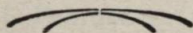
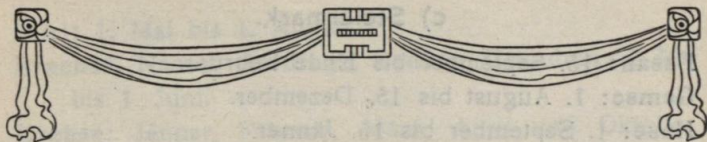


Tabellen.

Rechtliche Schutzzeit
in Niederösterreich

Zweiter Teil.





Tabellen.

Gesetzliche Schußzeit.

a) Niederösterreich.

Auerhahn und Birkhahn: 1. April bis 15. Juni.

Fasan: 16. September bis 1. Februar.

Gemse: 1. August bis 1. Februar.

Hase: 16. August bis 1. Februar.

Hirsch: 1. Juni bis 1. Februar.

Rebhuhn: 1. August bis 1. Jänner.

Rehgeiß: 1. November bis 14. Jänner.

Schnepfe: 1. August bis 1. Februar.

Wachtel: 1. August bis 1. Februar.

Wildente: 1. Juli bis 1. März.

b) Oberösterreich.

Auerhahn und Birkhahn: 1. März bis 31. März.

Fasan und Rebhuhn: 1. August bis 31. Jänner.

Gemse: 15. Juli bis 15. Dezember.

Hase: 15. August bis 16. Jänner.

Hirsch: 1. Oktober bis 31. Jänner.

Rehbock: 1. Juni bis Ende Februar.

Haselhuhn

Steinhuhn

Schneehuhn

Schnepfe

} 15. August bis Ende Februar.

c) Steiermark.

Fasan: 15. September bis Ende Februar.

Gemse: 1. August bis 15. Dezember.

Hase: 1. September bis 15. Jänner.

Hirsch: 15. Oktober bis 24. Juni.

Rebhuhn: 1. August bis 31. Jänner.

Rehbock: 1. Juni bis 31. Jänner.

d) Ungarn.

Auerhahn: 1. März bis 15. Juni.

Fasan: 15. August bis 15. Februar.

Geissen, Tiere: 15. Oktober bis 15. Jänner.

Gemse: 15. Dezember bis 15. August.

Hase: 15. August bis 15. Februar.

Hirsch: 1. Juli bis 30. November.

Rebhuhn: 1. August bis 15. Jänner.

Rehbock: 1. April bis 31. Jänner.

Wachtel: 15. August bis 15. Februar.

Waldschnepfe: 1. September bis 15. November.

Wildente: 1. Juli bis 15. April.

Schonzeit der Fische.

Forellen: 16. Oktober bis 15. Dezember.

Asch: 16. März bis 1. Mai.

Barben: 16. Mai bis 15. Juni.

Saiblinge: 16. Oktober bis 15. November.

Schill: 16. April bis 1. Juni.

Hecht: 1. März bis 1. April.

Wels, Schaiden: 1. Juni bis 1. Juli.

Lachsforellen: 1. November bis 1. Dezember.

Stirl: 1. Mai bis 1. August.

Brachse, Nasen, Nerflinge, Lauben, Grundeln: 1. Mai bis 1. Juni.

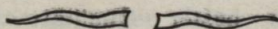
Krebse: Jänner, Februar, März, April und Oktober, November, Dezember.

Gewichte.

1 Lot	=	etwas mehr als	$1\frac{1}{2}$ dkg
2 "	=	genau	$3\frac{1}{2}$ "
4 "	=	"	7 "
8 "	=	$\frac{1}{4}$ Pfund oder	14 "
16 "	=	$\frac{1}{2}$ " " "	28 "
24 "	=	$\frac{3}{4}$ " " "	42 "
32 "	=	1 " " "	56 "

Masse.

$\frac{1}{2}$ Seidel	=	etwas weniger als	2 Deziliter
1 "	=	" " "	4 "
$1\frac{1}{2}$ "	=	" mehr als	$\frac{1}{2}$ Liter
2 "	=	genau	7 Deziliter
4 "	=	nicht ganz	$1\frac{1}{2}$ Liter
1 Deziliter	=	weniger als	$\frac{1}{4}$ Seidel
4 "	=	etwas weniger als	1 "
$\frac{1}{2}$ Liter	=	mehr als	$1\frac{1}{2}$ "
7 Deziliter	=	genau	2 "
1 Liter	=	etwas mehr als	3 "



Saisonmäßige Küchenware.

Jänner:

Fleisch: Vom Ende dieses Monats bis Mai Hauptsaison der Lämmer.

Geflügel: Kapauner, Poularde, Enten (eventuell noch Gänse).

Fische: Alle Gattungen Krabben (Crevettes). (Lachs wenig!)

Wild: Junges Wildschwein. (Auer- und Birkhahn).

Gemüse: Kraut, Rüben (Wintergemüse), Zeit der Konserven. Aus Treibhäusern: frische Erbsen, Spargel, Gurken, Artischocken etc., doch teuer.

Spezialität:

Austern, Kaviar, Trüffeln.

Februar:

Fleisch: Rind- und Schweinefleisch.

Geflügel: (alt und teuer).

Fische: Geräucherter Lachs, Marlan, Crevetten etc.

Wild: (seltener).

Gemüse: Die ersten neuen (Malteser) Kartoffeln, Seakales, ital. Kochsalat, Karfiol, engl. Zellerie, frisches Kraut.

Spezialität:

Forellen, Schwarzreiterln und Saiblinge.

März:

Fleisch: In bester Qualität: Kälbernes und Lämmernes.

Geflügel: Wie im Februar, alt.

Fische: Beginn der Hummerzeit.

Wild: Die ersten Schnepfen.

Gemüse: Wie im Februar. Saisonbeginn der Morcheln. (Trüffeln gehen zu Ende.) Spargel und Rettige Ende des Monats.

Spezialität

Kiebitzeier (Ende des Monats), Froschschenkeln.

April:

Fleisch: Sehr gut ist Kalbfleisch, Lämmernes, Spanferkel und junge Ziegen.

Geflügel: Perlhühner, Truthühner, Poularde und Kapauner.

Fische: (Wie im März).

Wild: Nur Hasen und Wildschweine.

