

## Zwischenspeisen.

---

### Kartoffel-Strudel.

Man macht am Rindbrette einen Teig von 36 Dka. gekochten, durchs Sieb gestrichenen Kartoffeln, 7 Dka. Butter, 4 ganzen Eiern, 14 Dka. Mehl und etwas Salz, formt aus dem Teig einen 30 Ctm. langen und 25 Ctm. breiten Streifen, den man mit einem halben Kilo gekochten und gehackten Kaiserfleisch und den in Butter gerösteten Bröseln von 2 Semmeln bestreut und wie eine Wurst einrollt; nun legt man den Rand eines mit Butter bestrichenen Tuches bis an die Rolle und wickelt diese der Länge nach ganz in das Tuch ein, bindet die Enden und die Mitte mit Spagat zu und kocht die Rolle in einer langen Pfanne eine halbe Stunde in Salzwasser; dann wird der Strudel ausgewickelt, in Scheiben geschnitten und mit heißer Butter begossen.

### Kartoffelpudding.

Man treibt 7 Dka. Butter gut ab, gibt 4 ganze Eier, 2 geriebene Semmeln, 12 mittelgroße, gekochte und geriebene Kartoffeln, etwas Salz und 28 Dka. fein gehackten Schinken (oder ein halbes Kilo gekochtes, ebenfalls gehacktes Kaiserfleisch) nach und nach in die Schüssel und vermengt es gut, formt eine Kugel, legt diese in ein mit Butter bestrichenes Tuch, bindet dasselbe oberhalb der Kugel zu, und kocht dies eine Stunde lang in Salzwasser; beim Anrichten streut man Semmelbrösel darüber und begießt es mit brauner Butter.

### Härings-Kartoffeln.

3 Heringe werden gewaschen, abgehäutet, entgrätet und fein gehackt. Auf einer Pfanne macht man eine lichte Buttereinbrenne von 10 Oka. Butter und Mehl, gibt dazu eine kleine, in feine Blätter geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Neugewürz, läßt Alles zusammen lichtgelb anlaufen, gießt Fleischbrühe darauf und läßt diese dicke Tunke aufkochen, seigt sie durch, gibt die gehackten Heringe, von einer halben Citrone den Saft und einen flachen Teller voll gekochte, in Blätter geschnittene Kartoffeln hinein, verrührt dies mit der Tunke, gibt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bestreut es oben mit Parmesankäse und geriebener Semmelrinde, betropft es reichlich mit Butter und läßt es eine halbe Stunde in der Röhre backen.

### Kuttelflecke (Kaldaunen).

Die Kuttelflecke werden sauber gewaschen und weich gekocht; das Wasser muß aber während des Kochens wenigstens viermal abgegossen und durch frisches ersetzt werden; aus 7 Oka. Butter und einem gehäuften Eßlöffel Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht und mit etwas Suppe verkocht; die Kuttelflecke werden in Radeln geschnitten, in die Tunke hineingethan und beim Anrichten mit etwas fein gehackter Petersilie und etwas gehacktem Kaiserfleisch überstreut.

### Schinkenpudding.

Man treibt 10 Oka. frische Butter gut ab, gibt 6 rohe Eidotter, dann 6 abgeschälte, in Milch geweichte Semmeln dazu und vermengt es gut; nun fügt man  $\frac{1}{4}$  Kilo weichgekochtes, gehacktes Rauchfleisch oder  $\frac{1}{4}$  Kilo gehackten Schinken, eine fein geriebene Semmel, einen Eßlöffel Salz und zuletzt von 6 Eiklar festen Schnee dazu; streicht auf ein reines, ausgebreitetes Küchentuch frische Butter, gibt

den, wie ein Brotlaib geformten Pudding hinein, bindet die Enden des Tuches zusammen und kocht das Ganze in Salzwasser  $\frac{5}{4}$  Stunden lang; dann nimmt man den Pudding heraus, theilt ihn mit einem Faden in Scheiben und betropft diese mit brauner Butter.

### Gedünstete Nieren.

10 Stück Schweinsnieren werden gewaschen, in feine Scheiben geschnitten und eine halbe Stunde lang gewässert; 6 Dka. klein geschnittener Speck wird halb zerlassen, 2 Dka. Butter und eine kleine fein gehackte Zwiebel dazu gegeben und nach dem Aufschäumen die abgetrockneten Nieren mit einer Messerspitze Pfeffer und einem Kaffeelöffel Salz durch 3 Stunden darin gedünstet; wenn der Saft eingedünstet ist, gießt man etwas Suppe oder Wasser nach; kurz vor dem Anrichten staubt man die Nieren mit einem Eßlöffel Mehl ein.

### Eingemachtes Lungenbäuschel (Kalbslunge).

Das sauber gewaschene Bäuschel kocht man in halb Suppe, halb Wasser nebst einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Pfeffer, Neugewürz und Salz. Wenn es genügend weich ist, schneidet man es zu dicken Nudeln, macht von 7 Dka. Butter eine lichtgelbe, dickliche Einbrenne, gibt etwas von der Suppe, worin das Bäuschel gekocht hat, dazu, verkocht die Tunke, seigt sie durch, gibt einen Kaffeelöffel Glace und etwas Citronensaft oder feinen Essig und ein klein wenig gebrannten Zucker dazu, um ihr eine schöne gelbe Farbe zu geben. Dieselbe muß dicklich, doch ja nicht zu dick sein und kräftig schmecken. Man läßt in der fertigen Tunke das geschnittene Bäuschel nochmals aufkochen.

