

Brod- oder Kohlenwasser.

Einige Schnitte Brod röstet man schön braun und wirft sie in ein Glas Wasser. Einige glühende Holzkohlen wirft man in ein Glas Wasser.

Bei beiden wird das Wasser durchgeseiht.

Gerstelschleim.

Die Kollgerste wird ausgesucht, nicht ausgewaschen, zuerst in Wasser, dann in Rindsuppe sehr weich gekocht, mit einem Stückchen Butter gut verrührt, mit Rindsuppe aufgefüllt, noch etwas gekocht, durchpassirt, mit Limoniensaft gesäuert oder nach Geschmack auch ohne diesen getrunken.

Gerstenwasser.

Man kocht ungefähr 7 Deka rein abgewaschte Gerstenkörner mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser so lange, bis die Körner aufspringen, dann seiht man das Wasser durch eine Serviette und gibt es mit Wein oder Himbeerast und Zucker zu trinken.

Reisshleim.

Man kocht 2 Liter Wasser, gibt 20 Deka Reis hinein, läßt dies $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und gibt es, durch ein Sieb geseiht, als Getränke.

Haferhsleim.

In einem halben Liter kalten Wasser werden 3 Deka Hafermehl eingekocht, durch eine halbe Stunde gekocht, geseiht und als Getränke verwendet.

Apfelwasser.

Ein großer Apfel wird abgewaschen, dann sammt der Schale in 4 Deciliter Wasser weich gekocht und zugedeckt weggestellt. Erkalte, seiht man das Wasser und gibt es mit Zucker.

Ungarische Küche.

Halászlé. (Szegecliner Fischsuppe.)

Fische mehrerer Gattungen putzt man, schneidet sie in Stücke und salzt sie.

In eine Casserole gibt man recht viel Fett; gibt geschnittene Zwiebel in das Fett, und wenn der Zwiebel gelb wird, wird etwas Mehl und Paprika daran gestaubt.

Man läßt es etwas anlaufen und vergießt es mit Wasser; wenn die Suppe verkocht hat, gibt man die Fische hinein, die man in der Suppe weich kochen läßt.

Esiken mit Krautsuppe.

Liebenswürdige deutsche Leserin, ich kann das Wort Esiken (sprich Tschiken) in unsere Muttersprache nicht übersetzen.

Esiken sind Fische, die in der Theiß oder in den Sümpfen bei der Theiß gefangen werden und in großen Bottichen lebend zu Markte gebracht werden. Man mästet die Esiken etwa 8 Tage, ehe man sie ißt. Sie haben die Dicke eines starken Daumens, sind 16 bis 20 Centimeter lang, allglatt, haben kleine Flossen, einen Bart und bräunlichgrüne Farbe.

Wenn die Esiken vom Markt nach Hause gebracht werden, gibt man sie auf ein Rudelesieb, damit das Theißwasser abfließt, gibt sie dann in ein Schaff und gießt süße frischgemolkene Milch über sie, wenn sie einige Zeit die Milch getrunken haben, füllt man das Schaff mit Wasser voll und gibt Semmel und Hirse hinein.

In 24 Stunden erneuert man dies Verfahren, wobei zu bemerken ist, daß eine Person, welche eben aus dem Pferdestall kommt und nach diesem riecht, zu diesen Fischen nicht gehen darf, weil sonst die Fische umstehen, was merkwürdiger Weise bei guter richtiger Behandlung nicht vorkommt.

Es wird Butter in eine große Casserole gegeben, Mehl daran gestaubt, geschnittener Zwiebel hineingegeben, wenn die Einbrenn dunkel, und der Zwiebel schön gelb ist, wird die Suppe mit Krautsuppe, wie sie in unserer „Speisekammer“ beschrieben ist, daran gegossen, und wenn die Suppe im vollen Kochen ist, gibt man die Esiken, welche man früher mehrere Male gewaschen hat, vom Rudelesieb lebendig in die Suppe, welche man sehr rasch mit einem schweren Deckel zudecken muß. Einige Waller und die Fische sind gekocht und werden als Fastensuppe zu Tisch gegeben.

