

### Reisshleim.

Man kocht 2 Liter Wasser, gibt 20 Deka Reis hinein, läßt dies 1½ Stunde kochen und gibt es, durch ein Sieb geseiht, als Getränke.

### Haferhsleim.

In einem halben Liter kalten Wassers 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. Erkalftet, seihet man das Wasser und gibt es mit Zucker.

### Beeisteaks.

Zwei Finger breite Stückchen Lungenbraten werden sehr sorgfältig von allen Häuten und Fett befreit, gesalzen, dann mit dem Messerrücken gut geklopft, wobei eine runde Form dem Fleisch gegeben wird, in Mehl getaucht, in kochende Butter gegeben, 4 Minuten zugedeckt braten gelassen, dann umgewendet und 2 bis 3 Minuten die zweite Seite gebraten.

Zu Spinat, Kochsalat, Reis oder beliebigem Püree gegeben.

## Ungarische Küche.

### Halászlé. (Ezgediner Fischeuppe.)

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.

### Esken mit Krantsuppe.

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

Esken 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 Esken etwa 8 Tage, ehe man sie

ist. Sie haben die Dicke eines starken Daumens, sind 16—20 Centimeter lang, aalglatt, haben kleine Flossen, einen Bart und bräunlichgrüne Farbe.

Wenn die Esiken vom Markt nach Hause gebracht werden, gibt man sie auf ein Nudelsieb, 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.

Zu 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 merkwürdigerweise 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 mehreremale gewaschen hat, vom Nudelsieb 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 Froschkulen.**

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, Brot in eine Terrine fein blätlich geschnitten, Primsenkäse darüber gestreut, das kochende Rümmeiwasser darüber gegossen, 10 Minuten stehen gelassen, umgerührt und angerichtet.

### **Tatarla mit Milch.**

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

### Wassergries.

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

### Hirse mit Speck.

Die Hirse wird in Wasser weich gekocht, in der Dike eines Koches mit Butter abgetrieben und auf der Schüssel mit zerlassnem 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.

### Ungarisches Gulyás mit Pörkölt.

Diejenige ungarische Speise, welche zugleich Suppe und Kochfleisch vorstellt, heißt Gulyás, jene aber, welche ein feingeschnittenes, bratenartig gedünstetes Fleisch mit mehr oder weniger consistentem Saft vorstellt, ist das Pörkölt. Die Bereitungsweise der verschiedenen Gulyás und Pörkölt ist nach Gegenden verschieden, und nach den Fleischgattungen verschieden benannt, z. B: Kalbspörkölt, Lammspörkölt u.

Sowohl das Gulyás als das Pörkölt ist schmackhafter je mehrerlei Fleischgattungen dazugenommen werden, wobei zu bemerken ist, daß das am besten den Geschmack verbessernde Fleisch das Schweinefleisch ist.

Verschiedene feste Fleischgattungen dürfen aber nicht zu gleicher Zeit zum Kochen oder Rösten zugesetzt werden, weil z. B. Kalbfleisch zerfocht wäre, bis das Rindfleisch weich würde.

Bei Bereitung von Gulyás und Pörkölt ist es eine Hauptsache, nie sämtliche Zuthaten auf einmal zum Feuer zu bringen, sondern einer bestimmten Reihe nach, und daß das zerschnittene Fleisch mit dem heißen Fett gut verrührt wird.

### Gulyás, Gulyáskus, Gulyásfleisch.

Man zerläßt Schweinefett oder in Würfel geschnittenen Speck, in dieses heiße Fett gebe man 1 Stück feingeschnittene Zwiebel, lasse diese braun werden, dann gebe man kleinwürfelig geschnittenes Rindfleisch hinein, rührt das Ganze gut um, so daß jedes Stückchen Fleisch mit dem Fette in Berührung kommt. Nun wird gesalzen, paprizirt, nach Geschmack mit Kümmel bestreut und auf der Glut

solange geröstet, bis das Fleisch halbweich ist, wo man dann 2 bis 3 Stücke geschnittenen Zwiebel beifügt; um das Fleisch vor den Abbrennen zu bewahren, gibt man hie und da einen Löffel heißes Wasser zum Fleisch. Ist der Zwiebel zerdünstet und das Fleisch fast weich, so wird soviel heißes Wasser zugegossen, als man Suppe braucht.