Gemüse: Das Wintergemüse geht zu Ende, das frische wird billiger.

Spezialität:

Kiebitzeier, Froschschenkeln, Morcheln, Crevetten, Hopfenspitzen.

Mai:

Fleisch: Gutes Schöpsernes und Kälbernes.

Geflügel: Ende des Monats Backhühner.

Fische: Frische Heringe und Thunfische. (Stör außer Saison).

Wild: Bloß Auer- und Birkhahn.

Gemüse: Beginn der Hauptsaison, z. B. Spargel, Kirschen, Erdbeeren, junger Zeller. (Kiebitzeier gehen zu Ende).

Spezialität:

Krebse, Pilslinge und Maikräuter (Waldmeister).

Juni:

Fleisch: Alle Gattungen.

Geflügel: Hauptsaison des jungen Geflügels, als Enten, Gänse, Tauben etc.

Fische: Lachs, Forellen, Krebse.

Wild: Rehbock.

Gemüse: Alle Gemüse, besonders Artischocken, Bohnen, Champignons.

Spezialität:

Echte heurige-Kartoffel, weiße Rüben.

Juli:

Fleisch: Wie im Juni.

Geflügel: Alles Geflügel.

Fische: Alle Fische.

Wild: Hirsch, Rehbock, Wildente.

Gemüse: Wie im Juni. — Gurkenzeit!

Spezialität:

Frische Heringe (Jacht- oder Jägerheringe).

August:

Fleisch: Wie im Juni.

Geflügel: Wie im Juni.

Fische: Hummer, Krebse, Crevetten.

Wild: Hirsche, Rehe, Frischlinge, Rebhühner, Wachteln, Lerchen.

Gemüse: Kohl, Karfiol, Salat, Kochsalat, Spinat, Erbsen.

Spezialität:

Schwarzwurzeln, Kohlrüben, Pilze.

September:

Fleisch: Rind-, Kalb-, Schöpsefleisch.

Geflügel: Saison der Gans bis Weinachten und anderes Geflügel.

Fische: (Schonzeit. Krebse gehen zu Ende).

Wild: Eigentliche Wildsaison.

Gemüse: Wenig. — Spargel, Bohnen, Erbsen etc. gehen zur Neige. Schwarzwurzeln. Obstsaison, Zwetschken, Äpfel, Birnen.

Spezialität:

Austern, Muscheln, Kaviar.

Oktober:

Fleisch: Alle Gattungen sind in bester Qualität. Besonders Ferkel.

Geflügel: Hauptsaison der Gänse.

Fische: Fast alle Gattungen.

Wild: Wie im September.

Gemüse: Erstes Sauerkraut, italienische Tomaten, Artischocken, Endevers, frische Stachis, Finoki.

Spezialität:

Beginn der Trüffelzeit.

November:

Fleisch: Alle Gattungen.

Geflügel: Wie vorher.

Fische: (Schonzeit für Forellen, Krebse, Schaiden.)

Wild: (Schonzeit des Auer- und Birkhahnes.)

Gemüse: Frisches wenig. Verwendung der Konserven.

Dezember:

Fleisch: Alle Gattungen.

Geflügel: Wie vorher.

Fische: Hauptsaison der Karpfen. (Schonzeit der Krebse).

Wild: Fasane, junge Auerhühner, Haselhühner.

Gemüse: Wintergemüse, Hülsenfrüchte, Konserven oder ital. Kochsalat, Karfiol, Bohnen.

Spezialität:

Trüffeln, Champignons, Kaviar, Austern.



Aus der k. u. k. Hof-Porzellanmanufaktur E. Wahlis, Wien, I.

MENÜ-SCHEMA.

Die zwölf Monate.

Jänner.

*Potage Lorette
Trüffes au champagne
Sanglier braisé sçe. eglatine
Ququilles à l'Allemande
Gigot d'agneau à la broche
Salat — Compot
Gâteau à la creme Valeska.*

Februar.

*Consommé à la Trianon
Fruits froids en medaillon
Aloyau de boeuf à l'Anglaise
Faisans au choucroute
Seakales, sçe maltaise
Beignets de Carnevale à la Viennoise.*

März.

*Potage Gouloirs
Longe de veau à la Jardinière
Grenouilles au Carnet d'Epikure
Bekasses rôties aux croutons
Salat — Compot
Crème à la Bavière
Fruits — Fromage.*

April.

Potage Vatel
Oeufs de vanneau au beurre
Culotte de boeuf bouilli
Garniture de légumes
Cochon de lait à la broche
Salat — Compot
Plumpuding au feu follet
Fruits — Fromage
Dessert.

Mai.

Crème d'Argenteuil
Gigot de monton à la Bretonne
Ecrevisses Cendrillon
Poulets nouvelles frites
Salat aux concombres
Roularde aux cerises
Fruits — Fromage
Dessert.

Juni.

Bisque d'ecrevisses
Filet de boeuf Milanaise
Selle de chevreuil rôtie
Groseilles de bar
Asperges frais, sauce mousseline
Crème à la Sylphide
Fruits — Fromage
Dessert.

Juli.

Consommé Julienne
Hareng frais de Hollande
Roularde de veau Nivernaise sçe d'oseille
Canards sauvages roties
Salat — Compot
Artichands à l'Italienne
Altwiener Erdbeeruchen
Fruits — Fromage
Dessert.

August.

Potage Vesterhave
Rostbeef braisée garnie
Homard à la Francatilly
Rondeau de cailles aux cèpes
Friture de salcifis
Parfait au chocolat
Fruits — Fromage
Dessert.

September.

Consommé à la Duchesse
Caviar frais
Quartier d'agneau à la Turque
Perdreux rôtis à la broche
Flanc de coaches Viennoise
Fruits — Fromage
Dessert.

Oktober.

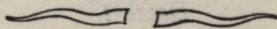
Potage d'Archiduc
Escargots au gratin
Bombe de volailles à la Strassbourg
Oisous rotis, Salat céleris
Purée de pommes
Finoki à la Veneçienne
Savarin aux abricots
Fruits — Fromage
Dessert.

November.

