

The book cover features a dark blue, textured background. A large, white, Art Nouveau-style frame with flowing, organic lines is centered on the cover. At the top and bottom of this frame are two stylized floral motifs, each resembling a sunflower or a similar flower with a central eye-like shape and radiating petals. The text is printed in a bold, black, serif font within the white frame.


HELENE REITTER

MODERNE
WIENER
KÜCHE

HEFT 2

Unleugbare

Tatsache



ist es, daß selbst der beste Bohnenkaffee ohne ein gutes Kaffeesurrogat schal und leer schmeckt. Wir empfehlen den sehr geehrten Hausfrauen deshalb die Verwendung des anerkannt vorzüglichen und guten

Kaiser - Kaffeezusatz

von Ad. J. Titze in Linz, welcher dem Kaffee einen feinen aromatischen Geschmack sowie eine prachtvolle Farbe gibt und dabei ungemein ausgiebig, also auch ungemein billig im Gebrauch ist.

ADU

60

MAGGI^s

gute, sparsame Küche.

Schutzmarke  Kreuzstern.



MAGGI^s Würfel à 5 h
(fertige Rindsuppe)

zur sofortigen Herstellung einer delikaten Rindsuppe.

MAGGI^s Würze

zum Verbessern des Geschmacks
schwacher Suppen, Saucen, Gemüse etc.

Probefläschchen 12 h.



MAGGI^s Suppen
(gebrauchsfertig in Päckchen)

zur Bereitung schmackhafter,
kräftiger Suppen. — 1 Päckchen für 2-3 Teller 12 h.

DIESES WERK IST KOMPLETT IN ACHT
HEFTEN, WELCHE NACHSTEHENDEN INHALT
HABEN:

Heft 1. Suppen, Saucen und Gemüse.

„ 2. Beilagen und Vorspeisen.

„ 3. Fleischspeisen (Braten etc.)

„ 4. Geflügel, Wildbret und Fastenspeisen.

„ 5. Mehlspeisen.

„ 6. Backwerk, Torten etc.

„ 7. Süße, kalte Speisen, eingekochte Früchte,
Getränke (Liköre).

„ 8. Garnierte Schüsseln, Reste-Verwendung,
Menus.

DAS GESAMT-INHALTSVERZEICHNIS BEFINDET SICH
IM ACHTEN HEFTE

MODERNE WIENER KÜCHE

VON
HELENE REITTER

HEFT 2

DRUCK UND VERLAG VON BRÜDER ROSENBAUM
WIEN LEIPZIG

A-74024/2, 2. ex.

INHALT

	Seite
Kartoffeln (Erdäpfeln), Allgemeines, Aufbewahrung und verschiedene Speisen	5
Reis	25
Makkaroni	32
Eier und Eierspeisen	35
Milch, Obers, Schlagsahne, Rahm, Butter, Topfen und Rindschmalz	55
Käse und Käsespeisen	64
Pafesen und Semmelkrusten	69
Ragout	71
Haschee (Haschis)	77
Fleisch in verschiedenen Teigen	78
Vorgerichte, Hors d'oeuvre	95
Zwischenspeisen	113
Fastenzwischenspeisen	129



DIE SPEISEN-VORSCHRIFTEN DIESES KOCHBUCHES
SIND FÜR 5 BIS 6 PERSONEN BERECHNET

DS-2022-6960

te
5
25
32
35
55
64
69
71
77
78
95
13
29

MATTONI^s

GISSHÜBLER

natürlicher
ALKALISCHER
SAUERBRUNN

NUR IM URZUSTANDE ABGEFÜLLT, ALS HEILQUELLE
SCHON SEIT MEHR ALS 100 JAHREN MIT ERFOLG AN-
GEWENDET BEI

ERKRANKUNGEN DER LUFTWEGE,
KRANKHEITEN DER VERDAUUNGS-
ORGANE, GICHT, NIEREN- UND
BLASENLEIDEN

VORZÜGLICHES UNTERSTÜTZUNGSMITTEL BEI DEN
KUREN VON KARLSBAD, MARIENBAD USW.
VORTREFFLICHES ERFRISCHUNGSGETRÄNK

Reserviert.

Reserviert.

ES

D
H

F

D

Kartoffeln—Erdäpfeln.

Allgemeines.

Kartoffeln nicht vorzeitig herausnehmen! Werden die Kartoffeln aus der Erde genommen, bevor die Blätter vollständig welk sind, so erkranken die Knollen in den Aufbewahrungsräumen, wenn sich noch keimfähige Sporen des Kartoffelpilzes auf den Blättern befinden, während sie ausgegraben wurden.

Eine Hauptregel ist es demnach, mit dem Ausnehmen der Kartoffeln zu warten, bis die Blätter abgestorben, welk sind.

Muß man gewisser Umstände halber die Kartoffeln früher ausnehmen, so ist es empfehlenswert, das Kraut 4—5 Tage vorher abzumähen und fortzuschaffen.

Spätkartoffeln nimmt man meist Anfang Oktober aus.

Aufbewahren von Kartoffeln.

Die Kartoffeln sollen bei trockenem Wetter ausgenommen, dann sortiert, große und kleine separat gegeben und an der Luft zuerst ausgetrocknet werden. Man soll sie an einem dunklen, trockenen, kühlen Orte mit guter Lüftung dachförmig in einer Höhe von 1 Meter und einer Breite von 2 Metern aufschlichten. Werden sie warm aufbewahrt, gehen sie leicht in Fäulnis über. In einem hellen Raume treiben sie aus. Da die kleinen Kartoffeln meist wässrig sind, sollen sie zuerst verwendet werden.

Bereitung.

Neue Kartoffeln sind meist wässrig, zuweilen haben sie auch einen scharfen Beigeschmack; darum müssen sie mit besonderer Aufmerksamkeit gekocht werden: zuerst wäscht man sie rasch ab und stellt sie in kaltem Wasser zu, welches man schnell zum Kochen bringen muß. Sind sie beinahe weich gekocht, ohne jedoch aufgesprungen zu sein, sieht man das Wasser ab und läßt sie zugedeckt am Herde abseits stehen, bis sie gar sind. Durch zu langes Kochen verlieren die Kartoffeln an Geschmack. Am besten schmecken in Dunst gekochte Kartoffeln. Dazu eignen sich die Kartoffelsieder am besten. Das sind Töpfe mit einem durchlöcherten Blecheinsatz und gut schließendem Deckel.

Steht kein solches Geschirr zur Verfügung, so läßt man sich vom Spengler an ein durchlöchertes rundes Blechplättchen 3 Füßchen in der Höhe von 2 Fingern an-

löten, stellt dies in einen dazu passenden Topf, gießt so viel Wasser hinein, daß es die auf dem Blecheinsatz liegenden Kartoffeln nicht berührt und schließt den Topf mit einem gut passenden Deckel.

Man stellt den Topf aufs Feuer und sobald das Wasser kocht, zieht man ihn an eine weniger heiße Stelle des Herdes, wo das Wasser langsam weiter kocht.

Durch das Verschließen des Topfes kann kein Dampf entweichen und die Kartoffeln werden in kurzer Zeit weich und mehlig gekocht sein.

Sollen Kartoffeln vor dem Kochen geschält werden, so kratzt man ihnen mit einem scharfen Messer die Haut ab.

Sollen sie gebraten werden, legt man sie ungeschält in heiße Asche oder in das heiße Sparherdrohr.

In der Montur heißt: mit der Schale gekocht. Man setzt dem Wasser, in dem die Kartoffeln gekocht werden, etwas Salz und Kümmel zu.

Auf einer Schüssel welche mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckt ist, werden Kartoffeln „in der Montur“ angerichtet. Frische Butter wird separat dazu serviert.

Kartoffeln amerikanische.

Roh geschälte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, und $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser liegen lassen. Abgeseiht in eine Schüssel geben, mit Milch bedecken, dazu Salz, Pfeffer und Butterflöckchen. $\frac{1}{2}$ Stunde in der heißen Röhre backen.

Kartoffel-Fülle.

Rohe, geschälte Kartoffeln in Würfeln schneiden und mit Butter, Petersilie und Salz unter Umrühren weich dämpfen. Gebratenen Bratwürsten die Haut abziehen, in Stückchen schneiden und zu den Kartoffeln mischen.

Mit der erkalteten Fülle den Bauch einer Ente füllen.

Kartoffeln abgeschmalzen.

Zu Garnierungen.

Rohe geschälte Kartoffeln schneidet man je nach der Größe in Spalten, eiförmig oder halbiert sie und kocht sie zugedeckt in Salzwasser oder im Dampftopf weich. Sie werden mit Petersilie überstreut und mit heißer Butter übergossen.

Kartoffeln mit Butter.

Zu in der Schale weichgekochten Kartoffeln reicht man frische Sardellen oder Kräuterbutter.

Kartoffeln geschmort und gebraten.

Rohe Kipfler-Kartoffeln schälen, waschen, gut abtrocknen, mit Salz bestreuen und zugedeckt in reichlich Butter oder Bratenfett auf beiden Seiten schön braun braten lassen. Gekochte kann man ebenso zubereiten.

Kartoffeln soufflierte.

Gelbe, längliche, recht gleichmäßige Kartoffeln waschen, schälen, abtrocknen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, hierauf jede Scheibe für sich nochmals abtrocknen. In einer Kasserolle läßt man Fett so heiß werden, daß ein hineingespritzter Wassertropfen aufspritzt und gibt nun jede Scheibe für sich in das heiße Fett und läßt sie 7 Minuten darinnen backen, wobei man umrührt, damit jede Schnitte für sich bleibt.

Mit einem Schaumlöffel herausgenommen, legt man sie auf ein Sieb.

Nun kann man sie liegen lassen, um sie knapp vor dem Servieren schnell fertig zu backen.

Sie kommen jetzt in so heißes Fett — es kann das erste dazu benützt werden — daß dies raucht, wodurch die Kartoffelscheiben sofort anschwellen. Nach 2 Minuten sind sie von goldgelber Farbe, herausgenommen, legt man sie auf Fließpapier zum Abtropfen.

Auf einer Schüssel pyramidenförmig anrichten oder als Garnitur zu Beefsteak u. dgl. geben.

Gut gelungene pommes soufflées dürfen nicht zusammenfallen, sie sollen kleinen goldgelben Ballons gleichen.

Kartoffeln gedünstet.

Rohe, geschälte zu Scheiben geschnittene Kartoffeln gibt man in heiße Butter und dünstet sie mit etwas Suppe weich. Man kann auch etwas feingeschnittene Petersilie dazugeben.

Kartoffeln geröstet.

(Kartoffelschmarren).

Gesottene Kartoffeln schälen und heiß in Blättchen schneiden.

Man gibt sie in heißes Fett, salzt sie, läßt sie rasch heiß werden und richtet den Schmarren sofort an.

Mit Kruste.

Kartoffelschmarren läßt man solange am heißen Herd ohne ihn umzurühren, bis sich unten eine braune Kruste angelegt hat. Diese wird dann mit einem Schaufelr aufgestochen.

Mit Kümmel.

Geschälte, gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Kasserolle läßt man Fett (Gänsefett ist auch sehr gut dazu) heiß werden, gibt eine Lage Kartoffelscheiben, überstreut sie mit Pfeffer, Salz und Kümmel, bedeckt sie mit Kartoffeln u. s. w. bis die Kartoffeln verbraucht sind.

Über das Ganze gießt man noch etwas Fett und stellt die Kasserolle in die heiße Röhre, wo man sie 10 Minuten drinnen läßt.

Mit einem Löffel nockenartig herausgenommen, garniert man Rindfleisch damit.

Mit Zwiebel.

Ringlig geschnittene Zwiebel in Fett gelb werden lassen. Dann die gekochten, blattlig geschnittenen Kartoffeln dazugeben, salzen, gut durcheinandermischen und sehr heiß anrichten.

Vormittags gekochte Kartoffeln, welche man in der Schale aufbewahrt, können zum Abendessen als geröstete Kartoffeln bereitet werden. Knapp vor Gebrauch schält man diese Kartoffeln, schneidet sie in Scheibchen, gibt sie in heißes Fett, salzt sie und läßt sie solange am heißen Herde, bis sie durch und durch heiß sind. Man zerstampft sie mit einem Blechlöffel recht fein. Mehliges Kartoffeln können statt geschnitten auch zerdrückt werden.

Überhaupt ist klein zerhackter Schmarren besser als solcher, wo die Blättchen ganz bleiben.

Kartoffeln, französische

à la maîtr̄e d'hôtel.

4 Dekka Butter, feingeschnittene Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Kilo in Blätter geschnittene gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Liter Milchrahm.

Die Zwiebel in Butter gelblich rösten, mit dem Rahm

aufgießen, alles übrige dazu mischen, einmal aufkochen und sofort anrichten.

Gestürzte Krusten von Kartoffeln.

Kartoffelpüree drückt man in eine bebutterte Form und backt es gelb und steif.

Wird gestürzt.

Jäger-Kartoffeln. * * *

Nicht vollkommen weich gekochte Kartoffeln schält man und schneidet sie in Scheiben, die man in Fett hellgelb backt.

In eine bebutterte Porzellanschüssel gibt man eine Lage Kartoffeln, streut feingeschnittene, in Butter geröstete Zwiebel, in kleine Würfel geschnittenen Speck und fashiertes gekochtes Selchfleisch oder Reste von Schinken darüber, gibt wieder Kartoffeln u. s. f. bis alles verbraucht ist; oben müssen Kartoffeln sein.

$\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm mit 2—3 Eidotter versprudeln und über das Ganze gießen, dicht mit geriebenem Käse und Butterflöckchen belegen und $\frac{3}{4}$ Stunden in der heißen Röhre backen.

Kümmel-Kartoffeln.

Roh geschälte Kartoffeln kocht man mit Salz und Kümmel in Dunst.

Zu fettem Fleisch als Garnierung.

Kartoffeln mit Kapern.

(Siehe Kartoffeln mit Schinken).

Die Bereitung ist wie bei diesem, nur gibt man statt Schinken einen Eßlöffel fein geschnittene Kapern.

Kartoffeln mit Petersilie.

Statt Kapern gibt man Petersilie.

Kartoffeln mit Kräutern.

Kartoffeln mit der Schale in Dunst kochen, dann abschälen und in dicke Scheiben schneiden.

Petersilie, Kerbelkraut, Estragon, Schnittlauch, hackt man alles fein zusammen, Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer, ein wenig fein zerdrückter Knoblauch.

In eine gut bebutterte Kasserolle legt man Kartoffelscheiben, gibt etwas zerlassene Butter sowie die vermengten Kräuter usw. dazu, bedeckt dies mit Kartoffeln, legt Butterflöckchen darauf und stellt es einige Minuten in die heiße Röhre.

Sehr gut zu Würsten.

Kloster-Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, 5—6 ganze Eier, Salz, Kümmel. Den Kümmel bindet man in ein Säckchen und läßt ihn mit den geschälten, gesalzenen Kartoffeln kochen. Sobald die Kartoffeln weich sind, seiht man sie ab, zerrührt sie fein und richtet sie bergartig auf einer feuerfesten Schüssel an. Hierauf bedeckt man sie über und über mit den aufgeklopften Eiern und stellt sie solange in die heiße Röhre, bis die Eier steif sind.

Kartoffel-Laibchen.

Heiße Kartoffeln zerdrücken, davon Laibchen formen und in Butter auf beiden Seiten schön braun backen.

Kartoffel-Püree.

W a r m e s.

I.

Man schält die rohen Kartoffeln und kocht sie nicht zu früh, damit sie zur Zeit des Anrichtens abgerührt werden können.

Sind sie weich, so zerdrückt man sie sehr fein, am besten durch den Kartoffelpresser, verrührt sie mit kochender Milch, läßt sie einmal aufkochen, und gibt ein Stück Butter und Salz hinzu.

Angerichtet streut man das Püree mit Bröseln und gibt in Butter geröstete Zwiebeln darauf. Bestandteile:

40 Dekka Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Dekka Butter, etwas Salz.

II.

K a l t e s.

Man rührt die gekochten zerdrückten Kartoffeln mit Bertramessig und Öl ab und gibt Salz und Pfeffer darauf. Kalt stellen.

III.

G e b a c k e n e s.

Kartoffelpüree von $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln vermischt man mit 3 Eiern und füllt es in eine Schüssel, bestreut es dicht mit Semmelbröseln, gießt heiße Butter darüber und backt die Speise 10 Minuten im heißen Rohr.

Frankfurter-Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo neue Kartoffeln, 3 Eidotter, 4 Dekka Butter, 3 hartgekochte in 4 Teile geschnittene Eier, 2 Paar geschälte in Spalten geschnittene Frankfurter, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, Petersilie.

Die weichgekochten geschälten Kartoffeln in Spalten schneiden und mit der Butter und etwas feingewiegter Petersilie und 1 Löffel Wasser rasch aufdünsten. Eine Backform reichlich mit Fett ausstreichen, die Hälfte der Kartoffeln hineinlegen, gibt die Wurstspalten und die Eiervierteln darauf, und bedeckt dies mit den noch übrigen Kartoffeln. Eidotter, Rahm und etwas Salz versprudelt man, gießt dies über die Kartoffeln und stellt die Speise $\frac{1}{4}$ Stunde in das sehr heiße Rohr.

Stürzen und sogleich servieren.

Franz Josefs-Kartoffeln.

(Siehe Speck-Kartoffeln.)

Kartoffeln Lord Byron.

Gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln vermengt man nach Geschmack mit feingewiegten in Butter abgedünsteten Kräutern. Füllt diese Mischung in eine feuerfeste Porzellanschüssel, gibt so viele Löffel voll Sauce-Crème darüber, daß die Speise davon bedeckt ist, streut Parmesan-Käse darüber und überbackt die Kartoffeln in der heißen Röhre.

Sauce-Crème:

Das ist eine lichte Buttereinmach mit Suppe vergossen, mit einigen fein gehackten Champignons verkocht.

Kartoffeln „Duchesse“.

10 Dekka gekochte durch die Kartoffelpresse getriebene Kartoffeln, 10 Dekka Mehl, 5 Dekka Butter, 1 Eidotter, etwas Salz, Butter und Dotter abreiben, alles übrige dazu mischen. Man füllt die Masse in eine Spritze, drückt fingerlange Rollen auf das bebutterte Backblech und backt sie ziemlich rasch.

Oder man formt aus der Masse fingerdicke Rollen, wälzt sie in Ei und Bröseln; backt sie aus Schmalz.

Pommes duchesse, II.

1 Kilo Kartoffeln weich kochen, dann durch die Presse drücken.

* * *
5 Dekka Butter, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, wenig Muskat-
nuß und Salz, 3 Dekka geriebenen Parmesankäse, dies gut
verrühren und dann die Kartoffeln leicht dazumischen.

Den Teig fingerdick auswalken, Rechtecke ausstechen,
mit Ei bestreichen und am bebutterten Blech backen.

Kartoffelkrausen.

Mit dem Spiralbohrer ausgebohrte, geschälte Kartoffeln
werden in Fett ausgebacken und als Garnierung gegeben.

Kartoffeln, eingebröselte.

Rohe geschälte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden,
salzen, in Mehl, Ei und Bröseln drehen und aus heißem
Fett langsam bräunlich backen. Als Garnierung zu ver-
wenden.

Kartoffelberg.

Kartoffeln werden geschält, dann weich gekocht und
abgeseiht.

Man zerdrückt sie in dem Topf, worin sie gekocht
wurden mittels eines Sprudlers sehr fein, salzt sie, mischt
ein Stück Butter darunter und soviel Milch, daß ein dicker
Brei entsteht. Diesen richtet man bergartig an, überstreut
ihn mit Bröseln und gießt heiße Butter darüber.

Nocken von Kartoffelberg.

Man faßt mit einem in Fett getauchten Löffel nocken-
artige Stücke aus dem Kartoffelbrei, gibt sie in heißes Fett
und röstet sie schön braun.

Rahm-Kartoffeln.

1 Kilo geschälte rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden,
dann in eine Kasserolle geben.

10 Dekka Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Eß-
löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, etwas Salz, etwas Suppe. Die
Kartoffeln übergießt man mit dem Rahm, salzt und kocht
sie weich. Unterdessen dämpft man die Zwiebel mit der
Butter und Mehl, gibt etwas Suppe dazu, läßt es auf-
kochen und seht es zu den Kartoffeln. Wenn die Sauce
zu dick ist, muß sie mit Suppe verdünnt werden.

Rohscheiben.

(Siehe Kartoffeln soufflierte).

Kartoffeln mit Sardellen.

Werden wie Kartoffeln mit Schinken bereitet. Statt Schinken gibt man 3—4 fein gewiegte Sardellen und etwas feingeschnittene Petersilie dazu.

Kartoffeln mit Schinken.

4 Dekka Butter, 2 Dekka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, $\frac{1}{4}$ Kilo gekochte, würfelig geschnittene Kartoffeln, 5 Dekka feingeschnittenen Schinken.

Aus Butter und Mehl macht man eine Einbrenn, die man mit Rahm vergießt und gut verkocht. Sollte sie zu dick sein, wird die Sauce mit Suppe oder Wasser verdünnt. Dann mischt man Kartoffeln und Schinken dazu und läßt das Ganze einmal aufkochen.

Kann mit Spiegeleiern serviert werden.

Speck-Kartoffeln.

10 Dekka Speck würfelig geschnitten, 1 ringelig geschnittene Zwiebel, grüne Petersilie, Salz, 4—5 Eßlöffel Rahm, $\frac{1}{2}$ Kilo gekochte, würfelig geschnittene Kartoffeln.

Den Speck heiß werden lassen, dazu Petersilie und Zwiebel geben und anlaufen lassen. Mit dem Rahm vergossen läßt man es gut aufkochen, dann salzen, die Kartoffeln hineingeben, sehr heiß werden lassen und sofort zu Tische tragen.

Kartoffeln in Buttersauce.

Lichte Buttereinbrenn mit Suppe vergießen, salzen, blätterig geschnittene gekochte Kartoffeln dazugeben und gut aufkochen lassen.

Kartoffeln in Dillsauce.

Eine Dillsauce bereiten, dazu Zitronenschalen, Salz, Pfeffer und recht kleine, gekochte, geschälte Kartoffeln geben und die Sauce gut aufkochen.

Kartoffeln, eingebrannte.

1 Liter Wasser, 1 große, ringlig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, Pfeffer, Salz und Essig nach Geschmack, wenig geschnittenes Wurzelwerk, dies

zusammen 1 Stunde kochen. Unterdessen eine dunkle Einbrenn von 6 Dekka Schmalz und 10 Dekka Mehl bereiten, mit dem Gekochten vergießen und gut verkochen lassen. Die Sauce muß dunkel sein.

Um dies zu erreichen, ohne daß die Einbrenn vor-schmeckt, ist es gut, etwas Zucker zu bräunen, mit Wasser aufzugießen und dann von dieser Zuckerfarbe soviel der Sauce beizugeben, bis diese die richtige Farbe hat.

Die Sauce wird passiert und über blattlig geschnittene Kartoffeln gegossen und mit diesen nochmals aufgeköcht.

Kartoffeln mit Majoran.

Bereitet man wie Kartoffeln mit Buttersauce und gibt in diese Majoran nach Geschmack.

Paprikás-Kartoffeln

u n g a r i s c h.

1 Kilo Kartoffeln roh schälen, 12 Dekka Fett, 4 große ringlig geschnittene Zwiebeln, 2 Messerspitzen voll Paprika, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, Suppe oder heißes Wasser.

Die Zwiebelringe in dem Fett semmelbraun rösten, die rohen, in ziemlich dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazu geben, paprizieren und salzen, mit dem Mehl bestauben, gut umrühren und soviel Suppe oder Wasser daran tun, daß die Kartoffeln davon bedeckt sind.

Nun läßt man sie solange gut verkochen, wobei man öfters heißes Wasser zugießen muß, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Kartoffeln müssen ganz bleiben und ziemlich viel Tunke behalten.

Kartoffelspeisen ungezuckert.

Kartoffel-Bögen. ✕✕✕

10 Dekka Butter, 10 Dekka Mehl, 10 Dekka gekochte, kalt geriebene Kartoffeln, 1 Dotter, etwas Salz.

Schnell daraus einen Teig machen, dreimal wie Butterteig zusammenschlagen, dann auswalken, zu länglichen Fleckchen schneiden, mit Ei bestreichen, mit Parmesan-käse bestreuen und am Bogenmodel backen.

Als Garnierung zu Fleisch.

Kartoffel-Butterteig.

Wird wie es bei Kartoffelbögen angegeben ist, bereitet.

Kartoffel-Croquettes. ✕✕✕

1 Teller voll gekochte geriebene Kartoffeln, 3—4 Dekka Butter, 2 Dotter, Salz Pfeffer, Muskatnuß.

Butter und Dotter flaumig abtreiben, dazu das Gewürz und die kalten Kartoffeln mischen, so daß daraus ein glatter Teig wird. Nun formt man kleine Würstchen aus dem Teig und backt sie kurz vor Gebrauch in heißem Fett goldbraun.

Beigabe zu Saftbraten, Wildbret u. dgl.

Mit Fleisch.

20 Dekka frisches gehacktes Schweinefleisch, 20 Dekka frisches gehacktes Kalbfleisch, 20 Dekka gekochte geriebene Kartoffeln, Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer. Gut alles vermengen, daraus Würstchen formen und in heißer Butter goldgelb backen. Dazu Sauerkraut, Kohl oder grüner Salat.

Kartoffel-Dalken. ✕✕✕

7 große Kartoffeln kochen dann passieren, 2 Dotter, 1 Löffel Rahm, Salz. Alles vermengen. In eine Dalkenpfanne gibt man in jede Vertiefung etwas heißes Fett und dann soviel von der Kartoffelmasse, als diese aufnimmt. Haben die Stücke an der Unterseite Farbe angenommen, werden sie auch auf der anderen Seite hellgelb gebacken. Heiß auftragen. Zu Salat, Gurken oder auch zu Zwetschkenröster oder Preiselbeeren.

Durchmarsch.

3 geschälte, gekochte Kartoffeln, 3—5 Dekka Fett, von $\frac{1}{8}$ Liter Mehl gemachte, geschnittene, in Salzwasser abgekochte Fleckerln.

Die Kartoffeln schneidet man in kleine Scheibchen, gibt sie in das Fett, salzt sie, mischt die Fleckerln darunter und richtet den Durchmarsch sehr heiß an. Zu Rindfleisch oder Würsten.

Kartoffeln, gefüllte.

I.

Mit der Schale gekochte, größere runde Kartoffeln schält man, schneidet oben einen Deckel ab und unten soviel weg, daß sie aufrecht stehen können, höhlt sie behutsam mit einem Löffel aus, füllt sie mit Haschee, gibt den Deckel darauf, setzt alle nebeneinander in eine niedrige Kasserolle, salzt sie, gibt ein Stückchen Butter und ein wenig Wasser hinzu und stellt sie in die Röhre, damit sie durch und durch heiß werden.

Sehr gut zu Salat.

II.

Rohe Kartoffeln schält man, wäscht sie, höhlt sie dann so aus, wie es vorher angegeben wurde, stellt sie nebeneinander in eine Kasserolle, gibt Fleischbrühe dazu und dämpft sie solange, bis sie gehörig weich sind.

III.

Man höhlt gekochte Kartoffeln aus, mengt das Herausgenommene mit Parmesankäse, Dotter, etwas saurem Rahm und Salz, füllt die Kartoffeln mit dieser Mischung, gibt den Deckel sodann auf die Kartoffeln, betropft sie mit Butter und stellt sie so lange ins heiße Wasser, bis die Fülle gar ist.

Haschee:

Feingewiegttes, gebratenes Schweinefleisch, etwas feingewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel, 1 Dotter.

Alles vermengen und in Butter etwas abdämpfen, dann in die Kartoffeln füllen. Das Haschee muß sehr saftig sein. Wenn es zu dick wird, kann man 1 Löffel Rahm oder Milch dazumischen.

Nimmt man zur Fülle nur Kalbfleisch, so muß man feingehackten Speck darunter mischen, um es saftiger zu machen.

Kartoffeln, gestürzte.

Mit Bratwürsten.

1 Bratwurst, feingeschnittene Zwiebel, Butter, gekochte, zu Scheiben geschnittene Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 Löffel Mehl, Suppe zum Vergießen.

Die Wurst wird mit Zwiebel und Butter gebraten.
Aus dem Fett genommen, zieht man ihr die Haut ab
und schneidet sie zu Scheiben.

In das Fett gibt man 1 Löffel Mehl, gießt dann mit
Suppe auf und läßt es aufkochen. In diese fette kurze
Sauce gibt man die Kartoffeln und läßt sie einmal damit
aufdünsten. Eine gut mit Butter ausgestrichene ausge-
bröselte Form füllt man abwechselnd schichtenweise mit
Kartoffeln und Bratwürsten, bäckt die Speise im Rohr,
stürzt sie dann und reicht Salat dazu.

Mit Hering:

1 entgräteter Hering wird feingeschnitten, $\frac{1}{8}$ Liter
Rahm, 30 Dekag gekochte, in Scheiben geschnittene Kar-
toffeln. Gut vermengt in eine Form füllen und im Rohre
backen.

Kartoffeln mit Eiern, Selchfleisch und Rahm.

Zu Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln, zu
Scheiben geschnittene, hartgekochte Eier, grob gehackten
Schinken, Rahm.

Eine bebutterte Form mit Kartoffeln auslegen, Rahm
mit Schinken abrühren, dazu die Eierscheiben geben, in
den leeren Raum der Form einfüllen und mit Kartoffeln
bedecken. Mit Bröseln überstreuen, mit zerlassener Butter
übergießen, in der Röhre backen.

Kartoffel-Krapfen. *K*

5 gekochte passierte Kartoffeln, 1 Ei, 1 Dotter, 3 Dekag
Butter, Salz.

Einen Teig daraus machen, auswalken, Krapfen aus-
stechen, in Ei und Bröseln drehen und aus Schmalz
backen.

Mit Käse:

4 Dekag Butter, 6 Dekag Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Dotter,
2 Schnee, 3 Dekag geriebenen Parmesankäse.

Aus Butter, Mehl und Milch macht man ein Besamel
(siehe Heft 5) läßt es auskühlen, rührt dann Dotter,
Schnee, Käse und soviel geriebene, gekochte Kartoffeln
dazu, daß sich aus der Masse kleine Kugeln formen lassen.
Diese bestreicht man mit Ei und backt sie im Rohr.

Mit Haschee:

Teig wie zu den Kartoffelbögen walkt man aus, sticht Krapferln daraus, füllt 2 und 2 mit Haschee, bestreicht sie mit Ei und backt sie in der Röhre.

Kartoffelknödeln mit Schinken.

4 große gesottene Kartoffeln, 1 Handvoll in Butter geröstete Bröseln, 4 Eßlöffel sauren Rahm, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, 7 Dekka feingeschnittenen Schinken.

Alles zusammenmengen, daraus Knöderln formen und mit Butter bestrichen im Rohre backen.

(Aus Schmalz gebacken siehe bei Suppen).

Gesottene Knödeln	}	Heft 5
Bauern-Knödeln		
Kartoffel-Knödeln		
Böhmische Knödeln		

Kartoffel-Kloß.

7—8 gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Eier, $\frac{3}{10}$ Liter Mehl, 5—6 Dekka Grieß, Salz. In Butter geröstete Zwiebel und geröstete Semmelbröseln.

Aus Kartoffeln, Eiern, Mehl und Grieß einen Teig machen. Man walkt ihn dünn aus, bestreut ihn mit der gerösteten Zwiebel und den Bröseln, rollt ihn zusammen, formt einen Kloß daraus, oder dreht ihn schneckenförmig ein, bindet ihn in eine Serviette und siedet ihn 1 Stunde in Salzwasser.

Mit Schinkenfülle:

Statt Zwiebel gibt man feingeschnittenes Selchfleisch und gerösteten Speck auf den Kartoffelteig.

Kartoffelkugeln.

4 Dekka Butter, 1 Ei, 25 Dekka gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, Messerspitze Muskatnuß, 2—3 Dekka Semmelbröseln.

Dies vermengt man alles, formt kleine Kugeln daraus, backt sie goldgelb und richtet sie pyramidenartig auf einer Schüssel an.

Werden mit Schnittlauch bestreut.

Kartoffel-Koch.

Mit Käse.

4 Dekka Butter, 2 Dotter, 2 Dekka Semmelbröseln, 4 Eßlöffel Milch, 4 Dekka geriebenen Parmesankäse und gekochte, fein zerdrückte Kartoffeln. — Butter und Eier flaumig rühren, dazu alles Übrige und so viel von den zerdrückten Kartoffeln mischen, daß ein lockerer Teig entsteht. In eine bebutterte Form füllen und im Rohre backen.

Mit Schinken.

6 Dekka Butter, 4 Dotter, 2 Schnee, 15 Dekka gekochte, passierte Kartoffeln, 16 Dekka grob geschnittenen Schinken. Mischen, in eine Dunstform füllen und in Dunst sieden.

(Mit Zucker siehe bei Mehlspeisen).

Kartoffel-Knödeln

sächsische (Heft 5).

Kartoffel-Küchlein.

Kartoffel-Koch

Kartoffel-Muscheln

(siehe bei Reste Heft 8).

Kartoffel-Nocken.

$\frac{1}{8}$ Liter Grieß, 1 großes Ei, 35 Dekka gekochte, heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, 5 Eßlöffel Milch, Salz.

Die Milch, welche kochend sein muß, gießt man über den Grieß, mischt alles übrige dazu und läßt die Mischung zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, damit der Grieß anzieht. Dann sticht man mit einem Löffel Nocken von der Masse und kocht diese 10 Minuten in Salzwasser.

Man schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel ab.

