

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 Lebzellen, 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.

### Schwarzer Fisch Nr. 2.

Ein Karpfen  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Kilo schwer, wird wie gewöhnlich abgeschuppt, geöffnet (das Blut in Essig aufgefangen), gewaschen und in Stücke geschnitten. In beiläufig 15 Deka heißen Rindschmalz gibt man 3 Löffel Mehl und läßt es langsam zu einer dunkelbraunen Einbrenn rösten und rührt nach und nach gegen 4 Liter gutes Abzugsbier dazu, das Bier muß gekocht und abgeschäumt sein, dann gibt man in das Gefäß, wo der Fisch gekocht werden soll, 3 große spanische Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, gelbe Rüben, Alles auf Scheiben geschnitten, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, die Schalen einer Limonie, Nelken, Meugewürz, Salz, Zimmt, Muskatblüthe, etwas Knoblauch, etwas Weinessig. Nun wird die dünne Bierbrühe darüber gegossen und  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen gelassen. Nach  $1\frac{1}{2}$  Stunde ist die Brühe schon dicklich, da wird der Fisch hineingelegt. In einer kleinen Casserole Zucker braun geröstet, das Fischblut mit dem Essig hineingegeben, aufgekocht in die Sauce zum Fisch gegeben. Nun stellt man den Fisch auf rasches Feuer und wenn er sehr weich ist, wird er etwas weggezogen und sehr vorsichtig Stück für Stück auf die bestimmte Schüssel gelegt.

Die Sauce wird durch ein Haarsieb in eine andere Casserole gegeben, der Saft einer Citrone hineingedrückt und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis sie dick und glänzend ist.

Es muß der vierte Theil eingekocht sein. Nun wird die Sauce über den Fisch gegossen und kalt gestellt.

Der böhmische Fisch ist kalt am besten.

Böhmische Knödeln werden dazu servirt, heiß mit Semmelbröseln bestreut und mit brauner Butter übergossen.

### Krebse auf böhmische Art Nr. 1.

Man wäscht die Krebse mehrere Male im kalten Wasser und legt sie, nachdem man die schwarzen Naderchen aus den Schweifen entfernt hat, in eine Casserole; stark kochendes, besonders gut geschäumtes Bier (leichtes Abzugsbier) wird darüber gegossen, ein bißchen Salz, Kümmel und grüne Petersilie, so wie ein kleines Stückchen frische Butter dazu gegeben und die Krebse kochen gelassen, bis sie schön roth gefärbt sind.

Nun kann man dieselben auf einer Schüssel zierlich anrichten, etwas Biersuppe daran gießen und das Ganze mit Petersilie aufspuken.

### Krebse auf böhmische Art Nr. 2.

Man kocht die Krebse wie die vorigen in Bier, sobald sie fertig sind, gibt man sie auf eine Schüssel und stellt sie an einen warmen Ort.

Indeß hat man einen kleinen Kochlöffel feines Mehl mit 3 Eierdottern, 1 Stückchen Butter und 3 Deciliter Obers abgerührt, gießt das kochende Bier, in welchem die Krebse gesotten haben, dazu,

gibt etwas gestoßenen Zucker daran, sprudelt die Sauce tüchtig ab und läßt sie aufkochen, gießt sie siedend über die Krebsen und trägt die Speise schnell, so lange sie noch recht heiß ist, auf.

### **Gebratener Schöpfenschlögel.**

Ein schöner Schöpfenschlögel wird gewaschen und in eine in frisches Wasser getauchte gut ausgewundene Serviette gewickelt und in eine Servietten-Presse oder zwischen zwei große Tranchirteller gelegt, welche mit einem Steine beschwert werden und so 10 bis 12 Stunden gepreßt.

Ist derselbe mürbe geworden, salzt man ihn tüchtig und sticht mit dem Messer in bestimmte ziemlich weite Entfernungen, tief in das Fleisch, worauf in die entstandenen Oeffnungen ganz kleine geschälte Stückchen Knoblauch gesteckt werden.

Nun wird der Schlögel mit etwas Wasser (wenn das Fleisch nicht sehr fett ist, muß auch Schmalz daran gegeben werden), anfangs nur sehr langsam gebraten, und damit er mürbe, recht mürbe wird, fleißig begossen.

Indessen hat man Kartoffeln nur so weit gekocht, daß man sie abschälen kann.

Dieselben werden geschält, je nach ihrer Größe in Stücke geschnitten und wenn der Braten schon mürbe ist, in den Bratensaft gelegt und bei raschem Feuer gar gedünstet, wobei der Braten auch eine schöne braune Kruste bekommt.

Diese Kartoffeln erhalten einen sehr guten angenehmen Geschmack.

