Wiener Stadt-Bibliothek.
24900 A

KOCHRECEPTE

UND

MUSTERSPEISENKARTE

DES

ERSTEN WIENER VOLKSKÜCHEN-VEREINES.

1889.

VERLAG DES VEREINES.

A 24.900

Recept 1.

Fertigstellung von Einbrenn zur Trockenaufbewahrung.

Zuthat für eine Quantität zur Herstellung von 100 Liter Einbrennsuppe: 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, 10 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Das Schmalz wird in einem 20 Liter-Casserole über mässigem Feuer heiss gemacht, das Mehl hineingegeben, beständig gewendet und umgerührt, damit es sich nirgends anlege, der Kümmel nach und nach beigefügt und davon eine lichtbraune Einbrenn bereitet. Dieselbe muss gelbbraun sein, sich fett anfühlen und einen guten Geschmack haben. Sobald die Einbrenn abgekühlt ist, wird sie in Papiersäcken oder in Holzkisten, die vorerst mit reinem, weissem Papier ausgelegt werden, an einem trockenen Orte bis zur Verwendung aufbewahrt.

Wasser-Suppen.

Recept 2.

Einbrennsuppe, mit selbsterzeugter Einbrenn zubereitet.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 10 Kilogr. Einbrenn, $^1/_2$ Kilogr. Salz und 95 Liter Wasser.

Zubereitung: Das Wasser wird in einem 150 Liter Kessel heiss gemacht, sodann die Einbrenn in einem Topfe mit heissem Wasser zu einem flüssigen Brei gerührt, durch ein Sieb in den Kessel passirt und unter fortwährenden Rühren mit $^1/_2$ Kilogr. Salz durch 10 Minuten aufgekocht.

Recept 3.

Einbrenn-Suppe mit Einbrenn-Conserve zubereitet.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 7 Kilogr. Einbrenn-Conserve, 30 Dekagr. Salz und 95 Liter Wasser.

Zubereitung: Die Einbrenn-Conserve wird mit der benannten Quantität kalten Wassers zum Kochfeuer gestellt, und solange umgerührt bis sich die Conserve vollständig aufgelöst hat; sodann wird vom Beginne des Siedens an, das Kochen noch durch volle 10 Minuten, unter fortwährenden Umrühren, unterhalten. Sollte die Suppe zu dick sein, so ist sie durch Zugabe einer kleinen Quantität siedenden Wassers entsprechend zu verdünnen.

Recept 4.

Erbsen-Suppe.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 6 Kilogr. geschälte Erbsen, 3 Kilogr. Schmalz, 5 Kilogr. Mehl, $^1/_2$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Pfeffer, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

Zubereitung: Die Erbsen werden in 50 Liter Wasser weich gekocht. Von dem Mehle wird eine lichte Einbrenn bereitet, wenn selbe bald gar ist der feinge-

schnittene Zwiebel beigegeben und etwas geröstet. Sodann wird die Einbrenn durchpassirt, den Erbsen beigegeben, das noch fehlende Wasser hinzugefügt und das Ganze mit dem Salze und Pfeffer gut aufgekocht. Um das Anbrennen zu verhüten, muss fleissig gerührt werden.

Recept 5.

Kartoffel-Suppe.

(Die Portion 50 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 25 Kilogr. Kartoffel, 5 Kilogr. Mehl, 3 Kilogr. Schmalz, 2 Dekagr. Pfeffer, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, einige Bündel Petersilie, $^3/_4$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Majoran.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem feingeschnittenen Zwiebel, wird eine lichte Einbrenn bereitet. Sodann wird dieselbe unter Beifügung des Kartoffelwassers durch ein Sieb geschlagen, den gekochten Kartoffeln beigemengt, das Ganze sammt dem Pfeffer und feingehackter Petersilie gut vermischt und unter fortwährenden Rühren aufgekocht.

Rind-Suppen.

Recept 6.

Für 100 Liter **Rindsuppe**, und 200 Portionen **Rindfleisch** à 8 Dekagr. resp. 400 Portionen à 4 Dekagr.

Zuthat: 32 Kilogr. Fleisch I. Qualität, 10 Stück Petersilie, 5 Stück Sellerie, 10 Stück gelbe Rüben, 8 Stück Porée, 8 Stück grosse geschälte Kartoffel, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Gewürz, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Stück Muscatnüsse, 1 Kilogr. Salz, $^1/_4$ Kilogr. Leber.

Zubereitung: Das Fleisch wird sorgfältig gereinigt, das Grünzeug gehörig geputzt, in mehrere Stücke geschnitten, gewaschen und nebst dem Fleisch mit 130 Liter Wasser, unter Zufügung des Gewürzes und des Salzes im Kessel zugesetzt und mindestens 3 Stunden gekocht. Mit dem Rindfleische werden auch die Knochen, nachdem sie sorgfältig gereinigt, und in mehrere Stücke gehackt wurden, jedoch ohne Splitter oder zu kleinen Knochenstücken, zum Kochen zugesetzt. Während des Siedens darf der Suppenschaum nicht abgeschöpft, sondern muss bei zunehmenden Schaume etwas kaltes Wasser zugegeben, oder das Feuer verkleinert werden. Wenn das Fleisch gesotten ist, wird es aus dem Kessel genommen und die Suppe, durch ein Sieb aus dem Kessel geschöpft; vor dem Herausnehmen der Suppe wird das Fett abgeschöpft, welches am nächsten Tage zur Zubereitung des Gemüses verwendet wird.

Zur Herstellung der Fleischportion ist das Fleisch im erkalteten Zustande in Stücke zu 8 resp. 4 Dekagr. zu schneiden.

Recept 7.

Panadel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Liter Rindsuppe, 180 Stück alte Semmel, 100 Stück Eidotter.

Zubereitung: 100 Liter Rindsuppe werden heiss gemacht, währenddem giebt man 180 Semmel, die vorerst im Wasser aufgeweicht, dann ausgedrückt und fein ver-

rührt wurden, in dieselbe und lässt sie bei beständigen Sprudeln gut aufkochen. Dann verrührt man 100 Stück Eidotter mit etwas Suppe und giesst selbe unter beständigen Sprudeln in die übrige Suppe, welche jedoch nicht mehr kochen darf.

Recept 8.

Gries-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Liter Suppe 3 Kilogr. Gries.

Zubereitung: 100 Liter Rindsuppe werden siedend gemacht, der Gries wird langsam unter fortwährendem Umrühren in die Suppe geschüttet und $^1/_4$ Stunde gekocht.

Recept 9.

Reis-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 3 Kilogr. Reis, 1 Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: Der Reis wird in 15 Liter Rindsuppe eine Stunde gekocht. Das Schmalz wird heiss gemacht, das Mehl hinzugefügt und davon eine lichte Einbrenn gemacht; dieselbe wird durchpassirt, in den gekochten Reis gemengt, die übrige Suppe hinzugefügt, und unter beständigen Rühren gut aufgekocht. Sollte die Suppe zu dick gerathen sein, so wird dieselbe mit klarer Rindsuppe entsprechend verdünnt.

Recept 10

Rollgersten-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 3 Kilogr. Rollgerste, 1 Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: 3 Kilogr. Rollgerste werden in 15 Liter Rindsuppe mindestens 2 Stunden gekocht. Zubereitung im Uebrigen wie bei Reissuppe (Recept 9).

Recept 11.

Ragout-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Ragoutsuppe: 2 Kalbsköpfe, 10 Kalbsfüsse, 50 Liter Rindsuppe, 45 Liter Wasser, 6 Kilogr. Mehl, $2^1/_2$ Kilogr. Schmalz, einige Bündel Petersilie, 12 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Kalbsköpfe nebst Kalbsfüssen werden rein geputzt, gespalten, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Sodann wird das Fleisch von den Knochen gelöst und klein geschnitten. Von dem Mehle und dem Schmalze wird eine lichte Einbrenn bereitet und unter Zugabe der Suppe, worin das Kalbfleisch gekocht wurde, dieselbe passirt, in die Rindsuppe geschüttet und das Ganze sammt der feingehackten Petersilie gut aufgekocht.

Recept 12.

Brod-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 6 Kilogr. Brod und $^1/_4$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Das Brod wird fein in Blättchen geschnitten, in der Bratröhre mit dem Schmalze auf einem Backblech gebäht und kurz vor dem Anrichten in die siedendheisse Suppe gegeben.

Recept 13.

Nudel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4^1/_2$ Kilogr. Fabriks-Waare.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgeknetet und hierauf zu runden Flecken ausgewalken; diese lässt man etwas trocknen und schneidet daraus feine oder breite Nudel. Die Suppe wird siedend gemacht, die Nudel unter beständigen Rühren langsam eingekocht und 5—7 Minuten im Kochen erhalten.

Recept 14.

Fleckerl-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl, 10 Stück Eier, oder $4^1/_2$ Kilogr. Fabriks-Waare.

Zubereitung des Teiges bleibt dieselbe wie bei den Nudel, nur werden statt Nudel daraus Fleckerl geschnitten. Auch die übrige Zubereitung ist wie in Recept 13.

Recept 15.

Geriebenes Gerstel-Suppe.

(Die Portion 36 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter Rindsuppe: 4 Kilogr. Mehl und 10 Stück Eier.

Zubereitung: Von dem Mehle und den Eiern wird ein sehr fester Teig bereitet, in Laibchen gut abgearbeitet und am Reibeisen sehr leicht gerieben.

Die Zubereitung im Uebrigen ist wie bei der Nudel-Suppe. (Recept 13.)

Gemüse.

Recept 16.

Erbsen-Purée.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. geschälte Erbsen, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: 16 Kilogr. geschälte Erbsen werden sorgfältig ausgewaschen, sodann in 70 Liter Wasser durch wenigstens 2 Stunden gekocht und fortwährend gerührt, um das Anbrennen zu vermeiden. Die Einbrenn wird von 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz und 1 Kilogr. feingeschnittenen Zwiebel bereitet und wenn die Erbsen genügend weich sind, wird die passirte mit dem Erbsen-Wasser vermengte Einbrenn in den Kessel gegeben und bei fortwährenden Rühren, unter vorheriger Beigabe des Salzes und Pfeffers, gut aufgekocht.

