Italienische Speisen.

Paradeisapfelsuppe (für 6 Personen).

8—10 schöne, große, rothe Paradeisäpfel werden in Butter gedünstet, ein kleines Stückchen Zucker daran gethan und ein Eßlöffel Essig.

Sind die Paradeisäpfel ganz verdünstet, werden sie passirt, mit guter Rindsuppe aufgegossen, soviel man eben am Tisch braucht, $^3/_{10}$ Liter schönen, ungewaschenen Reis durch 10 Minuten in der Suppe gekocht, Parmesankäse dazu gegeben und servirt.

Mailänder Risotto.

Man zerläßt in einer Casserole 3 Deka Mark, nimmt die Grammeln heraus, gibt ein Stück geschnittenen Zwiebel und 4 Deka Butter dazu.

$^3/_{10}$ Liter Reis wird ausgeklaubt, nicht gewaschen, und in die Casserole gegeben, nachdem der Zwiebel gelb wurde, und hierauf $^6/_{10}$ Liter gute Suppe mit dem nöthigen Salz darangegeben. Achtet man genau darauf, daß genau die doppelte Quantität Suppe als Reis genommen werde und bei nicht großem Feuer, mit vorsichtigem Umrühren, so hat man die Gewißheit des Gelingens des Risotto, das heißt gut gekocht und doch nicht zu weich.

Man beginne mit der Bereitung des Risotto eine halbe Stunde vor dem beabsichtigten Genusse desselben, er ist dann zum Servieren fertig, wenn die ganze Suppe durch Kochen sich eingesogen hat und in 3 Minuten vom Feuer zurückgezogen röstet.

Von etwa 5 Deka geriebenem Parmesan-Käse wird die Hälfte in den Reis gemischt, ehe der Risotto vom Feuer gezogen wurde, die andere Hälfte wird separat zu Tische gegeben, oder über den Risotto gestreut.

Will man den Risotto besonders gut machen, so gebe man Kalbfleisch, Rostbraten, Bries dazu, welches mit Butter weich gedünstet wurde und gießt den Saft während des Kochens in den Reis.

Hühnerleber und Magen machen ihn auch sehr schmackhaft, doch müssen auch diese früher gedünstet werden, die Leber aber nur zehn Minuten, sonst wird sie hart.

In Ermanglung von Rindsuppe kann man den Reis wohl auch mit Wasser zubereiten, wenn mehr Butter und Käse, oder Bratensaft, oder etwas Paradeisäpfelsaft beigegeben wird.

Der Risotto kann in eine leicht mit Butter ausgestrichene Casserole gegeben und nach einigen Minuten herausgestürzt werden.

Suppe mit Reis und Maccaroni.

15 Deka großkörniger Reis werden gewaschen, in eine Casserole gethan, eine mit 2 Gewürznelken bespickte Zwiebel dazu gegeben, so

viel Fleischsuppe daran gethan, daß es zwei Finger hoch über dem Reis steht und durch eine halbe Stunde gekocht. Unterdessen hat man 15 Deka Maccaroni in Salzwasser gekocht. Nun bestreicht man eine Sturzform dick mit Krebsbutter, belegt sie fingerdick mit Reis, streut Parmesankäse darüber, dann folgt eine Lage Nudeln, dann Parmesan, zuletzt Reis und Parmesankäse. Man gießt einige Löffel fette Suppe darauf und backt es eine halbe Stunde. Beim Anrichten wird der Reiskuchen auf eine flache Schüssel gestürzt und zu klarer Suppe servirt.

Mailänder Reis.

Beinmark wird zerlassen und durchgeseiht, darin 4 Deciliter Reis ein wenig geröstet und $1^1/_2$ Liter Suppe daran gegossen. Ist der Reis etwas weich, so gibt man Parmesankäse dazu und läßt es schnell aufkochen. Beim Anrichten wird noch etwas geriebener Parmesankäse darüber gegeben.

Paradeisäpfel-Reis.

