

Recept 42.

Wasser-Spatzen.

(Die Portion zu 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{4}$ 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 kaltem Wasser ab, vermennt selbe mit dem zerlassenen Schmalze, gibt sie in eine Pfanne und stellt sie warm.

Recept 43.

Kalter Krautsalats.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süßes Kraut, 4 Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Oel, 3 Dekagr. Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz, $\frac{1}{2}$ 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 vermennt, siedend gemacht, das Kraut damit abgebrüht und wenn es ausgekühlt ist, Oel und Pfeffer beigemennt.

Recept 44.

Warmer Krautsalats.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süßes Kraut, 4 Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Speck, 3 Dekagr. Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz, $\frac{1}{2}$ 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 Salats sammt dem Pfeffer beigemennt 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

$\frac{1}{2}$ 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 Macearoni.

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

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleisch, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Mehl, $1\frac{1}{2}$ 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 Saft 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. fashirtes Schweinefleisch 3 Kilogr. fashirtes Rindfleisch, 10 Stück Semmel, $1\frac{1}{2}$ Liter Brösel, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz.

Zubereitung: Die Semmel werden in Wasser geweicht, durchpassirt, sammt den Bröseln, den Gewürzen und Salz dem fashirten 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 abgerührt, 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 Selchfleisch 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, $\frac{1}{2}$ Dekagr. Wachholderbeeren, $\frac{1}{2}$ Dekagr. Lorbeerblätter, 2 Stück Schalotten, 1 Stück Knoblauch, 2 Stück Zwiebel, 1 Bündel Thimian, $\frac{1}{2}$ Dekagr. Majoran, 20 Dekagr. Salz, 1 Dekagr. Coriander.

Zubereitung: Das zu pökelnde 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 gepökelt 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, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, $1\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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 Rindlungen, 2 Kilogr. Mehl, $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, 2 Stück Citronen, $1\frac{1}{2}$ Liter Essig, 2 Dekagr. Pfeffer, 2 Dekagr. Neugewürz, 2 Bündel Thimian, einige Lorbeerblätter, 1 Häupel Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel, etwas Wurzelwerk, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, $\frac{1}{8}$ 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 Saft der Citronen wird mit der durchpassirten Einbrenn vermenget und das Ganze gut aufgekocht.

Zuthat zu den Knödeln für 50 Portionen: 70 Stück Semmel, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, einige Bündel Petersilie, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Dekagr. Pfeffer, $\frac{1}{4}$ 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.

Blutwurst mit Rüben.

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

Zuthat für 50 Portionen: 50 Stück Blutwürste à 30 Dekagr. $\frac{3}{4}$ 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. $\frac{3}{4}$ 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, $1\frac{1}{2}$ Liter Essig, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Stück Petersilie, 1 Stück Sellerie, 2 Stück gelbe Rüben, 1 Häupel Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Dekagr. Wachholderbeeren, 2 Dekagr. Pfeffer, 1 Dekagr. Neugewürz, $\frac{1}{2}$ Dekagr. Gewürznelken, einige Lorbeerblätter, 1 Bündel Thimian, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz 2 Stück Citronen, etwas Estragon, 2 Kilogr. Mehl, $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{8}$ 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, scheinbig 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 Saft verdünnt und sammt den feingehackten Cappern, der Schale der Citronen und dem Saft 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, $\frac{1}{8}$ 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 Saft aufgegossen, durchpassirt, die Cappern und Paprika wie die feingehakte Schale, nebst dem Saft 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, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{8}$ 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 scheinig geschnitten. Das Fleisch wird in heisses Schmalz gelegt, alle Ingredienzien beigegeben und entweder in einem Casserolle auf der Kochmaschine gedünstet, oder in einer Bratpfanne in der Röhre 3–3 $\frac{1}{2}$ Stunden unter fleissigem Begiessen gebraten. Der Saft wird entfettet und mit diesem Fett und dem angegebenen Mehle eine dunkle Einbrenn bereitet, dieselbe mit dem Saft aufgegossen, durchpassirt und gut aufgekocht. Das Fleisch wird in Portionen zu 8 Dekagr. geschnitten und mit dem Saft 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, $\frac{1}{4}$ 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 Casserolle 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 Saft 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, (Receipt 41) Salzkartoffel, (Receipt 35) oder Wasser-Spatzen (Receipt 42.)

Fische.

Receipt 59.

Stockfisch mit Kraut

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

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. gewässerten Stockfisch, $\frac{1}{4}$ 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. (Receipt 24.)

Receipt 60.

Schellfisch mit Kartoffelsalat.

(Die Portion Schellfisch 20 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 16 Kilogr. Schellfisch, 5 Liter Brösel, 15 Stück Eier, $\frac{1}{2}$ 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. (Receipt 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.