Beim Anrichten wird der Schlögel schön tranchirt, die Erdäpfel rund herum auf die früher erwärmte Schüssel gegeben und so heiß als möglich aufgetragen. Die Teller müssen auch zuvor gewärmt werden.

### **Grillirte Hirschbrust.**

Dieselbe wird in Salzwasser mit etwas Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkernen und zwei Gewürznelken weich gekocht, dann herausgenommen und in Scheiben geschnitten.

Wenn diese erkaltet sind, taucht man sie in zerlassene Butter, streut Semmelbrösel darüber und bratet sie auf dem Rost.

Man servirt Sardellen oder Kapernsauce dazu.

### **Böhmische Erdäpfelknödel.**

Zu 10 bis 12 gekochten Erdäpfeln, welche heiß mit dem Rollholz auf dem Nudelbrett zerdrückt werden, schneidet man 2 Semmeln in Würfel und röstet diese mit Butter oder Fett goldgelb.

Die zerdrückten Erdäpfel werden gesalzen, die gerösteten Semmeln, zwei bis drei Eierdotter, 2 Löffel Gries und eben so viel feines Mehl daran gegeben, gut durcheinander geknetet und noch etwas Gries

dazu gegeben, wenn der Teig sich vom Brett löst, kommt der steife Schnee von den zwei bis drei Eiern dazu.

Mit Mehl werden runde Knödel von der Größe wälscher Nüsse geformt, in Salzwasser ausgekocht und mit brauner Butter übergossen.

Wie immer bei Knödeln ist es gerathen eine Probe einzukochen und wenn nöthig Gries noch hinein zu geben.

### Schöpfenfleisch mit Fleckerln.

1 Glied Knoblauch wird zerdrückt, eine große spanische Zwiebel fein geschnitten in Fett anlaufen gelassen, dann in Würfel geschnittenes Schöpfenfleisch daran gegeben, etwas Suppe daran gegossen und weich gedünstet.

Fleckerln werden ziemlich groß geschnitten, ausgekocht, gut abgefritsch und zu dem Schöpfenfleisch gegeben, von welchem etwas Fett abgegossen wurde, damit es nicht zu fett werde, mit dem Fleisch eine halbe Stunde gedünstet, dann angerichtet.

### Zentran (Mährisch).

Eine kälberne Brust wird ablanchirt, der Kern ausgelöst und Schnittchen in der Dicke eines kleinen Fingers geschnitten und in Butter gedünstet.

Dann werden sie auf ein Sieb gelegt, daß alles Fett abtropft, und im Kranz auf eine Schüssel geordnet. Indessen hat man 2 Champignons, Zwiebel und grüne Petersilie in Butter anlaufen lassen, nun kommen noch 15 ebenfalls fein gehackte Champignons dazu, etwas Limoniensaft, Muskatnuß, dann wird es etwas gestaubt und schließlich mit Suppe vergossen und aufgekocht, so daß es die Dicke eines Purés hat.

In die Mitte des aus dem Kalbfleisch gebildeten Kranzes wird dieses Puré gelegt und zu Tische getragen.

### Hase auf böhmische Art.

Der abgehäutete Hase wird gesalzen und bleibt je nach der Temperatur 2 bis 3 Tage liegen.

Nun wird er gespickt und in eine Casserole, in welcher ein großer spanischer Zwiebel in Scheiben geschnitten und etwas Fett gegeben ist, gelegt und so ins Bratrohr gestellt.

Nach einiger Zeit wird er mit Butter bestrichen und wenn die Zwiebelringerln gelb werden, wird der Braten mit Suppe begossen, später kommen 2 Löffel Essig daran.

Schließlich wird  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, in welchen 1 Kaffeelöffel Mehl verrührt ist, dazu gegeben.

Wenn der Hase auf der Schüssel angerichtet wird, wird die kurze Sauce darüber geseiht.

### Sajenläufe auf böhmische Art.

Die Vorder- und Hinterläufe werden enthäutet, mit geschnittenen Zwiebel in Butter gedünstet, zuerst im eigenen Saft, später wird Löffelweise Suppe daran gegeben.

Wenn sie weich sind, werden sie auf die Schüssel gegeben und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut.

### Böhmische Kolatschen Nr. 1.

Ein fetter, feiner Germteig wird aufgehen gelassen, dann auf das Rudelbrett herausgegeben und fingerdick ausgewalzt, und mit dem Krapsenftecher ausgestochen.

Man legt sie nicht dicht aneinander, sondern auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie aufgehen, drückt in die Mitte jeder Kolatsche ein Grübchen, in welches man Zwetschkenfülle gibt, bestreicht sie mit Ei, backt sie schön gelb und servirt sie mit Zucker bestreut.