Krautsuppe mit Froschkeulen.

Eine lichte Buttereinbrenn wie die vorige wird mit Krautsuppe aufgegossen.

Froschbiegeln oder Keulen, welche man schon hergerichtet zu kaufen bekommt, werden gewaschen, gesalzen und in der Krautsuppe gekocht.

Krautsuppe mit Bratwürsten.

Bratwürste werden gebraten und kommen dann in dunkle Einbrennsuppe mit Zwiebel, welche mit Krautsuppe vergossen wird, worin man sie nochmals aufkochen läßt.

Demikat.

Rümmel wird in Wasser gekocht, Brod in eine Terrine fein blättlich geschnitten, Primsentäse darüber gestreut, das kochende Rümmel-

wasser darüber gegossen, 10 Minuten stehen gelassen, umgerührt und angerichtet.

Tatarka mit Milch.

Heidengraupe wird in Salzwasser so eingekocht, daß sie die Dicke eines gewöhnlichen Rindsfleisches bekommt, mit einem Stück frischer Butter abgetrieben, dann mit kaltem süßen Obers oder Milch übergossen und aufgetragen.

Wassergries.

Gries wird in Salzwasser zu einem ziemlich dünnen Koch eingekocht, 1 Stück Butter hinein gegeben und recht gut abgetrieben, der Gries auf die Schüssel hinaus gegeben und reichlich mit brauner Butter übergossen.

Hirse mit Speck.

Die Hirse wird in Wasser weich gekocht, in der Dicke eines Koches mit Butter abgetrieben und auf der Schüssel mit zerlassenem Speck, sammt den gelben Grammeln überbrennt.

Kulafcha mit Milch.

Weißes Roggenmehl wird in Wasser eingekocht, doch so, daß keine Klümpchen sich finden, gesalzen, mit Butter abgetrieben und mit kaltem Obers oder Milch angerichtet.

Gulyas-Sus.

Ein Kilogr. gutes saftiges Rindfleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, ein Stück Speck wird in Würfel geschnitten, in eine Casserole gegeben und anlaufen lassen.

Ein Stückchen Leber hinein gegeben, 4 Stück kleingeschnittene Zwiebel in den gelben Speck hinein gegeben, lasse es rösten, bis der Speck gelb wird, dann gibt man das Fleisch dazu, und wenn das Fleisch zur Hälfte weich ist, wird Paprika darauf gestreut, dann wird so viel Wasser daran gegossen, als man Suppe braucht, nachdem dies noch ein wenig gekocht hat, kommen in Würfel geschnittene Erdäpfel hinein und zum Schluß ein Glas weißer Wein.

Pörkölt-Sus.

Zu 1 Kilogr. Kalbfleisch nimmt man 1 starken Löffel Schweinschmalz, 3—4 Zwiebel, lasse diesen gelb werden, dann das in Stückchen geschnittene Fleisch, Paprika und läßt es zugedeckt dünsten, bis ein schöner gelber Saft wird.

Pörkölt von Schweine- oder Rindfleisch.

Auf 1 Kilogr. Fleisch werden 3 bis 4 Zwiebel in Fett anlaufen gelassen, das Fleisch mit Salz und Paprika hinein gegeben, zugedeckt,

gedünstet, hie und da 1 Löffel Suppe daran gegossen und so fort gedünstet, bis das Fleisch sehr weich ist und eine goldbraune Sauce dabei ist.

Paprika-Huhn.

Ein Stück Butter wird in eine Casserole gegeben. 3—4 fein gewiegte Zwiebel dazu gethan, wenn die Zwiebel gelb wird, kommt Paprika und 2 schöne, in Stückchen geschnittene Hühner, welche gesalzen sind, hinein und werden zugedeckt gedünstet.