Mit Käse:

6 Dekka Butter, 2 Dotter und 1 ganzes Ei, 4 Eßlöffel sauren Rahm, etwas Semmelbröseln, 3 Dekka geriebenen Parmesankäse, 10 Dekka gekochte geriebene Kartoffeln. Dies alles zu einem Teig mischen.

Die Masse zu einem Kloß formen, diesen in eine Serviette binden und in Salzwasser kochen.

Davon sticht man Nockerln ab, bestreut sie mit geriebenem Käse und schmalzt sie mit Butter ab.

Mit Mehl:

1 Kilo Kartoffeln, 5 Dekka Butter, 25 Dekka Mehl. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und fein zerdrückt. Butter und Mehl mit der heißen Kartoffelmasse vermischen und nach Geschmack salzen.

Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel sticht man von der Teigmasse Nocken aus, legt sie in eine mit Fett bestrichene Kasserolle und backt sie auf beiden Seiten knusperig braun.

Luft-Krapfen.

Man macht Kartoffelteig von: 20 Dekka gekochten, heiß zerdrückten Kartoffeln, 6 Dekka Mehl und etwas Salz. Diesen Teig rollt man kleinfingerdick aus, sticht mit dem Ausstecher Krapfen aus und backt sie aus Schmalz.

Als Garnierung zu Wildbret.

Kartoffel-Nudeln.

(Siehe Heft 5).

Kartoffel-Polenta.

10 Dekka Butter, 4 Dotter, 4 Schnee, etwas Salz, Muskatnuß, 30 Dekka gekochte oder gebratene, durch die Presse getriebene Kartoffeln.

Butter und Dotter fein abrühren, Schnee, Gewürz und Kartoffeln dazu mengen.

Eine Puddingform mit Butter austreichen, die Masse einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen. Gestürzt übergießt man die Polenta mit heißer Butter und streut Parmesankäse darüber.

Sehr gut zu Wildbret, Tauben oder Lungenbraten.

Kartoffel-Pastetchen, Croustaden.

Man macht Kartoffelteig von: 9 Dekka Mehl, 30 Dekka gekochten, heiß zerdrückten Kartoffeln und etwas Salz, walkt ihn stark daumendick aus, sticht mit einem Krapfen-ausstecher Krapferln aus, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie aus Schmalz.

Da diese Krapferln hohl werden, schneidet man sie an einer Seite auf und füllt sie mit Haschee.

Kartoffel-Plätzchen.

(Für Diabetiker.)

Rohe Kartoffeln reibt man in eine Schüssel, welche mit kaltem Wasser gefüllt ist, schüttet dann das Ganze durch einen Durchschlag und gießt so lange, immer unter Rühren, Wasser über die Masse, bis alle mehligten Teile weggespült sind. Dann tut man diese Kartoffelhülsen in ein Beutelchen und drückt es rein aus. Das gut ausgedrückte gibt man in eine Schüssel, dazu Eier, Salz und Muskatnuß, verrührt es gut, formt aus der Masse Plätzchen und backt diese in Butter.

Man kann auch etwas sauren Rahm dazu nehmen.

Kartoffel-Pudding.

(Siehe bei Reste).

Kartoffel als Rübchen.

20 Dekka heiß zerdrückte Kartoffeln, 6 Dekka Mehl, etwas Salz.

Dies auf ein Brett geben, mittelst Rollholzes gut vermengen, aus dem Teige kleine Rübchen formen, diese in Ei und Bröseln drehen und in Schmalz backen. Dann steckt man in jedes Rübchen grüne Petersilie statt Möhrenkraut ein.

Kartoffel gebacken.

Als Garnierung:

Von großen gekochten Kartoffeln schneidet man dicke Scheiben, salzt sie, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie aus heißem Fett goldgelb.

Brat-Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln zu dünnen Scheiben schneiden, salzen und in Fett mit etwas feingeschnittener Zwiebel braten.

(Die Zwiebel soll nur als Würze dienen, kann aber auch wegbleiben).

Kartoffel, gebratene mit Sardellen.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochte mehligte Kartoffeln in Scheiben schneiden, in heiße Butter geben, 2—3 entgrätete

feingehackte Sardellen, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie dazu geben und alles vermischen.

Man reicht diese pikanten Kartoffeln zu Beefsteaks und Kotelettes.

Kartoffel mit Schinken und Käse.

Einen Nudelteig dünn auswalken und Fleckerln daraus schneiden, diese in Salzwasser kochen.

3 ganze Eier, 7 Dekka Butter, 3 Löffel Rahm, 7 Dekka kleingeschnittener Schinken, 7 Dekka geriebener Parmesankäse, 6 Dekka gekochte geriebene Kartoffeln.

Aus Butter, Eier und Rahm macht man einen Abtrieb und mischt Käse, Kartoffeln und Schinken dazu.

In eine bebutterte ausgebröselte Form gibt man die Hälfte der Fleckerln, darauf das Vermischte und deckt es mit den übrigen Fleckerln zu.

Man backt die Speise in der Röhre. Gestürzt streut man Parmesankäse darüber und übergießt sie mit heißer Butter.

Kartoffel-Strudel.

Gekochte:

Auf einem gewöhnlichen, ausgezogenen Strudelteig streicht man nachfolgende Fülle, rollt die Strudel, teilt sie mittels eines in Mehl getauchten Kochlöffelstiels in beliebig große Stücke und radelt sie mit einem Mehlspeisrädchen ab.

Die Stücke legt man in kochendes Salzwasser und kocht sie 10—12 Minuten.

Fülle:

6 Dekka Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, etwas feingewiegte Petersilie, Salz, 4—5 Eßlöffel Rahm, 16 Dekka gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel Grieß.

Butter und Eier flaumig abtreiben und dann nach und nach alles übrige dazumischen.

Gebackene:

Einen ausgezogenen Strudelteig mit Fülle bestreichen, dann in bekannter Weise zusammenrollen, davon 3 fingerbreite Stücke abschneiden und diese auf gut bebuttertem Backblech im Rohre backen.

Fülle:

4 Dekka Butter, 2 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, 4 Löffel gekochte, passierte Kartoffeln, 2 Schnee, etwas Salz. Gut mischen.

Kartoffel-Sterz.

1 Kilo roh geschälte Kartoffeln, 2 Deziliter Grieß, Fett, Speckgrammeln.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, das Wasser ziemlich abseihen, in die Mitte der Kartoffeln den Grieß geben und das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde am Dunst stehen lassen. Dann rührt man es ab, schmalzt es mit Fett ab, häuft es auf eine Schüssel und gießt heiße Speckgrammeln darüber. Statt Grieß kann man auch Mehl nehmen.

Böhmischer Sterz.

1 Kilo geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 8 Dekka Grieß, Salz.

Die roh geschälten Kartoffeln halbieren und in Salzwasser weich kochen, dann abseihen. In einer langen Pfanne läßt man reichlich Fett heiß werden, gibt die Milch, den Grieß und die Kartoffeln dazu, salzt es wenig und läßt das Ganze ausdünsten. Dann rührt man es ab, richtet den Sterz an und überstreut ihn mit Speckgrammeln.

Kartoffel-Stangerln.

14 Dekka gebratene, passierte oder durch die Kartoffelpresse gepreßte Kartoffeln, 10 Dekka Butter, 1 Dotter, etwas Salz.

Daraus einen Teig möglichst rasch zusammenmachen, messerrückendick auswalken, zu Stangerln abradeln, mit Ei bestreichen, mit Kümmel und Salz bestreuen und hellgelb backen.

Als Salzstangerln:

7 Dekka gekochte, durchgepreßte Kartoffeln, 7 Dekka Butter, 7 Dekka Mehl, etwas Salz.

Alles zu einem Teig kneten, dünne Stangerln daraus formen; mit Ei bestreichen, mit Kümmel und Grob-Salz bestreut backen.

Mit Rahm:

7 Dekka Butter, 4 Löffel Rahm, 8—10 Dekka Mehl, 1 gekochte geriebene Kartoffel. Alles mengen, beliebig

große Stangerln daraus formen, mit Ei bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen und rasch backen.

Je heißer die Stangerln serviert werden, desto besser sind sie.

Kartoffel-Schüsselchen.

Mittelgroße Kartoffeln kocht man kurze Zeit, schneidet sie dann mitten durch, macht ringsherum einen Einschnitt mit einem scharfen Messer, und bäckt die Kartoffelhälften aus. Dann löst man das eingeschnittene Stück heraus und füllt in die entstandene Höhlung abwechselnd Tomatensauce und gedünstetes Kraut.

Sehr gut zu Lamsbraten.

Kartoffel-Wanneln

mit Schinken.

2 Eier und 2 Dotter, 4 Dekka Butter, etwas Rahm, Salz, 4 Dekka fein geschnittener Schinken, 6–8 Dekka gekochte geriebene Kartoffeln.

Butter, Dotter und Eier gut abreiben und dann alles übrige dazu mischen. Die Masse in kleine ausgebröselte Formen füllen und lichtgelb backen.

Remontiner-Jagdpastete.

60 Dekka gekochte Kartoffeln, 1 Salzhering, durch 10 Stunden entwässert, 1 grobgehackte Zwiebel, 30 Dekka gekochten, in Würfel geschnittenen Schinken, 6 Dekka würflich geschnittenen Speck, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm.

Den geputzten, entgräteten Hering in kleine Würfel schneiden. Die gekochten Kartoffeln schält man, läßt sie abkühlen und schneidet sie dann in dünne Scheiben. Eine feuerfeste Porzellanschüssel mit Butter austreichen, mit Kartoffelscheiben belegen, darauf von Hering, Speck und Schinken und so lagenweise fort, bis alles verbraucht ist; oben müssen Kartoffeln zu liegen kommen. Darüber gießt man den Rahm, pfeffert die Speise nach Geschmack und backt die Pastete bei guter Hitze 1 Stunde in der Röhre.

Reis.

Die besten Sorten sind an erster Stelle: Karolinenreis, dann Japanreis.

Zubereitung.

Der Reis wird zweimal mit warmen Wasser rasch ausgewaschen und läßt man dieses dann gut abtropfen.

Nun bringt man auf $\frac{1}{4}$ Liter Reis $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum kochen, salzt es, gibt den Reis hinein und kocht ihn unter fleißigem Umrühren so lange, bis das Wasser vollkommen verdunstet ist.

Dann mengt man auf diese Menge Reis 3—5 Dekka Butter darunter und stellt den Reis zum vollkommenen Ausdünsten zugedeckt an eine weniger heiße Stelle des Herdes oder unzugedeckt in die nicht zu heiße Röhre.

Die Hauptsache ist das Ganzbleiben und wieder das Einzelbleiben der Körner. Die Reiskörner dürfen nicht aneinander kleben.

Nimmt man genau das Maß, wie es angegeben ist, so ist der Reis sehr schmackhaft und hat ein schönes Ansehen.

Mit Zwiebel:

In eine abgeschälte kleine ganze Zwiebel steckt man eine Gewürznelke, gibt dies in das kochende Wasser, rührt dann den Reis ein und entfernt die Zwiebel erst beim Anrichten vom Reis.

Braun gedünstet.

In heißem Fett läßt man den Reis anlaufen (leicht üherrösten) und vergießt ihn dann mit brauner Suppe und dünstet ihn, bis er gehörig weich ist.

Er wird meist mit weißem Reis abwechselnd als Garnierung verwendet.

Reis als Fülle.

15 Dekka weich gedünsteten Reis, 1 ganzes Ei, 10 Dekka gekochten faschierten Schinken, mischen.

Oder: 15 Dekka gedünsteten Reis, 1—2 Eier, einige gedünstete Schwämme.

Nachdem man dies gemischt hat, füllt man damit eine Kalbsbrust oder ein Milchferkel.

Reis als Garnierung.

Gedünsteten, mit Butter vermischten Reis legt man kranzförmig um das auf der Schüssel angerichtete Fleisch.

Reis, vermischter.

Mit Bratwurst.

Eine Bratwurst wird gesotten, dann aus der Haut gestrichen und in Stückchen geschnitten.

Unter gedünsteten Reis mischt man die Bratwurststückchen, füllt das Ganze in eine Form und siedet es $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst.

Gestürzt reicht man Champignonssauce dazu.

Mit Champignons:

Unter gedünsteten Reis mischt man blättrig geschnittene, gedünstete Schwämme, bestreut die mit Butter ausgestrichenen kleinen Wanneln mit Petersilie, drückt den Reis hinein, läßt dieselben bis zum Gebrauche in heißem Wasser mit Oberhitze stehen und stürzt den Reis dann auf die Schüssel.

Mit Fleisch:

(Siehe bei Resten.)

Mit Käse:

Gedünsteter Reis wird in kleine Formen gefüllt und nach dem Stürzen mit Käse bestreut.

Mit Krebsbutter:

Ebenso gestürzter Reis wird mit heißer Krebsbutter übergossen.

Mit Schinken:

Unter den gedünsteten Reis mischt man gehackten Schinken und gedünstete grüne Erbsen.

Als Risi-bisi:

Zu 20 Dekka gedünsteten Reis mischt man 5 Dekka Butter und $\frac{1}{4}$ Liter gedünstete Zuckererbsen.

Als Reif:

Man legt einen niederen Reifmodel mit gedünsteten Reis aus, gibt in die Mitte Schwämme, Karfiol und Krebschweifchen, deckt dies mit Reis zu und siedet ihn $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst.

Gestürzt serviert man Fleisch mit kurzer Sauce dazu. Selbstverständlich müssen Schwämme und Karfiol vorher gekocht sein.

Oder: Man untermischt den gedünsteten Reis mit 2 ganzen Eiern, füllt ihn in eine Form und siedet ihn in Dunst.

Dazu eingemachtes Kalbfleisch oder Ragout.

Victoria-Reis:

(Siehe bei Resten).

Reis, gestürzt.

Ein Model wird mit Speckblättern ausgelegt.

Gedünsteter Reis wird mit geriebenem Käse, würfelig geschnittener Zunge und Schinken, sowie mit gedünsteten grünen Erbsen untermischt, in eine Form gefüllt und $\frac{1}{4}$ Stunde vor Gebrauch in die Röhre gestellt.

Von dem gestürzten Reis entfernt man die Speckblätter.

Mit Fasch:

(Siehe bei Resten).

Mit Krebschweifchen:

Diese werden unter gedünsteten Reis gemischt und weiters wie oben damit verfahren.

Nach dem Stürzen mit Krebsbutter übergießen.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen:

Unter gedünsteten Reis mischt man faschiertes gebratenes Kalbfleisch und gedünstete Schwämme.

Mit Leber:

Ein Model wird gut mit Butter ausgestrichen, mit gedünstetem Reis ausgelegt, der leere Raum mit gerösteter Kalbs- oder Gansleber ausgefüllt, dann mit Reis bedeckt. Der Model wird in heißes Wasser gestellt und die Speise unmittelbar vor dem Anrichten gestürzt.

Reis mit Ragout:

(Siehe bei Resten).

Mit Schweinefleisch:

Schweinefleisch, welches ziemlich fett sein kann, wird gekocht, dann in Würfel geschnitten und unter den gedünsteten Reis gemischt.

Mit Wildbret:

Der Reis wird mit Zwiebel gedünstet.

Eine Kuppelform streicht man mit Butter aus, gibt fingerhoch eine Schichte Reis, legt darauf Stückchen von gebratenem Wildbret und bedeckt diese wieder mit Reis. Weiters wie mit Leber behandeln.

Geflügelreis.

Von einem gebratenen oder gedünsteten Huhn löst man das Fleisch von den Knochen und schneidet es in längliche Stückchen, die man mit gedünstetem Reis untermischt. Man füllt dies in einen Model und siedet den Reis $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst.

Gestürzt, streut man geriebenen Käse darauf und reicht eine Schwamm- oder Karfiol-Sauce dazu.

Statt Huhn kann auch anderes Geflügel, wie Ente, Gans oder Truthahn Verwendung finden.

Reis-Croustaden.

15 Deka weich gedünsteter Reis wird mit 5 Deka geriebenem Parmesankäse vermischt. Nun drückt man von diesem Reis so viel in einen kleinen Schöpflöffel, bis er voll ist und stürzt ihn dann auf ein Brett. Ist der ganze Reis zu solchen Halbkugeln geformt, dreht man sie in Ei und in geriebenen mit Bröseln vermischten Parmesankäse und backt sie in Schmalz.

Dann schneidet man einen kleinen Deckel ab, höhlt den Reis etwas aus, füllt Haschee, Fleisch-Püree oder Ragout ein und gibt den Deckel darauf.

Heiß servieren.

Reis-Knödel als Garnierung.

Gut gedünsteten Reis teilt man in drei Teile.

Unter den einen Teil mischt man Eigelb und geriebenen Parmesankäse, unter den zweiten Teil fein-

gewiegten, gekochten Schinken oder Pöckelzunge und unter den dritten Teil fein gehackte Kräuter.

Nun formt man aus jedem Teil kleine Kugeln, legt sie nebeneinander auf eine Schüssel, macht sie im Wasserbade heiß und garniert dann mit den Farben abwechselnd den Braten.

Reis mit Kraut.

1 kleiner Krautkopf nudlig geschnitten, 4 Dekka würflich geschnittener Speck, 15 Dekka Reis, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch ebenfalls würflich geschnitten.

Kraut mit Speck und Fleisch weich und braun dämpfen.

Unterdessen dünstet man den Reis weich und mischt ihn dann unter das Kraut.

Sehr heiß anrichten.

Reis auf Mailänder Art.

Geflügelstücke dünstet man mit Butter und Suppe weich.

Gehackte Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt nudlig geschnittene Wurzeln dazu und dünstet auch diese weich.

Gedünsteten Reis vermischt man mit viel geriebenen Käse, gibt Wurzeln und Geflügelstückchen darunter und mischt es gut.

Eine glatte Form füllt man mit der Masse an, drückt sie fest zusammen, erhitzt den Reis im Wasserbade und stürzt ihn bei Gebrauch auf eine flache Schüssel.

Reis-Meridon.

$\frac{1}{4}$ Liter Reis in $\frac{1}{2}$ Liter leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Sobald der Reis ausgekühlt ist, mischt man 7 Dekka Krebsbutter, 2 Dotter und 2 Schnee dazu, drückt den Reis in eine bebutterte Form, unterlegt ihn mit Fleisch-Ragout und siedet ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst.

Gestürzt zu Champignons-, Sardellen- oder Zwiebel-Sauce.

Minestra.

Kraut, gelbe Rüben oder Zucchi nudlig geschnitten mit Butter oder Speck weich dünsten.

Darunter mischt man gedünsteten Reis und weichgekochte Geflügel-Magen, Lebern und Hahnen-Kämme.

Dazu Parmesankäse.

Reispastete mit Kalbsniere.

Die abgelöste Niere eines Kalbsbratens, einige Champignons, gedünsteter Reis.

Die Niere wird weich gedämpft, ebenso die Champignons, dann beides feinwürflig geschnitten und vermischt.

Ein nicht zu weich gekochter Reis wird mit Butter gut vermengt.

Mit Butter ausgestrichene Tassenköpfe (Schalen) füllt man mit dem Reis halbvoll, macht in die Mitte eine Vertiefung, füllt von der Nierenmasse hinein und deckt eine Schichte Reis glatt darauf.

Die Reispastetchen werden in den Schalen 20 Minuten in kochendes Wasser gestellt und dann herausgestürzt.

Man richtet sie um den Kalbsbraten in Kranzform an.

Reispastete, amerikanisch und Reispastete mit Ragout.

(Siehe bei Pasteten).

Risotto.

1 große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, 6–8 Dekka Butter, 20 Dekka Reis, ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Suppe, 4 Dekka geriebenen Parmesankäse.

Zu kleinen Stücken zerlegtes gedünstetes Geflügel oder geröstete Leber oder blätterig geschnittene Bratwurst. Die Zwiebel in Butter gelb anlaufen lassen, den Reis dazugeben und sobald dieser das Fett eingezogen hat, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter siedende Suppe darüber und läßt sie jäh einkochen.

Sollte der Reis dann noch zu hart sein, müßte man noch etwas Suppe zugießen.

Der Reis darf nicht hart, aber auch nicht weich sein, er soll glänzend, aber nicht fett aussehen.

Nun entfernt man die Zwiebelscheiben und vermischt den Reis mit dem Käse und dem Geflügel oder Leberstückchen.

An Fasttagen gibt man statt Fleisch Schwämme, Sprossenkohl, Karfiol oder Krebsfleisch zum Reis oder auch Fischfleisch.

Reis auf türkische Art.

Pilaf.

Zu mit Wasser gedünstetem Reis mischt man gebratenes in Würfel geschnittenes Lamm- oder Hammelfleisch mit seinem eigenen Saft.

Mit Paradiesäpfeln:

$\frac{1}{4}$ Liter weichgedünsteten Reis, $\frac{1}{4}$ Kilo feingehacktes Rindfleisch, 1 kleine gewiegte Zwiebel, 2 Löffel Rindschmalz, Salz, Pfeffer, Saft von 2 kleinen Paradiesäpfeln.

Die Zwiebel in Rindschmalz gelb anlaufen lassen, dann das gehackte Fleisch mit dem Gewürz hineingeben und solange am Feuer lassen, bis es Farbe hat. Hierauf Paradiesäpfelsaft und wenig Wasser dazu gießen und das Fleisch recht saftig dünsten.

Beim Anrichten gibt man abwechselnd eine Schichte Reis und eine Schichte Fleisch auf die Schüssel.

Reistimballo.

25 Dekka weich gedünsteten Reis, etwas in Butter geröstete Zwiebel, reichlich Parmesankäse.

Champignons in Butter gedünstet, eine gut zubereitete Tomatensauce. Der Reis muß so gedünstet sein, daß die Körner ganz bleiben.

Die geröstete Zwiebel wird mit dem Reis und Käse gut vermennt und davon eine daumendicke Lage in eine bebutterte Porzellanschüssel gegeben, darauf Champignons, dann wieder eine Lage Reis und so fort, bis die Form gefüllt ist, darüber gießt man die Paradiesäpfelsauce und stellt das Gericht zum Backen $\frac{1}{2}$ Stunde in die heiße Röhre.

Es ist gut, die Porzellanschüssel auf ein mit Asche bestreutes Backblech zu stellen, damit die Schüssel nicht springt.

Reis à la Victoria.

(Siehe bei Resten).

Reis-Würstchen.

Gedünsteten ausgekühlten Reis vermennt man mit 1 Ei und feingeschnittenem gebratenem Kalbfleisch und salzt es.

Daraus formt man kleine Würstchen, umhüllt sie mit Oblaten, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie in Schmalz.

Als Beilage zu Gemüsen.

Makkaroni.

Makkaroni zu kochen.

Die Makaroni werden in beliebig lange Stücke gebrochen und mit kochendem Wasser überbrüht, gut abgeseiht, nochmals mit Wasser überbrüht und nachdem sie auch das zweite Mal gut abgeseiht wurden, in kochendes Salzwasser gegeben und so lange gekocht, bis sie nicht mehr teigig schmecken.

Sie müssen vollkommen ganz bleiben.

Nun legt man sie auf einen Durchschlag (Sieb) zum abtropfen.

Man übergießt sie nicht mit kaltem Wasser, da sie dadurch schlitzig werden.

In eine Kasserolle gibt man ein Stückchen Butter, läßt dies heiß werden, gibt die abgeseihten Makaroni dazu, rührt sie gut durcheinander und richtet sie sehr heiß, gehäuft auf einer Schüssel an und überstreut sie mit geriebenen Parmesankäse.

Auf 30 Deka Makaroni nimmt man 5 Deka Butter und 5 Deka Käse.

Makkaroni mit Ei.

Makkaroni werden, wie es oben angegeben ist, in Salzwasser gekocht, dann abgeseiht.

Etwas Butter läßt man in einer Kasserolle zerfließen, gibt ein gut aufgeklopftes leicht gesalzenes Ei (auf 10 Deka Makkaroni rechnet man 1 Ei) und die Makkaroni in die Butter und läßt es unter Rühren solange am Feuer, bis das Ei gestockt ist.

Schnell anrichten.

Parmesankäse separat dazu geben.

Makkaroni, gebacken.

Diegekochten abgeseihten Makkaroni legt man schichtenweise in eine Kasserolle, bestreut jede Schichte mit geriebenen Parmesankäse, träufelt etwas Butter darauf, übergießt das Ganze mit 3 Löffeln Obers oder sanren Rahm und bakt es durch 10 Minuten in heißem Rohr.

Makkaroni-Haschee-Pastete.

(Siehe bei Resten als Pastete mit Makkaroni.)

Makaroni auf Mailänder Art.

Makkaroni werden auf gewöhnliche Art gekocht.

Magen und Leber von Geflügel werden unter Zugabe von Suppe und Tomatensaft weich gedünstet und sobald sich der Saft ziemlich eingedämpft hat, unter die Makkaroni gemischt.

Dazu Parmesankäse.

Makkaroni auf Neapolitaner Art.

1 Stück Ochschlepp, Zwiebel, kleines Stück gelbe Rübe, etwas rohen Schinken, Lorbeerblatt, Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Glas Paradiesäpfelsaft.

Alles zusammengeben und 2 volle Stunden kochen lassen, wenn nötig, mit Zugabe von Suppe oder Wasser. Nun wird es passiert und zu gekochten Makkaroni gereicht.

Dazu Parmesankäse.

Makkaroni au gratin.

25 Dekagramm Makkaroni in $2\frac{1}{2}$ cm lange Stückchen gebrochen und gekocht, 25 Dekagramm gekochter feingehackter Schinken, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, in Butter geröstete Schalotten, 10 Dekagramm geriebenen Parmesankäse.

Man vermengt alles zusammen, füllt es in eine Form und backt es $\frac{3}{4}$ Stunden.

Wird gestürzt.

Makkaroni-Pastete.

(Siehe bei Pasteten).

Makkaroni-Pastetchen.

(Siehe bei Pasteten).

Makkaroni-Pudding.

30 Dekagramm Makkaroni in Salzwasser weich kochen, 10 Dekagramm Butter, 3 Dotter, 16 Dekagramm grob gehackten Schinken, 3 Schnee, 2 Deziliter Rahm, etwas Salz.

Butter und Dotter flaumig abreiben, dazu alles übrige mengen, auch die Makkaroni darunter geben, dann in eine Form füllen und $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Makkaroni mit Beschamel.

30 Dekagramm gekochte Makkaroni, 8 Dekagramm Butter, 8 Dekagramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Dotter, 2 Schnee, etwas geriebener

Parmesankäse, Butter, Milch und Mehl am Feuer unter Rühren zu einer dicken Beschemelmasse einkochen lassen. Dann abkühlen und dann erst Dotter und Schnee einmischen.

Eine Kasserolle oder Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen, einige Löffel voll von der Beschemel hinein gegeben, darauf eine Lage Makkaroni und etwas Käse und fährt so abwechselnd fort, bis alle Makkaroni eingelegt sind. Zuletzt streicht man Beschemel darauf, streut reichlich Parmesankäse darüber, betropft ihn mit zerlassener Butter, schiebt die Speise in die heiße Röhre und backt sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

Makkaroni mit Schweinefleisch.

40 Dekka Makkaroni, 50 Dekka Schweinefleisch, 20 Dekka Selchfleisch, 2 ganze Eier, 4 Dekka Butter, Salz, geriebenen Parmesankäse.

Die Makkaroni weich kochen, abseihen und abkühlen lassen.

Das Schweinefleisch, welches man in dünne Spalten schneidet, dünstet man mit etwas Zwiebelringen und wenig Wasser weich.

Das Selchfleisch wird weich gekocht und dann ebenfalls in Spalten geschnitten.

Butter und Eier treibt man ab, salzt und mengt die Makkaroni dazu.

Eine Puddingform streicht man mit Butter aus, gibt Lagenweise abwechselnd Makkaroni und Fleisch hinein, jedoch so, daß unten und oben Makkaroni kommen, schließt die Form und siedet die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst.

Gestürzt überstreut man ihn mit Parmesankäse.

Als Abendspeise sehr zu empfehlen.

Vermicelli.

$\frac{1}{4}$ Kilo Rind- oder mageres Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ gewiegte Zwiebel, etwas grüne Petersilie, 6 Dekka Butter, $\frac{1}{4}$ Kilo Paradiesäpfel, $\frac{1}{4}$ Kilo feine Makkaroni, geriebenen Parmesankäse.

Fleisch, Zwiebel und Petersilie in Butter dünsten, dann Paradiesäpfel und etwas Wasser dazugeben und das Fleisch solange damit dünsten, bis es vollkommen weich ist.

Das Fleisch nimmt man dann aus dem Saft und schneidet es in kleine Würfel.

Die Makkaroni werden in leicht gesalzenen Wasser weich gekocht und dann abgeseiht und zum Fleisch gemischt.

Den Saft passiert man darüber und bestreut die Speise mit Parmesankäse.

Makkaroni mit Schinken.

(Siehe bei gewöhnlichen Mehlspeisen, Heft 5).

Eier und Eierspeisen.

Aufbewahrung.

Um Eier für den Winter unverdorben zu erhalten, legt man von 15. August an bis Mitte September frischgelegte ausgekühlte Eier in Holzasche, Getreidespreu, Hirse, Roggen oder Sägespäne, letzteres ist besonders zu empfehlen, schichtenweise ein, doch so, daß sie einander nicht berühren.

Schützt man sie sowohl gegen Wärme als Frost, so halten sie sich monatelang gut.

Vor dem Einlegen der Eier macht man die Lichtprobe, damit Verdorbene nicht dazu kommen.

Legt man die Eier in Häckerling (geschnittenes Stroh) so kann es vorkommen, daß diese einen unangenehmen Geruch bekommen.

In Kalkwasser legt man sie auf folgende Art ein:

1 Liter gelöschten Kalk löst man in 10—12 Liter Wasser auf und verrührt es gut.

Jedes frische Ei taucht man 3—4 Mal in diese Lösung, läßt es aber jedesmal gut trocknen, bevor man es wieder eintaucht, so daß das ganze Ei mit Kalk überzogen ist, wodurch die Poren des Eies vollkommen verschlossen sind.

An einem luftigen, trockenen Orte aufzubewahren.

Mit Leinöl:

Frisch gelegte, ausgekühlte Eier mittels Lappen mit Leinöl bestreichen und in trockenen Sand stellen und zwar so, daß sich die Eier nicht berühren.

Halten sich auf diese Art konserviert 4—6 Monate.

Konditor und Bäcker etc. legen die Eier in ganz weichen gelöschten Kalk und haben auf diese Art am längsten frische Eier.

Mit Salz, Kalk und Wasser:

1 Kilo Salz, 5 Liter Wasser, 2—3 Löffel Kalk. Dies zusammen 20 Minuten kochen lassen.

Sobald die Flüssigkeit erkaltet ist, legt man die Eier hinein und läßt sie bis zum Gebrauche drinnen.

Noch nach Monaten schmecken auf diese Art eingelegte Eier wie frische.

Mit Kaliwasser:

Ein gutes Mittel ist, die Eier durch 1 Stunde so in Kaliwasser (2 Gramm übermangansaures Kali in 2 Liter Wasser aufgelöst) zu legen, daß sie vollkommen damit bedeckt sind.

Nach dem Herausnehmen trocknet man die Eier gut ab und wickelt jedes für sich in Seiden- oder Löschpapier.

Einfachste Art:

In ein schmales langes Brett, welches man auf 4 Füßchen stellt, damit überall Luft hinkann, läßt man Löcher machen und stellt in diese Öffnungen die Eier. Dabei ist es gut, sie öfters zu wenden, damit sich der Dotter nicht anklebt.

Die aufzubewahrenden Eier müssen frei von Schmutzflecken sein, da sich an unsauberen Stellen die Fäulnis sehr schnell entwickelt.

Die Eier sind an einem frostfreien Orte aufzubewahren.

Sehr gut hat sich auch folgendes Verfahren bewährt:

Mit Wasserglas:

1 Liter Wasserglas, 10 Liter Wasser.

Wasserglas wird ins Wasser gegossen und tüchtig durcheinander gerührt.

Da Wasserglas schwerer als Wasser ist, würde es am Boden des Gefäßes bleiben und sich nicht völlig mit dem Wasser vermengen.

Die Eier legt man in einen Steintopf und übergießt sie mit der Lösung.

Frisch gelegte Eier kann man nacheinlegen.

Wasser kann bei zu starker Verdunstung nachgegossen werden.

Man stellt den Topf, in dem die Eier eingelegt sind, in einen luftigen Keller.

Sollen diese Eier in der Schale gekocht werden, muß man mit einer Nadel, bevor man sie in kochendes Wasser legt, einige Löcher in die Eischale stechen, damit die Luft entweichen kann, da die Eier sonst beim Kochen platzen würden, weil das Wasserglas die Poren der Eierschalen verstopft.

Das Wasserglas kann kein zweites Mal verwendet werden, da es sich in eine sulzartige Masse verwandelt.

Das Einlegen in Wasserglas hat auf den Geschmack der Eier keinen Einfluß.

Erkennungszeichen des Alters und der Frische der Eier.

Lichtprobe:

Will man wissen, ob die Eier frisch oder älter sind, so bedient man sich vorzugsweise der Lichtprobe.

Frisch gelegte Eier sind nach der Mitte zu am klarsten, ältere nach dem spitzen Ende.

In letzterem findet man mehr oder weniger begrenzte dunkle Punkte.

Je älter ein solches Ei ist, desto mehr und größer sind die Flecken.

Verdorbene Eier sind überhaupt undurchsichtig.

Um dies zu sehen, hält man das Ei gegen das Licht, beschattet es mit der Hand und hält es direkt gegen ein Auge.