Consommé pèlle-melle
Carré de porc fumée à la Bourgeoise
Aspic de scampi à la Quanero
Filet de cèrf rotie
Groseilles-Salat
Crème de bananes à la gelée
Fruits — Fromage
Dessert.

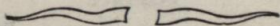
Dezember.

Tortue claire
Cârpes frites, sçe ravigotte
Côtelettes de chevreuil
Purée de marrons
Oie rôtie, Salat de choucroute
Bombe à l'Autrichienne
Fruits — Fromage
Dessert.



Muster-Menü zu einer großen Tafel.

- Potage:** Tortue claire à l'Anglaise.
Potage Chambord.
- Hors d'oeuvres:** Petites soufflées aux truffes.
Coquilles de volailles à la Vesterhav.
- Poissons:** Saumon du Rhin à la d'Artois.
Filets de turbot au champagne.
- Rellevé:** Jambon d'York braisé au mâtère.
Sêlle de veau à la Metternich.
- Entrée:** Soufflés de faisans à l'Imperiale
Timbales en surprise.
Côtelettes de cailles à la Dreux.
- Rots:** Canetons de Rouen roties.
Poulardes de la Cressé.
Salade Lyonnaise.
Compot variée.
- Legume:** Asperges de Braunschweig, sçe.
maltaise.
Cardons à la moëlle.
- Entremets:** Bombe à la Sultane.
Precieuses aux framboises.
Gaufrettes mêlées.
- Dessert:** Fruits — Fromage
Dessert.



Neue Menüs.



Diner

*weiland Sr. k. u. k. Hoheit, Herrn Erzherzog Franz
Ferdinand in Konopitsch, anlässlich des hohen Besuches
Sr. Majestät des deutschen Kaisers.*

13. Juni 1914.

Crème Darblais.

Cressinettes Marguery.

Sêlle d'agneau aux Primeures.

Langouste à la Parisienne.

Pôulardes de france à la broche.

Salade, Compote.

Asperges vertes Hollandaise.

Fraises Dame blanche.

Pâtisserie.

Savoury.

Fruits.

Dessert.

Aug. Doré,

erzherzoglicher Küchenchef.

Berlin, den 17. Januar 1914

Königliche Mittagstafel.

Russischer Caviar.

Mecklenburgische Suppe.

Seezungen nach Chambord.

Schinken in Burgunder.

1893. Steinberger Cabinet.

Langousten en belle vue.

Veuve Clicquot rosé.

Wachteln, Früchte, Salat.

Frische Erbsen.

1878. Château Léoville Lascazes

Ananas auf Königliche Art.

1869. Muscat Lunel.

Käsestangen.

10 mal anrichten.

20 Kuverts.

Leitung: Hofküchenmeister Oskar Schönborn.

Diner du 18 Février 1914

der kais. Türk. Botschaft in Wien.

Consommé Princesse.

Darne de saumon à la Souvaroff.

Selle de veau Metternich.

Mousse de foie gras.

Faisans rôtis.

Salade.

Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline.

Bombe vénitienne.

Paillettes au parmesan.

Dessert.

*Tibirian Setrakt,
türk. Küchenchef.*

Anlässlich des heiligen Fronleichnamfestes in München findet alljährlich in der königlichen Residenz (Herkulesaal) eine grosse Tafel für die gesamte Geistlichkeit statt, an welcher im vergangenen Jahre über 120 Personen teilnahmen.

Königliche Tafel.

München, den 22. Mai 1914.

Falsche Schildkrötensuppe.

Rheinsalm.

Lammsrücken mit Bohnen.

Hummerauflauf.

Gänseleberpastete.

Kapaunen mit Salat.

Spargeln

Früchtenkuchen.

Gefrorenes von Himbeeren und Schokolade.

Heinrich Hofmann, königlicher Hofküchenmeister.

Verlobungsmahl im Hotel Deutscher Hof, Berlin, 1914.

Appetitschnittchen.

Klare Schildkrötensuppe in Tassen.

Célestine von Seezungen.

Kalbsrippchen auf Feinschmeckerart.

Hummer- und Krebspyramide.

Sc. Gloucester.

Böhmischer Fasan mit Ananaskraut.

Fruchtsalat.

Waldmeistercrème.

Käsegerichte.

Obst.

Albrecht, Küchenmeister.

*Hofküche der Frau Erzherzogin Maria Josefa
k. k. Augartenpalais.*

Diner du 14 Mars 1914.

Huitres d'Ostende.

Consommé Britania.

Darne de saumon Victoria.

Cœur de filet de bœuf Montmorency.

Escalopes de chevreuil Cumberland.

Chapons de Styrie à la broche.

Asperges Maltaise.

Pudding glacé Sappho.

Cigarettes de fromage.

Fruits.

Café.

