

## Beilagen.

---

### Maccaroni.

Man bricht sie in kleine oder größere gleichmäßige Stücke und läßt sie in Salzwasser weich kochen, seiht das Wasser ab, gibt, so lange sie heiß sind, ein Stückchen Butter hinein, schüttelt sie damit durch, begießt sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit gerösteten Semmelbröseln oder geriebenen Parmesanfäse.

### Mehlnocken.

Man treibt 6 Ofa. Butter ab und verrührt damit 2 ganze Eier, ein drittel Liter Mehl, nahezu 2 Delt. Milch und ein wenig Salz. Die Nocken werden in siedendem Salzwasser mit einem Löffel, den man nach jedesmaligem Gebrauch wieder eintaucht, eingekocht und vor dem Auftragen, nachdem das Wasser davon gut abgetropft ist, mit heißer Butter übergossen.

### Wiener Knödl.

Für 6 Personen.

$\frac{3}{4}$  Liter Milch, 6 ganze Eier und etwas Salz werden abgesprudelt, über 8 in Würfel geschnittene Semmel gegossen und  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen gelassen; je eine Hälfte dieser Masse wird in einer nassen, ausgewundenen Serviette eingebunden,  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salzwasser gekocht, nach dem Herausnehmen nicht geschnitten, sondern mit 2 Gabeln zerrissen und mit brauner, heißer Butter abgeschmalzen.

## Polenta. I. Art.

Man gibt in einen Topf ein drittel Liter Mehl, 4 ganze Eier, etwas Salz, 3 Delt. Milch und schlägt das zu einem leichten Teig recht stark ab. Dann taucht man ein Tuch in heißes Wasser, gibt den gut abgerührten Teig hinein, bindet es eine Handbreit ober dem Teige mit dem Bindfaden fest zusammen und läßt die Polenta in gutem Salzwasser 1 Stunde kochen. Nun wickelt man sie aus dem Tuche, schneidet mit einem Faden fingerdicke Scheiben, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Parmesankäse und übergießt sie mit heißer Butter.

## Polenta. II. Art.

Man treibt 17 Oka. Butter recht flaumig ab, gibt dazu 4 Dotter, 2 Delt. Milch und 7 bis 8 Delt. Mehl, so daß der Teig wie ein Gugelhupfteig ist, bestreicht ein Tuch dick mit Butter, gibt die Masse hinein, bindet sie zu und läßt sie drei viertel Stunden in gut gesalzenem Wasser kochen, schneidet mit einem dicken Faden Scheiben, legt sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Parmesankäse oder mit fein gestoßenem Mohn und Zucker. Zuletzt übergießt man sie reichlich mit guter heißer Butter; diese Polenta kann man auch als selbständige Mehlspeise auftragen.

## Polenta. III. Art.

Man treibt 14 Oka. Butter ab und gibt nach und nach 4 Dotter, 2 Delt. Schmetten, 1 drittel Liter Mehl, Salz, etwas Citronenschale und von 4 Eiklar den Schnee dazu. In einem mit Butter gestrichenen Tuche kocht man diese Polenta  $\frac{1}{2}$  Stunde, wendet sie um und kocht sie wieder eine  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salzwasser, schneidet mit einem Faden Scheiben, bestreut sie mit Parmesankäse und begießt sie mit heißer Butter.

## Polenta IV. Art.

In ein und ein viertel Liter kochendes Wasser schüttet man ein halbes Kilo ital. Polentamehl, salzt es, sticht mit dem Kochlöffel ein Loch in die Mitte des Teiges, wo das Wasser durchkochen kann und läßt ihn 10 Minuten kochen. Dann rührt man ihn am Feuer recht ab, bis der Löffel stecken bleibt, gibt die Polenta auf ein Brett, schneidet mit einem Faden Scheiben, bestreut sie mit Parmesankäse und begießt sie mit heißer Butter.

## Kartoffel-Polenta.

Ein Teller voll, durch ein Sieb gestrichener Kartoffeln, 7 Oka. Butter, 4 ganze Eier, 2 Handvoll Mehl, etwas Salz und eine Handvoll Parmesankäse werden zusammen gemischt und in einem, mit Butter ausgestrichenen, lose zusammen gebundenen Tuche, eine Stunde in Salzwasser gekocht. Den fertigen Pudding schneidet man in Scheiben, schmalzt diese mit heißer Butter ab und trägt sie, mit Parmesankäse bestreut, auf.

