

**Eierkuchen von saurem Rahme.** Zu  $\frac{2}{10}$  l saurem Rahme sprudelt man 3 Dotter, Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl, mischt den festen Schnee der 3 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter beschriebenen Model und bäckt sie im Rohre. Gestürzt gibt man den Kuchen zu eingebrannten Linsen, Sauerkraut u. dgl. Oder man bäckt die Masse in kleinen Tortelettenformen und serviert Caviar dazu.

**Schweizer-Omelette.**  $\frac{1}{4}$  l guten sauren Rahmes sprudelt man mit 7 dkg Kartoffelmehles, 5 dkg fein gestoßenen Zuckers und 6 Dottern gut zusammen, mengt den festen Schnee von 6 Klar und etwas Salz dazu und bäckt daraus dünne Omelettes.

**Eier-Pfanzel.** Man treibt 7 dkg Butter mit 2 Dottern sehr flaumig ab, gibt 1 Löffel sauren Rahmes, etwas Salz und Pfeffer und den festen Schnee von 2 Klar dazu, dann rührt man leicht 5 hartgekochte, kleinwürfelig geschnittene Eier und 4 dkg Semmelbrösel hinein, füllt die Masse in eine mit Butter beschriebene und mit Bröseln ausgestreute, flache Form und bäckt sie im Rohre.

**Raibacher-Eierspeise.** 3 Eier werden hart gekocht. Eine halbe Semmel wird in Milch erweicht, ausgedrückt und mit den 3 hart gekochten Dottern durchpassiert. 7 dkg Butter treibt man mit 3 rohen Dottern gut ab, gibt das Passierte dazu, sowie 2 Eßlöffel voll sauren Rahmes, 2 dkg Brösel und rührt schließlich den festen Schnee von 3 Klar hinein. Eine tiefe Porzellanschüssel schmiert man gut mit Butter, füllt ein Drittel obiger Masse hinein, streut die Hälfte des fein nudelig geschnittenen hartgekochten, Eiweißes, sowie in Butter geröstete, nudelig geschnittene Morcheln oder Champignons darauf, streicht das zweite Drittel der Masse darüber, streut wieder die zweite Hälfte des Eiweißes und Schwämme darauf und bedeckt nun das Ganze mit dem dritten Drittel der Masse und bäckt die Eierspeise  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre. Will man getrocknete Schwämme verwenden, so muß man sie vor dem Dünsten in heißem Wasser anquellen lassen.

**Rahm-Omelette.** 2 Löffel zerlassener Butter läßt man mit 1 Löffel Mehl anlaufen und gibt 4 Löffel sauren Rahms darunter, läßt alles gut verkochen und auskühlen. Wenn die Masse ganz kühl ist, rührt man 4 Dotter dazu und schließlich den festen Schnee von 2 Klar und bäckt nun 2—3 Omelette aus dieser Masse. Beim Servieren füllt man diese mit gehacktem Schinken.

## Reisspeisen.

**Gedünsteter Reis.** Diesen bereitet man ähnlich wie den „Risotto“, nur läßt man ihn etwas länger dünsten und gießt weniger Suppe daran, damit er nicht so saftig bleibe. Wenn man keine Rindsuppe hat, nehme man Wasser und einige Löffel voll Maggisaft. Man garniert damit verschiedene Fleischspeisen, indem man ihn entweder in Wandeln oder in einen Schöpflöffel drückt und dann stürzt. Oder man bestreicht eine Reissform mit Butter und drückt ihn in diese ein. Auch kann man grüne Erbsen (Risi-pisi) darunter geben, eine Form mit Butter bestreichen und mit fein gehacktem Schinken austreuen, dann den Reis eindrücken und hierauf stürzen. Zu jeder Art ist Parmesankäse zu geben. Dieser Reis wird auch mit Krebsbutter gedünstet. Mit gehackten, feinen Kräutern (d. i. Champignons, Schalotten, Peterfülle) dünstet man ihn, indem man die Kräuter in Butter zuerst anlaufen läßt.

**Reis-Reif.** Einen niederen Reismodel legt man beliebig mit gekochten Kohlsprossen, Spargelköpfen, Karfiol oder Morcheln, oder auch Krebschweischen zierlich aus, gibt Risotto oder gedünsteten Reis hinein, drückt diesen gut an, stellt den Reis auf wenige Minuten in ein bain-marie und stürzt den Reis auf eine Schüssel. In die Mitte gibt man entweder eine schöne, gekochte Karfiolrose und schmalzt diese ab, oder man gibt eine beliebige Fleischspeise mit kurzer Sauce hinein.

