

an und stürzt ihn gleich auf eine flache Porzellanschüssel. Ist er in einer Reifform, so gibt man in den mittleren hohlen Raum nach dem Stützen 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 Schöpfloß 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 verdünstet. 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

$\frac{1}{4}$  l Milch mit 3 ganzen Eiern und etwas Salz und gießt dies nach und nach zu gut gemessenen  $\frac{3}{8}$  l Mehl, versprudelt es gehörig, schüttet hierauf das Ganze über die gerösteten Semmelwürfel, und läßt diese  $\frac{1}{4}$  Stunde lang anziehen. Dieser Teig kommt nun entweder in einen mit Butter geschmierten Dunstmodel, worauf man ihn 1 Stunde im Dunste kochen läßt, oder in eine gut mit Butter bestrichene Serviette, deren Enden man lose zusammenknüpft. Die Serviette mit dem Knödel hängt man auf einen, quer über einen Topf mit siedendem Salzwasser gelegten Kochlöffel, so daß der Knödel im Wasser schwimmt, ohne jedoch den Boden des Gefäßes zu berühren. Hat der Knödel eine gute  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, so wird er herausgenommen und mit brauner Butter und viel Bröseln abgeschmalzen.

**Servietten-Knödel.** 14 dkg Butter treibt man mit 4—5 ganzen Eiern ab, gibt dann 2 Löffel Milch und so viel feine Semmelbröseln dazu, daß es ein fester Teig wird, salzt etwas und gibt 1—2 Löffel voll Weinbeeren hinein. Dann formt man einen großen Knödel daraus, bindet ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette ein, hängt ihn an einem Holzstücke oder Kochlöffelstiele in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt ihn darin  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen.

**Schweizer Bauern-Knödel.** Eine fein zerhackte Zwiebel röstet man mit 10 dkg würfelig geschnittenem Specke in Butter, gießt 1 l Milch daran und läßt alles aufkochen, dann gibt man so viel Mehl dazu, daß man einen dicken Brei erhält und läßt diesen in einer Schüssel erkalten. Man sticht dann davon Knödel ab und röstet sie auf beiden Seiten. Sie sehen eigentlich mehr unsern Nockerln ähnlich.

**Russische Mehl-Knödel.**  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahmes, Salz und 3 Eier sprudelt man gut und mengt soviel Mehl darunter, daß es ein dicker, geschmeidiger Teig wird, woraus man dann Knödel formt und dieselben in Butter bäckt.

**Böhmische Knödel.** Man nimmt zu  $\frac{7}{10}$  l (2 Seidel) Mehl 2 Eier und 2 Semmeln, schneidet die Semmeln klein würfelig und röstet sie in ziemlich viel Butter fett und resch. Inzwischen zersprudelt man die Eier und macht mit dem Mehle, dem nötigen kalten Wasser und Salz einen ziemlich weichen Nockerlteig, welcher gut abgeschlagen werden muß; dann gibt man die gerösteten Semmelwürfel dazu, vermengt sie gleichmäßig und läßt den Teig  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Hierauf kocht man die ganze Teigmasse rund geformt als einen Knödel in siedendes Salzwasser ein, oder man formt 2—3 Knödel daraus. Nach dem Kochen ( $\frac{1}{2}$  Stunde) werden die Knödel mit 2 Gabeln zerrissen und mit brauner Butter abgeschmalzen. Man gibt noch Zwetschenröster dazu. Oder: Man treibe 4 dkg Butter mit 3 Eiern ab, gebe ein kleines Glas Wasser oder Milch und 37 dkg Mehl dazu, schlage die Masse so lang bis sie Blasen bekommt und vermenge sie dann mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln von 4 Semmeln. Dann formt man Knödel daraus, oder sticht mit einem Löffel runde Nockerln ab, kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salzwasser und schmalzt dann heiße, braune Butter darüber.

**Abgeschmalzene Tiroler Knödel.** Zu  $3\frac{1}{2}$  dl Mehl gebe man 3 würfelig geschnittene Semmeln, 25 dkg gefochtes und fein gehacktes Selchfleisch und in Butter gedünstete, grüne Peterfilie, dann 2 mit  $3\frac{1}{2}$  dl Milch zersprudelte Eier und etwas Salz. Die Masse wird gut vermengt und abgeknetet, dann formt man mit 2 kleinen Schöpflöffeln runde Knödel daraus, kocht diese in Salzwasser in einer Kasserolle und schmalzt sie nach dem Abtropfen mit brauner Butter ab. Man kann auch statt Selchfleisch geräucherte Würste darunter geben.

**Feiner Tiroler Knödel.** Man reibt 5 Kaisersemmeln ab, schneidet sie in Würfel und feuchtet diese mit Milch an. Dann treibt man 7 dkg Butter mit 7 dkg Mark (oder geselchtem, würfeligem Specke) und 6 Dottern ab, und gibt fein gewiegten Schinken oder Zunge, dann die in Milch geweichten Semmelwürfel, festen

Schnee von 6 Klar und ein wenig Mehl darunter. Den ganzen Teig gibt man ziemlich rund geformt auf eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet ihn darin ein und kocht ihn in Salzwasser 1 Stunde. Man hängt die Serviette an einen Kochlöffelstiel und achtet darauf, daß dieselbe nicht den Boden des Topfes berührt. Nach Belieben schmalzt man den gekochten Knödel auf der Schüssel ab.

**Grammel-Knödel.** Man schneidet 8 Kaisersemmeln fein würfelig, läßt dann 1 Löffel Schweinschmalz, 2 Eßlöffel voll fein gehackter Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen, gibt  $3\frac{1}{2}$  dl fetter Grammeln dazu, läßt sie heiß werden und gießt dies über die Semmelwürfel. Nun sprudelt man  $\frac{1}{2}$  l Milch mit 2 Eiern ab, gießt sie über die Semmelwürfel und läßt die Masse einige Zeit stehen, vermischt sie dann gut und streut so viel Mehl darunter, daß sich Knödel daraus formen lassen, welche man in Salzwasser einkocht und mit brauner Butter auf der Schüssel abschmalzt.

**Abgeschmalzene Speck-Knödel.** Siehe Seite 75.

**Abgeschmalzene Grazer Semmel-Knödel.** Siehe Seite 75.

**Abgeschmalzene Bauern-Knödel.** Siehe Seite 76.

**Abgeschmalzene, steirische Bauern-Knödel.** 3 lange saure Semmeln werden würfelig geschnitten. In etwas Grammeln (Grieben) von geselchtem Speck läßt man 2 Eßlöffel voll fein gewiegten Zwiebels anlaufen, gibt die Semmelwürfel dazu, läßt sie darin rösten und gibt sie dann in einen Weidling. 2 Eier zersprudelt man mit  $\frac{9}{10}$  l Wasser, schüttet sie über die Semmeln, salzt und verrührt etwas und läßt sie eine ziemliche Weile stehen, damit das Eier-Wasser eingesaugt wird. Dann streut man 2 große Eßlöffel voll Mehles darüber, eventuell etwas mehr, formt nicht zu große Knödel daraus, probiert einen, ehe man alle in Salzwasser einkocht. Nachdem sie gut vom Wasser abgetropft sind, schmalzt man sie mit Butter ab. Können auch in Suppe eingekocht werden.

**Erdäpfel-Knödel.** 8 große Erdäpfel werden gekocht, geschält und noch heiß schnell gerieben, dann mit gleich viel Bröseln vermischt, mit 2 Eiern und Salz zu einem Teige angemacht und zu Knödeln geformt. Wenn alle bereitet sind, kocht man sie in Salzwasser, dann legt man sie zum Absinken des Wassers auf den Nudelburchschlag und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab.

**Erdäpfel-Knödel mit Gries.** 6 große, gekochte Erdäpfel werden noch heiß auf dem Nudelbrett mit dem Walker fein zerdrückt, und, mit einer halben Schale voll Gries vermengt, in einen Weidling gegeben. Inzwischen röstet man eine halbe in Würfel geschnittene Semmel in Butter, rührt sie mit 1 Ei und etwas Salz unter die Erdäpfelmasse, formt Knödel daraus, kocht diese in kochendes Salzwasser ein, seigt sie ab, läßt sie gut abtropfen und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab.

**Abgeschmalzene Gries-Knödel.** Sowohl die verschiedenen abgebrannten als abgetriebenen Gries-Knödel, wie sie auf Seite 76 angegeben sind, können statt in Rindsuppe, mit brauner Butter abgeschmalzen und entweder mit Zwetschenröster oder zu Fleischspeisen serviert werden.

**Erdäpfel-Knödel mit Gries anderer Art.** 10—12 Erdäpfel werden gekocht, geschält und noch heiß zerdrückt. Dann werden 20 dkg Gries mit einigen Löffeln voll würfelig geschnittenem heißen Speck abgeschmalzen und mit dem Erdäpfelbrei vermengt. Indessen röstet man 2 würfelig geschnittene Kaisersemmeln mit Schweinschmalz ziemlich fett und resch, mischt sie nebst 2 Eiern, Salz und 15—20 dkg Mehl zum Teige und rührt alles gut durcheinander, formt dann Knödel daraus und kocht sie in Salzwasser ein. Man schmalzt sie mit Butter ab.

**Erdäpfel-Knödel mit Speck.** 7—8 Erdäpfel werden gekocht, geschält und

dann noch heiß mit 40 dkg Mehl fein zerdrückt und gesalzen. Hierauf werden 10—15 dkg Speck würfelig geschnitten, heiß gemacht und nebst 2 Eiern dazu gemengt. Aus dieser Masse formt man 10—12 Knödel, kocht sie in Salzwasser ein und schmalzt sie nach dem Kochen, nachdem sie gut abgetropft sind, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln gut ab. Man gibt sie zu Sechfleisch u. dgl.

**Erdäpfelknödel mit Reis.** In  $\frac{1}{4}$  l Milch kocht man 6 dkg Reis, bis er dick ist. Wenn er überkühlt ist, mischt man 1 l heiß zerdrückter Erdäpfel, 1 Löffel voll in Butter gerösteter, fein gewiegter Zwiebel nebst 1 Ei und 1 Dotter dazu und läßt die Masse einige Zeit stehen. Dann formt man 6 Knödel daraus, wobei man sich die Hände mit Mehl stark einstauben muß, kocht dieselben in Salzwasser ein und gibt sie dann entweder in Suppe oder schmalzt sie mit brauner Butter ab.