Bleiben Eier längere Zeit unberührt, so sinkt der Dotter nach unten und setzt sich an der Schale fest. Man kann aber durch häufiges Umwenden der Eier auch die Dotter alter Eier in der Mitte halten.

Hält man ein frisches Ei an die Lippen, so bleibt das spitze Ende kalt, während sich das stumpfe Ende warm anfühlt.

Eine Probe, ob die Eier frisch sind, ist auch folgende:

Man legt die Eier in kaltes Wasser. Frische sinken zu Boden, die anderen schwimmen oben.

Eier, gefrorene zu behandeln.

Gefrorene Eier lege man in frisches, mit etwas Salz vermengtes Wasser und lasse darinnen die Eier langsam auftauen.

Sie sind dann wie frische Eier zu allen Arten Backwerk etc. zu verwenden.

Über das Kochen der Eier.

Zu bemerken ist, daß frisch gelegte Eier und solche mit dünner Schale nur weniger Zeit zum Weichkochen erfordern als ältere und solche mit harter Schale.

Sollte das Ei gesprungen sein, so wickle man es fest in Seidenpapier.

Das zum Kochen bestimmte Wasser salzt man scharf und gibt in das stark kochende Wasser das sich in einem Schaumlöffel befindende Ei.

Das Ei wird nachher innen tadellos sein und der Riß kaum zu bemerken.

Eier weich zu kochen:

Sobald das sich im Topfe befindliche Wasser kocht, legt man behutsam die Eier hinein und läßt sie zugedeckt 3 Minuten langsam kochen.

Eier kernweich zu kochen:

Man legt die gewaschenen Eier in kochendes Wasser und rechnet von Beginn des Kochens an 4—5 Minuten.

Eier hart zu kochen!

Von Beginn des Kochens an rechnet man $\frac{1}{4}$ Stunde. Hartgekochte Eier legt man sofort in kaltes Wasser.

Die Eier müssen vor dem Einlegen in das kochende Wasser gereinigt werden, was durch Abreiben mit einer Zitrone sehr leicht geschieht.

Eidotter hart zu kochen:

Braucht man zu einer Speise nur harte Dotter, so kann man das Eiweiß zum Schneeschlagen sparen (siehe Reste-Verwendung).

Man trennt den Dotter vorsichtig von dem Eiweiß, tut den ersteren in einen Schaumlöffel und hält ihn solange in kochendes Wasser, bis der Dotter fest ist.

Eier, poschieren.

Das heißt, Eier im Ganzen ohne Schale im Wasser kochen.

In stark kochendes, gesalzenes, mit Essig gesäuertes Wasser schlägt man das Ei (immer nur eines) hinein und kocht es 3 Minuten. Mit dem Seihlöffel herausgenommen, legt man es bis zum Gebrauch in laues Wasser.

Eier gebacken.

Spiegelei oder Ochsenaugen.

In jede Vertiefung eines Dalkenmodells gibt man ein haselnußgroßes Stück Fett oder Butter und wenn dies heiß geworden, schlägt man ein Ei hinein, bestreut es mit Salz und Pfeffer und läßt es so lange an einer heißen Stelle des Herdes, bis sich das Eiweiß vollkommen zusammengezogen hat. Der Dotter muß weich bleiben.

Sehr gut zu Spinat, Rahmsauce, Beefsteaks usw.

Eier, verlorene oder verschleierte Jungfrau.

Einen Schaumlöffel hält man in die kochende Suppe, hebt ihn dann etwas herauf, damit er nur fingerhoch mit Suppe gefüllt ist, schlägt ein Ei auf und gibt es in den Löffel mit der Suppe, welche stark kochen muß. Das Eiweiß zieht sich dadurch zusammen und umhüllt den Dotter wie mit einem Schleier.

Eier, gebackene.

In 2 Deka Butter etwas geschnittene Petersilie anlaufen lassen, auskühlen lassen, mischt dann 2 frische Eier, 5 hartgekochte, feingeschnittene Eier, 1 Löffel sauren Rahm und soviel Bröseln dazu, daß sich kleine Knöderln daraus formen lassen. Diese dreht man in Ei und Bröseln und backt sie aus heißem Schmalz.

Eier, in Weinteig gebacken.

Harte Eier schneidet man der Länge nach durch, taucht jeden Teil in dicken Weinteig und backt sie aus Schmalz.

Werden gezuckert zu Tische gebracht.

Eierstadi.

6 ganze Eier mit 2 Löffel Milch, 2 Deka Mehl und etwas Salz; gut versprudeln.

In den Vertiefungen einer Dalkenform läßt man Schmalz heiß werden, gießt mit einem kleinen Schöpflöffel von dem

Teig hinein, backt ihn zuerst auf der unteren Seite bräunlich, dreht ihn dann mit einem Backschäufelchen um und backt auch die andere Seite.

Die fertigen Eierstadln bringt man mit Zucker bestreut zu Tische oder gibt sie ungezuckert zu Salat.

Eier-Consommé.

(Siehe bei Suppenspeisen).

Eier, farcierte.

10 gekochte Eier, 5 Dekka Butter, 3 rohe Eidotter, 3 feingewiegte Sardellen, 3 feingewiegte Champignons, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, etwas Kapern und grüne Petersilie.

Die gekochten Eier durchschneidet man und löst die Dotter aus und zerdrückt sie fein. Nun mengt man diese, die rohen Dotter, Sardellen, Champignons, Kapern und Petersilie zusammen und füllt die Mischung in die Eierhöhlen, stellt sie in eine feuerfeste Schüssel, gießt den Rahm darüber und backt sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

Eier mit Hirn.

Man bereitet eine lockere Eierspeise, gibt unter diese abgekochtes in Würfeln geschnittenes Hirn, läßt dies zusammen recht heiß werden, bestreut die Speise mit Schnittlauch und serviert sofort.

Colombus-Ei.

Eier werden hart gekocht. Dann schneidet man unten so viel ab, daß sie aufrecht stehen bleiben können und stellt sie nebeneinander in die Mitte einer flachen Schüssel. Man rührt eine Mayonnaise und gießt diese über die Eier. Den Rand der Schüssel garniert man mit kleinen, in Butter gerösteten Weißbrotschnitten, die abwechselnd mit Sardellen und geriebenem Schweizerkäse belegt sind und fügt hin und wieder ein Büschelchen in Butter gebackener Petersilie dazwischen ein.

Mayonnaise:

3 rohe Eidotter, 2—3 Eßlöffel Öl, 1 Löffel Senf, weißer Pfeffer, einige Löffeln gehackte Kapern, Zitronensaft und etwas Essig nach Geschmack.

Zu den Dottern rührt man tropfenweise das Öl und vermischt erst dann alles andere damit.

Auf andere Art:

Hartgesottene Eier werden ebenso zum Aufrechtstehen hergerichtet, wie es vorher angegeben wurde. Nun schneidet man sie der Quere nach durch, entfernt behutsam die Dotter, damit die Eiweißhälften unverletzt bleiben und füllt diese mit einer Fleischhülle wie sie nachfolgend beschrieben ist.

Als Verzierung: Radieschen zu Rosen geschnitten, Kressensalat, gehackter Schinken und Zitronenscheibchen.

Fleischfülle für 10 harte Eier:

5 harte Eidotter fein zerdrückt, 10 Dekagramm gebratenes Kalbs- oder Schweinefleisch, 1 passierte Sardelle, Schnittlauch Pfeffer und Zitronensaft.

Das Fleisch wird faschirt, alles gut zusammengemengt und diese Fülle in die Eier gegeben, worauf man sie wie ganz zusammen fügt.

Zu den übrigen 5 harten Dottern, welche passiert werden, mischt man Senf, Öl, Zitronensaft und Salz, verrührt dies fein und reicht diese pikante Sauce separat zu den Eiern.

Eier mit Champignons

(siehe bei Schwämmen).

Eier, gefüllte.

W a r m e.

Eier werden hart gekocht und erkaltet der Länge nach durchgeschnitten.

Nun nimmt man behutsam die Dotter heraus und gibt statt diesen die Fülle in die hartgekochten Eiweißhälften.

Man kann die Eier auch der Quere nach durchschneiden, die Dotter entfernen und an Stelle dieser die Fülle hineingeben.

Diese werden aufrechtstehend, siehe Columbus-Ei, zu Garnierungen verwendet.

Mit Ragout:

6 hartgesottene Eier werden der Länge nach auseinandergeschnitten und die Dotter daraus entfernt; nun verrührt man 2 Dekagramm Butter, 2 frische Eidotter, 2 Löffel sauren Rahm, Petersilie und Salz.

Sobald dies fein abgerührt ist, gibt man es in eine Schüssel, legt die Eierhälften, die man mit Ragout von Bries, Champignons und Zunge gefüllt hatte, hinein und backt die Speise.

Mit Rahm:

6 hartgekochte Eier, 5 Dekka Butter, 3 ganze frische Eier, 2 feingewiegte Sardellen, geriebene Zwiebel, Petersilie, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm.

Von Butter, frischen Eiern, Sardellen, Zwiebel, Petersilie und Rahm macht man einen Abtrieb, gießt ihn in eine bebutterte Kasserolle, legt die in Hälften geschnittenen harten Eier hinein, streut etwas Bröseln über das Ganze und backt die Speise $\frac{1}{4}$ Stunde.

Mit Sardellen:

Für 6 hartgekochte Eier, die wie es bei Eier mit Ragout angegeben ist, vorgerichtet wurden, macht man nachstehende Fülle, füllt damit die Eierhälften gehäuft an, bestreut sie mit Bröseln, träufelt zerlassene Butter darauf und backt sie im Rohre.

Fülle:

4 Dekka Butter, 1 frisches ganzes Ei, 1 frischer Dotter, $\frac{1}{2}$ erweichte Semmel, 2 würflich geschnittene Sardellen, Pfeffer.

Butter und Eier flaumig abtreiben und das übrige dazu mengen.

Kalte:

Eine beliebige Anzahl hartgekochter Eier der Länge nach auseinanderschneiden und den Dotter, ohne das Weiße zu verletzen, herausnehmen.

Die Eiweißhälften füllt man mit Ragout gehäuft voll, richtet sie erhöht auf einer Glasschüssel an und verziert sie mit rotem und weißem Aspik, Oliven und darüber gestreuten Kapern.

Ragout dazu:

5 zerdrückte, hartgekochte Eidotter, 3 passierte Sardellen, 1 Löffel kaltes gutes Obers, Pfeffer, Senf und beliebigen Fisch oder Krebschweifchen; beides fein gewiegt. Gut mischen.

Dazu richtet man eine kalte Senf- oder Fricassé-Sauce an.

Mit Kaviar:

Von hartgekochten, durchschnittenen Eiern entfernt man von der Hälfte die Dotter und füllt die Eiweißhälften mit Kaviar.

Man richtet sie auf einer Glasplatte, abwechselnd eine schwarze und eine gelbe Eihälfte an und garniert mit Butterröschen (siehe bei Butter) und grüner Petersilie.

Aus der Hälfte der hartgekochten entfernten Dotter macht man, indem man sie fein zerdrückt und mit Öl, Essig, Kapern und Sardellen oder Senf mischt eine Sauce, die man separat dazu reicht.

Eier mit Schinkenfülle:

Man macht vorsichtig an der größeren unteren Spitze eines Eies eine kleine Öffnung, läßt das Ei auslaufen, reinigt die Schale mit heißem Wasser und füllt diese mit gehacktem Schinken, welchen man mit dem ausgelaufenen Ei vermengt hatte. Nun schließt man das Ei, indem man die Öffnung mit einer inneren frischen Eihaut, die man mit der feuchten Seite darauf drückt, überklebt. Diese Eier werden 10 Minuten gekocht. Die Füllung schmeckt sehr gut.

Das Ei wird bei der Tafel an der oberen, völlig unbeschädigten Seite geöffnet.

Mit Wurstfülle:

Eier werden so vorbereitet, wie es vorher angegeben wurde. Man füllt sie mit Wurstmasse, Fischsalat o. dgl., die letztere Art wird selbstverständlich nicht mehr gekocht.

Eierspeise-Rührei.

(Für 1 Person).

3 ganze Eier, 1 Kaffeelöffel Milch, etwas Salz.

Alles zusammen in eine tiefe Schüssel geben und gut versprudeln. In ein Eierspeispfännchen gibt man etwas Fett, Schmalz oder Butter, läßt es sehr heiß werden, gießt die Eiermischung hinein, hebt das am Boden Angelegte mit einer Gabel auf und fährt so fort, bis das Ganze gekocht, aber noch ziemlich weich ist.

Meist serviert man die Eierspeise in der Pfanne selbst, oder man hebt sie mit einem Backlöffel auf einen Teller. Man kann die Eierspeise mit Schnittlauch oder Pfeffer bestreuen (Geschmackssache).

Mit Kalbfleisch

(siehe bei Resten).

Mit Krebsen:

Man gibt Krebsfleisch zu den versprudelten Eiern und backt sie in Krebsbutter.

Mit Schinken:

Eierspeise richtet man an und bestreut sie dicht mit gehacktem Schinken.

Mit Schwämmen:

Man dünstet Pilzlinge oder Champignons und gibt sie dann zu den versprudelten Eiern und macht daraus Eierspeise, wie es vorher beschrieben wurde.

Mit Speck:

4 Dekagramm würfelig geschnittenen Speck röstet man gelblich. Sobald er glasartig aussieht, gibt man die verrührten Eier dazu und macht sie wie obige fertig.

Mit Sardellen oder Hering:

Zu Eierspeise mischt man würfelig geschnittenen Hering oder Sardellen.

Eierspeise auf französische Art.

Champignons blattlig geschnitten, fein gewiegte grüne Petersilie, Schalotten, hartgesottene Eier, saurer Rahm und geriebener Parmesankäse. Champignons, Petersilie und Schalotten werden in Butter weich gedünstet.

In eine Schüssel gibt man blättrig geschnittene hartgesottene Eier, darauf von dem Gedünsteten, dann wieder Eier. Über das Ganze gibt man Käse und Rahm und backt die Speise im Rohr schön braun.

Eierspeise, holländisch.

1 gewässerter Hering, 1 Karpfenmilch, 6 hartgesottene

Eier, 3 Löffel sauren Rahm, 2—3 blätterig geschnittene gekochte Kartoffeln.

Hering und Karpfenmilch dreht man in Mehl und backt sie in Schmalz.

In eine bebutterte Kasserolle gibt man eine Lage Kartoffelscheiben, darauf die in je 4 Teile geschnittenen Eier, dann vom Fisch und zum Schluß wieder Kartoffeln. Über alles gießt man den Rahm und backt es kurz.

Eier in Beschamelsauce.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 5 Dekka Butter, 4 Dotter, 4 Schnee, einige schnell bereitete verlorene Eier.

Milch, Mehl und Butter am Feuer zu einer Beschamel dick einkochen.

Ausgekühlt, gibt man Dotter und Schnee dazu, mengt es gut und salzt die Masse. Nun tut man in eine Auflaufform die Hälfte der Beschamelmasse, legt die verlorenen Eier darauf, bedeckt diese mit Beschamel und backt die Speise in der heißen Röhre, bis sie etwas Farbe bekommen hat.

Eierspeise mit Kartoffeln.

Gekochte Kipfler-Kartoffeln blätterig schneiden, 2—3 klein geschnittene Sardellen, hartgekochte, in Scheibchen geschnittene Eier, Milchrahm, Semmelbröseln, etwas Butter.

Eine Sturzkasserolle streicht man mit Butter aus und belegt sie mit Kartoffelscheiben. Darauf gibt man Sardellen, Eierscheiben und etwas Rahm, darauf wieder Kartoffeln u. s. f. bis die Kasserolle gefüllt ist. Die letzte Lage müssen Kartoffeln sein. Über das ganze gießt man Milchrahm, streut Bröseln darüber, belegt mit Butterflöckchen und backt das Gericht in der Röhre, bis es eine gelbe Kruste hat.

Vor dem Anrichten stürzen. Statt Sardellen kann man auch in Blättchen geschnittenen Schinken verwenden.

Eierspeis-Krapferln.

Grobgehackte Champignons weich dünsten, 1 Eßlöffel Parmesankäse, Eierspeise von 2 ganzen Eiern.

Dies vermengt man. Dünne Fridatten werden mit der Mischung gefüllt, davon werden Polsterln abgeradelt, diese in Ei und Bröseln gedreht und aus Schmalz gebacken.

Eierspeise auf Tiroler Art.

Diese wird wie holländische Eierspeise bereitet, nur statt Hering gibt man würfelig geschnittene Sardellen dazu.

Eier im Schlafrock.

Kernweiche Eier, kaltes Ragout.

Auf eine mit Eiklar bestrichene Oblate gibt man 1 Löffel kaltes Ragout, legt darauf ein kernweiches Ei, schlägt die Ecken der Oblate darüber, dreht die Päckchen in Ei und Bröseln und backt sie in Schmalz.

Eierspeise in Muscheln.

1 Trüffel blättrig geschnitten, 8 Deka geräucherten Lachs würfelig geschnitten, etwas Glace, 5 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Obers, 5 Deka Butter, Salz und Pfeffer.

Trüffel und Lachs dünstet man mit Butter weich und gibt etwas Glace dazu.

Die Butter läßt man heiß werden, gibt Obers, Salz und die versprudelten Eier hinein und läßt es am Feuer, bis es dicklich ist, dann gibt man alles noch übrige dazu.

In Muscheln gehäuft wird es schnell sehr heiß serviert.

Eierkuchen

s ä c h s i s c h.

2 Eier, 1 $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz.

In eine tiefe Schüssel geben und gut versprudeln, dann über geröstete Semmelschnitten gießen und das Ganze in einer mit Fett ausgestrichenen Omelettenpfanne backen.

Halb fertig gebacken bestreut man den Eierkuchen mit Käse, Schnittlauch, Sardellen und Schinken und backt ihn dann fertig.

Oberösterreich'scher:

5 Eier, 2 Deziliter Obers oder Milch, 2 Löffel Mehl, Salz. Alles zusammen gut versprudeln.

In eine flache Pfanne gibt man 1 Löffel Schmalz, läßt es heiß werden, schüttet das Versprudelte hinein, läßt es unten braun werden, gibt oben ein Stückchen Butter darauf, stürzt den Kuchen, läßt ihn auch auf der anderen Seite braun werden und serviert den Kuchen sofort.

Mit saurem Rahm:

2 Deziliter sauren Rahm, 3 Dotter, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Schnee, Salz. Gut vermischen.

Man backt die Masse in einem ausgeschmierten Model oder in Tortelettenformen als kleine dicke Kuchen.

Eierspeise mit Zunge.

3—4 Eier, etwas Salz und Pfeffer, feingewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel voll gekochter gehackter Ochsenzunge, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm.

Eier und Rahm in einer Schüssel gut verklopfen und das noch dazugehörige darunter mischen. Diese Mischung füllt man in 8 kleine Förmchen welche gut mit Butter ausgestrichen wurden. Man backt sie bei jäher Hitze, bis der Inhalt fest aber nicht hart ist.

Dann bestreut man sie mit gehackter Zunge und etwas Petersilie und serviert sie in den Förmchen.

Mit Spargelspitzen:

Man macht eine gewöhnliche Eierspeise (Rührei) und gibt einige Löffel voll in Salzwasser weichgekochte Spargelspitzen dazu.

Eierspeise, gestürzte.

$3\frac{1}{2}$ Deka Butter, 2 Eier, 6 hartgesottene Dotter, Petersilie, 2 Deka Bröseln, 2 Löffel Milch, Karfiolröschen, Spargelspitzen, Krebsfleisch.

Butter abtreiben, dazu Eier, Milch und die passierten Dotter geben und Petersilie und Salz.

In einen ausgebröselten Model gibt man die Hälfte vom Abtrieb, legt Krebsfleisch, Karfiol und Spargel, wenn man hat, auch etwas Ragout, bedeckt es mit der zweiten Hälfte des Abtriebes und stellt es in die Röhre zum backen.

Stürzen und mit Krebschweifchen, Karfiolröschen und Spargelspitzen garnieren.

Eier, gefüllte, auf Speck gebraten.

Hartgesottene Eier werden der Länge nach geteilt, die Dotter entfernt und an deren Stelle eine Fülle wie folgt, gegeben.

Inzwischen bratet man Speckscheiben halb fertig und legt auf je eine Scheibe ein gefülltes Ei und bratet sie bei starker Hitze 5 Minuten und richtet sie sofort an.

Fülle:

Die hartgesottenen zerdrückten Eidotter, feingehackte

Kapern, Senf, Öl und feingewiegte Sardellen oder statt diesen gebratenes faschiertes Fleisch.

Eierspeise mit gebratenem Schinken.

(Für 1 Person).

2–3 Schnitten Schinken, 2 Eier, Salz, Pfeffer.

In eine Pfanne gibt man Fett, läßt dies sehr heiß werden, legt die Schinkenschnitten darauf und läßt sie etwas anbraten, wendet sie um, schüttet die gesalzenen verklopften Eier darauf und stellt sie durch 5 Minuten in die heiße Röhre.

Eierspeise mit Schinkenspeck.

Kerniger frisch abgeschnittener Schinkenspeck in kleine Würfeln schneiden. Man legt ihn auf eine Omelettenpfanne und läßt ihn heiß werden. Eier, Milch und Salz versprudelt man, gießt dies in die Pfanne auf den heißen Schinkenspeck und läßt die Eierspeise am Feuer unter Rütteln der Pfanne steif werden.

Zu grünem Salat oder Sauerkraut.

Eierspeise mit Semmeln.

2 Semmeln, 4–8 Eier, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Liter guten sauren Rahm, etwas Butter, feingewiegte grüne Petersilie.

Die Semmeln in feine Blättchen schneiden und aus Butter oder Schmalz backen.

Mit diesen gebackenen Spalten belegt man eine bebutterte Schüssel, schlägt die Eier hinein, streut Petersilie und Salz darauf, übergießt das Ganze mit Rahm, gibt Butterflöckchen darauf und stellt die Speise in das heiße Rohr. Die Eier müssen stocken, dürfen aber nicht hart werden.

Zu Spinat oder Salat.

Eier in Senfsauce.

3–5 Deka frische Butter, 2–4 Löffel französischer Senf, etwas Suppe. Kernweich gekochte Eier in beliebiger Menge.

Die Butter läßt man zerlaufen und verrührt sie mit Senf und Suppe. Die Eier spaltet man der Länge nach und legt sie in die fertige Sauce.

Eier als Garnierung.

Hartgekochte Eier werden halbiert oder in Viertel oder zu Scheibchen geschnitten, als Garnierung zu Salat, Fisch- und kalten Fleischspeisen verwendet.

Man kann die Eier auch behutsam entzweischneiden, die Dotter so herausnehmen, daß sie ganz bleiben und garniert mit diesen gelben Kugeln und roten Radieschen abwechselnd.

Das Eiweiß hackt man fein und bestreut den mit etwas grünem Salat garnierten Rand einer Schüssel. Darauf legt man Sardellenstreifen und Krebschweifchen.

Als Garnierung (siehe auch garnierte Schüsseln) verwendet man gefüllte Eier, Ochsenaugen, Eier im Schlafrock, Eierspeiskrapferln und das in Viertel geschnittene Riesenei, welches besonderen Effekt macht.

Fondue.

Italienisch.

$\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 2 Löffel Mehl, 25 Dekagramm geriebenen Parmesankäse, 4 Dotter, 4 Schnee, wenig Salz.

Rahm und Mehl versprudelt man am Feuer, bis es dicklich wird und rührt dann den Käse dazu.

Ausgekühlt, vermennt man es mit Dotter, Schnee und Salz, gibt die Masse in eine gut bebutterte Form und backt die Speise im heißen Rohr.

Rasch servieren.

Da die Speise sehr hoch wird, ist es gut, eine so große Form zu nehmen, daß dieselbe mit der rohen Masse ungefähr zur Hälfte gefüllt ist.

Französisches Originalrezept:

(Für 1 Person)

2 Eier, 1 Löffel Milch, 2 Dekagramm Butter, 4 Dekagramm geriebenen Emmentaler Käse (kein Salz, da der Käse scharf genug ist).

Die Butter läßt man zerfließen, gibt dann alles übrige hinzu und versprudelt es gut. Auf einer glasierten Pfanne läßt man etwas Fett, Butter ist am besten, heiß werden, gießt das Versprudelte in das Fett und läßt dies solange am Feuer, bis das Eiweiß zu stocken beginnt.

Gepfeffert rasch servieren.

Omelette.

Aux fines herbes:

2 große Eier, Salz, Pfeffer, feingehackte Kräuter (davon nach Geschmack).

Zusammengeben und mit einer Gabel gut abschlagen. Ein Stückchen Butter gibt man in einen Omelettenpfanne, läßt es heiß werden, tut die Masse hinein und läßt sie unter Rütteln der Pfanne schön braun backen. Dann schlägt man die eine noch saftige, außen bräunliche Omelette leicht zusammen und serviert sie zu grünem Salat.

Diese Art Omeletten können auch mit kleingeschnittenen Sardellen, abgekochtem Kalbshirn oder gedämpften Schwämmen gefüllt werden.

Die Masse ist für 1 Omelette berechnet.

Französischer Eierkuchen:

6 Schnee, 6 Dotter, 2 Eßlöffel Milch, Salz, Muskatnuß, weißen Pfeffer, Petersilie.

Alles zusammen gut vermengen. 3 Dekka Butter und 2 Dekka Schweinfett läßt man in einer Pfanne heiß werden, schüttet dann die Eiermischung hinein und rüttelt die Pfanne und mischt immer das Stockende unter die flüssigen Eier. Ist nichts mehr flüssig, so läßt man die Omelette unten jäh braun werden, das Innere muß aber weich bleiben.

Man stürzt sie dann auf einen Teller, gibt obenauf Haschee, Ragout oder gehackten Schinken, biegt den Rand mit dem Messer etwas ein und kann die Omelette mit Linsenpüree, Zuckererbsen oder Schwämmen garnieren.

Speckeier.

6 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser, Salz, viel Schnittlauch, 3 Eßlöffel Bröseln. 6–8 Dekka würfelig geschnittener Speck.

Eier, Wasser, Salz und Schnittlauch gut versprudeln. In eine Pfanne gibt man den Speck, läßt die Würfeln glasig werden, tut das Versprudelte hinein und rührt es am Feuer bis es steif wird.

Zu Salat oder Senfgurken.

Eier zu färben.

Ein sehr einfaches Mittel Eier zu färben, ist rote

Zwiebelschale, welche man mit dem Ei solange kocht, bis das Ei hart ist.

Diese Färbung ist vollkommen unschädlich.

In jeder Spezereihandlung sind Eierfarben erhältlich und ist die Gebrauchsanweisung beigegeben.

Riesenei.

Ein Kunststück.

15 Eier sind dazu nötig und 2 gut gereinigte Schweinsblasen.

Man schlägt die Eier auf und gibt das Eiweiß separat in einen Topf und die Eidotter füllt man in eine der Schweinsblasen, die man so fest als möglich mit Bindfaden zuschnürt, damit das Ganze eine schöne, runde Form bekommt.

Hierauf steckt man die Blase in kochendes Wasser und läßt sie so lange kochen, bis das zusammengelaufene Eigelb einen riesigen Eidotter bildet.

Nun gibt man das Eiweiß in die zweite Schweinsblase und den aus seiner Hülle befreiten großen Eidotter in die Mitte des Eiweißes. Hierbei muß man darauf achten, daß die Blase nicht zu groß ist, damit sie beim Zubinden ihre eiförmige Gestalt behält. Das Ganze läßt man 20 Minuten kochen, worauf es völlig hart sein wird.

Sobald die Blase aus dem Wasser genommen ist, wird sie vorsichtig von dem Riesenei abgelöst und falls die Oberfläche an Glätte zu wünschen übrig läßt, mit einem scharfen Messer vorsichtig beschnitten. Will man über dieses Ei auch eine Schale machen, was die Täuschung dann vollkommen machen würde, so müßte man das Ei einigemale mit frisch gebranntem in Wasser gerührtem Gypspulver bestreichen.

Eier, gestürzte.

Kleine Porzellantiegel streicht man sehr gut mit Butter aus, schlägt die Eier im ganzen oder versprudelt hinein und läßt sie solange in Dunst kochen (siehe über Dunstkochen, Heft 5) bis das Ei gestockt (poschiert) ist. Aus dem Wasser genommen, läßt man die Formen etwas abstehen um sie gut stürzen zu können. Man stürzt die Eier auf geröstete Semmelschnitten, die man schon vorher den Förmchen anpassend geschnitten und in Butter goldgelb gebacken hatte.

Oder: kleine Formen mit Butter austreichen, mit ge-

kochten Hopfensprossen, Spargelspitzen, grünen Erbsen oder verschiedenen Fleischfarcen austreichen, das Ei hineinschlagen und in Dunst kochen. Ist das Ei gestockt, auf runde Croutons stürzen, in Kranzform auf eine Schüssel legen und in die Mitte eine Sauce suprême oder Champignonssauce anrichten.

Kann auch Krebs- oder Fischfleisch dazu verwendet werden.

Eier à la Metternich.

Man bereitet auf die übliche Weise einen Buttermantel und sticht davon runde Formen aus, von denen man je zwei aufeinander setzt. Dann wird eine kleinere runde Form heiß gemacht und damit die obere Platte leicht ausgestochen, und zwar so, daß das ausgeschnittene Stück Teig nach dem Backen leicht herausgenommen werden kann. Während die Kröpfchen backen, läßt man einige Eier kernweich kochen, schält sie vorsichtig und teilt jedes in die Hälfte. In jedes Kröpfchen gibt man, nachdem der Deckel abgehoben wurde, an dessen Stelle mit der Spitze nach oben ein halbes Ei.

Inzwischen hat man aus 3 Eidottern, einem nußgroßen Stück Butter, Salz und Obers eine dickliche Crème bereitet, in die man, nachdem sie gekocht worden ist, einige Tropfen Zitronensaft träufelt. Mit dieser Crème überzieht man die Kröpfchen und ziert jedes mit einer kleinen Platte eingemachter Trüffel.

Panierte Eier.

Man kocht für jede Person 2—3 Eier kernweich, legt sie in kaltes Wasser und schält sie dann vorsichtig ab. Dann bereitet man ein dickeres Besamel aus 6 Deka Butter, 12 Deka Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter Milch (für 10—12 Eier), gießt es über die Eier, dreht diese darin gut um, dann in gesiebten Bröseln, legt Ei für Ei in heißes Fett und backt sie schön goldgelb.

Eiersalat in Muscheln.

Man schneidet 10 hartgekochte Eier kleinwürfelig, ebenso schneidet man 20 kleine Essiggurken, vermengt beides, gibt 2 Deka feingeschnittene Kapern, 2 Deka Kaviar, ein wenig Essig und Öl dazu und läßt dies eine halbe Stunde stehen. Nach Belieben kann man auch kleinwürfelig geschnittene Fischreste oder Sardellen, geräucherten Lachs etc. beimengen.

Nach Ablauf einer halben Stunde gießt man die Flüssigkeit, die sich durch das Aufgießen des Essigs und Öls gebildet hat, ab, gibt in je eine Muschel 1 Eßlöffel voll Salat, häuft Mayonnaise darauf und verziert jede Muschel mit einem Kranze aus gehacktem rotem Aspik. In die Mitte legt man ein Salatherzchen.

Die Mayonnaise bereitet man in üblicher Weise aus 8 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Liter Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Sie muß mindestens 2 Stunden vor dem Gebrauche auf Eis stehen.

Eier nach Bauernart.

Eine flache Schüssel streicht man mit Butter aus, gibt soviel Milch dazu, daß der Boden bedeckt ist und bringt sie zum Kochen. Nun schlägt man eine beliebige Anzahl Eier hinein und stellt die Schüssel über einen Dreifuß in die heiße Röhre.

Zu den gebackenen Eiern reicht man Salat oder feine Gemüse.

Eierkrapfen.

Weichgekochte geschälte Eier stellt man kalt, dann füllt man sie in dünn ausgerollten Blätterteig und backt sie goldgelb. Man kann auch poschierte Eier verwenden.

Eine Paradiesäpfel- oder Rémoladensauce dazu reichen.

Eier in Cocottes.

Cocottes sind kleine feuerfeste Porzellantiegeln mit Stiel, für je 1 Ei. Die in diesen Tiegeln bereiteten Eier werden immer in dem Geschirr zu Tische gebracht. Man richtet sie über Servietten- oder Spitzenpapier an.

Es ist gut, vor dem Gebrauch die Cocottes zu erwärmen. Die Kochzeit dauert 8—10 Minuten.

I.

In je 1 Porzellantiegel gibt man etwas Rahm, läßt ihn sehr heiß werden, schlägt 1 Ei hinein, salzt es, gibt obenauf 1 Löffel Rahm und ein Butterflöckchen und stellt sie in die Röhre oder kocht sie im Wasserbad bis das Ei verschleiert ist.

II.

Den Porzellantiegel streicht man mit Butter aus, belegt ihn mit einer Hühnerfarce, schlägt 1 Ei hinein, salzt,

gibt 1 Löffel Obers und geriebenen Parmesankäse darauf und macht es im Wasserbad fertig.

Ebenso mit Schinken, Lammsfleisch, Wildpüree, Zunge, Gansleber, Kalbfleisch, Haschee, Fischfarce, Kalbshirn. Oder mit Spargelspitzen, Hopfensprossen, Pilzen.

Selbstverständlich müssen alle diese Farcen oder Gemüse vollkommen gar gekocht sein.

Man kann den Käse weglassen, das Ei nur verschleiern und knapp vor dem Anrichten 1 Löffel Madeira oder Buttersauce darübergerben.

Eier à la Parmentier.

Kipflerkartoffeln werden gekocht, geschält, ausgehöhlt und in heißem Fett lichtgelb gebacken.