Wenn die Hühner weich sind, kommt $\frac{1}{2}$ Liter guter Rahm daran, wird verkocht und angerichtet.

Hase mit Paprika.

Ein Hasenrücken und die hinteren Läufe werden, nachdem sie enthäutet sind, in schöne Stücke geschnitten und gesalzen.

In 2 Löffel Schmalz werden 5—6 fein gewiegte Zwiebel gelb anlaufen gelassen, Paprika hinein gegeben, dann der Hase, und wenn er einige Zeit gedünstet hat, ein Glas weißer Wein.

Wenn der Hase recht mürbe ist, wird 1 Kaffeelöffel Mehl in einem stark gemessenen halben Liter Rahm verrührt, darüber gegossen, aufgekocht und angerichtet.

Stör mit Paprika.

In einem Löffel Fett werden 3—4 Zwiebeln gelb anlaufen gelassen, dann kommt der gepuzte, in Stücke geschnittene gesalzene Fisch nebst Paprika dazu und wird gedünstet, jedoch muß man Acht haben, daß der Fisch nicht verdünstet.

Wenn er weich ist, wird reichlich Rahm daran gegossen.

Ragout von Kalbskopf.

Ein gereinigter Kalbskopf wird weich gekocht und zerschnitten auf einer halb flachen Schüssel angerichtet, das Gehirn in der Mitte.

Nun wird ein ziemlich großes Stück Speck in Würfel geschnitten, in eine Casserole gegeben und wenn die Grammeln anfangen gelb zu werden, wird ein Teller voll in kleine Würfel geschnittenes Hausbrod dazu gegeben und so lange geröstet, bis das Brod hart wird.

Nun wird etwas von der Brühe und so viel Essig, daß es einen stark saueren Geschmack hat, daran gegeben, aufgekocht und über den Kalbskopf gegossen.

Ein ganzer Kalbskopf ist eine sehr große Portion und reicht wohl für 12 Personen, doch kann man auch einen halben, oder nur ein Stückchen so bereiten.

Tarhonya.

Man nehme trockenes Mehl nach Belieben und siebe es, dann breite man es auf einem Brette flach auseinander, schlage einige Eier

mit etwas Wasser gut ab und spritze mittelst Händen oder einer Feder diese Flüssigkeit in das Mehl und reibe mit der flachen Hand diese Mischung in runder Bewegung durcheinander; Eier und Wasser lassen sich nicht genau bestimmen, denn es hängt von der Qualität des Mehles ab. Es wird so lange gespritzt und mit der Hand abgerieben, bis der Teig die Festigkeit geriebenen Gerstels hat. Durch dieses Reiben entstehen rundliche Körner, die man auf ein Tuch breitet und an der Sonne trocknet. Beim Durchsieben entstehen verschiedene Größen, zuerst nimmt man ein feines Sieb, dann gröber, bis alle Körner sortirt sind. Diese Mehlspeise wird in Säckchen an trockenem Orte aufbewahrt. Mit ein wenig Uebung kann man die Körner schön rund machen, was im Anfange nicht recht gelingt.

Man kann diese Speise in Milch und Suppe einkochen, am schmackhaftesten und zweckmäßigsten wird sie auf folgende Art bereitet und als Garnirung zu jeder Fleischspeise benützt.

Man schneide Speck würfelig, lasse ihn reisch werden, nehme ihn heraus, gebe auf ein Deciliter zerlassenen Speck eine große fein geschnittene Zwiebel, lasse sie anlaufen, gebe eine Messerspitze Paprika hinein, und wenn dieser angelauten ist, Tarhonya dazu, rühre es um und ist der Tarhonya durch und durch heiß, so wird so lange mit heißem Wasser oder Suppe aufgegoßen, jedoch nicht viel auf einmal, bis er kein Wasser mehr einzieht und aufgequollen ist. Er muß zudeckt dünsten.

