

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

geschnittene und äußerst wenig gesalzene Huhn hinein gibt. Mit dem Huhn gleichzeitig gibt man einen Schöpflöffel voll Wasser und läßt das Huhn sehr weich dünsten.

Wenn es weich ist, stellt man es kalt, wenn es kalt ist, löst man das Fleisch von den Knochen und fätsirt es fein und verrührt es mit 4 Löffel Rahm.

Nun macht man von $\frac{3}{10}$ Liter Mehl einen Strudelsteig, zieht ein Rechteck daraus, bestreicht den Teig mit Butter, legt ihn so zusammen, daß sich die Ecken berühren, bestreicht ihn wieder mit Butter, überlegt ihn und gibt ihn auf ein geschmiertes Backblech, legt ihn nochmal gut mit Butter bestrichen zusammen, bis er die Größe von beiläufig 30 Ctm. im Quadrat hat.

Nun wird das Fätsirt wie eine kleine Pyramide in die Mitte des Teiges aufgerichtet, die vier Ecken etwa gleich den Zipseln einer Krehen- oder Kartoffelserviette darüber geschlagen und oben, wo sie sich berühren, mit einer Rosette von Teig geziert, mit Butter bestrichen und schön gelb gebacken.

Kaja.

Wird ganz wie bei den vorigen verfahren, nur kommt folgende Fülle:

$\frac{1}{2}$ Kilogr. saftiges Rindfleisch wird fein geschnitten, alle Fasern entfernt, mit Fett, Zwiebel und etwas Suppe weich gedünstet, mit Paprika und Majoran gewürzt, gesalzen.

Wenn es ausgekühlt ist, mit $\frac{1}{2}$ Deciliter Rahm und einem Ei verrührt.

Sospot.

In einer Schüssel für 8 Personen nehme man $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. Hammelfleisch, entweder vom Cotelettestück oder vom Blatt.

Wenn nöthig wäscht man das Fleisch und hackt es in nette Stückchen. Nun läßt man $\frac{1}{8}$ Kilogr. Butter, oder ein gutes Fett in einer Casserole zerfließen, legt die gesalzenen Fleischstückchen hinein und läßt sie durch etwa 10 Minuten unter öfterem Umrühren braten.

Sodann bestreut man sie mit 3 Eßlöffel voll Mehl und rührt $2\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, welches man gut verrührt, so daß man, wenn es verkocht, eine glatte dünne Sauce erhält, in welcher nun das Fleisch, eine ganze Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Petersilie eine Stunde kochen.

Indessen hat man 6 Stück junge Kohlrüben sowie eine handvoll junge gelbe Rüben (Möhren) rein gepuzt, in Stückchen geschnitten, zu dem Hammelfleisch gegeben, hat dies zusammen eine Weile gekocht, so daß das Fleisch anfängt weich zu werden, gibt man $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter ausgefernte grüne Erbsen dazu.

Nun gibt man 1 Duzend kleine geschälte Kartoffeln auch dazu und läßt es kochen, bis alle Gemüse weich, aber nicht zerkoht sind.

Zwiebel und Borbeerblatt, sowie die Petersilie nimmt man heraus, das Fleisch legt man auf eine tiefe Schüssel, gibt die Gemüse darüber sammt der nun etwas dicklichen Sauce und trägt sie zu Tische.

Gestürzter Høspot.

Kohlrüben, gelbe Rüben und Zuckerrüben putzt und schneidet man in Scheiben und sticht Formen aus, dann dünste die Kohlrüben mit Zucker weiß, die anderen mit Syrup oder braunem Zucker, aber nicht zu dunkel. 4 Häuptel Kohl werden für sich gedünstet, so auch Kalbfleisch.

Wenn Alles weich ist, nimmt man eine gut mit Butter ausgestrichene Casserole, legt von den Rüben einen Stern aus, das Uebrige wird mit Kalbfleisch und Zungenscheiben ausgelegt, dann kommt Kohl, Zungen und Fleisch, dann wieder Kohl, bis Alles verbraucht ist, und nun wird die Speise in Dunst gekocht.