(Sollten geschälte Erbsen vorübergehend nicht bezogen werden können und daher ungeschälte Erbsen zur Zubereitung gelangen, so müssten diese am Tage vor ihrer Zubereitung, sorgfältig gereinigt, in reinem Wasser geweicht und am nächsten Tage bei der Zubereitung, mindestens 3 Stunden gekocht werden.)

Recept 17.

Eingebrannte Linsen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. Linsen, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, $^1/_2$ Kilogr. Salz, 5 Liter Essig, 3 Dekagr, Thimian, 3 Dekagr. Pfeffer, 1 Häupel Knoblauch.

Zubereitung: Die Linsen müssen am Tage vor ihrer Zubereitung sorgfältig geklaubt, in reinem Wasser über Nacht geweicht und am Morgen durch mindestens 3 Stunden gekocht werden. Nach dem ersten Aufkochen ist der Kessel-Inhalt sorgfältig abzuschöpfen, ebenso die während des Kochens aufsteigenden Häute mit dem Schaumlöffel zu entfernen. Die weitere Zubereitung ist wie beim Erbsenpurée (Kochrecept 16) nur mit dem Umstand, dass Essig, Knoblauch und Thimian der etwas dunkler zubereiteten Einbrenn beigefügt werden.

Recept 18.

Eingebrannte Bohnen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 16 Kilogr. Bohnen, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, $^1/_2$ Kilogr. Salz, 5 Liter Essig, 3 Dekagr. Thimian, 1 Häupel Knoblauch und 3 Dekagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Bohnen müssen gleich den Linsen am Tage vor ihrer Zubereitung geklaubt, gewaschen und über Nacht in Wasser geweicht werden. Suddauer 3 Stunden. Die weitere Zubereitung wie eingebrannte Linsen. (Recept 17.)

Recept 19.

Süsseingebrannte Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Kartoffel, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1. Kilogr. Zwiebel, 3. Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Majoran, 1 Häupel Knoblauch, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, in der Schale gekocht, sobald sie weich sind geschält und in Spalten geschnitten. Sodann wird von dem Mehle, dem Schmalze und Zwiebel eine lichte Einbrenn bereitet, wenn selbe gar ist durchpassirt, in den Kessel geleert, das noch fehlende Wasser ergänzt, die Kartoffel sammt den Gewürzen und dem Salze beigefügt und das Ganze unter beständigen Rühren gut aufgekocht.

Recept 20.

Sauer eingebrannte Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Erdäpfel, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Dekagr. Majoran, 1 Häupel Knoblauch, $^1/_2$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Thimian, 5 Liter Essig, etwas Wurzelwerk, 1 Dekagr. Lorbeerblätter.

Zubereitung: Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den süsseingebrannten Kartoffeln, nur mit dem Unterschiede, dass die Gewürze, Wurzelwerk, Thimian und Lorbeerblätter im Essig $^1/_2$ Stunde gesotten werden und der Essig sonach dem Gemüse durch ein Sieb beigefügt wird.

Recept 21.

Paradeis-Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 45 Kilogr. Kartoffel, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 15 Kilogr. Paradeisäpfel, $^3/_4$ Kilogr. Zucker, 2 Liter Essig, 3 Dekagr. Pfeffer, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Paradeisäpfel werden geputzt, gewaschen und in einem genügend grossen Topfe gekocht, bis sich die Schale einringelt. Sodann werden sie durchpassirt und mit dem Essig und Zucker den Kartoffeln, die nach Recept 19 zubereitet wurden, beigefügt und das Ganze unter fortwährenden Rühren gut aufgekocht.

Recept 22.

Majoran-Kartoffel.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 50 Kilogr. Kartoffel, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel. 5 Dekagr. Majoran, $^3/_4$ Kilogr. Salz, 3. Deckagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht und alsdann fein verrührt. Von dem Schmalze, dem Mehle und dem feingeschnittenen Zwiebel wird eine lichte Einbrenn bereitet, selbe wird durchpassirt, sammt dem Majoran und Pfeffer den Kartoffeln beigemengt, das noch fehlende Wasser ergänzt und das Ganze unter fortwährenden Umrühren gut aufgekocht.

Recept 23.

Eingebrannte saure Rüben.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 35 Kilogr. Rüben, 4 Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Salz. 9 Kilogr. Mehl, $1^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

Recept 24.

Eingebranntes Sauerkraut.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 30 Kilogr. Kraut, 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, $^1/_2$ Kilogr. Salz, $1^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 4 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung für Recept 23 und 24: Die erwähnten beiden Gemüse müssen, wenn sie im rohen Zustande übersäuert wären (was häufig im Frühjahre der Fall ist), vor dem Zusetzen entsprechend ausgewaschen werden. Bei der Zubereitung werden sie mit der nöthigen Menge kalten Wassers zugesetzt und nachdem sie genügend weich gekocht sind, abgeseiht. Sauerkraut wird mit 4 Dekagr. Kümmel zum Kochen zugesetzt. Die weichgekochten Gemüse werden mit der Einbrenn gut vermischt. Diese Einbrenn wird von 9 Kilogr. Mehl, 4 Kilogr. Schmalz und dem feingeschnittenen Zwiebel gemacht, aufgegossen, passirt und sammt dem Salze den Gemüsen beigefügt, gut verrührt und aufgekocht.

Recept 25.

Spinat.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 5 Butten Spinat, 4 Kilogr. Schmalz, 8 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, $^3/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Der Spinat wird gut verlesen, recht rein gewaschen und in vielem starkwallenden Salzwasser weich gekocht. (Man lasse den Spinat nicht zu lange kochen, damit er seine grüne Farbe erhält.) Alsdann giesst man ihn in einen Durchschlag, kühlt ihn mit kalten Wasser ab, drückt ihn aus und hackt ihn recht fein. Von dem Schmalze, dem Mehle und dem feingeschnittenen Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe durch, fügt selbe dem Spinat sammt den Gewürzen bei und lässt die Speise gut aufkochen.

Recept 26.

Koch-Salat.

(Die Portion zu 4 kr. 45 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 140 Stück Kochsalat, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, $^3/_4$ Kilogr. Salz, 1 Häupel Knoblauch.

Zubereitung: Der Kochsalat wird geputzt, sehr rein gewaschen und in starkwallenden Salzwasser weichgekocht. Alsdann gibt man ihn in einen Durchschlag, spült ihn mit kalten Wasser sehr gut ab und hackt ihn nicht gar fein. Von dem angegebenen Mehle, dem Schmalze und dem feingeschnittenen Zwiebel wird eine lichtbraune Einbrenn bereitet, selbe passirt man, vermischt sie gut mit dem Gemüse und lässt das Ganze bei beständigen Rühren und Beifügung des Gewürzes und des feingehackten Knoblauch gut aufkochen.

Recept 27.

Eingebrannter Kohl.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 100 Stück schöner Kohl, 4 Kilogr. Schmalz, 9 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, 1 Häupel Knoblauch, 2 Dekagr. Majoran, $^3/_4$ Kilogr. Salz, 5 Kilogr. geschälte Kartoffel.

Zubereitung. Der Kohl wird sorgfältig geputzt, geschnitten und mit den geschälten und gewürfelt geschnittenen Kartoffeln zugesetzt und gekocht. Von 9 Kilogr. Mehl, 4 Kilogr. Schmalz und 1 Kilogr. feingeschnittenen Zwiebel wird eine Einbrenn bereitet, passirt, dem Gemüse sammt Pfeffer, Knoblauch und Majoran beigefügt und die Speise unter fortwährenden Rühren gut aufgekocht.

Recept 28.

Eingebrannte Kohlrüben.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 150 Stück Kohlrüben, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Häupel Knoblauch, 3 Dekagr. Pfeffer, 3 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Die Kohlrüben werden geschält, in Spalten geschnitten, mit heissen Wasser überbrüht und in einen Durchschlag geschüttet. Die zarten grünen Blätter werden von den Stielen gepflückt, gewaschen, fein gehackt und mit den Kohlrüben, unter Beifügung des Kümmels weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe durch, fügt sie sammt den Gewürzen und dem feingehackten Knoblauch dem Gemüse bei und lässt das Ganze, bei beständigen Rühren gut aufkochen.

Recept 29.

Eingebrannte grüne Fisolen.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 30 Kilogr. grüne Fisolen, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Thimian, 1 Dekagr. Lorbeerblätter, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Gewürz, $^3/_4$ Kilogr. Salz, 5 Liter Essig.

Zubereitung: Die Fisolen werden abgefädelt, geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zwiebel wird eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe passirt man und fügt sie dem Gemüse bei. Der Essig wird mit dem Thimian und Lorbeerblättern aufgekocht, sammt den Gewürzen und dem feingehackten Knoblauch ebenfalls dem Gemüse beigefügt und das Ganze unter fortwährenden Rühren gut aufgekocht.

Recept 30.

Eingebranntes süsses Kraut.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 32 Kilogr. süsses Kraut, 8 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, 3 Dekagr. Kümmel, 1 Häupel Knoblauch, 3 Dekagr. Pfeffer, 5 Liter Essig, $^3/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung. Das Kraut wird geputzt, feingeschnitten, gewaschen und mit dem Kümmel in Salzwasser weich gekocht. Von dem Schmalze, dem Mehle und dem Zwiebel bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, passirt selbe, fügt sie sammt Pfeffer, Essig und feingehackten Knoblauch dem Gemüse bei und lässt das Ganze unter sorgfältigen Rühren gut aufkochen.

Recept 31.

Paradeis-Reis.

(Die Portion zu 4 kr. 50 Centiliter, zur 15 kr. Fleischportion 40 Centiliter und zur 9 kr. Fleischportion 25 Centiliter.)