**Risotto.** 12 dkg Butter läßt man in einer gut glacierten, flachen Kaffe-rolle zerschleichen und dann darin 1 große, fein gewiegte Zwiebel nur wenig anlaufen, hierauf gibt man  $\frac{1}{2}$  l gut geklaubten Reis dazu, welchen man so lange rührt, bis er durchsichtig und glänzend wird. Dann gießt man schöpflöffelweise siedende, gute Rindsuppe dazu und rührt immer auf offenem Feuer mit einem Schmarrenschäufelchen, damit sich der Reis nirgends anlegen kann. Suppe dürfte zu dieser Menge fast 1 l benötigt werden. Der Reis muß in 25—30 Minuten fertig sein, er darf nicht zu weich werden, nicht seine Form verlieren, aber auch in der Mitte nicht hart bleiben. Erst unmittelbar vor dem Anrichten und Auftragen rührt man sehr viel geriebenen Parmesankäse dazu. Mitkochen darf man ihn aber nicht. Statt Butter kann auch Veinmarf genommen werden und genügen hievon 10 dkg auf  $\frac{1}{2}$  l Reis. Man drückt den Risotto in eine mit Butter bestrichene Reif- oder Gugelhupfform, stürzt ihn sofort auf eine runde Schüssel und gibt braune Suppe und noch geriebenen Parmesankäse dazu.

**Mailänder-Risotto** macht man wie den gewöhnlichen „Risotto“, nur kocht man mit der Rindsuppe, welche zum Bergießen verwendet wird, etwas Safran mit, wodurch der Risotto gelb gefärbt wird. Man mischt nach Belieben gekochte Kalbszunge und Champignons und selbstverständlich auch viel Parmesankäse darunter.

**Riso alla capuccina.** Man röste in einer Pfanne 4 gepuzte, fein gehackte Sardellen und eine kleine gewiegte Zwiebel mit 10 dkg Butter und einem halben Glas Olivenöl, gebe dann  $\frac{1}{2}$  kg rohen, ungewaschenen Reis hinein, lasse ihn so lange rösten, bis er gelb ist, und begieße ihn dann zeitweise mit Suppe, bis er gar ist. Man mischt geriebenen Parmesankäse dazu.

**Judischer Reis.** Man macht aus feiner Leinwand ein Säckchen, füllt in dasselbe den zu kochenden Karolina-Reis, beiläufig 30 dkg oder  $3\frac{1}{2}$  dl, salzt ihn, und verbindet dann das Säckchen ganz am Rande sehr fest; damit der Reis, der sehr anquillt, genügend Raum zum Aufquellen habe, muß ein wenigstens viermal so großer, leerer Raum, als der Reis erforderte, oberhalb desselben sein. Nun hängt man das Säckchen an ein Holzstäbchen, welches quer über einen Topf mit siedendem Wasser gelegt wird, deckt den Topf zu und läßt den Reis 25 Minuten kochen, hierauf wird er aus dem Säckchen auf ein Sieb zum Trocknen geschüttet und dann angerichtet. Man ist ihn zu Speisen, welche eine fette Sauce haben, wie alle Curry-Speisen, Guljas und Ähnliches.

**Risotto mit Trüffeln.** Ein gut bereiteter Risotto wird mit nudelig geschnittenem, gebratenem Kalbfleisch, gedünsteten Champignons, Trüffeln und gekochtem Bries unterlegt und mit viel Parmesankäse und gekochten, grünen Erbsen vermischt.

**Geflügel-Risotto.** Zuerst wird der gewöhnliche Risotto gemacht und dann derselbe mit klein zerschnittenen Tauben oder Hühnern, welche vorher gebraten oder gedünstet wurden, vermischt. Zur Verbesserung gibt man entweder gekochte, grüne Erbsen oder gedünstete Champignons darunter.

**Risotto mit Karfiol.** Zum gut bereiteten Risotto mischt man fein geschnittene, gekochte Hühnerlebern und Mägen, oder noch besser, man legt diese, nebst gedünsteten Pilzlingen, wenn der halbe Risotto im Reismodel eingedrückt

ist, lagenweise ein. Nach dem Stürzen gibt man in die Mitte in die Höhlung eine gekochte Karfiolrose, schmalzt diese mit heißer Butter ab und garniert den Risotto noch mit gedünsteten Schwämmen. Als Vorspeise für Abends sehr beliebt.