### Gänselein (junge Gans).

Flügel, Hals, Kopf, Füße, Magen und Herz der Gans werden, nachdem sie sauber gepuht sind, in leichter

Suppe mit etwas Salz und Wurzelwerk gekocht. Wenn es weich ist, wird das Gänselein in kleinere Stücker getheilt und in gute Buttereinbrenne-Tunke wie beim eingemachten Fleisch gegeben. Man kann Nudeln oder Reis beigegeben. Die Leber verwendet man zu den, in diesem Kochbuche angegebenen Gansleberspeisen; ist sie jedoch klein, dann dünstet man sie auf Butter und fein gehackter Zwiebel. Gefalzen wird sie erst vor dem Auftragen.

### Hühnerreis.

Ein Huhn wird, nachdem es ausgenommen und gewaschen ist, mit Grünzeug und Salz in 1½ Liter Wasser weich gekocht.

⅓ Kilo gereinigter Reis wird mit 10 Oka. Butter, einer halben kleinen, geriebenen Zwiebel, 1 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse und der durchgeseihten Suppe vom Huhn langsam eine Stunde gedünstet. Das Huhn wird abgezogen, in kleine Stücke ohne Knochen getheilt und in den Reis gemengt.

### Gefüllter Reis.

Man bereitet von 30 Oka. Reis einen Risotto, drückt ihn daumendick auf den Boden und die Wände einer mit Butter ausgestrichenen glatten Form, füllt die Höhlung mit eingemachtem Kalbfleisch mit nur wenig Tunke, deckt dieses mit dem übrigen Reis zu, kocht es eine viertel Stunde in Dunst, stürzt es und trägt es mit gehacktem Schinken bestreut, auf. Auch kann man noch etwas Parmesankäse dazu geben.

### Fleischknödeln mit Reis.

Ein halbes Kilo rohes Rindfleisch allein oder mit Resten von Braten wird mit etwas Nierenfett fein gehackt und mit Salz, Citronenschale, 7 Oka. halbgekochtem Reis

und mit 2 Eiern vermenget; daraus werden Knödel geformt und auf einer in Fett angelautenen Zwiebel gedünstet. Nach und nach schüttet man so viel Wasser zu, daß die Knödel darin förmlich kochen. Man trägt sie in der eigenen Brühe mit Kartoffeln oder Maccaroni auf. Wer dickere Tunke liebt, kann die Brühe mit etwas Mehl einstauben.

### Gedünsteter Reis mit Hackfleisch.

In einer Pfanne läßt man 14 Oka. Schweinfett oder Rindsmark heiß werden und eine große fein gehackte Zwiebel lichtgelb anlaufen; gibt dann 45 Oka. nur trocken abgewischten Reis dazu, läßt denselben unzugedeckt einige Minuten unter wiederholtem Umrühren aufdünsten, gießt löffelweise gute Suppe darauf, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu und läßt ihn genügend weich werden.

Die Schüssel, worauf man die Speise austrägt, streicht man mit etwas Butter aus, gibt eine Schichte Reis, dann eine Schichte kräftig bereitetes Hackfleisch darauf und so fort, bis zuletzt eine Lage Reis kömmt.

Nun bestreut man das Ganze dick mit Parmesan- käse und etwas geriebener Semmelrinde, betropft es reich mit Krebsbutter oder mit gewöhnlicher heißer Butter und bäckt es eine Stunde in mittelheißer Röhre.

### Hackfleisch.

Man nimmt dazu Reste von gebratenem, gekochtem oder rohem Kalbfleisch, Schweinfleisch, etwas Rindfleisch oder Geflügel. Auf ein halbes Kilo Fleischreste gibt man 6 Oka. gutes Bratenfett oder Butter, eine kleine, fein gehackte Zwiebel, läßt sie darin gelblich anlaufen, gibt das in Stückchen geschnittene Fleisch darauf und läßt es eine Stunde dünsten.

Man achte darauf, daß immer etwas Saft darunter sei und gebe entweder einen Löffel Bratensaft oder einen

Löffel Suppe dazu. Wenn es fertig gedünstet ist, schneidet man es mit dem Wiegmesser sehr fein und gibt es in die Pfanne, worin es gedünstet hat, zurück, da sonst der an derselben haftende Saft verloren ginge. Man läßt 4 Oka Butter gelb aufschäumen, macht von 2 mittleren Kochlöffeln Mehl eine gelbe Einbrenne, gießt gute Fleischbrühe darauf, läßt das Ganze verlocken, seht es auf das in der Pfanne befindliche, gehackte Fleisch, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu und läßt das Gehackte noch einmal ausdünsten. Es muß so dick sein wie ein dünnerer Kartoffelbrei.

### Gerollter Hackfleischstrudel.

Man bereitet, wie angegeben, von einem halben Kilo Fleisch Hackfleisch. In einen Topf gibt man 2 Delt. Mehl, 2 ganze Eier, Milch und Salz, um daraus einen Fritattenteig zu bereiten. Dann gießt man diese Masse in eine lange Bratpfanne, worin man Schmalz heiß werden ließ, messerrückendick auf und bäckt es in der Röhre, ohne es umzuwenden, semmelgelb, bestreicht es dann in der Pfanne mit heißem Hackfleisch, rollt es so, daß es lang gerollt in der Pfanne liegt, schneidet daumenbreite, schräge Scheiben daraus, richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Parmesankäse und begießt sie mit heißer Butter.

### Gulasch von dreierlei Fleisch.

5 große, zu feinen Scheiben geschnittene Zwiebeln läßt man mit 3 gehäuften Eßlöffeln Schweinefett aufschäumen, gibt 3 Messerspitzen voll Paprika und etwas Salz dazu, und läßt ein viertel Kilo Rindfleisch (ohne Knochen gewogen) von aller Haut befreit und in Stücke geschnitten, in der aufgeschäumten Zwiebel eine Stunde lang dünsten. Nun gibt man ein viertel Kilo Schöpfensfleisch (ohne Knochen gewogen und auf Stückchen geschnitten) zu dem Rindfleisch, um es wieder eine Stunde damit zu dünsten.