Zuthat für 100 Liter: 10 Kilogr. Reis, $3^1/_2$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zwiebel, $^1/_2$ Kilogr. Salz, 15 Kilogr. Paradeisäpfel, $^1/_2$ Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Der Reis wird sorgfältig geklaubt und gewaschen, über Nacht in reinem Wasser geweicht und in Rindsuppe oder Wasser mindestens eine Stunde bei fortwährenden Umrühren gekocht. Die Paradeisäpfel werden geputzt, gewaschen und gekocht, bis sich die Schale einringelt, sonach durchpassirt und dem Reis beigemengt. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zwiebel wird eine lichte Einbrenn bereitet, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, passirt, dem Reis beigemengt und die Speise bei fortwährenden Umrühren gut aufgekocht und wenn nöthig entsprechend verdünnt. Der auf diese Art zubereitete Reis wird als Gemüse gegeben, muss daher dickflüssig sein.

Beigaben zu den Extra-Speisen und Braten.

Recept 32.

Gedünsteter Reis.

(Die Portion zu 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $4^1/_2$ Kilogr. Reis, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Salz, 8 Liter Rindsuppe.

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

Recept 33.

Kartoffel-Purée.

(Die Portion 30 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 2 Liter Milch, 20 Dekagr. Salz.

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

Recept 34.

Kartoffel-Schmarn.

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, 7 Dekagr. Salz.

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

Recept 35.

Salz-Kartoffel.

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $^1/_4$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Kümmel.

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

Recept 36.

Salz-Kartoffel in einer anderen Weise zubereitet.

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Salz, einige Bündel Petersilie.

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

Recept 37.

Kartoffel-Salat.

(Die Portion 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Pfeffer, 7 Dekagr. Salz.

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

Recept 38.

Gurken-Salat.

(Die Portion 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 25 Stück schöne Gurken, 4 Liter Essig, 8 Dekagr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 2 Dekagr. Pfeffer.

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

Recept 39.

Häuptel-Salat.

(Die Portion $^1/_2$ Häuptel.)

Zuthat für 50 Portionen: 25 Stück schöner Häuptel-Salat, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 7 Dekegr. Salz.

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

Recept 40.

Bohnen-Salat.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Bohnen, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Pfeffer, 8 Dekagr. Salz.

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

Recept 41.

Maccaroni-Nudel.

(Die Portion zu 17 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Maccaroni, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_8$ Kilogr. Salz.

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

Recept 42.

Wasser-Spatzen.

(Die Portion zu 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Mehl, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Salz.

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

Recept 43.

Kalter Krautsalat.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süsses Kraut, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Oel, 3 Dekagr. Pfeffer, $^1/_4$ Kilogr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

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

Recept 44.

Warmer Krautsalat.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süsses Kraut, 4 Liter Essig, $^1/_2$ Kilogr. Speck, 3 Dekagr. Pfeffer, $^1/_4$ Kilogr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel.

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

Extra-Speisen.

Recept 45.

Gulyás mit Salzkartoffel oder Wasserspatzen.

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

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

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

$^1/_2$stündigen Dünsten des Fleisches sammt den übrigen Ingredienzien dem Fleische beigefügt und weiter gedünstet. Nach ungefähr 2 Stunden wird das Fett abgeschöpft von diesem und dem Mehle eine dunkle Einbrenn bereitet; dieselbe wird durchpassirt dem Fleische beigefügt und unter Beigabe der nöthigen Suppe die Speise gut aufgekocht. Dazu giebt man Salzkartoffel, (Recept 35) oder Wasserspatzen (Recept 42).

Recept 46.

Sauerfleisch mit Salzkartoffel oder Maccaroni.

(Die Portion 8 Dekagr. Fleisch und 25 Centiliter Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleisch, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Mehl, $1^1/_2$ Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 30 Dekagr Salz, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, 1 Bündel Thimian, einige Lorbeerblätter, 1 Citrone.

Zubereitung: Das Fleisch wird sammt dem feingeschnittenen Wurzelwerk und Zwiebel nebst den übrigen Ingredienzien, Essig und dem nöthigen Wasser in einem Casserole weich gedünstet. Wenn das Fleisch weich ist, wird es im überkühlten Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten, der Reihe nach in eine Pfanne gelegt, etwas Saft darübergegossen, zugedeckt und warm gestellt. Sodann bereitet man vom Schmalze und dem Mehle eine dunkle Einbrenn, giesst dieselbe mit dem übrigen Safte auf, passirt die so gewonnene Sauce durch und lässt sie gut aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce über das Fleisch gegeben; dazu giebt man Salzkartoffel (Recept 35) oder Macaroni (Recept 41).

Recept 47.

Fleischlaiberl mit Kartoffelschmarn, Reis oder Kartoffelsalat.

(Die Portion 15 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 3 Kilogr. faschirtes Schweinefleisch 3 Kilogr. faschirtes Rindfleisch, 10 Stück Semmel, $1^1/_2$ Liter Brösel, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz.

Zubereitung: Die Semmel werden in Wasser geweicht, durchpassirt, sammt den Bröseln, den Gewürzen und Salz dem faschirten Fleische beigegeben, das Ganze gut vermengt und daraus Laibchen à 15 Dekagr. geformt, welche alsdann bei jähem Feuer in Schmalz schön braun gebacken werden. Dazu giebt man entweder Reis, (Recept 32), Kartoffelschmarn (Recept 34), oder Kartoffelsalat (Recept 37) etc.

Recept 48.

Schinken mit Kraut.

(Die Portion Schinken 8 Dekagr., Kraut 40 Centiliter).

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr Schinken, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Schinken wird mit heissen Wasser abgebrüht, rein gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Sodann wird derselbe im erkalteten Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten. Dazu braucht man 20 Liter Kraut. (Recept 24.)

Recept 49.

Selchfleisch mit Erbsen.

(Die Portion Selchfleich 8 Dekagr., Erbsen 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Selchfleisch, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung bleibt dieselbe wie bei Schinken. Hiezu kommen 20 Liter Erbsen (Recept 16).

Recept 50.

Pöckelfleisch mit Erbsen.

(Die Portion Pöckelfleisch 10 Dekagr. Erbsen 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. vorderes Rindfleisch, 4 Dekagr. Salpeter, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 1 Dekagr. Gewürznelken, 1 Dekagr. Muscatblüthe, $^1/_2$ Dekagr. Wachholderbeeren, $^1/_2$ Dekagr. Lorbeerblätter, 2 Stück Schalotten, 1 Stück Knoblauch, 2 Stück Zwiebel, 1 Bündel Thimian, $^1/_2$ Dekagr. Majoran, 20 Dekagr. Salz, 1 Dekagr. Coriander.

Zubereitung: Das zu pöckelnde Fleisch wird von den Knochen befreit, gut gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet und mit dem Salpeter, dem Salze und den übrigen Ingredienzien, welche alle vorher gestossen wurden, tüchtig eingerieben. Hierauf legt man das Fleisch in ein passendes Gefäss, bestreut es mit den übrig gebliebenen Gewürzen sammt Schalotten, Knoblauch und Zwiebel, die alle in Scheiben geschnitten wurden, beschwert es mit einem Deckel worauf man Gewichte oder einen Stein legt und wendet es in drei Tagen einmal um. In 18 bis 20 Tagen ist das Fleisch fertig gepöckelt und wird in Salzwasser gekocht. Im überkühlten Zustande wird es zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Hiezu kommen 20 Liter Erbsen (Recept 16).

Recept 51.

Sauerfleisch in einer anderen Weise zubereitet, mit Salzkartoffel oder Wasserspatzen.

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

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. vorderes Rindfleisch, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Mehl, $1^1/_2$ Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 40 Dekagr. Salz, 1 Dekagr. Pfeffer, 1 Dekagr. Neugewürz, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Bündel Thimian, 1 Dekagr. Majoran, 1 Häupel Knoblauch, einige Lorbeerblätter, $^1/_2$ Dekagr. Coriander.

Zubereitung: Das Wurzelwerk sammt Zwiebel und Knoblauch wird in Scheiben geschnitten, sammt den übrigen Ingredienzien in Essig und Wasser gekocht und sonach durchpassirt. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, gewaschen, mit etwas Wasser zum Dünsten zugesetzt und eine Stunde gedünstet, sodann gesalzen, die Brühe hinzugefügt und weich gekocht. Von dem Mehle und dem Schmalze wird eine dunkle Einbrenn bereitet; dieselbe passirt man durch, fügt sie dem Fleische bei und lässt die Speise gut aufkochen. Hiezu giebt man Salzkartoffel (Recept 35) oder Wasserspatzen (Recept 42).

Recept 52.

Beuschel mit Knödel.

(Die Portion Beuschel 40 Centiliter, Knödel 28 Dekagr.)

Zuthat zum Beuschel für 50 Portionen: 2 Stück Rindslungen, 2 Kilogr. Mehl, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, 2 Stück Citronen, $1^1/_2$ Liter Essig, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Bündel Thimian, einige Lorbeerblätter, 1 Häupel Knoblauch, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, etwas Wurzelwerk, $^1/_2$ Kilogr. Salz, $^1/_8$ Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Die Lungen werden in Salzwasser weichgekocht und alsdann zu feinen Nudeln geschnitten. Wurzelwerk sammt Pfeffer, Gewürz, Thimian, Knoblauch, Zwiebel und Lorbeerblätter werden in Essig und Wasser gekocht und durchpassirt. Von dem Mehle, Schmalze und Zucker wird eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe dann durchpassirt. Das Beuschel sammt dem durchpassirten Essig, der feingehackten Schale und dem Safte der Citronen wird mit der durchpassirten Einbrenn vermengt und das Ganze gut aufgekocht.