*H. Ellmerer,
erzherzoglicher Küchenchef.*

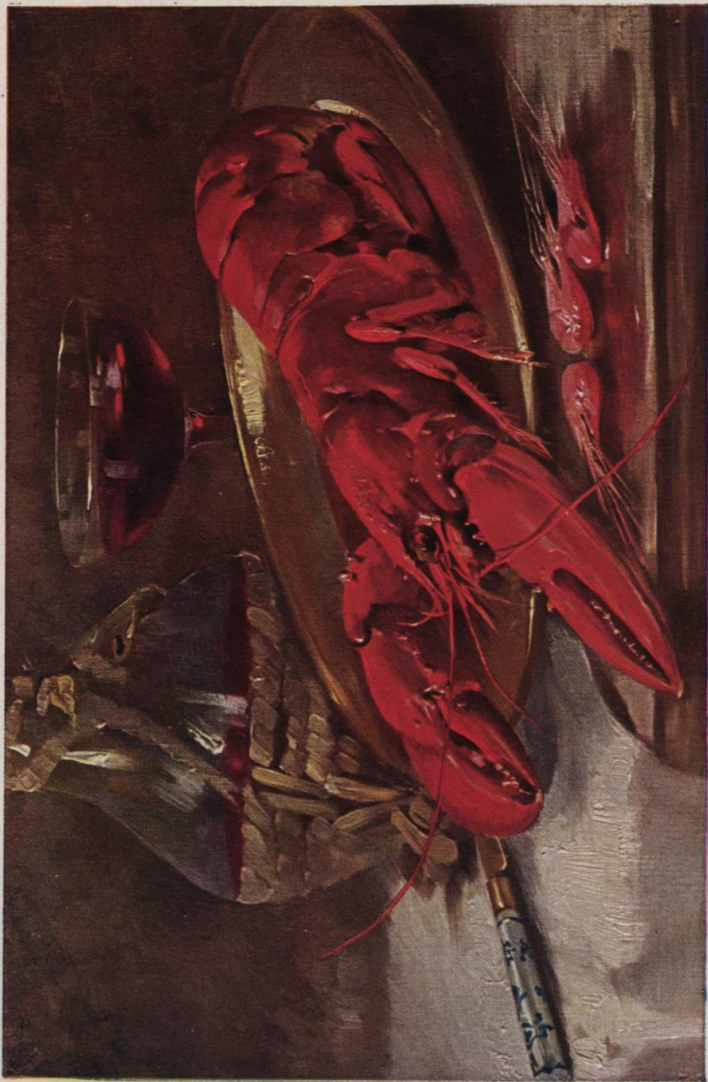
Königliche Tafel

*aus Anlass des Besuches des österreichischen Thron-
folgers.*

München, den 15. April 1914.

<i>Suppe.</i>		<i>Marsala.</i>
<i>Seeforellen.</i>		<i>Romanée mousseux.</i>
<i>Schinken mit Bohnen.</i>		<i>Chât. Haut Brion 1893.</i>
<i>Wildpastete.</i>		
<i>Hummern.</i>		<i>Champagner Moët.</i>
<i>Indian gefüllt, Salat, Kompott.</i>		<i>Rüdesheimer 1893.</i>
<i>Spargeln.</i>		
<i>Aprikosenauflauf.</i>		
<i>Käse und Käsegebäck.</i>		
<i>Gefrorenes.</i>		<i>Tokayer.</i>
<i>138 Personen.</i>	<i>15-fach.</i>	<i>Im Hofballsaal.</i>

*Heinrich Hofmann,
königlicher Hofküchenmeister.*



Nach einem Originalgemälde von Natalie Schultzeiß, München.



Königliches Hof-Ball-Souper

im Buckingham-Palace, London.

Consommé Riche.

Mayonnaise de Saumon.

Aspics de Filets de Soles Régina.

Mignonettes d'Agneau à la Clarmont.

Côtelettes de Volailles à la hongroise.

Cailles Napées à la Jokey-Club.

Poulets decoupés garnis de Jambon et Langue.

Ballotines de Canetons à l'Orange.

Sandwiches variés.

Petits pains fourrés assortis.

Gelées au Champagne garnies de Mirabelles.

Mousselines Domino.

Pâtisserie variées.

Corbeilles de Friandises.

Orangeade et Limonade.

Dessert.

Mons. Cédard,

königlicher Hofküchenmeister.

Ältere Menüs.

Diner.

Königliche Hofburg, Budapest.
(Milleniumsausstellung 8. Juni 1896.)

Potage Perronçel.

Beignets à la d'Orléans.

Pièce de boeuf et jambon.

Côtelettes de chevreuil aux cèpes de vigne.

Sorbet.

Poulardes de France, salade, compote.

Quartiers d'artichauts à l'italienne.

Bombe à la Modena.

Fromage.

Glaçes aux framboises et au café.

K. u. k. Hof-Mundkoch A. Pillon †.

Spezial-Menü.

Zusammengestellt zu Ehren des Herrn Hermann Senn,
London.

Consommé aux Nids d'Hirondelles.

Homard à l'Epicure.

Eperlans Grillés à l'Anglaise.

Ris de Veau Toulousaine.

Médaillons de Volaille Alexandra.

Agneau de Lait aux Primeurs.

Sarcelle au Porto.

Escarole à l'Huile Œillette.

Nectarine en Surprise.

Neuchatel Fondue.

Diner

*anlässlich der Verlobung der jüngsten Prinzessin von
Hohenzollern*

Berlin, le 28. janvier 1912.

Consommé Souveraine.

Sherry.

Homards Victoria.

*1893er Marcobrunner
Cabinet.*

Selle d'agneau de lait.

1878er Mouton Rothschild.

Cailles Souwaroff.

1904er Heidsieck & Co.

Mandarines glacés.

Alter Tokayer.

Fruits. — Dessert.

Diner

Sr. Majestät Kaiser Wilhelm.

Schloss Trachenberg.

Consommé Réjane.

Escalopes de Turbot au vin du Rhin.

Culotte de Bœuf.

Sauce Renaissance.

Mousse de lièvre.

Poularde rôtie.

Salade Escarole.

Pointes d'Asperges à la Crème.

Gâteau Mille-Feuilles.

Gorgonzola.

Fruits.

Dessert.

Entwurf vom kaiserlichen Hof-Küchenchef Friedrich Vogel.

Diner

*weiland Ihrer kgl. Hoheit, der durchlauchtigsten Frau
Erbprinzessin-Witve von Thurn und Taxis.*

Regensburg, 12. März 1890.

Potage tortue à l'Anglaise.

Printanière royale.

Petits pains à la Dauphine.

Pièce de boeuf flamande.

Délicieuses de volaille, sce supreme.

Chaud froid de gelinottes en belle vue.

Sorbet d'ananas au vin de champagne.

Oisons nouveaux rôtis, salade.

Asperges en branches sçe au beurre.

Charlotte polonaise.

Glaçes. — Dessert.

Fürstlicher Hofküchenmeister Anton Mössl †.

Französisches Nationalfest 1912.

Pot-au-feu National.

Crème Parisienne.

Supremes de Soles Mirabeau.

Ris de veau à la Bourgeoise.

Petits Pois à la Française.

Filet de Boeuf roti au Madère.

Pomme Marianne.

Poularde du Mans glacée Lutece.

Salade Gauloise.

Pêches Couvorcet.

Petits Fours aux Trois Couleurs.

Fruits.

Diner du 30. Janvier 1887.

Tortue Claire.

Crème de Volaille à la Princesse.

Petits pâtés variés.

Truites argentées à la Diéppoise.

Filets de boeuf à la renaissance

Ailes de gélinottes à la Nesselrode.

Timbales à la diplomate.

Homards à la Bragation.

Sorbets.

Faisans truffés.