Dann stellt man sie auf ein Blech, schlägt in jede 1 Ei, salzt und stellt sie solange in die Röhre, bis das Weiße der Eier gebacken ist.

Dazu eine feine Schwammsauce.

Eier à la Parma.

Eine Schüssel dick mit Butter austreichen und beliebig viele Eier darauf schlagen, doch so, daß sie nicht auseinander laufen. Man stellt sie 2 Minuten in die heiße Röhre, nimmt sie dann heraus, gibt auf jedes Ei 1 Löffel Rahm, salzt und pfeffert es und streut ganz dick geriebenen Parmesankäse darüber. Mit Butterflöckchen belegt, stellt man das Gericht $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in den heißen Ofen.

Schnee-Eier, gebackene.

Frische Eier schlägt man vorsichtig auf, damit die Dotter nicht verletzt werden und läßt das Klare in ein Schneebecken fließen, indem man die mit dem Dotter gefüllte halbe Eierschale bis zum weiteren Gebrauche ruhig in eine Schüssel, welche mit Mehl angefüllt ist, stellt. Sämtliche Dotter bestreut man behutsam mit einer kleinen Dosis Salz und weißem Pfeffer. Nun schlägt man das gesammelte Eiweiß zu recht steifem Schnee, dem man etwas Salz und einen Eßlöffel von Estragonessig, (auf 6 Eier) beimengt. Ein in frisches Wasser eingetauchter Eßlöffel wird kleinfingerdick mit Eiweißschnee bedeckt, darein ein unverletzter Dotter sorgfältig in die Mitte des Schnees gelegt und eine Schneeschicht als Decke darüber gegeben. Diese Eier nun backt man in heißer Butter rasch goldgelb.

Die Eier sehen nicht nur schön aus, sie schmecken auch vorzüglich zu grünem zarten Gemüse oder als Garnierung zu feinen Braten.

Milch.

Obers, Schlagsahne, Rahm, Butter, Topfen.

Milch, süße.

Soll sich süße Milch 1—2 Tage frisch erhalten, so muß sie an einem kühlen Orte aufbewahrt und gegen Zugluft geschützt werden.

In Flaschen gefüllt, gut verkorkt und sehr kalt gestellt, hält sie sich am besten.

In Ermanglung eines Eiskastens stellt man die Gefäße mit Milch in oft zu erneuerndes Wasser oder umwickelt sie mit feuchten Tüchern.

Am besten ist es, die frischgemolkene Milch sobald als möglich abzukochen und dann zugedeckt kalt zu stellen.

Sollte abgekochte Milch sauer werden, so ist sie zu Rahmsaucen noch immer gut zu verwenden.

(Siehe auch bei Resten.)

Milch, saure.

Man stellt Milch offen an einen wärmeren luftigen Ort, damit sie schnell dick wird.

Durch langes Stehen rahmt sie zu stark aus und ist sie dadurch weniger schmackhaft.

Sobald sie genug sauer schmeckt, (nach 1—3 Tagen) soll sie sehr kalt aufbewahrt werden.

Läßt man saure Milch zu lange stehen, so wird sie leicht bitter.

Molke.

(Siehe bei Getränken).

Obers, Sahne.

Läßt man süße unabgekochte Milch über Nacht im Keller stehen, so bildet sich oben eine dickere Schichte, das Obers, auch süßer Rahm, Sahne oder Schmetten genannt.

Man schöpft es mit einem Löffel ab, gibt es in einen

Topf, stellt diesen in einen mit frischen Wasser gefüllten größeren Topf und deckt ihn zu.

Auf diese Art aufbewahrt, hält sich das Obers bis zum Gebrauche.

Schlagobers, Schlagsahne.

Obers, wie es früher beschrieben wurde, wird abermals abgeschöpft und dies nennt man dann Schlagobers.

Es ist vor Gebrauch auf Eis zu stellen, desgleichen der Schneekessel, in dem es geschlagen werden soll.

Ist beides recht kalt, schüttet man das Obers in den Kessel und schlägt es solange mit der Schneerute, bis sich dicker Schaum gebildet hat.

Dieser wird mit Vanillezucker versüßt.

Man soll das Schlagobers erst knapp vor Gebrauch schlagen.

Sollte Obersschaum sauer geworden sein, so ist vor seinem Genuß zu warnen, da er dann direkt der Gesundheit schädlich ist.

Rahm, saurer.

Bildet sich auf saurer Milch und wird von dieser durch Abschöpfen gewonnen.

Falscher:

Einen ganz guten Rahmersatz kann man sich leicht herstellen, indem man in süße Milch einen Löffel voll scharfen Essig und eine Wenigkeit Salz mischt und das Ganze gut verrührt.

Topfen.

Aus abgerahmter, saurer Milch erhält man Topfen wenn man die saure Milch in glasierten Schüsseln warm werden läßt und sie solange mäßiger Hitze aussetzt, am besten am Rande des heißen Herdes, bis sie gerinnt.

Man rührt sie dann auf, füllt sie in ein Leinwand-säckchen, hängt dasselbe über einer Schüssel auf, daß die Molke gut ausfließen kann und drückt den zurückgebliebenen Topfen gut aus.

Sollte Milch beim Kochen zusammenlaufen, so kann man davon auf dieselbe Art Topfen daraus machen. Solcher Topfen ist für Topfenfülle ganz gut zu verwenden.

Will man Reibtopfen z. B. zu Halluschka oder dergleichen, so gibt man den Topfen, der sich noch im

Säckchen befindet, auf ein Brettchen, legt ein zweites darauf und beschwert es mit einem Stein oder sonst etwas Schwerem, damit die Molke vollständig ausfließt.

Butter.

Gute Vollmilch, d. h. unabgeschöpfte Milch, in große, flache, glasierte Schüsseln füllen, diese in den Keller stellen, nach 12—14 Stunden das obere, Rahm, Schmette, mit einem Holzlöffel abschöpfen und in einen separaten Topf zusammengeben.

Auf diese Art kann man von immer wieder frisch aufgestellter Milch den Rahm bis zu 8 Tagen sammeln und dann zum Buttern verwenden.

Längere Zeit soll der Rahm nicht stehen, da er sonst zu sauer wird.

Diesen so gewonnenen Rahm gibt man in ein Butterfäßchen und rührt solange (ungefähr 1 Stunde), bis sich Butterklümpchen bilden und dann noch weiter, bis die Butter sich zu einem Klumpen formt.

Diesen nimmt man dann aus dem Faß, knetet ihn tüchtig in frischem kalten Wasser aus und formt mit der Hand einen Striezel, welcher am besten in dem Keller aufbewahrt wird. Sobald die Butter fest geworden ist, kann man mit einem hölzernen Model allerlei Verzierungen darauf machen.

Die zurückgebliebene Milch heißt

Buttermilch.

Sie ist trinkbar. Beim Buttern ist größte Reinlichkeit die Hauptsache.

Aus 30 Liter Milch erhält man 6 Liter Rahm und daraus ungefähr 1 Kilo Butter.

Schmeckt die Butter bitter, so ist sie aus zu saurer Sahne gebuttert, d. h. der Rahm hat zu lange gestanden bevor er verwendet wurde, oder die Butter wurde zu wenig gut ausgewaschen.

Gute Butter

hat einen mandelartigen Geschmack und zeichnet sich durch reine blaßgelbe Farbe aus.

Verfälschte Butter

erkennt man am besten, wenn man ein erbsengroßes Stückchen auf die heiße Herdplatte legt, da sich dann beim

Schmelzen ein brenzlicher oder übler Geruch bemerkbar macht. Oder man gibt ein Stückchen Butter auf einen gekochten, sehr heißen Kartoffel, wo der Geschmack der Butter sehr markant wird.

Auch Mäuse sind gute Butterkoster, da sie nur Naturbutter annagen, nie aber Kunstbutter.

In neuerer Zeit macht man aus kuhwarmer Milch mittelst Zentrifugmaschine Süßrahm und aus diesem Süßrahmbutter. So eine Maschine kostet 200 Kronen.

Butter aufzubewahren:

Die Butter ist stets an einem kühlen trockenen Orte gut zugedeckt, aufzubewahren.

Am besten preßt man sie hiezu fest in einen Steingut- oder Porzellantopf und schließt mit einem ebensolchen Deckel ab. Das Einkneten von Salz ist nur ein Hilfsmittel gegen das Ranzigwerden der Butter und ist eine schlesische Sitte, im allgemeinen jedoch zu unterlassen, da die Butter dadurch bedeutend an Wohlgeschmack einbüßt.

Alte Butter wieder schmackhaft

und brauchbar zu machen. 1 Kilo Butter durchknetet man mit $1\frac{1}{2}$ Liter frischer süßer Milch mit den Händen $\frac{1}{2}$ Stunde lang, preßt sie dann aus, wäscht sie in trischem Wasser und verfährt mit ihr wie mit frisch gerührter Butter.

Um Milch vor dem Zerrinnen

zu bewahren, gibt man, bevor diese zu kochen beginnt, Zucker hinein und zwar für einen Liter ein Stückchen Würfelzucker.

Butter verschieden herzurichten.

Als Garnierung oder Beigabe.

Diese Butter soll sehr süß und fett sein, am besten sogenannte Teebutter.

Um Butter schön zu formen, muß man sie zuerst kneten oder stoßen und dann auf Eis oder in sehr kaltes Wasser legen, damit sie fest wird.

Als Ananas:

Man formt die Butter eiförmig und läßt sie auf Eis fest werden, streicht sie dann schön glatt, legt sie über einem Weinblatt auf einen Glasteller und sticht sie mit

einem jedesmal in kaltes Wasser getauchten Kochlöffel rund herum schuppenartig an, dabei gegen aufwärts immer kleiner werdend.

Oben steckt man sodann ein Büschel steifer schmaler grüner Blätter. Bei einiger Übung gelingt dies ganz gut und sieht die Butterananas sehr hübsch aus.

Mit Formen ausgestochen:

Harte Butter in dünne Scheiben schneiden und beliebig mit Formen ausstechen z. B. als Kleeblatt o. dgl.

Butterröschen:

Unter kaltem Wasser formt man Kugeln aus feiner fester Teebutter, nimmt je immer eine auf einen Teller, taucht einen Löffel in kochendes, darnach in kaltes Wasser und sticht damit von den Butterkugeln kranzförmige Späne ab, welche man wie Rosenblätter etwas nach abwärts biegt.

Als Graupen:

Sehr feste kalte Butter treibt man durch die Fleischmaschine. Die herausfallenden Graupen sind sehr hübsch zu Garnierung zu verwenden.

Feste kalte Butter kann man auch durch die Spritzkrapfenform pressen.

Brabanter Butter.

Man bereitet Senfbutter und mischt etwas grüne Petersilie, 1 Champignon, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Oliven, 1 Trüffel, 2 geputzte Sardellen, alles fein gehackt, dazu. Diese Butter eignet sich am besten zum Bestreichen von Semmeln.

Färbige Butter.

Diese wird meist zu Garnierungen oder als Aufputz zu kalten Speisen verwendet.

Braune:

Zur Butter mengt man geriebene Schokolade.

Gelbe:

Etwas Safran unter die Butter mischen.

Grüne:

Ist mit Spinatöpfen zu färben (siehe Heft 6).

Haselnußbutter.

12—14 schöne frische Haselnüsse, 25 Dekka Butter. Die Haselnüsse werden sehr fein gerieben, passiert und dann zur Butter gemengt.

Zu einem Striezel geformt, stellt man die Butter recht kalt. Auf Brot mit Honig genossen, vorzüglich.

Kräuterbutter.

I.

Petersilie, Kerbelkraut, Gundermann; von jedem gleichviel läßt man in Salzwasser aufkochen, drückt die Masse aus und hackt die Kräuter fein. Dazu mischt man: feingewiegte Schalotten, Pfeffer, Zitronensaft und Butter nach Geschmack.

II.

Bertramblätter, Schnittlauch, grüne Petersilie, Kerbelkraut, Sauerampfer, Grundelkraut, Brunnenkresse, Pimpinelle, von jedem 2 Sträußchen, 2 kleine Zwiebeln, 12 Dekka Butter, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer.

Die Kräuter und Zwiebeln fein wiegen, unter die Butter mischen, dann durch ein Sieb streichen, formen und kalt stellen.

Krebsbutter.

Von 6 in Salzwasser gekochten Krebsen nimmt man das Fleisch aus der Schale, hackt es und vermengt es mit 8 Dekka Butter. Ist dann durch ein Sieb zu streichen.

Petersilienbutter.

Um nicht alle Tage Petersilie frisch wiegen zu müssen, zerlasse man ein Stück Butter, schütte die gewiegte Petersilie hinein, läßt beides einmal aufkochen und gießt es warm in ein Töpfchen. Nach Bedarf sticht man heraus und erspart so viel Zeit.

Hält sich 8—14 Tage und wird meist zu Gemüsen Kartoffeln etc. verwendet.

Sardellenbutter.

8 Sardellen, 15—20 Dekka Butter.

Die Sardellen werden geputzt, fein zerdrückt, dann mit der Butter vermengt durch ein Sieb gestrichen.

Sehr gut zu Tee.

Senfbutter.

3 hartgesottene Eier, 10. Dekka Butter, etwas weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel voll französischen Senf.

Die Eier werden zerdrückt, dann alles vermengt, durch ein Sieb gestrichen und kalt gestellt.

Sprottenbutter.

Wird wie Sardellenbutter bereitet.

Topfen mit Butter.

Toleranz.

10 Dekka passierten Topfen, 5 Dekka Butter, 2—4 Eßlöffel sauren dicken Rahm, etwas Kümmel und Salz.

Alles zusammenmengen. Auf Brot gestrichen schmeckt es recht gut.

Rindschmalz oder Schmelzbutter.

Hat man Butter in größeren Mengen vorrätig, so ist es ratsam, sie auszulassen, zu schmelzen, bevor sie noch an Wohlgeschmack verloren hat. Die rohe Butter gibt man in einen gut glasierten eisernen Topf und läßt sie bei schwachem Feuer zerfließen, ja nicht heiß oder gar zum Sieden bringen. Ist alles zergangen, stellt man sie über Nacht in den kühlen Keller zum Stocken.

Am anderen Tag sticht man mit dem Stiel eines Kochlöffels bis an den Grund des Topfes, erweitert die Vertiefung entsprechend und gießt die Flüssigkeit, das ist die in jeder Naturbutter enthaltene Buttermilch, die flüssig am Boden zurückbleibt, in eine untergehaltene Schüssel.

Das Zurückgebliebene ist fast schon reines Rindschmalz.

Nun stellt man den Topf nochmals ans Feuer und bringt die Masse langsam ins Sieden, wobei man den sich bildenden Schaum abnimmt. Man achte, daß das Butterschmalz nicht anbrennt noch überläuft. Fängt der Schaum an bräunlich zu werden (aber ja nicht braun) und bildet sich überhaupt nicht mehr viel, so nimmt man den Topf vom Feuer und läßt es ruhig etwas abkühlen.

Wenn es klar und überkühlt ist, gießt man es vorsichtig in irdene Töpfe, läßt es stocken und hebt es an einem kühlen luftigen Orte auf.

Da jede Buttermilch entfernt ist, hält sich auf diese Art ausgelassenes Butterschmalz sehr lange gut.

Käse und Käsespeisen.

Käse aufzubewahren.

Um die verschiedenen kaufbaren Käsegattungen durch einige Tage frisch zu erhalten, muß man sie an einem kühlen Orte unter einer Glasglocke aufbewahren oder in ein mit Bier oder Salzwasser getränktes Leinenzeug einschlagen.

Eidamerkäse

wird unbedeckt mit der Schnittfläche nach unten auf einen Glasteller gelegt, dieser muß täglich gesäubert werden. In einen kühlen trockenen Raum stellen.

Handkäschen, Quargel

legt man so in ein irdenes Gefäß, daß sie nicht aneinanderkleben, besprengt sie mit Bier und deckt sie zu. Dadurch werden sie weich und schmackhaft.

Kräuterkäse.

Gerieben in Porzellantöpfen mit Deckel aufzubewahren. Kühl und luftig halten.

Parmesankäse

gewinnt durch lagern. Völlig in Salz vergraben hält er sich 3—4 Monate.

Sollte der Rest hart geworden sein, so legt man ihn einige Stunden in Milch und verwendet ihn dann wie gewöhnlich.

Schweizerkäse.

In mit Bier oder Salzwasser getränkten Tüchern eingeschlagen aufzubewahren oder unter einer Glasglocke.

Weichkäse

wickelt man in Stanniol.

Allerlei Käse.

Bierkäse.

10 Dekka Primsenkäse, 10 Dekka Butter, 1—2 Eßlöffel französischen Senf, Kümmel, Paprika, einige grob gehackte

Kapern, Schnittlauch, fein geschnittene Zwiebel nach Geschmack, einige Tropfen Bier werden gut vermischt.

Alles zusammen gut vermengen, dann zu einem Ziegel formen.

Gorgonzola.

Leicht grünen Gorgonzola mit gleichschwer Butter vermengen, dann durch ein Sieb streichen oder durch die Fleischmaschine treiben, selbstverständlich muß die Mischung vorher sehr kalt gestellt werden.

Heringskäse.

8 Dekka Butter, 8 Dekka geriebenen Schweizerkäse, 1 feingewiegte Schalotte, etwas Pfeffer, $\frac{1}{2}$ entgräteten feingewiegten Hering, die gut ausgewässerte Heringsmilch. Alles gut mischen.

Man streicht den Käse dick auf gcbähte Weißbrotschnitten.

Liptauer garniert.

5 Dekka Butter, 10 Dekka Primsenkäse, 2 Sardellen oder 1 Russen, 6 Heller Kapern, 2 Messerspitzen Paprika, etwas fein gewiegte Zwiebel.

Die entgräteten Fische fein wiegen, Kapern grob hacken.

Man gibt alles zusammen auf einen tiefen Teller und vermischt es mit Zuhilfenahme einer Gabel oder eines Messers.

Osterkäse.

1 Kilo Topfen, $\frac{1}{1.6}$ Liter sauren Rahm, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, 12 Dekka Butter, nach Geschmack etwas Zucker.

Der Topfen — es muß Reibtopfen (siehe bei Topfen) sein — wird gerieben und mit dem übrigen vermengt. Zu Brot und Butter servieren.

Pschorrkäse.

10 Dekka Butter mit 10 Dekka Roquefort vermengen und dann passieren.

Rahmkäse.

10 Dekka Primsenkäse mit 5—6 Löffel voll dicken

sauren Rahm durchmischen, dann erhaben auf einer Glasschüssel anrichten und mit viel Rahm übergießen.

Zu Butterbrot.

Käse-Speisen.

Käse-Auflauf (Soufflé).

I.

5 Dekka Butter, 8 Dekka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Obers, 4 Dotter, 2 Schnee, 5 Dekka geriebenen Parmesankäse. Man gibt die Butter in eine Kasserolle, läßt sie zerlaufen, rührt Mehl und Obers dazu und kocht es am Feuer zu einer dicken Crème. Ausgekühlt mengt man Dotter, Schnee und Käse dazu, füllt die Masse in eine bebutterte Auflaufform und backt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunden.

Die Masse kann auch in Papierkapseln gefüllt, gebacken werden.

II.

$1\frac{1}{2}$ abgerindete Semmeln, $\frac{1}{8}$ Liter heiße Milch, 7 Dekka Butter, 3 Dotter, 3 Schnee, 6 Dekka geriebenen Parmesankäse, Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuß.

Die Semmeln in feine Blättchen schneiden, mit der heißen Milch übergießen und sobald sie weich sind, zersprudeln, dann die Butter dazu geben und am Feuer zu einer steifen Masse kochen.

Erkaltet mischt man die Eier und den Käse darunter, füllt die Masse in eine Form und backt den Auflauf. Ist sehr rasch in der Form zu servieren.

Backt man die Masse in Papierkapseln, so stellt man diese auf einen mit einer Serviette bedeckten Teller.

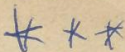
Käsebällchen.

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, 25 Dekka Käse, Schweizer- oder Parmesan, 6 Eidotter, 3 Schnee.

Wasser und Mehl kocht man am Feuer zu einer dicken Masse, läßt es abkühlen, rührt Dotter, Käse und Schnee dazu, worauf man mit dem Löffel kleine runde Bälle formt und diese in Schweinefett ausgebacken werden.

Man bringt die Käsebälle mit geriebenem Parmesankäse bestreut sehr heiß zu Tische.

Käse-Kakes.



(Knusperchen)

$\frac{1}{8}$ Kilo Butter, $\frac{1}{8}$ Kilo geriebener Käse, $\frac{1}{8}$ Kilo Weizenmehl, 3—4 Eidotter, etwas Cayennepfeffer.

Butter und Dotter gut verrühren, und dann alles übrige zu einem mürben Teig verrühren. $\frac{1}{2}$ Fingerdick ausgerollt, sticht man kleine Kuchen aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie 10 Minuten in der heißen Röhre. Heiß servieren. Man kann sie jedoch auch in Blechdosen aufbewahren und sind sie kalt auch sehr gut.

Man kann in die Kuchen vor dem Backen ein Muster eindrücken z. B. ein Sternchen oder dgl. es bleibt beim Backen und ziert sie.

Roquefort-Stangen.

3 Teile passierten Roquefort und 1 Teil Butter wird mit etwas Paprika zusammen flaumig abgetrieben, dann auf eine Porzellanplatte fingerdick aufgestrichen und sehr kalt gestellt.

Ist die Masse fest, schneidet man sie in fingerlange und fingerdicke Stangen und wälzt sie in geriebenem Pumpernickel. Man reicht Radieschen dazu.

Chesterschnitten.

Aus 10 Dekka Mehl, 10 Dekka geriebenem Chesterkäse, Salz, Pfeffer und etwas Wasser macht man schnell einen Teig, walkt ihn aus, radelt kleine Rechtecke ab und backt sie auf befeuchteter Platte. Inzwischen sprudelt man eine Crème aus $\frac{1}{8}$ Liter Obers, 2 Dottern, Salz und Pfeffer, der man, erkaltet, 6 Dekka Butter und 8 Dekka geriebenen Chesterkäse beirührt. Dann bestreicht man die erkalteten Teigblättchen mit dieser Crème und fügt zwei und zwei zusammen. Sie werden kalt als Zwischenspeise oder zum Nachtsch serviert.

Parmesan-Soufflé.

6 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Salz, Pfeffer, 10 Dekka Butter, 6 Dekka Parmesankäse.

Butter und Eier treibt man tüchtig ab, mischt dann alles übrige dazu und schlägt die Masse über Feuer mit dem Schneeschlager so lange, bis sie dicklich geworden ist. Nun richtet man sie kuppelförmig auf einer Schüssel

an, streut Parmesankäse darauf und stellt die Speise 5 Minuten in die heiße Röhre.

Halbmondförmig ausgestochene, in Butter rasch gebackene Semmelscheiben und Petersilie werden zum Garnieren genommen.

Käse-Blättchen.

Man macht mürben Teig ohne Zucker (Heft 5), rollt den Teig $\frac{1}{2}$ fingerdick aus, sticht kleine Kröpfchen aus, backt dieselben, füllt dann 2 und 2 mit einer Mischung von abgetriebener Butter, Chesterkäse, geriebenem Parmesankäse und etwas weißem Pfeffer und richtet die Blättchen über einer Serviette zierlich an.

Käse-Brötchen.

Längliche Stücke von guter schwarzer Hausbrottschmolle werden mit Butter bestrichen und je mit einem gehäuften Eßlöffel voll geriebenem Emmentalerkäse belegt. Eine Platte bestreicht man mit Butter, legt die Schnitten darauf und schiebt die Platte in die heiße Röhre.

Sobald die Schnitten heiß sind, gibt man mit Mehl und Milch versprudelte Eier löffelweise über die Käsebrötchen und backt sie, bis sie eine Kruste erhalten.

Man serviert sie warm über einer Serviette.

Käse-Croutons.

Scheiben von rechteckig geschnittenem feinen Weißbrot backt man in Butter, setzt 2 solcher Scheiben mit einem gleichgroß geschnittenen dünnen Stück Emmentalerkäse zusammen, läßt diese Croutons im Rohre heiß werden, und verziert sie mit in Butter gebackener Petersilie.

Statt Emmentalerkäse kann man auch Groyer- oder Streichkäse verwenden. Im letzteren Falle bestreicht man frische Semmelscheiben mit Butter, gibt den Käse darauf und stellt sie nur 2 Minuten ins heiße Rohr.

Käse-Kuchen.

20 Dekka Mehl, 4 Dekka Butter, etwas Salz, 2 Dotter, $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 2 Dekka Hefe (Germ).

Daraus einen Germteig machen, Bereitung desselben siehe Heft 5.

Der Teig wird fein abgeschlagen, dann an einem warmen Orte zum Aufgehen gestellt. Auf einem bemehlten Brette

fingerdick auswalken, kleine Krapferln ausstechen, auf ein bebuttertes Backblech legen, in jeden dieser kleinen Kuchen in die Mitte ein Grübchen eindrücken, in jede Vertiefung etwas Butter und geriebenen Parmesankäse geben, die Kuchen mit Ei bestreichen und jäh backen.

Heiß zum Tee servieren.

Käse-Kapseln.

Fondues.

I.

Man bereitet eine Käsemasse wie zu Käseauflauf, füllt sie in bebutterte Papierkapseln, stellt dieselben nebeneinander auf ein Backblech und backt sie kurz.

Über einer Serviette angerichtet, sofort servieren.

II.

4 Dekka Butter, 3 Dotter, 10¹/₂ Dekka geriebenen Parmesankäse, 3 Schnee, wenig Salz und Pfeffer.

Gut vermengen, in Papierkapseln gefüllt, rasch backen. Heiß servieren.

Käse-Pudding.

(Für 4 Personen).

5 Dekka Butter, 3 Dekka geriebenen Parmesankäse, 4 Löffel Rahm, 4 Dotter, 4 Schnee, sehr wenig Salz, 5 Dekka Mehl.

Butter und Dotter flaumig abreiben, alles übrige dazu mischen. Die Masse in eine Dunstform füllen und ³/₄ Stunden im Wasserbade kochen.

Gestürzt wird der Pudding mit geriebenem Käse bestreut und reichlich mit heißer Butter übergossen. Sehr gut.

Käse-Semmeln.

Man bereitet von 14 Dekka Mehl usw. einen Buttermehl (Heft 5.) Davon schneidet man viereckige Fleckchen, gibt auf jedes ein Häufchen Fülle, schlägt die Ecken darüber zusammen, so daß die Krapferln wie kleine Kaisersemeln aussehen, bestreicht sie mit Ei, backt sie ziemlich heiß und serviert sie sofort.

Fülle:

5 Dekka Butter, 2 Dotter, 1 Löffel milden sauren Rahm, 6 Dekka geriebenen Parmesankäse, etwas feine Bröseln. Butter und Dotter abtreiben und alles dann zusammen mischen.

Käse-Schnittchen.

5—7 Dekka geriebenen Parmesankäse, 5 Dekka Butter, 2 Eidotter, 1 Schnee, etwas Paprika und Pfeffer.

Diese gut vermengte Masse streicht man auf Semmelschnitten und backt sie im Rohre goldgelb.

Heiß servieren. Entweder nach der Suppe oder zum Abendbrot.

Käse-Stangerln.

(Sehr gut zu Tee).

I.

3 Dekka Mehl, 1½ Dekka Butter, 3 Dekka geriebener Parmesankäse, 1 Dotter, wenig Salz.

Alles am Brett zusammenmischen und fein abarbeiten.

Kleinfingerdick auswalken, fingerlange 1 cm breite Streifen abradeln ober schneiden, diese mit Ei bestreichen und hellgelb backen.

Sollen in 15 Minuten gebacken sein. Heiß servieren.

II.

Auf Berliner Art.

3 Dekka frische Butter, 6 Dekka geriebenen Schweizerkäse, 2½ Dekka geriebenen Parmesankäse, 6 Dekka Weizenmehl, 1 Eßlöffel Wasser, Salz, Cayennepfeffer nach Geschmack.

Alles mischen, fein abarbeiten und weiters wie oben behandeln.

III.

5 Dekka Butter, 5 Dekka Mehl, 5 Dekka geriebenen Käse, Messerspitze Backpulver, Paprika.

Am Brett den Teig zusammenmachen, Stangerln formen und diese langsam backen.

Käse-Spätzle.

25 Dekka Mehl, 2—3 Eier, etwas Wasser, 10 Dekka

fetten Schweizerkäse und in reichlich Butter geröstete feingeschnittene Zwiebel.

Aus Mehl, Eier und Wasser macht man einen festen Teig, sticht davon kleine Nockerln ab und kocht die Spätzli in Salzwasser knapp 10 Minuten.

Abgeseiht überstreut man sie mit dem geriebenen Käse und der gerösteten Zwiebel.

Käse-Torte.

Butterteig wird zu einer runden Platte ausgewalkt, dick mit erkalteter Käsefülle, siehe diese bei Käsesemmeln, bestrichen, um den Rand der Platte legt man einen Streifen Butterteig, bedeckt sie mit einem Gitter aus dem Teige und backt die Torte $\frac{1}{2}$ Stunde bei guter Hitze im Rohr.

Käsetorteletten.

Aus Teig wie zu den Käsestangerln formt man kleine Torteletten, backt sie und läßt sie auskühlen. Dann bestreicht man sie mit Roquefort, den man mit Butter abgetrieben hatte.

Käse-Profiterolles.

Von Brandteig (Heft 5) legt man mit einem Löffel längliche Stücke (Nocken) auf das bebutterte Backblech und backt sie lichtgelb.

Man schneidet sie an der Seite auf und füllt sie mit folgender Käsecrème. Heiß servieren.

Parmesan- und Chester-Käse wird gerieben und mit 2—3 Löffel Beschamelsauce, Cayenne, Paprika und wenig Salz verrührt.

Pafesen und Semmelkrusten.

Croûtons, kleine Brotkrusten.

6—8 Semmeln vom Tage vorher, 25 Dekka weich gedünsteter Reis, 2 Dotter, feingehackter Schinken oder kaltes, feines dickliches Geflügelhaschee oder mit Trüffeln gespickte Gansleber, 8 Dekka Butter zerlassen, aber kühl, 10 Dekka geriebenen Parmesankäse. Die Semmeln werden abgerieben, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten und mit einem scharfen Ausstecher rund ausgestochen und dann in heißem Schmalz gebacken.

Der mit den Eidottern vermengte Reis wird fingerdick als Rand auf die gebackenen Brotscheiben gelegt, in die innere freie Mitte gibt man dann die Fleischfülle, deckt sie mit Reiskreis zu, bestreicht diesen mit zerlassener Butter, streut Parmesankäse darauf, setzt die Croûtons auf ein mit weißem Papier belegtes Backblech und stellt sie auf einige Minuten in die sehr heiße Röhre. Sie sollen eine lichte schöne Farbe haben.

Über einer schön gebrochenen Serviette anrichten und nach der Suppe zu Tische geben.

Von Geflügelleber:

Feingewiegte Geflügelleber, feingehackte Champignons, geriebene Schalotten, Pfeffer, Salz, Paprika, Zitronenschalen.

Alles zusammen mit Butter am Feuer abrösten und dann dämpfen, bis es gar ist.

Wird auf geröstete Semmelschnitten gestrichen und heiß serviert.

Mit Heringsmilch:

Frisches Weißbrot, von dem man die Rinde abgerieben hat, schneidet man in fingerdicke Scheiben, bestreicht sie dick mit Butter, legt Stückchen von gut ausgewässerter Heringsmilch darauf, schiebt die Schnitten auf ein Backblech gelegt in die Röhre und läßt sie leicht überbacken.

Man serviert Zitronenspalten dazu.

Mit Hirn

(siehe bei Kalbshirn).

Mit Wildgeflügel:

Das gebratene Fleisch vom Rebhuhn, Fasan oder dgl. wird nudlig geschnitten. Die Überbleibsel faschirt man, verrührt sie mit 1—2 Dottern und etwas saurem Rahm, Salz, Pfeffer.

Darunter mischt man das Fleisch, streicht es auf Semmelschnitten, bestreut es mit Bröseln, betropft sie mit Butter und überbackt die Schnitten.

Pafesen.

Arme Ritter.

5 abgerindete Semmeln schneidet man in schöne

Scheiben. 1—2 ganze Eier sprudelt man mit 1 Kaffeelöffel Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch ab, taucht die Semmelscheiben ein, läßt sie etwas darinnen weich werden und backt sie dann in heißem Schmalz.

Man reicht sie zu Spinat.

Mit Schinken oder Hirn
(siehe Heft 3).

Schinkenpastetchen.

10 glatte Kaisersemeln (Kaiserlaibern), 6 ganze Eier, 25 Deka Selchfleisch oder Schinken, Butter.

Von jeder Semmel schneidet man einen Deckel ab, entfernt die Semmelschmolle, streicht die Höhlung reichlich mit Butter aus, gibt den mit den Eiern vermengten Schinken hinein, gibt den Deckel darauf, taucht die gefüllten Semeln in Milch, bis sie ziemlich weich sind, legt sie auf ein bebuttertes Backblech und backt sie 10—12 Minuten. Heiß servieren.

Ochsenaugen

als Garnierung.

Zu Ringen geschnittene Semeln backt man aus heißem Fett gelblich, legt sie dann nebeneinander auf eine bebutterte flache Schüssel, betropft sie mit Milch, gibt in die Mitte jedes Ringes 1 rohes Ei, salzt und stellt das Ganze so lange in die heiße Röhre, bis das Eiweiß gestockt ist. Die Dotter sollen weich bleiben.

Ragout.

Bereitung von Ragout.