**Erdäpfel-Knödel mit gerösteter Semmel.** 10—12 gekochte, heiß zerdrückte Erdäpfel werden mit zwei würfelig geschnittenen, in Butter reich gerösteten Kaisersemmeln vermischt. Dann fügt man noch fein gewiegte grüne Petersilie, Salz, 1 Ei und so viel Mehl hinzu, daß sich mittelgroße Knödel formen lassen, kocht diese dann in Salzwasser ein und gibt sie entweder in Kindssuppe oder als Beilage zu Fleischspeisen.

**Topsen-Knödel.** 10 dkg Butter treibt man sehr flaumig ab, rührt nach und nach 3 Dotter und 1 ganzes Ei hinzu, dann mengt man 60 dkg guten, trockenen passierten Topfens und zuletzt 15 dkg Mehl damit, salzt ein wenig und läßt den Teig einige Zeit stehen. Sollte der Topfen feucht sein, so kann man ein wenig feine Semmelbrösel hinein streuen. Sollen die Knödel als dritte Speise auf den Tisch kommen, so kocht man sie (die nicht zu groß sein dürfen), während die Suppe aufgetragen wird, in kochendes Salzwasser ein. Die Knödel werden sodann gut abgeseiht und mit brauner Butter abgeschmalzen. Auch kann man nach Geschmack gestoßenen Mohn, feine Semmelbrösel, geriebenen Lebkuchen oder geriebenen Parmesankäse darauf streuen.

**Topsen-Knödel mit Semmeln.** 6 abgerindelte Semmeln werden fein würfelig geschnitten und in Butter gelb geröstet. 14 dkg Butter treibt man mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern flaumig ab, gibt 42 dkg passierten Topfens und die gerösteten Semmelwürfel dazu, salzt, formt Knödel daraus und läßt sie in Salzwasser 20 Minuten kochen. Werden mit Butter und Bröseln abgeschmalzen.

**Haide-Knödel.** 3 Kaisersemmeln schneidet man würfelig und mischt sie zu  $\frac{1}{2}$  l Haidemehl in einem Weidling. 7 dkg würfelig geschnittenen Speckes läßt man mit etwas fein gewiegter, grüner Petersilie anlaufen und überschüttet damit Mehl und Semmel, salzt und brennt das Ganze mit so viel kochendem Wasser ab, daß es ein mittelfester Teig wird, verrührt alles gut und formt daraus große Knödel. Man kocht sie in siedendes Salzwasser ein und schmalzt sie mit heißer Butter und gerösteten Semmelbröseln ab. Statt Kaisersemmeln kann auch ordinäres weißes Gebäck (Mundsemeln, Baarln, saure Semmeln) genommen werden.

**Hirsebrein-Knödel.** In 6—8 dkg fein gewiegten Speckes läßt man etwas fein gehackte Zwiebel anlaufen und gibt dies zu  $\frac{1}{4}$  l Hirsebrein in das nötige Wasser, läßt alles zusammen kochen, bis der Brein weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Sobald der Brein erkaltet ist, rührt man 2 Dotter und das nötige Salz darunter, formt kleine Knödel daraus und kocht sie in Salzwasser ein. Man schmalzt sie mit brauner Butter ab. Die Knödel können auch mit fein gehacktem Schinken oder Kalbfleischhaché gefüllt werden.

**Süße Mehlnödel.** 15 dkg Butter werden mit 1 Eßlöffel voll Zucker und 3 ganzen Eiern sehr flaumig abgetrieben; man fügt löffelweise  $\frac{1}{10}$  l süßen Obers'

und etwas Vanillegeruch bei. Dann schüttet man 20 dkg Mehl dazu und schlägt die Masse so lange ab, bis sie Blasen bekommt. Nach Belieben und Geschmack kann man gestiftelte Mandeln und Rosinen unter den Teig mischen. Man kocht nicht zu große Knödel hievon in kochendes Salzwasser ein, richtet sie, nachdem sie gar sind, sofort an und serviert eine beliebige Frucht-Sauce dazu. Wenn man keine Mandeln und Rosinen dem Teige beimengt, kann man die Knödel nach dem Kochen auf der Schüssel mit gestoßenem Mohn oder Zucker bestreuen.

**Zwetschen-Knödel mit Topfenteig.**  $\frac{1}{4}$  kg Topfen wird durchpassiert, mit  $3\frac{1}{2}$  dkg Butter und 2 Dottern gut abgetrieben, dann  $\frac{1}{10}$  l saurer Rahm, Salz,  $\frac{4}{10}$  l Mehl und fester Schnee von 2 Klar beigemengt. Schöne, große, reife Zwetschen wischt man ab; den Teig rollt man ziemlich dick aus, schneidet davon so große Flecken herab, daß man eine Zwetsche eindrehen und den Teig gut schließen kann. Die Knödel werden nun in einer großen, weiten Kasserolle in Salzwasser eingekocht, gut abgeseiht und entweder nur mit brauner Butter abgeschmalzen oder zu in Butter angelautenen Bröseln gegeben.

**Zwetschenknoedel mit Erdäpfelteig.** Man macht auf dem Brette einen mäßig weichen Teig aus  $\frac{1}{2}$  l Mehl, 2 Dottern, Salz, einem e i großen Stückchen Butter und so viel heiß geriebenen, erkalteten Kartoffeln, als das Mehl aufnimmt. Man soll eine gelbe Gattung von Kartoffeln nehmen, womöglich nicht die sogenannten Rosenkartoffeln. Wenn der Teig gut verarbeitet ist, rollt man ihn zu einer dicken Wurst, schneidet kleine Stücke davon herab und überzieht mit jedem eine frische, abgewischte Zwetsche. Der Teig muß sehr gleichmäßig herumgewickelt werden und darf keine Sprünge haben. Man kocht die Knödel in viel Salzwasser ein; da sie viel Platz zum Kochen brauchen, so nehme man eine große Kasserolle dazu. Nachdem die Knödel abgeseiht wurden, röstet man sie mit in Butter angelautenen Bröseln.

**Zwetschenknoedel mit Nudelteig.** Man macht einen gewöhnlichen weichen Nudelteig aus Mehl, Eiern und Wasser, rollt ihn zu einer Wurst, schneidet von dieser gleich große Stücke ab und dreht in jedes dieser Stücke eine frische Zwetsche ein. Wenn alle fertig sind und der Teig bei allen gut geschlossen ist, kocht man sie in Salzwasser ein, seiht sie ab und schmalzt sie mit brauner Butter reichlich ab, oder läßt sie in derselben etwas rösten.

**Zwetschenknoedel anderer Art.** Man sprudelt  $\frac{4}{10}$  l Obers mit 3 Dottern, 1 Ei, etwas Salz gut ab und macht auf dem Brette mit einem Stückchen Butter und Mehl einen Teig an, wälkt ihn aus, überzieht damit die Zwetschen und kocht sie fertig wie oben. — Oder: Man macht einen Teig — ohne Eier — aus 1 l Mehl, einem Stückchen Butter und lauwärmer Milch.

**Marillenknoedel mit Germteig.** Man macht einen Germteig aus 56 dkg Mehl, 7 dkg Butter,  $\frac{4}{10}$  l Milch,  $2\frac{1}{2}$  dkg Germ, 3 ganzen Eiern und 2 Dottern, einem Stäubchen Salz und läßt den Teig gut gehen. Die Marillen schält und entfernt man vorsichtig, daß sie ganz bleiben und steckt statt des Kernes ein Stückchen Zucker hinein. Man überzieht jede Marille mit gut einem Löffel voll Teiges, kocht sie in Wasser ein und schmalzt sie, abgeseiht, mit heißer Butter ab.

**Marillenknoedel mit Topfenteig.** Man schneidet die Marillen entzwei, schält und dreht sie in gestoßenen Zucker ein, zieht Topfenteig, wie bei „Zwetschenknoedel mit Topfenteig“ beschrieben ist, darüber und verfäbrt weiters wie oben.

**Marillenknoedel mit Erdäpfelteig.** Kleine Marillen werden geschält, vorsichtig entfernt, daß sie ganz bleiben und mit Erdäpfelteig, wie er bei „Zwetschenknoedel mit Erdäpfelteig“ beschrieben ist, überzogen, in Salzwasser eingekocht und dann mit heißer Butter abgeschmalzen.

**Kirschenküdel mit Topfenteig.** Man macht einen Topfenteig, wie er bei „Zwetschenküdel mit Topfenteig“ beschrieben ist und überzieht mit einem ausgerollten, viereckigen Fleckchen dieses Teiges immer je 3 entfernte Kirschen zusammen. Statt des Kernes füllt man etwas Zucker in die Kirschen. Man kocht sie in Salzwasser ein und schmalzt sie mit Butter ab.

**Kirschenküdel mit Gernteig.** Man macht einen Gernteig wie er bei „Marillenküdel mit Gernteig“ angegeben ist und überzieht mit einem Böffel voll Teiges, nachdem er gut gegangen ist, je 3 entfernte, mit Zucker gefüllte Kirschen, kocht sie in Salzwasser ein und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

**Kirschenküdel mit Semmelteig.** 10 Semmeln werden würfelig geschnitten, mit so viel heißem Rindschmalz übergossen, daß alle Würfel nicht zu fett werden. 4 ganze Eier werden mit Milch versprudelt, darüber gegossen,  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  kg abgezapfte Kirschen darunter gemischt und so viel Mehl dazu gerührt, daß sich Küdel daraus formen lassen, welche in Salzwasser eingekocht und dann mit heißer Butter abgeschmalzen werden.