Zuletzt kommt noch ein viertel Kilo Schweinefleisch (ohne Knochen und Fett) dazu; Alles zusammen dünstet man noch eine Stunde, gibt aber, ehe das zuletzt zugegebene Fleisch weich wird, 8—10 kleinere Kartoffeln, sauber geschält und in dicke Scheiben geschnitten, dazu.

### Szekely-Guljasch mit Sauerkraut.

Man zerschneidet eine Zwiebel, röstet sie in Schmalz und läßt darauf 1 Kilo, in Würfel geschnittenes Schweinefleisch mit einer Prise Paprika anbraunen. Dann gibt man  $\frac{1}{8}$  Kilo rohes Sauerkraut und ein viertel Liter mit 1 Eßlöffel Mehl abgequirkten Rahm dazu und läßt das Ganze durch 3 Stunden dünsten, bis es weich ist.

### Zigeuner-Guljasch.

1 Kilo Rindfleisch wird auf 7 Dka. Butter, einer fein gehackten Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer eine Stunde gedünstet; ist es angebräunt, so gießt man etwas Wasser darunter.

Darauf wird es mit 1 Kilo in Würfel geschnittenem Schweinefleisch noch weitere zwei Stunden gedünstet.

Von 3 Dka. Butter und einem Eßlöffel Mehl wird eine Einbrenne gemacht und zu dem Fleische gemischt.

Kleine leichte Nocken werden 8 Minuten mit dem fertigen Guljasch gekocht.

### Königsberger Klopps.

Man macht von einem halben Kilo Rindfleisch und einem halben Kilo Schweinefleisch eine Fülle (s. Anhang), formt fingerdicke, runde Scheiben daraus, läßt in einer Pfanne 5 Dka. Butter aufschäumen, legt die Scheiben darauf, gießt gute Suppe dazu und dünstet sie weich. Hierauf läßt man in einer zweiten Pfanne 7 Dka. Butter auf-

schäumen, gibt 3 Kochlöffel Mehl, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Neugewürz- und Pfefferkörner dazu, läßt die Einbrenne nur lichtgelb werden, gibt die Suppe, worin die Klopps gedünstet, darauf, rührt sie recht glatt ab, läßt den Saft verkochen und seigt ihn durch, gibt eine gepuzte, entgrätete Sardelle, dann 2 Dclt. Wein dazu, läßt ihn nochmals recht aufkochen, bindet ihn mit 2 Dottern, fügt von einer Citrone den Saft bei, gießt ihn über die Klopps und läßt sie damit verdünsten.

### Füllsel (als Auflage auf Gemüse).

1 Kilo gekochtes Schweinefleisch, 1 Kilo Kaiserfleisch werden fein gewiegt; darauf weicht man 5 große Semmeln in der Suppe, in welcher das Schweinefleisch gekocht hat, schabt und zerreibt drei viertel Kilo Rindsleber, sprudelt 15 Eier ab, mengt das Alles zusammen, gibt noch Citronenschale, eine kleine, geriebene Zwiebel, etwas Pfeffer und Neugewürz dazu, salzt es, gibt es drei Finger hoch in eine ausgestrichene Pfanne und bäckt es beiläufig eine Stunde lang.

### Fleisch-Omeletten als Pudding.

Man bereitet etwas stärkere Omeletten als gewöhnlich, indem man etwas mehr Masse auf die Pfanne aufgießt, bereitet dann ein Hackfleisch, läßt es auskühlen und verrührt damit 2 ganze Eier. Wenn Hackfleisch und Omeletten vorbereitet sind, taucht man ein Tuch in heißes Wasser, breitet es über eine Schüssel aus, legt eine Omelette darauf, überstreicht sie mit dem gehackten Fleisch, läßt aber ein klein wenig von dem Omelettenrande frei, legt wieder Omelette und Hackfleisch, bis zuletzt eine Omelette das Ganze deckt. Nun bindet man das nur lose gefaßte Tuch fest mit Bindfaden zu, läßt den Pudding in kochendem Salzwasser nur einigemal aufwallen, stürzt ihn auf die Schüssel,

macht einen Kreuz- und Querschnitt darüber, bestreut diesen dick mit Parmesankäse und etwas geriebener Semmelrinde und begießt ihn genügend mit heißer Butter.

### Mantaschen auf bayrische Art.

Ein halbes Kilo gebratenes oder gedünstetes Schweinefleisch und etwas übrig gebliebenes Rindfleisch hackt man sehr fein und gibt es in den Saft, worin es gebraten wurde. Nun läßt man in einer Pfanne 6 Oka. Butter aufschäumen, gibt dazu eine halbe mittlere, fein gehackte Zwiebel, wenn diese etwas angelauten ist, eine Handvoll grüne Petersilie und etwas Schnittlauch, beides fein gehackt; und nachdem auch dieses nochmals aufgeschäumt hat, das gehackte Fleisch, welches man noch zwei Minuten mitdünsten läßt. Dann treibt man in einer Pfanne eine in Milch geweichte, ausgedrückte Semmel mit 2 Eiern sehr fein ab und verrührt damit das überkühlte Fleisch sammt etwas Salz und Pfeffer. Nun macht man von ein drittel Liter Mehl und 2 Eiern einen Nudelteig, walzt ihn dünn aus, bestreicht den ganzen Fleck mit dem zubereiteten Fleische, rollt ihn wie einen Strudel und zertheilt ihn in 4 Theile, indem man ihn an den betreffenden drei Theilstellen erst mit einem Kochlöffelstiel niederdrückt, dann erst abschneidet, damit der Teig zusammenklebt und die Fülle sich nicht herausdrücken kann. Man kocht die Stücke in stark siedendem Salzwasser nur sehr kurz; sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie genug gekocht. Nun nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Semmelbröseln und begießt sie mit heißer Butter.