Dann wird er angerichtet, dabei gesalzen und oben mit den Speckwürfeln, welche aus dem Speckfett genommen wurden, geziert.

Die Bereitung nimmt eine halbe Stunde Zeit in Anspruch.

Kürbis.

Der Kürbis, von welchen es mehrere feine Sorten gibt, als gelber Spargel-Kürbis, Balparaiso u. a., muß zu Küchenzwecken verwendet werden, so lange noch der Fingernagel in die Haut leicht eindringt.

Die Kürbisse werden der Länge nach in etwa 8 Theile geschnitten, die Kerne entfernt, abgeschält, dann auf einem dem Rübennobol ähnlichen nur etwas gröberen Instrumente gehobelt, so daß fingerlange Nudeln von der Dicke eines Federkieses entstehen.

Diese werden eine halbe Stunde eingesalzen in einer Schüssel liegen gelassen, dann ausgebrückt, mit Essig begoßen, Fleischbrühe daran gegeben und durch 10 bis 15 Minuten gekocht.

Gießt man den Essig nicht unmittelbar auf den Kürbis, so verfocht er zu Brei.

Eine ganz lichte fette Einbrenn wird gemacht, mit der Brühe des Kürbisses vergoßen und reichlich guter Rahm daran gegeben. Beim Anrichten kommt gebratener Speck oben auf, oder Bratenfett.

Kürbis = Salat.

Der gehobelte Kürbis wird gesalzen, ausgedrückt, mit etwas Essig übergossen, mit Wasser gekocht und erkaltet mit Del und Paprika angemacht.

Gefüllte Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden gepuzt und vom Boden aus ausgehöhlt, dann nimmt man auf 15 Stück Kohlrüben $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kalbfleisch, fäschirt dies, läßt Petersilie und Zwiebel in Fett anlaufen und gibt dies über das Fleisch, dann zwei Löffel Reis, Pfeffer und Salz.

Nun gibt man eigroß Butter in eine Casserole, läßt es zerfließen, die Kohlrüben, welche mit der Fäsch gefüllt worden sind, stellt man hinein und gießt etwas Wasser nach und läßt sie so lange zugedeckt dünsten, bis sie weich sind und beim Boden eine schöne braune Farbe haben, nimmt vorsichtig die Kohlrüben heraus, sprudelt in einen $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm einen Löffel Mehl und gießt dies in die gebräunte Fette.

Die kleinen Stückchen, welche man aus den Kohlrüben ausgehöhlt hat, werden fein geschnitten, gekocht und in die Sauce gegossen. Wenn Alles recht gut verkocht hat, kommen die Kohlrüben nochmals hinein und werden sofort angerichtet.

Gefülltes Kraut.

Schweinefleisch, zu gleichen Theilen mit Rindfleisch und einem Stückchen Speck werden gehackt, mit Reis (auf ein $\frac{1}{2}$ Kilogr. 2 Löffel) nebst Pfeffer und Salz vermischt, in Krautblätter, welchen man die Rippen ausgelöst und die man abgebrannt hat, Stückchen von der Größe eines Eies gewickelt und mit dem Sauerkraut gekocht.

Das Kraut brennt man licht und fett ein, gibt Zwiebel in die Einbrenn und reichlich Rahm daran.

Vorsichtig nimmt man die Fülle sammt den Blättern und legt sie beim Anrichten in und auf das Kraut.

Krautfleckerln.

Von drei Eiern wird ein Nudelteig gemacht, doch nicht fein ausgewalkt, Fleckerln wie zu Schinkenfleckerln geschnitten, und abgekocht.

Indessen hat man 1 Häuptel Kraut fein geschnitten (mit dem Wiegemeßer), gesalzen, ausgedrückt und recht fett mit Butter geröstet und etwas gepfeffert.