Wenn das Fleisch schon weich ist, kommen in Würfel geschnittene Erdäpfel hinein und werden weich gekocht, oder Nockerln.

### Doctor Scholz — Pörkölt.

In heißes Fett oder zerlassenen Speck kommt ein Stück klein geschnittener Zwiebel, dieser wird goldbraun geröstet. Nun kommt in Würfel geschnittenes Rindfleisch dazu, wird gut umgerührt, gesalzen, paprizirt, später kommt in reinen Tüll eingebundener Kümmel dazu, so dünstet das Ganze zugedeckt.

Ist das Rindfleisch halbweich, so kommt ein Viertel des ersteren, Schweinefleisch in Würfel geschnitten und ebensoviel Kalbfleisch dazu. Von Hühner oder Gänsen, Leber, Magen, Krägen. Nun kommen drei Stück geschnittene Zwiebel, man läßt es schmorren, achtend, daß es nicht anbrennt, bis Alles recht weich ist.

Erdäpfel gibt man nicht dazu, weil diese den guten Saft auffaugen, aber man servirt diese oder Nockerln separat.

Will man das Pörkölt recht pikant haben, so gibt man zum Schluß ein Glas weißen Wein dazu, welchen man verkochen läßt.

Nimmt man Lammfleisch zum Pörkölt, so läßt man dieses Fleisch, damit es den eigenthümlichen Geschmack, welchen vielen unangenehm ist, verliere, zuerst durch eine halbe Stunde abkochen, schneidet es dann in Würfel und fügt es dem schmorrenden Fleische bei.

Pörkölt heißt eigentlich Schmorren und die wörtlich deutsche Uebersetzung wäre: Schmorfleisch.

### Gulyáshús Nr. 2.

Ein Kilogramm 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 hineingegeben, 4 Stück kleingeschnittene Zwiebel in den gelben Speck hineingegeben, 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 soviel 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.

### **Pörköltusz.**

Zu 1 Kilogramm 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 Kilogramm Fleisch werden 3 bis 4 Zwiebel in Fett anlaufen gelassen, das Fleisch mit Salz und Paprika hineingegeben, zugedeckt, gedünstet, hie und da 1 Löffel Suppe darangegeben und sofort gedünstet, bis das Fleisch sehr weich ist und eine goldbraune Sauce dabei ist.

### **Paprikahuhn.**

Ein Stück Butter wird in eine Casserole gegeben. 3—4 fein gewiegte Zwiebel dazugethan, 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 feingewiegte Zwiebel gelb anlaufen gelassen, Paprika hineingegeben, dann der Hase, und wenn er einige Zeit gedünstet hat, ein Glas weißer Wein.

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

### **Stör mit Paprika.**

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

Wenn er weich ist, wird reichlich Rahm daran gegossen.

### **Gebratener Stör.**

Ein Stück Stör wird mit feinem Speck gespickt, in die Pfanne mit eigroßem Stück Butter und etwas Wasser gegeben. Wenn der Fisch gewendet und auf beiden Seiten schön gelb ist, gießt man 1 Liter Rahm, fügt etwas Senf, englisch Gewürz und einen Löffel gehackte Kapern bei und läßt dies mit dem Fisch aufkochen.

### Fogojch.

Gespickt, mit dem Einsatz in die Bratpfanne gestellt, mit Butter übergossen, durch eine halbe Stunde im Rohr gebacken, oder auf den Einsatz gebunden, wird der schon vorher gesalzene Fisch in Salzwasser gekocht, dem eine kleine Menge Bertrameßig beigegeben ist. Mit  $\frac{3}{10}$  Liter Fischjud werden 5 Eierdotter, der Saft von 2 Limonien und ein Stückchen Butter über dem Feuer gesprudelt, bis es die Dichte eines Chaudrau hat, und zu dem Fisch gegeben.

### Schaiden.

Enthäutet, in daumdicke Stücke geschnitten, in Mehl, Eier und Semmelbrösel einpanirt. Gesalzen versteht sich von selbst. Goldgelb aus dem Schmalze gebacken und mit Citronenscheiben garnirt. Oder der in Stücke geschnittene, gesalzene Fisch kommt mit Butter in eine Pfanne und wenn er gebraten ist, wird Rahm und Limonien-saft darauf gegossen, aufgekocht und zu Tische gegeben.