Zu Ragout verwendet man gedämpftes Geflügel, in Suppe überkochte Geflügelleber, Hahnenkämme, welche oben und unten gestutzt, vom Häutchen befreit, 1 Stunde in Wasser mit Zitronensaft weich gekocht werden, abgehäutetes gesottenes Hirn, blanchiert und in Salzwasser nicht zu weich gekocht und dann würflich geschnitten.

Kalbsbries, Kalbseuter, Kalbskopf, Kalbsnieren, Kalbsohren, Krebse, kocht man in Salzwasser und löst das Fleisch dann aus.

Obergaumen wird weich gekocht, dann zieht man die Haut ab. Gemüse werden gedünstet, Schwämme, das sind: Champignons, Morcheln und Trüffeln schält man und dünstet sie mit Butter, Suppe und Weißwein.

Ragout als Fülle.

Gebratenes saftiges Kalbfleisch fein schneiden und mit Butter, etwas Suppe, saurem Rahm und Zitronenschalen aufdünsten, dann mischt man 2 Eidotter dazu, läßt die Fülle kalt werden und verwendet sie zum Füllen von Buttermig.

Salpicon oder Klein-Ragout.

Bries, Ochsenzunge, Champignons, kräftige braune Sauce, etwas guten Wein.

Bries, Ochsenzunge und Champignons werden klein würflich geschnitten und weich gedünstet, dann mit der Sauce und dem Wein vermengt und gut aufgekocht.

Man kann es mit Ragoutwürze nach Geschmack würzen.

Au suprême:

Geflügelbrust, Gänseleber, Champignons und Trüffeln, Hahnenkämme oder Bries.

Alles vorher gedämpft schneidet man kleinwürflich und bindet sie mit Trüffelsauce.

A la reine:

Obige Bestandteile kocht man in Einmachsauce auf, gibt Zitronensaft und einige Dotter dazu.

Salpicon chasseur

(siehe Wildbret-Ragout).

Salpicon royal:

Gebratenes Geflügelfleisch, Gänseleber, Bries, Hahnenkämme und Champignons in Krebsbeschamel aufkochen lassen.

Mit Erbsen:

Kalbseuter, Hahnenkämme, Kapaunerleber, Krebschweifchen, grüne gedünstete Erbsen.

Alles natürlich vorher weich gekocht oder gedünstet, wird geschnitten, vermischt und mit saurem Rahm aufgekocht.

Ragout Godard:

In Beschamelsauce gibt man Zitronensaft und 1 Löffel Madeira, zu Scheiben geschnittenes Bries, Krebschweifchen, Trüffelscheiben, Hahnenkämme und einige Artischokenböden und garniert mit gebackenen Knödeln von Geflügelfasch.

Sauce zu Ragout.

Mehl läßt man in Krebsbutter anlaufen, vergießt sie mit kräftiger Suppe und läßt sie zu einer dicklichen Sauce verkochen, dann gibt man die Bestandteile, wie vorher angegeben wurde, in diese Sauce und kocht das Ganze zu einer dicken saftigen Speise.

Ragout.

Von Austern.

In lichte Sauce gibt man etwas Wein, Austern, Sardellen oder Krebsfleisch und 1 Eidotter.

Von Fisch.

Würflig geschnittenes Fleisch von gebratenem Fisch, Krebschweifchen, gedünstete Morcheln, Trüffeln oder Champignons, gekochte Spargelspitzen, gedünstete Erbsen, Sauce von Krebsbutter.

Alles vermengen und in der Sauce gut aufkochen lassen.

Von Geflügel:

Gedünstetes Geflügelfleisch, Geflügelleber, Hahnenkämme, Erbsen oder Karfiol, Champignons wird mit Krebsauce gebunden.

Vom Hasen:

Hasenfleisch wird rasch abgewaschen, abgetrocknet, mit Butter gebraten und dann zu Würfel geschnitten. In eine Kasserolle gibt man würflig geschnittenen Speck, fein geschnittene Schalotten, blättrig geschnittene Champignons, feingewiegte Petersilie, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer fein gestoßen, etwas Rotwein und Suppe und läßt dies alles zusammen aufkochen, tut dann das Fleisch hinzu und dünst es zugedeckt vollkommen weich.

Dann staubt man es mit 1 Löffel Mehl und kocht es nochmals auf.

Von Kaninchen:

Etwas gedünstetes Kaninchenfleisch, gesottenes Herz, gedünstete Schwämme und grüne Erbsen wird zusammen in lichter Sauce aufgekocht.

Von Kalbfleisch:

Würflig geschnittenes Kalbfleisch dünstet man mit Butter und Petersilie, staubt den Saft mit wenig Mehl, kocht es auf und gibt grüne Erbsen, Schwämme, Karfiol und Krebschweifchen dazu.

Von Kalbsohren:

In eine gut verkochte Champignonsauce gibt man: Gekochte nudlig geschnittene Kalbsohren, Zunge, Bries, Gekröse, Erbsen und Spargel und kocht alles zusammen auf.

Vom Reh:

Wird wie vom Hasen bereitet.

Von Wildbret:

Wildbretsauce wird mit gebratenem Fleisch von Hasen oder Reh oder dergleichen vermengt. Dazu gibt man geräucherte, nudlig geschnittene Zunge, Champignons oder Trüffeln.

Dieses Ragout garniert man mit Makkaroni oder man füllt es in Krusten von Buttermilch.

Von Wildgeflügel:

(Ragout Monglas)

Wird wie das vorige bereitet, nur statt Hasen oder Rehfleisch nimmt man Brustfleisch vom Rebhuhn, Fasan und dergleichen.

Ragout in Dunst gesotten.

Gekochter Kalbskopf würflig geschnitten, gekochte Hahnenkämme, blättrig geschnittene, gedünstete Champignons, gedünstete grüne Erbsen und Spargel, Krebschweifchen.

Dies gibt man alles zusammen in eine tiefe Schüssel, rührt 1 Löffel Mehl und 3—4 Eidotter darunter, füllt die Masse in eine Dunstform und siedet das Ragout 1 Stunde in Dunst.

Ragout garniert.

Jedes Ragout kann man in einer tiefen Schüssel anrichten und garnieren, und zwar mit Makkaroni, Reiswandeln, ausgestochenem Butterteig, Geflügelbrustfleisch, Gänseleber, gebackenem Hirn, Karfiol, Artischocken, Krebschweifchen, gefüllten Champignons usw.

Feines Muschelragout von gekochtem Fisch.

Ein schöner Fisch (Hecht, Schill, Karpfen), wird gut ausgenommen, gereinigt und in Wasser, dem man Salz, Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Stück Zwiebel beigemengt hat, gekocht.

Wenn der Fisch gar ist, wird er aus dem Sud genommen und nach dem Erkalten von den Gräten befreit und in kleine Stücke geteilt. Nun läßt man 3 kleine Schnitten Speck, die man würflich geschnitten hat, ausbraten, gibt 3 Dekka Butter, 2 Lorbeerblätter, 6 ganze Pfefferkörner, Salz und einige Tropfen Zitronensaft hinzu, mengt ein wenig Fischsud bei und läßt dies eine halbe Stunde kochen. Man treibt nun das Fischfleisch sowie einige gereinigte, entgrätete Sardellen durch die Hackmaschine und vermengt dies mit einem Löffel geriebenem Parmesankäse. Die Brühe wird nun passiert und der Fischfarce beigemengt, worauf man diese nochmals aufkochen läßt.

Beim Anrichten wird je 1 Löffel voll Ragout in je 1 Muschel gegeben und hierauf mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

Ragout-Croquettes.

10 Dekka gedämpfte Gänseleber, 10 Dekka gekochtes Bries, 10 Dekka gekochte Zunge, alles in feine Würfeln geschnitten, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, gehackte Petersilie, 2—3 Löffel sauren Rahm, Salz und Pfeffer.

Alles gut zusammenmengen, daraus Croquettes formen, diese in Ei und Bröseln drehen und aus Schmalz backen. Als Vorspeise oder als Auflage zu Gemüse.

Ragout in Muscheln.

I.

Den Boden der Muscheln bedeckt man mit gekochten Spargelspitzen, belegt sie mit gedünsteten Hühnerschnitten, überzieht sie mit Beschamel-Sauce, stellt sie auf ein Back-

blech und schiebt sie in die heiße Röhre. Nur solange drinnen lassen, bis sie durch und durch heiß sind.

Sofort servieren.

II.

Von 6 Krebsen macht man Krebsbutter. Diese röstet man mit Mehl ab, vergießt sie mit Suppe, Weißwein und Zitronensaft, salzt und pfeffert und läßt die Sauce gut verkochen, sie muß dicklich sein.

Nun mischt man Hahnenkämme, Hühnerfleisch, Gansleberstückchen und ausgelöstes Krebsfleisch dazu und füllt es in vorgewärmte Muscheln und serviert sofort.

Ragout-Omelette.

7—8 gewöhnliche Omeletten (Fridatten) werden in bekannter Weise gebacken, füllt sie mit nachstehender Fülle, rollt sie ein, streut gehackten Schinken und geriebenen Parmesankäse darauf, betropft sie reichlich mit heißer Butter und stellt sie 5 Minuten in die heiße Röhre.

Fülle:

$\frac{1}{4}$ Kilo kleinwürflig geschnittenes Kalbfleisch, blättrig geschnittene Champignons, grüne Erbsen.

Jedes für sich mit Butter und Suppe weichdünsten, etwas Buttereinbrenn dazugeben und nochmals aufdünsten lassen. Nach Geschmack etwas Zitronensaft.

Ragout-Pfanzel.

2 Dekka Butter, 2 Eier, feingeschnittenes Kalb- oder Hühnerfleisch, 2 Löffel Semmelbröseln mit 1 Löffel Milch befeuchtet, kleingehacktes Krebsfleisch, gedünstete grüne Erbsen, etwas sauren Rahm, Zitronenschalen, Salz.

Butter und Eier abtreiben, alles übrige darunter mengen, die Masse in kleine Formen füllen und in Dunst sieden.

Ragout-Würstchen.

Dünn ausgetriebenen mürben Pastetenteig schneidet man zu viereckigen Fleckchen, bestreicht es mit Ragout, rollt es zusammen, dreht die Würstchen in Ei und Bröseln und backt sie in Schmalz.

Heiß servieren, mit Petersilie verzieren.

Haschee (Haschis).

Bereitung von Haschee.

Feingeschnittene Zwiebel und Petersilie läßt man in Butter anlaufen, tut feingeschnittenes Kalb- oder Geflügelfleisch dazu, dünstet es auf, staubt es ein wenig, kocht es mit 1 Löffel Suppe auf und würzt nach Belieben mit Pfeffer, Zitronenschalen und Salz, zieht es vom Feuer weg und rührt 1—2 Eidotter darunter.

Man kann auch Kapern, Champignons, Trüffeln und etwas sauren Rahm dazu mischen.

Von Wildbretfleisch

wird es ebenso gemacht.

Haschee anrichten.

Von Kalb- oder Geflügelfleisch bereitetes Haschee legiert man mit einigen Eidottern, füllt es in einen Nudel- oder Reiskranz oder in eine Kruste von Butterteig, belegt es oben mit Spiegeleiern und trägt es sofort zu Tisch. Von Wildgeflügel bereitetes Haschee garniert man mit gespickten Brustschnitzchen, Zungen- und Trüffelscheiben, gedämpften Kastanien und kernweichen Eiern.

Man kann das Haschee in einer tiefen Schüssel anrichten und garniert es mit gebackenen Semmelscheiben oder Krapfen von Butterteig.

Haschee-Pudding.

10 Dekka Butter, 6 Dotter, 10 Dekka erweichte Semmel, 20 Dekka gebratenes faschiertes Fleisch, Majoran, Salz, Pfeffer, feingewiegte Petersilie, 1 in Butter gedünsteter Champignon, 6 Schnee.

Butter und Dotter und die erweichte Semmel zusammen fein abrühren, alles noch dazugehörige daruntermischen, die Masse in eine Form füllen und entweder backen oder in Dunst sieden.

Haschee-Pastete.

(siehe bei Pasteten).

Fleisch in verschiedenen Teigen.

Pasteten.

Pastetenteig.

28 Dekagramm Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, 4–5 Löffel Wasser, 14 Dekagramm sehr kalte frische Butter, etwas Salz.

Ei, Dotter, Wasser, Salz und die Hälfte des Mehles mischt man zusammen, macht daraus einen ziemlich festen Teig, den man sehr fein abarbeitet. Das übrige Mehl wird mit der Butter mittels Messer und Walker vermischt. Den ersten Teig (Vorteig) wälkt man dünn aus, legt die mit dem Mehl vermischte und zu einem Ziegel geformte Butter hinein, schlägt die Enden des Vorteiges so darüber, daß die Butter vollkommen bedeckt ist und verfährt weiters wie es bei Buttermehl, Heft V, angegeben ist.

Nachdem der Teig dreimal zusammengeschlagen wurde, legt man ihn in eine Serviette eingeschlagen an einen kühlen Ort oder auf Eis.

Zum Gebrauch wird der Teig federkiel dick ausgewälkt. Man kann auch für Pasteten gewöhnlichen Buttermehl verwenden.

Auslegen der Pastetenreife mit Pastetenteig.

Ein mit Scharnieren versehener Pastetenreif erleichtert die Arbeit und sichert das gute Aussehen einer Pastete. Eine solche Reifförmung streicht man mit Butter aus (auch eine neuartige Tortenförmung kann dazu verwendet werden) und belegt gleichmäßig den Boden und die Wände der Form mit ausgewälktem Pastetenteig. Nun füllt man soviel Geflügel- oder Wildbretfasch ein, bis die Form gefüllt ist, bedeckt sie mit einem Blatt Teig, in welches man mit einem kleinen Ausstecher eine Öffnung in der Größe eines Fünfkronenstückes macht. Dadurch kann der Dampf entweichen.

Aus der Öffnung läßt man von Teig ausgeschnittene Blätter hängen, um sie zu verdecken.

Man verziert den Deckel mit Teigfiguren, bestreicht alles mit Ei, stellt die Schüssel auf ein mit Asche oder Salz bestreutes Backblech und backt die Pastete 1½ bis 2 Stunden bei mäßiger Hitze.

Wenn der Deckel Farbe bekommt, bestreicht man ihn mit Butter und bedeckt ihn mit Papier.

Man nimmt die fertige Pastete aus dem Rohr, läßt sie etwas abkühlen und nimmt sie aus dem geöffneten Reifen,

schneidet den Deckel aus, hebt ihn ab, gießt Geflügelsaft oder Fleischessenz über die Pastete, deckt den Deckel wieder darauf, gibt die Pastete heiß zu Tische und serviert eine kräftige Sauce separat dazu.

Hohl ausbacken.

Man legt große oder kleine Formen mit mürbem oder Buttermehl aus, indem man einen Streifen in der Höhe und dem Umfang der Form schneidet, ihn gleichmäßig an die Seitenwand drückt und die Enden mit Eiklar zusammenklebt. Auf den Boden der Form legt man eine genau nach dessen Größe geschnittene Teigplatte und drückt diese am Rande an den eingelegten Teigstreifen. Den leeren inneren Raum füttert man mit Schreibpapier aus, füllt ihn mit kleinen Bohnen oder Erbsen voll und backt den Teig bei mäßiger Hitze.

Dann tut man die Fütterung heraus, stellt die Form noch in die Röhre, damit der Teig auch innen Farbe bekommt und stürzt dann die Kruste heraus. Den Deckel macht man separat, indem man eine um daumengrößere Teigplatte, wie die den Boden bildende, aus Teig schneidet, diese bestreicht man mit Ei, gibt in die Mitte ein Knödel aus demselben Teig, es soll den Knopf vorstellen und verzieren den Deckel mit Teigfiguren.

Man backt ihn separat hellgelb. Oder man macht den Deckel, drückt ihn am Rand mit der mit Papier angefüllten, mit Bohnen ausgefüllten Form und backt das Ganze behutsam im Rohr. Mit einem scharfen Messer wird der Deckel dann abgeschnitten, das Papier und die Bohnen aus der Pastete genommen, diese mit feinem Ragout, eingemachten Hühnern, gedünsteten Rebhühnern, Tauben, Kalbsbrieschen oder Fasch gefüllt, mit dem Deckel bedeckt und heiß zu Tische gebracht.

Die Sauce wird separat dazu serviert.

Pastetchen, kleine.

Mit einem Ausstecher sticht man Blättchen aus, für je 1 Pastetchen 2 Stück. Die Hälfte dieser Blättchen sticht man zu Ringen aus und legt immer ein solches auf ein mit Ei bestrichenes ganzes Blättchen, oben bestreicht man es nochmals mit Ei.

Man backt die Pastetchen und füllt dann den leeren Raum mit Haschee oder dergleichen.

Vol-au-vent-Pastetchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo gesalzener Buttermilch wird zweifingerbreit ausgewalkt und zu einer runden Platte ausgestochen. Nun legt man ein mit Butter bestrichenes Papier auf ein Backblech und darauf die runde Teigplatte.

In zweifingerbreiter Entfernung schneidet man vom Rande den Teig in der Rundung mit einem Messer fingerdick ein.

Bis zu diesem eingeschnittenen Rand bestreicht man die Pastete mit Eiklar ohne darüber hinauszufahren, da der Teig sonst nicht in die Höhe steigt. Hierauf gibt man die Pastete in die Röhre und backt sie bei starker Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

Sobald sie gelb ist, wird sie mit Papier bedeckt, damit sie nicht dunkel wird. Die nun noch einmal so hoch gewordene Pastete nimmt man aus der Röhre, löst die eingeschnittene Platte behutsam mit dem Messer los, hebt sie ab und nimmt den innen befindlichen, weichen, fetten Teig mit einem Löffel heraus, ohne die Kruste dabei zu verletzen.

Hat man dies mit möglichster Schnelligkeit getan, so gibt man die Pastete auf eine Schüssel, füllt sie kurz vor dem Anrichten mit beliebigem heißen Ragout, bedeckt dieses mit dem Deckel und gibt die Pastete heiß zu Tische.

Kleine Formen mit Teig auslegen.

Kleine, runde oder ovale Formen legt man mit dünn ausgewalktem Teig aus und schneidet ihn am Rande der Form entlang weg.

Pastete in Terrine.

Einen gleich weiten, ziemlich hohen, mit gutschließendem Deckel versehener Porzellantopf, wie sie für Straßburger Trüffelpastete verwendet werden, nennt man Terrine.

Gänseleberpastete in Terrine.

(Siehe bei Gänsen, Heft 4.)

Von Wildgeflügel oder Wildbret.

(Siehe bei diesen, Heft IV.)

Butterteig-Pastetchen.

Krusten von Butterteig, auch Blätterteig genannt, füllt man mit Wildbret oder anderem braungedünsteten Fleisch oder mit Ragout.

Man legt die Pastetchen beim Anrichten über eine Serviette.

Blättchen, gefüllte.

Pastetchen au naturel.

Aus Butter von Pasteteiteig sticht man mit einem gezackten Ausstecher Blättchen aus, bestreicht den Rand mit Ei, legt in die Mitte Kalbsfasch, Ragout oder Haschee, tut ein zweites Blättchen, welches gleich groß sein muß, darauf, drückt es am Rande etwas zusammen, bestreicht es oben auch mit Ei und backt sie schnell.

Auf andere Art:

18 Dekka Butter, 2 Dotter, 2 Löffel Wein, 2 Löffel sauren Rahm, Salz, 18 Dekka Mehl.

Schnell aus diesem einen Teig machen, dann an einem kühlen Orte rasten lassen. Hierauf treibt man ihn aus und schlägt ihn dreimal wie Butterteig zusammen.

Zum Gebrauche wird er messerrückendick ausgerollt, dann mit einem Ausstecher zu Blättchen ausgestochen, zwei und zwei mit Haschee gefüllt, die Ränder zusammengedrückt, dann oben mit Ei bestrichen und bei ziemlicher Hitze gebacken.

Bratwurst-Pastete.

Man legt eine Pastetenform mit Heferlbutterteig aus, gibt als Fülle Bratwurst, die man aus der Haut gestrichen, mit einigen Eiern verrührt darauf, dann feingewiegte Kräuter und in feine Blättchen geschnittenes gebratenes Kalb- oder Schweinefleisch, darüber wieder Bratwurstfülle und bedeckt dieses nun mit einem Teigdeckel, dem man in der Mitte ein kleines rundes Loch aussticht, damit beim Backen die Luft entweichen kann.

1 Stunde backen. Eine Kapernsauce separat dazu servieren.

Chineser-Pastetchen.

Dünn ausgetriebenen Butterteig sticht man zu Kröpfchen aus, belegt die Hälfte mit Faschkugeln, bestreicht sie am Rand mit Ei, deckt die anderen Kröpfchen darauf und

drückt sie am Rand leicht an. Nun biegt man auf 4 Seiten den Rand auf und an den Enden fest zusammen, legt sie aufs Blech und backt sie sehr heiß. (Zur Fasch verwendet man gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch.)

Englische Pastete.

Kasserolle-Pastete.

Englischer Buttermteig:

25 Dekka Mehl, 25 Dekka Butter, 2 Dotter, 1 Löffel Rahm, 1 Löffel Wein, 1 Löffel Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Löffel Wasser, Salz.

Die Butter schneidet man in Blätter und vermischt sie mit 8 Dekka vom Mehl, rollt sie dünnblättrig aus und stellt sie kalt. Die übrigen 17 Dekka Mehl knetet man mit allem Übrigen zu einen feinen Teig.

Diesen Teig treibt man dünn aus, gibt die Butter darauf, schlägt den Teig über der Butter zusammen und verfährt weiter wie es bei Buttermteig, Heft 5, angegeben ist. Die Seitenwand der Pastetenschüssel legt man mit einem Teigstreifen aus, den man etwas über den Rand heraushängen läßt.

Den Boden der Schüssel bedeckt man mit Speckschnitten und dünn geklopften Schnitzchen von Lungenbraten oder Kalbsschlegel, nun gibt man mariniertes Fleisch darauf, Speckwürfeln und Bröseln, belegt es wieder mit Fleischschnitten oder Schnitten von rohem Schinken, darüber gibt man einen Deckel von demselben Teig, bestreicht ihn mit Ei, verziert ihn mit ausgestochenen Teigfiguren, bestreicht auch diese mit Ei und backt die Pastete 1—2 Stunden bei nicht zu starker Hitze. Dann hebt man den Deckel ab, gibt 2—3 Löffel kräftige Sauce darüber, setzt den Deckel wieder darauf und bringt die Schüssel über einer Serviette auf einen Teller gestellt, sehr heiß zu Tische.

Dazu eine pikante Sauce.

Mariniertes Fleisch zum Füllen.

Hühner, Tauben oder Wildgeflügel wird mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Schalotten, Petersilie und Champignons und gutem Wein vermengt und über Nacht zugedeckt stehen gelassen.

Französische Pastete.

4—5 Löffel voll heller, ziemlich dicker Buttersauce, 3 Eidotter, 10 Deka würflich geschnittenes, gebratenes Kalbfleisch, 10 Dekagebratenes Geflügelfleisch, 2—3 blätterig geschnittene gedämpfte Champignons.

Man vermengt alles recht gut und füllt es so heiß als möglich in kleine Butterteigkrusten.

Pastetchen, gekochte.

3 Deka Butter, 1 Dotter, 1 Schnee, $\frac{1}{2}$ erweichte, feinerdrückte Semmel, 1 Eßlöffel Parmesankäse, gedünstetes Kalbsbries, Büchsenhummer, Krebse oder Bratenreste.

Butter und Dotter rührt man flaumig, mischt Schnee. Semmel und Käse dazu, füllt mit dieser Mischung Kaffeetassen zur Hälfte voll, gibt vom Kalbsbries, Hummer, Krebs oder Bratenreste 2 Löffel voll darauf, bedeckt es mit der Teigmischung, stellt die Tassen in ein flaches Gefäß, worin sich bis zur halben Höhe kochendes Wasser befindet, deckt sie zu und kocht die Pasteten $\frac{1}{2}$ Stunde in diesem Wasserbade. Gestürzt werden sie mit Parmesankäse bestreut.

Gitter-Pastete.

Ein rundes Blatt von Butterteig bestreicht man nicht ganz bis an den Rand mit Kalbs- oder Hühnerfasch, gibt über dieses dickes Ragout und bedeckt es wieder mit Fasch.

Nun macht man aus Teigstreifen ein Gitter darüber, bestreicht dasselbe mit Ei, legt um den Rand einen Teigstreifen, bestreicht ihn ebenfalls mit Ei und backt die Pastete bei guter Hitze.

Griechische Pastete (Zaya).

Von einem gesalzenen Butterteig walkt man 6 Platten in Messerrückendicke aus und überdies noch ein großes Viereck, welches man in eine ausgefehte Tortenform so einlegt, daß der Boden bedeckt ist und die vier Ecken über die Wand der Tortenform gelegt werden, hierauf belegt man den Boden kleinfingerhoch mit beliebiger Fasch oder Haschee, gibt darüber eine Teigplatte und fährt so abwechselnd fort, bis die Form gefüllt und die Teigplatten verwendet sind.

Oben kommt eine Teigplatte, diese wird mit einem Messer mehrere Male eingeschnitten, die vier Ecken darüber zusammengeschlagen und mit aufgeklopftem Ei bestrichen.

Der noch übrige dünn ausgewalkte Teig wird ausgestochen und als Aufputz verwendet.

Man backt die Pastete 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden in der heißen Röhre.

Dann gibt man sie aus der Form und serviert sie heiß.

Statt Buttermenge kann auch ausgezogener Strudelteig verwendet werden.

Fasch zum Füllen:

30 Dekagramm faschiertes rohes Kalbfleisch, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, 1 Eidotter, feingeschnittene in Butter geröstete Zwiebel, etwas Paprika, Majoran und Salz.

Wird alles zusammen gut vermenget.

Haschee-Pastete.

In eine mit mürbem Pastetenteig ausgelegte Form füllt man Haschee ein, schlägt den Teig über der Fülle zusammen, backt die Pastete und serviert eine Bratensauce dazu.

Haschee zum Füllen:

20 Dekagramm faschierter Kalbsbraten, 20 Dekagramm faschierter Schweinebraten, Salz, Pfeffer, einige Löffel Bratensaft oder lichte Buttersauce, 4 Eidotter, etwas Weißwein.

Alles gut vermengen und in die Pastete füllen.

Hasen-Pie.

Vom Rückenfleisch eines Hasen schneidet man Schnitzchen, spickt und mariniert sie mit Zitronensaft, Zwiebel, Pfeffer und Salz und überbratet sie mit Butter.

Nun macht man aus den Abfällen eine Hasenfasch, gibt von dieser eine Lage in eine mit Teig ausgelegte Pie- oder Pasteten-Schüssel darauf die Hasenschnitzchen, streicht Fasch darüber, bedeckt sie mit Speckblättern, schlägt den Teig über das Ganze zusammen und backt die Pastete bei guter Hitze 1—2 Stunden.

Man serviert spanische Sauce dazu.

Pastete mit Kartoffeln.

Eine beliebige mit Butter ausgestrichene Form legt man mit Butterteig aus, füllt Kartoffelfülle ein, deckt mit einer Platte aus Butterteig zu, schneidet diesen Deckel mit dem Messer mehrere Male ein, bestreicht die Pastete mit Ei und backt sie bei ziemlicher Hitze.

Kartoffelfülle:

6 Dekka Butter, 2 Dotter, 12 Dekka gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 4 Dekka in Milch erweichte Semmel, 2 Schnee, 3 hartgekochte in Scheiben geschnittene Eier, 2—3 würfelig geschnittene Sardellen, ausgelöste Krebschweifchen.

Butter und Eier gut abtreiben und Kartoffeln, Semmel und Schnee dazumischen.

Mit der Hälfte dieser Masse bestreicht man den Boden der Pastete, streut darüber die Eier, Sardellen und Krebschweifchen, deckt mit der zweiten Hälfte von der Kartoffelmasse zu und verfährt weiters wie es vorher angegeben wurde.

Während die Pastete backt, macht man folgende Sauce:

5 Dekka Krebsbutter, 5 Dekka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, Zitronensaft und Salz.

Butter und Mehl wird zusammen geröstet, dann mit Rahm vergossen, mit Zitronensaft und Salz gewürzt und gut aufgekocht.

Ist die Pastete gebacken, hebt man sie aus der Form, schneidet den Deckel ab, gießt die Sauce über die Fülle, gibt den Deckel wieder darauf und trägt sie heiß zu Tische.

Die Sauce kann auch in einer Sauceschale dazu gereicht werden.

Pastete mit Nudeln.

60 Dekka gespicktes gedünstetes Rindfleisch, etwas sauren Rahm, in Salzwasser gekochte Nudeln, von 1 Ei, 3 Dekka Butter, mürber Teig zum Ausfütern einer Pastetenform.

Butter treibt man ab, tut die abgekochten abgeseihten, mit kaltem Wasser überspülten Nudeln dazu, ebenso das feingeschnittene Fleisch und den Rahm, füllt dies in die mit Teig ausgelegte Pastetenschüssel, schlägt den Teig oben zusammen und backt die Pastete bei guter Hitze.

Pastete mit Makkaroni.

I.

In einen mit Butterteig ausgelegten Model gibt man eine Lage abgekochte Makkaroni, bestreut sie mit Parmesankäse, gibt darauf eine Fleischfülle, je mehr verschiedene Fleischgattungen, desto besser, wieder Makkaroni usw., bis die Form gefüllt ist und bedeckt es oben mit einer Platte von Teig.

Sehr gut ist als Fleischfülle kleine Schnitzchen, Gansleber, Kalbshirn, Gebratenes vom Geflügel, gekochte Zunge, alles in schöne Scheiben geschnitten.

II.

20 Dekka abgekochte, mit Butter abgeschmalzene Makkaroni, 2 Deziliter Rahm, 3 Dotter, 25 Dekka faschierten Schinken.

Alles vermengen, in eine mit Pastetenteig ausgelegte Form einfüllen, mit Teig bedecken und in heißer Röhre backen.

Mit Taubenfülle:

Man bereitet die Pastete, wie es bei I angegeben ist. Zur Fülle nimmt man auf 30 Dekka gekochte Makkaroni von einer gedünsteten Taube das abgelöste Fleisch in feine Streifen geschnitten als erste Lage.

Diese mit Makkaroni überdecken.

Zweite Lage gebratene, ausgestreifte Bratwurst oben auf Makkaroni.

Darüber gießt man etwas sauren Rahm mit 1 Dotter versprudelt und bedeckt die Fülle mit Pastetenteig.

Ziemlich rasch backen.

Kleine Pastetchen.

$\frac{1}{4}$ Kilo Makkaroni, 10 Dekka Lungenbratenfleisch, 10 Dekka blättrig geschnittenen Speck, 3 Dekka Butter, 3 Dekka geriebenen Parmesankäse, etwas ringlig geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Die Makkaroni in kleine Stückchen brechen und abkochen.

Die Zwiebel in Butter rösten, dazu Fleisch, Gewürz und Speck geben und das Fleisch weich dünsten, dann mit dem Wiegmesser fein schneiden.

Man vermischt es mit den gekochten Makkaroni.

Kleine Formen füllt man mit Fridatten aus, streicht von der Fülle hinein und backt sie kurz.

Mit Gansleber.

Gansleber und ausgestreifte Bratwurst mit Bratensaft dünsten, dann unter die gekochten Makkaroni mischen und weiters wie oben in die ausgefüllerten kleinen Formen einfüllen.

Krustaden.

Einen Germteig bereiten und diesen gut abschlagen und dann an einem warmen Orte aufgehen lassen.

Daraus formt man kleine Laibchen und backt sie.

Sie werden ausgehöhlt, nochmals für einige Augenblicke in heißes Schmalz zum Backen gegeben, damit sie eine Kruste bekommen.

Man füllt sie mit in Butter und Petersilie, gedünsteten Champignons, Morcheln oder auch faschiertem Fleisch, gibt obenauf ein Spiegelei und serviert die Krusten sehr heiß.

Von mürbem Teig.

Von kleinfingerdick ausgetriebenen, mürben oder Buttermteig schneidet man eine runde Platte in der Größe einer Tortenform aus, bestreicht sie mit Eiklar, gibt einen daumendicken Rand herum, kerbt diesen mit der Messerspitze in gleichmäßiger Entfernung mehrere Male ein, um das Aufsteigen des Teiges zu fördern. Man backt die Kruste bei starker Hitze.

Oder man sticht den ausgerollten Teig mit einem Krapfenausstecher zu kleinen Krusten aus, gibt ebenfalls eine Teigrolle um jedes Teigblättchen und backt sie bei guter Hitze.

Lungenbraten in Buttermteighülle.

Ein gut abgehäteter Lungenbraten wird gesalzen, gepfeffert und mit Butter rasch halbfertig gebraten, dann läßt man ihn vollkommen auskühlen.

Unterdessen hat man einen Buttermteig bereitet.

Diesen walkt man kleinfingerdick aus, tut den gut abgetropften Lungenbraten auf den Teig, schlägt ihn von allen Seiten über den Braten, bestreicht den Teig mit Ei und backt ihn bei guter Hitze im Rohr schön goldbraun.

Heiß servieren. Man reicht Senfrüchte dazu.

Lammskotelettes in Buttermteig.

Buttermteig wird wie gewöhnlich bereitet und kalt gestellt.

Lammskotelettes schabt man von den Knochen, klopft sie leicht, doch so, daß sie eine hübsche Form behalten, salzt sie und dünstet sie mit einigen feingehackten Champignons, Petersilie und Schalotten mit Butter und wenig Wasser.

Inzwischen faschirt man überbratenes Kalbfleisch, würzt es mit feinen Kräutern und dämpft es mit 1 bis 2 Dottern ab.