**Geflügel-Reis.** Kleine, rein flammierete Hühner siedet man in Salzwasser nur kurze Zeit, zieht ihnen hierauf die Haut ab und schneidet sie in kleine Stücke. Dann läßt man in einer Kasserolle fein gehackte Zwiebel in Butter anlaufen, gibt zerschnittene Champignons dazu, läßt dieselben dünsten und gibt das tranchierte Geflügel hinein, hierauf mischt man etwas weiße Buttersauce darunter, läßt alles verkochen und legiert noch nach Belieben, mit 2 Dottern. Nun macht man gedünsteten Reis mit Butter, Zwiebel, Salz und Wasser, mischt schließlich noch viel Parmesankäse hinein und richtet den Reis auf einer flachen Schüssel an, das Geflügel legt man oben auf.

**Risotto mit gebratenen Vögeln.** Man bereitet einen guten Risotto. Inzwischen dünstet man Champignons, kocht eine Karfiolrose und Sprossen Kohl, röstet etwas feinblättrig geschnittene Kalbsleber oder auch Hühnerlebern und brät mehrere kleine Vögel. Das Beinmark, welches man mit der Suppe, die zum Vergießen des Risotto verwendet wurde, gekocht hat, schneidet man würfelig und mischt es unter den Risotto. Beim Anrichten desselben drückt man ihn in einen mit Butter bestrichenen Model und unterlegt ihn mit obigen Zutaten oder garniert ihn nur teilweise damit, ganz nach Belieben.

**Risi-pisi.** Man macht Risotto und mischt zum Schluß zu  $\frac{1}{2}$  l Reis  $\frac{1}{2}$  l in Salzwasser gekochte, feine, grüne Erbsen dazu. Zum Risotto müssen einige Dekagramm Butter mehr genommen werden, damit die Erbsen genügend Fett haben. Es wird ebenfalls Parmesankäse und Suppe dazugegeben.

**Reis à la matelote.** Man dünstet Reis mit Butter, fein gehackter Zwiebel und Suppe, kocht 1 Huhn in Salzwasser mit Wurzelwerk und schneidet es in 4 Teile, sodann dünstet man noch ganze Champignons in Butter. Hierauf bereitet man etwas weiße, dickliche Buttersauce und legt das zerschnittene Huhn hinein, gibt dann den Reis auf eine runde Schüssel, das Huhn darauf und auf jedes Viertel desselben ganze Champignons. Eine Seite des Reises garniert man mit gekochten Krebsen, die andere mit gespickten und im Rohre gebratenen Kalbsbries-Schnitten. Über das Ganze wird dann die Buttersauce gegossen.

**Krebs-Reis-Meridon.** Man kocht 20 Stück mittelgroße Krebse (wie Seite 154 angegeben), löst die Scheren und Schweifchen sorgfältig aus und legt sie bis zum Gebrauche zugedeckt an einen kühlen Ort. Aus den leicht gestoßenen Schalen und ausgenommenen Leibern bereitet man mit 25 dkg Butter oder Beinmark eine Krebsbutter (siehe Seite 22). In dieser Krebsbutter läßt man nun eine Stunde vor dem Anrichten 2 feingewiegte mittelgroße Zwiebeln gelblich anlaufen und gibt, wenn dies geschehen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Essen,  $\frac{1}{2}$  l oder 7 dl ausgelesenen, aber nicht gewaschenen Reis dazu, läßt ihn am offenen Feuer unter fleißigem Rühren mit einem Schmarrenschäufel das Fett auffaugen und gießt dann mehrere Schöpfer voll guter Rindsuppe darauf; man rührt immer fort und gießt wieder Suppe nach, bis der Reis gar geworden, doch darf er seine ursprüngliche Form nicht verlieren. Er braucht hierzu beiläufig 25 Minuten; hierauf mischt man  $\frac{1}{2}$  l gekochte grüne Erbsen und 15—20 dkg geriebenen Parmesankäse dazu. Eine schöne Reis- oder Kuppelform schmiert man dann mit Butter, legt sie ganz mit den ausgelösten Krebsscheren und -Schweifchen und gekochten Spargelköpfen, zierlich abwechselnd, aus und füllt den fertigen Reis halb ein, unterlegt ihn noch mit gedünsteten Champignons und auch gedünstetem Brieschen (letzteres kann auch wegbleiben), füllt nun den Model ganz mit Reis

an und stürzt ihn gleich auf eine flache Porzellanschüssel. Ist er in einer Reifform, so gibt man in den mittleren hohlen Raum nach dem Stürzen eine schöne, gekochte, mit Krebsbutter abgeschmalzene Karfiolrose; ist er in einer Kuppelform, so garniert man den Meridon mit den zerteilten Köschen des Karfiols.