## Kartoffel-Schmarrn.

Kleine Kartoffeln schält man roh, wäscht sie, schneidet sie in zierliche, dünne Scheiben, trocknet diese mit einem Tuche ab und dünstet sie unzugedeckt in Butter weich und goldgelb; dann gießt man die Butter ab, salzt die Kartoffelscheiben und schwingt sie mit einem Stückchen frischer Butter und etwas gehackter grüner Petersilie auf der Pfanne herum; gleich darauf richtet man sie an.

## Kartoffelbrei.

Man kocht 2 Kilo abgeschabte Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, zerstampft sie noch heiß und rührt nach und nach  $\frac{1}{3}$  Liter Schmetten mit 10 Oka. Butter hinein. —

Will man den Brei sehr fein haben, so muß man ihn, bevor man Milch und Butter hinein rührt, durch ein Sieb drücken.

Ann. Erbsen-, Linsen- und Bohnenbrei werden ebenso zubereitet, nur ohne Zusatz von Milch; zur Verdünnung kann man Suppe verwenden.

### Matrosen-Kartoffeln.

Man kocht ein halbes Kilo Rinder-Rauchfleisch durch drei Stunden weich; 2 Kilo Kartoffeln schält man ab und läßt sie ebenfalls weich kochen; gießt das Wasser von den Kartoffeln ab, gibt das Rauchfleisch, das man ziemlich fein gehackt hat, dazu und zerstößt mit einem Holzlöffel Kartoffeln und Rauchfleisch zu einem dicken Brei, gibt noch 14 Oka. Butter, eine fein gewiegte Zwiebel und einen Löffel Suppe dazu und läßt es recht weich eindünsten; dann sticht man Rocken daraus, die man in kochendem Wasser gar werden läßt, herausnimmt und mit brauner Butter abschmalzt; oder man füllt die Masse in kleine Förmchen, die man mit Butter ausgeschmiert und mit Semmelbröseln ausgestreut hat, kocht sie im Dunstbade und stürzt sie aus.

### Kartoffel-Rohscheiben (Pommes frites).

Man schält 6—8 längliche, sogenannte Ripfel-Kartoffeln mit dem Messer ab, schneidet die eine Längenseite gerade, daß man den Kartoffel ganz fest auflegen kann und schneidet  $\frac{1}{2}$  Centimeter starke Scheibchen daraus, die man mit einem Tuche abwischt, so daß sie keine Feuchtigkeit mehr enthalten, und in eine flache Pfanne, worin 2 Theile Rindsfett und 1 Theil Schweineschmalz drei Finger hoch steht, sobald das Fett zu rauchen anfängt, hineinwirft. Jede Scheibe muß einzeln darin schwimmen und nach 5 Minuten, wenn sie sich zerdrücken läßt, auf ein Sieb herausgelegt

werden. Sobald alle herausen sind, läßt man das Backfett den größten Hitze grad erreichen und gibt sie zum Auslaufen hinein, und zwar wieder so, daß keine Scheibe die andere berührt. Wenn sie gebacken sind, werden sie gesalzen und sofort aufgetragen. Soll eine größere Menge Scheiben gebacken werden, so empfiehlt es sich, zwei Pfannen mit Fett auf der Platte zu haben, damit man die ersteren gleich aus dem warmen ins brennendheiße Fett werfen kann.

### Kartoffelkuchen oder Puffer.

6—8 große Kartoffeln werden geschält, roh gerieben und 2 rohe Eier, 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz dazu verrührt. Mit dieser Masse wird eine mit heißem Schmalz befettete Omelettpfanne ganz dünn bestrichen; wenn die Lage auf einer Seite gebacken ist, wird sie umgewendet und fertig gemacht, so daß der Kuchen gelb und knusperig wird. Man legt die Kuchen über einander oder gerollt neben einander auf die Schüssel und gibt sie als Beilage zu Fleischspeisen.

### Gefüllte Kartoffeln.

Man schält 12 große, schöne Kartoffeln, kocht sie halb gar, schneidet oben einen runden Deckel ab, höhlt sie aus und füllt sie mit folgender Masse: 1 durchs Sieb gestrichenes Kalbshirn, 14 Oka. fein gehackter, gekochter Schinken, Pfeffer und Salz, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel voll Semmelbrösel werden vermengt und in die Kartoffeln gefüllt, die man mit dem abgeschnittenen Deckel schließt und auf 14 Oka. Butter, einem halben Liter Suppe, einem Eßlöffel Zus (Krafftunke) eine halbe Stunde in der Röhre dünsten läßt.