### Kalbshirn in Muschelschalen.

Man häutelt und brüht zwei Kalbshirne ab, macht von 6 Sardellen und 10 Oka. Butter Sardellenbutter, legt einen Kaffeelöffel voll davon in die Muschelschale,

schneidet das Hirn in schöne Scheiben, legt eine davon auf die Sardellenbutter, pugt vier Champignons, hackt sie mit etwas grüner Petersilie, streut davon auf jede Hirnscheibe und betropft jede Muschel mit einem Kaffeelöffel Weißwein. Zuletzt werden diese Muscheln 20 Minuten in der Röhre gebraten, bis sie gelb sind.

### Kalbsteisch mit Reis in Förmchen.

Für 6 Personen.

Anderthalb Kilo Kalbsteisch wird in große Würfel geschnitten, auf 10 Oka. Butter und einer halben fein geschnittenen Zwiebel halb weich gedünstet; dann wird  $\frac{1}{4}$  Kilo vom besten Reis, nachdem er gut abgewischt worden, hinein gegeben, worauf das Ganze mit guter, fetter Suppe begossen und zugedeckt so lange gedünstet wird, bis die Suppe vollständig eingekocht ist.

Diese Masse wird fest in Becherformen gepreßt und dann ausgestürzt, die einzelnen, auf der Schüssel stehenden runden ausgestürzten Förmchen werden zuerst mit zerhacktem Schinken, dann mit hartgekochtem, fein gehacktem Ei bestreut, so daß der Schinken hervorsteht. Zuletzt wird ein Stück grüne Petersilie auf jedes Förmchen gesteckt.

### Fleisch-Pudding.

Dazu verwendet man Reste gebratenen Fleisches aller Art. Hat man 60 Oka. Fleisch, so gibt man 4 abgeriebene Semmeln in leichter Suppe geweicht und ausgedrückt dazu, und schneidet es mit dem Wiegemeßer sehr fein. In einer Schüssel treibt man 16 Oka. Butter ab und verrührt 6 ganze Eier hinein, dann das gehackte Fleisch, etwas Salz und Pfeffer, eine kleine weiße, geriebene Zwiebel und 8 Oka. Semmelbrösel. Nun streicht man eine gewöhnliche Blechform gut mit Butter aus, gibt eine Lage von der

verrührten Masse hinein, dann eine Lage gedünstete, grüne Erbsen, dann wieder eine Fleischlage und Erbsen u. s. f., bis zuletzt eine Fleischlage kommt.

Dieser Buding wird eine Stunde in Dunst gekocht, dann ausgestürzt, mit 4 Löffeln dickem, sauerem Rahm übergossen, in einer guten Röhre eine viertel Stunde aufbacken und entweder mit Glace oder mit einer braunen Tünke mit rothem Wein verstärkt, aufgetragen.

### Falsche Aустern. I.

In eine Pfanne gibt man 7 Oka. Butter, läßt sie recht aufschäumen und darin drei Kalbsbriesel, klein zerschnitten, 6 Pfeffer-, 6 Neugewürzkörner mit etwas Salz dünsten. Sind die Briesel weich, dann entfernt man das Gewürz und hackt sie fein. In einer anderen Pfanne läßt man 14 Oka. Butter heiß werden und gibt dazu: 3 gepuzte große Sardellen, 3 große Champignons, beides mit dem Messer fein zerrieben, ein viertel weiße geriebene Zwiebel und 2 Delt. Schmetten, worin 2 große gehäufte Kochlöffel voll Mehl zerquirt sind. Aus diesem und der heißgewordenen Butter macht man einen dicken Brei, läßt ihn verkochen, rührt ihn glatt ab, gibt nun die feingehackten Briesel dazu und läßt diese Masse einmal aufkochen und dann erkalten. Man streicht Aустernschalen (coquilles) mit zerlassener Butter aus, füllt sie mit dem Vorbereiteten, bestreut sie dick mit Parmesankäse, darauf mit etwas geriebener Semmelrinde, gibt die gefüllten Aустernschalen neben einander auf ein Backblech, betropft sie mit Butter und bäckt sie in guter Röhre eine viertel Stunde. Sie werden mit Citronenscheiben aufgetragen.

### Falsche Aустern. II.

7 Oka. Butter läßt man heiß werden, gibt 3 gehackte Sardellen dazu, läßt sie aufschäumen, fügt zwei Kochlöffel

Mehl bei, läßt das verdünsten und gießt etwas Fleischbrühe und einen halben Kaffeebecher mit 2 Dottern abgesprudelten Schmetten dazu.

In diese Tunke legt man in Würfel geschnittenen Fisch und Hühnerbrüste (gekocht), füllt damit die Austernschalen, bedeckt sie mit Butter, Parmesan und Semmelbrösel und läßt die falschen Austern langsam backen.

### Bratwürste.

3 Kilo fettes, junges, rohes Schweinefleisch drückt man einigemal durch die Fleischmaschine und gibt es auf ein Brett, um es mit dem Wiegmesser nochmals fein zu hacken. Dann weicht man 9 bis 10 harte Semmeln in Milch, drückt sie aus, zerbröckelt sie fein, mischt sie mit dem Fleische, gibt Salz, Pfeffer, Muscatblüthe dazu, arbeitet die Masse mit den Händen glatt ab, und füllt sie mittelst einer Spritze in sauber gewässerte Schafsdärme.