**Schinken-Reis.** 2 dl Reis werden mit 4 dl lichter Suppe und etwas Salz nicht sehr weich gedünstet. Ist der Reis ausgekühlt, so mengt man 4 dkg Butter darunter und gibt die Hälfte davon in eine ausgeschmierte Form, dann eine Lage Schinkenschnitten, hierauf wieder Reis und kocht alles  $\frac{1}{4}$  Stunde im Dunste. Man stürzt es dann auf eine Schüssel und bestreut die Speise mit fein gewiegtem Schinken. Es kann auch geriebener Parmesankäse unter den Reis gemischt werden.

**Pilaw** (Risotto turco). Man stelle in einer Kasserolle 10 dkg Butter und 5 dkg zerlassenen, frischen und geseihten Specks ans Feuer und lasse darin eine fein geschnittene Zwiebel gelblich rösten. Dann gibt man in das Fett ein in Stücke geschnittenes Huhn oder Tauben oder Wachteln, salzt ein wenig, deckt die Kasserolle gut zu und läßt das Fleisch nur halb gar dünsten. Hierauf begieße man es mit  $1\frac{1}{2}$  l Suppe, gebe  $\frac{1}{2}$  kg Reis hinein und rühre alles tüchtig, schließe dann den Deckel und lasse den Reis dünsten, bis er weich ist, worauf man das Ganze zusammen anrichtet. Wenn man Paradiesäpfel zur Verfügung hat, so gebe man 3 solche große, durchpassiert zum Reis. Etwas Safran kann nach Geschmack mitgekocht werden. Man gibt auch Kaninchenfleisch oder Schöpfensfleisch zum Dünsten, statt Geflügel.

**Pilaw von Hummern.** Ein ausgelöster Hummer wird mit einem Gläschen Cognac und Madeira, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian und 1 großem Schöpflöffel voll Paradiesäpfel-Sauce in einer Kasserolle auf den Herd gestellt. Inzwischen wird in einer zweiten Kasserolle  $\frac{1}{4}$  l Reis in Butter mit viel gewiegter Zwiebel gedünstet und mit Suppe vergossen; wenn er halb weich ist, gibt man den erwärmten Hummer, viel geriebenen Parmesankäse und noch 1 Löffel voll Paradiesäpfel-Sauce dazu, läßt alles noch aufkochen und richtet gleich an.

**Armenischer Pilaw von Muscheln.** Man kocht Reis in Salzwasser mit Pfeffer, gehackten Pistazien und Paradiesäpfel-Salze, vermengt ihn mit in Öl geschwungenen kleinen Zwiebeln und füllt ihn in die gekochten, aufgesprungenen Muscheln, dann macht man diese heiß und richtet an.

**Muscheln mit Reis auf griechische Art.** Gebrührter Reis wird, nachdem man ihn auf einem Siebe hat trocknen lassen, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muscatnuß und frischer Butter, dem Muschelwasser und den gekochten, ausgelösten Muscheln vermischt, dann im Rohre heiß gemacht und angerichtet.

**Braungerösteter Reis.**  $\frac{1}{4}$  l Reis wird mit viel Butter solange geröstet, bis er ganz braun wird; in der halben Zeit kommt 1 Löffel voll fein gewiegter Zwiebel dazu und dann wird der Reis mit  $\frac{1}{2}$  l und  $\frac{1}{8}$  l Suppe vergossen und diese verdünnet. Man rechnet doppelt soviel Suppe und noch die Hälfte dazu als man Reis nimmt. Z. B. zu  $\frac{1}{2}$  l Reis =  $1\frac{1}{4}$  l Suppe.

## Einfache Mehlspeisen.

**Großer Knödel.** 14 dkg Kaiserfemmel werden zunächst klein würfelig geschnitten und in Butter oder Rindschmalz fett geröstet. Hierauf versprudelt man