**Semmel-Pfanzel ohne Dotter.** 10 dkg Semmel (Kaisersemmel oder ordinäre), werden in Wasser erweicht und dann sehr gut ausgedrückt, so daß sie wieder fast trocken werden. Indessen läßt man 2 Böffel voll fein gewiegter Zwiebel in Schweinschmalz anlaufen, gibt die ausgedrückte Semmel dazu und verrührt alles gut, indem man noch fein gewiegte, grüne Petersilie und Salz beimengt. Von 5 oder 6 Klar schlägt man festen Schnee, mischt diesen mit der Semmelmasse, bestreicht eine runde Kasserolle mit Schweinschmalz, füllt die Masse ein und bäckt sie im Rohre. Wird gestürzt zu beliebiger Fleischspeise mit einer Sauce gegeben. Sehr gut ist es auch, wenn man mit der Zwiebel 3—4 Böffel voll passierter, roher Leber mitrösten läßt, dann pfeffert man auch etwas die Masse. Auch fein gewiegtes Bratenfleisch oder Lunge kann man mitrösten. Aus der gebackenen Masse kann man auch verschobene Vierecke schneiden und diese zu brauner Suppe servieren.

**Abgeschmalzene Nockerln.** Man macht einen beliebigen Teig, wie zu den Erbsenockerln, oder aus  $\frac{1}{2}$  l weißen Mehls, 1 Ei und  $\frac{3}{10}$  l Milch, salzt etwas, schlägt den weichen Teig gut ab, gibt ihn entweder auf ein glattes Holzbrettchen mit Stiel und schneidet davon Nockerln mit einem Messer ins siedende Salzwasser oder kocht sie mit einem Böffel ein und gibt sie abgeseiht und mit kaltem Wasser überschüttet in heiße Butter oder zu in Butter gerösteten Bröseln.

**Zupf-Nockerln.** Die Abfälle eines Strudelteiges werden zu einem Teig mit etwas Mehl zusammengeballt und von diesem werden kleine Nockerln abgezupft. Man kocht dieselben in siedendes Salzwasser ein, seiht sie ab und schmalzt sie mit heißer Butter und Bröseln oder Parmesankäse ab. Man garniert damit das Rindfleisch.

**Schwarze Wasserspazzen.** Diese echte Wienerspeise muß aus Einbrennmehl bereitet werden, um die richtige Güte zu haben. In einen Weidling schüttet man  $\frac{1}{2}$  l schwarzes Mehl, salzt es und brüht nach und nach  $\frac{1}{4}$  l kochendes Wasser darüber, so daß ein ziemlich weicher Teig entsteht, welcher dann gut abgeschlagen werden muß. Man kocht sodann mit einem vorher in heißes Wasser getauchten Eßlöffel kleine Nockerln, in der Größe der Spazzen, in siedendes Salzwasser ein und gibt sie, wenn sie durchgekocht sind, auf einen Durchschlag. Indessen läßt man in Schweinschmalz geringelte oder fein gewiegte Zwiebel anlaufen, gibt die Nockerln hinein und läßt sie rösten und „Kammeln“ bekommen. Man gibt sie zu Guljas oder anderem Fleische mit Sauce.

**Abgeschmalzene Erbsen-Nockerln.** Man macht Nockerlteig wie zu „Mehl-Nockerln in der Suppe“, oder zu „Abgeschmalzene Nockerln“, kocht sie

durch den Erbsenlöffel in siedendes Salzwasser ein, seigt sie gut ab und röstet sie etwas in Butter und grüner Petersilie. — Oder: Man macht nur gewöhnlichen Teig aus  $\frac{7}{10}$  l Mehl, 1—2 Eiern und dem nötigen Wasser, schlägt den Teig gut ab, macht Nockerln und kocht sie ebenfalls in Salzwasser ein. Diese Nockerln kann man in kleinerer Quantität auch in Suppe einkochen. Sie sind sehr kernig, was manche lieben.

**Gold-Nockerln.** Obige Nockerln gibt man, wenn sie gekocht und abgefeigt sind, in heißes Rindschmalz, sprudelt 2—3 ganze Eier mit 1 Löffel sauren Rahmes oder Milch und einer Prise weißen Pfeffers ab und schüttet das Gemisch über die Nockerln, verrührt alles gut und richtet an, sobald die Eiermasse gestockt ist.

**Feine Nockerln.** 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter werden mit 3 Eiern abgetrieben,  $\frac{1}{2}$  Schöpflöffel Wasser, 2 Schöpflöffel sauren Rahmes und Salz dazu gegeben und mit 1 kg Mehl gut abgetrieben und abgeschlagen. Man kocht aus diesem Teige Nockerln im Salzwasser ein und schmalzt sie mit Butter ab.

**Abgeschmalzene Schwamm-Nockerln.** Man läßt in einer Kasserolle 15 dkg Butter zergehen, rührt 30 dkg Mehl hinein, gießt auf einmal  $\frac{9}{10}$  l kalten Wassers dazu und verrührt die Masse zu einem glatten Teige. Wenn er etwas überkühlt ist, rührt man 6 Eier darunter. Man legt mit einem kleinen Eßlöffel oder großen Teelöffel Nockerln in das siedende Salzwasser ein, seigt sie, nachdem sie gekocht sind, ab und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

Kleinere Quantität ist: 10 dkg Butter, 20 dkg Mehl,  $\frac{9}{10}$  l Wasser und 4 Eier.

**Käse-Nockerln.** Man läßt 7 dkg Butter mit ziemlich viel Mehl anlaufen, verrührt  $3\frac{1}{2}$  dl Milch darunter, läßt alles verkochen und auskühlen. Hierauf rührt man 2 Dotter, 2 ganze Eier, ziemlich viel Parmesankäse und Salz dazu und kocht Nockerln in Salzwasser ein, läßt sie nachher auf einen Durchschlag abtropfen, gibt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

**Solzknecht-Nockerln.** (Gries-Nockerln.) 8 dkg Butter gießt man sehr heiß über  $\frac{1}{2}$  l gesalzenen Gries, unter welchen man etwas fein gewiegte, grüne Petersilie mengte. Dann macht man mit kochendem Wasser einen weichen Teig daraus, welcher mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt stehen muß, damit der Gries recht aufquillt. Hierauf kocht man große Nockerln davon in kochendes Salzwasser ein. Wenn sie gekocht sind, seigt man sie gut ab und röstet sie in heißem Rindschmalze zu schöner, brauner Farbe.

**Topfen-Nockerln.** 50 dkg passierten Topfens verrührt man mit 3 Löffeln sauren Rahmes, 2 Eiern, Salz und 4 dl Mehles. Man kocht davon mit einem Eßlöffel in Salzwasser gleichmäßige Nockerln ein und läßt sie nur 5 Minuten kochen. Man schöpft sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf einem Nudeldurchschlag abtropfen und schmalzt sie mit Butter und Bröseln oder mit Mohn bestreut ab.

**Saure Rahm-Nockerln.**  $\frac{2}{10}$  l sehr guten sauren Rahmes sprudelt man mit 2 Eiern, Salz und  $\frac{2}{10}$  l Mehl gut ab. In eine Kasserolle gibt man 1 om hoch Wasser und 2 Löffel Rindschmalz, läßt dieses aufkochen, worauf man die Nockerln einlegt und dieselben zugedeckt gut dünsten läßt, bis sie unten braun werden, was sich durch Prasseln bemerkbar macht. Man sticht dann viereckige Stücke heraus. Aus saurer Milch oder gekochtem, sauer gewordenem Obers macht man die Nockerln ebenfalls, doch treibt man hiezu ein außgroßes Stück Butter mit den Eiern zuerst ab.

**Topfenbaumzeln.** Einen Teller voll geriebenen oder durchpassierten Topfens verarbeitet man mit 1 Ei und so viel Mehl als der Topfen an-

nimmt, zu einem Teige, schneidet diesen in sehr kleine, viereckige Stückchen und röstet diese in heißem Schmalze.

**Spätzle.** Man gibt in einen Weidling  $\frac{1}{2}$  l feines Mehl, 1 ganzes Ei, etwas Salz und so viel kaltes Wasser, daß man einen flaumigen Nockerl Teig abrühren kann. Doch darf man nicht lange rühren (mehr abschlagen), der Teig wird dadurch zähe. Man drückt den Teig durch den Erbsenlöffel in heißes Salzwasser, läßt die Nockerln aufkochen, gibt sie auf den Durchschlag und schreckt sie mit kaltem Wasser ab. Indessen läßt man Schmalz heiß werden, gibt die Nockerln hinein, rührt sie ein paar Mal um, schlägt 1 Ei darauf und röstet sie, bis sie Krusten bekommen.

**Vorarlberger-Spätzeln.** Man macht den Teig wie zu den vorherigen. Wenn sie aus dem Salzwasser genommen werden (sie dürfen nicht zu weich gekocht sein), gibt man sie lagenweise auf die Anrichtschüssel, streut dazwischen immer ziemlich viel geriebenen Groyerkäse hinein und obenauf schmalzt man zum Schlusse heiße Butter oder Schmalz mit gelblich angelautenen Zwiebelringen.

**Polenta.** Am besten eignet sich eine tiefe Pfanne mit einem Stiele um darin die Polenta zu kochen. In beiläufig 1 l siedenden, gesalzenen Wassers schüttet man  $\frac{1}{2}$  l Polentagries oder Mehl, rührt es etwas und macht mit einem Messer ein Kreuz in das Mehl, schneidet es durch, damit das Wasser durch die Schnittöffnung aufkochen kann und läßt es ungedeckt 10 Minuten kochen, stellt die Pfanne dann auf die Seite des Herdes, verrührt die Polenta gut und läßt sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zugedeckt verdünsten. Hierauf nimmt man die ganze Masse heraus, formt auf einem Brette eine Wurst davon und schneidet mit einem Faden fingerdicke Scheiben herunter, legt dieselben auf eine Schüssel entweder allein oder als Garnierung um eine Fleischspeise, streut geriebenen Parmesankäse darauf und schmalzt mit heißer Butter ab. Oder man sticht gleich aus der Pfanne mit einem Blechlöffel große Nockerln und garniert damit gedünstete Leber oder Zunge oder beliebiges Fleisch mit Sauce. — Mit Zucker und Zimmt. Man sticht aus der Pfanne große Nockerln heraus, legt sie auf eine Schüssel, bestreut jede Schichte mit Zucker und Zimmt und übergießt sie mit heißer Butter. — Mit Sardellenbutter. Man übergießt die Polenta-Nockerln mit Sardellenbutter und streut grüne Petersilie darauf.