### Bratwurst in Buttermteig.

Ein halbes Kilo nicht zu starke Bratwurst wird 10 Minuten in heißer Röhre abgebraten, erkalten gelassen und dann in 8—10 Ctm. lange Stücke geschnitten; dann macht man aus Buttermteig (siehe Buttermteig) entsprechend große Flecke, legt je ein Stück Bratwurst auf einen derselben, hüllt sie hinein, bestreicht dies oben mit Eiklar und brät es in sehr heißer Röhre 15 Minuten goldbraun. Ehe man den Buttermteig übereinander legt, muß er auf der einen Seite mit Ei bestrichen werden, damit er zusammenhält.

### Leberwürste.

6 Kilo Schweinefleisch von einem frisch geschlachteten, jungen Schwein, und zwar Kopf, Hals und Bauchfleisch, sowie Lunge, Herz und Milz, kocht man in einem nur sehr

wenig gesalzenem Wasser sehr weich, gibt es so heiß wie möglich in die Fleischmaschine und drückt es da einmal durch. Die rohe Leber hackt man mit dem Wiegmesser sehr fein. Nun werden 30 harte, in Wasser geweichte Semmeln fest ausgedrückt und mit den Händen in einem großen, niederen Gefäße ganz fein zerbröckelt; dazu kommt das Fleisch, die Leber, ein ganzer Knoblauch, mit Salz zerrieben, genügend Salz, ein gestrichener Kaffeelöffel Ingwer, etwas Muscatblüthe und beiläufig 2 gestrichene Eßlöffel zerriebener Majoran. Wenn Alles beisammen ist, verarbeitet man die Masse mit den Händen und kostet, ob der Geschmack ein guter, ob Gewürz und Salz genügend vorhanden sind. Dann gibt man von der Suppe, worin das Fleisch gekocht hat, 2 bis 3 Schöpflöffel voll in das Gemenge, damit es etwas lockerer wird. (Es muß wie ein mittelfester Kartoffelbrei sein.) Die zu füllenden Schweinsdärme werden auf das Sorgfältigste in mindestens 12 Wässern gewaschen, bis das letzte Wasser rein und ohne jeglichen Geruch bleibt. Daraus schneidet man Stücke in der Länge einer Leberwurst, verstickt das eine Ende mit dem in der Küche gebräuchlichen dünnen Holzstäbchen, füllt die Masse mittelst einer Spritze in die zubereiteten Gedärmstücke, worauf nun das zweite Ende der Wurst auch mit einem Hölzchen zusammengesteckt wird. Die Würste werden in derselben zum Sieden gebrachten Suppe, worin das Schweinefleisch gar geworden, durch etwa 6—8 Minuten gekocht. Die fertig gekochten Würste sind beim Anfühlen gespannt; man nimmt sie mit einem großen Löffel heraus, legt sie neben einander auf ein Brett und läßt sie auskühlen.

#### Nez-Würstchen.

Ein halbes Kilo Kalbfleisch, ein halbes Kilo junges Schweinefleisch werden fein gehackt, dazu verrührt man eine in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, 4 ganze

Eier, genügend Pfeffer, Salz, grüne Petersilie, 14 Oka. rohes, fein gehacktes Rindsmark und etwas Muscatnuß zu einer teigartigen Masse.

Ein Schweinsnez weicht man im warmen Wasser, trocknet es in einem Tuche und schneidet Stücke daraus, welche groß genug sind, um einen Eßlöffel von der oberen Fleischfülle aufzunehmen und von allen vier Seiten einzuhüllen. Man bäckt diese Würstchen dann rasch auf einer Pfanne von beiden Seiten.

### Maccaronipastetchen.

Man legt bleistiftdicke, abgebrühte Maccaroni spiralförmig in kleine mit Butter gut ausgestrichene Blechbecher oder Formen; streicht etwas Hühnerfleischfasch darüber aber nur so viel, daß die Maccaroni haften bleiben; der leere Raum in der Mitte bleibt frei für folgende Fülle: Hühnerfleisch, Schinken und Champignons zu gleichen Theilen werden würfelig geschnitten und mit einer mit Ei abgequirkten, weißen Einmachtunke verbunden. Sind die Formen gefüllt, streicht man oben noch die Fasch darüber und stellt sie in ein Dunstbad; nach etwa 10 Minuten werden sie gestürzt und mit einer braunen Tunke aufgetragen, die folgendermaßen bereitet wird: Man macht einen Anlauf von Mehl, Butter und Suppe, gibt einen Löffel zerlassenen Fleischextract, einen Löffel Madeira-Wein, etwas geschnittene Champignons dazu, läßt dies gut verkochen und gießt es über die Pastetchen.

### Hirnkörbchen.

Für 6 Personen.

Zwei Rindshirne werden gehäutelt und mit Salz und Pfeffer in 5 Oka. Butter auf dem Herde verrührt, bis sie stocken, dann werden 2 ganze Eier und 1 Eßlöffel Semmelbröseln hinein gerührt.

7 bis 8 Ctm. hohe, geferbte Zinnkörbchen schmiert man mit Butter aus, belegt sie innen mit einer zwei messerrückenbreiten Hirnschichte, die man fest eindrückt, schlägt in die Höhlung ein Ei und läßt sie in der Röhre stehen, bis das Ei darin gestockt ist. Vor dem Aufragen werden die Körbchen ausgestürzt.

#### Körbchen von Fleischfülle mit Ei.

Man bereitet ein Fleischgemenge, wie zum Hackbraten, schmiert die Körbchenformen wie oben aus, belegt sie mit dem gehackten Fleische, füllt die Höhlung mit einem Ei und läßt sie so lange in Dunst kochen, bis das letztere stockt. Nachdem sie ausgestürzt worden, umgibt man sie mit gedünsteten Schwämmen oder macht dazu eine Madeiraturunke mit Trüffeln.