Zuthat zu den Knödeln für 50 Portionen: 70 Stück Semmel, $2^1/_2$ Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, einige Bündel Petersilie, $^1/_2$ Kilogr. Zwiebel, $^1/_2$ Dekagr. Pfeffer, $^1/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Semmel werden zu feinen Spalten geschnitten, sodann in lauen Salzwasser, worin die Eiern abgequirlt wurden, nicht zu stark eingeweicht. In dem Schmalze röstet man den feingeschnittenen Zwiebel goldgelb und schüttet beide über die geweichten Semmel, fügt Mehl, Pfeffer und die feingehackte Petersilie hinzu und vermischt Alles gut. Aus dem so gewonnenen Teige formt man alsdann Knödel à 28 Dekagr., welche in starkwallendes Wasser eingelegt und 20 Minuten gekocht werden.

Recept 53.

Blustwurst mit Rüben.

(Die Portion Blutwurst 30 Dekagr. 40 Centiliter Rüben.)

Zuthat für 50 Portionen: 50 Stück Blutwürste à 30 Dekagr. $^3/_4$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Die Blutwürste werden mit heissen Wasser abgebrüht, in einen Durchschlag gegeben, wenn das Wasser abgelaufen ist, mit einem reinen Tuche abgetrocknet und im heissen Schmalze schön lichtbraun gebraten. Hiezu giebt man 20 Liter Rüben (Recept 23.)

Recept 54.

Leberwurst mit Kraut.

(Die Portion Leberwurst 30 Dekagr. 40 Centiliter Kraut.)

Zuthat für 50 Portionen: 50 Stück Leberwürste à 30 Dekagr. $^3/_4$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung ist dieselbe, wie bei den Blutwürsten. Hiezu giebt man 20 Liter Kraut. (Recept 24.)

Recept 55.

Gedünstetes Hirschenes mit Kartoffelpurée, Maccaroni oder Reis.

(Die Portion Hirschfleisch 10 Dekagr., Sauce 25 Centiliter).

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Hirschfleisch, $1^1/_2$ Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Stück Petersilie, 1 Stück Sellerie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Häupel Knoblauch, $^1/_2$ Dekagr. Wachholderbeeren, 2 Dekagr. Pfeffer, 1 Dekagr. Neugewürz, $^1/_2$ Dekagr. Gewürznelken, einige Lorbeerblätter, 1 Bündel Thimian, $^1/_4$ Kilogr. Salz 2 Stück Citronen, etwas Estragon, 2 Kilogr. Mehl, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_8$ Kilogr. Zucker, 1 Liter Rahm, 4 Dekagr. Cappern.

Zubereitung: Das Hirschfleisch wird gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, gesalzen und in ein genügend grosses Gefäss gelegt. Das rein geputzte, scheibig geschnittene Grünzeug sammt Zwiebel, Knoblauch und den übrigen Ingredienzien wird über das Fleisch gestreut, dasselbe mit dem mit Wasser vermischten Essig übergossen, zugedeckt und 2 Tage an einen kühlen Ort gestellt. Am dritten Tage wird das Fleisch, in dieser Baize weich gedünstet und im überkühlten Zustande, zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten, reihenweise in eine Pfanne gelegt, mit Saft übergossen, zugedeckt und warm gestellt.

Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zucker, wird eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe durchpassirt mit dem gleichfalls durchpassirten Safte verdünnt und sammt den feingehackten Cappern, der Schale der Citronen und dem Safte derselben gut aufgekocht, beiseite gestellt und mit dem Rahm gut vermischt. Beim Anrichten wird die Sauce über das Fleisch gegeben.

Recept 56.

Paprika-Kalbfleisch mit Reis oder Maccaroni.

(Die Portion Fleisch 8 Dekagr. und 25 Centiliter Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Kalbfleisch, $^1/_8$ Kilogr. Salz, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Dekagr. Paprika, 4 Dekagr. Cappern, 1 Liter Rahm, 2 Stück Citronen.

Zubereitung: Das Kalbfleisch wird in starkwallendes Wasser gelegt, sofort vom Feuer genommen und einige Minuten darin gelassen, sodann in kaltes Wasser gelegt, heraus genommen, in eine Bratpfanne gegeben, gesalzen, mit heissen Schmalze übergossen und bei beständigen Begiessen mit Suppe oder Wasser saftig gebraten. Der Saft wird entfettet, mit diesem Fett und dem Mehle eine lichte Einbrenn bereitet, dieselbe mit dem Safte aufgegossen, durchpassirt, die Cappern und Paprika wie die feingehakte Schale, nebst dem Safte der Citronen beigegeben, gut aufgekocht, beiseite gestellt und der Rahm mit der so gewonnenen Sauce gut verrührt. Das Fleisch wird zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten und beim Anrichten die Sauce über das Fleisch gegeben. Dazu giebt man entweder Reis, (Recept 32) Maccaroni, (Recept 41) oder Wasserspatzen. (Recept 42.)

Recept 57.

Saft-Braten mit Kartoffel-Purée, Kartoffelschmarn oder warmen Krautsalat.

(Die Portion 8 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Rindfleisch, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Mehl, 3 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 1 Dekagr. Coriander, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, einige Lorbeerblätter, 1 Häupel Knoblauch, 1 Kilogr. Zwiebel, 1 Dekagr. Paprika, $^1/_8$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird am Tage vorher gewaschen, mit Paprika, gestossenen Pfeffer und Salz gut eingerieben, in ein Gefäss gegeben und beschwert. Am Tage des Gebrauches wird das Wurzelwerk sammt Zwiebel und Knoblauch scheibig geschnitten. Das Fleisch wird in heisses Schmalz gelegt, alle Ingredienzien beigegeben und entweder in einem Casserrole auf der Kochmaschine gedünstet, oder in einer Bratpfanne in der Röhre 3—$3^1/_2$ Stunden unter fleissigem Begiessen gebraten. Der Saft wird entfettet und mit diesem Fett und dem angegebenen Mehle eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe mit dem Safte aufgegossen, durchpassirt und gut aufgekocht. Das Fleisch wird in Portionen zu 8 Dekagr. geschnitten und mit dem Safte angerichtet. Dazu giebt man entweder Kartoffel-Purée (Recept 33), Kartoffel-Schmarn (Recept 34), oder Salz-Kartoffel (Recept 35).

Recept 58.

Lungenbraten mit Maccaroni, Salzkartoffel oder Wasserspatzen.

(Die Portion Fleisch 8 Dekagr. Sauce 25 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleisch, 2 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 30 Dekagr. Salz, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 1 Dekagr. Coriander, 2 Bündel Thimian, einige Lorbeerblätter, 2 Stück Citronen, 4 Dekagr. Cappern, 1 Liter Rahm, $^1/_4$ Kilogr. Zucker, 2 Stück Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben und 1 Stück Sellerie.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen und sammt dem feingeschnittenen Wurzelwerk, dem Knoblauch und Zwiebel nebst den anderen Ingredienzien in Essig und Wasser auf der Kochmaschine in einem Casserrolle weich gedünstet. Ist das

Fleisch überkühlt, wird es in Portion à 8 Dekagr. geschnitten, der Reihe nach in eine Pfanne gelegt, etwas Saft darüber gegeben, zugedeckt und warm gestellt. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zucker bereitet man eine dunkle Einbrenn, giesst dieselbe mit dem Safte auf, passirt die so gewonnene Sauce, giebt die Cappern, die feingehackte Schale und den Saft der Citronen bei, lässt Alles gut aufkochen, stellt die Sauce beiseite und mengt den Rahm hinein. Beim Anrichten wird die Sauce über das Fleisch gegeben. Dazu giebt man Maccaroni, (Recept 41) Salzkartoffel, (Recept 35) oder Wasser-Spatzen (Recept 42.)

Fische.

Recept 59.

Stockfisch mit Kraut

(Die Portion Fisch 25 Dekagr. Kraut 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. gewässerten Stockfich, $^1/_4$ Kilogr. Salz, 4 Kilogr. Zwiebel, 4 Liter Brösel, 1 Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Fisch wird über Nacht gewässert, dann schneidet man das Gelbe davon weg, zieht die Haut ab und schneidet Stücke à 25 Dekagr., legt ihn wieder ins Wasser und setzt ihn 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo er nach und nach warm, doch ja nicht heiss werden darf. Kurz vor dem Anrichten, setzt man den Stockfisch auf starkes Feuer, lässt ihn bis zum Punkte des Aufkochens heiss werden, nimmt ihn sodann vom Feuer, hebt ihn nach einigen Minuten mit einem Durchschlag aus dem Wasser und streut Salz darüber. Die feingesiebten Brösel und der feingehackte Zwiebel werden beide im Schmalze geröstet und beim Anrichten ein Ess-Löffel voll davon über jede Portion gegeben. Dazu braucht man 20 Liter Kraut. (Recept 24.)

Recept 60.

Schellfisch mit Kartoffelsalat.

(Die Portion Schellfisch 20 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 16 Kilogr. Schellfisch, 5 Liter Brösel, 15 Stück Eier, $^1/_2$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Schellfisch wird gewaschen und abgeschuppt, (wobei man zu achten hat, dass man das Fleisch, welches sehr weich ist, nicht zerdrückt,) sonach in Stücke à 20 Dekagr. geschnitten, nochmals in Wasser gelegt, in einen Durchschlag gegeben und wenn das Wasser abgelaufen ist, in ein Gefäss gelegt und eingesalzen. Nach einigen Stunden wird der Fisch mit Mehl, Eier und Brösel einpanirt und bei jähem Feuer im Schmalze gebacken. Dazu giebt man Kartoffelsalat. (Recept 37.)

Die Seefische, welche verwendet werden sollen, müssen stets frisch vom Eise kommen und dürfen die Zeit ihrer Brauchbarkeit nicht überschritten haben. Ob die Seefische ihre gehörige Frische haben, erkennt man an der Röthe der Kiemen; sind dieselben blass, so ist der Fisch ungeniessbar und gesundheitsschädlich.

Braten.

Recept 61.