**Mamaliga.** Man bereitet ziemlich weiche Polenta, gibt sie gliedhoch in eine mit Butter ausgegösmierte, glatte Form, streut fein blätterig geschnittenen, oder geriebenen fetten Schaffkäse (Brynza) darüber, streicht wieder eine Polentaschichte darauf, auf diese wieder Käse u. s. f., bis der Model voll ist, worauf man zerschlichene Butter darüber gießt, die Form ins Rohr stellt und die Masse backen läßt, bis sie eine gelbe Kruste bekommt. Gestürzt streut man noch etwas Käse darüber.

**Polenta mit Eierspeise.** Polentaschnitten legt man in eine mit Butter bestrichene, tiefe Porzellanschüssel, gießt heiße Butter darüber und stellt sie in das Rohr. Dann macht man eine einfache Eierspeise (siehe daselbst), gießt diese noch dünnflüssig darauf, läßt sie im Rohre ganz stocken und streut vor dem Anrichten geriebenen Parmesankäse darüber.

**Mehl-Polenta.** 14 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern gut ab, gibt dann schwach gemessene  $\frac{2}{10}$  l Milch und ebenfalls schwach gemessene  $\frac{4}{10}$  l Mehl und den festen Schnee von 4 Klar dazu und salzt die Masse. Eine Serviette bestreicht man dann in der Mitte mit Butter, legt die Masse auf die bestrichene Stelle, bindet sie sehr locker ein, damit so viel Platz bleibt, daß die Masse aufgehen kann und kocht sie dann  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunste. Beim Anrichten wird sie mit Butter und Bröseln abgeschmalzen. Man kann die Masse auch in einen Dunstmodel füllen und darin kochen.

**Verheirateter Brein.**  $\frac{1}{2}$  l Brein, halb Hirse, halb Haidebrein, wird unter 5—6 maligem Wasserwechsel gut gewaschen. In eine Kasserolle gibt man

dann ziemlich viel Schweinschmalz und eine fein gehackte Zwiebel, läßt diese anlaufen und gibt den abgewaschenen Brein hinein, dann pfeffert und salzt man ihn gut, würzt ihn noch mit 4—5 gestoßenen Neugewürzkörnern und etwas Majoran, gießt so viel Wasser darauf, daß es darüber steht und läßt es zugedeckt dünsten, bis der Brein weich ist, worauf er gleich angerichtet wird.

**Sockel aus Erdäpfel-Püree oder Reis.** Einen langen Bischofrotmodel bestreicht man mit Butter, drückt dann ein mehr trocken gehaltenes Erdäpfelpüree hinein und bäckt es im Rohre, bis es eine schöne Kruste bekommt. Man stürzt die Form auf eine Bratenschüssel und legt die in schöne Stücke geschnittenen Braten, wie Filet, Roastbeef zc., darauf. Der Sockel kann auch von gedünstetem Reis gemacht werden. Hierdurch ist der Braten viel leichter elegant zu garnieren.

**Abgeschmalzene Nudeln.** Man macht Nudelteig (siehe Seite 38) von  $\frac{8}{10}$  l Mehl, treibt ihn messerrückendick aus, und schneidet ihn zu kurzen halbcenimeterbreiten Nudeln, kocht diese dann in Salzwasser ein, seigt sie auf einem Nudelseibe ab, übergießt sie mit kaltem Wasser, damit sie nicht zusammenkleben und gibt sie in eine Kasserolle zu heißer Butter, schwenkt sie darin ab und richtet sie gleich an. Oder man gibt sie schichtenweise auf die Schüssel, bestreut sie mit gelbangelautenen Bröseln oder Parmesankäse oder mit Mohn und übergießt sie mit heißer Butter.

**Gries-Nudeln.** Kurze, dicke gewöhnliche Nudeln von 2 Eiern werden in Salzwasser weich gekocht und auf einem Durchschlage zum Abtropfen gegeben. Indessen röstet man in viel Schweinschmalz 4—5 Eßlöffel voll Gries, vergießt diesen mit etwas Wasser, damit er anquillt, gibt die abgeseihten Nudeln dazu, schwenkt diese darin gut, so daß der Gries jede Nudel umhüllt und läßt sie noch etwas dünsten und rösten. Man gibt Zwetschenröster dazu. Das Mehl zum Nudelteig kann man mit ordinärem Mehle mischen.

**Mohn-Nudeln.** Gewöhnliche, kurze, dicke Nudeln kocht man in Salzwasser ein, läßt sie auf einem Durchschlage abtropfen, gibt sie in heiße Butter oder Rindschmalz und streut viel zerstoßenen Mohn, Zucker und etwas Citronenschale darunter, verrührt alles gut mit einer Gabel und richtet sie gleich an.

Mit Milch. Statt in Salzwasser kocht man die Nudeln in Milch dick ein und gibt sie dann ebenfalls in heiße Butter, bestreut sie mit gestoßenem Mohn und tropft Honig darauf.

**Nudeln mit Nüssen.** Diese werden wie „Mohn-Nudeln mit Milch“ bereitet, doch nimmt man hiezu fein geschnittene Nüsse.

**Grüne Nudeln.** Eine Handvoll gekochten, passierten Spinates mengt man unter das Mehl und macht aus 4 dl Mehl mit 4 Dottern einen Nudelteig und verarbeitet ihn sehr fein, wälkt ihn fein aus und schneidet  $\frac{1}{2}$  cm breite und kleinfingerlange Nudeln daraus, welche man in Salzwasser einkocht. Wenn sie durchgekocht sind, gibt man sie auf einen Durchschlag, läßt sie abtropfen und schmalzt sie mit Butter ab, in welcher man sie auch noch etwas dünsten läßt. Sie eignen sich zur Garnierung von Lungenbraten, Roastbeef, Wildpret u. dgl.

**Kostbraten-Nudeln.** 2 Kostbraten werden mit Zwiebel, etwas Kernfett und Wasser gedünstet, dann fein gewiegt und zu gekochten gewöhnlichen Nudeln (von 2 Eiern mit Wasser angemacht) gemischt. Alles dies gibt man in eine Kasserolle, worin so viel Butter sich befindet, als ungefähr die Nudeln zum Abschmalzen brauchen, mengt noch 4 fein zerdrückte und durchpassierte Sardellen und geriebenen Parmesankäse bei und röstet nun die Nudeln, bis sich einige gelbliche Krusten bilden. Vor dem Anrichten wird noch sehr viel geriebener Parmesankäse darüber gestreut.

**Falsche Dampf-Nudeln.** 6—7 Kaisersemmeln werden halbiert. Jede

Hälfte wird 6—8 Mal eingeschnitten, dann die Semmeln in Milch erweicht. In einer weiten Kasserolle gibt man ein eigroßes Stück Butter, gliedhoch Milch, Zucker und Rosinen nach Geschmack hinzu, legt die erweichten Semmelhälften hinein und läßt sie darin dünsten.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten zersprudelt man 3 ganze Eier mit etwas Milch, schüttet dies über die Semmeln und läßt sie noch dünsten. Beim Anrichten werden die falschen Dampf-Nudeln angezuckert. Milch gebraucht man circa  $\frac{3}{4}$ —1 Liter.

**Nudelkranz.** Man macht von 2 Dottern feine Nudeln, kocht sie in Salzwasser ein, seigt sie gut ab und gibt sie in heiße Butter, bestreut sie darin mit feingehackter Peterfilie und, wenn sie etwas gedünstet sind, streut man 5—6 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse dazu. Man formt davon auf einer runden Schüssel einen Kranz, bestreicht die Oberfläche mit zersprudeltem Ei und streut noch Parmesankäse darüber, stellt dann die Schüssel auf einen Kofst ins Rohr und läßt den Kranz eine gelbe Farbe bekommen. In den leeren Raum füllt man Ragoût oder Ähnliches.

**Nudel-Scheiben.** Man bäckt dünne Frittaten von 2 Eiern (siehe Seite 47) und legt sie auf einem bemehlten Strudeltuche etwas übereinander zu einem großen Flecken auf. Indessen kocht man feine Suppennudeln aus 2 Eiern in Salzwasser, seigt sie sehr gut ab und schwenkt sie dann in heißer Butter mit fein gewiegter grüner Peterfilie. Den Frittatenfleck bestreicht man zuerst mit 2 zersprudelten Eiern, dann mit den ausgekühlten Nudeln und rollt ihn wurstförmig zusammen. Diese Wurst bindet man in ein mit Butter bestrichenes Linnentuch mittelst Bindfaden ein, kocht sie in Salzwasser und schneidet dann, wenn sie ausgewickelt ist, dicke Scheiben davon, legt diese vorsichtig auf eine Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und schmalzt heiße Butter darüber.

**Nudeln mit Topfen.** Viel würfelig geschnittenen Speck läßt man schön gelb werden, dann faßt man die Grammeln mit einem Löffel heraus und gibt in das zurückgebliebene Fett gekochte Nudeln, die man nur heiß werden läßt, worauf man einen Teil derselben auf eine Schüssel anrichtet, sie dick mit geriebenem Topfen bestreut, dann wieder eine Lage Nudeln gibt u. s. f., bis alles verbraucht ist. Obenauf streut man die Speckgrammeln.

**Gedünstete Topfen-Nudeln.** 10 dkg Topfen, 10 dkg Mehl, 1 Ei und etwas Salz werden auf dem Nudelbrette zusammengeknetet. Sollte der Topfen sehr trocken und infolge dessen der Teig sehr fest sein, so gebe man einige Löffel sauren Rahmes dazu. Man macht nun auf dem Brette mit den Händen klein fingerdicke und lange Nudeln, wie die Erdäpfelnudeln, gibt sie in eine Kasserolle mit soviel Milch, daß sie von derselben gerade bedeckt sind, fügt ein Stückchen Butter bei und läßt sie darin weich dünsten und unten braun werden.

**Topfen-Kipfel.** 15 dkg durchpassierten Topfens, 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter werden zusammen mit etwas Salz auf dem Nudelbrette gut abgearbeitet und dann der Teig rasten gelassen. Man wälzt den Teig aus, schneidet viereckige Flecke ab, füllt diese mit beliebiger Salse, rollt sie ein, formt Kipfel daraus und bäckt sie, auf ein Blech gelegt und mit Ei bestrichen, im heißen Rohre.