### Gebakene Frösche.

Froschkeulen, die rein gewaschen und gesalzen sind, werden in Mehl, Ei und Semmelbrösel getaucht, reihenweise auf feine, dünne Holzspeile gezogen und mit diesen in die Pfanne mit kochendem Schmalz eingelegt, goldgelb gebacken. Von den Speilen auf die Schüssel bergartig angerichtet, mit grüner Peterfsilie verziert.

### 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 Hausbrot dazugegeben und solange geröstet, bis das Brot hart wird.

Nun wird etwas von der Brühe und soviel 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 solange gespriht 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 fortirt sind. Diese Mehlspeise wird in Stücken 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 eine Deciliter zerlassenen Speck eine große fein geschnittene Zwiebel, lasse sie anlaufen, gebe eine Messerspitze Paprika hinein, und wenn dieses angelauten ist, Tarhonya dazu. rühre es um, und ist der Tarhonya durch und durch heiß, so wird solange mit heißem Wasser oder Suppe aufgegossen, jedoch nicht viel auf einmal, bis es kein Wasser mehr einzieht und aufgequollen ist. Er muß zugedeckt 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 welchem es mehrere feine Sorten gibt, als gelber Spargelkürbis, Valparaiso u. a., muß zu Küchenzwecken verwendet werden, solange 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 Kürbischobel ähnlichen nur etwas größeren Instrumente gehobelt, so daß fingerlange Rindeln von der Dicke eines Federtisches entstehen.

Diese werden eine halbe Stunde eingesalzen in einer Schüssel liegen gelassen, dann ausgedrückt, 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 obenauf, oder Bratenjaft.

### Kürbisalat.

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 gepuht und vom Boden aus ausgehöhlt, dann nimmt man auf 15 Stück Kohlrüben  $\frac{1}{2}$  Kilogramm 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 solange 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  $\frac{1}{2}$  Kilogramm 2 Löffel) nebst Pfeffer und Salz vermischt, in Krautblätter, welchen man die Rippen ausgelöst und die man abgebraunt 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 Schinkensleckerln 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.

### Grammelpogatschen.

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 messerrückendick ausgewalzt und mit einem ganz kleinen Krapfenstecher ausgestochen.

Ein Model wird recht gut mit Butter ausgestrichen, der ausgestochene Teig hineingelegt, 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.

### Mohnhorn — Mohnstrudel.

Einen gut gegangenen Germteig walzt man fingerdick aus, streicht Mohnfülle fingerdick darauf, rollt den Teig zusammen, gibt ihn auf ein bestrichenes Backblech, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn bei guter Hitze. Die Fülle, welche ganz erfakt genommen werden muß, bereitet man:

1. Ein Liter gereinigter Mohn wird gestoßen, oder auf Mühlen gerieben. Mit kochender Milch abgebramt, gezuckert, Zimmt und Nelken, etwas Rosenwasser und Zibeben dazwischen gemischt; oder

2. ein Liter geriebener Mohn kommt in  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Zucker, welcher mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser kocht, wird aufgekocht, Zibeben, Zimmt, Nelken, Citronenschalen werden beigelegt, schließlich 4 bis 6 Deka

geriebene Mandeln. Die Masse muß dick, nicht flüssig sein, wäre sie zu dick gerathen, so gebe man etwas Rum oder Rosenwasser dazu; oder

3.  $\frac{3}{4}$  Kilogramm geriebenen Mohn werden 6 ganze Eier,  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Zucker, 9 Defa geriebene Mandeln und etwas Milch beigelegt; oder

4. der geriebene Mohn,  $\frac{3}{4}$  Kilogramm, wird mit kochendem Wasser abgerührt, 5 ganze Eier, 125 Gramm Mandeln, 180 Gramm Zucker, 120 Gramm geriebene Chocolate beigelegt und schließlich eine kleine Schale laue Milch dazugegeben. Erst wenn der Mohn erkaltet ist, dürfen die Eier hineingegeben werden. Auch kann man bei Nummer 2 zwei Eßlöffel Mehl in ebensoviele Milch gut verrühren, zu dem kochenden Mohn geben, wo dann die Mandeln wegleiben können.