Salades de Laitues.

Asperges d'Argenteuil, Sauce Maltaise.

Abricots à la Parisienne.

Bombes Sicilienne.

Gâteaux fondans.

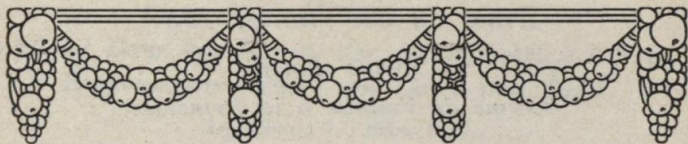
Aug. Pancchard,

verstorbener chef de cuisine weiland

Fürst Lobanoff, kaiserl. russischer

Botschafter, Wien.





Rezepte.

Neue Rezepte.

Erdbeerkuchen (nach Altwiener Art).

(Eigenes Rezept).

150 g Butter, 150 g Staubzucker, 100 g geriebene Mandeln, 5 Dotter, 8 Schnee, 70 g Biskuitbröseln, 70 g Mehl (Kartoffelmehl).

Rezept: Die Masse wird wie üblich in einem Tortenreif langsam gebacken, ungefähr eine Stunde ausgekühlt, in drei Blätter geschnitten und gefüllt. Hiezu passiert man zirka 250 g frische Erdbeeren mit demselben Gewicht Staubzucker, gibt einige Eßlöffel Ribiselmarmelade und ebensoviel Maraschino dazu, bestreicht die Torte außen ebenfalls dick mit Marmelade, belegt sie dicht mit kleingeschnittenen, verschiedenen Früchten und übergießt sie mit weißen Fondant. (Zuckerglasur).

Couronne de chocolat à la Mascotte.

Ein feiner, abgeschlagener Teig von 250 g Mehl, 120 g Butter, 20 g Hefe, 6 ganzen Eiern, 20 g Zucker und 5 g Salz wird in einer runden Savarinform gebacken. Nun kocht man 250 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 5 g Vanille

zu einem Sirup, läßt ihn etwas abkühlen, gibt einige Löffel alten Kognak hinein und tränkt damit tüchtig den gebackenen Kuchen. Nun läßt man 200 g feine Schokolade am Ofenrand behutsam erwärmen und weich werden, schlägt in dieser Zeit $\frac{1}{4}$ l Schlagobers zu halbsteifen Schaum, rührt damit die Schokolade zur glatten, dicken Sauce ab und stellt sie aufs Eis.

Der Kuchen wird nun auf eine tiefere Glasschüssel gestellt mit der kalten Schokoladecrème übergossen, die Mitte mit dem Schlagobers löffelweise hoch aufdressiert, in welche man einige Tropfen Orangenwasser gegeben hat und sogleich gereicht.

F. H.

Weihnachts-Plumpudding.

(Englisches Originalrezept).

250 g fein zerhackte weiße Nierenfette, 125 g Mehl, 250 g Bröseln, 100 g Rohrzucker, 1 Dessertlöffel Zimmt, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gemischtes Gewürz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel geriebene Muskatnuß, 250 g Rosinen (mit Körner), 250 g Weinberln oder Zibeben, 3 Eßlöffel Orangenmarmelade, $\frac{1}{2}$ Teetasse voll Obers, 3 Stück Eier. 1 kleines Gläschen Kognak oder Rum, 1 Brise Salz.

Gebe alle trockenen Bestandteile in eine Schüssel und mische sie gründlich. Die Eier werden mit dem Obers abgeschlagen und dazugegeben, zuletzt der Kognak. Nun wird eine große Puddingform gut mit Butter ausgeschmiert, mit obiger Masse gefüllt, in ein fettes Tuch gebunden und in genügendem Wasser ungefähr zwei Stunden gekocht.

NB. Vor dem Servieren wird der Pudding mit Kognak begossen, angezündet und brennend serviert.

Rocher de huîtres à la Sylphide.

(Austern in gefrorenem Champagner).

Zwei Dutzend frische Austern werden geöffnet und in Eiswasser gelegt. Unterdessen wird eine halbe Flasche Sillery und eine halbe Flasche Burgunderwein (Chablis) wie Granit gefroren; zum Schlusse $\frac{1}{4}$ l geschlagenes Obers darunter gerührt. Man richtet nun frei in einer Kristallschale die Austern reihenweise mit dem gefrorenen Champagner bergartig an.

F. H.

Engl. Beeftee.

a) 500 g magerer „frischer“ Lungenbraten oder anderes „blutiges“ Rindfleisch wird rein zubereitet, d. h. von allen Sehnen, Haut und Fette etc. befreit, sehr fein gehackt oder gestoßen, mit einem halben Glas Wasser vermischt, in eine reine Painmarie gegeben, gut zugedeckt und mit einem Teig luftdicht verschlossen.

Diese Kasserolle stellt man in ein zweites Gefäß mit Wasser und läßt es im Rohre 3—4 Stunden kochen.

Nach dieser Zeit öffnet man den Deckel, passiert den nun entstandenen Fond (der gering und licht ist) durch eine Serviette und serviert diese Essenz warm oder gefroren dem Patienten. (Je nach ärztlicher Vorschrift).

In größeren Massen hergestellt oder eingekocht, gibt er das echte Fleischextrakt und ist durch seinen großen Gehalt an echten Nährsalzen besonders geeignet, eine geschwächte Verdauung anzuregen.

Beeftee wird nur für wohlhabende Kranke bereitet.

b) 4 Stücke dicke, halb durchgebratene Beefsteaks werden von der Pfanne genommen, in Stücke geschnitten und derartig ausgepreßt, daß das Blut ge-

sammelt und getrunken werden kann. Hiezu gibt es spezielle Pressen aus Silber.

Dieser Beeftee wird auch von Gesunden als ein vortreffliches Stärkungsmittel geliebt.

Wiener Rezepte.

(Bürgerliche).

Wiener Indianer-Krapfen.

In den festen Schnee von 10 Eiklar werden 16 dkg Staubzucker, 10 Dotter und 24 dkg Mehl behutsam verrührt.

Ein Backblech wird nun mit weißem Papier belegt, auf welches man obige Masse mittels eines Spritzsackes, in gleichförmige, runde Häufchen „dressiert“, zuckert diese etwas an, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde trocknen, backt die Krapfen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden in mittelwarmer Röhre und läßt sie ordentlich auskühlen.