**Saluscha.** Man macht ziemlich derben Nudelteig aus 2 Eiern und Wasser und rollt den Teig messerrückendick aus. Wenn der Teig getrocknet ist, schneidet man 2 Finger breite Streifen und radelt daraus große viereckige Fleckerln herunter, welche man in Salzwasser kocht und nach dem Kochen auf einem Siebe gut abtropfen läßt. Man schneidet sehr viel Speck würfelig, läßt denselben in einer Kasserolle gelb werden, schöpft mit einem Löffel die Grammeln heraus und gibt in das heiße Schmalz die Fleckerln hinein. Sie werden dann in Lagen auf der Schüssel angerichtet, die man dick mit geriebenem Topfen bestreut; obenauf kommen die Speckgrammeln.

Statt Topfen kann man auch frische Brinse nehmen und mit Butter statt Speck abschmalzen.

**Gries-Zweckerln.** Gewöhnlichen weichen Nudelteig aus  $\frac{3}{10}$  l Mehl treibt man messerrückendick aus, radelt oder schneidet ihn zu daumenbreiten, viereckigen Fleckerln, kocht diese wie Nudeln in Salzwasser und seigt sie. In- dessen läßt man  $\frac{2}{10}$  l Gries in Rindschmalz rösten, vergießt mit etwas Milch, gibt die Fleckerln hinein, welche mit dem Gries gut vermischt werden und läßt sie noch etwas rösten.

**Hackelberger-Zweckerln.** Die wie oben gekochten Zweckerln werden zu in Butter angelaufener Petersilie gegeben;  $\frac{2}{10}$  l sauren Rahmes werden mit viel Schnittlauch versprudelt, dann über die Zweckerln gegossen und diese darin gedünstet.

**Gewöhnliche Zweckerln.** Reste von Strudelteig werden dick ausge- trieben, zu Fleckerln geschnitten, gekocht und schichtenweise mit geriebenem Topfen oder Parmesankäse oder Liptauer bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

**Krautfleckerln.** Man löse einen Krautkopf auseinander, entferne von den einzelnen Blättern alle Rippen, hacke das Kraut fein zusammen, gebe es in eine Schüssel, salze es gut und lasse es, wenn es gut durcheinander gemischt ist, zugedeckt eine Weile stehen. Wenn es ziemlich feucht geworden ist, drücke man alles Wässerige gut aus und dünste das Kraut mit ziemlich viel Butter und etwas Zwiebel, ohne etwas anzugießen, bis es weich und gelblich, aber nicht braun ist. Kurz vor dem Anrichten gebe man in Salzwasser abgessottene, gewöhnliche, ziem- lich groß geschnittene Fleckerln, bloß aus Eiern und Mehl bereitet, darunter. Dieses gedünstete Kraut kann auch in einen Strudelteig gefüllt werden, oder in Germkrapsen.

**Topfen-Krapsen.** Man macht auf dem Brette aus 15 dkg geriebenen Topfens, 15 dkg Butter und 15 dkg Mehles, sowie etwas Salz einen Teig an, welchen man 1 Stunde rasten läßt. In- dessen treibt man 10 dkg Butter mit 2 Eiern ab, gibt 10 dkg geriebenen Topfens dazu, sowie 2 Löffel sauren Rahmes und 2 Löffeln Brösel und Salz. Der Teig wird messerrückendick ausgewalzt, mit Häufchen von der Fülle, 3 Finger breit von einander entfernt, belegt und fertig gemacht wie große Schlickkrapsen. Man legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit Parmesankäse.

**Tarhonya.** (Ungarische Mehlspeise.) Man kocht diese in Salzwasser ein und schmalzt sie abgeseigt mit geröstetem, würfelig geschnittenem Specke ab, oder man gibt sie roh in heiße Butter, gießt nach und nach siedendes Salzwasser daran und dünstet sie wie Reis. Beim Anrichten streut man viel Parmesankäse darüber. Dieses Teig-Gerstel, welches man zu kaufen bekommt, kann man sich auch selbst aus Dottern, Mehl und etwas Salz bereiten. Der Teig muß sehr fest gemacht und das Gerstel grobkörnig gerieben werden, worauf man es im Rohre trocknen läßt\*) und dann durchsiebt. Sehr gut ist es auch, wenn man es in Butter mit grüner Petersilie, Pfeffer und klein geschnittenen Champignons rösten läßt und dann mit Suppe vergießt, damit die Körnchen anschwellen. Man gibt es meist als Garnierung zu Fleischspeisen oder mit Champignons bereitet als Mehlspeise.

**Tarhonya mit Paprika.** (Ungarisches Teig-Gerstel.) Gewöhnlich rechnet man für eine Person 2 Löffel voll Tarhonya. Für 8 Löffel Tarhonya nehme man 5—6 dkg Fett, lasse dieses heiß werden und darin eine kleine, fein gehackte Zwiebel heiß werden. Man röstet darin unter fleißigem Umrühren etwa 2 Minuten lang die Tarhonya und vergießt sie mit  $\frac{2}{10}$  l Suppe oder Wasser. Sobald dies

\*) Die gleichmäßigen groben Körnchen verwendet man als Tarhonya und das fein geriebene Überbleibsel zu gewöhnlicher Gerstelsuppe.

verdünstet ist, gibt man reichlich eine Messerspitze fein gestoßener Paprika und Salz hinzu und gießt noch löffelweise Flüssigkeit nach, nie viel auf einmal, so daß die Körnchen schön ananeln. nicht zerkothen und nicht aneinanderkleben.

**Sirje als Garnierung.** Diese wird ebenso wie „Tarhonya mit Paprika“ bereitet, nur wäscht man sie vor dem Rösten zweimal in lauem Wasser gut durch. Sie ist als Garnierung sehr gut.

**Kärntner Nudeln, Apfel-Tascherln.** Von 1 Ei, 4 dl Mehl, 2 dkg Butter und beiläufig 1 dl Wasser und etwas Salz macht man auf dem Nudelbrette einen weichen Teig an, arbeitet ihn wie einen Strudelteig recht gut ab und läßt ihn kurz rasten. Dann walzt man davon 4 Blätter aus, legt wie bei Schlickkrappen die Fülle der Reihe nach in hohe Häufchen in ziemlicher Entfernung darauf, schlägt den Teig um, drückt ihn fest auf einander und sticht mit einem großen Krappenstecher die Tascherln aus. Die Fülle muß schon vorher bei allen Kärntner-Nudeln vorbereitet sein, ehe man den Teig anmacht, damit er noch feucht ist und beim Umschlagen klebt, ohne daß man ein Eiklar zum Bestreichen gebraucht. Damit die Fülle nicht austrohen kann, zieht man den Teigrand mit zwei Fingern etwas aus und biegt ihn in kleinen Falten zurück, bis man die ganze Rundung gefaltet hat. Man kocht die Tascherln in Salzwasser ein, läßt sie auf dem Durchschlage gut absinken und schmalzt sie mit Butter und Bröseln oder geriebenem Lebkuchen und Zucker ab. Die Fülle bereitet man auf folgende Art: 4 dkg Brösel röstet man mit Butter, gibt 6 geriebene, geschälte Maschanzeräpfel, Zucker nach Geschmack, etwas Citronengeruch und etwas Rosinen dazu, läßt das Apfelmarmelade verdünsten und schlägt zum Schluß noch 2 Eier hinein.

**Birnen-Tascherln.** Werden ebenso wie „Apfel-Tascherln“ bereitet, nur läßt man die Rosinen weg und nimmt 12 große, saftige Birnen dazu, welche man ungeschält fein zusammen schneidet. Man kann sie auch statt mit Bröseln mit gestoßenem Mohn bestreuen und abschmalzen.

**Klezen-Nudeln oder Tascherln.** Süße Klezen (getrocknete Birnen) kocht man weich, wiegt sie sehr fein und vermengt sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, gibt Zucker nach Geschmack, einige Löffel voll Rum, etwas fein gewiegte Limonienschalen und je nach Geschmack noch etwas gestoßenes Gewürz wie: Nelken, Zimmet und Neugewürz dazu, formt gleich Kugeln daraus, verfährt weiters wie bei den Apfel-Tascherln und schmalzt auch mit Butter und Bröseln oder geriebenem Lebkuchen ab.

**Topsen-Nudeln oder Tascherln.** Man läßt in Butter fein gewiegte Peterfilie, Kerbelkraut und Zwiebel anlaufen, gibt noch feine Semmelbrösel hinein und läßt dieselben etwas rösten. Wenn dies erkaltet ist, mischt man ziemlich viel durchpassierten Topsen dazu, schlägt ein ganzes Ei hinein und verrührt alles gut. Sollte der Topsen trocken und fest sein, so gibt man noch einige Löffel voll saueren Rahmes hinein. Man formt von dieser Masse kleine Kugeln und füllt sie, wie oben bei den Apfel-Tascherln angegeben ist, in den Teig, kocht die Tascherln in Salzwasser ein und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab.

**Zwetschen-Tascherln.** Frische Zwetschen werden entkernt, samt den Schalen fein geschnitten, mit Zucker, etwas Zimmet und mit in Butter angelaufenen Bröseln vermischt; zum Schluß wird auch ein Ei dazu gerührt. — Gedörrte Zwetschen werden gekocht, entkernt, fein gewiegt, mit Zucker, Zimmet und mit in Butter angelaufenen Bröseln und dem eigenen Saft vermischt. Die Fülle kann man auch von Pomidl bereiten. — Der Teig und die weitere Behandlung der Zwetschen-Tascherln ist wie oben bei „Apfel-Tascherln“. Man schmalzt mit brauner Butter, Zucker und geriebenem Lebkuchen ab.

**Kirschen-Tascherln.** Gedörrte Kirschen oder Weichseln werden nur gewaschen, nicht gekocht, samt den Kernen sehr fein gestoßen, mit Zucker, etwas Zimmt und Rum und mit in Butter angelautenen Bröseln vermischt und wie die Apfel-Tascherln behandelt.

**Fleisch-Tascherln oder Speckwadeln.** Ein Stück frisches, fettes Schweinefleisch siedet man mit Zwiebel und gelben Rüben, schneidet es recht fein, mischt Salz und Pfeffer und etwas fein gewiegte grüne Petersilie und Schnittlauch, Semmelbröseln und 1 Ei dazu. Man macht davon nußgroße Kugeln, füllt sie, wie oben bei den Apfel-Tascherln angegeben, in den Teig, siedet sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Bröseln und frischem Speck ab.