### Paprika-Kartoffeln.

Man schneidet 1 Kilo abgeschälte, rohe Kartoffeln in dicke Scheiben; auf einer Casserolle läßt man 14 Oka.

Speck und 1 Löffel Schweinesfett zergehen, gibt 1 fein geschnittene Zwiebel hinein und läßt diese gelb rösten; nun gibt man die Kartoffelscheiben hinein, dazu einen Kaffeelöffel voll Salz, ebenso viel Paprika und 2 Becher Suppe, deckt die Casserolle gut zu und dünstet es  $\frac{1}{2}$  Stunde; nun gießt man  $1\frac{1}{2}$  Becher saueren Schmetten darüber und läßt es noch 10 Minuten zugedeckt dünsten, so daß die Kartoffeln ganz weich sind; es wird heiß aufgetragen.

#### Ausgebakener Kartoffelteig (Croquettes.) I. Art.

Man kocht 6 große, abgeschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln nicht allzu weich, seigt sie trocken ab, streicht sie durch ein größeres Sieb, treibt sie ab, gibt 3 Oka. Butter, 2 ganze Eier und genügend Salz dazu, verrührt Alles gut durcheinander, sticht beliebige Formen aus, hüllt sie in Mehl, dann in Eiklar und geriebene Semmelrinde und bäckt sie goldgelb in Schmalz oder Rindsfett.

#### Ausgebakener Kartoffelteig. (Croquettes.) II. Art.

Man reibt 10 mittelgroße Kartoffeln, die Tags vorher gekocht wurden, vermengt sie auf dem Nudelbrette mit  $1\frac{1}{2}$  Oka. Butter, 3 ganzen Eiern, etwas Salz und 8—10 Oka. Mehl, arbeitet den Teig mit den Händen recht durch, formt drei fingerdicke Rollen, schneidet davon daumenbreite, schräge Streifen oder formt Kugeln, bestreut und umwickelt sie mit geriebener Semmelrinde und bäckt sie goldgelb in gutem Fett.

#### Ausgebakener Kartoffelteig. (Croquettes.) III. Art.

Auf 20 Stück Kartoffeln rechnet man 5 Oka. Butter, 4 Dotter und etwas Muscatnuß; die Kartoffeln werden roh geschält, in Salzwasser gekocht, wenn das Wasser abgossen ist, mit der Butter, den Eiern und der Muscatnuß

verrührt und durch ein Sieb gestrichen; wenn dieser Teig ausgekühlt ist, macht man kleine Kugeln oder andere Formen daraus, die man in Ei und Brösel wickelt und aus dem Schmalze bäckt.

### Kartoffelbögen.

Man bröselst auf dem Nudelbrette 10 Dka. Butter, 10 Dka. Mehl, 10 Dka. geriebene, tags vorher gekochte Kartoffeln, und mengt ein Dotter und eine Prise Salz dazu; dieser Teig wird wie ein Buttermehl dreimal überschlagen, dann ausgerollt, zu schmalen Streifen geschnitten, die man mit einem zerklöpften Ei bestreicht, auf, mit Butter bestrichene Bogenformen gelegt und schnell in der Röhre gebacken; diese Bögen verwendet man als Garnirung zum Braten oder Rindfleisch.

### Kartoffel-Krapfen.

3 $\frac{1}{2}$  Dka. Butter werden mit 3 Dottern abgetrieben; 1 Ei, 10 $\frac{1}{2}$  Dka. gekochte, geriebene Kartoffeln, 21 Dka. Mehl, 6 Löffel Schmetten und 2 Dka. Hefe dazu gerührt und auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet, der fingerhoch ausgerollt wird; daraus sticht man runde Krapfen aus, füllt sie mit gehacktem Schinken, läßt sie aufgehen, bäckt sie in Schmalz aus und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse.

### Butterrollchen.

Man rollt auf dem Nudelbrette aus 30 Dka. Butter 6 Rollchen, die mehr breit als lang sein müssen, bestaubt sie mit Mehl, taucht sie in ein zerklöpftes Ei, wickelt sie in fein gesiebte Semmelbrösel, nochmals in Ei und wieder in Semmelbrösel, macht an einem Ende derselben ringsum einen Einschnitt und gibt sie in eine Pfanne mit heißem Backfett;

die eingeschnittenen Deckel fallen ab, die Butter aus dem Inneren der Köllchen fließt heraus, so daß sie hohl bleiben und so braun gebacken werden; man füllt sie entweder mit Spinat oder mit einer Fleischfülle, um sie als Auflage zu Gemüse zu verwenden.