Nun werden selbe vom Papier genommen, mit einem Löffel behutsam ausgehöhlt, der Rand mit Marmelade bestrichen, zusammengeklebt, ebenso die obere Hälfte und mit Schokoladeglasur überzogen.

Vor dem Anrichten öffnet man die Krapfen, füllt sie mit süßen, festen Obersschaum, schließt sie wieder und richtet sie auf einer gebrochenen Serviette an.

Alexander Spörk,
k. u. k. Hofkoch.

Schokoladeglasur.

(Einfach und sehr gut!)

28 dkg Schokolade werden auf einem Blech in der Röhre solange erwärmt, bis die Schokolade so weich

ist, daß sie sich mit dem Finger durchdrücken läßt; während dieser Zeit kocht man 56 dkg Stückzucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser zum schwachen Faden, dann gibt man die erweichte Schokolade in eine Kasserolle, gießt von dem gekochten Zucker ein Teil hinzu, rührt sie nebst dem Zucker vollkommen glatt ab und gießt den übrigen Zucker nach und nach hinzu; ist dies geschehen, überzieht man sofort Torten oder Bäckerei damit und trocknet dieselbe in einer warmen Röhre ab.

Kaffee-Essenz.

(Für Reisen, Manöver, Jagden).

NB. Ein Eßlöffel davon in eine Tasse kochende Milch genügt zu einer vorzüglichen Melange.

Bedarf: 500 g Rohzucker (Kandis), 250 g gebrannter und geriebener Kaffee, 2 l Wasser.

Rezept. Der Zucker wird unter fleißigem Rühren zu tiefdunklem Karamell geröstet, das Wasser dazugegeben und mit diesem verkocht.

Damit wird der Kaffee in einer Maschine (wie ein gewöhnlicher) langsam aufgegossen.

Die Essenz wird in verkorkten Flaschen verbunden, in Dunst gekocht.

Renntier-Rücken.

Die Heimat des Renntieres ist Lappland. Es liefert ein süßlich, feinschmeckendes Fleisch, das bei sorgfältiger Zubereitung auf jeder Herrschaftstafel serviert werden kann.

Zubereitung: Der Rücken wird durch zwei Tage in eine Marinade von Rotwein nebst Wurzelwerk gelegt, im übrigen wie ein Hirschrücken behandelt.

Wiener Eiskaffee (feinste Methode).

Bedarf: 200 g Kaffee, 400 g Staubzucker, 8 Eidotter, 1 l Obers (Schmette), 5 g Vanille, $\frac{1}{4}$ l Schlagobers.

Rezept: Der Kaffee, am besten Mokka, wird frisch gebrannt. Das Obers wird mit der Vanille in einer flachen Kasserolle aufgekocht, der frischgebrannte Kaffee ungerieben hineingegeben, zugedeckt und zirka 20 Minuten stehen gelassen (digeriert).

Unterdessen wird der Zucker in einer zweiten Kasserolle mit den Dottern schaumig gerührt, das Obers abgeseiht, mit diesen legiert und am Herd so lange gerührt, bis es „gebunden“ ist.

Nun läßt man diesen Kaffee, der nach dieser Art das feinste Aroma besitzt, abkühlen und verfährt damit wie mit jedem anderen Gefrorenen, läßt dieses mehr flüssig, füllt es in hohe, feine Gläser und serviert es sogleich mit beliebiger Bäckerei.

NB. Das Schlagobers wird löffelweise, wenn der Kaffee in den Gläsern, darauf gespritzt. (Masse für 5 bis 6 Personen.)

Matrosenfleisch.

5—6 Stück Champignons oder Steinpilze werden mit 1 Stück Zwiebel und einem Büschchen grüner Petersilie fein gewiegt und mit Butter angeröstet.

Indessen wird 1 Kilo Lungenbraten (auch Kalbfleisch) schön zugerichtet, abgezogen und das reine Fleisch in kleinere, dünne Blätter geschnitten. 15 Minuten vor dem Servieren wird auf einer Omlettpfanne ein Stück Butter heiß gemacht, das Fleisch darauf gegeben, am offenen Feuer 5—10 Minuten rasch sautiert (angeröstet)

zurückgezogen, die obigen Schwämme daruntergemischt, etwas mit Mehl gestaubt, mit einen Löffel Suppe aufgegossen, einmal aufkochen gelassen, gepfeffert und gesalzen, gekostet und sogleich serviert.

Etwas Wein und Tomatenpurée steigert den Geschmack dieser Minutspeise.

Tournedos à la Rossini.

Kleine, englische Beefsteaks werden wie üblich in guter Butter schnell gebraten (sautiert) und fächerförmig in einer Reihe schön angerichtet. Zwischen je zwei Tournedos legt man eine runde Scheibe Gansleber, auf diese ein großes Trüffelblatt und oben darauf einen schönen, gekochten Champignon.

Alles wird zum Schlusse mit Madeira-Sauce übergossen.

Kaiser-Gugelhupf.

Bedarf: 28 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 5 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Seidl Milch, 5 dkg Germ, Rosinen, Zucker, Salz und Zitronengeschmack.

Rezept: Die Butter wird flaumig gerührt, dann wird nach und nach 1 Ei mit 1 Löffel Mehl darunter geschlagen, ferner mit dem obigen Mehl und der Milch gut abgetrieben, die aufgelöste Germ dazu gegeben, ebenso Rosinen, Zucker usw. und füllt den Teig in eine gut ausgeschmierte, mit Mehl bestäubte Form. Diese darf bloß ein drittel angefüllt sein und läßt den Teig jetzt aufgehen. Nach 1 Stunde, wenn die Form $\frac{3}{4}$ Teile voll ist, wird der Gugelhupf in mittelheiße Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, gleich gestürzt und ausgekühlt.

Kürbiskraut.

Für 4 Personen wird ein mittelgroßer Kürbis der Länge nach gevierteilt, die Kerne werden ausgeschnitten und die Stücke geschält. Nun schneidet man daraus ein gröberes und langes Julienne, salzt es ein und läßt es eine Zeit stehen.