**Mohn- oder Nuß-Tascherln.** Fein geriebene Nüsse oder gestoßenen Mohn mischt man mit Honig und mit Obers befeuchteten Bröseln, gibt nach Geschmack etwas Zimmt oder Citronenschalen dazu, füllt nußgroße Kugeln in den Teig wie oben bei den Apfel-Tascherln angegeben und schmalzt die Tascherln mit Butter und Bröseln ab oder mit Lebkuchen.

**Maccaroni zu kochen.** Maccaroni werden stets zuerst mit ein wenig heißem Wasser schnell überbrüht, damit sich der Geruch der Maschine verliert. Dann kocht man sie in siedendes Salzwasser ein, seihst sie ab, wenn sie weich sind, und schmalzt sie beliebig mit Butter, Käse oder Sardellenbutter ab. Sehr gut ist es, sie mit feingewiegten Sardellen und grüner Petersilie in Öl etwas dünsten zu lassen und mit Parmesankäse zu bestreuen.

**Abgeschmalzene Maccaroni.** Man überbrüht die dicken Maccaroni mit kochendem Wasser, schüttet dieses weg und kocht sie in gesalzenem Wasser weich, seihst sie ab, mischt sie zu heißer Butter und richtet sie gleich an. Nach Belieben kann man grüne Petersilie zur Butter geben und die Maccaroni mit Parmesankäse bestreuen. Auch kann man sie zu Sardellenbutter schütten; diese wird durch die heißen Maccaroni zum Zerfließen gebracht. Man verwendet hiezu die dünnen, feinen Maccaroni. Auch kann man sie in heißem Öle, in welchem fein gewiegte Sardellen und eine zerdrückte Knoblauchzehe mit Petersilie rösteten, übergießen und damit ausschütteln. Man gibt sie als Garnierung.

**Maccaroni mit Schwämmen.** Man kocht die Maccaroni in Salzwasser, schmalzt sie mit zerschlichener Butter ab, bestreut sie reichlich mit geriebenem Parmesankäse und richtet sie auf einer Schüssel aufgehäuft an. Frische Schwämme wie: Herrnpilze oder Champignons reinigt man, schneidet sie fein blätterig und gibt sie in eine Kasserolle, in welche man zu gleichen Teilen Olivenöl und Butter getan hat, salzt und pfeffert, gibt noch viel gewiegte, grüne Petersilie und eine halbe Zehe Knoblauch dazu und läßt die Schwämme langsam weich dünsten. Das Öl und die Butter müssen noch kalt sein, wenn man die Schwämme hinzugibt. Die Schwämme richtet man dann über die Maccaroni an, so daß diese ganz damit bedeckt sind. Will man die Speise von getrockneten Schwämmen bereiten, so gießt man des Morgens lauwarmes Wasser auf dieselben, läßt sie 1—2 Stunden weichen, dünstet sie dann, wie die frischen und vergießt sie nach und nach mit dem Wasser, in welchem sie gelegen.

**Maccaroni-Speise.** Man läßt in einer Kasserolle etwas Fett heiß werden, läßt darin ziemlich viel fein gewiegte Zwiebel anlaufen und brät darin ein Stück Kalbfleisch, doch muß man Acht haben, daß die Zwiebel nicht zu braun werden. Man gibt dann sämtliches Wurzelwerk fein blätterig geschnitten dazu, auch einige Paradiesäpfel und wenn möglich in Öl gedünstete Schwämme: dies alles läßt man mit dem Fleische dünsten, bis das Wurzelwerk weich ist. Sobald dies der Fall ist, passirt man das Wurzelwerk, aber ohne Schwämme. Indessen hat man Maccaroni

in Salzwasser gekocht und geseiht. Eine Porzellanschüssel schmiert man mit Butter aus, legt eine Schichte Maccaroni ein, übergießt sie mit der passierten Sauce und streut viel Parmesankäse darüber, dann legt man auf die Maccaroni eine Schichte Schwämme und dann wieder Maccaroni mit der Sauce und dem Käse vermengt. Man stellt die Schüssel 10 Minuten in das Rohr, worauf man sie zu Tische trägt. Das Kalbfleisch gibt man separat tranchiert zu Tische.

**Maccaroni in Muscheln.** Man koche Maccaroni in Wasser und etwas Salz weich, lasse sie auf einem Siebe abtropfen und schneide sie in 1 om lange Stückchen. Dann lasse man ein gutes Stück frischer Butter zergehen, gebe die Maccaronistückchen, etwas dick eingekochte, weiße Coulis, etwas würfelig geschnittene Bockelzunge, Pfeffer, Salz und Parmesankäse hinzu, mische alles gut durcheinander, fülle die Masse in Muscheln, bestreue sie mit Parmesankäse, träufle frische oder Krebsbutter darüber und backe sie im heißem Ofen zu schöner Farbe.

**Maccaroni à la Lyonnaise.** Gekochte Zunge und gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein nudelig. In einer Kasserolle läßt man in Butter fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt die Fleischnudeln hinein und einige Schöpflöffel voll weißer Butter-Sauce, salzt und pfeffert und mischt zuletzt in Salzwasser gekochte, fingerlange Maccaroni hinein, verrührt sie gut und bestreut sie beim Anrichten stark mit Parmesankäse.

**Maccaroni à la Milanaise.** Man zerschneidet  $\frac{1}{4}$  kg in Salzwasser weich gekochter Maccaroni in fingerlange Stückchen, gibt sie in eine Kasserolle, worin ein Stück Butter zerlassen wurde, und schwingt sie darin einige Male hin und her. Hierauf gibt man ein gekochtes, in viereckige Stückchen geschnittenes Kalbsbries, ebenso geschnittene gekochte Stückchen Schinkens, Zunge und Champignons, von jeder Gattung einige Löffel voll, dazu, salzt ein wenig, streut viel geriebenen Parmesankäse darauf und gießt noch einige Schöpflöffel voll ungezuckerter Paradiesäpfel-Sauce darüber, mengt alles gut durcheinander und serviert die Speise mit Parmesankäse bestreut.

**Maccaroni à la Tartichef.** Eine schöne, weiße Gansleber schneidet man in Schnitten, salzt sie sehr wenig, dreht sie in Mehl und brät sie in Butter auf beiden Seiten, worauf man sie bei Seite stellt. Eine fein gehackte Zwiebel läßt man in Butter gelblich anlaufen, gibt 1 Hand voll gepuzter Champignonsköpfe und etwas Madeira dazu, ferner etwas braune Sauce, den Saft von 1 Citrone, ein Stäubchen Zucker, läßt alles gut aufkochen und vermengt nun die Sauce mit der Leber. Indessen kocht man Maccaroni in Salzwasser, schneidet sie zu fingerlangen Stücken, schwingt sie in etwas zerlassener Butter mit Parmesankäse, richtet sie in einer tiefen Schüssel an und gibt die Gansleber mit Sauce darüber.

**Maccaroni au gratin.** Die Maccaroni kocht man und gibt sie gut abgeseiht in heiße Butter. Man macht etwas weiße Sauce, gibt die Maccaroni hinein, viel geriebenen Parmesankäse dazu, füllt sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, bestreut sie oben mit Käse und feinen Bröseln, tropft etwas Butter darauf und bäckt sie im Rohre, bis sie eine braune Kruste bekommen.

**Maccaroni mit pikanter Paradiesäpfel-Sauce** (Al Sugo). Man dünstet 8-10 schöne, auseinander gebrochene Paradiesäpfel mit Butter, fein gewiegter Zwiebel, grüner Peterilie, Pfeffer und Salz, vergießt mit einigen Löffeln Rotweines, Maggisaft und Wasser und passiert die Sauce. Man gießt sie über gekochte, gut abgeseichte Maccaroni und mischt viel geriebenen Parmesankäse darunter. Man serviert sie zu Fleischspeisen oder mittags als Suppe.

**Maccaroni à la française.** Man bricht die Maccaroni kurz ab, kocht sie weich und schmalzt sie mager mit Butter ab. Indessen bereitet man eine weiße

Buttersauce, legiert sie mit einigen Dottern, gibt die gekochten Maccaroni hinein, sehr viel geriebenen Parmesankäse und etwas gestoßenen, weißen Pfeffer. Man füllt nun das Ganze in eine runde, tiefe Porzellanschüssel, gibt diese  $\frac{1}{4}$  Stunde ins Rohr, läßt die Maccaroni backen und serviert sie in der Terrine. Zur Verfeinerung kann man auch würfelig geschnittene, gekochte Zungenstücke oder würfelige Gansleber hinein mischen.

**Schinken-Begräbniß.** Hierzu kann man die Reste eines gekochten Schinkens mit Vorteil verwenden. Diese werden, nachdem man das Trockene und Harte davon abgeschnitten hat, sehr fein gehackt. Vorher hat man schon von 2—3 Eiern feine, lange Nudeln (siehe „Vorarbeiten“) bereitet, diese in siedendem Salzwasser gar gekocht und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegeben. Man läßt nun in etwas Butter 1—2 kleine, fein gewiegte Zwiebel weich, aber nicht gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, gießt etwas Suppe und Milch darauf und läßt die Sauce dicklich verkochen, worauf man sie passiert. Die Nudeln gibt man zu heißer Butter in eine Kasserolle, läßt, unter wiederholtem Schütteln, die Feuchtigkeit verdampfen, gibt viel geriebenen Parmesankäse, Salz, weißen Pfeffer und die passierte Sauce hinzu und mischt alles gut durcheinander. In eine tiefe Porzellanschüssel gibt man nun eine Schichte Nudeln, auf diese eine Schichte fein gehackten Schinkens, dann wieder Nudeln u. s. f., bis die Schüssel voll ist. Die oberste Schichte muß aus Nudeln bestehen, welche man mit feinen Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäse bestreut und mit zerlassener Butter betropft. Man bäckt nun das Ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde im nicht zu heißen Rohre. Zu dieser Speise kann man auch Maccaroni oder Reis verwenden, oder aus dem Nudelteige Fleckerln schneiden.