### Gedünsteter Reis.

In einer Pfanne läßt man 10 Dka. Butter oder Rindsfett recht heiß werden. Sodann gibt man hinein: 30 Dka. abgebrühten (s. Vork.) Reis, eine ganze Zwiebel, die mit etwas Gewürz besteckt sein kann, halbweich gekochte Hühnermägen und Leber, in Butter und Petersilie gedünstete Champignons oder Herrenpilze. Dies Alles zusammen läßt man zugedeckt dünsten, gießt nach Bedarf gute durchgeseigte Suppe dazu und achtet, daß der Reis sich nicht anlegt. Er muß weich sein, doch müssen die Körner ganz bleiben, daher muß man den Reis nur langsam umrühren. Diesen Reis gibt man zu Beefsteaks, Rinderbraten, Cotelettes oder sonst zu gedünstetem Fleisch.

### Risotto.

14 Dka. Butter oder Schweinfett und 1 große geriebene Zwiebel läßt man gehörig aufschäumen, jedoch so, daß sie weiß bleiben. — 42 Dka. feinen Carolina-Reis wäscht man in einem Tuche ab, gibt ihn zu dem Fett und läßt ihn einige Minuten mit demselben unzugedeckt aufdünsten. Dabei muß vorsichtig verfahren werden, da der Reis gleichmäßig weiß bleiben muß. Nun gibt man einen Schöpflöffel gute, kräftige Suppe darauf, läßt ihn rasch verdünsten und wiederholt dies; dann gibt man 12 Dka. fein geriebenen Parmesankäse und noch etwas Suppe dazu, damit der Reis weich, jedoch nicht zu weich werde und jedes Körnchen einzeln bleibe. Man kann ihn als selbständige Speise oder als Beigabe zum Fleisch geben.

**Kastanien-Brei (Purée).**

Ein halbes Kilo Kastanien werden gebrüht, geschält, in etwas Milch weich gekocht, durch ein Sieb getrieben, mit 5—6 Oka. Butter verrührt und, sollte der Brei zu trocken sein, mit etwas Schmetten verdünnt. Dieser Brei wird als Zugabe zu warmem Schinken oder geräucherter Zunge gegeben.

**Parmesan-Dalken. I.**

In 2 Delt. kochender Milch werden 2 Delt. Mehl und 7 Oka. Butter so lange gerührt, bis sich der Teig von dem Gefäße und dem Kochlöffel loslöst. Ist er ausgekühlt, mischt man 4 Dotter, 4 Löffel sauren Schmetten, 2 Löffel Parmesankäse, etwas Salz und von 4 Eiklar festen Schnee hinein und bäckt auf dem Dalkenbleche kleine Livanzen daraus, die man mit Parmesankäse bestreut und als Beilage zu Lungenbraten oder Rindfleisch gibt.

**Parmesan-Dalken. II.**

Man macht von einem drittel Liter Milch und einem drittel Liter Mehl am Feuer einen Brandteig, indem man das Mehl in die kochende Milch schüttet und darin rasch glatt verrührt, treibt ihn bis zum Verköhlen ab, gibt dazu 8 Dotter, 8 Löffel sauren Schmetten, 6 Löffel voll Parmesankäse und zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiklar, bäckt die Dalken in den gewöhnlichen kleinen Formen, bestreut sie mit Parmesankäse und gibt sie als Beigabe zu Rindfleisch, Lungenbraten, Rehbraten zc.

**Parmesan-Krapfen. I.**

Man setzt einen halben Liter Milch mit 7 Oka. Butter auf die Platte; wenn dies kocht, schüttet man einen halben Liter Mehl hinein, verrührt Alles am Feuer, zieht es dann zurück und läßt es erkalten. Nun treibt man den Brandteig mit

6 ganzen Eiern, die man nach und nach hineinrührt, recht stark ab, überstreicht ein Backblech sehr leicht mit Butter, gibt mit einem Löffel nußgroße Stückchen des Teiges darauf, macht in der Mitte derselben eine Vertiefung, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie reichlich mit geriebenem Parmesankäse, betropft sie nochmals mit Butter und bäckt sie in nicht heißer Röhre, 20 Minuten.