Schweins-Braten mit Krautsalat, Häuptelsalat, Gurkensalat oder Kartoffelsalat.

(Die Portion Braten 8 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Schweinefleisch, $^1/_8$ Kilogr. Salz, 3 Dekagr. Kümmel, $^1/_8$ Kilogr. Mehl.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird gewaschen mit Salz und Kümmel gut eingerieben und einige Stunden im Salze liegen gelassen. Sodann giebt man das Fleisch in eine Bratpfanne, giesst ein wenig Wasser darüber und lässt es bei fleissigen Begiessen 2—2$^1/_2$ Stunden braten. Sodann wird der Saft entfettet, abgegossen und der Bodensatz etwas mit Mehl gestaubt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, gut aufgekocht, durch ein Sieb dem übrigen Safte beigegeben und beim Anrichten auf je eine Portion etwas Saft gegeben. Das Schweinefleisch wird im überkühlten Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten. Dazu giebt man entweder Häuptelsalat (Recept 39), Kartoffelsalat (Recept 37), Gurkensalat (Recept 38) oder Krautsalat (Recept 43).

Recept 62.

Gebackene Schweins-Schnitzel mit Kartoffelsalat, Häuptelsalat oder Gurkensalat.

(Die Portion 8 Dekagr.)

Zuthat: 5 Kilogr. Schweinefleisch, 4 Liter Brösel, 15 Stück Eier, $^1/_4$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, im rohen Zustande zu Portionen à 8 Dekagr. geschnitten, gesalzen, geklopft, mit Mehl, Eier und Semmelbrösel einpanirt und bei jähem Feuer im Schmalze gebacken. Dazu giebt man Kartoffelsalat (Recept 37), Häuptelsalat (Recept 39), oder Gurkensalat (Recept 38).

Recept 63.

Kalbsbraten mit Reis, Kartoffelsalat, Häuptelsalat oder Gurkensalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Kalbfleisch, $^1/_8$ Kilogr. Salz, $^1/_8$ Kilogr. Mehl, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Kalbsbraten wird in starkwallendes Wasser gelegt, sofort vom Feuer genommen, einige Minuten im Wasser gelassen und sodann kalt abgespült, in eine Bratpfanne gelegt, gesalzen, heisses Schmalz darübergegossen und bei fleissigen Begiessen mit Suppe oder Wasser beiläufig 2 Stunden gebraten. Der Braten wird im überkühlten Zustande zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Der Saft wird entfettet und abgegossen, der Bodensatz mit Mehl gestaubt, mit Suppe oder Wasser aufgegossen, aufgekocht, durchpassirt und dem anderen Safte beigegeben. Hiezu giebt man Reis (Recept 32), Kartoffelsalat (Recept 37), Häuptelsalat (Recept 39) oder Gurkensalat (Recept 38).

Recept 64.

Schöpsen-Braten mit Kartoffelschmarn, Salzkartoffel oder Kartoffelsalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Schöpsenfleisch, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Kilogr Mehl, $^1/_8$ Kilo Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wäscht man aus, trocknet es mit einem reinen Tuche gut ab, salzt dasselbe, bratet es mit Schmalz und Suppe oder Wasser bei

oftmaligen Begiessen schön braun. Der Saft wird entfettet und abgegossen, der Bodensatz mit Mehl gestaubt, mit Suppe aufgegossen, passirt und mit dem Safte vermischt. Das Fleisch wird in Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Dazu giebt man Kartoffelschmarn, (Recept 34) Salzkartoffel, (Recept 35) oder Kartoffelsalat, (Recept 37).

Recept 65.

Hirsch-Braten mit Kartoffelschmarn, Kartoffel-Purée, Salzkartoffel oder warmen Krautsalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Hirschfleisch, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 1 Liter Rahm, 16 Dekagr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Mehl, $^1/_4$ Kilogr. Speck.

Zubereitung: Zum Hirschbraten nimmt man eine Keule, diese wird gut gewaschen, glatt gehäutet und mit Speck welcher in feinen Nudeln geschnitten wird gespickt. Dann reibt man den Braten mit Salz gut ein, legt ihn in eine Bratpfanne, giesst zerlassenes Schmalz darüber und bratet ihn bei fleissigen Begiessen mit Suppe oder Wasser schön braun. Wenn der Braten bald gar ist, wird der Rahm beigegeben und mit demselben der Braten begossen. Der Saft wird kurz eingekocht, mit Mehl gestaubt, aufgegossen und durchpassirt. Das Fleisch wird zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten und beim Anrichten der Saft darüber gegeben. Dazu giebt man Kartoffel-Purée, (Recept 33) Kartoffelschmarn, Recept (34), Salzkartoffel, (Recept 35) oder warmen Krautsalat (Recept 44).

Mehlspeisen.

Recept 66.

Reis in der Milch.

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 6 Kilogr. Reis, 26 Liter Milch, $2^1/_2$ Kilogr. Zucker, 8 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird nach sorgfältiger Reinigung über Nacht gewässert, am folgenden Tage wird das Wasser abgeseiht und der Reis in der angegebenen Quantität Milch 1 Stunde unter beständigen Umrühren und Beifügung des nöthigen Wassers gekocht. Ist der Reis bald fertig, wird das Salz und der Zucker beigemengt.

Recept 67.

Gries in der Milch.

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 26 Liter Milch, 6 Kilogr. Gries, $2^1/_2$ Kilogr. Zucker, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Milch wird siedend gemacht, der Gries sehr langsam unter fortwährenden Rühren eingekocht das nöthige Wasser, sowie Salz und Zucker beigegeben und hierauf $^1/_4$ Stunde gekocht.

Recept 68.

Rosinen-Reis.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5^1/_2$ Kilogr. Reis, 6 Liter Milch, 1 Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 6 Stück Eier, 12 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird nachdem er rein geklaubt wurde gewässert und am folgenden Tage das Wasser abgeseiht. Die Eier werden mit der Milch und dem nöthigen Wasser gut gesprudelt, das Salz, das Schmalz und $^1/_2$ Kilogr. Zucker werden beigegeben und der Reis wird in dieser Mischung halbweich bei beständigen Rühren auf dem Sparherde in einem Casserole gekocht, alsdann in die Bratröhre gegeben und darin fertig gedünstet. Der übrige Zucker wird feingestossen, gesiebt und beim Anrichten die Speise damit bestreut.

Recept 69.

Reis-Auflauf.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5^1/_4$ Kilogr. Reis, 4 Kilogr. Aepfel, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, $1^1/_4$ Kilogr. Zucker, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 6 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird rein verlesen und über Nacht gewässert; am folgenden Tage wird das Wasser davon abgeseiht und derselbe sodann in 4 Liter Milch und ebenso vielem Wasser auf dem Sparherde in einem Casserole kernweich gekocht, vom Feuer genommen und zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt. $^1/_2$ Kilogr. Zucker wird in der übrigen Milch aufgelösst, die Eier darin abgesprudelt, das Salz beigegeben und der Reis mit der Hälfte von dieser Mischung gut vermengt. Sonach wird die Pfanne mit Schmalz bestrichen, bis zur Hälfte mit Reis angefüllt, mit den geschälten und in Spalten geschnittenen Aepfeln belegt, mit Zucker und Rosinen bestreut und sodann die Pfanne mit Reis ganz angefüllt; die übrige Milch wird sammt dem Schmalze daraufgegossen, die Speise in der Röhre schön lichtbraun gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 70.

Semmel-Schmarn.

(Die Portion 28 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 140 Stück Semmel, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^3/_4$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 5 Liter Milch, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Semmel werden in feine Spalten geschnitten, die Eier mit der Milch abgequirlt, $^1/_2$ Kilogr. Zucker wird in derselben aufgelösst, das nöthige Wasser und Salz beigegeben und mit dieser Mischung die Semmeln nicht zu nass eingeweicht. Sodann wird das Schmalz heiss gemacht, die geweichten Semmeln sammt den Rosinen, die vorerst rein geputzt wurden, darin etwas geröstet, in Pfannen gefüllt und in der Röhre ausgedünstet. Die Speise wird beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 71.

Kipfel-Koch.

(Die Portion 28 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 130 Stück Semmel, 10 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 4 Liter Milch, 4 Kilogr. Aepfel, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Semmel werden in feine Spalten geschnitten mit 2 Liter Milch, dem nöthigen Wasser und den Eiern eingeweicht. Die Pfannen werden mit Schmalz bestrichen, bis zur Hälfte mit geweichten Semmeln gefüllt, dieselben mit den geschälten und in Spalten geschnittenen Aepfeln belegt, mit Rosinen und Zucker bestreut, die Pfannen bis zum Rande mit geweichten Semmeln angefüllt und diese

mit der übrigen Milch, worin $^1/_4$ Kilogr. Zucker aufgelöst wurde und dem übrigen Schmalze begossen. Die Speise wird alsdann in der Bratröhre schön lichtbraun gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 72.

Obers-Nudel.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Maccaroni, 4 Liter Milch, 7 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 40 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in vielem Wasser mit dem Salze gekocht und in einen Durchschlag geschüttet; nachdem das Wasser abgelaufen ist, werden die Nudel in kaltes Wasser gegeben, nochmals in den Durchschlag geschüttet und mit kalten Wasser abgespült. Alsdann werden die Nudel mit zerlassenem Schmalze vermengt, die Pfanne mit Schmalz bestrichen, die Maccaroni hinein gegeben und dieselben mit dem übrigen Schmalze und der Milch, worin $^1/_2$ Kilogr. Zucker aufgelösst und die Eier abgesprudelt wurden, übergossen und in der Röhre schön licht gebacken. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Anm. Die Zeit der Siededauer lässt sich bei der Mehlspeise nicht angeben, da dieselbe von der Frische der Mehlspeise abhängt; die Mehlspeise muss daher stets untersucht und wenn sie genügend gekocht ist, sofort vom Feuer genommen werden.

Recept 73.