Diese Farce streicht man messerrückendick auf beide Seiten der gedünsteten Kotelettes und umhüllt sie mit dem inzwischen dünn ausgerollten Buttermteig, den man in herzförmige Stücke geschnitten hat.

Diese Buttermteighüllen bestreicht man mit Eidotter, legt sie nebeneinander auf das Backblech und backt sie in der heißen Röhre bräunlich. Man trägt sie sofort auf und reicht eine Trüffel-, Champignons- oder Sardellen-sauce dazu.

Pasteten, verschieden gefüllt.

Man legt eine Pastetenform mit Buttermteig aus, füllt sie mit beliebigem Fasch, bedeckt sie mit einem Teigdeckel und backt sie. Auf diese Art macht man Hasen-, Fasan-, Rebhühner-, Wachtel-, Ragout-, Krammetsvögel-, Gänseleber-, Reh-, Tauben- und Hühner-Pastete usw.

Pastetchen mit Rührei.

Feingeschnittene Petersilie, Salz, verklopfte Eier.

Dies zusammengemengt, versprudelt man gut, füllt es in kleine Pastetchen und backt sie.

Pastetchen à la reine.

Kleine Krusten von Buttermteig füllt man mit in Buttersauce rasch aufgekochtem, gebratenem faschierten Hühner- oder Kalbfleisch.

Russische Pastetchen.

Gedünstete, blätterig geschnittene Champignons, gebratenes, würflich geschnittenes Wildbret, einige Trüffel. Alles zusammen in brauner Sauce schnell aufkochen, dann in heiße Buttermteigpastetchen füllen.

Pastetchen.

Einen Buttermteig walzt man messerrückendick aus und schneidet ihn in beliebig große Vierecke. Die Hälfte davon legt man auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech und bestreicht sie soweit mit Eiklar, daß ringsum ein unbestrichener, messerrückendicker Rand bleibt.

In die Mitte dieser Vierecke gibt man beliebige Fasch, bedeckt sie hierauf mit einem zweiten Viereck und zwar so, daß sie ein Achteck bilden, drückt hierauf die Fasch etwas nieder, bestreicht auch oben den Teig mit Eiklar bis knapp an den Rand und backt sie ziemlich heiß. Bei Buttermteig ist zu bemerken, daß der Rand, sobald er mit Ei bestrichen würde, sich nicht blättern könnte, daher man immer einen messerrückendicken Rand unbestrichen lassen muß.

Timbale.

Man legt eine große Form mit Buttermteig aus, füllt den Innenraum mit Papier und Bohnen (siehe hohl ausbacken), gibt einen Teigdeckel darauf und backt die Pastete. Ist sie gelb, nimmt man sie aus der Form, schneidet den Deckel ab und läßt sie etwas abkühlen. Zu gleicher Zeit kocht man Makkaroni, bereitet zum Einlegen kleine Schnitzchen Gansleber, Geflügel, Wildbret, Hasen- oder Rebhühnersalmi und dgl. vor.

Nun legt man eine Lage Makkaroni, darauf vom gebratenen Fleisch, wieder Makkaroni usw., bis die Pastete gefüllt ist. Jetzt gibt man den Deckel darauf, stellt die fertige Pastete nochmals in die heiße Röhre und serviert sie, sobald sie durch und durch heiß ist.

Anmerkung:

Eine hohlausgebackene Pastete kann auch, sobald sie gänzlich erkaltet ist, mit Früchten, Crèmes oder Schlagobers, auch mit Erdbeeren oder Kastanienreis gefüllt werden.

Trüffel-Pastete.

Ausfüttern der Form, wie es vorher beschrieben wurde. Nun füllt man Fasch ein, wie bei Gänseleberpastete, legt darauf Scheiben von Gansleber, welche reichlich mit Trüffeln gespickt wurden, darauf wieder Fasch, deckt sie mit Teig zu, sticht in den Deckel mehrere Löcher und backt die Pastete.

Man kann sie heiß oder kalt servieren, in letzterem Falle häuft man Aspik statt des Deckels darauf.

Türkische Pastetchen.

Blätterteigkrusten (siehe diese) werden mit Gansleber-ragout halb vollgefüllt, mit Käseaufaufmasse spitzig auf-dressiert.

Mäßig heiß gebacken und sofort serviert.

Slovenische Strudel.

40 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, 4 Dotter, 2 Deziliter = $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 2 Dekka Germ, Salz.

Einen Germteig daraus bereiten (siehe Bereitung Heft 5), gut abschlagen, an einem warmen Orte aufgehen lassen, hierauf sehr dünn ausrollen und mit 7 Dekka ab-getriebener Butter gleichmäßig bestreichen, den Teig wie eine Strudel einrollen und am Backblech hellgelb backen.

Zu Schnitten geschnitten, wird es meist zu Wildbret oder Saftbraten gereicht.

Häferlbutterteig.

14 Dekka Mehl, 14 Dekka kalte feste Butter, 1 Ei, etwas Salz, Eierschale voll Wasser.

Mehl und Butter gibt man zugleich in ein Häferl (Weidling) und verrührt dies mit dem Kochlöffel so, daß man die Butter zerstampft und diese Klümpchen mit dem Mehl vermischt sind, dann gibt man Wasser, Salz und Ei dazu und verrührt es. Die Hand darf in keinem Falle mit dem Teig in Berührung kommen. Dann an einem kalten Orte $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen.

Auswalken, 3mal wie Butterteig zusammenschlagen, ausstechen, mit Ei oben bestreichen, heiß backen.

Zu Saftbraten, Wild oder dgl. Aber auch gezuckert sehr gut.

Als Haschee-Schnitten:

Von dem $\frac{1}{2}$ fingerdick ausgerollten Teig fingerlange, 2 fingerbreite Streifen abradeln und backen.

Unterdessen bereitet man ein feines Haschee, schneidet dann die gebackenen Streifen der Quere nach durch und bestreicht sie ziemlich dick mit dem Haschee und setzt sie wieder wie ganz zusammen.

Heiß servieren.

Filet à la Wellington.

Butterteig von 14 Dekka Butter. (Bereitung siehe Heft 5) 2 überbratene Ganslebern, 2 Kilo gut abgelegener Lungenbraten, feingehackte Champignons, grüne Petersilie Schalotten, Salz und Pfeffer.

Der abgehäutete gesalzene Lungenbraten wird mit Butter rasch abgebraten und dann auf einer Seite mit dem Gemenge von Champignons, Petersilie, Schalotten, Pfeffer und etwas Salz eingerieben, auf die obere Seite legt man die zu Scheiben geschnittenen Ganslebern.

Nun rollt man den Butterteig dünn aus, hüllt den Braten so in den Teig, daß die Leber nach oben und der übergeschlagene Teil des Teiges nach unten kommt, bestreicht den Teig oben mit Ei und backt das Filet $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohr, dazu Champignon-Sauce.

Kartoffel-Krapferln.

$3\frac{1}{2}$ Dekka Butter, 10 Dekka gekochte passierte Kartoffeln, 21 Dekka Mehl, 2 Dotter, $1\frac{1}{2}$ Dekka Germ (Hefe), 1 Deziliter Milch, etwas Salz.

Der Teig wie gewöhnlicher Germteig bereitet und die Kartoffeln zuletzt eingemengt. Man walkt den Teig fingerdick aus, sticht Krapfeln aus, legt auf ein Blättchen eine Fleischfasch, deckt es mit einem zweiten Teigblättchen zu, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und backt sie im Rohr.

Mit geriebenem Parmesankäse bestreut, heiß servieren.

Pastete mit Schinken.

50 Dekka Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, 25 Dekka feingewiegten Schinken, Pfeffer, Muskatnuß, Salz und noch 5 Löffel sauren Rahm.

Aus Mehl, 1 Ei und dem $\frac{1}{8}$ Liter Rahm macht man einen Teig, walkt ihn dünn aus und schneidet ihn in 3 gleichgroße Platten. Schinken, Eier und der übrige Rahm wird gewürzt, vermischt und zur Fülle verwendet.

Nun legt man in eine gut mit Butter ausgestrichene Form eine Platte Teig, darauf streicht man Fülle, bedeckt sie mit Teig u. s. f., oben muß die dritte Platte zu liegen kommen. Ins heiße Rohr gestellt, backt man die Pastete bei guter Hitze 1 Stunde.

Sofort gestürzt, trägt man sie heiß zu Tische.

Fisch-Pastete.

In hohlausgebackene Pastetchen füllt man gebratene Fischstücke mit Rahmsauce oder brauner Sauce vermengt.

Krebs-Pastete.

Eine Pastete wird hohl ausgebacken. Kalbsbries dünstet man mit Butter und feinen Kräutern und schneidet es zu Scheiben.

Nun legt man die Pastete mit Krebsfasch aus, gibt Briesscheibchen und Krebschweifchen darunter, gibt darüber etwas Krebsauce, deckt die Pastete mit Teig zu und stellt sie in die heiße Röhre, damit sie durch und durch heiß wird.

Pastete für Fasttage.

Bei Lachs oder Saiblingen löst man das Fleisch von Haut und Gräten ab und spickt es mit Sardellenstreifen. Hierauf macht man folgende Fasch von Hechtfleisch: Faschiertes Hechtfleisch, Semmelbeschamel, Krebsbutter, etwas feingewiegte Sardellen, einige Eidotter, feine Kräuter. Dies wird alles gut vermengt.

Eine Reiform legt man dann mit dem Fasch aus, unterlegt sie mit den Fischstücken und deckt mit Fasch zu. Man kann auch einige in Wein gekochte Trüffeln darunter mischen.

Die Pastete backt man im Rohr schön hellbraun.

Risolen.

21 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, 2 Dotter, Salz.

Man macht rasch einen Teig daraus und läßt ihn an einem kühlen Orte rasten.

Dann rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet 5 cm große Fleckchen ab, bestreicht sie mit etwas Eiklar, gibt in die Mitte einen halben Löffel voll kalten Fasch von Wildbret, Hühnern oder dergleichen, schlägt die Teigecken so über, daß sich Dreiecke bilden, drückt den Rand mit dem Finger etwas nieder, bestreicht sie oben mit Ei, backt sie im Rohre zu schöner Farbe und garniert den Braten damit.

Man kann die Risolen auch mit abgedünstem Hirn füllen.

Fleisch-Kapseln.

5 Dekka Butter, 4 Dotter, 4 Schnee, 25 Dekka faschiertes Kalbfleisch.

Butter und Dotter flaumig rühren, dann salzen und pfeffern, Fleisch und Schnee dazumischen, die Masse in kleine Porzellanformen füllen und $\frac{1}{4}$ Stunde im Rohr backen.

Haschee-Krapferln

von Germteig siehe Germteig Heft 5.

Hühner-Kuchen.

Man bereitet einen feinen Germteig, den man gut aufgehen läßt.

Dann rollt man ihn kleinfingerdick aus, füllt ihn der Länge nach mit einer feinen Farce von gebratenem Hausgeflügel, schlägt die Längsseiten übereinander, drückt ringsum die Ränder zusammen, legt den Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn in heißer Röhre.

Man serviert eine kräftige Sauce dazu.

Statt von Germteig kann der Kuchen auch aus Butterteig bereitet werden.

Jus-Pastetchen.

25 Dekka Rindfleisch, 25 Dekka Kalbfleisch, 12 Dekka Schinken ohne Fett, 6 Dekka Butter, 6 Dotter, etwas gute Suppe, wenig Petersilienwurzel, Sellerie und Muskatblüte.

Rind-, Kalbfleisch und Schinken schneidet man fein und dünstet es in Butter ab, dann kocht man es mit den nudlig geschnittenen Wurzeln, Suppe, Salz und Muskatblüte solange, bis es weich ist.

Man seigt die Brühe dann ab und läßt sie auskühlen. Diese Brühe, Jus, versprudelt man nun mit den Eidottern, füllt sie in mit Butter ausgestrichene Kaffeeschalen (Tassenköpfe), stellt die Tassen nebeneinander in eine mit kochendem Wasser bis zur Hälfte gefüllte Kasserolle und kocht die Pastetchen so lange, bis sie fest sind.

Gestürzt, bestreut man sie mit feingehacktem Schinken und serviert sie sofort.

Faschkrapferln in Schmarrenteig.

Fasch von Kalbfleisch formt man zu nußgroßen Kugeln, legt sie auf mit Wasser befeuchtete Oblaten, schlägt diese über die Fleischkugeln, taucht sie in Schmarrenteig und backt sie aus heißem Schmalz.

Pastetchen von Schmarrenteig.

Eine Schwammerlform läßt man in Schmalz recht heiß werden, taucht sie in Schmarrenteig und backt sie in Schmalz schön gelb.

Dann löst man das Gebackene von der Form und legt es auf Löschpapier.

Wenn alle gebacken sind, füllt man sie mit Haschee und richtet sie sehr heiß über einer Serviette an.

Pfannkuchen, gefüllte.

Man bestreicht gebackene Pfannkuchen (Fridatten) mit Haschee von gebratenem Geflügel oder Kalbfleisch oder gedünstem Hirn, rollt sie zusammen, legt sie in eine Schüssel, begießt sie mit Rahm in dem man einige Dotter versprudelt hat und läßt sie in der heißen Röhre $\frac{1}{4}$ Stunde backen.

Oder man schneidet die gefüllten gerollten Fridatten in 3fingerlange Stücke, dreht sie in Ei und Bröseln und backt sie in Schmalz.

Flaumpastete

(sehr gut).

10 Deka Butter, 4 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, 3 Schnee, 2 Löffel Mehl, Salz.

Schnitten von gedünstem Fleisch oder gedünstetes von den Knochen gelöstes Taubenfleisch.

Butter und Dotter rührt man flaumig und mischt Rahm, Schnee, Mehl und Salz dazu. Eine Form streicht man mit Butter gut aus, gibt die Hälfte des Abtriebes hinein, legt darauf die Fleischstücke, bedeckt sie mit der zweiten Hälfte des Abtriebes und backt die Pastete im Rohr.

Pignatteli

italienisches Originalrezept.

$2\frac{1}{2}$ Deka frische Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2—3 Eßlöffel süßen Rahm, Salz, etwas Muskatnuß, Zitronenschalen,

weißen Pfeffer, 4 Dekka geriebenen Parmesankäse, 15 Dekka feines Weizenmehl, 5 ganze Eier, 4½ Dekka gekochten mageren Schinken oder Pökeltzunge.

Butter läßt man in einer Kasserolle zerlaufen, gießt das Wasser dazu und bringt es zum Kochen, tut dann rasch Gewürz, Rahm, Käse und Mehl in das kochende Wasser und kocht es unter Rühren bis es dick ist und der Teig sich vom Geschirre löst.

Dann läßt man ihn abkühlen. Ist dies der Fall, gibt man Eier und Schinken darunter, formt aus der Masse kleine Kugeln und backt diese in heißem Öl oder Fett.

Zum Abtropfen legt man sie auf Fließpapier.
Man richtet sie mit grüner Petersilie verziert an und reicht sie zu Gemüse oder Salat.

Vealand Pie.

In eine mit Teig ausgelegte Pastetenschüssel füllt man gehacktes Kalbfleisch und zu kleinen Würfeln geschnittenen gekochten Schinken und englischen Speck, hartgekochte Eier zu Scheiben geschnitten und fines herbes.

Dies bedeckt man mit einem Teigdeckel und backt die Pastete in der Röhre beiläufig 1 Stunde.

(Siehe Pastetenbereitung).

Man nimmt auf 50 Dekka rohes Kalbfleisch, 30 Dekka Schinken, 4—5 Eier und 10 Dekka Speck.

Vorgerichte, Hors d'oeuvre.

Diese Gerichte werden vor oder unmittelbar nach der Suppe gereicht.

Artischoken mit grünen Erbsen.

Aus den in Salzwasser weichgekochten Artischoken entfernt man das Innere.

Zarte grüne Erbsen mit gehackter Petersilie und Butter dünsten, dann mit 2 Löffel Mehl stauben und gut verkochen lassen.

Ein Stückchen gebratenes Kalbfleisch in ganz kleine Würfel schneiden, mit den Erbsen mischen, mit Salz und Muskatnuß würzen.

Diese Mischung, die dicklich sein muß, füllt man in die Artischoken und übergießt sie mit brauner süßer Butter

und richtet sie auf einer Schüssel hoch an und umgibt sie mit einem Kranz gebackener Gansleberschnitten.

Appetitschinken, schwedische.

Schwarzbrotsschnitten bestreicht man mit Sardellenpasta, die man mit gewiegten Kapern gemischt hatte, in die Mitte jeder Schnitte legt man eine gefüllte Olive.

Man dekoriert mit Rauchlachsschnitten und nudlig geschnittenen roten Rüben, harten Eiern und feingeschnittenen Essiggurken.

Aus in Öl eingemachten Oliven entfernt man die Kerne und füllt sie mit kleingeschnittenen Sardinen.

Austern, falsche.

Man bereitet eine Einmachsauce, gibt von geräucherten, von der Haut befreiten Aalfisch kleine Stückchen in diese Sauce und kocht das Ganze auf.

Leere Austermuscheln streicht man mit Sardellenbutter aus, gibt in jede ein Stückchen vom Aal, streut Semmelbrösel darüber, betropft sie mit Öl und Zitronensaft und gibt noch obenauf ein Stückchen Sardellenbutter.

Man stellt die Muscheln auf einem Backblech in die heiße Röhre, nimmt sie nach 10 Minuten heraus, richtet sie über einer Serviette auf der Schüssel an und serviert sofort.

Briesspeise.

Ein Kalbsbries in wenig Salzwasser mit Zwiebel und Grünzeug kochen lassen.

Unterdessen bereitet man eine Sauce, indem man 1 kleinen Löffel Mehl in Butter röstet und dann mit 2 Löffel Rahm und soviel Suppe vergießt, als die Dicke der Sauce erfordert.

Dazu gibt man gedünstete, blättrig geschnittene Champignons, Trüffeln und 2—3 Zitronenspalten und knapp vor dem Servieren sprudelt man noch 2 Eidotter darunter.

Das Bries richtet man an und gießt die Sauce darüber, den Rand der Schüssel mit Croûtons garnieren.

Becherpastetchen.

Beliebiges Fischfleisch von den Gräten lösen und 30 Dekka solches Fleisch und 1 erweichte Semmel durch die Fleischmaschine treiben, dazu gibt man 8 Dekka Butter,

Salz, Muskatnuß, feingewiegte grüne Petersilie und 2—3 gehackte Champignons, wenn man hat, auch einige Krebschwänzchen.

Man vermengt alles gut, füllt von der Masse kleine mit Butter ausgestrichene Blechformen $\frac{3}{4}$ voll und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbad. Gestürzt reicht man eine feine Fischeauce dazu.

Bookmaker Sandwiches.

Abgelegenen enthäuteten Lungenbraten schneidet man in fingerdicke Scheiben, bestreut sie ziemlich stark mit Salz und Pfeffer und bratet sie jäh auf beiden Seiten ab, so daß die Beefsteaks innen rot bleiben. Nun läßt man sie erkalten, bestreicht sie dann mit Senf und geriebenem Kren, legt zwischen 2 geröstete Weißbrotschnitten je eine Fleischschnitte und drückt dies fest zusammen.

Briespastetchen.

Aus Buttermilch, welchen man fingerdick ausgerollt hat, sticht man Kröpfchen und Ringeln aus. Erstere werden oben leicht mit Eiklar betupft und die Ringeln darauf gesetzt, dann goldgelb, bei guter Hitze gebacken.

Unterdessen kocht man kleinwürflig geschnittenes Kalbsbries in Salzwasser, gibt es in eine Champignonssauce, gibt einen Löffel guten starken Wein dazu und füllt damit den Innenraum der Pastetchen voll.

Sind wie alle mit Fleisch gefüllten Pasteten nach ihrer Fertigstellung rasch zu Tische zu bringen, da die Sauce die Pastetchenböden durchweicht.

Brisolettes.

$\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo Rindfleisch, beides faschiert, 1 erweichte, gut ausgedrückte Semmel, 1 Ei, 2 Löffel Bröseln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

Mit den Händen alles zu einen Teig kneten, davon fingerdicke, kleine, ovale Laibchen formen, diese in Ei und Bröseln drehen und aus Schmalz backen.

An das Ende eines jeden Brisiolettes befestigt man ein kurzes, nudlig geschnittenes Stückchen Speck.

Bries à l'Impériale.

10 größere Champignons, 2 Kalbsbries, 10 Spalten geräucherte gekochte Zunge.

Die Champignonköpfe dünstet man weich, jedoch so, daß sie ihre Form behalten.

Die blanchierten Bries dünstet man mit den Stielen der Schwämme und mit Butter ebenfalls weich.

Nun formt man das Bries zu 10 schönen gleichmäßigen Schnitzeln, die gespalten werden und innen mit der Zunge belegt werden, auf jedes solche Briesschnitzchen kommt 1 Champignonkopf.

Aus den Abfällen vom Bries, Zunge und Champignonsstilen, welche alle fein faschiert werden und zu denen man 1 Ei mischt, formt man kleine Knödeln und backt sie aus Schmalz.

Die Schnitzeln werden auf einer Schüssel angerichtet und mit den Knödelchen umgeben sehr heiß serviert. Sauce hollandaise (Heft 1) separat dazu reichen.

Canapés.

(Siehe auch Heft 8).

Elsässisch:

Geröstete Weißbrotschnitten bestreicht man mit Gansleberpüree, das man mit 1 Löffel Milch verdünnt hatte. Man belegt die Schnitten mit gehackter Ochsenzunge.

Harlekin:

Geröstete Weißbrotschnitten bestreicht man mit Butter und belegt sie der Reihe nach mit Streifen von hartem Eiweiß, Eigelb, Rauchlachs, Schinken, Zunge und fein gehackten Trüffeln.

Mit Kräuterbutter:

Weißbrotschnitten bestreicht man mit Sardellenbutter und legt in Kreuzform Streifen von Rauchlachs darauf. Die vier Abteilungen belegt man:

1. mit Kräuterbutter,
2. mit feingeschnittenen roten Rüben,
3. mit gelbem Aspik und
4. mit gehackten hartem Eiweiß.

Dänisch:

Geröstetes Schwarzbrot bestreicht man mit Butter und feingewiegten Rettich, belegt mit Hering und Kaviar.

Französische:

Weißbrotschnitten bestreicht man mit Sardellenbutter, gibt gewiegte grüne Petersilie darauf und überzieht die Schnitten mit Sauce Rémoûlade (Heft 1).

Holländische (warm):

Auf Weißbrotschnitten häuft man Eierspeise und stellt sie ins heiÙe Rohr, um sie durch und durch heiÙ zu erhalten und gibt dann ein Stückchen geräucherten Schellfisch darauf.

Rasch servieren.

Lucille:

Oval geschnittene Weißbrote bestreicht man mit Senfbutter und garniert mit gehackter Zunge und Hühnerbrust.

Mexikanische:

Geröstete Weißbrotschnitten belegt man mit gehackten Sardinen und Sardellen und gibt auf jedes Brötchen eine Scheibe hartes Ei und ein Stückchen rote Pfefferschote.

Prinzess:

Weißbrotschnitten bestreicht man dünn mit Butter, gibt in Türmchenform einen Käseauflauf darauf (siehe diesen) und stellt die Schnitten 10 Minuten in das heiÙe Rohr.

HeiÙ servieren.

Frühling:

Mit Butter bestrichene Brötchen belegt man mit gehacktem Eigelb, fein geschnittenem, weiÙen Rettich, den man etwas salzt und mit Zitronensaft bespritzter Brunnenkresse.

Russisch:

Weißbrot mit Butter bestreichen und mit kalten Fischen, Eier und Kaviar belegt.

Wird mit Mayonnaise leicht überstrichen.

Cannellons.

Dünn ausgerollten Hefenbutterteig schneidet man zu viereckigen Fleckchen, füllt sie mit abgedünstetem Hirn

oder dünnen Würstchen, denen man die Haut abgezogen hatte, rollt sie zu Würstchen, bestreicht sie mit Ei und backt sie mäßig heiß.

Rasch servieren.

Croquetten.

I.

Aus gebratenem Hühnerfleisch, harten Eiern, beides fein gehackt, Reis und einigen Löffeln voll Sauce, Velouté mit Currypulver und wenig Salz vermischt, bereitet man Knödel oder Würstchen, wälzt sie in Ei und Bröseln und backt sie rasch aus heißem Fett.

Dazu reicht man in einer Schale Sauce.

II.

Fischfleisch, gebraten und gehackt, mit gedünsteten Champignons und dem Saft davon vermengen, etwas salzen, Würstchen formen und rasch abbraten.

Dazu Tomatensauce.

III.

Man bereitet Croquette aus gekochter gehackter Zunge, überdünsteten Schwämmen, gekochten, auf kleine Stückchen geschnittene Makkaroni und Parmesankäse, bratet sie rasch ab und reicht Sauce dazu.

Cracoviennes.

Man bereitet aus 5 Dekka Butter und dem nötigem Mehl eine helle Einbrenn und vergießt sie mit Suppe etwas Weißwein, tut Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazu und läßt die Sauce gut verkochen. Sie muß dick sein.

Vom Feuer weggenommen mischt man 2 feingewiegte Sardellen und 2 Löffel voll Kapern und 1—2 kleine Essiggurken sowie 20—25 Dekka faschierten Kalbsbraten in die Sauce und streicht diese 1 cm dick auf eine flache Schüssel.

Nach dem Erkalten schneidet man die Farce in Vierecke, paniert sie in Ei und Bröseln und backt sie aus Fett schön goldbraun.

Angerichtet mit französischer Petersilie bekränzen.

Croustaden.

Croustaden aus Buttermehl füllt man mit Spargelspitzen in Einmachsauce, legt etwas faschiertes gebackenes Hühner-

fleisch darauf und bedeckt dies mit je einem Spiegelei. Ovale Butterteigpastetchen füllt man mit Gansleberpüree, gibt ein Spiegelei darauf und übergießt das Ganze mit einer Trüffelsauce.

Dariolen „Princesse“.

Von $\frac{1}{4}$ Liter grünen, getrockneten Erbsen bereitet man Püree (Heft 1). Es muß ziemlich dick sein und bestreicht damit fingerdick kleine bebutterte Blechformen.

Kalbsbries schneidet man würfelig und dämpft es mit Butter. Zu gleicher Zeit bereitet man auch eine dickliche Champignonssauce. In diese gibt man das Bries, vermengt es und füllt es in die mit Erbsenpüree ausgestrichenen Formen und bedeckt dies wieder mit Püree.

Man kocht die zugedeckten Dariolen $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasserbad.

Gestürzt überstreut man sie mit Bröseln und überbrennt sie mit heißer Butter.

Englische Eier.

Auf geröstete Brotscheiben legt man je ein Spiegelei und übergießt es mit einem Löffel voll Beschamelsauce.

Eier, gebratene.

Gut abgewaschene Eier dreht man in Papier und bratet sie in heißer Asche, bis sie recht heiß, aber innen kernweich sind.

Geschält legt man sie auf eine Schüssel und umkränzt sie mit heißem Ragout.

Gefüllte Eier.

Rohe Eier vorsichtig entleeren, so daß an der Spitze nur eine kleine Öffnung entsteht, man füllt sie nun mit Rührei, das man mit Mayonnaise vermischt hatte.

Dazu serviert man frische Brunnenkresse.

Von kernweichen Eiern schneidet man die Spitze ab und höhlt das Ei behutsam aus. Das Eigelb vermischt man nun mit Gansleberpüree, dreht das Ei in Ei und Bröseln und backt es aus heißem Fett nur ganz hellgelb.

Man kann dazu eine Sauce reichen.

Oder man halbiert hart gekochte Eier, entfernt den Dotter, vermischt diesen mit Wildpüree und Champignons,

füllt damit die Eier, gibt sie wie ganz zusammen, paniert sie in Ei und Bröseln und backt sie.

Dazu eine Wildbretsauce.

Eier-Omelette

für 1 Person.

3 Schnee, 3 Dotter, 1 Eßlöffel Milch, Salz. Alles zusammen gut verrühren.

2 Dekka Schmalz läßt man in einem größerem Eier-speispfännchen recht heiß werden, gibt die Eiermischung hinein und läßt sie solange, bis sie unten bräunlich geworden ist, dreht sie um und gibt ihr auch auf der anderen Seite etwas Farbe, füllt sie nun, biegt sie zusammen und serviert sofort.

Als Fülle kann man Verschiedenes verwenden, z. B. Hummer, geräucherten Hering, fein gehackt mit einigen Löffel voll Einmachsauce, der man 1 Löffel Wein beigemischt hatte, vermischt, mit nudelig geschnittener Zunge Tomatenpüree gemischt, mit Wildpüree, mit Spinat, mit gebratener, würflich geschnittener Kalbsniere, mit Hühnerpüree, bekränzt mit Champignonssauce, mit Spargelspitzen, mit Fischragout, mit Krebsragout, mit Champignons, mit Schinken, mit gekochten Stachis usw. und jede so gefüllte Omelette kann man mit einer Beschamelsauce servieren.

Kernweiche Eier.

Gibt man auf Sauerampfersauce oder Linsen, die man mit heißem Speck überbrennt.

St. Hubertuseier.

In Butter oder Öl gebratene Spiegeleier setzt man auf Linsenpüree und bekränzt es mit Wildpüree.

Spiegeleier.

Kohlsprossen werden gekocht, abgeseiht und mit Bröseln überstreut und heißer Butter übergossen und mit Setzeiern garniert.

Eier-Croquettes.

$\frac{1}{2}$ Teelöffel feingewiegte Petersilie, 1 Champignon, ebenso geschnitten röstet man in 4 Dekka Butter etwas an. Ausgekühlt salzen und 2 frische Eier, 4 hartgesottene, feingeschnittene Eier, 3 Eßlöffel Rahm, 3 Eßlöffeln Bröseln

dazumischen. Man gibt die Masse auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und formt aus der Masse Knödel oder Würstchen, die man in Mehl, Ei und Bröseln dreht und aus sehr heißem Schmalz backt.

Die Croquetten werden als Auflage zu Gemüse oder zu Saucen oder als Speise für sich serviert.

Fasch-Wanneln.

25 Dekagramm faschiertes Kalbfleisch, 1 erweichte Semmel, 5 Dekagramm Butter, 2 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, wenig Bröseln und nach Geschmack Salz, Pfeffer und feingewiegte Schalotten.

Butter und Dotter gut abtreiben, alles übrige dazumischen, die Masse in bebutterte, ausgebröselte kleine Wanneln oder andere kleine Formen einfüllen und backen. Gestürzt angerichtet mit Champignonssauce umkränzt.

Statt Kalbfleisch kann man Leber nehmen und gibt dann noch etwas Zitronenschale dazu.

Fasten-Pastetchen.

14 Dekagramm Butter schaumig rühren, 4 Dotter und 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Liter dicker saurer Rahm, etwas Salz, Zitronenschalen und 17 Dekagramm Mehl.

Zur schaumig gerührten Butter zuerst die Eier rühren, dann alles übrige dazumengen. Kleine Pastetenförmchen mit Butter austreichen, mit Semmelbröseln austreuen, die Masse halbvoll hineinfüllen und ziemlich heiß backen. Gestürzt heiß servieren.

Fischspeise.

Aus Risottenteig bereitet man kleine Schiffchen und backt sie. Werden mit Rührei gefüllt und mit Fischmilchner oben belegt und kommen nochmals in die Röhre.

Heiß servieren.

Fleischrollen.

Man backt aus Buttermehl Rollen, wie es bei Schaumrollen, Heft V, angegeben ist. Unterdessen bereitet man ein Kalbfleischfasch und füllt damit die bräunlich gebackenen Buttermehlrollen.

Heiß servieren.

Fleischkugeln.

50 Dekka Rumpsteak wird sorgfältig von Fett und Sehnen befreit und faschiert, mischt dazu $\frac{1}{2}$ erweichte Semmel, 2 Eier, Salz, Pfeffer und etwas feingewiegte Petersilie.

Nachdem man diese Masse gut verarbeitet hat, läßt man sie zugedeckt 1 Stunde stehen. Nun formt man mittlere Knödeln daraus, legt sie in $\frac{1}{2}$ Liter kräftige, kochende Suppe und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Man gibt sie mit Erbsen, Paradeis oder dergleichen garniert sehr heiß zu Tisch.

Galantine.

Von Kalbfleisch Heft III, von Geflügel Heft IV.

Geflügelcrème.

25 Dekka abgelöstes Hühnerfleisch faschiert man, verührt es mit 1—2 Eidottern, und 2 Löffel Milch, salzt wenig und füllt diese Masse in kleine bebutterte Becher. $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst sieden.

Gestürzt mit feinem Ragout garnieren.

Golden-Buck.

Man bereitet Käseaufwurf, füllt kleine bebutterte Soufflèschalen damit zur Hälfte voll und kocht sie im Wasserbad. Gestürzt gibt man auf jedes 1 poschiertes Ei.

(Eier poschieren heißt ganze Eier in kochendes Salzwasser einschlagen. Siehe diese.

Gansleberpastete.

Siehe diese. Wird mit Aspik dekoriert.

Hascheewürstchen.

20 Dekka gebratenes Kalbfleisch und 20 Dekka Schinken faschieren und mit 3 Dekka Butter und 1 Ei am Feuer abrühren, bis das Ei gestockt ist. Kleine Würstchen daraus formen, in Oblaten wickeln, in Ei und Bröseln drehen und aus Schmalz herausbacken. Mit Petersilie garniert heiß anrichten.

Heringsschnitten.