#### Huhn in Austernschalen.

Ein Huhn wird in Salzwasser weich gekocht, von den Knochen befreit und fein gehackt. Zwei Kalbshirne werden abgezogen, mit 14 Oka. Butter, einer halben geriebenen Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer und Salz gedünstet und mit dem Huhnfleische sowie mit 4 rohen Dottern vermischt. Das Ganze wird in ausgeschmierte Austernschalen gefüllt mit Parmesan bestreut, mit Krebsbutter betropft und 8 Minuten in der Röhre gebacken.

#### Faschirtes Kalbfleisch in Muschelschalen.

Man lasse eine größere, fein gehackte Zwiebel mit einem Eßlöffel Mehl in Sardellenbutter von 8 Oka. Butter und 5 Sardellen aufschäumen; gebe  $\frac{1}{4}$  Kilo fein gehackte Kalbfleischreste, 4 bis 5 Eßlöffel Schmetten, 1 gehäuften Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse dazu und lasse es einmal aufkochen; nachdem man es vom Herde weggestellt hat, gebe man 2 Eier hinein und fülle es in die mit Butter

ausgestrichenen Muschelschalen, wobei man den Rand derselben frei läßt; obenauf streue man reichlich geriebenen Parmesankäse, gebe ein haselnußgroßes Stückchen Butter darauf und lasse die Muscheln 10 Minuten in heißer Röhre backen.

### Waranty (russische Brödchen).

Man nehme z. B. 10 runde, kleine, sehr mürbe Brödchen, schneide einen kleinen Deckel herunter, höhle sie aus, bestreiche sie innen mit Butter und fülle sie mit 16 Oka. Caviar und 6 ganzen abgesprudelten Eiern; bestreiche den Deckel ebenfalls mit Butter, verschließe sie damit, lasse sie auf einem mit Butter bestrichenen Backbleche 15 Minuten backen und trage sie auf einem Tuche heiß auf. Das Ei darin darf, wenn sie aufgeschnitten werden, nicht ganz fest sein, sondern noch durchsichtig.

Man kann auch statt Caviar gehackten Schinken, Fleisch, Wildreste und durch ein Sieb gestoßene Leber geben.

### Froschkeulen gebacken.

24 Stück abgezogene Froschkeulen werden gewaschen, mit Citronensaft betropft, gesalzen, mit etwas Pfeffer bestreut, in Mehl, Ei und Semmelbrösel gehüllt und im Schmalze gebacken. Man kann sie als Zwischenspeise oder als Auflage zu Gemüse geben.

### Gebackene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße, die bereits vom Fleischer sauber gepuht sein müssen, werden vom Knochen abgelöst, 1—2 Stunden im Wasser mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht, herausgenommen, abgekühlt, in Ei und Semmelbrösel gehüllt (panirt) und in Schmalz gebacken. Man gibt sie zu Gemüse oder Salat.

**Gespicktes Briesel (Kalbsmilch). I. Art.**

Man spickt mit dünnen Speckfäden das Briesel recht dicht, dünstet es in einer passenden kleinen Pfanne zugedeckt mit etwas guter fetter Suppe weich, macht aus 5 Oka. Butter eine weiße, dünne Einbrenne, gibt gute Suppe und von einer halben Citrone den Saft dazu, läßt das verkochen, seigt es über das Briesel und läßt es nochmals gut verdünsten.

**Gespicktes Briesel (Kalbsmilch). II. Art.**

Man dünstet ein Kalbsbriesel, nachdem man es dicht mit feinen Speckfäden durchspickt, auf 4 Oka. Butter. Dann macht man von 4 Oka. Butter eine dünne, lichte Einbrenne, gibt etwas gute Suppe und ein wenig weißen Wein dazu, läßt dies verkochen, seigt es auf das Briesel und läßt dieses darin aufdünsten.

**Kalbsbries (Kalbsmilch) in Austernschalen.**

3 Kalbsbriesel kocht man in Suppe weich. In einer Pfanne läßt man 12 Oka. Butter, eine mittelgroße, weiße, feingehackte Zwiebel und eine Handvoll grüne, fein gehackte Petersilie gut aufschäumen, gibt 12 Oka. Mehl dazu; wenn dies gut aufgedünstet hat, vergießt man es mit 2 Oelt. Schmetten und etwas von der Suppe, worin die Briesel gekocht haben und verrührt es gut am Feuer, bis es wie ein Rindskoch dick ist. Sodann gibt man die drei fein gehackten Briesel, dann 12 Oka. sauber gewaschene und rein gepuzte ebenfalls klein gehackte Sardellen in die kochende Dunke, verrührt Alles damit und läßt es auskühlen. Man streicht die Schalen mit zerlassener Butter aus, vermischt das überkühlte Ragout mit 3 Dottern, füllt die Schalen damit an, bestreut sie dick mit Parmesankäse und etwas geriebener Semmelrinde, betropft sie reich mit Butter

und bückt sie in heißer Röhre 8—10 Minuten. Man trägt sie mit Citronenscheiben auf.

### Gedünstete Gansleber.

Eine kleinere Gansleber wird gewaschen, in Mehl gehüllt und auf einem nußgroßen Stückchen Butter oder Gansfetten 10 Minuten in zugedeckter Pfanne gedünstet. Sobald der Saft eingedunstet ist, gießt man 1 Eßlöffel Suppe darunter und salzt die Leber erst, bevor sie aufgetragen wird.

### Ausgebackene Hirntäschchen.

Man bückt 4 dünne Fritatten (siehe Fritatten) und zerschneidet sie in zwei gleiche Hälften.