Rahm-Fleckerl.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleckerl, $1^1/_2$ Liter Rahm, 5 Liter saure Milch, 7 Stück Eier, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Fleckerl werden in vielem Wasser mit Salz gekocht, gut abgewässert und in einen Durchschlag gegeben. Wenn das Wasser abgelaufen ist, werden die Fleckerl mit dem Rahm, den Eiern, etwas saurer Milch und dem Schmalze gut vermengt, die Pfannen mit Schmalz bestrichen, die Fleckerl hineingegeben, das übrige Schmalz sammt der sauren Milch darübergegossen und die Speise in der Röhre schön licht gebacken.

Recept 74.

Gries-Schmarn mit Povidel.

(Die Portion 25 Dekagr. und 12 Centiliter Povidel-Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 6 Kilogr. Gries, $1^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 5 Liter Milch, 1 Kilogr. Zucker, $2^1/_2$ Kilogr. Povidel, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Milch wird mit 5 Liter Wasser vermischt, das Schmalz, $^1/_4$ Kilogr. Zucker und das Salz hinzugefügt; diese Mischung wird sodann siedend gemacht, der Gries langsam eingekocht, sodann vom Feuer genommen, in der Röhre ausgedünstet und fein zerstampft. Der Povidel wird mit etwas Wasser, $^1/_4$ Kilogr. Zucker einigen Gewürznelken und Zimmt gut aufgekocht, passirt und je 12 Centiliter auf eine Portion Griesschmarn angerichtet und die Speise mit Zucker bestreut. Man kann auch statt Povidel Zwetschken oder Kirschen geben; dazu braucht man 7 Kilogr. Zwetschken oder Kirschen, welche mit Wasser und Zucker 20 Minuten gekocht werden. Von den Zwetschken kann man auch die Kerne auslösen und mit $^1/_2$ Kilogr. Zucker dünsten, dazu braucht man 8 Kilogr. Zwetschken.

Recept 75.

Semmelknödel mit Povidel oder mit Linsen.

(Die Portion Knödel 28 Dekagr., Povidel-Sauce 15 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 70 Stück Semmel, $2^1/_2$ Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^1/_8$ Kilogr. Salz, 3 Kilogr. Povidel, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, 1 Dekagr. Zimmt, einige Gewürznelken.

Zubereitung: Die Semmel werden zu feinen Platten geschnitten und in lauwarmen Salzwasser, worin die Eier abgesprudelt wurden, nicht zu stark eingeweicht. Sodann schüttet man das heisse Schmalz darüber, fügt das Mehl hinzu, vermischt das Ganze sehr gut und formt aus dem so gewonnenen Teig Knödel à 28 Dekagr., welche man in starkwallendes Salzwasser einlegt und 20 Minuten darin kochen lässt. Der Povidel wird wie in Recept 74 bereitet und 15 Centiliter auf je ein Knödel angerichtet. Giebt man Knödel mit Linsen, so braucht man für 50 Portionen 20 Liter Linsen (Recept 17).

Recept 76.

Zwetschken-Knödel.

(Die Portion 36 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 9 Kilogr. Kartoffel, 3 Kilogr. Mehl, $3^1/_2$ Liter Semmelbrösel, 1 Kilogr. Schmalz, 7 Kilogr. Zwetschken, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, mit der Schale gekocht, geschält und warm zerdrückt; das Mehl wird darübergegeben, gesalzen und davon ein Teig geknetet. Von diesem Teige schneidet man kleine Stücke, umwickelt je eine Zwetschke und formt daraus Knödel, welche man im Salzwasser etwa 5—6 Minuten kocht, in einen Durchschlag giebt und mit kalten Wasser abspült. Die Brösel werden im Schmalze schön gelb geröstet, die Knödel darin gut umgeschwenkt und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 77.

Kartoffel-Nudel.

(Die Portion 35 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Kartoffel, 4 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Schmalz, 4 Liter Brösel.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, mit der Schale gekocht, warm geschält und zerdrückt; das Mehl wird darübergeben, gesalzen und davon ein Teig bereitet. Von diesem Teige schneidet man ganz kleine Stücke, walzt dieselben zu Nudel, kocht diese etwa 5 Minuten in Salzwasser, giebt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kalten Wasser gut ab und giebt sie in gelbbraun geröstete Brösel, schwenkt sie darin gut um und stellt sie warm.

Recept 78.

Abgeschmalzene Nudel. (Eigene Erzeugung.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 9 Kilogr. Mehl, 20 Stück Eier, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, den Eiern und 10 Dekagr. Salz, sowie etwas Wasser wird ein fester Teig bereitet, von demselben Laibchen geformt und diese fein abgearbeitet. Man rollt den Teig alsdann zu runden Flecken nicht zu fein aus, lässt diese ein wenig trocknen und schneidet davon $^1/_2$ Centim. breite Nudel. Dieselben kocht man in siedendes Salzwasser ein, lässt sie 6 Minuten kochen, schüttet sie in

einen Durchlag, spült selbe mit kalten Wasser ab, giebt sie in zerlassenes Schmalz und vermengt sie mit demselben recht gut.

Bei Verwendung von Fabrikswaare braucht man $7^1/_2$ Kilogr. Nudeln, $^1/_2$ Kilogr. Salz, $^1/_2$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung wie bei den selbst erzeugten Nudel.

Recept 79.

Mohn-Nudel (Bänder oder Maccaroni.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 2 Kilogr. Mohn, $^3/_4$ Kilogr. Zucker, 80 Dekagr. Schmalz, 50 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Nudel werden in vielem Salzwasser gekocht, in einen Durchschlag geschüttet, sodann in kaltes Wasser gethan, nochmals in den Durchschlag gegeben und mit kalten Wasser gut abgespült. Das Schmalz wird heiss gemacht über die Nudel gegossen, der feingemahlene Mohn sammt $^1/_4$ Kilogr. gestossenen Zucker beigefügt, die Speise gut vermischt, in Pfannen gegeben und in der Röhre ausgedünstet. Beim Anrichten bestreut man die Nudel mit feingestossenen Zucker.

Recept 80.

Gries-Nudel oder Fleckerl (Faden Nudel.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Gries, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Der Gries wird schön lichtbraun geröstet mit kalten Wasser abgekühlt mit den Nudeln die nach Recept 78 ausgekocht wurden gut vermengt in Pfannen gegeben und in der Bratröhre ausgedünstet.

Recept 81.

Brösel-Nudel (Bänder.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 3 Liter Brösel, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Brösel werden gesiebt im Schmalze ein Wenig geröstet und mit den Nudeln die nach Recept 78 ausgekocht wurden gut vermischt, in Pfannen gegeben und in der Bratröhre ausgedünstet.

Recept 82.

Topfen-Nudel (Bänder.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Topfen, $^1/_2$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Nudel werden sowie in Recept 78 gekocht, abgeschmalzen, in Pfannen gegeben und in der Röhre ausgedünstet. Beim Anrichten werden die Nudeln mit feingeriebenen Topfen bestreut.

Recept 83.

Zwetschken-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 7 Kilogr. Zwetschken.

Zubereitung: Man stellt das Mehl warm, weicht die Germ in lauwarmer gezuckerter Milch ein und lässt sie aufgehen. Sodann quirlt man die Eier mit der übrigen Milch, worin $^1/_4$ Kilogr. Zucker aufgelöst wurde, gut ab, giebt das nöthige Wasser, welches lauwarm sein muss bei, lässt $^1/_2$ Kilogr. Schmalz warm werden, giebt Alles in das Mehl, fügt das Salz bei und knetet davon einen Teig. Derselbe muss so lange geknetet werden bis sich Blasen zeigen, muss weich sein, darf jedoch nicht fliessen. Man deckt den Teig mit einem reinen Tuche zu und lässt ihn aufgehen. Sodann nimmt man den Teig u. zw. soviel, als zu einem Strudel nöthig ist, auf ein Küchenbrett, staubt Mehl darunter, walkt den Teig zu länglichen Flecken aus, belegt dieselben mit Zwetschken, welche von den Kernen befreit sein müssen, bestreut sie mit Zucker und rollt sie zu Strudeln; dieselben legt man der Reihe nach in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie oben mit Schmalz, lässt sie fertig gehen und backt sie schön lichtbraun in der Röhre. Vor dem Gebrauche werden die Strudel zu Portionen à 25 Dekagr. geschnitten und mit Zucker bestreut.

Recept 84.

Kirschen-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portion: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 7 Kilogr. Kirschen.

Zubereitung: Die Kirschen werden von den Stielen gepflückt, im Uebrigen bleibt die Zubereitung, wie bei Recept 83.

Recept 85.

Aepfel-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 6 Kilogr. Aepfel, 2 Dekagr. Zimmt.

Zubereitung: Man schält und schneidet die Aepfel in Spalten, im Uebrigen bleibt die Zubereitung dieselbe, wie in Recept 83, nur mit dem Unterschiede, dass über die Aepfel, mit dem Zucker, auch fein gestossener Zimmt gestreut wird.

Recept 86.

Mohn-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 4 Liter Milch, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Germ, 5 Stück Eier, 1 Kilogr. Zucker, 2 Kilogr. Mohn, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, 1 Stück Citrone, 1 Liter Brösel, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Mohn wird gemahlen, mit den Bröseln, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Safte der Citrone in einen Liter Milch gedünstet. Die übrige Zubereitung bleibt dieselbe wie in Recept 83.

Recept 87.

Topfen-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 3 Liter Milch, 10 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz, 3 Kilogr. Topfen, $^1/_2$ Liter Rahm, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen.

Zubereitung: Der Topfen wird fein gerieben, mit 3 Stück Eier, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_4$ Liter Rahm, ein wenig Salz und $^1/_2$ Kilogr. im Wasser aufgelösten Zucker, gut verrührt. Beim Füllen der Strudel wird der Topfen leicht über den Teig gestrichen, die rein verlesenen Rosinen darüber gestreut und die Strudel leicht zusammen gerollt. Im Uebrigen bleibt die Zubereitung dieselbe, wie in Recept 83.