Wenn das Kraut etwas gelb wird, kommen die Fleckerln hinein, werden etwas geröstet und dann angerichtet.

Kraut mit harten Eiern.

Kraut, selbstverständlich schönes, aus der Mitte des Fasses, wird auf eine Salatschüssel gegeben, etwas von der mehrmals erwähnten

Krautsuppe darüber gegossen, dann mit feinem Olivenöl begossen, die Oberfläche mit hartgekochten in die Hälfte geschnittenen Eiern bedeckt. Diese etwas sonderbare Speise fehlt in manchen Gegenden bei den Abendunterhaltungen des kleinen Adels niemals, und wird neben feinen Speisen recht gerne gegessen.

Grammel-Pogatschen.

1 Liter Grammeln von Filz ausgeschmolzen, werden fein geschnitten, von 1 Liter Mehl, 1 Ei, 2 Dotter, etwas Rahm, Wein oder Essig ein weicher Teig angemacht, gut gesalzen, butterteigähnlich abgearbeitet, fingerdick ausgewalzt, mit dem Krapfenstecher ausgestochen, auf ein Blech gegeben, mit der Gabel verziert und mit Salzwasser bestrichen, schön gelb gebacken.

Arany galuska.

Für 6 Personen ist von 1 Kilogramm Mehl ein feiner, abgetriebener Germteig zu machen, welchen man etwas aufgehen läßt.

Dann wird der Teig auf ein Brett gestürzt, 2 Messerrücken dick ausgewalzt und mit einem ganz kleinen Krapfenstecher ausgestochen.

Ein Model wird recht gut mit Butter ausgestrichen, der ausgestochene Teig hinein gelegt, stark mit Butter bestrichen, fein gestoßene Mandeln, mit 2 Eierdotter befeuchtet, Zucker und einige Zibeben darauf gestreut.

Lagenweise kommt Teig, dann Butter, Mandeln, Zucker, so fort bis der Teig verbraucht ist.

Nun wird es sehr gut aufgehen gelassen, dann schön gelb gebacken, aus dem Model gestürzt und mit feiner Marmelade servirt.

Nußstrudel.

36 Deka Mehl, 18 Deka Butter, 4 Dotter, einige Löffel Rahm, $2\frac{1}{2}$ Deka Germ, welche in etwas Milch mit Zucker aufgelöst wird, und 1 Löffel Salz, dies alles wird auf dem Nudelbrett gut abgeknetet, 5 Laibchen formirt, eine Stunde rasten gelassen, dann walzt man sie aus, füllt sie, läßt sie an einem warmen Orte gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei und backt sie.

Fülle: Von 1 Kilogr. Nüsse löst man die Kerne aus, stößt sie fein, kocht sie mit Milch, 14 Deka Zucker, Gewürz und etwas Honig, läßt das Ganze überkühlen und gibt es auf die ausgewalkten Flecke, welche man dann zusammenrollt.

Topfen-Kolatschen. (Topfen-Peltschen.)

$\frac{3}{4}$ Kg. Mehl wird in einen Weidling gegeben, ebenso etwas Salz, 4 Löffel Zucker, 1 ganzes Ei und 4 Dotter mit Milch, Mehl und Zucker zu einem Dampfel angerührte Hefe.

In lauwarme Milch wird ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies zerfließen gelassen und wenn die Milch etwas abgekühlt ist, damit in Weidling ein Teig angemacht, so daß er etwas fest ist, gut abgeschlagen, zugedeckt und an einem warmen Orte aufgehen gelassen.

25 Deka Topfen werden gerieben, 1 ganzes Ei, 2 bis 3 Dotter, einige Löffel Rahm, Zucker, Zimmt, Weinberln und Rosinen dazu gemischt.

Wie der Teig aufgegangen ist, kommt er auf ein mit Mehl bestrichenen Nudelbrett und wird mit dem Rollholz stark messerrücken- dick ausgewalzt.

