

Auf ein mit Wachs bestrichenes 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 angemacht.

### **Polnische Speisen.**

#### **Kalbs-Braszi mit Fleckerln.**

Nimm ein Stück Kalbfleisch, schneide es wie zu kleinen Schnitzeln, salze und klopf die selben, 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 thalergroße runde Stücke aus als du brauchst, um ein anderes gut mit Butter bestrichenes 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 mittlere weile bereitete, nicht sehr braune Buttersauce hinein, lege das Teigscheibchen wieder darauf und trage die Schüssel zu Tische.

### Polnische Zrafi.

Mache ein Kilogr. gutes Rindfleisch mit etwas Zwiebel, Gewürz, zwei geriebene Semmeln und eben so viel Eier, salze es und mache aus dem Gemengel kleine, fingerdicke Schnitzeln.

Habe bereits schon früher feine Heidengrütze in Suppe so dick gekocht, daß selbe auseinander fällt.

Belege nun die Schnitzel mit dieser Grütze, wickle dann dieselben fest zu ovalen Klöschen und lege ein Klöschen nahe neben dem andern in eine Casserole mit heißer Butter, decke sie zu und dünste dieselben bis sie schön braun sind, dann bestaube sie mit etwas Mehl, gib noch dazu einige Stückchen Zwiebel, ein Vorbeerblatt und etwas Suppe, und koche nun das Ganze langsam eine Stunde.

Zum Auftragen lege die Klöschen schön nebeneinander auf die Schüssel und begieße sie mit dem in der Casserole gebliebenen Saft, der nicht dünn, sondern ziemlich compact sein soll.

### Saurer Barzez.

Nimm ein reines Wasserfaß, schabe rothe Rüben und wasche sie rein ab, dann lege dieselben übereinander in das Faß. Wenn das Faß voll ist, so gieße reines kaltes Wasser darauf und lasse nun die Rüben an einem warmen Ort so lange gähren, bis die Flüssigkeit sauer wird. Ist dies der Fall, so decke das Faß mit einem reinen leinenen Tuch zu, damit kein Staub hinein fällt; auch darf das Faß während der Gährung nicht gerührt werden. Gewöhnlich dauert die Gährung der Rüben 2 Wochen; ist die rothe Suppe dann genügend sauer, dann nehme den Schaum ab und stelle das Faß rein zugedeckt an einen kühlen Ort.

Zum Kochen nimmt man nur die rothe Suppe, ist sie sehr sauer, so gieße nach Bedarf oder Geschmack reines kaltes Wasser dazu.

Zur weiteren Bereitung des Barzez nimm 1 Kilogr. Rindfleisch und  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Schweinefleisch und lasse es in der rothen Suppe kochen; wenn schon abgeschäumt ist, so gebe Salz, Petersilie, Zwiebel und rohe abgeschälte rothe Rüben, letztere in feine Rüdeln geschnitten, dazu.

Das Schweinefleisch wird früher aus der Suppe genommen, damit es nicht zerkoht, schneide es gleich in ziemlich große Würfel, und gebe sie in die Suppenschüssel; später beim Anrichten wird auch das Rindfleisch großwürfelig geschnitten, in die Schüssel gegeben und die Suppe dann darüber geschüttet. Wenn man den Barzez mit sauerem Rahm anmachen will, so ist er noch besser. Man nimmt dann auf 1 Liter gekochten Barzez einen Liter sauren Rahm, thue diesen in eine Casserol und gieße darauf den kochenden Barzez langsam und unter fortwährendem Schlagen mit der Schneeruthe, damit der Rahm nicht gerinnt; lasse dann das Ganze noch ein Mal gut aufkochen

und gieße es nachher über das in der Suppenschüssel befindliche Fleisch. Man pflegt zuweilen auch  $\frac{1}{4}$  Liter gekochte Fisolen in die Schüssel zu geben, bevor noch die Suppe hineingegossen wird.

### Rothe Rüben als Salat.

(Zu Hasen oder Wildenten.)