8—10 schöne große Paradeisäpfel werden mit einer Zwiebel weich gedünstet und passirt. Man zerläßt Butter in einer Rain, wenn sie siedet, gießt man die passirten Paradeisäpfel und 4 Deciliter rohen Reis hinein und läßt es zusammen dünsten. Kurz vor dem Anrichten, wenn der Reis noch ziemlich fest und die Sauce noch dünn ist, gibt man reichlich geriebenen Parmesankäse dazu, läßt ihn einmal aufwallen, zieht die Casserole vom Feuer weg und läßt sie zugedeckt stehen, bis man die Speise zu Tische gibt.

Minestra.

1 Kilogr. Rindfleisch wird mit 2 Liter Wasser zum Feuer gebracht, gleichzeitig eine gute handvoll weiße Fisolen, dann ein halbes Huhn, später in 4 Theile geschnittene 4—5 Häuptchen Kohl, Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie in Scheiben geschnitten. Nun kommen roh geschälte, gewaschene, in Viertel geschnittene Erdäpfel dazu und zum Schluß etwa $^3/_{10}$ Liter Reis.

Diese Suppe ist ganz dick. Statt der halben Henne kann man von jungen Hühnern Magen, Leber, Krägen, Hahnenkämme mitkochen, auch Paradeisäpfelsalse, oder die Paradeisäpfel gedünstet zu der Suppe passiren.

Gedünsteter Reis.

Geklaubter und abgewischter Reis wird in Fett gegeben, gesalzen, eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel daran gethan, und löffelweise wird kochende Rindsuppe daran gegossen. Die Casserole muß immer zugedeckt sein, und der Reis fleißig umgerührt werden, daß sich nichts anlegt.

Schließlich wird die Casserole an den Rand des Herdes gezogen, so daß der Reis in Dampf ganz gar wird, wobei doch jedes Körnchen extra bleibt und sich keine Klümpchen bilden.

Stufato Nr. 1.

Ein mürbes abgelegenes Stück Lungenbraten wird mit rothem Wein und mit einer bedeutenden Menge Paradeisäpfel-Salse gedünstet; oder man füllt die Casserole bis an den Rand mit schönen sehr reifen Paradeisäpfeln, deckt das Fleisch gut zu, und wenn es mürbe ist, wird es herausgenommen und der Saft darüber geseiht. Man gibt Maccaroni dazu.

Stufato Nr. 2.

Richte eine Rain mit in Blätter geschnittenem frischen Speck, einer kleinen Zwiebel mit Gewürznelken gespickt, und einigen Stückchen Knoblauch ein, lege ein Stück mit Salz eingeriebenes mürbes Schalörtel dazu, gieße ein Glas Rothwein daran, lege einen schönen Paradeisapfel dazu, und gib etwas Suppe daran, decke es zu und lasse das Fleisch erst mürbe dünsten, indem du die Rain in das Rohr stellst, oder Glut auf den Deckel gibst. Beim Anrichten wird der Saft darüber geseiht und Polenta dazu gegeben.

Rosmarinfleisch.

Gib in eine Casserole eben so viel Oel als gehäufte Löffel Butter, lasse darin Rosmarin, Salbei und eine kleine Zwiebel mit Gewürznelken gespickt ein wenig anlaufen, lege dann ein schönes Stück Schweiförtel hinein, welches mit Knoblauch und Salz eingerieben und dicht gespickt ist, staube ein wenig Mehl darauf und lasse es gut zugedeckt dünsten, bis es halb weich ist, gieße dann Rothwein zu, 4 Deciliter auf ein Kilogr. Fleisch, lasse es dünsten, bis er sich verzogen hat und das Fleisch weich ist und gib gekochte, ausgekühlte und mit Essig und Oel angemachte Rosmarinblätter als Salat dazu.

Italienische Leber.

Spicke die Leber und brenne sie mit zerlassener Butter ab, brate sie, gib zuletzt Salz und Pfeffer daran und garnire sie mit Maccaroni.

Italienischer Rostbraten.

Die Rostbraten werden sehr gut geklopft und jäh abgebraten, dann wird fein gehackte Petersilie und viel fein geschnittene Sardellen in das Fett gegeben, man läßt sie darin schön anlaufen, gießt dann etwas Suppe zu, läßt sie damit aufkochen und gießt diese Sauce über die Rostbraten, die man mit Polenta oder Maccaroni garnirt.

Beefsteaks.

