

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 Lebzesten bestreuen.

Mit Zwiebel ist es als Garnirung zu allen Fleischgattungen gut.

Loscha.

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.

Stibizen.

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.

Paprikasalat.

Grüne Paprikaschoten werden aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen.

Die Schotten 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 Nudeln geschnitten und mit Essig und Del angemacht.

Polnische Speisen.

Kalbszrafi 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 nebeneinander, bis der Boden des Casserols ganz bedeckt ist; bestreue dann diese Fleischlage mit fein gehackten Zwiebeln, geriebenem Brot 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.

Währenddem mache von einigen Eiern und feinem Mehl einen gewöhnlichen Nudelteig, walke ihn aus und steche sovielerthalergroße 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 bereitstehende 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 drei Viertelstunden 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 Buttersauce hinein, lege das Teigscheibchen wieder darauf und trage die Schüssel zu Tische.

Polnische Zrafi.

Hacke ein Kilogramm gutes Rindfleisch mit etwas Zwiebel, Gewürz, zwei geriebene Semmeln und ebensoviele Eier, salze es und mache aus dem Gemengsel kleine, fingerdicke Schnitzeln.

Habe bereits schon früher feine Heibengröße in Suppe so dick gekocht, daß selbe aneinander fällt.

Belege nun die Schnitzel mit dieser Größe, 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 Lorbeerblatt 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 Barzéz.

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 solange 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 Barzeß nimm 1 Kilogramm Rindfleisch und $\frac{1}{2}$ Kilogramm 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 Rудeln 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 Barzeß mit sauerem Rahm anmachen will, so ist er noch besser. Man nimmt dann auf 1 Liter gekochten Barzeß einen Liter sauren Rahm, thue diesen in eine Casserole und gieße darauf den kochenden Barzeß langsam und unter fortwährendem Schlagen mit der Schneeruthe, damit der Rahm nicht gerinnt; lasse dann das Ganze noch einmal gut aufkochen und gieße es nachher über das in der Suppenschüssel befindliche Fleisch. Man pflegt zuweilen auch $\frac{1}{4}$ Liter gekochte Fisolien 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 Rудeln, 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, gib dann die geschnittenen Rüben hinein und lasse das Ganze einigemal 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 Weinsfaß, wäscht es rein aus, legt auf den Boden Dill-, Wein-, Weichsel- und Krenblätter 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 Gurken-einlegens 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 klaren 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 Faßchen, 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 Casserole 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, sowie 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 gebrähten 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 $\frac{1}{4}$ Liter und ebensoviel Topfen, arbeite das zusammen auf dem Nudelbrette mit dem Nudelwalzer gut durch, so daß Erdäpfel und Topfen eine Masse bildet, gebe jetzt zwei 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 Teigausstich, schneide sie knapp an der Topfenmasse 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.

Topfentuchen.

Gib in einen Weidling 4 Liter feingeriebenen trockenen und nicht saueren Topfen, 1 großen Eßlöffel frische Butter, 4 Deciliter süßes Obers, eine Handvoll feingestohene süße Mandeln und mische Alles gut durcheinander, dann gebe etwas Vanille und soviel 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 $\frac{1}{2}$ Kilogramm gelbe und ebensoviele schwarze kleine Rosinen dazu, welche man in die Masse leicht vermischt. Mittlerweile lasse einen guten mürben Teig bereiten, welcher klein fingerdick ausgewalkt, auf eine mit Butter bestrichene Platte gelegt wird; auf diesen Teig wird nun die Topfenmasse 3 Fingerdick 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 aufsieden 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.