Schnitten von geräuchertem Hering, Scheiben von harten Eiern, gebratene Gansleberschnitten, rote Pfeffer-

schoten und gedünstete Champignons in Blättchen geschnitten, arrangiert man auf einer tiefen Schüssel in Kranz- oder Sternform und übergießt das Ganze mit flüssigem kühlen Aspik. Man stellt es an einen kalten Ort zum Stocken. Hierauf wird es in zierliche Schnitten geschnitten und mit grüner Petersilie verziert aufgetragen.

Hors d'oeuvre à la Russe.

Dabei bedienen sich die Gäste selbst. Es besteht aus kleinen Vorgerichten und russischen Schnäpsen.

Indische Schiffchen.

Gedünsteter Reis wird mit faschiertem Schinken und Hühnerfleisch und einigen rohen Eidottern vermischt und nach Geschmack gewürzt. Diese Masse füllt man in Schiffchenform und stellt sie ins Wasserbad, um sie durch und durch zu erhitzen. Gestürzt dekoriert man mit Petersilie und gibt auf jedes Schiffchen eine Scheibe von harten Eiern.

Jägertorteletten.

Gebackene Torteletten von Risollenteig füllt man mit saftigem Wildpüree und belegt es mit einem Spiegelei. Sofort heiß servieren.

Kalbsniere mit Ei.

Von 2 Eiern Eierspeise für 1 Person, belegt man mit gerösteter Kalbsniere.

Kartoffeln, gefüllte.

Gebatene ausgehöhlte Kartoffeln füllt man mit Eierspeise und überstreut mit Parmesankäse.

In eine Kasserolle gibt man eine dünne Einmachsauce, stellt die gefüllten Kartoffeln nebeneinander hinein und backt die Speise im Rohr.

Käseauflauf.

I. und II. zu verwenden.

Käsepastetchen.

4 Dekka Mehl und 6 Dekka Butter zusammen heiß werden lassen, dann mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Rahm abgießen und verrühren, kalt stellen. 12 Dekka geriebenen

Parmesankäse, 4 Dotter und 4 Schnee dazumengen. In kleine Förmchen füllen, $\frac{1}{2}$ Stunde backen und stürzen, heiß anrichten.

Käsestreifen.

(Siehe auch Heft 8.)

Butterteig (Heft 5) wird fingerdick ausgerollt und in fingerlange und zweifingerbreite Streifen geschnitten und möglichst rasch gebacken. Sobald er erkaltet ist, streicht man Käsepasta, die man mit etwas weißem Pfeffer gewürzt hatte, darauf und richtet die Streifen zierlich an.

Kaviar, falscher.

2—3 geputzte, durch einige Stunden in Wasser liegen gelassene Heringe und 1 große Zwiebel treibt man durch die Fleischmaschine und träufelt etwas Zitronensaft darauf. Auf mit Butter bestrichene Weißbrotschnitten häufen.

Kaviar.

Feinschmecker essen den Kaviar vor der Suppe.

Man mengt ihm nur einige Tropfen Zitronensaft zu und reicht ihn auf Glastellerchen und ißt ihn mit Glas- oder Silberbestecken, da er sich bei Berührung mit Stahl sofort zersetzt oder man bricht ein Stück von der Semmel ab und nimmt mit dem gläsernen Messer nur soviel, um es auf das Stück Semmel zu geben. Dazu reicht man temperierten roten Wein.

Makrele.

Sind geräuchert oder mariniert als Vorgericht zu geben.

Markschnitten.

Rindsknochenmark kocht man in Suppe. Brotschnitten werden mit wenig Butter bestrichen, in der heißen Röhre gebacken. Auf diese legt man Stücke des gekochten Markes, salzt und serviert sehr heiß.

Moskowieter Schinkenhörnchen.

Feinblättrig geschnittenen Schinken dreht man zu Düten und füllt sie mit französischem Salat (Heft 1), man garniert die Schüssel mit Aspik und Trüffeln.

Nieren-Schnitten.

Semmelscheiben bestreicht man fingerdick mit folgender Farce, bestreut sie mit Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter darauf und stellt sie 5 Minuten in die heiße Röhre.

Farce: Gebratene Kalbsniere wird mit Schalotten und Petersilie fein gehackt, dazu mischt man nußgroß Butter, Salz, Pfeffer und 1—2 Löffel Suppe oder Rahm, dünstet dies alles zusammen etwas auf und verwendet es dann sogleich.

Nestchen.

Rohe Kartoffeln oder Nudelteig schneidet man zu möglichst langen strohhalm dicken Streifen, schüttelt diese durcheinander und streut sie so in den „Nestchen-Backlöffel“, daß sie den unteren Löffel gleichmäßig bedecken, Die Enden müssen am Rand etwas herausstehen. Nun schiebt man den kleinen Löffel darauf, schließt ihn und bäckt das Nestchen in heißem Fett hellgelb, nimmt den Löffel heraus, öffnet die Schließen und gibt das Nestchen nochmal ins Fett, damit es nicht zerbricht. Behutsam herausgenommen, legt man es auf Löschpapier zum Abtropfen.

Vor dem Servieren wird es leicht gesalzen und beliebig gefüllt mit: Fleischspalten und grünen Erbsen, Champignons, Spargelspitzen, kleinen Rübchen, Bohnen etc., mit Kartoffel-Soufflé, mit Ragout, mit gebratener Kalbsniere und mit einem Spiegelei bedeckt, mit Hasenpfeffer und dergleichen mehr.

Oder man gibt in das Nestchen eine leichte Fleischfarce, gibt ein Spiegelei darauf, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse und stellt es noch ein wenig in das heiße Rohr. Man kann aber auch eine Platte Fleisch mit Gemüse gefüllten Nestchen garnieren.

Pirog (russisch).

Man bereitet Hefenteig (siehe Heft 5) von 25—30 Dekka Mehl, 1 Dekka Germ, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 ganzes Ei, 6 Dekka Butter, etwas Salz. Wenn alles gemischt ist, gibt man den Teig aufs Brett und arbeitet ihn mit den Händen gut ab, walkt den Teig fingerdick aus, sticht Kröpfchen mit einem Ausstecher von 6 cm Durchmesser aus, belegt die Hälfte davon mit Fülle, bestreicht den Rand leicht mit Eiklar, deckt ein zweites Kröpfchen darauf, drückt es mit den Fingern am Rand zusammen, sticht es dann nochmals mit einem Ausstecher

in der gleichen Größe, jedoch mit ausgezahnem Rand aus, damit man einen netten gleichmäßigen Rand erhält. Nun legt man die Krapfen-Pirogen auf ein bebuttertes Backblech ziemlich auseinander und läßt sie an einem warmen Orte gut aufgehen, bestreicht sie dann erst mit Ei und überstreut sie mit gestoßenem Zwieback und backt sie mäßig heiß. Mit Petersiliensträußchen verziert auftragen.

Fülle: 1 Stück geräucherte Rheinanke (man legt sie in siedendes Wasser, läßt einmal aufkochen, dann etwas abkühlen, worauf man die Haut ganz leicht abziehen kann), davon die Gräten entfernt und Kopf und Schwanz, dann in Scheiben schneiden. 4 Dekka Grieß mit nußgroß Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser dick einkochen, auskühlen lassen, 1 Häuptel Zwiebel, 1 Büschel Petersilie, 1 Löffel Dillkraut, 2 hartgekochte Eier, alles feingehackt, Pfeffer, Salz und Neugewürz nach Geschmack.

Nun teilt man die Fülle so auf, daß auf den Teig Grießmasse kommt, dann von den mit Ei vermengten Kräutern, dann Fisch, darüber wieder Grießmasse und bedeckt dies wieder mit dem Teigblatt.

Man kann die Pirogen auch mit feinem Ragout füllen.

Paradiesäpfel-Tomaten.

Paradiesäpfel höhlt man aus und füllt sie:

I.

mit Hummer in Mayonnaise;

II.

mit Schinken, Sardellen und Stangensellerie, vermischt mit Mayonnaise;

III.

mit Kaviar, Sardellen und harten Eiern und reicht eine Sauce tartare (Heft 1) dazu;

IV.

man marinirt sie in Essig, Öl, Pfeffer und Salz und füllt sie dann mit Thunfisch, harten Eiern, Kapern und kalter Sardellensauce;

V.

mit Lachspüree vermischt mit Mayonnaise und Worcester-shire-Sauce;

VI.

man kann sie auch mit Hühnerfleisch, Sardellen, Sellerie, Oliven, harten Eiern und Kapern, was man alles vorher klein schneidet und mit Mayonnaise vermischt, füllen.

Statt Mayonnaise kann man auch Sauce Ravigotte nehmen.

Ramequins in Papierkapseln.

1½ Semmeln feinblattig schneiden, mit ⅛ Liter kochender Milch übergießen, 1 Dekka Butter dazugeben und dies am Feuer zu einem steifen Brei kochen. Auskühlen lassen; dann 6 Dekka schaumig gerührte Butter, 3 Dotter und 3 Schnee dazumischen und 6 Dekka geriebenen Parmesankäse, weißen Pfeffer, wenig Salz und Muskatnuß. Die Masse in mit Butter bestrichene Papierkapseln bis zur Hälfte vollfüllen, auf ein Backblech stellen und in mäßig heißer Röhre goldbraun backen.

Auf einen mit einer Serviette belegten Glasteller nett aufrichten und sofort servieren.

Reiskranz.

Gedünsteter Reis wird in Kranzform um Rührei, vermischt mit Spargelspitzen und Champignons, beides vorher mit Butter gedünstet, gegeben und das Ganze mit geriebenem Parmesankäse überstreut, sehr heiß serviert.

Man kann eine Champignonssauce separat dazu servieren oder grüne Erbsen in Einmachsauce.

Rettiche.

Roten, weißen oder schwarzen Rettich mit Butter.

Salatblätter, gefüllte.

I.

Gut gewaschene Salatblätter zieht man durch eine Mischung von Öl und Essig und bestreicht sie dann mit Mayonnaise. Eingelegte Russen werden in Streifen geschnitten und harte Eier zu Scheiben. Nun gibt man von Russen und Eier auf das bestrichene Salatblatt und biegt es zusammen. Sind alle so hergerichtet, legt man sie strahlenförmig auf eine flache Glasschüssel und dekoriert mit nudlig geschnittenen roten Rüben, Kapern und Petersilie.

II.

Salatblätter belegt man mit Hummermayonnaise und Sardellenstreifen und rollt sie dann zusammen.

Dazu ist Büchsenhummer zu verwenden.

Salate.

Fleisch-, Fisch-Salat siehe bei garnierten Schüsseln Heft 1 und 8.

Sardellen mit Brotkrusten.

Abgerindete Semmeln schneidet man in Scheiben und backt sie auf einer Seite in Butter gelblich, streicht dann auf die andere Seite Sardellenbutter und belegt sie abwechselnd mit Sardellenschnittchen, geräucherter Zunge und streut geriebenen Parmesankäse darauf und wiederholt dies auf jedem Brötchen noch zweimal. Dann betropft man sie mit Butter und gibt sie auf ein Backblech gelegt noch einige Minuten in das heiße Rohr.

Man reicht eine Sauce hollandaise (Heft 1) dazu und serviert sehr heiß.

Sardellen-Pastetchen.

5 Deka frische Butter mit 1 Eßlöffel voll Mehl aufgehen lassen und mit etwas Rahm zu einer dicklichen Sauce rühren. Nun gibt man 12 Deka Sardellen, Zwiebel, Zitronenschalen, alles sehr fein gehackt, 2 Dotter und wenn nötig, etwas feine weiße Bröseln dazu und läßt diese Crème aufkochen und füllt sie in Buttermig-Pastetchen.

Heiß servieren.

Sardellentorteletten.

Einige fein gewiegte Sardellen vermischt man mit gewiegten Kapern, Kerbelkraut und Estragon. Dies streicht man auf Briochetorteletten (Brioche siehe Bereitung Heft 5) und gibt auf jede Tortelette eine Scheibe von hartem Ei.

Sprotten.

Als Vorspeise gegeben.

Sardinen.

Gefüllte:

Man entgrätet sie und bestreicht sie mit Senf und Pfeffer, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie.

Auf Brotscheiben gelegt, werden sie so heiß als möglich serviert.

Als falsche Schnecken:

6 Sardinen, 5 Dekka Butter, etwas Salz gut abreiben und durch ein Sieb streichen.

5 Eidotter und soviel Semmelbröseln dazu mischen, daß ein leichter Teig entsteht. Diesen $\frac{1}{4}$ Stunde stehen lassen, dann Würstchen daraus formen und zwar in der Größe der Schnecken. Muschelschalen streicht man mit Butter aus, gibt in die Mitte 1 Ei und legt einige Würstchen herum, schiebt die Muscheln auf ein Backblech gestellt in die heiße Röhre und läßt die Eier stocken.

Rasch servieren.

Soufflé „Helene“.

Kleine Buttermilchpastetchen füllt man mit Käseauflauf der mit Schinken und feingewiegten Champignons vermischt wurde und backt das Soufflé in heißer Röhre.

Sofort servieren.

Ungarisches:

II.

Gekochte Kartoffeln werden geschält und ausgehöhlt und dann mit Hummerragout gefüllt. Darüber streicht man Käseauflaufmasse und backt es heiß.

Spargelomelette.

Eine recht saftige Eieromelette wird nur auf einer Seite gebacken, auf die innere weiche Seite legt man frisch abgekochte Spargelstücke, betropft sie mit Butter, schlägt die Omelette zusammen und richtet sie an.

Thunfisch-Torteletten.

Man bereitet Torteletten wie es bei Tortelette à la Toska angegeben ist und backt sie bräunlich und resch, läßt sie auskühlen, streicht Thunfischfasch vermischt mit Currypfeffer und harten Eidottern darauf und dekoriert mit roten Pfefferschoten und Crevettenschwänzen.

Torteletten à la „Toska“.

Man bereitet Risollenteig von 28 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, etwas Salz, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, $\frac{1}{16}$ Liter Rahm, 1—2 Eßlöffel Weißwein.

Die Butter schneidet man ganz fein in das Mehl hinein, mengt dann alles dazu und verarbeitet dies mit kalten Händen zu einem Teig. 1 Stunde an einem kalten Orte rasten lassen. Hierauf dünn auswalken und nun wie Buttermilch (Heft 5) dreimal zusammenschlagen. Kleinfingerdick ausgerollt sticht man Torteletten daraus. Diese werden nun ganz lichtgelb gebacken und auskühlen gelassen.

Nun belegt man sie mit Krebsragout oder mit feingehackten mit Eidotter vermischten Schinken, streicht eine Käseauflaufmasse darauf und backt sie sehr heiß.

Auf eine Schüssel legt man eine Serviette, gibt darauf die Torteletten und trägt sie sofort zu Tische.

Eine sehr feine Vorspeise.

Trüffeln als Vorspeise.

Große Trüffeln werden gut gereinigt (siehe Heft 2) und ungeschält in eine Kasserolle gegeben, darüber soviel Flüssigkeit (2 Teile Wein, 1 Teil Suppe) daß diese nur die Trüffeln gerade bedeckt und läßt sie nun zugedeckt beiläufig $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Man serviert sie über einer Serviette mit ihrer schwarzen Schale recht heiß.

Den zurückgebliebenen Saft in einer Schale separat dazu reichen.

Gefüllte:

Von gewaschenen mit Rotwein gekochten Trüffeln schneidet man ein Stückchen als Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit saftigem Haschee von Wildgeflügel oder Reh, gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, bedeckt sie mit Papier und stellt sie bis zum Gebrauch in die warme Röhre.

Welsh-Rarebit.

10 Deka Chesterkäse wird mit 1—2 Löffeln Bier am Feuer erweicht und gut verrührt. Geröstetes Brot wird damit bestrichen.

Westfälischer Schinken.

Sowohl fein aufgeschnitten als auf folgende Art gut zu verwenden.

Ovales geröstetes Weißbrot belegt man mit Schnitten von Schinken und gibt einen Kranz von feingeschnittenen Essiggurken und Kräuterbutter.

Heißes, gefettetes Toastbrot belegt man mit faschiertem Hühnerfleisch, gibt eine Lage Kopfsalat, dann Mayonnaise, dann eine Schnitte gebratenen Westfälischer Schinken und bedeckt dies mit einer Schnitte heißem Toastbrot.
Rasch servieren.

Als Vorgerichte sind verwendbar:

Alle Arten Faschschnitten und Wanneln, alle Arten Ragout, Kalbshirn verschieden zubereitet, Gansleber, unterlegtes Kartoffelkoch, Haschee, Muscheln mit verschiedener Fülle warm oder kalt, Flaumpastete, Reisreif, Leberkäse, Schinkenkipferln und -Krapferln, Pasteten kleine, mit Geflügel- oder Wildpüree oder Gansleber gefüllt, ungarisches Rebhuhn, Fische mit Butter oder Mayonnaise, Froschkeulen, Austern, Hummern, Meerkrebse, Krebse, geräucherte Fische, Käsespeisen, Karfiol, Spargel, Schwarzwurzeln, Stachis mit Butter und Bröseln, Artischockenböden gebacken mit Ragout und dergleichen mehr.

Zwischenspeisen.

Als solche eignen sich alle kleineren Fleischspeisen, sowie Fleisch von Wild und Geflügel, kalt oder warm, auch in Teigen, Pasteten etc.

Als Beigabe zu solchen wählt man pikante Saucen, Senf, Mixed-pickles und dergleichen. Einige solche Speisen sind hier angegeben.

Im Inhaltsverzeichnis Heft 8 haben alle als Zwischenspeisen verwendbaren Gerichte *.

Appetitwecker.

In Salzwasser gekochte, geschnittene Pilzlinge, in der Schale gekochte Kartoffeln geschält, in dünne Spalten geschnitten, feingehackte Zwiebel.

Von Haut und Knochen befreiten Lungenbraten schneidet man zu fingerdicken kleinen Scheiben und salzt und pfeffert sie.

Eine Kasserolle streicht man mit Butter aus, gibt eine Schicht Kartoffeln, darauf Pilze und streut Zwiebel darauf, dann legt man die Beefsteaks nebeneinander hinein, darauf Zwiebel, Pilze und zum Schluß Kartoffeln und Butterflöckchen.

Wasser darf keines zugossen werden.

Man schließt die Kasserolle und läßt die Speise im eigenen Saft dünsten. Hat man eine Pickelsteiner Kasserolle dreht man sie einmal um.

Unterdessen bereitet man einige Spiegeleier vor, die man dann auf die fertige, auf eine Schüssel gestürzte Speise gibt.

Beefsteaks im Nest.

Kleine Beefsteaks betropft man mit Öl, salzt und pfeffert sie, taucht sie in Mehl und bratet sie in heißem Fett auf jeder Seite.

Aus zu feinen Nudeln geschnittenen Kartoffeln bereitet man Nestchen (siehe diese), füllt sie mit Spinat oder feinen Gemüsen und gibt auf jedes ein Beefsteak.

Beefsteaks, kleine (Tournedos).

Fingerdicke, kleine, runde Beefsteaks, sie sollen alle gleich zierlich geschnitten sein (die Abschnitzeln verwendet man zu Lungenbratengulyás, Majoranfleisch oder faschiert sie und formt Schnitzchen daraus, die man entweder natur bratet oder in Mehl, Ei und Bröseln dreht und aus heißem Fett backt), salzt man ein wenig, bepinselt sie mit Butter, bestreut sie mit Bröseln und bratet sie auf einer flachen Pfanne 5—8 Minuten auf gutem Feuer oder am Rost. Sie müssen eine schöne gelbe Farbe haben und innen noch saftig sein. Der sich bei dem Abbraten des Fleisches bildende Saft wird entweder natur verwendet oder in die dazu bestimmte Sauce gegeben und damit aufgekocht. Diese kleinen Beefsteaks, Tournedos, werden entweder auf einhalbfingerdicken, in Butter überbackenen Weißbrotschnitten oder auf Sockeln, die von gleicher Größe des Fleisches sein müssen und die man aus Reis, Polenta oder Kartoffelmasse herstellt, (siehe auch Heft 8), serviert.

Sind die Tournedos, auf knapp vor dem Servieren überbackenen Brotschnitten, auf einer langen flachen Schüssel angerichtet, so garniert man sie mit Sardellenringen, Kaviar und Zitronenspalten oder mit gehäuft aufgerichteten Gansleberpüree und serviert eine Madeirasauce separat dazu, oder man gibt 1 Spiegelei auf je 1 Tournedos und garniert mit geschabtem Kren und Pfefferoni oder man garniert mit in Salzwasser gekochten und mit Butter abgeschmalzenen Spargelfisolen und mit Rohscheiben, statt Fisolen auch Karotten, oder man gibt auf jedes Fleischstück eine Scheibe gebratenes Bries und übergießt mit Buttersauce.

In kleine Kapseln, siehe Kokotten, füllt man mit Peter-silie vermisches Rührei und überbackt es im heißen Rohr. Wird auf die auf Brotscheiben angerichteten Tournedos gestürzt und mit Brunnenkresse, Vogerlsalat und kleinen Kartoffeln garniert.

Nimmt man Kartoffelcroquetten als Unterlage, so kann man mit Salat oder Paradiesäpfelsauce garnieren oder mit Sauce diable.

Reissockeln und darauf das Fleisch garniert man mit feingehacktem Schinken oder Zunge und einer Champignonsauce oder man gibt auf die Tournedos Hühnerfasch und eine Sauce suprême, oder es wird auf das Fleisch je ein gefüllter Champignonkopf gegeben. Auch kann man sie als à la jardinière garnieren.

Gedünsteter Reis wird mit würfelig geschnittenen Trüffeln und gebratener Gansleber und einigen Löffeln geriebenen Parmesankäse vermischt, in Förmchen leicht eingepreßt und auf die Anrichteschüssel gestürzt, auf jedes kommt 1 Tournedo und wird mit brauner Sauce, der man 1 Gläschen Sherry beimischt, übergossen und mit Trüffelscheiben belegt.

Statt Trüffeln kann man auch gedünstete Champignons verwenden.

Auf Polentasockeln angerichtet, bestreut man die Tournedos mit Parmesankäse und reicht Paradiesäpfelsauce separat dazu.

Auch mit gefüllten Artischokenböden, Spargelspitzen, Spinat, Trüffeln, Preßkohl, weißen Rüben und Salzkartoffeln kann garniert werden. Selbstverständlich ist darauf zu achten, daß die Speise sehr heiß zu Tische kommt und ist es daher gut, die fertige Schüssel knapp vor dem Servieren über Dunst oder einige Minuten in die heiße Röhre zu stellen.

Tournedos können auch von Reh- oder Hasenfleisch bereitet werden. Dazu reicht man eine Wildpretsauce oder Cumberland.

Kotelettes à la royale.

Von einem Kalbsschlegel löst man die Nuß aus, dünstet sie weich und schneidet sie in dünnen Scheiben.

Man bereitet Mayonnaise von 3 Dottern, $\frac{1}{8}$ Liter Aspik, 5 Löffel Öl, Kaffeelöffel Senf, 1 Zitrone der Saft, etwas weißen Pfeifer und Salz, dazu mischt man 3 harte passierte Dotter, 20 Dekka geselchte, feingewiegte Zunge und wenn Fleischabfälle sind, auch diese faschiert.

Mit dieser Sauce bestreicht man die Fleischschnitten, und richtet sie zierlich an.

Cromesquit.

3 Champignons kleinwürfelig schneiden und mit Butter und etwas Suppe weichdünsten, dazu gibt man 25 Deka gekochtes Kalbfleisch und 5 Deka gekochte Zunge, auch würfelig geschnitten und Salz und Muskatnuß dazu, mengt es und stellt es kühl.

Man füllt von der Mischung Oblaten an, schließt sie gut, taucht sie in Bierteig (Heft 5) und backt sie in heißem Fett. Mit gebackener Petersilie garnieren.

Eier mit Bücklingen.

Von geräucherten Bücklingen zieht man die Haut ab, entfernt die Gräten und schneidet das Fleisch auf feine Streifen, 8 Eier, 8 Eßlöffel Milch, etwas Salz und weißen Pfeffer gut versprudeln, dazu mengt man die geschnittenen Bücklinge.

In eine weite flache Kasserolle gibt man ein Stück Butter oder Schmalz, läßt es heiß werden, tut die Eiermischung hinein und läßt sie langsam steif werden. Die Speise muß saftig mit Schnittlauch bestreut zu Tische gebracht werden.

Frühlingseier.

$\frac{1}{4}$ Kilo grüne Erbsen werden weichgekocht, gesalzen, wenig gezuckert und dann passiert, es muß dick sein, hierauf rührt man 6 Deka frische Butter darunter und richtet es kegelförmig auf der Mitte einer flachen runden Schüssel an. Nun gibt man in Kranzform gebähte Weißbrotschnitten herum, legt auf jede eine angebratene Schinkenscheibe und auf diese je 1 poschiertes Ei (siehe Eier, poschierte). Man reicht eine Buttersauce, der man feingeschnittene Petersilie, etwas Schnittlauch und Kerbelkraut zugemischt hat, separat dazu.

Filet.

Siehe französische und Filet sauté, Heft 3.

Filet de boeuf à l'orientale.

Ein von Fett und Haut befreiter Lungenbraten wird über Speckplatten auf ein Backblech gelegt und mit fingerdicken Kartoffelsteigen belegt, diesen bestreicht man mit etwas

Fett und bratet ihn bei großer Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohr. Unterdessen bereitet man eine lichtbraune Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, gibt etwas Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, wenig Bertram und Basilicum und einige Löffel Wein dazu und läßt die Sauce gut verkochen, passiert sie dann, tut blättrig geschnittene Schweinsniere, Champignons, Hühnerlebern, alles vorher weich gedünstet und gebratene kleine Zwiebeln hinein, läßt nochmals aufkochen und gießt dies über den zu Spalten geschnittenen und wie ganz zusammengesetzten Lungenbraten.

Filet de boeuf à la Frankfurt.

Ein englisch gebratener Lungenbraten wird mit Preßkohl (Heft 1) garniert und auf jede Scheibe Kohl werden blättrig geschnittene Frankfurter gelegt.

Filet de boeuf à la Chambord.

Man bratet einen Lungenbraten auf englische Art, wie es in Heft 3 angegeben ist. Unterdessen bereitet man eine Buttersauce, gibt etwas Zitronensaft und Pfeffer, sowie gekochte grüne Erbsen und ausgestochenes gedünstetes Gemüse hinein und serviert sie separat.

Filet à la Coti.

Englisch gebratenes Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit blättrig geschnittenen kleinen Gurken und kleinen Kartoffeln garnieren.

Filet de boeuf à la Toulouse.

Wird wie Filet de boeuf à la Chambord bereitet, nur gibt man in die Sauce noch Faschnockerln und Karfiol hinein.

Filet de boeuf à la Colbert.

I.

Ein abgehäteter, mit Salz und Pfeffer eingeriebener Lungenbraten wird in eine lange Pfanne gelegt, darüber streut man gehackte Champignons, grüne Petersilie, Kapern und Oliven, beides fein geschnitten. 2 Kohlhäuptel werden entblättert und in Salzwasser 2 Minuten gekocht, dann aus dem Wasser genommen, auskühlen gelassen, dann legt man die Kohlblätter in doppelter Lage über den Lungenbraten und überlegt diesen mit Speckblättern, gießt

noch etwas Fett darauf und bratet das Filet in sehr heißer Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde.

II.

Lungenbraten abhäuten, salzen und in 10 Dekka Fett 20 Minuten braten.

3 Kohlköpfe halbiert man und kocht sie in Salzwasser ziemlich weich, dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen.

Ein Schweinsnetz breitet man aus, belegt es mit Speckscheiben und den Kohlblättern, gibt den Lungenbraten darauf, bestreicht ihn mit fines herbes, hüllt ihn in das Netz ein, bindet es zu und bratet das Filet noch $\frac{3}{4}$ Stunden.

Filet de boeuf à la Reitter.

Ein Lungenbraten wird, nachdem er von Haut und Fett befreit wurde, eingesalzen und etwas gepfeffert in eine Pfanne gelegt, oben reichlich mit Butter bestrichen und in der sehr heißen Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Dann wird er gewendet und auf der unteren Seite, die jetzt zu oben liegt, mit versprudeltem Ei bestrichen.

Man bereitet eine Mischung von 7 Dekka geriebenem Parmesankäse, 20 Dekka Semmelbröseln, mehreren feingewiegten, in Butter gerösteten Schalotten, gehackter grüner Petersilie, Salz, Pfeffer, wenig Majoran.

Nun sprudelt man 3 Eier mit 3 Dekka zerlassener Butter und $\frac{1}{8}$ Liter Rahm ab, bestreut das Fleisch mit der Mischung, beträufelt es mit der Flüssigkeit und läßt jedesmal eine Schichte im heißen Ofen austrocknen, bevor man die zweite aufträgt. Wenn alles verbraucht ist, beträufelt man die Oberfläche behutsam mit zerlassener Butter, richtet das Filet auf heißer Schüssel an und garniert mit Kartoffeln - Duchesse und reicht eine Tomatensauce dazu.

Filet de boeuf à la Matelote.

Auf gespickten, gedünsteten Lungenbraten gibt man soviel nudelig geschnittenes, mit Butter gedünstetes Wurzelwerk, daß der Braten damit bedeckt ist, bestreut es reichlich mit Semmelbröseln, gießt $\frac{1}{8}$ Liter dicken sauren Rahm darüber und stellt ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde in die heiße Röhre. Man schneidet den Braten behutsam, daß die Kruste festhält, in beliebige Stücke, legt ihn auf eine lange

Schüssel wie ganz zusammen und garniert mit gedünsteten Wurzelwerk, Nockerln, Nudeln oder Tarhonya. Den geseihten Saft in einer Schale extra reichen.

Filet à la Richelieu.

Ein gut abgelegter Lungenbraten wird abgehäutet und in fingerdicke Schnitten geteilt, diese klopft und salzt man, spickt sie reichlich und bratet sie am Spieß. Garniert wird mit grünen Erbsen, Spargelspitzen, Karfiol, Champignons, Paradeis und grünen Bohnen. Dazu reicht man Madeirasauce.

Erbsenomelette.

$\frac{1}{2}$ Liter weichgekochte Erbsen, 15 Dekka Butter, 5 Dekka Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 3 Dotter, 3 Schnee, Salz.

Mehl und Milch versprudeln und mit den Erbsen, diener man die Butter zumischt, 7 Minuten verkochen lassen, dann mischt man Dotter und Schnee dazu und backt aus der Masse in bekannter Weise Omeletten. Diese bestreut man mit gehacktem Schinken und Parmesankäse.

Man kann frische oder getrocknete Erbsen dazu verwenden.

Fasch-Kotelettes.

3 Dekka Butter läßt man in einer Kasserolle zerlaufen, gibt dann 2 Deziliter = $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser dazu und wenn dieses kocht, rührt man 7 Dekka Mehl rasch ein.

Auskühlen lassen, dann 2 Dotter und 2 Schnee einrühren.

$\frac{3}{4}$ Kilo Kalbfleisch faschieren, salzen, und mit der Teigmasse gut verrühren; falls die Mischung zu dick ist, kann man einige Löffel Milch dazu mengen.

Aus der Masse kleine Schnitzchen formen und in Fett gelblich braten. Dann legt man sie auf eine Schüssel, gibt auf jedes etwas Butter und stellt sie so lange ins heiße Rohr, bis alle fertig gebraten sind.

Dazu reicht man feinen Salat.

Frikandellen.

1 Kilo Kalbsschlegel abhäuten und in fingerlange, kleinfingerdick und 3 Finger breite Stücke schneiden. Man spickt die Frikandellen mit feingeschnittenem Speck und legt sie in eine Kasserolle, gibt 10 Dekka Butter, 2 gewässerte, kleingehackte Sardellen, 3 Zitronenscheiben

aus welcher die Kerne entfernt sind, weißen Pfeffer und etwas Muskatblüte dazu und bratet sie auf schwachem Feuer 1 Stunde lang.

Fritot.

Schweine- oder Rindfleisch wird 2 Tage in Marinade gelegt, dann herausgenommen, faschirt und zu Croquetten geformt, man taucht sie in Backteig und backt sie aus Schmalz.

Paradiesäpfelsauce separat dazu servieren.

Gemüsepudding.

Spinat, Erbsen, Karotten, von jedem 10 Dekka, jedes für sich gekocht, eben so viel gedünstete Champignons, Schinken, gebratenes Kalbfleisch, wenn möglich, gebratenes Hühnerfleisch, von jeder Fleischgattung auch 10 Dekka, zu feinen Schnittchen geschnitten, 7 Dekka Butter, 3 Eier, 3 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Butter und Mehl läßt man etwas anlaufen und vergießt dies mit der heiß gemachten Milch, rührt dann die Eier dazu und rührt dies fein ab, nun mischt man alles Gemüse darunter. Eine Puddingform bestreicht man dick mit Butter, gibt einen Teil der Gemüsemasse hinein, legt das Fleisch gleichmäßig verteilt darüber und deckt es mit dem Rest Gemüse zu. $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst kochen.

Gestürzt, mit Butter überbrennen oder mit Parmesan-
käse überstreuen.

Hirnkuchen.

1 Kalbshirn wird blanchiert (Heft 3), 5 Dekka Butter, 4 Dekka Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch am Feuer kochen, dabei gut rühren, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Auskühlen lassen, dann 2 Dotter, 2 Schnee, Salz, Pfeffer, etwas feingehackte Zwiebel und das Hirn dazugeben und glatt verrühren.

Aus der Masse formt man kleine flache Kuchen und backt sie auf beiden Seiten in Butter bräunlich.

Man legt sie nebeneinander auf eine flache Schüssel, gibt auf jeden Kuchen ein Setzei und serviert Spinat oder Sardellensauce separat dazu.

Japanische Ente.