Ein Kalbshirn wird abgezogen, von allen Häutchen und Aederchen befreit; man läßt 3 Oka. Butter und 1 Messerspitze voll geriebener Zwiebel in einer Pfanne aufschäumen, gibt das Hirn dazu, läßt es 5 Minuten dünsten, nimmt es vom Herde fort, schlägt in die heiße Masse ein Ei, gibt etwas Salz und eine Messerspitze Pfeffer dazu, verrührt es bis zum Erkalten. Ein Kaffeelöffel dieser Fäsch wird auf eine der halben Fritatten gelegt, und diese wieder zur Hälfte darüber geschlagen, daß sich ein Täschchen bildet, nachdem man innen den Rand derselben mit Eiklar bestrichen hat; das Täschchen wird mittelst des Nädchens regelmäßig geformt, in Ei und sehr feine Semmelbrösel gewickelt und in Schmalz goldgelb gebacken. Statt der Hirnfülle kann man auch eine Fleischfäsch oder ein feines Ragout verwenden. Man gibt diese Täschchen als Auflage zum Gemüse oder für sich zum Thee.

### Hirnscheiben.

Ein halbes Kilo Kalbschlegel, ohne Knochen gewogen, wird sehr fein gehackt, oder 3—4mal durch die Fleisch-

maschine getrieben, dann mit einer in Wasser geweichten und gut ausgedrückten Semmel und etwas Salz vermischt. Ferner wird ein halbes Kalbshirn gut gewässert, von allen Häuten befreit und ebenfalls fein gehackt. Nun läßt man in einer kleineren Pfanne 5 Oka. Butter heiß werden, läßt darin ein viertel kleinere, weiße fein gehackte Zwiebel aufschäumen, gibt dann das gehackte Hirn nebst ein wenig Salz und Pfeffer hinein, läßt es unter fleißigem Rühren erst gut aufdünsten, dann erkalten und vermengt es mit dem Kalbfleisch und der Semmel; bringt die Masse nochmals durch die Fleischmaschine, verrührt sie sehr gut mit 2 ganzen Eiern, gibt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brettchen, formt blattförmige Scheiben, wickelt sie in Mehl, zerflopfes Ei und fein gesiebte Semmelbrösel und bäckt sie in gutem Schmalz lichtgelb.

#### Blumentohl-Vorspeise.

Drei bis vier schöne Rosen Karfiol kocht man in Salzwasser; wenn sie ausgekühlt sind, zertheilt man sie in kleine Theile und gibt in eine ausgeschmierte Auflaufform eine Schichte Karfiol und eine Schichte fein gewiegten Schinken, bis die Form voll ist; hierauf sprudelt man 2 Dotter mit  $\frac{2}{10}$  Liter Schmetten ab, gießt dies darüber, gibt oben einige kleine Stückchen Butter und bäckt es 20 Minuten in der Röhre. Diese Speise wird in der Form aufgetragen.

#### Ragout-Krapfen mit Tunkte.

Man macht von 4 Oka. Hefe, etwas warmer Milch und Mehl ein Dampfl, läßt es aufgehen und gibt es in den Teig, den man aus 7 Oka. abgetriebener Butter, 6 Dottern, von einer halben Citrone den Saft, etwas Salz,  $\frac{1}{3}$  Liter Schmetten und 56 Oka. Mehl bereitet hat; man arbeitet diesen Teig wie zu Krapfen gehörig aus, walzt

ihn kleinfingerhoch aus, sticht Krapfen aus, die man mit Ragout (siehe feines Ragout) füllt, in heißem Schmalz goldgelb ausbäckt, und mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Folgende Tunke wird dazu aufgetragen: In 7 Dka. zerlassener Butter läßt man 1 Eßlöffel Mehl aufschäumen, gibt Suppe und Champignonessenz zu, läßt es verkochen; dann legirt man dies mit 2 Dottern, die in Suppe zerquirlt werden und gibt ein paar Tropfen Citronensaft dazu.

### Krapfen mit Ragoutfülle.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, mengt 6 Dotter, 56 Dka. Mehl, 30 Eßlöffel Schmetten, von einer Citrone den Saft, Salz und 3 Dka. Hefe darein, arbeitet den Teig ab, bis er nicht mehr am Kochlöffel klebt, läßt ihn aufgehen, walzt ihn leicht aus, sticht runde Scheiben aus, legt etwas von einem festen Ragout darauf, deckt eine zweite Scheibe darauf, sticht die Krapfen mit einem kleineren Ausstecher aus und legt sie auf ein, mit Mehl bestäubtes Brett, bedeckt sie mit einem Tuche und stellt sie an einen lauen Ort. Sobald sie nochmals ausgegangen sind, wirft man sie in heißes Schmalz, läßt die Pfanne zugedeckt, bis die Krapfen umgewendet werden und bestreut sie, wenn sie gebacken sind, mit Parmesankäse.

### Ragout-Croquettes.

Für 10—12 Personen.

Ein Huhn wird gekocht, abgehäutet, das Fleisch von den Knochen gelöst und in Würfel geschnitten.

Ein Rindshirn wird zuerst abgehäutet und dann in Salzwasser mit etwas Gewürz und einem Lorbeerblatt 10 Minuten gekocht. Ebenso kocht man ein Kalbsbries in Salzwasser, häutet es aber dann ab.