**Schinkenfleckerln.** Aus 3 Eiern macht man einen gewöhnlichen Nudelteig und schneidet daraus Fleckerln, welche man 3 Minuten in Salzwasser kocht und dann abseiht. Man gibt sie in eine Kasserolle zu 14 dkg Butter und läßt sie darin 5 Minuten lang rösten. Während dieser Zeit werden 56 dkg gekochten, kalten Schinkens von allen Fett- und Hautteilen entblößt und fein geschnitten. Die Fleckerln werden vom Feuer genommen, mit  $3\frac{1}{2}$  dl saurem Rahme, 6 zersprudelten Eiern, dem Schinken, etwas Salz und weißem Pfeffer vermischt und bei Seite gestellt. Nach dem Auskühlen wird eine Kasserolle mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, mit den Schinkenfleckerln gefüllt und im kühlen Ofen gebacken. Man türcht sie gestürzt auf. Oder man röstet sie nach dem Mischen mit allen Zutaten auf einer Schwungkasserolle (plât à sauté) mit einem eigroßen Stück Schmalz.

**Gebackene Schinkenfleckerln.** Man macht Nudelteig von 2 Eiern mit halb weißem, halb Einbrennmehl und wälzt ihn nicht zu fein aus. Wenn er etwas abgetrocknet ist, schneidet man viereckige, kleine Fleckerln daraus, siedet dieselben in Salzwasser weich und läßt sie auf dem Durchschlag abtropfen. Inzwischen schneidet man 20—30 dkg Schinken sehr fein, vermischt ihn mit 2 ganzen zersprudelten Eiern,  $\frac{1}{4}$  l saurem Rahme und etwas zerlassener Butter und mengt dann die Fleckerln dazu. Eine Strudelrein aus Porzellan schmiert man mit Butter, bröseln sie aus, füllt sie mit den Schinkenfleckerln und läßt dieselben 1 Stunde im Rohre backen.

**Polenta-Schinkenfleckerln.** Man kocht  $\frac{1}{2}$  l Polentamehl in halb Wasser, halb Milch ein und salzt etwas. Wenn die Polenta gekocht ist, läßt man sie in der Kasserolle auskühlen und schneidet nach gänzlichem Erkalten die Polenta entweder mit einem Spagat oder mit einem dünnen, scharfen Messer in feine Scheiben. Sehr fein geschnittenen Schinken schneidet man in viereckige Fleckerln und röstet diese etwas, ebenso zerschneidet man gebratene Bratwürste und gekochte Hühnermagen in feine Schnitten, röstet diese nebst blätterig geschnittenen rohen Hühnerlebern und

pfeffert alles ein wenig. Inzwischen treibt man ein Stückchen Butter mit 2—3 Eiern ab und mengt die gerösteten, verschiedenen Fleischschnitten unter den Abtrieb. Man bestreicht nun eine Kasserolle mit Butter, legt eine Polentaschnitte hinein, gibt auf diese eine Schichte von den mit dem Abtrieb vermengten Fleischsorten, deckt diese Schichte mit einer Polentaschnitte zu; auf diese kommt wieder Fleisch u. s. f., bis alles verbraucht ist, doch muß obenauf eine Polentaschichte zu liegen kommen. Man bäckt die Speise im Rohr und bestreut sie, bevor sie samt der Kasserolle aufgetragen wird, mit geriebenem Parmesankäse. Will man die Speise verfeinern, so legt man die Kasserolle mit mürben Teige aus.

**Schinken-Würste.** 14 dkg Butter werden mit 3 Dottern, 14 dkg Schinken und  $3\frac{1}{2}$  dl saurem Rahme gut abgetrieben. Man füllt damit dünne Frittaten, rollt dieselben zusammen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, gießt  $3\frac{1}{2}$  dl Rahm, mit 3 Dottern versprudelt, darüber und bäckt sie im Rohre.

**Schinkenpeise mit Frittaten.** Man bäckt 6—8 Frittaten von 1 Ei, 1 dl Milch, etwas Mehl und Salz. Eine Strudelreim legt man ganz mit Butterteig oder mürbem Teig aus, schneidet 30—40 dkg Schinken sehr fein, mischt  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahm, 2 Dotter und Schnee von 2 Klar dazu und gibt eine dünne Schichte dieser Schinkenfülle auf den Butterteig, legt eine Frittate darauf, dann wieder Schinken, und so fort, bis alles verbraucht ist und zuletzt eine Frittate zu liegen kommt. Man bäckt die Speise  $\frac{3}{4}$  Stunden im Rohre und serviert sie samt der Porzellanform, die man mit einer Serviette unwickelt. Oder man benützt für die Speise einen Tortenreif und entfernt nach dem Backen den Reif.

**Schnittlauch-Frittaten.** Ein Dessertteller voll Topfen wird passiert, gesalzen, mit Butter vermengt, abgetrieben, etwas saurer Rahm und ziemlich viel fein geschnittener Schnittlauch dazugegeben. Man füllt mit dieser Masse Frittaten, rollt sie ein, legt diese Rolle in eine mit Butter bestrichene Schüssel, übergießt sie mit saurem Rahme und bäckt sie im Rohre.

**Frittaten-Wurst.** Man bäckt aus 1 Ei, etwas Milch und Mehl 4 Frittaten, 3 Stück gehören zur Wurst und 1 Stück zur Fülle. Rohes Kalb- oder Schweinefleisch schneidet man sehr fein, läßt es mit grüner Petersilie und Butter etwas rösten und pfeffert es. Etwas Butter treibt man mit 3 Dottern gut ab, mischt 2 fein gewiegte Sardellen, etwas Majoran, den Schnee von 3 Klar und die nudelig geschnittenen Frittaten hinzu. Nun werden die 3 Frittaten zusammengelegt, die Farce mit Bindfaden eingebunden und in Salzwasser gekocht. Nachdem die Wurst gekocht hat, wird sie aus der Serviette gelöst, in Scheiben geschnitten, nach Geschmack mit Parmesankäse bestreut und mit heißer Butter abgeschmalzen.

**Pilzling-Frittaten à la Caroline.** Man bäckt 8—10 dünne Frittaten aus 2 Eiern, der nötigen Milch und Mehl. Indessen dünstet man 2 gehäufte Suppenteller voll fein blätterig geschnittener Pilzlinge mit Pfeffer, Salz und Schweinschmalz in ihrem eigenen Saft weich und rührt etwas sauren Rahm darunter. Mit den gedünsteten Schwämmen bestreicht man nun die Frittaten, rollt jede ein, legt sie in eine mit Rindschmalz bestrichene, tiefe Porzellan-schüssel, übergießt sie mit  $\frac{1}{4}$  l saurem Rahme, zu welchem man 2 Dotter sprudelte, und bäckt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre. Man serviert sie mit der Schüssel. Getrocknete Schwämme eignen sich auch hiezu, doch müssen sie vorher erweicht werden.

**Spinat-Frittaten.** Man bäckt 10—12 dünne Frittaten aus 2 Eiern, der nötigen Milch und Mehl (siehe deren Bereitung S. 47). Einen großen Dessertteller voll schön grün gekochten, passierten Spinates vermengt man mit etwas Butter und saurem Rahme, rührt noch 2 Dotter, Pfeffer und Salz dazu und mischt schließlich den fest geschlagenen Schnee von 2 Klar hinein. Man bestreicht

jede Frittate mit dieser Mischung, rollt sie ein und legt sie neben und übereinander in eine mit Butter bestrichene tiefe Porzellanschüssel, übergießt sie noch mit  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahms, welchen man mit 2 Dottern versprudelt und bäckt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre. Man serviert sie samt der Schüssel.

**Palatschinken mit Topfsenfülle.** Zu 20 dkg Mehl und etwas Salz sprudelt man 2 ganze Eier mit 4 dl Milch, bis ein schöner, glatter Teig daraus wird. Hierauf backt man von diesem Teige ca. 10—12 Frittaten (siehe deren Bereitung) mit Rindschmalz. Die Fülle wird folgendermaßen bereitet: 3 dkg Butter werden mit 3 Dottern gut abgetrieben, dann mischt man 30—40 dkg durchpassierten, recht trockenen Topfsens, Rosinen, Weinberln, etwas feinen Zucker dazu, zuletzt von 3 Klarfesten Schnee. Diese Fülle streicht man auf die Frittaten, rollt jede gleichmäßig zusammen und legt sie in eine mit Schmalz bestrichene Bratpfanne der Reihe nach ein. Man gießt etwas Milch daran und bäckt sie im Rohre.

**Chocolade = Palatschinken.** Man bäckt recht gute, weiche Frittaten (siehe deren Bereitung) und schneidet sie noch heiß zu fingerbreite und -lange Nudeln. Auf einer Schüssel hat man schon ziemlich viel geriebene Chocolade mit gestoßenem Zucker vermischt, vorgerichtet und hüllt nun die Palatschinken ganz in diese Mischung ein, stellt sie zum Wiedererwärmen noch auf  $\frac{1}{4}$  Stunde ins Rohr und trägt sie dann auf. Man serviert dazu Chocoladecrème oder verdünnte Marillensalse.

**Bröselfrittaten = Noulade.** Man bereitet dünne Frittaten (siehe deren Bereitung), und füllt jede derselben mit einer Mischung von in viel Butter gerösteten Semmel- oder Kipfelbröseln, Zucker, Rosinen und etwas Zimmet, rollt sie ein und legt sie in eine mit Butter bestrichene tiefe Schüssel, wie einen Holzstoß ein, übergießt sie mit ziemlich viel saurem Rahme, in welchem 2—3 Dotter hineingesprudelt wurden und bäckt sie im heißen Rohre. Sie werden samt der Schüssel serviert.

**Ravioli.** Man macht einen sehr weichen Nudelsteig, rollt ihn dünn aus und bestreicht ihn mit Eifar. Hierauf legt man von nachstehender Fülle runde Kügelchen der Reihe nach auf den Teig wie zu Schlicktrapsferln, schlägt den Teig um, drückt ihn fest aufeinander und sticht mit einem Krapsenstecher halbrunde Stücke aus. Die Fülle bereitet man auf folgende Art: Bratenfleischreste, vom Kalb oder Rind oder von Hühnern, werden sehr fein zerhackt, mit eben so viel roher Bratwurstfülle, dann mit etwas zerhacktem Schinken, viel geriebenem Parmesankäse und einem Ei vermengt. Die Ravioli kocht man nun in kochendes Salzwasser ein, legt sie, wenn sie gar gekocht sind, auf ein Sieb zum Abtropfen, richtet sie auf eine Schüssel an, bestreut sie stark mit geriebenem Parmesankäse und schmalzt heiße Butter darüber.