### Parmesan-Krapfen. II.

2 Dct. Wasser wird mit 4 Dka. Butter und etwas Salz ans Feuer gesetzt und mit einem drittel Liter Mehl zu einem festen Teig verköcht, den man dann vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt. Dann gibt man 5 ganze Eier dazu und arbeitet ihn mit dem Kochlöffel recht tüchtig ab, bestreicht nur sehr leicht ein Backblech, formt mittelst 2 Löffeln kleine, runde Kugeln daraus, legt sie aufs Blech, macht in jede eine kleine Vertiefung, gibt darauf einen kleinen Kaffeelöffel voll geriebenen Parmesankäse, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bäckt sie goldgelb. — Man trägt sie warm zum Thee auf.

### Spinat-Pudding.

Man treibt 9 Dka. Butter ab, rührt 5 ganze Eier und 5 harte geriebene Semmeln hinein. Der Spinat wird gepuzt und roh gehackt und zu dem Abgetriebenen hinzugefügt. Das Ganze wird gesalzen und in einem, in kaltes Wasser getauchten, lose geknüpften Tuche eine Stunde in Salzwasser kochen gelassen. In Scheiben geschnitten, mit Semmelbrösel bestreut und mit heißer Butter übergossen, gibt man es zum Rindfleisch. Gibt man die Masse in eine Form, in der man sie in Dampf kochen läßt, so kann der Pudding ausgestürzt und mit Butter übergossen, mit Semmelbrösel bestreut, als Zwischenspeise aufgetragen werden.

### Pofesen mit Hirn.

Zwischen zwei Semmelschnitten wird ein gedünstetes Hirn oder sonst ein beliebiges Hackfleisch gestrichen, die Doppelseiten werden in Milch und etwas später in abgeschlagene Eier getaucht, in Semmelbrösel eingehüllt und in Schmalz gebacken. Zu diesen Pofesen kann verschiedenes Gemüse beigegeben werden.

### Leberschnitte.

Man hackt Hühner-, Gans- oder Kalbsleber recht fein, gibt kleingeschnittene geröstete Zwiebel und Speck dazu, mischt Sardellenbutter darein und dünstet das Ganze weich; es bildet einen ziemlich festen Brei, den man auf Blättchen oder Schnitten von Semmeln streicht und warm austrägt.

### Gefüllte Paradiesäpfel.

6 Paradiesäpfel werden gewaschen, vom Stiel aus vorsichtig ausgehöhlt, worauf man etwas Salz hineinstreut und sie  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen läßt. Dann werden sie mit einer Fleischfülle hoch gefüllt, in einer Pfanne neben einander gelegt und mit 3 Oka. Butter und 2 Löffeln Suppe 10 Minuten in sehr heißer Röhre gedünstet.

### Gefüllte Kohlrüben.

12 junge, weiche Kohlrüben höhlt man so weit aus, daß ein Löffel voll Fülle eingefüllt werden kann, überbrüht sie durch 2—3 Minuten in kochendem Salzwasser und legt sie auf ein Sieb. Dann macht man von ein halb Kilo Kalbfleisch, einer in Wasser geweichten, ausgedrückten Semmel, einem rohen Ei und etwas Salz die Fülle, gibt 3 Löffel dicke, weiße Einbrenne dazu und füllt damit die Kohlrüben. Auf eine Pfanne gibt man ein kleines Stückchen in Wasser getauchten Zucker, läßt ihn braun werden, gibt etwas fette

Suppe darauf, legt die gefüllten Kohlrüben neben einander hinein und läßt sie, unter öfterem Betropfen mit dem Saft, weich und goldgelb dünsten.

### Gefüllte Gurken.

6 größere Gurken schält man, schneidet sie in Hälften und höhlt sie aus. Die Fülle macht man auf folgende Art: ein viertel Kilo Kalb- oder Schweinefleisch, ohne Knochen gewogen, hackt oder stößt man sehr fein, vermischt es gut mit einer geweichten und ausgedrückten Semmel, etwas Salz und Pfeffer, streicht es durch ein Sieb und verrührt damit noch ein ganzes Ei und ein Dotter. Die Gurken werden nun gesalzen, gepfeffert und mit der Fülle etwas erhöht in der Höhlung eingefüllt, so daß alle Gurken gleich und nett gerichtet aussehen. Man legt sie neben einander in eine passende Bratpfanne, gibt etwas fette Brühe darunter und läßt sie in der Röhre langsam backen, wozu sie nahezu eine Stunde brauchen. Eine viertel Stunde vor dem Anrichten bestreicht man sie reich mit Glace (s. Anhang), worin ein wenig Mehl eingestaubt ist.