Der Saft vom Fleisch und Gemüse wird gestaubt, dann mit Suppe vergossen und wenn der Høspot aus der Casserole gestürzt ist, die Sauce darüber gegossen.

Rubanka. (Erdäpfelsterz.)

Kartoffeln werden geschält, in größere Stücke geschnitten, gut gewaschen und mit Salzwasser, das gut darüber geht, weich gekocht, dann gibt man feines Mehl hinein, auf 1 Kilogramm Erdäpfel $\frac{3}{10}$ Biter Mehl, sticht es mit dem Kochlöffelstiel mehrmals durch, so daß das Wasser durchsprudelt und läßt es noch eine Viertelstunde kochen, worauf es sehr fein abgerührt wird.

Einstweilen hat man Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten, in Schweinfett schön goldbraun werden lassen. Nun taucht man einen großen Löffel in das heiße Fett und sticht große Rocken heraus, welche man schön auf einer Schüssel emporrichtet, oben kommt das Fett mit den Zwiebeln.

Man kann es aber auch mit brauner Butter machen und oben mit geriebenen Lebzelten bestreuen.

Mit Zwiebel ist es als Garnirung zu allen Fleischgattungen gut.

Loksha.

Mache festen Nudelteig, ziehe ihn nicht fein aus, backe Flecken davon auf der Herdplatte rasch braun, breche sie in kleine Stückchen, brühe es mit kochendem Salzwasser ab, dann wird es mit brauner Butter abgeschmalzen und mit Topfen oder Käse gemischt aufgetragen.

Stibiken.

56 Deka Zucker werden mit 6 ganzen Eiern schaumig abgeschlagen, dazu kommen darin 4 Deciliter Mehl und etwas Orangenschalen.

Auf ein mit Wachs bestrichenen Blech werden kleine Plätzchen daraus gemacht und lichtgelb gebacken.

Paprika-Salat.

Grüne Paprikaschoten werden aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen.

Die Schoten werden in einen Topf gethan, in das Rohr gestellt und dort eine halbe Stunde stehen gelassen, wodurch sie ihre Schärfe verlieren.

Aus dem Rohr genommen, werden sie in frisches kaltes Wasser gegeben, dann in Radeln geschnitten und mit Essig und Del an gemacht.

Polnische Speisen.

Kalbs-Braszi mit Fleckerln.

Nimm ein Stück Kalbfleisch, schneide es wie zu kleinen Schnitzeln, salze und klopfe dieselben, und lege sie in eine Casserole mit zerlassener Butter neben einander, bis der Boden des Casserols ganz bedeckt ist; bestreue dann diese Fleischlage mit fein gehackten Zwiebeln, geriebenem Brod und etwas Gewürze.

Gebe darauf wieder eine Fleischlage, bestreue dieselbe in gleicher Weise wie die untere und fahre in der Weise fort, bis alles Fleisch verbraucht ist, dann decke das Casserol zu und lasse das Ganze langsam dünsten.

Während dem mache von einigen Eiern und feinem Mehl einen gewöhnlichen Nudelteig, walke ihn aus und steche so viele thalergröße runde Stücke aus als du brauchst, um ein anderes gut mit Butter bestrichenen Casserol damit zu belegen, aber nicht allein den Boden des Casserols sondern auch die Seitenwände desselben.

Von dem Rest des Teiges schneide große Fleckerl, koche sie in Salzwasser ab, übergieße sie mit kaltem Wasser und bräune sie etwas in Butter.

Nehme nun die gedünsteten Schnitzeln und lege sie wie sie sind in das mit den Teigscheiben bereit stehende Casserol, auf jede Fleischlage kommt eine Lage Fleckerln, zu welcher man etwas fein gehackte Petersilie und auch etwas Muskatnuß gibt; ist das Casserol nur lagenweise gefüllt, so backe das Ganze dreiviertel Stunden hindurch in einer nicht zu heißen Röhre.

Sobald die Speise gut gebacken ist, so stürze sie auf die Schüssel, hebe das mittlere runde Teigscheibchen leicht ab und gieße eine mittlerweise bereitete, nicht sehr braune Bittersauce hinein, lege das Teigscheibchen wieder darauf und trage die Schüssel zu Tische.