Die Schnitzerln vom Lungenbraten werden mürbe geklopft, dann bratet man sie auf einem mit Oel bestrichenen Rost über der Gluth. Man garnirt sie mit fein gehackten Chalotten und Sardellen, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, gibt etwas Sardellenbutter und Spiegeleier darauf und gibt Senf dazu.

Vitello in umido.

Kalbfleisch wird zu kleinen Stückchen zerschnitten, gesalzen mit Butter und Zwiebel schön braun gedünstet, etwas Pfeffer und Safran dazu gegeben und so viel Suppe dazu gegossen, daß recht viel Saft bleibt. Man servirt es mit Polenta.

Vitello a lesso.

Ein schönes Stück Kalbfleisch wird mit blattlich geschnittenen Zwiebeln und ganzem Pfeffer in eine Casserole gegeben, fingerhoch Wasser daran gegossen und so lange zugedeckt gedünstet, bis das Wasser sich verzogen hat, wobei das Fleisch auch weich wurde. Man servirt Salat dazu.

Polenta.

Die Polenta, die im wahrhaften Sinne des Wortes in Italien das tägliche Brot des gemeinen Mannes bildet, wird dort überall im Freien in Kesseln gekocht und ist so fest, daß sie auf ein Brett gestürzt und mit einem Faden in Stücke geschnitten wird. Mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreut, wird sie warm und kalt genossen und ist das Hauptnahrungsmittel des überaus genügsamen Volkes. In einer Viertelstunde ist diese einfache Speise bereitet, indem die Polenta — und zwar $^3/_4$ Kilogr. auf $1^1/_2$ Liter Wasser, so lange unter beständigem Rühren gekocht wird; sie wird in siedendes Wasser eingekocht. Aber auch in den wohlhabendsten Kreisen ist die Polenta ein beliebtes und unentbehrliches Gericht, welches den verschiedenen Fleischspeisen beinahe noch häufiger als Garnitur beigegeben wird, als bei uns die Kartoffel. Diese Polenta wird nicht so dick eingekocht, indem auf $1^1/_2$ Liter 56 Deka Kukurutzmehl gerechnet werden, dieses wird in das gesalzene, siedende Wasser gegossen und unter fleißigem Umrühren gekocht. Dann werden mit einem in heißes Fett getauchten Blechlöffel schöne Nockerln ausgestochen, welche mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abgeschmalzen nicht allein sehr appetitlich aussehen, sondern auch gut schmecken.

Krautreis.

Man dünstet das Kraut wie gewöhnlich, nudelig geschnitten, mit Butter oder Speck und gibt dann für jedes große Häuptel Kraut 3—4 Deciliter rohen Reis dazu, verrührt ihn mit dem Kraut,

gießt Suppe daran und läßt die Speise 1/4 Stunde sieden. Dann wird nach Geschmack Parmesankäse daran gethan, einmal aufwallen gelassen und die Speise angerichtet. Sehr sättigend und als alleiniges Gericht bei einer Mahlzeit ausreichend, ist der Krautreis, wenn in genügender Menge geschnittenes Schweinfleisch mit dem Kraut gedünstet wird.

Gebratene Tomaten. (Paradeisäpfel.)

Die Schnitte von rohen reifen Tomaten werden zuerst in geschlagene Eier getaucht, welche mit Salz und Pfeffer gewürzt sind, und dann mit feiner Brotkrumme dicht bestreut.

In etwas Butter werden sie 10 Minuten gebraten und dann in der Regel mit geröstetem Brote gegessen.

Gebackene Tomaten.

Ein Liter Tomatenmus wird, mit 2 Eiern und grüner Petersilie innig vermengt, in eine Form gebracht und gebacken.

Gefüllte Tomaten.

12 große Tomaten schneidet man am Stielansatz platt und nimmt soviel Mark mit einem Messer heraus als man kann, ohne daß die Früchte ihre Gestalt verlieren.

Das herausgenommene Mark hackt man mit 1/2 Kilgr. magerem Rindfleisch, 2 Schnitten Speck, einem Zwiebel, einem Theelöffel voll weißen Pfeffer, einem Eßlöffel voll Petersilie, einer Schnitte Brot zu einer feinen Fülle, mit welcher die ausgehöhlten Tomaten möglichst fest gestopft werden.