### Gefüllte Schwämme.

30 schöne, gleiche Herrenpilze werden sauber abgewischt und unten an der Fächerseite etwas ausgehöhlt (das heißt die Fächer weggeputzt), dann in Butter halb überdünstet. Die Abfälle der Schwämme werden gehackt und auf etwas Butter und fein gehackter Petersilie gedünstet. Man stößt ein viertel Kilo Kalbfleisch mit ein Viertel in Wasser geweichter, ausgedrückter Semmel im Mörser, oder man hackt es fein, vermischt es mit den gedünsteten Abfällen der Schwämme, gibt 1 Ei dazu, etwas Salz und verrührt es gut. Die ausgehöhlten Schwämme werden mit dieser Masse gefüllt. In eine Pfanne gibt man etwas fette Suppe

und 1 Löffel Glace (siehe Anhang) und dünstet darin achtsam die gefüllten Schwämme, die man als Verzierung zum Rindfleisch verwendet, oder als Beigabe zu Nühreiern gibt, oder als Vorspeise aufträgt. Die Fülle dazu ist am besten, wenn man zur Hälfte Kalbfleisch, zur Hälfte die Abfälle der Schwämme verwendet.

### Gebakene Schwämme.

Schöne große Herrenpilze werden gepulvt, gewaschen, der Länge nach in halbcentimeter dicke Scheiben geschnitten, ganz wenig mit Salz bestreut und so eine Stunde liegen gelassen. Dann wird jede Scheibe in Mehl, Ei und Semmelbrösel gehüllt und auf niederer Pfanne, auf Fett oder Butter auf beiden Seiten goldgelb ausgebacken. Sie sind als Auflage zu Gemüse oder als Beilage zu Fleisch zu verwenden.

### Gebakenes Kraut.

Ein mittelgroßes Häuptel Kraut wird in Viertel geschnitten, in Salzwasser gekocht und, nachdem man es abtropfen ließ, gehackt. 6 Dka. Butter und 6 Dka. Schweinfett werden abgetrieben, und eine kleine, fein gehackte Zwiebel, etwas Salz, eine Messerspitze gestoßener Pfeffer, 4 ganze Eier, das gehackte Kraut und 4 Löffel Semmelbrösel hinein gemischt. Diese Masse drückt man mit einem Messer ganz gleichmäßig in eine mittelgroße befettete und ausgestreute Bischofbrodform, bestreut sie mit Semmelbröseln und bäckt sie in der Röhre. Man kann das Ganze austürzen und mit Fleisch umgeben, oder daraus 4eckige Stücke schneiden, die man als Beilage zum Fleisch verwendet.

### Körbchen mit Gemüse.

Ein drittel Liter Bier, 6 ganze Eier, von einer halben Citrone die Schale, etwas Salz und 14 Dka. Mehl werden

zu einem sehr dünnen Teig verrührt; eine eiserne Körbchenform mit Stiel wird in kochendes Schmalz und wenn sie heiß geworden, über die Hälfte in obigen Teig getaucht, welcher dann in demselben Schmalz goldgelb gebacken wird; hält das Körbchen bereits zusammen, streift man es von der Form ab und läßt es fertig backen, man füllt diese Körbchen mit verschiedenem Gemüse und verwendet sie als Verzierung zu verschiedenen Fleischspeisen.

### Fleisch-Krapfen.

Man macht einen Gährteig (s. Anhang) aus 2 Oka. Hefe, etwas Mehl und 2 Löffeln guter Milch; treibt 14 Oka. Butter ab, gibt dazu 4 Dotter, den aufgegangenen Gährteig, 28 Oka. Mehl und nur so viel Milch, daß ein festerer Teig daraus wird, schlägt diesen gut ab und läßt ihn aufgehen. — Dann gibt man ihn auf's Nudelbrett, walzt ihn aus und sticht ganz kleine runde Krapfen daraus, füllt sie reich mit gehackten Schinken oder Fleisch, legt eine zweite, größere Scheibe darauf und sticht beide mit einem runden Förmchen aus, bestreicht sie mit in zerlassener Butter verrührtem Dotter, läßt sie am Backblech noch etwas rasten, bäckt sie goldgelb und trägt sie heiß auf.