Recept 88.

Povidel-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 5 Stück Eier, 3 Liter Milch, 1 Kilogr. Zucker, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz, 2 Kilogr. Povidel.

Zubereitung: Der Povidel wird passirt, mit etwas Wasser, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Safte der Citrone und $^1/_4$ Kilogr. Schmalz gut aufgekocht; sodunn lässt man ihn auskühlen. Beim Füllen der Strudel streicht man den Povidel leicht über den Teig und rollt ihn zusammen. Im Uebrigen bleibt die Zubereitung wie in Recept 83.

Recept 89.

Kartoffel-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 10 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 10 Dekagr. Germ, $^1/_2$ Liter Rahm, 7 Dekagr. Salz, 5 Kilogr. Kartoffel.

Zubereitung: Die Kartoffel werden in der Schale gekocht, geschält und durchpassirt, $^1/_4$ Kilogr. Schmalz wird gut abgetrieben, 5 Stück Eierdotter nach und nach hineingerührt, die Kartoffel sammt Rosinen, etwas Salz, dem Rahm und $^1/_2$ Kilogr. feingestossenem Zucker beigemengt und das Ganze gut verrührt. Im Uebrigen ist die Zubereitung, wie in Recept 83.

Recept 90.

Rosinen-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $1^1/_4$ Kilogr. Rosinen, $1^1/_4$ Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 10 Dekagr. Germ, 4 Dekagr. Zimmt.

Zubereitung: Man bereitet einen Germteig wie in Recept 83 rollt ihn, nachdem er aufgegangen ist in längliche Blätter aus, bestreut dieselben mit reingeputzten Rosinen, feingestossenem Zucker und Zimmt, tropft zerlassenes Schmalz darüber, rollt die Strudel zusammen, legt dieselben in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie ebenfalls mit Schmalz, lässt sie noch gehen und bäckt sie schön. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Recept 91.

Gugelhupf (Rosinenkuchen.)

(Die Portion 22 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 4 Liter Milch, 8 Stück Eier, $1^1/_2$ Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Rosinen, $1^1/_2$ Kilogr. Zucker, 14 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Germ wird in etwas lauwarmer Milch eingeweicht, das Mehl gesiebt, der Zucker in der Milch aufgelöst, die Eier beigegeben und gut gequirlt,

das Schmalz zerlassen und Alles sammt Salz und verlesenen Rosinen mit dem Mehle gut vermengt und daraus ein feiner Teig abgeschlagen. Sodann werden die Becken mit Schmalz bestrichen, mit Mehl oder Brösel bestreut, der Teig wird hinein geschüttet, alsdann lässt man denselben in die Höhe gehen und bäckt ihn schön lichtbraun. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Recept 92.

Gefüllte Buchtel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 8 Stück Eier, $1^1/_4$ Kilogr. Schmalz, $1^1/_2$ Kilogr. Zucker, 14 Dekagr. Germ, 2 Kilogr. Povidel, 1 Stück Citrone, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, der Milch, 8 Stück Eier, $^3/_4$ Kilogr. Schmalz, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der Germ und dem Salze wird ein Teig nach Recept 83 bereitet, zugedeckt und zum Aufgehen an einem warmen Ort gestellt. Den Povidel passirt man durch und kocht ihn mit etwas Wasser, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Safte der Citrone gut auf. Von den gegangenen Teige nimmt man Stücke auf ein Küchenbrett, staubt Mehl darunter, walkt fingerdicke Flecken aus, schneidet davon Vierecke à 12 Centimeter, giebt auf je ein Viereck einen Kaffeelöffel voll Povidel und formt diese zu länglichen Buchteln, legt sie der Reihe nach in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie oben ebenfalls mit Schmalz, lässt sie noch gehen und bäckt sie schön lichtbraun. Auf je eine Portion gibt man 2 Stück Buchtel und bestreut sie mit Zucker.

Recept 93.

Fasching-Krapfen. (Nur für Faschingsonntag.)

(Die Portion 20 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 20 Stück Eier, 2 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 5 Dekagr. Salz, 10 Dekagr. Germ.

Zubereitung: Das Mehl macht man lauwarm, rührt die in etwas lauwarmer Milch aufgelöste Germ in der Mitte des Mehles zu einen sehr weichen Teige und lässt denselben aufgehen. Dann fügt man $^1/_4$ Kilogr. Zucker, 20 Stück Eidotter, $^1/_4$ Kilogr. erweichtes Schmalz, 3 Liter lauwarme Milch und etwas Salz bei, rührt hievon einen etwas weichen Teig an, schlägt diesen mit einen Holzlöffel so lange, bis er ganz klar und feinblassig geworden ist, deckt den Teig mit einem reinen Tuche zu und lässt ihn aufgehen. Nachdem giebt man den Teig, auf ein mit Mehl bestaubtes Küchenbrett, rollt ihn fingerdick aus, sticht mit einen Ausstecher, der 8 Centimeter in Durchmesser haben muss, Krapfen aus, lässt dieselben an einen warmen Orte zugedeckt stehen, bis sie schön aufgegangen, bäckt sie in nicht zu heissem Schmalze, schön röthlich brau und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker. Will man die Krapfen füllen, so braucht man $^1/_2$ Kilogr. Fruchtmarmelade.

Recept 94.

Ausgezogener Aepfelstrudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $2^1/_2$ Kilogr. Mehl, 5 Stück Eier, $1^1/_2$ Kilogr. Schmalz, 3 Liter Brösel, $^1/_2$ Kilogr. Rosinen, 7 Kilogr. Aepfel, $1^1/_2$ Kilogr. Zucker, 2 Dekagr. Zimmt, 6 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, den Eiern, 12 Dekagr. Schmalz, 6 Dekagr. Salz und etwas lauwarmen Wasser wird ein weicher Teig bereitet, in Laibchen fein

geknetet, sodann mit einer Schüssel zugedeckt und etwa 25 Minuten stehen lassen. Alsdann breitet man ein weisses Tuch über einen Anrichttisch, stäubt Mehl darauf, walkt den Teig ein wenig aus, bestreicht ihn mit Schmalz, zieht ihn dann mit den Händen fein aus, tropft zerlassenes Schmalz darüber, bestreut den Teig mit geschälten und in Spalten geschnittene Aepfel, feingestossenem Zucker, Zimmt und mit den, im Schmalze gerösteten Bröseln, rollt den Teig mit Hilfe des Tuches zu Strudeln, legt dieselben in die mit Schmalz bestrichene Pfanne, bestreicht sie gut mit Schmalz und bäckt sie schön lichtbraun in der Röhre. Man schneidet die Strudel in Portionen à 25 Dekagr. und streut Zucker darüber.

Thee und Kaffee.

Recept 95.

Thee.

(Die Portion Thee 23 Centiliter, Rum 2 Centiliter.)

Zuthat für 130 Portionen Thee mit Rum: 10 Dekagr. Thee, $2^3/_4$ Liter Rum, 3 Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Der Thee wird in einem schliessbaren eiförmigen Siebe in ein Samovar gehängt und durch längsten 10 Minuten im heissen Wasser gelassen. Wird der Thee zum Nachfüllen in der Theekanne bereitet, so wird das gefüllte, geschlossene Theesieb gleichfalls nicht länger als 10 Minuten in der Theekanne gelassen und diese nicht nur während der Zubereitung sondern auch bis zu den Augenblicke wo der Thee in den Samovar geleert wird, auf das sorgfältigste geschlossen gehalten.

Portionirung: 25 Centiliter Thee und 3 Stück Würfelzucker auf die Portion zu 3 kr, — 23 Centiliter Thee, 2 Centiliter Rum und 3 Stück Würfelzucker, auf die Portion zu 4 kr.

Recept 96.

Kaffee.

(Die Portion 25 Centiliter.)

Zuthat für 20 Portionen: 6 Dekagr. Kaffee, 2 Liter Milch, $^1/_2$ Kilogr. Zucker, $3^1/_4$ Liter Wasser.

Zubereitung mittelst der atmosphärischen Kaffeemaschine: Der Kaffee wird fein gemahlen, $3^1/_4$ Liter kochendes Wasser eingekocht und einige Male aufwallen gelassen, sodann giesst man einige Tropfen kaltes Wasser zu, nimmt denselben vom Feuer und giesst ihn in die Aufzugmaschine welche man in die Höhe schraubt. Die Milch wird aufgekocht, durch ein feines Sieb passirt und in den Kaffee geleert; diese Melange schüttet man in die Einschänkmaschine, wo sie mittelst Rechaud warm gehalten wird.

Beim Einschänken kommen 5 Stück Zucker auf eine Portion.

Muster-Speisen-Karte für die Mittags-Kost

im

Monate Jänner.

Dienstag 1. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schweinsbraten mit Kartoffel-Salat. Aepfelstrudel.

Mittwoch 2. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Brösel-Nudel.

Donnerstag 3. Brod-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannten Kartoffel. Beefsteak mit Reis. Povidel-Buchtel.

Freitag 4. Rollgersten- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Kipfel-Koch.

Samstag 5. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Leberwurst mit Sauerkraut. Mohn-Nudel.

Sonntag 6. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Hirschbraten mit Krautsalat. Topfen-Strudel.

Montag 7. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Erbsenpurée. Schinken mit Erbsenpurée. Rosinenreis.

Dienstag 8. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffel. Saftbraten mit Reis. Griesschmarn mit Povidel.

Mittwoch 9. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Topfen-Nudel.

Donnerstag 10. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Blutwurst mit Rüben. Povidel-Buchtel.

Freitag 11. Rollgersten- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

Samstag 12. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Hirschfleisch mit Salzkartoffel. Rahmfleckerl.

Sonntag 13. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Kalbsbraten mit Kartoffelsalat. Mohnstrudel.

Montag 14. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Maccaroni. Obers-Nudel.

Dienstag 15. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Kartoffel-Nudel.