Diese werden dann in eine Form gestellt, mit geriebenem Brote bestreut und in einem mäßig warmen Ofen eine Stunde gebacken.

Artischocken.

Man schneidet mit einer Scheere die Spitzen der Blätter weg, überbrüht sie und nimmt mit einem Löffel das innere Rauhe heraus.

Nun gibt man in eine Casserole 3 fingerhoch Wasser, 1 fingerhoch Oel, stellt die Artischocken hinein, deckt die Casserole zu und läßt die Artischocken dünsten, bis alles Wasser sich verzogen hat und das Oel zu prasseln anfängt, was wohl eine Zeit von beinahe 2 Stunden brauchen wird, da sind sie aber auch gewiß weich und die Blättchen lassen sich herausziehen.

Nun kommt in jede Artischockenmitte geriebener Parmesankäse, dann kocht man sie nochmals in Oel auf und servirt sie.

Tomaten-Salat.

Die frischen reifen Tomaten werden zuerst geschält, was man sich sehr erleichtern kann, wenn man sie zuerst eine Minute in heißes

Wasser taucht, wie Gurken in Scheiben geschnitten und mit gehacktem Zwiebel und Olivenöl, und ist man ein Freund starker Säure, auch mit Essig angemacht, ganz so wie man es mit Gurken macht.

Zuweilen gibt man auch Kümmel und Pfeffer daran.

Kukurutz-Torte.

Rühre 122 Gramm Polenta-Mehl mit 157 Gramm Zucker, 4 Dotter nebst dem Safte von 2 Limonien durch eine halbe Stunde, dann wird von 2 Eierklar Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Im ausgestrichenen Tortenreif gebacken.

Maccaroni.

Man brennt sie mit siedendem Wasser ab, damit sie sich biegen, kocht sie dann in reichlichem Salzwasser bis sie weich sind, gibt sie auf ein Nudelsieb und reichlich kaltes Wasser darüber, schmalzt sie dann ab, streut Parmesan-Käse darüber und richtet sie an, oder man verwendet sie zur Garnirung von Fleischspeisen, in welchem Falle der Käse wegbleiben kann.

Rothe Grütze aus eingekochten Fruchtsäften.

(Preußisch.)

Man kocht $^3/_4$ Liter Wasser mit $^1/_8$ Liter Himbeersaft und $^1/_8$ Liter Johannisbeersaft einmal auf, gibt 200 Gramm Reisgries hinein und läßt es unter beständigem Rühren zu einem nicht zu dicken Brei kochen; füllt denselben in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt ihn erkaltet und servirt Schlagobers dazu oder auch nur Obers.

Sollte die Grütze nicht süß genug sein, so muß noch Zucker hinzugefügt werden.

Sehr hübsch macht es sich, wenn man eine Ringform wählt und den leeren Raum hochgethürmt mit Schlagobers füllt, welchem man nach Geschmack Geruchzucker beigefügt hat.

Eine ostpreußische Speise.

Eine Schüssel frischer Kaulbarsche werden mit 2 Liter Wasser und dem nöthigen Salze so lange gekocht, bis das Fleisch sich von den Gräten löst, dann wird die Brühe durch ein Sieb passirt, so daß die Gräten u. dgl. zurückbleiben.

Die Brühe wird dann aufs Neue ans Feuer gesetzt und nach Belieben Karfiol, Spargel, etwas Schwarzwurz, eine ganze Zwiebel, so wie etwas Muskatnußblüthe und einige Körner Neugewürz beigefügt und das Ganze so lange gekocht, bis die Gemüse recht weich sind.

Indessen kocht man etliche große Krebse, von welchen man Scheeren und Schweiferln, ausgeschält, in die Brühe gibt.

Die Krebsschalen werden mit feinem Semmelknödelteig gefüllt, ebenfalls in der Brühe gekocht.

Indessen bereitet man Klöße aus gehacktem Rindfleisch, 3 bis 4 Deka Butter, zwei Eier, zwei Semmeln, Salz und Häringe nach Belieben. Wenn die Klöße und die gefüllten Krebsschalen in der Brühe gar gekocht sind, wird noch ein gutes Stück zerlassene Krebsbutter kochend in die Brühe gegossen.

Leber auf Schweizer Art.