Koche kleine, rein gewaschene rothe Rüben, wenn selbe weich sind, seihe sie ab und schäle sie, dann schneide dieselben in kurze Rüdeln, nimm frischen Speck, — wenn keiner vorhanden, kann man auch Butter nehmen, mit Speck aber ist die Speise besser — laß ihn zergehen, nimm die Grammeln heraus und bräune fein gehackte Zwiebel darin, gib etwas Mehl dazu und verdünne es mit saurem Rahm, gieß dann die geschnittenen Rüben hinein und lasse das Ganze einige Mal gut aufkochen.

Wenn die Rüben zu süß wären, so kann man etwas Essig dazu geben, auch zu Cotelettes oder Würsten kann diese Speise als Gemüse dienen.

### Wassergurken.

Man nimmt ein 40 Liter großes Weinsäß, wäscht es rein aus, legt auf den Boden Dill-, Wein-, Weichsel- und Krennblätter darauf, dann eine Lage Gurken, nun folgt wieder eine Lage Dill und Blätter, darauf wieder eine Lage Gurken und man fährt so fort, bis das Faß völlig voll ist. Nun legt man den mit dem Spundloch versehenen Faßboden — der zum Zwecke des Gürkeneinlegens aus dem Fasse genommen wurde — darauf und läßt das Faß wieder mit den Reifen gut beschlagen, so daß es nicht rinnt. Nehme dann 1 Liter geriebenes Salz, löse es in Wasser auf und gieße die Lösung durch das Spundloch in das Faß, welches noch, wenn nöthig, mit kaltem klarem Wasser ganz voll gefüllt wird. Ist auch dieses geschehen, so wird das Spundloch mit einem Zapfen, der mit einem reinen Leinwandlappen umhüllt ist, fest verschlossen.

Nun läßt man das Faß mit den Gurken einige Tage im Freien stehen und stürzt es täglich um, dann wird das Faß auf Holzunterlagen in den Keller gebracht und erst im Winter zum Gebrauche geöffnet. Solche Gurken halten sich das ganze Jahr.

Will man Wassergurken im Sommer haben, so nimmt man statt des Fasses ein kleines Fäßchen, oder auch nur einen Topf und verfährt bei der Einlage der Gurken auf dieselbe Weise wie bei den Wintergurken.

Solche Gurken mit gekochten Erdäpfeln werden in Galizien von dem Volke den ganzen Winter hindurch als Abendmahlzeit gespeist.

### Zunge mit polnischer Sauce.

Koche die Rindzunge in Salzwasser mit Gewürz- und Suppenkräutern, wenn sie weich ist, nehme sie aus der Suppe und ziehe die Haut ab, schneide die Zunge dann in schöne Scheiben, nehme einen Löffel Butter, einen großen Eßlöffel feinen Zucker und bräune die Butter mit dem Zucker, bis daß der Saft rothbraun wird, gebe nun einen Eßlöffel voll Mehl dazu, mische Alles gut durcheinander und verdünne dann den Brei mit der Suppe von der Zunge und gieße auch etwas Essig dazu, damit die Sauce, die man noch einmal aufkochen läßt, hinlänglich sauer sei.

Wenn das geschehen ist, legt man die Zungenscheiben in ein Casserol und gießt die heiße Sauce durch ein Haarsieb darüber, gibt nun eine handvoll rein gepuzte große Rosinen, einige geschälte, der Länge nach grob geschnittene Mandeln, den Saft von einer halben Citrone, so wie auch etwas fein geschnittene Limonienschalen, endlich ein halbes Glas Wein und ein großes Stück Zucker daran und nun läßt man das zusammen eine Viertelstunde aufkochen.

Beim Anrichten der Speise auf der Schüssel wird dieselbe mit in Butter gebähten Semmelschnitten garnirt.