Unterdessen wird eine größere feingehackte Zwiebel in Butter licht angeröstet, dann kommt ein Teelöffel frischer Paprika hinzu, zwei Löffeln Mehl, 4 Löffeln saurer Rahm und das ausgedrückte Kürbiskraut. Man läßt dieses langsam aufkochen, rührt es behutsam öfter auf, gibt gehacktes Tüllenkraut dazu, kostet alles ab und serviert dieses Gemüse als Beilage zu beliebigen Braten.

Einfache bürgerliche Rezepte. *)

Gebackene Zwetschken (Pflaumen).

Große, getrocknete Zwetschken (Bordeaupflaumen) werden wie zum Kompott mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Zitronenschale weich gekocht, abgeseiht, auf ein Tuch gelegt, die Kerne herausgenommen und in das Innere eine abgezogene Mandel gesteckt.

Man zieht sie nun durch einen Backteig und bäckt sie in heißer Fette.

Vor dem Servieren werden die gebackenen Zwetschken noch in geriebene Schokolade gerollt.

*) Die Rezepte stammen von einer Sammlung aus dem eigenen, bürgerlichen Familienkreise des Verfassers.

Einfacher Reisauflauf.

20 dkg feiner Reis werden langsam mit $\frac{3}{4}$ l Milch und einen Stückchen Vanille ungefähr 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden weichgekocht, dabei behutsam von Zeit zu Zeit gut umgerührt.

Unterdessen werden 18 dkg Butter mit 20 dkg Zucker und 9 Dotter flaumig abgerührt, dann mischt man nach und nach den weichgekochten und abgekühlten Reis, entnimmt die Vanille, salzt die Masse (wie alle Milchspeisen) etwas und verrührt von den 9 Eiern den Schnee dazu.

Eine Auflaufschale wird gut mit Butter geschmiert, zu $\frac{3}{4}$ Teile mit obigen Auflauf gefüllt, zirka $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gebacken und sogleich mit Erdbeer- oder Marillensauce serviert.

Echter, guter Griesstrudel.

Dies ist eine Speise, welche nicht nur in Böhmen, sondern auch in Österreich sehr beliebt ist. Doch weiß jede Hausfrau aus Erfahrung, daß den Gries zu kochen viele Fertigkeiten erfordert und oft mißlingt gerade die einfachste Speise, trotz aller Zutaten und großer Mühe.

Hier ein Rezept:

12 dkg Butter werden mit 4 Dotter flaumig gerührt, dann wird $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm (Schmetten) dazugegeben ebenso $\frac{1}{4}$ l mittelgrober Gries, ein Eßlöffel Zucker und eine Brise Salz.

Zum Schluß werden von den 4 Eiern das Klare zu Schnee geschlagen und daruntergezogen.

Nun wird der vorgerichtete Strudelteig nach üblicher Weise ausgezogen, mit zerlassener Butter beträufelt, mit obiger Fülle gleichmäßig ungefähr $\frac{1}{2}$ cm dick auf-

gestrichen und zwar so, daß die Hälfte des Teiges unbestrichen bleibt.

Nun wird der Strudel zusammengerollt, der Stiel eines Kochlöffels in Mehl getaucht und mit diesem kleinere Portionen zu 8 bis 10 cm Länge abgedrückt, die Ränder mit den Fingern noch gut geschlossen und auf bestaubtes Tuch gelegt.

In eine große, flache Kasserolle werden nun diese Stücke in kochendes Salzwasser gelegt und 15 Minuten kochen gelassen; sie werden jetzt auf ein Sieb gelegt, abtropfen gelassen, angerichtet, mit gerösteten Semmelbröseln begossen und mit gedünsteten Kirschen oder Zwetschken (auch Zwetschkenröster), serviert.

Sogenannte gebackene Mäuse.

Man bereitet einen dünnen Germteig von:

$\frac{1}{2}$ kg Mehl,

$\frac{1}{4}$ l Milch,

8 dkg Butter,

2 Dotter,

1 ganzes Ei,

3 dkg Germ, Zucker, etwas Salz.

(Hiezu werden noch 5 dkg Rosinen, auch etwas Zitronengeschmack darunter gerührt.)

Wenn der Teig gut gegangen ist, wird dieser löffelweise in heißes Schweineschmalz einzogen, gebacken, die Stücke auf graues Fließpapier gelegt, angezuckert, angerichtet und mit einer Marmeladesauce serviert.

Topfenknödeln.

(Sehr gut).

10 dkg Butter werden mit 4 ganze Eier flaumig abgetrieben. Dann werden 6 dkg Semmelbröseln;

50 dkg geriebener Topfen und 25 dkg Mehl, etwas Zucker und Salz darunter gemengt.

Man formt aus obiger Masse 12 Knödeln, kocht diese $\frac{1}{4}$ Stunde im kochenden Wasser, seht sie behutsam ab, richtet sie an und übergießt sie mit brauner, heißer Butter.

NB. Geröstete Pflaumen werden gerne mitgegeben.

Emilie D. †.

Süddeutsche Rezepte.

(Diverse.)

Deutsche Wurzelsuppe.

Es wird 1 Stück grüner Kohl und eine Handvoll Sauerampfer gewaschen und nudlig geschnitten, ebenso 2 Stück Zwiebeln, 2 Porri, $\frac{1}{2}$ Zeller, 1 Goldrübe, 1 Petersiliewurzel und 2 Steinpilze.

Das zerschnittene Wurzelwerk wird nun in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter angeröstet, mit einem Löffel Mehl gestaubt, mit Wasser aufgegossen, dann gibt man noch 2 bis 3 zerschnittene Kartoffeln dazu, läßt alles 1 Stunde gut verkochen, salzt und legiert die Suppe und gibt sie mit Semmelschnitten zu Tische. (Sehr gut!)

„Peterla“, eine Nürnberger Spezialspeise.

(Petersilgemüse mit großen Griesknödeln.)

Regensburger Hackbraten.

$\frac{1}{2}$ kg frisches Rindfleisch (Schulter oder Kamm) und $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch (Schlögeln) werden ein- bis

zweimal durch die Farçemaschine gedreht. Vorher hat man 2 bis 3 Semmeln eingeweicht, welche man ausdrückt und mit zirka 5 dkg reiner Kernfette ebenfalls mit obigem Fleisch durchgedreht hat.