Mittwoch 16. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Reis-Auflauf.

Donnerstag 17. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Majorankartoffel. Beefsteak mit Reis. Povidel-Buchtel.

Freitag 18. Rollgerste- und Kartoffel-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Knödel mit Povidel.

Samstag 19. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Blutwurst mit Rüben Semmelschmarn.

Sonntag 20. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat. Gugelhupf.

Montag 21. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Schinken mit Erbsen. Griesschmarn mit Povidel.

Dienstag 22. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Saftbraten mit Kartoffelpurée. Gries-Nudel.

Mittwoch 23. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Rosinen-Reis.

Donnerstag 24. Gries-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannten Kartoffeln. Beuschel mit Knödel. Kipfel-Koch.

Freitag 25. Rollgerste- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Obers-Nudel.

Samstag 26. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Leberwurst mit Sauerkraut. Mohn-Nudel.

Sonntag 27. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Paprika-Kalbfleisch mit Maccaroni Aepfel-Strudel.

Montag 28. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Pöckelfleisch mit Erbsen. Rahmfleckerl.

Dienstag 29. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Beefsteak mit Kertoffelschmarn Brösel-Nudel.

Mittwoch 30. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Griesschmarn mit Povidel.

Donnerstag 31. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffeln. Hirschenes mit Bändernudel. Topfen-Buchtel.

Monat April.

Montag 1. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Wasserspatzen. Rosinen-Reis.

Dienstag 2. Gries-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffel. Beefsteak mit Reis. Griesfleckerl.

Mittwoch 3. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Obers-Nudel.

Donnerstag 4. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Povidel-Buchtel.

Freitag 5. Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

Samstag 6. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Rüben. Beuschel mit Knödel Mohn-Nudel.

Sonntag 7. Panadel-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat. Mohn-Strudel.

Montag 8. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Saftbraten mit Kartoffelpurée. Griesschmarn mit Povidel.

Dienstag 9. Gries-Suppe. Rindfleisch mit sauren Rüben. Hirschenes mit Maccaroni. Brösel-Nudel.

Mittwoch 10. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Rahmfleckerl.

Donnerstag 11. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Majorankartoffel. Beefsteak mit Reis. Povidel-Buchtel.

Freitag 12. Rollgerste- und Kartoffel-Suppe Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

Samstag 13. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Reis-Auflauf.

Sonntag 14. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Lungenbraten mit Maccaroni. Topfen-Strudel.

Montag 15. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Salzkartoffel. Rosinen-Reis.

Dienstag 16. Reis-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffel. Saftbraten mit Reis. Brösel-Nudel.

Mittwoch 17. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Griesschmarn mit Povidel.

Donnerstag 18. Brod- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Reis-Auflauf.
Gründonnerstag.

Freitag 19. Kartoffel-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Stockfisch mit Sauer-
Charfreitag. kraut oder Schellfisch gebacken mit Kartoffelsalat. Mohn-Nudel.

Samstag 20. Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Ausgezogener Aepfel-Strudel.

Sonntag 21. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel
Ostern. mit Kartoffelsalat Topfen-Strudel.

Montag 22. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffel. Paprika-Kalbfleisch
Ostern. mit Maccaroni. Gugelhupf.

Dienstag 23. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Beefsteak mit Kartoffelschmarn. Brösel-Nudel.

Mittwoch 24. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Rosinen-Reis.

Donnerstag 25. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Povidel-Buchtel.

Freitag 26. Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

Samstag 27. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannte Kartoffel. Hirschenes mit Maccaroni. Topfen-Nudel.

Sonntag 28. Banadel-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Schweinsbraten mit Kartoffelsalat. Mohn-Strudel.

Montag 29. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Reis. Rahmfleckerl

Dienstag 30. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Saftbraten mit Salzkartoffel. Gries-Fleckerl.

Monate Juli.

Montag 1. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Schinken mit Erbsen. Griesschmarn mit Povidel.

Dienstag 2. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beefsteak mit Salzkartoffel. Brösel-Nudel.

Mittwoch 3. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Obers-Nudel.

Donnerstag 4. Gries-Suppe. Rindfleisch mit sauereingebrannten Kartoffel. Saftbraten mit Bänder-Nudel. Kirschen-Buchtel.

Freitag 5. Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Kipfel-Koch.

Samstag 6. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Beuschel mit Knödel. Mohn-Nudel.

Sonntag 7. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Schöpsenbraten mit warmen Krautsalat. Kirschen-Strudel.

Montag 8. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Wasserspatzen. Rosinen-Reis.

Dienstag 9. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Beefsteak mit Kartoffelschmarn. Gries-Fleckerl.

Mittwoch 10. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Obers-Nudel.

Donnerstag 11. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beuschel mit Knödel. Kirschen-Buchtel.

Freitag 12. Rollgerste- und Kartoffel-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

Samstag 13. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süsseingebrannten Kartoffel. Saftbraten mit Reis. Mohn-Nudel.

Sonntag 14. Reis-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Gebackene Schweinsschnitzel mit Häuptelsalat. Kirschen-Strudel.

Montag 15. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Schinken mit Erbsen. Griesschmarn mit Povidel.

Dienstag 16. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beefsteak mit Salzkartoffel. Reis-Auflauf

Mittwoch 17. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Wasserspatzen. Gries-Fleckerl.

Donnerstag 18. Gries-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Lungenbraten mit Maccaroni. Kirschen-Buchtel.

Freitag 19. Rollgerste- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Kipfel-Koch.

Samstag 20. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Beuschel mit Knödel. Topfen-Nudel.

Sonntag 21. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Schweinsbraten mit Gurkensalat. Kirschen-Strudel.

Montag 22. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Kartoffel-Purée. Griesschmarn mit Povidel.

Dienstag 23. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffel. Saftbraten mit Fisolensalat. Brösel-Nudel.

Mittwoch 24. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Gulyás mit Salzkartoffel. Rahmfleckerl.

Donnerstag 25. Brod-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Beefsteak mit Kartoffelsalat. Topfen-Buchtel.

Freitag 26. Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

Samstag 27. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Beuschel mit Knödel. Topfen-Nudel.

Sonntag 28. Panadel-Suppe. Rindfleisch mit grünen Fisolen. Schöpsenbraten mit warmen Krautsalat. Kirschenstrudel.

Montag 29. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Schinken mit Erbsen. Rosinen-Reis.

Dienstag 30. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Kochsalat. Beefsteak mit Gurkensalat. Mohn-Nudel.

Mittwoch 31. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Gulyás mit Wasserspatzen. Obers-Nudel.

Monat October.

Dienstag 1. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Saftbraten mit Reis. Griesschmarn mit Zwetschken.

Mittwoch 2. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Mohn-Nudel.

Donnerstag 3. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffel. Beefsteak mit Reis. Zwetschken-Buchtel.

Freitag 4. Rollgerste- und Erbsen-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Zwetschken-Knödel.

Samstag 5. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Beuschel mit Knödel Obers-Nudel.

Sonntag 6. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat. Zwetschken-Strudel.

Montag 7. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Wasserspatzen. Brösel-Nudel.

Dienstag 8. Brod-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beefsteak mit Kartoffelsalat. Rahmfleckerl.

Mittwoch 9. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffel. Gulyás mit Wasserspatzen. Rosinen-Reis.

Donnerstag 10. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Hirschenes mit Salzkartoffel. Zwetschken-Buchtel.

Freitag 11. Rollgerste- und Kartoffel-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Kipfel-Koch.

Samstag 12. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Obers-Nudel.

Sonntag 13. Panadel-Suppe. Rindfleisch mit Majoran-Kartoffel. Kalbsbraten mit Kartoffelsalat. Aepfel-Strudel.

Montag 14. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Reis. Griesschmarn mit Kartoffel.

Dienstag 15. Reis-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Saftbraten mit Bohnen-Salat. Gries-Fleckerl.

Mittwoch 16. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Rahmfleckerl.

Donnerstag 17. Gries Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Topfen-Buchtel.

Freitag 18. Rollgerste- und Einbrenn-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Semmelschmarn.

Samstag 19. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Beuschel mit Knödel. Mohn-Nudel.

Sonntag 20. Ragout-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Schweinsbraten mit Kartoffelsalat. Zwetschken-Strudel.

Montag 21. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Reis. Topfen-Nudel.

Dienstag 22. Brod-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Hirschenes mit Maccaroni. Rosinen-Reis.

Mittwoch 23. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Bohnen. Gulyás mit Salzkartoffel. Brösel-Nudel.

Donnerstag 24. Gries-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Saftbraten mit Kartoffelpurée. Zwetschken-Buchtel.

Freitag 25. Rollgerste- und Kartoffel-Suppe. Rindfleisch mit Linsen. Obers-Nudel.

Samstag 26. Fleckerl-Suppe. Rindfleisch mit Sauerkraut. Schinken mit Sauerkraut. Rosinen-Reis.

Sonntag 27. Panadel-Suppe. Rindfleisch mit Spinat. Gebackene Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat. Aepfel-Strudel.

Montag 28. Geriebenes-Gerstel-Suppe. Rindfleisch mit Erbsen. Sauerfleisch mit Reis. Rahmfleckerl.

Dienstag 29. Reis-Suppe. Rindfleisch mit Paradeis-Kartoffel. Beefsteak mit Krautsalat. Kartoffel-Nudel.

Mittwoch 30. Nudel-Suppe. Rindfleisch mit Kohl. Gulyás mit Wasserspatzen. Brösel-Nudel.

Donnerstag 31. Brod-Suppe. Rindfleisch mit süssen Kraut. Hirschenes mit Bänder-Nudel. Zwetschken-Buchtel.

bis
Pr
ve
ver
Wa
mit
gas

gase
daß,
usa
W

A

3 Ac
oxyd
tehe

verd
oxyd
di
di
P

3
v
a

r

2

C

—

b,
rs
fo
ra
1
1,
il

re
lr
n
e.