### Nußstrudel.

36 Defa Mehl, 18 Defa Butter, 4 Dotter, einige Löffel Rahm,  $2\frac{1}{2}$  Defa 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 ruhen gelassen, dann wälzt man sie aus, füllt sie, läßt sie an einem warmen Orte gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei und backt sie.

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

### Mürber Obßstrudel.

$\frac{1}{2}$  Kilogramm Mehl wird auf das Nudelbrett gegeben,  $\frac{1}{8}$  Kilogramm Butter wird darinnen zerbröseln, etwas Salz, 1 Eierdotter und ungefähr  $\frac{3}{10}$  Liter Rahm dazugegeben, so daß ein recht weicher Teig wird, den man rasch derart abarbeitet, daß man den Teig immer überschlägt. Mehl, Rahm, Butter, selbst die Hände müssen kalt sein. Der Teig wird in drei gleiche Theile getheilt und ruhen gelassen. Man rollt den Teig aus, füllt die Mitte mit geschnittenen Äpfeln und Zucker, mit eingesottenen Zwetschken oder einer anderen beliebigen Marmelade, macht in den Teig zu beiden Seiten Einschnitte, deckt diesen Teig über die Fülle, gibt die Strudeln auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit geklopftem Ei und backt sie im Rohr schön goldgelb.

### Mürber Apfelsuchen.

$\frac{1}{4}$  Kilogramm Mehl wird mit  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Butter und etwas Salz mittelst des Kollholzes auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet, dann in eine Kaffeeschale etwas Wasser, 1 Eigelb und zwei Löffel Rum gegeben, die Schale soll voll sein. Mehl mit der

Butter wird in eine Schüssel gegeben und mit einem Kochlöffel gut abgearbeitet, dann auf mit Mehl bestrichenes Nudelbrett gegeben, messerrückendick ausgewalzt, mit Aepfel, Zibeben, Zucker und Zimmt eingefüllt, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gegeben, mit Eigelb bestrichen und langsam gebacken.

### Topfenkolatschen. (Topfenpeltschen.)

$\frac{3}{4}$  Kilogramm 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 Defa Topfen werden gerieben, 1 ganzes Ei, 2 bis 3 Dotter, einige Löffel Rahm, Zucker, Zimmt, Weinberln und Rosinen dazugemischt.

Wie der Teig aufgegangen ist, kommt er auf ein mit Mehl bestrichenes Nudelbrett und wird mit dem Kollholz stark messerrückendick ausgewalzt.

Der Nudelwalker 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 diesen 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 Kolatsche sich bewegt, an einem Ende hebt man das Brett, das andere Ende liegt auf dem mit Speck besprichenen Blech auf, leise rüttelnd läßt man die Kolatsche auf das Backblech gleiten und dort drückt man sie gleichmäßig nach der Größe des Bleches flach.

Nun läßt man die Kolatsche 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 Kolatsche, 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.

### Krautkolatschen. (Krautpeltische.)

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 Krautpeltische warm servirt, und zuvor mit heißer Butter bestrichen.

### Zwetschenpeltische.

Nimmt man Bowidel dazu, so verdünnt man diesen mit etwas Wein, gibt Rum oder Liqueur, oder etwas Rosenwasser dazu, mischt Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonienschalen dazu, oder

man schneidet gekochte gedörnte Zwetschen mit dem Wiegemesser 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.

### Topfenpeltische 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 gegossen, daß diese erweichen.

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

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

### Pfannkuchen mit Specksalat.

Vier 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 hineingegossen 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 Surfsalat servirt.

### Primsenhaluscha.

Zwei rohe Erdäpfel werden geschält, gewaschen und auf dem Reibeisen 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 Kockerln in kochendes Wasser eingelegt. Wenn die Kockerln ausgekocht sind, werden sie auf den Durchschlag mit kaltem Wasser abgefrischt, dann in kochende Butter gegeben, ein Kleinwenig geröstet, vom Feuer weg an den Rand des Herdes gezogen, mit geriebenem Primsenkäse 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.

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 Wässern, 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.

#### Kaizische Bitta.

Guter Strudelteig wird in zehn Theile getheilt, dann bestreicht man ein Tepsji (runde flache Pfanne), nun legt man fünf Teige, einen nach dem andern fein ausgezogen, über die Pfanne.