Zwiebel werden in frischer Butter anlaufen gelassen, eine sehr frische Kalbsleber wird in sehr feine gleichmäßige Blättchen geschnitten, und wenn die Zwiebeln gelb sind, daran gethan. Sobald die Leber die Farbe verloren hat, kommt etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Fleischextract dazu. Beim Anrichten werden 2 Eßlöffel Rothwein daran gegeben.

Das Gericht muß in 3 Minuten fertig sein, die Güte desselben hängt eben von der raschen Bereitung ab, ein rasches Feuer und eine weite Casserole sind dazu nothwendig.

Piláv (türkisch).

Man gibt etwa $1^1/_4$ Liter Wasser in eine Bratpfanne und läßt es kochen, dann gibt man $^1/_2$ Kilogr. Reis hinein, gut gesalzen, und läßt es wieder kochen, bis alles Wasser vom Reis aufgesogen ist.

Nun wird in einer Pfanne $^1/_4$ Kilogr. frische Butter geschmolzen, bis sie siedet, und über den Reisbrei gegossen, die Pfanne zugedeckt und in ein Stück nasses Zeug eingeschlagen, um Dampf und Aroma einzuschließen, und möglichst warm gestellt. Nach einer halben Stunde richtet man die Speise an, nachdem man sie mit einer Gabel gut verrührt hat.

Adschém Pilávi.

$1^1/_2$ Kilogr. Schöpsenfleisch wird in grobe Würfel geschnitten, und wenn es mager ist mit etwas Butter geröstet, fettes Schöpsenfleisch gibt selbst Fette ab und braucht keine Zugabe von Butter.

Wenn das Fleisch eine goldgelbe Farbe bekommen hat, gibt man es mittelst eines Schaumlöffels in ein anderes Geschirr, in der Fette aber läßt man 3—4 fein gehackte Zwiebeln rösten, dann gibt man das Fleisch wieder dazu, darüber eine handvoll Pistazien, eine handvoll kleiner Rosinen, einen Kaffeelöffel voll Gewürz und darüber 1 Kilogr. des besten feinsten Reises. Auf die Masse gibt man nebst dem entsprechenden Salz 2 Liter kaltes Wasser, deckt es mit einem gut passenden Deckel zu, verklebt die Oeffnung mit Teig und läßt das Ganze kochen, bis man glaubt, daß Reis und Wasser innig ver-

mengt sind. Dann öffnet man den Deckel, drückt den Reis in einen mit Wasser ausgeschwenkten oder leicht mit Butter bestrichenen Model und stürzt die Speise auf eine heiße Schüssel.

Englischer Fleischpudding.

Je ein halbes Kilogr. mageres Rind-, Kalb-, Schwein- und Hammelfleisch werden von allen Sehnen befreit in handgroße flache Stücke geschnitten.

Indessen wird ein Dutzend Kartoffel geschält, in Scheiben geschnitten, abgebrüht, und nach einiger Zeit das Wasser abgegossen.

Indessen schichtet man auf dem bekannten, hermetisch zu verschließenden Puddingtopf, in welchen man 1/4 Kilogr. Butter, eine Zwiebel, Pfeffer, Neugewürz hinein gelegt hat, die Fleischstücke lagenweise, legt auf jede Lage Fleisch eine Scheibe Speck, dann eine Lage Kartoffeln, Gewürz, geschnittene Zwiebel, dann wieder Fleisch, Speck, Kartoffeln und schließlich 3/4 Liter Wasser.

Der Topf wird nun hermetisch verschlossen und durch drei Stunden im Wasserbade gekocht, dann auf eine Schüssel heraus gestürzt und servirt.

Ochsenhirn mit Austern.

Ein frisches Ochsenhirn wird gut ausgewässert, in ein Tuch gebunden und 1/4 Stunde gekocht.

Sodann schneidet man es mittelst eines Fadens in fingerdicke Scheiben.

Eine Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl angestaubt, auch etwas Citronensaft darauf gedrückt.

Sodann kommt eine Lage Hirn, darüber Sardellenbutter, dann eine Lage ausgelöster Austern, nun wieder Hirn, Sardellenbutter und Austern. Die Schüssel wird auf die Gluth gestellt und so lange gekocht, bis die Austern nicht mehr roh sind.