### Böhmische Kolatschen Nr. 2.

Von gegangenen ziemlich festem Germteig werden semmelgroße Laibchen geformt, wenn sie gegangen sind, treibt man sie mit der Hand in die Größe eines Desserttellers aus, doch so, daß sie in der Mitte vertieft sind und einen schönen höheren Rand haben.

Nun wird die Herdplatte gereinigt und die Kolatschen darauf gebacken; wenn sie fertig sind, werden sie mit zerflüssener Butter bestrichen, die Vertiefung mit Powidel ausgefüllt und mit geriebenen Lebzellen bestreut.

### Prager Kuchen.

Schneide Borsdorfer Äpfel in Scheiben und nimm das Kernhaus weg, schmore sie in Butter weich, ohne daß sie zerfallen, zerdrücke sie etwas und quirele Obers mit Eigelb in dem Maße daran, daß man für 12 Personen 10—12 Dotter und ebensoviel Löffel Rahm rechnet. Es wird nun eine Mehlspeisform strohhalmdick mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, der Boden fingerdick mit Semmelbröseln belegt, darauf die Äpfelmasse geebnet und abermals eine fingerdicke Lage Semmelbrösel darüber gelegt. Obenauf legt man einige Butterklümpchen und bäckt das Ganze bei nicht zu starker Hitze. Hauptbedingung zum Gelingen des Kuchens ist vorzügliche Butter. Man servirt ihn kalt.

### Böhmische Strizel.

Ingredienzien:  $7\frac{1}{2}$  Kilogr. feines Mehl, ein schwacher Liter Obers,  $\frac{3}{8}$  Kilogr. Butter, 12 Dotter, 7 Deka Mandeln, welche gestiftelt werden, 7 Deka Zibeben, 7 Deka Weinberln, 3 Deka

Anis, die fein geschnittenen Schalen einer Limonie, 4 Deka Zucker, 8 Deka Germ.

In die Hälfte des Mehles kommt die Butter, die Germ wird warm aufgelöst.

In das Mehl legt man die Zibeben, Weinberln, die Mandeln, Limonenschalen, Anis, dann gibt man das kalte Obery zu dem warmen, in welchem die Butter aufgelöst wurde, sprudelt die 12 Dotter hinein und macht den Teig fester als zu Wuchteln.

Zwei Strizeln werden daraus geformt, mit Ei bestrichen, mit Mandeln bestreut, schön aufgehen gelassen und gebacken.

### Milchschöberl.

Man treibt  $\frac{1}{4}$  Kilogr. Butter recht fein ab, dann rührt man nach und nach 6 Eidotter, 15 Deka feines Mehl und 8 Deka gestoßenen Zucker dazu, ist dies alles etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden lang gerührt worden, so füllt man eine mit Butter bestrichene Form zur Hälfte mit der Masse und läßt sie in einer mäßig heißen Röhre langsam backen. Sobald das Schöberl fertig ist, wird es aus dem Ofen genommen, mit der Spitze eines Messers mehrere kleine Oeffnungen hinein gestoßen und ein Glas kalte Milch darüber gegossen. Ist diese Milch vollständig eingedrungen, so wiederholt man das Begießen der Speise, aber diesmal mit warmer, mit Zucker mit Vanillegeruch gesüßter Milch. Dringt nicht alle Milch ein, so wird sie abgegossen. Dann stürzt man das Schöberl auf eine Schüssel und servirt heiße Milch, die gut gezuckert ist und in der ein Stückchen Vanille gekocht hat, dazu.

### Griespfanzel.

Man treibt 4 Deciliter Gries mit 4 ganzen Eiern gut ab, füllt ihn in eine reichlich mit Butter bestrichene Form und bäckt ihn in der Röhre. Sodann stürzt man ihn in eine Casserole und gießt  $1\frac{1}{2}$  Liter siedende Milch darauf und stellt es an eine Stelle des Herdes, wo es warm bleibt, aber nicht kocht, dort muß es 2 Stunden zugedeckt stehen bleiben, von Zeit zu Zeit begießt man das Pfanzel mit der Milch. Es zieht einen großen Theil derselben ein und wächst dabei wohl um die Hälfte. Kurz vor dem Anrichten gießt man die noch vorhandene Milch ab, gibt noch so viel heiße Milch dazu, als man für nöthig hält, sprudelt sie mit einigen Eidottern ab, gibt Zucker dazu und gibt dieses beim Anrichten über das Pfanzel. Es ist gut in die Milch ein Stückchen Vanille zu geben. Diese einfache Speise wird von Kindern sehr gerne gegessen.