Der Nudelwanker muß nur leicht über den Teig hinfahren und darf den Teig nicht sehr niederdrücken.

Die Topfenfülle wird nun in die Mitte des Teiges so gestrichen, daß ringsherum Teig von 6 bis 8 Centimeter Breite ohne Fülle bleibt.

In diesem Teig macht man Einschnitte in der Entfernung von etwa 10 Centimeter von der Fülle bis hinaus, der Rand wird auch durchgeschnitten.

Nun nimmt man diese Teigstückchen und indem man sie etwas auszieht, deckt man die Fülle damit, ist zu viel Teig, so wird davon weggerissen.

Nun wird das Nudelbrett gerüttelt, so daß die Krolatsche sich bewegt, an einem Ende hebt man das Brett, das andere Ende liegt auf dem mit Speck bestrichenen Blech auf, leise rüttelnd läßt man die Krolatsche auf das Backblech gleiten und dort drückt man sie gleichmäßig nach der Größe des Bleches flach.

Nun läßt man die Krolatsche noch etwas aufgehen, dann gibt man in 2 bis 3 Löffel Rahm etwas Mehl und ein Stückchen zerlassene Butter, schlägt dies gut ab, bestreicht damit die Krolatsche, sticht mit einer Gabel Löcher dicht nebeneinander ein und backt sie dann in der Röhre oder im Ofen schön gelb.

Man kann sie warm oder kalt serviren, immer mit Zucker bestreut.

Kraut = Krolatschen. (Kraut = Peltische.)

Wird genau wie die vorige bereitet, nur besteht die Fülle aus fein mit dem Wiegemeßer geschnittenem Kraut, welches man zuerst einsalzt, eine Weile stehen läßt, fest mit den Händen ausdrückt, dann in Butter röstet, Zucker und Pfeffer beifügt.

Das Kraut geht beim Rösten sehr zusammen und soll doch die Fülle klein fingerhoch liegen, so daß ein großes oder zwei kleine Häuptchen Kraut auf einen Krautfuchen, der die Größe eines gewöhnlichen Backbleches hat, gebraucht werden.

Im Ofen oder in der Röhre schön gelb gebacken, wird die Kraut-Peltische warm servirt und zuvor mit heißer Butter bestrichen.

Zwetschken = Peltſche.

Nimmt man Powidel dazu, ſo verdünnt man dieſen mit etwas Wein, gibt Rum oder Liqueur, oder etwas Roſenwaſſer dazu, miſcht Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limoniſchalen dazu, oder man ſchneidet gekochte gedörrte Zwetschken mit dem Wiegeſeſſer fein, verdünnt ſie mit etwas von der Brühe, in welcher ſie gekocht haben, gibt Roſenwaſſer, Wein, Rum, Liqueur, Zimmt, Nelken, Limonien- oder Pomeranzenſchalen und Zucker dazu.

Topfen-Peltſche mit Dillkraut.

Man füllt den Teig mit Topfen, welchem Rahm und geſchnittenes Dillkraut nebst Salz beigemiſcht iſt.

Der Unterſchied zwiſchen böhmischen und nordungariſchen Kolatſchen iſt dieſer: bei letzteren iſt die Fülle in der Mitte, oben und unten iſt die gleiche Menge Teig.

Bei den böhmischen Kolatſchen iſt die Fülle unbedeckt von Teig, welcher nur einen Ring ringsherum um die Fülle und natürlich den Boden bildet.

Triett.

Von Semmeln wird die Rinde weggerieben, die Semmeln in Scheiben geſchnitten und gebäht.

Wein wird mit Waſſer aufgekocht, und wenn er erkaltet iſt, gut gezuckert, über die Semmeln gegoffen, daß dieſe erweichen.