**Feine Ravioli.** Der Teig wird wie zu den vorigen gemacht und auch die Art des Füllens, Kochens und Ausfertigen ist die gleiche; nur die Fülle unterscheidet sich und wird auf folgende Art bereitet: Ein Kalbshirn wird enthäutet, gut von allen blutigen Bestandteilen gereinigt und blanchiert. 1 Hand voll schön grün gekochten Spinats wird passiert, 15 dkg einer feinen, rohen Bratwurstfülle (aus den Därmen gestreift), 2 ganze Eier, ein flacher Teller voll geriebenen Parmesankäses, Pfeffer und Salz, werden dazu genommen und dies alles wird gut untereinander vermengt, so daß kleine Kugeln daraus bereitet werden können. Wenn die Ravioli gefüllt, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und angerichtet sind, gibt man in einer Saucière Stufato-Sauce dazu, oder pikante Paradiesäpfel-Sauce, wie sie bei den Maccaroni mit dieser Sauce beschrieben ist.

**Einfache Ravioli.** Diese werden wie die vorigen bereitet, nur nimmt man statt dem Kalbshirne geriebenen Topfsen und nur 1 Ei und etwas weniger Parmesankäse. Bratwurst und Spinat bleiben gleich.

**Gries- oder Reiskrapferln.** Man sprudelt  $\frac{1}{10}$  l Gries oder 10 dkg Reis mit  $\frac{3}{10}$  l Milch und kocht dies zusammen dick und weich, salzt etwas und rührt noch 2 dkg Butter hinein. Erkalte treibt man die Masse mit 1 Dotter ab, zuckert nach Geschmack, gibt Vanille- oder Citronengeruch dazu und den festen Schnee von 1 Klar. Man streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie und sticht dann runde Krapferln aus, füllt 2 und 2 mit Salse und bestreut sie mit Zucker. Man serviert eine leichte Crème oder Zwetschken-Kompote dazu.

**Besoffener Bauer.** Mehrere Semmeln werden in Schnitten geschnitten, aus dem Rindschmalze resch gebacken, in eine mit Butter bestrichene Porzellan-schüssel gelegt, mit gezuckertem Weine übergossen und mit Rosinen und Eingefottenem unterlegt, im heißen Rohre rasch gebacken und samt der Schüssel serviert.

**Mandel-Semmelschnitten.** 4 Semmeln schneidet man in dünne Schnitten, taucht jede derselben in Milch, bestreicht hierauf jede einzelne Schnitte mit einer Mischung von 15 dkg fein geschnittener Mandeln, 10 dkg Zucker und 8 dkg Butter und belegt mit den Schnitten eine mit Butter ausgestrichene flache Schüssel. Schließlich wird über das Ganze etwa  $\frac{3}{10}$  l mit 1 Dotter abgesprudelter Milch gegossen. Im Rohre wird die Speise schön gelb gebacken.

**Grammelteig.** 20 dkg sehr fette aber nicht braune Grammeln werden sehr fein gewiegt und mit 20 dkg Mehl fein verarbeitet, daß die Mischung geschmeidig wie Butter wird; dann gibt man 2 Eier, 2 Löffel sauren Rahmes, etwas Zucker, Zimmet, Citronenschalen und eine Prise Salz dazu und macht Alles zu einem Teige zusammen. Er wird dann kleinfingerdick ausgewalzt und entweder mit gedünsteten Äpfeln oder beliebigem Eingefottenen gefüllt, übereinandergeschlagen, mit Ei bestrichen und auf dem Bleche im ziemlich heißen Rohre gebacken. Zu zierlichen Stücken geschnitten, wird er angezuckert serviert.

**Haidesterz.** Man schüttet 4 dl Haidemehl in  $\frac{5}{4}$  l kochendes Salzwasser und läßt es zugedeckt 10 Minuten kochen, worauf man den ganzen Mehlfloß mit einem Kochlöffel umwendet, das Untere gegen oben, und bei dieser Gelegenheit das am Rande des Topfes anhaftende Mehl loslöst. Man sticht nun mit dem Kochlöffelstiele in die Mitte des Mehlfloßes ein Loch, durch und durch, damit das Mehl durch den Dunst besser anschwellen kann und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde so kochen. Sollte nicht alles Wasser verdampft sein, so schüttet man etwas davon herab, läßt aber doch so viel daran, als man glaubt unter das Mehl verrühren zu können und macht dies mit einem Kochlöffel zu großen Brocken. Nun schüttet man ungefähr 8 dkg heißes Schweineschmalz oder das Fett von ausgelassenem Speck darüber und läßt den Topf zugedeckt seitwärts auf dem Herde  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen, wodurch erst der Sterz noch recht anquillt und die überflüssige Feuchtigkeit verdampft. Nach dieser Rastzeit zerreißt und zerbröckelt man den Sterz mit einer zweizinkigen Gabel recht fein, richtet ihn gehäuft auf einer flachen Schüssel an und brennt heiße Grammeln oder nur Schmalz darüber. Man serviert klare Rindsuppe oder Schwamm-suppe dazu. Wird eine größere Menge des Sterzes bereitet, so braucht sie auch länger zum Kochen.

**Türkischer Sterz.** 4 dl grobes Kukuruzmehl gibt man in 1 l siedendes, gesalzenes Wasser, kocht es wie „Haidesterz“, jedoch etwas kürzer, gießt heiße Butter oder Rindschmalz darüber, zerbröckelt den Sterz mit einer Gabel und serviert heiße Milch oder saure Schwamm-suppe dazu.

**Griessterz.** Man läßt in heißem Rindschmalz groben Weizengries gelb anlaufen (linden) und gießt dann so viel Milch hinein, daß der Gries recht anschwellen kann. Er wird dann mit einer Gabel zu sterzartigen Brocken zerrissen. Man ist ihn mit Zwetschkenröster und Kompote. — Oder:  $\frac{1}{2}$  l Gries rührt man in einer Pfanne, bis er recht heiß geworden ist, brüht ihn hierauf mit siedendem, gesalzenem

Wasser ab, rührt ihn zu lockeren Brocken, gibt ihn dann in heißes Fett und mischt beim Anrichten Grammeln oder angelaufenen Schinkenspeck dazu.

**Breinsturz.**  $\frac{1}{2}$  l Hirsebrei wäscht man mit lauem Wasser mehrmals durch, worauf man ihn mit gesalzenem Wasser zugedeckt bei mäßiger Hitze weich und dick kocht. Wenn das Wasser ganz eingegangen ist, schmalzt man heißes Schweinschmalz, in welchem man geringelte Zwiebel gelb anlaufen ließ, darüber und richtet ihn in größeren Brocken auf eine Schüssel an. Auch kann man ihn mit Speckgrammeln oder Butter abschmalzen. Man gibt ihn zu Fleischspeisen.

**Brennsturz.** Man gibt in einen Weidling 8 dl schwarzes Einbrennmehl und rührt nach und nach 4 dl gesalzenes kochendes Wasser dazu; der Teig muß ziemlich weich werden, worauf man ihn gut abschlägt. In eine flache Kasserolle gibt man ziemlich viel Schmeinschmalz und wenn dieses heiß geworden, gibt man den Teig hinein, läßt ihn rösten, wobei man ihn öfters mit der Gabel zerticht. Er soll etwas Kammeln bekommen und kleinbröckelig werden.

## Milchspeisen und Schmarren.

**Milch-Reis.** Man gibt 14 dkg Reis in 1 l siedender Milch und läßt ihn langsam, unter öfterem Aufrühren mit einem Schmarrenschäufelchen kochen, salzt ein wenig und rührt 3—4 dkg frischer Butter darunter und zuckert nach Geschmack. Beim Anrichten bestreut man ihn mit geriebener Chocolate oder mit Zucker und Zimmt — Oder: Man schmalzt auf der Schüssel mit heißer, brauner Butter den Reis ab und zuckert ihn gut. — Oder: Man streut auf den angerichteten Reis sehr dick feinen Zucker und brennt ihn mit einem glühenden Schmarrenschäufelchen.

**Milchreis in Kruste.** 20 dkg Reis werden in  $\frac{8}{10}$  l Obers (oder Milch mit 2 dkg Butter vermischt) und 7 dkg Zucker weich gedünstet. Wenn der Reis weich und dick geworden, schüttet man von 15 dkg Mandeln gemachte Mandelmilch beiläufig  $\frac{8}{10}$  l darüber. Die Mandelmilch muß noch vorher mit 7 dkg Zucker gesüßt werden. Man verrührt sie gut mit dem Reis und richtet denselben in einer mürben Teig-Kruste an, oder auch nur aufgehäuft in einer Porzellanschüssel.

**Milch-Gries.** In  $\frac{1}{4}$  l kalter Milch sprudelt man 6—7 Löffel Gries ein und gießt dies zu  $\frac{3}{4}$  l kochender Milch, läßt es unter fleißigem Rühren langsam kochen, salzt und zuckert entsprechend und wenn der Gries weich ist, wird die Speise angerichtet. Je nach Geschmack kann man sie noch länger ohne Aufrühren kochen lassen, wodurch sich das am Boden liegende Koch etwas bräunt (Kammeln, Krusten bekommt). Diese Kammeln sicht man mit einem Schäufelchen auf und richtet sie mit an oder man macht eine Decke von gebranntem Zucker wie beim Rindsstoch.

**Hirsebrei in Milch.** 4 dl gut ausgewaschenen Hirsebreines kocht man in 8 dl Milch ein und läßt ihn ohne umzurühren langsam kochen. Sobald der Brei dicklich wird, gibt man etwas Butter oder Rindschmalz darauf und läßt ihn im Rohre leichte Krusten bekommen. Beim Anrichten gibt man die gebräunte Seite in die Höhe und überzuckert sie, oder bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen.

**Hafsergrüße in Milch.** Man bereitet die Grüße ebenso wie die Hafsergrüß-Suppe, nur nimmt man zum Kochen statt Wasser gute Milch.