10—12 Champignons werden auf einem nußgroßen Stückchen Butter, 1 Löffel Suppe und etwas Citronensaft gedünstet. Endlich werden 15 Stück Krebse oder 1 Hummer in Salzwasser gekocht, bis sie roth sind. Dann löst man das Fleisch aus den Schalen und schneidet es so wie das Hirn, das Bries und die Champignons in kleine Würfel, vermengt Alles mit den Huhwürfeln und rührt die Tunke hinein, welche folgendermaßen bereitet wird: Man zerläßt 8 Oka. Butter, läßt darin 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Mehl anlaufen, gießt den Saft von den Champignons, etwas von der Hühnersuppe und ein halbes Glas Weißwein darauf, gibt eine große Sardelle und 6 Blatt in 2 Eßlöffel Wasser aufgelöste Gelatine dazu und läßt Alles zu einer dicklichen Tunke aufkochen, in die man zuletzt 3 Dotter und von einer Citrone den Saft mengt. Wenn diese durchgeseiht ist, rührt man sie, wie oben gesagt, mit dem Ragout zusammen und läßt dieses auf einer flachen Schüssel erstarren. Sobald es stockt, schneidet man 2 Finger breite, 1 Finger lange Streifen daraus, wickelt sie in Ei, Semmelbrösel, noch einmal in Ei und Semmelbrösel und backt sie in sehr heißem Schmalze.

Man trägt sie mit Citronenspalten als Vorspeise oder mit feinem Gemüse auf.

#### Geröstete Semmeln mit Champignon-Fülle (Croustade).

Man dünstet Champignons oder schöne kleine Herrenpilze auf einem guten Stückchen Butter, worin fein gehackte Petersilie aufgeschäumt hat, nimmt sie, sobald sie weich sind, aus dem Saft heraus und hackt sie so fein als möglich; den Saft läßt man kurz eindünsten und gibt die gehackten Schwämme, etwas weiße, dicke Tunke und etwas Glace dazu; das Ganze muß wie ein Brei dick sein und nur so viel Flüssigkeit haben, um die Schwämme zu binden.

Runde, kleine, abgeriebene Semmeln schneidet man in Hälften, bäckt sie in Schmalz, höhlt sie dann aus, füllt die gedünsteten Champignons hinein, streicht diese glatt, gibt ein überzogenes Ei darauf und trägt sie warm auf.

### Krebs-Meridon.

Man kocht in guter weißer Suppe 2 mittelgroße Hühner nicht zu weich; brüht etwa 20 Hahnenkämme ab, pudt sauber die daranhaftende Haut mit etwas Salz ab, wäscht sie und kocht sie in Suppe weich; kocht eine mittelgroße Rose Karfiol in Salzwasser nicht zu weich, theilt diese in Stückchen und den Stengel in Blättchen; gibt auf eine Pfanne 7 Oka. Butter, läßt sie aufschäumen, fügt einen glatten Kaffeelöffel gehackte Petersilie bei, läßt sie aufdünsten, gibt nun zwanzig Herrenpilze, feinblättrig geschnitten, dazu, und läßt auch sie überdünsten. Hierauf wäscht man vierzig mittlere Krebse sauber ab, und kocht sie in Wasser, dann schält man die Schweifchen und Scheeren aus, die man beiseite stellt. Die leeren Schalen stößt man so fein als möglich im Mörser, gibt 28 Oka. Butter in eine Pfanne und macht Krebsbutter daraus. In einem Tuche wischt man etwas mehr als ein viertel Kilo Reis sauber ab, läßt in einer Pfanne 12 Oka. Butter gelb aufschäumen, gibt den Reis hinein, in die Mitte desselben eine ganze Zwiebel, gießt nach und nach Suppe und etwas von dem Karfiolwasser dazu und dünstet den Reis bis er genug, doch nicht zu weich ist. Man gibt nun etwas Krebsbutter zum Reis, entfernt die Zwiebel, verrührt ihn langsam, da die Körner ganz bleiben müssen und stellt ihn kalt. Wenn nun Alles vorbereitet ist, dann macht man von 12 Oka. aufgeschäumter Butter und 4 großen Kochlöffeln Mehl eine lichtgelbe Einbrenne, gießt die durchgeseigte Suppe, worin die Hühner gekocht haben, darauf, läßt dies verkochen, seigt es durch, gibt in die dickliche Tunke 2 bis 3 Löffel Krebs-

butter, dann die gedünsteten Schwämme, die Karfiolstücke, die Hahnenkämmе, die Krebschweife und Scheeren und stellt sie kalt. Nun vermengt man in den Reis 2 Dotter und 1 ganzes Ei, streicht eine gewöhnliche gerade Blechform oder Kupferpfanne stark mit Butter oder, wenn solche übrig, mit Krebsbutter aus, bildet von dem Reis den Boden und die Wand zum Ragout, indem man den Reis an die Pfanne vorsichtig fingerdick andrückt, um die Butter nicht abzustreifen, und bildet auf diese Art eine genügend große Höhlung, worin die einzulegenden Hühnerstücke Platz haben. Wenn man einige leere Krebskörper zurückgelassen, etwa 10—12 Stück, so kann man sie, ehe der Reis eingedrückt wird, an den Boden und die Wand der Pfanne anlegen, da dies bei dem ausgestürzten Meridon hübsch aussieht. Ist die Pfanne so vorbereitet, dann taucht man jedes Stück der auf Achtel oder noch kleinere Stücke zerlegten Hühner in die Tunke, gibt sie in die Höhlung, gibt einen Löffel voll von der Tunke über die erste Lage der Hühner und legt dann wieder eingetauchte Stücke, bis die Form voll ist. Etwas von dem Reis hat man zurückgelassen, um das Ragout oben damit zu decken. Die Form darf nicht über voll sein, man muß einen kleinen Rand daran frei lassen. Wenn nun Alles fest eingelegt ist, dann deckt man die Form mit einem passenden Deckel fest zu, stellt dieselbe in ein Wasserbad, um den Meridon 1 $\frac{1}{2}$  Stunden darin kochen zu lassen. Man achte darauf, daß der Deckel auf die Form gut passe und daß kein Wasser in den Meridon spritze. Wenn er fertig gekocht ist, dann stürze man die Form recht vorsichtig auf die Schüssel und trage die übrige dicke Tunke heiß dazu auf.

---