Eine junge, geputzte Ente wird gedünstet und in dem Saft erkalten gelassen. Mandarinen werden, nachdem man

von ihnen einen Deckel abgeschnitten hatte, ausgehöhlt. Diese füllt man nun mit Enten und Gansleberpüree, die Ente wird tranchiert und auf eine flache Schüssel gelegt und mit den gefüllten Mandarinen und ausgestochenem Aspik umlegt.

Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Kalbsnieren à la Minute.

2 vom Fett befreite Kalbsnieren schneidet man auf dünne Blättchen, bestreut sie mit wenig weißem Pfeffer und röstet sie rasch auf heißer Butter mit weißer, blättrig geschnittener Zwiebel unter fleißigem Umschaukeln ab, wobei etwas kleingehackte grüne Petersilie mit eingemischt wird. Dann gibt man einen Spritzer Zitronensaft und einige Tropfen Maggi-Würze daran, schwenkt die Nieren durch und richtet sie mit gerösteten Weißbrotschnitten an.

Kapseln (Papierkästchen)

verschieden gefüllt.

Man gibt die Mischung in längliche, 2fingerbreite Papierkapseln oder Kästchen, stellt dieselben ganz eng nebeneinander auf das Blech und stellt sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor Gebrauch in das heiße Rohr zum backen.

Über einer Serviette auf die Schüssel stellen und sogleich servieren.

Fülle von Geflügel:

Gebratenes faschiertes Fleisch eines Huhnes vermischt man mit 2 Löffel Beschamelsauce, gibt 3 Dotter, 3 Schnee und etwas Salz dazu und füllt es in die Kapseln.

Von Gansleber:

In jedes Kästchen legt man 1 Scheibe gebratene Gansleber. Den Rest der Leber faschirt man, mischt $\frac{1}{2}$ erweichte, sehr fein zerdrückte Semmel, einige kleingeschnittene Speckwürfeln, 2–3 Eier und etwas Salz dazu und füllt dies ein.

Man kann die Farce auch mit Pastetengewürz würzen.

Von Wildbret:

Püree von Wildgeflügel oder Wildbret vermischt man mit Eiern und füllt es ein.

Von Fischen:

(siehe bei diesen).

Von Krebsen:

Man füttert die Kapseln mit Fischfasch und belegt sie mit Krebschwänzchen oder Ragout.

Mit Käse:

Die Kapseln mit Käsesoufflémasse füllen und in der heißen Röhre backen.

Mit Fleisch siehe bei Reste, Heft 8.

Kalbsfasch-Roulade.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch wird faschiert, 10 Dekka Speck zu sehr kleinen Würfeln geschnitten.

In eine Kasserolle gibt man 3 Dekka Butter, läßt sie zerlaufen, gibt $\frac{1}{4}$ Liter Milch dazu und sprudelt 2 Eier ein und bringt dies zum Kochen, dabei hat man fortwährend zu sprudeln, dann rührt man 15 Dekka Mehl rasch ein. Auskühlen lassen und hierauf mit dem Speck und Fleisch vermengen.

Man würzt es mit Salz und 1 Messerspitze voll Pastetengewürz.

Ein Bogen weißes Schreibpapier wird auf einer Seite mit Butter stark bestrichen und mit Mehl bestreut, darauf wird nun die Fasch dünn aufgestrichen, dabei bedient man sich eines in heißes Wasser getauchten Messers, auf die Fasch gibt man nun entweder feingewiegte Kalbsleber oder zu Scheiben geschnittene harte Eier, oder von 2 Eiern eine Eierspeise, oder in Salzwasser überkochtes Gemüse, z. B. Spargelspitzen, Kohlsprossen, Karfiol, Schwämme oder dergleichen.

Nun rollt man den Kalbsfasch, wieder mit Zuhilfenahme des Messers zusammen, daß er wie eine Wurst aussieht und hüllt diese Roulade in das Papier ein und biegt beide Enden um. Mit Spagat umbinden.

In eine Kasserolle gelegt, in der sich kochendes Salzwasser befindet, kocht man die Roulade $\frac{1}{2}$ Stunde, hebt sie dann behutsam mit 2 Backlöffeln heraus und läßt sie in dem Papier eingehüllt bis zum Gebrauch liegen.

Ausgelöst schneidet man sie in 2 fingerbreite Scheiben und reicht Ragout oder Eingemachtes oder eine Sauce suprême dazu.

Kartoffel-Polenta.

Der gestürzte Pudding (siehe diesen im selben Heft) wird mit Parmesankäse überstreut und gibt man einen Kranz von gehacktem Schinken und Zunge ringsum.

Kalbsnuß, gefüllte.

Eine Kalbsnuß wird gesalzen, gespickt und rasch überbraten, sie darf nur eine Kruste haben und muß innen noch blutig sein.

Nun schneidet man sie der Länge nach durch und schneidet das Fleisch aus der unteren Hälfte so herans, daß nur die Kruste bleibt.

Die Höhlung füllt man nun mit abwechselnden Lagen von Champignonspüree, gedünsteten, nudlig geschnittenen Karotten, ebenso geschnittener Sellerie und Lauch und in Butter gerösteten Zwiebelringen und dem in Streifen geschnittenen herausgenommenen Fleisch, vollkommen aus, legt die obere Hälfte Fleisch darauf, näht das Fleisch zusammen, wickelt es in Papier und bratet es.

Die Fäden entfernt man, schneidet das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben und garniert mit Artischoken, Karotten, Zwiebeln, Gurken und gedünstetem Salat.

Koteletten „Grand'mère“.

Schweinefleisch faschieren, kleine in Butter gebratene Zwiebeln, feingeschnittene gedünstete Karotten.

Fleisch mit Pfeffer, Salz und Eidotter vermischen und auf ein bemehltes Brett fingerdick aufstreichen, mit den Zwiebeln und Karotten belegen und das Fleisch darüber zusammenschlagen.

Nun formt man daraus Koteletten, wickelt sie in Schweinsnetz und bratet sie, wobei man sie mit Rahm begießt.

Dazu Kartoffelpüree.

Kalbspafesen.

$\frac{1}{2}$ Kilo rohes gewaschenes Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Kilo fettes, geräuchertes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ erweichte Semmel, $\frac{1}{2}$ feingehackte kleine Zwiebel (kein Salz).

Fleisch und Semmel durch die Fleischmaschine treiben. Alles gut durcheinermischen, daraus Kugeln formen,

diese breit drücken, in Semmelbrösel wälzen und aus Fett herausbacken.

Dazu feines Gemüse.

Kalbskoteletten.

Kalbskoteletten werden wie bekannt abgebraten (siehe Heft 3) und mit Pastetchen aus Kartoffel-Duchesse-Masse garniert.

Koteletten im Schlafrock.

Zarte Koteletten vom Lamm oder Kalb salzt man und bratet sie jäh ab. Auskühlen lassen und dabei etwas beschweren, damit sie flach sind. Unterdessen bereitet man eine Beschamelmasse (Heft 5) mischt Zwiebel, Petersiliengrün, Champignons, alles fein gewiegt und Pastetengewürz dazu, taucht die Kotelettes in diese Masse, läßt sie steif werden, dreht sie dann in Mehl, Ei und Bröseln und backt sie aus Schmalz.

Man reicht feines Gemüse dazu.

Königsberger Klops.

30 Dekka Rindfleisch, 25 Dekka Schweinefleisch, beides faschirt, 1 erweichte Semmel, 1 feingehackte kleine Zwiebel, 2—3 zerdrückte Sardellen, Pfeffer, wenig Salz.

Alles zusammenmischen und aus der Masse Knödel formen.

Unterdessen hat man eine Einmachsauce bereitet, gibt in diese etwas Weißwein, Sardellen, Kapern und 10 Tropfen Maggi's Würze, legt die Knödeln in diese Sauce ein und kocht sie darinnen langsam $\frac{1}{2}$ Stunde, dabei hat man öfter umzurühren.

Lieder ohne Worte.

Gebratene Kalbfleischschnitten belegt man mit pochiertem Ei und umkränzt sie mit Sardellenstreifen, Oliven, Mixed-Pickles, Kaviar, Krebschweifchen und reicht Sauce Béarnaise separat dazu.

Leber-Wanneln.

15 Dekka Kalbsleber, 3 Dekka Schmalz, 2 Eier, Majoran, Salz, etwas zerdrückten Knoblauch, Pfeffer, 1—2 Löffel Bröseln.

Die Kalbsleber austreifen und sehr fein wiegen, dann alles übrige dazumischen. Man füllt von der Mischung

ausgebröselte kleine Formen $\frac{3}{4}$ voll und bakt sie oder siedet sie in Dunst.

Mit Gansleber:

Die Leber wird überdünstet, dann fein gewiegt mit 2—3 Dottern und Pastetengewürz vermischt in kleine ausgeschmierte Wanneln gefüllt und in Dunst gekocht.

Little Beefsteaks.

Gehacktes Rindfleisch vermischt man mit Speck, Knoblauch, Salz und Pfeffer, formt daraus Beefsteaks, dreht sie in Ei und Bröseln und bakt sie aus heißem Schmalz.

Dazu reicht man eine Paradiesäpfelsauce.

Nettamours.

Von 1 Kilo Kalbfleisch schneidet man 12 cm lange, 4 cm breite und 2 cm dicke Streifen, dann jedes in 3 lange Striemen, doch so, daß das Fleisch an einem Ende zusammenbleibt. Davon flicht man Zöpfchen und bindet das Ende zu.

In eine Kasserolle gibt man 7 Dekka Butter, $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft, legt die Zöpfchen hinein und dünstet sie weich.

Sie sollen ohne viel Farbe sein und werden mit Kartoffeln oder Gemüsen serviert. Der Saft wird darüber gegeben.

Palfyknödeln.

Kohl, Kohlrüben, Spinat, grüne Erbsen und dergleichen werden in reinem Fett gedünstet. 2—3 würfelig geschnittene Semmel mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch befeuchtet, 12 Dekka fein geschnittenen Schinken, 8 Dekka würfelig geschnittener Speck, den man glasig röstet, 3 ganze Eier, 2 Dekka geriebenen Parmesankäse, Salz.

Alles zusammenmischen. Eine in kaltes Wasser getauchte Serviette drückt man fest aus und breitet sie auf, gibt die Masse darauf, umhüllt sie mit der Serviette und kocht das Knödel 1 Stunde in Salzwasser. Darnach bindet man die Serviette auf, legt das Knödel auf eine runde Schüssel, bestreut es mit Parmesankäse und gießt heiße Butter darüber.

Selbstverständlich kann man verschiedene Arten Gemüse dazu verwenden.

Polnische Vorspeise.

6 Dekka Butter, 3 ganze Eier, 10 Dekka würfelig geschnittene Semmel mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch benetzt, 2—3 Löffel weichgekochte, grüne Erbsen, 1 kleine gelbe und 1 kleine rote Rübe würfelig geschnitten und ebenfalls weich gekocht, 2 hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier, 10 Dekka gebratenes, feingeschnittenes Fleisch, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{16}$ Liter Rahm.

Alles zusammen gut vermengen.

Ein Tuch mit Mehl bestreuen, die Masse als Knödel geformt darauf geben und das Tuch darüber zusammenbinden. In einen Topf, in dem sich siedendes Wasser befindet, hineingeben und $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Aus dem Tuche genommen, auf eine Schüssel legen, mit Parmesankäse bestreuen und rundum mit kleingeschnittenen Würsten oder gebratener Gansleber garnieren.

Pork and Beans.

$\frac{1}{2}$ Kilo gepökelttes Schweinefleisch wird zu großen Würfeln geschnitten und mit 1 ganzen Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Liter weißen Bohnen in eine Kasserolle gegeben und vollkommen mit Wasser bedeckt. Nun kocht man es, bis das Wasser verkocht ist. Sollten Bohnen oder Fleisch dann nicht weich sein, müßte man etwas Wasser zugießen und weiter kochen lassen.

Die Speise wird gestürzt und geriebener Kren mit Essig vermergt, dazu gegeben.

Ragout-Wanneln.

Gebratenes faschirtes Kalb- oder Hühnerfleisch oder Fischfleisch, ungefähr 30 Dekka, 2 Dekka Butter, 2 Eier, Petersilie, Salz, 2—3 Löffel Milch, gedünstete grüne Erbsen, 1 Löffel sauren Rahm und 1 Löffel Bröseln.

Dies wird gut vermergt, davon kleine bebutterte Wanneln damit angefüllt und diese $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst gekocht.

Gestürzt reicht man eine Sauce hollandaise dazu.

Sardellenfülle in Muscheln.

5 Dekka passierte Sardellen, 5 Dekka Butter, 4 Dotter, 3 Dekka geriebener Parmesankäse, etwas Petersilie und Schnittlauch, 4 Schnee.

Alles vermengen, die Mischung in Muscheln häufen, auf ein Backblech stellen und überbacken.

Über einer Serviette rasch servieren.

Oder man vermengt eine weiße Mayonnaise mit Sardellen und Krebsfleisch, beides zu Stückchen geschnitten und gehackten Kapern.

Diese Mischung in Muscheln füllen und mit harten Eierscheiben garnieren.

Sauce Velouté mit Fleischwürfeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Huhn wird mit wenig Wurzeln und Salz 1 Stunde gekocht, dann abgeseiht.

Eine helle Buttereinbrenn wird mit dieser Suppe vergossen, 2—3 feingeschnittene Champignons dazu getan, nach Geschmack noch gesalzen und diese Sauce gut verkocht.

Sie muß ziemlich dick sein; das Fleisch wird faschiert, mit 2—3 Löffeln dieser Sauce sowie mit 1 Ei und $\frac{1}{2}$ erweichter Semmel, Pfeffer und Salz vermengt und gut abgetrieben, dann wird die Masse fingerdick auf ein bemehltes Brett gestrichen und auskühlen gelassen. Hierauf zu 5 cm großen Würfeln geschnitten, in Ei und Bröseln gedreht und aus heißem Fett gebacken.

Die Sauce richtet man in einer Schüssel an und umgibt sie mit den gebackenen Fleischwürfeln.

Garniertes Sauerkraut.

$\frac{1}{2}$ Kilo Sauerkraut, Gansjunges, $\frac{1}{4}$ Kilo Selchfleisch, $\frac{1}{8}$ Kilo Speck, feingeschnittene Zwiebel, 5—6 zerdrückte Wachholderbeeren wird alles zusammen mit dem nötigen Wasser weichgedünstet.

Dann rührt man 2 Löffel Mehl mit 6 Löffel Wasser glatt ab und gibt es zum Kraut und kocht es noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Man stürzt die Speise auf eine Schüssel und garniert mit Würsten, Kartoffeln und Petersilienbüscheln.

Tegetthoff-Omelette.

Ein Bries dünstet man mit Butter, wenig Zwiebel und Petersilie, Salz und Pfeffer weich und schneidet es in kleine Stückchen. Karfiol in Salzwasser weich kochen. Nun bereitet man eine dickliche Buttersauce, kocht Bries und Karfiol darinnen auf und füllt mit dieser Mischung kleine, sehr dünn hellgelb gebackene Fridatten.

Sehr heiß zu Tisch bringen.

Vorspeise à la Hélène.

Man backt Krustaden aus Butterteig im Durchmesser von 6 cm. Zu gleicher Zeit dünstet man $\frac{1}{4}$ Liter grüne frische Zuckererbsen und bereitet ein Hühnerhaschee.

Die gebackenen heißen Krustaden füllt man mit dem Haschee und häuft es so auf, daß spitze Türmchen entstehen, die man mit den grünen Erbsen reichlich belegt.

Die Türmchen sollen so aussehen, als wenn sie nur aus Erbsen bereitet wären.

Mit heißer Butter bepinseln.

Bis zum Gebrauch ins heiße Rohr stellen, doch höchstens 5 Minuten.

Über einer Serviette oder Spitzenpapier auf einer langen Platte anrichten und eine Beschamelsauce separat dazu servieren.

Zungenscheiben.

Rund ausgestochene gekochte Zungenscheiben bestreicht man auf einer Seite mit Gansleberpüree, bedeckt sie mit Sauce Chaud-froid, umgibt jede Scheibe mit einem Ring aus Aspik und richtet sie auf einer Glasschüssel an. Den Rand der Schüssel belegt man mit nudlig geschnittener Zunge und Trüffeln und putzt mit Petersiliengrün.

Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Mit Sauce Tomate:

Geräucherte gekochte Zunge schneidet man in gleichmäßige, messerrückendicke Scheiben, richtet sie übereinandergreifend auf einer langen Schüssel an und übergießt sie mit Paradiesäpfelsauce.

Sehr heiß servieren.

Gefüllte:

Gesottene Zunge in dünne Scheiben schneiden, doch so, daß immer 2 Scheiben zusammenhängen, dazwischen streicht man Kalbsfasch, drückt sie dann fest zusammen, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bratet sie in heißem Fett.

Dazu feiner Salat.

Mit Gansleber in Aspik:

Eine gekochte, geschälte Rindszunge wird in schöne Scheiben geschnitten. Dann stößt man eine gedünstete

Gansleber recht fein, vermischt diese Farce mit 2 geputzten, entgräteten und zerdrückten Sardellen und zerlassenem Aspik, bestreicht damit die Scheiben der Rindszunge, richtet diese bergartig auf einer Schüssel an und serviert sie mit gehacktem Aspik garniert.

Fastenzwischenspeisen.

I.

Eine kleine Karfiolrose wird in Salzwasser weich gekocht und dann passiert. Inzwischen dünstet man 4 bis 5 Champignons mit etwas Butter und grüner Petersilie weich. Eine erweichte, gut ausgedrückte Semmel, 2 Eidotter und den Karfiol mischt man zu den Schwämmen, tut soviel Semmelbröseln dazu, daß sich Koteletten formen lassen und bratet sie in heißem Fett schön goldgelb.

Statt Semmelbröseln kann man gedünsteten Reis zumischen. Diese Koteletten werden dann in Ei und Bröseln gedreht und aus heißem Schmalz herausgebacken. Man kann Salat dazu reichen.

II.

$\frac{1}{4}$ Liter Reis in $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser weichkochen. Während dieser Zeit dünstet man 4 nudelig geschnittene gelbe Rübchen mit Butter und etwas grüner Petersilie. Ausgekühlt vermischt man alles, gibt 2 Eier und etwas Bröseln dazu, formt aus der Masse runde Krapferln, legt sie auf eine flache Schüssel, gibt auf jedes Krapferl 1 Stückchen Butter und stellt sie bis zum Gebrauch in die warme Röhre. Man kann auch gekochte grüne Erbsen dazu mischen.

III.

7 Dekka weiße Bohnen kocht man mit immer nur wenig Wasser weich, 7 Dekka größte Rollgerste wird weich gekocht und dann ausdünsten gelassen. Beides salzen. 1 feingehackte Zwiebel in 4 Dekka Butter gelblich anlaufen lassen, dann nebst 1 Ei und etwas Bröseln zu Bohnen und Gerste mischen. Schnitzel formen, panieren und backen.

IV.

$\frac{1}{4}$ Liter weichgekochte Linsen, das Wasser vollkommen entfernen und die Linsen passieren, dazu mischt

man etwas zerdrückten Knoblauch, einige gehackte frische Steinpilze, 1 Ei, etwas Majoran und soviel Semmelbröseln, daß sich Schnitzel daraus formen lassen, die man mit heißem Fett rasch abbratet.

Oder man paniert sie und backt sie aus heißem Fett.

V.

5 Dekaliter Linsen, 5 Dekaliter Bohnen, 5 Dekaliter Erbsen, jedes für sich weichgekocht, wobei zu beachten ist, daß sich das Wasser ganz verkocht. Passieren, dann salzen. Etwas feingeschnittene Zwiebel in Butter rösten, dann 1 erweichte Semmel, 2 Eier, etwas Majoran, gestoßenen Kümmel und zwei handvoll Grünkernflocken mit dem Passieren gut verrühren.

Auf bemehltem Brett formt man das Ganze zu einer Wurst, legt sie in eine bebutterte Pfanne und bratet sie unter fleißigem Begießen mit heißer Butter.

Haferflocken-Kotelettes.

2 Dekaliter Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 4 Dekaliter Haferflocken, dies zusammen in einer Kasserolle über Feuer unter Rühren dick einkochen. Auskühlen lassen, dann 2 Dotter, 1 Schnee und etwas Salz dazurühren. Aus der Masse Kotelettes formen und mit Zwiebel in Schmalz backen.

Champignonsbrötchen.

Von „ausgezeichneten Gernteig“, Heft 5, backt man Kröpfchen, schneidet noch heiß ein Deckelchen ab, höhlt sie aus, füllt sie, stellt sie nochmals in die Röhre, damit sie sehr heiß werden und gibt sie rasch zu Tische.

Fülle: $\frac{1}{4}$ Kilo gut gereinigte, würfelig geschnittene Champignons oder Pilze dünstet man mit Butter, staubt sie, gibt kochende Milch dazu und kocht sie 10 Minuten, vermischt sie mit 2 Eidottern, Salz, und Pfeffer und noch etwas frischer Butter.

Champignonsroulade.

6 feinblättrig geschnittene Champignons dünstet man mit etwas grüner, fein gewiegter Petersilie und Butter weich.

5 ganze Eier, 1 Deziliter = $\frac{1}{4}$ Seidel Rahm, Salz und 5 Dekaliter Mehl wird zusammen gut versprudelt.

Auf ein bebuttertes Backblech streicht man den Teig

dünn auf und backt ihn rasch. Ist er hellgelb, verteilt man die Schwämme gleichmäßig darauf und rollt die Mehlspeise rasch zusammen.

Die Roulade wird in zweifingerbreite Streifen geschnitten und eine Rahmsauce dazu gereicht. Diese besteht aus $\frac{1}{4}$ Liter Rahm mit 2 Dottern und Salz vermischt und am Dunst so lang gesprudelt, bis die Sauce steigt ohne zu kochen.

Dillkrapferln.

14 Dekka Mehl, 2 Dotter, 4 Eßlöffel Milch, 2 Dekka Butter, Salz.

Einen Teig daraus machen und gut abarbeiten, bis er Blasen macht. $\frac{1}{4}$ Stunde rasten lassen.

Messerrückendick auswalken, viereckige Fleckchen schneiden, in die Mitte ein nußgroßes Häufchen Fülle geben, den Teig so darüber zusammenschlagen, daß Rechtecke entstehen, radelt sie ab und backt die Krapferln in heißem Fett lichtbraun. Heiß servieren.

Fülle: 20 Dekka passierter Topfen, 1 Eidotter, 1 Löffel Rahm, Salz und Dill nach Geschmack. Das Dillkraut muß sehr frisch und fein gehackt sein.

Kukuruz.

Junge zarte Maiskolben läßt man in Salzwasser kochen und gibt sie als Zwischenspeise mit frischer Butter zu Tisch. Man bestreicht sie erst bei Tisch mit Butter und bestreut sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer.

Consommé für Fasttage.

7 Dekka Mehl, 4 Dekka Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Milch gibt man in eine Kasserolle und rührt es am Feuer so lange, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Auskühlen lassen, dann etwas Salz und Pfeffer, 4 Dotter und 4 Schnee einrühren. Nun mischt man noch 4 Löffel grüne Erbsen, ebensoviel Wurzelwerk, 3 blätterig geschnittene Champignons, alles vorher in Salzwasser weichgekocht dazu, vermischt nach Belieben auch noch 3 Dekka geriebenen Parmesankäse damit, füllt die Masse in eine bebutterte Dunstform und kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst.

Zu diesem Consommé kann man auch Spargelspitzen und anderes feines Gemüse wählen. Gestürzt rasch servieren.

Wurzelpastetchen.

Verschiedenes, nudelig geschnittenes Wurzelwerk mit Butter und wenig Wasser weichdünsten. Kohl, Karfiol, jedes für sich weichkochen.

Semmeln (Weißbrötchen) werden in dünne Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen, mit feingehackter Petersilie und Parmesankäse überstreut und mit dem gekochten Kohl bedeckt. Diesen bedeckt man mit Semmelbröseln und Parmesankäse und spritzt Butter darüber.

Die Schnitten werden in der Röhre leicht überbacken. Angerichtet, garniert man sie ringsherum mit dem Wurzelwerk und gibt in die Mitte jedes Pastetchens ein Röschen Karfiol.

Noch einige Zwischenspeisen

welche man nach den Vorgerichten und vor dem Braten reicht:

Verschiedene Fleischwürste, faschierter Schweinskopf, Hasen- und Rehkuchen, Entre-côte, Leber, verschieden zubereitet, Hascheepudding, faschiertes Fleisch, große Pasteten, Hühner aller Art, Bratenreste mit Sauce, z. B. Schüsselragout und dergl. oder Jägerschnitten, Kaninchen, Lamms-, Schweins-, Schöpsen- oder Kalbskoteletten.

Zunge, geräuchert und gekocht mit Kren oder gepöckelt, dann gekocht und paniert mit irgend einem Püree.

Rouladen von verschiedenem Fleisch, Rebhühner, Wachteln und dergl., Schnitzel von Geflügel.

Siehe auch garnierte Schüsseln, Heft 8.

Welche Küchenfeuerung verdient den Vorzug?

Gasherd oder Kohlenfeuerung? Diese Frage drängt sich jeder Hausfrau auf, wenn es sich um die Neueinrichtung, Umgestaltung oder auch nur Verbesserung ihrer Kücheneinrichtung handelt.

Die kluge und wirtschaftlich geschulte Hausfrau wird sich bei der Entscheidung nur von praktischen, wirtschaftlichen Erwägungen leiten lassen.

Der Kohlenherd hat große Mängel.

Mit seiner unförmigen Größe und den unvermeidlichen Holz-, Kohlen- und Aschenbehältern nimmt er in der ohnedies im Raume meist bescheiden bemessenen Küche eine große Fläche ein. Kohle und Asche, Ruß und Rauch verunzieren die ansonsten schönste und reinlichste Küche. Die lästige Hitzausstrahlung macht insbesondere im Sommer jede Tätigkeit in der Küche zur Qual. Die Herstellung des einfachsten Gerichtes erfordert viel der kostbaren Zeit und sehr viel, zum größten Teil unnütz verbranntes Brennmaterial. Der Kohlenherd ist daher in der Benützung auch teuer. Die Regelung der jeweils notwendigen Hitze ist nahezu ausgeschlossen.

Wie anders, wenn der Hausfrau der wenig Raum beanspruchende Gasherd zu Diensten steht. Herd und Töpfe bleiben immer ohne viele Mühe spiegelblank, Rauch und Ruß, Kohlenstaub und Asche mit all den lästigen Folgen sind der Gasküche fremd. Im Augenblick des Bedarfes spendet der Gasherd, bedient durch einen Handgriff, jede der Abstufungen, von der milden Wärme bis zur vollen Hitze.

Die Erfahrung bestätigt, daß die auf dem Gasherd hergestellten Speisen infolge des raschen Ankochens und der genauen Regulierbarkeit der Hitze schmackhafter hergestellt werden können, als am Kohlenherd und daß ins-

besondere Braten viel saftiger bleiben und weniger Gewichtsverlust erleiden. Unklar und meist ganz falsch sind die Ansichten über die Kosten des Gaskochens. Wie alles, will auch das Kochen mit Gas erlernt sein. Das ist aber sehr rasch geschehen.

Mit den heute überall erhältlichen, für jedes Bedürfnis vorhandenen Gaskocheinrichtungen stellt sich bei nicht gerade zu unvernünftiger Handhabung das Kochen, Braten und Backen mit Gas zumindest nicht teurer als mit Kohle.

Um die Kosten des Kochens mit Gas zu veranschaulichen, sei auf folgende Verbrauchsziffern verwiesen, die das Durchschnittsergebnis von vielen Hunderten unter der Kontrolle zahlreicher Hausfrauen bei den Kochvorträgen der Wiener städtischen Gaswerke zubereiteten Mahlzeiten sind.

Zur Herstellung eines einfachen Mittagmahles, bestehend aus 3 Liter Suppe, 1 Kilo Rindfleisch und Gemüse werden 380 Liter Gas verbraucht; bei einem Gaspreis von 17 Hellern für 1000 Liter betragen die Kosten daher 6.5 Heller.

$1\frac{1}{2}$ Liter Suppe, $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch, Gemüse und das Backen eines Kuchens erfordern 440 Liter oder um 7.5 Heller Gas.

Zur Herstellung von $1\frac{1}{2}$ Kilo Roastbeef, gedünstetem Reis sowie zum Backen eines Topfenkuchens und eines Buttermilchstrudels werden 1200 Liter, d. i. für 20.4 Heller Gas verbraucht.

Zum Braten von 2 Kilo Schweinefleisch 600 Liter, d. i. für 10.2 Heller Gas.

Aehnlich billig stellt sich wohl kein anderes Brennmaterial in der Küche.

Was soll man bei der Benützung eines Gasherdes beachten?

1. Man entzündet die Flamme erst einige Sekunden nach dem Öffnen des Hahnes und setze dann erst die Kochtöpfe auf.

2. Die Flamme soll blau mit einem grünen Kern brennen. Flackert und leuchtet die Kochflamme, so reinige und reguliere man die Brenner, da sich sonst die Töpfe mit Ruß beschlagen und Gas verschwendet wird.

3. Zum Ankochen stelle man die Töpfe auf die Rippen der umgedrehten Herdringe. Man erspart hierdurch Zeit und Gas.

Zum Weiterkochen stelle man die Kocherflamme möglichst klein, lege die Herdringe mit der glatten Fläche nach oben und setze die Töpfe auf diese. Die übrige Herdfläche benütze man zum Vorwärmen und Fortkochen anderer Töpfe.

4. Man wähle breite Kochtöpfe; die Flamme soll nicht über den Boden des Topfes hinausschlagen.

Die Hausfrau, die diese wenigen und einfachen Regeln beachtet, wird den Gasherd der Kohlenfeuerung praktisch und wirtschaftlich überlegen finden und auf die Frage: „Welche Küchenfeuerung verdient den Vorzug?“ antworten:

Die praktische Hausfrau kocht, bratet und backt nur mit Gas!

FRUCHTZUCKER

Flüssig. Patent Dr. Kues



ZUM EINSIEDEN VON OBST

1 Liter Fruchtzucker entspricht 1 1/4 Kilogramm
feinstem Raffinade-Zucker

Zu haben in allen besseren Spezerei-, Deli-
katesen- und Drogengeschäften

Verlangen Sie Prospekt von der I. Wiener
Kandis-, Invert- u. Fruchtzuckerfabrik, **Wien**
X., Troststrasse 73-75. Tel. 4470 ev. 3575

Man beachte die Schutzmarke u. weise minderwertige Nachahmungen zurück

Küchengeräte in reichster
Auswahl
ALOIS PESENDORFER

Spezialgeschäft für moderne
Kücheneinrichtungen Wien VII.,
Neubaugasse 80, Ecke Neutiftgasse

Beg. **Josef Sowak** Tel.
1877 19949

Spezialist in weichen Möbeln
WIEN XVII., HALIKSCHGASSE 17
hält stets ein Lager von Küchen-,
Vorzimmer- und Kinderzimmer-
einrichtungen etc. etc.

Alleerfeinste
**Erdbeer-
Thee-Butter**

Schutz-Marke

Garantirt echte Naturbutter.

Wien II. Freilagerg. 5. St.

SCHMOLL-PASTA

MÖBEL-GLANZ-PASTA von **KARL v. SCHMOLL**

XVIII. BEZIRK, MARTINSTRASSE Nr. 28

Reserviert.

KOHLE billiger! **S. KASPAR**

Freie Zustellung von 2 Säcken an bis 8 Uhr abends

XX. WENZELG. 14
TEL. 19257

Gemeinde Wien – städt. Gaswerke

Direktion, Ausstellung und Vortragsaal

Wien, 8. Bezirk, Josefstädterstraße Nr. 10

Abgabe von Gas für
Licht=,
Heiz=,
Koch= und
gewerbliche Zwecke

Kostenfreie Ausführung von
Automat - Gaseinrichtungen

Ständige, frei zugängliche Ausstellung von
bewährten Gaseinrichtungen :: (Kein Verkauf)

Mietweise Beistellung von
Gas-Bügeleinrichtungen
(75 Heller vierteljährlich)

Vom September bis Juli jeden Mittwoch und
Samstag 3 Uhr nachmittags:

Demonstrations - Vortrag über das
Kochen, Braten und Backen mit Gas

Von **TAUSENDEN** erprobt!

BIRUM

der beste und dauerhafteste

Staubsauger und Parkettenreiniger

Preis **K 40.**— Parkettenreiniger hierzu **K 8.**—

== **Volle Garantie** ==

Kostenlose unverbindliche Vorführung durch
alle Verkaufsstellen und das Fabriksdepot

Ludwig Dörfler

Wien IX/1, Schlickplatz 3
Telephon Nr. 22.799

Prospekt **M** mit zahlreichen Gut-
achten gratis.



Mode vergeht, Methode besteht,

so der Erfolg sie bestätigt, wie beim wohl-
bekanntem **aecht: Frank** als bester und wohl-
bekömmlicher, würziger und kräftigster

Zusatz zum Bohnenkaffee; eine kleine

Messerspitze voll schon gibt

Farbe und Konsistenz,

erhöht das

Aroma

„Aecht“ mit der : Kaffeemühle: als Fabrikmarke

Gaskochapparate
und
Gasherde
gut
und
billig

bezieht die sparsame Hausfrau
bei

Friedr. Siemens

Fabrik k. k. priv. Beleuchtungs-
und Heizapparate

Wien IX.

Alserstraße Nr. 20



Telephon
16.104



0400

MJ

STOLLWERCK- GOLD

die neue Schokolade

	K	h
GOLD $\frac{1}{4}$ kg	1	20
SILBER "	1	-
KUPFER "	-	80

unübertroffen in
Qualität und Preiswürdigkeit.