### Pirogi mit Topfen.

Koche geschälte und rein gewaschene Erdäpfel in Salzwasser, wenn selbe weich sind, seihe sie ab und passire sie durch ein Haarsieb; nehme nun von der Erdäpfelmasse etwa  $\frac{1}{2}$  Liter und ebensoviel Topfen, arbeite das zusammen auf dem Nudelbrette mit dem Nudelwälder gut durch, so daß Erdäpfel und Käse eine Masse bildet, gebe jetzt 2 Eierdotter dazu, arbeite Alles wieder gut durcheinander. Mache nun einen gewöhnlichen Nudelteig von einem Liter Mehl und einem Ei und etwas Wasser, so daß der Teig recht weich und klebrig wird; wenn dann der Teig ausgewalkt ist, so legt man nußgroße Klößchen von dem Erdäpfel- und Topfenbrei reihenweise auf den Teig, überschlage jedes Klößchen mit einem kleinen Teig-Ausstich, schneide sie knapp an der Käsemasse aus und drücke den Teig über oder um die Fülle allenthalben fest zu. Wenn die Pirogi auf diese Art hergestellt wurden, kocht man selbe in Salzwasser einige Minuten auf, nimmt sie mit einem Sieblöffel heraus, läßt das Wasser gut ablaufen, legt sie in eine Schüssel, wo sie dann mit gut gebräunter Butter reichlich übergossen werden.

### Topfen-Kuchen.

Gib in einen Weidling 4 Liter feingeriebenen trockenen und nicht saueren Topfen, 1 großen Eßlöffel frische Butter, 4 Deciliter süßes Obers, eine handvoll fein gestoßene süße Mandeln und mische Alles gut durcheinander, dann gebe etwas Vanille und so viel Zucker, daß der Kuchen recht süß wird, ferner 12 Eierdotter; nun rührt man

die Masse abermals gut durch und passirt selbe durch ein Haarsieb, noch  $\frac{1}{2}$  Kilg. gelbe und ebensovielen schwarze kleine Rosinen dazu, welche man in die Masse leicht vermischt. Mittlerweile lasse einen guten mürben Teig bereiten, welcher klein fingerdick ausgewalzt, auf eine mit Butter bestrichene Platte gelegt wird; auf diesen Teig wird nun die Topfenmasse 3 Finger dick aufgelegt und der Kuchen mit einer Stricknadel dicht nebeneinander durchgestochen.

Bestreiche oder vielmehr bestreue jetzt den Kuchen von oben mit kleinen Butterstückchen und gebe ihn in die mäßig heiße Röhre und siehe, daß er nicht braun wird. Ist der Kuchen gebacken, so läßt man ihn vor dem Serviren auf der Platte vollends auskühlen.

### Saïden als Garnirung von Fleischspeisen.

$\frac{3}{10}$  Liter feiner Saïdengries wird mit 1 Ei gut vermengt, dann zum Trocknen gestellt, worauf man ihn mit den Händen so verreibt, daß er sein altes Aussehen gewinnt.

Nun läßt man 1 Liter Wasser mit Salz und einem eigroßen Stückchen Butter aufkochen und kocht den Gries ein, sobald er gar gekocht ist, das heißt fest wird und sich auseinander löst, wird er mit brauner Butter oder mit in Fett gerösteter Zwiebel übergossen.

## Böhmische Küche.

### Schwarzer Fisch Nr. 1.

Man nimmt die gut abgeschuppten Karpfen, theilt dieselben der Länge nach in zwei schöne Hälften, gibt das Blut beim Aufmachen, mit etwas Essig ausgewaschen in eine Schale und schneidet den Fisch in handbreite Stücke, die man salzt und in eine Schüssel legt.

Nun bereitet man die Sauce: Man nimmt eine tiefe Casserole, gibt  $\frac{4}{10}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Bier, das Blut von dem Fisch und etwas Essig, eine ganze, nicht große Sellerie, ein Stück Zwiebel, eine Petersilienwurzel, einige Körner Pfeffer, 6 Stück Nelken, 10 Stück Neugewürz, eine handvoll Mandeln, in Stücke geschnitten, eine handvoll Rosinen, eine handvoll Zwetschen, dies Alles läßt man eine Stunde kochen, gibt den Fisch eine Viertelstunde vor dem Anrichten in die Sauce, läßt ihn nur eine Viertelstunde, das Kopfstück jedoch länger kochen, gibt etwas Wasser zur Sauce, legt den Fisch auf die Schüssel und macht ihn auf folgende Art süß und fertig.

Man nimmt die Hälfte geriebenes Brot, die Hälfte geriebenen Lebzelten, gibt etwas Syrup daran und um den Geschmack zu heben und der Sauce Farbe zu geben, brennt man Zucker dazu. Man läßt es nochmals aufkochen und passirt die Sauce über den Fisch.