

Fischsuppe Paprikafisch mit Salzkartoffeln Gute Germknödel in Dunst

Fischsuppe

In kochendes Salzwasser feinnudelig geschnittenes Wurzelwerk, ein Neugewürzkorn, 5 Pfefferkörner, feingeschnittene Zwiebel, ein kleines Stückchen Lorbeerblatt solange kochen, bis das Wurzelwerk weich wird. Nicht zerfochen! Von Fett eine lichte Einbrenn machen, mit der Brühe aufgießen, das Fischbeuschel hineingeben, mit Essig nach Geschmack säuern. Will man die Suppe verbessern, kann man einen Fischkopf mitkochen lassen. Auf würfelig geschnittenen gebähten Semmelwürfeln die Suppe anrichten.

Paprikafisch

Zu dem vorgerichteten, nicht halbierten Karpfen ein großes Stück Butter legen. 1—2 Semmeln in Suppe zerquirlen. Den Fisch fleißig mit dieser Panadelsuppe begießen. Paprika mit Butter in einem Reindel aufkochen lassen. Den Fisch damit begießen und die Sauce passieren.

Germknödel in Dunst

Nus $\frac{3}{4}$ Liter Mehl, einem nußgroßen Stück Butter, 1 Dotter, etwas Salz, Zucker und der nötigen Milch einen Germteig wie zu Buchten bereiten. Wenn dieser aufgegangen, am bemehlten Brett Knödel formen, mit einem Tuch bedecken und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. Eine weite Kasserolle halb mit Salzwasser füllen, ein altes Leinenstück darüber spannen, mit Spagat festbinden (wie ein Einsiedeglas). Wenn das Wasser kocht, die Knödel darauf legen, die man vom Mehl befreit und mit Butter beschmiert hat. Eine zweite Kasserolle desselben Umfanges, wie die erste, über die Knödel stülpen, daß es gut abschließt. Die Knödel müssen einen fingerbreiten Abstand voneinander haben. 15 Minuten im Dunst langsam kochen. Mit einer Spießnadel — der Quere durchgesteckt — abheben, auf eine Schüssel legen, mit einer zweiten zudecken und warm halten, bis alle fertiggekocht sind. Mit heißer Butter, Zucker und Zweifelnröster auftragen.

1890

STATE OF NEW YORK

IN SENATE

January 15, 1890.

REPORT

OF THE

COMMISSIONERS OF THE LAND OFFICE

IN ANSWER TO A RESOLUTION PASSED BY THE SENATE

APRIL 18, 1889.

ALBANY:

ANDREW D. WHELAN, PRINTER.

1890.