Nach einer Stunde gießt man noch gezuckerten Wein darüber, ſtreut Zimmt, Roſinen und Weinberln darauf oder

man bäht Zwiebad, löſt Himbeer-Marmelade, welche jedoch ohne Kerne eingekocht iſt, im Weine auf, läßt in dieſem den Zwiebad erweichen und gibt vor dem Anrichten noch Wein mit Himbeer darüber. Der Wein muß gut gezuckert ſein,

Pfannkuchen mit Speckſalat.

4 Semmeln werden in Würfel geſchnitten, 12 ganze Eier daran geſchlagen, geſalzen und gut verrührt.

In einer Caſſerole kocht ein tüchtiges Stück Butter, in die kochende Butter werden die Eier mit den Semmeln hineingegoffen und dann ins Rohr geſtellt, wo ſie ſchön gelb gebacken werden.

Dann wird der Pfannkuchen wie ein Auflauf auf eine Schüſſel geſtürzt, mit Speckſalat oder Gurkenſalat ſervirt.

Primſen-Saluſſka.

Zwei rohe Erdäpfel werden geſchält, gewaſchen und auf dem Reibeſteig gerieben.

Dieſe geriebenen Erdäpfel werden in 1 Liter Mehl gegeben, 2 oder 3 ganze Eier und etwas Rahm daran gethan, geſalzen, gut

abgeschlagen und mit dem Löffel längliche Rockerln in kochendes Wasser eingelegt. Wenn die Rockerln ausgekocht sind, werden sie auf den Durchschlag mit kaltem Wasser abgefrißt, dann in kochende Butter gegeben, ein klein wenig geröstet, vom Feuer weg an den Rand des Herdes gezogen, mit geriebenem Primjenskäse überstreut, gut verrührt und gleich angerichtet.

Schwämme.

In den Nadelholzwäldern der Karpathen wird im Herbst ein Schwamm in großen Mengen gesammelt, der dort unter dem Namen „Röthling“ bekannt und sehr beliebt ist, dessen botanischen Namen ich jedoch nicht erfahren konnte.

Dieser Schwamm wird rein gewaschen und in Salz in hölzerne Gefäße eingelegt, oben wird reichlich Salz, dann ein Leinwandlappen, ein Brettchen und ein Stein darauf gegeben und während des Winters öfters abgewaschen.

Von diesen Schwämmen nimmt man im Winter kleine Portionen, wäscht sie in mehreren Wassern, weil das Salz im Vereine mit dem Saft der Schwämme eine dickliche Brühe bildet, von welcher die Schwämme ganz gereinigt sein müssen, dann werden sie in Radeln geschnitten, mit Essig, Del, Zwiebel und Pfeffer angemacht und als Zukost zum Fleische gegessen.

Südslavische Speisen.

Raizische Bitta.

Guter Radelteig wird in 10 Theile getheilt, dann bestreicht man ein Tepsí (runde flache Pfanne), nun legt man 5 Teige, einen nach den andern fein ausgezogen über die Pfanne.

Jeder Teig muß mit Butter bestrichen werden. Nun streicht man die Fülle, bestehend aus fein gestoßenen Nüssen, welche mit Zimmt und Nelken gewürzt und in Honig gekocht sind, darüber. Dann werden, so wie früher, die übrigen 5 Laibchen wohl ausgezogen und mit Butter bestrichen übereinander gelegt.

Der herabhängende Teig wird mit einem Messer weggeschnitten und entfernt, die Mehlspeise zum Schluß mit einem scharfen Messer durchschnitten, zuerst von einer Seite, dann quer herüber, so daß längliche Vierecke entstehen.

Goldbraun gebacken, auseinander gebrochen, heiß oder kalt, wird die Bitta zu Tische gegeben.

Sie kann auch mit Äpfeln gefüllt werden.

Serbische Fleisch-Bitta.

Ein schönes, junges, großes Huhn wird mit Butter und viel Zwiebel, welchen man aber anlaufen läßt, ehe man das in Stücke