Nun läßt man eine feinerhackte Zwiebel leicht anrösten, gibt dazu eine Prise zerhackter Petersilie, gibt dies mit dem Fleisch in einen Weidling und rührt alles mit einem ganzen Ei gut ab.

Zum Schlusse würzt man den „Hackbraten“ mit etwas Pfeffer, Salz, zerriebenem Majoran und mit einer Zinke feingedrücktem Knoblauch, formt daraus eine längliche Roularde, bratet sie $\frac{3}{4}$ Stunden schön lichtbraun und serviert sie mit Knödeln, Makkaroni und Rahmsauce.

Landbairische Rostbraten.

Für 5 Stücke Rostbraten (à 30 dkg, zubarriert, sehr dünn und stark ausgeklopft, gesalzen) werden zirka 20 dkg gekochte Schinke fein gewiegt. Nun werden 10 Stück mittelgroße Kipflererdäpfeln geschält, in dünne Blätter geschnitten, $\frac{1}{8}$ l guter Rahm mit 3 Dotter abgeschlagen, alles tüchtig vermengt, gesalzen und gewürzt, damit werden die Rostbraten gefüllt, welche nun gut zusammengerollt und mit einem Faden gebunden werden.

Diese legt man jetzt nebeneinander in eine flache Kasserolle, läßt sie in der Röhre etwas mit Wurzelwerk, Pfefferkörner und einem Stückchen Lorbeerblatt anbraten, gießt sie mit Suppe auf und läßt sie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden weich dünsten.

Aus dem eingekochten Saft macht man mit einigen Löffeln Rahm und Mehl eine gute Sauce, passiert dieselbe und gießt sie über den aufgebundenen Rostbraten.

Bayrische Kücherln.

Hiezu wird ein sogenannter gut abgeschlagener Krapfenteig (Germteig) benützt. 50 dkg Mehl geben zirka 50 Stück.

Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt, in Scheiben (Krapfen) zu 5 cm Durchmesser ausgestochen.

Man legt sie auf die üblichen Krapfenbretter, die mit einem bestäubten Tuch bedeckt sind, deckt sie zu und läßt sie ordentlich aufgehen.

Beim Einlegen in die Fette drückt man mit den Fingern ein tiefes Grübchen ein, in welches man beim Anrichten eine gekochte Kirsche oder ein beliebiges Früchtenmus apart gibt.

Salzburger Nockerln.

Diese werden in Salzburg ebenso verschieden gekocht als in anderen Orten und da und dort bleibt der Streit über ihre „Echtheit“ unentschieden. Die gebräuchlichste Art dieser vorzüglichen Mehlspeise ist in feinen Küchen die folgende:

2 Eier werden mit $\frac{1}{8}$ l sauren, fetten Rahm und 16 dkg Mehl zu einem glatten Teig abgerührt, etwas gesalzen und dann in Form größerer Nocken in zirka $\frac{3}{4}$ l kochender Milch eingekocht. Nach 10 Minuten seht man diese ab, „legiert“ die Milch mit 2 bis 3 Dotter, gibt etwas Zucker und Salz hiezu, richtet die Nocken in einer Silber- oder Porzellanschale an, gießt die Crème darüber, verziert die obere Fläche mit Meringuemasse von obigem Eiklar (1 Eiklar, 4 dkg Zucker), stellt die Kasserolle $\frac{1}{2}$ Stunde in die Röhre und serviert diese „Salzburger Nockerln“ sogleich.

Schwäbische Filets.

Verschiedenes Grünzeug wird würflich geschnitten und mit einigen Pfefferkörnern in einer flachen Kasserolle etwas angeröstet. Unterdessen werden aus 1 kg Lungenbraten 4 Beefsteaks geschnitten, etwas geklopft, gespickt, gesalzen und schnell auf beiden Seiten gebraten. Nun legt man sie in obige Kasserolle, hiezu die übrigen Fleischabfälle, gießt $\frac{1}{4}$ l Wasser darüber und läßt alles zirka 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden weich dünsten. Jetzt werden die Beefsteaks herausgelegt, der Fond abgeseiht, abgefettet, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm wird mit 2 Eßlöffel Mehl abgesprudelt, in den Fond gerührt, mit einer geputzten und zerhackten Sardelle gut verkocht, — abgekostet — und über die Beefsteaks passiert. Oft liebt man in der Sauce etwas Zitronenschale mitzukochen und auf die angerichteten Filets einige Kappern zu streuen. Als Beilage eignen sich vortrefflich gute Mehlknocken.

Dampfnudeln à la Tegernsee.

Von 50 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 5 Dotter 3 dkg Germ, Milch, Salz und Zucker wird ein Teig gemacht, tüchtig abgeschlagen und aufgehen gelassen.

Nun wird der Teig fingerdick ausgerollt, daraus runde Krapfen von 4 cm Durchmesser ausgestochen und in eine flache Kasserolle (am besten eine irdene!) gelegt, in welche man früher einige Löffeln laue Milch und ein Stückchen zerlassene Butter gegeben hat.

Die Kasserolle wird zugedeckt und sind die Nudeln gut gegangen, werden sie im geschlossenen Geschirre $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde, wenn kein Backrohr vorhanden, auf der Herdplatte und im eigenen Dampf gebacken, so zwar,

daß sie unten eine lichtgelbe Farbe erhalten. In dieser Zeit werden die „Dampfnudeln“ oben mit Butter beträufelt, mit einen Schäufchen herausgestochen, angerichtet und mit einer Eiersauce serviert.

Münchner Pfannkuchen.

In einen Weidling gibt man 7 dkg Mehl, 3 dkg Zucker, etwas Salz und macht eine Grube. Hiezu werden nun 4 bis 5 Eier geschlagen, alles mit 3 Deziliter Obers tüchtig abgerührt und nach bekannter Art in der Omelettpfanne gebacken.

Taubeeren, Früchtenmarmelade, Preiselbeeren oder sonstiges Kompott wird gerne mit zu Tisch gegeben.

Feine Rezepte

Skampisulz à la Quanero.

Ungefähr ein Kilo Skampischweifchen werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht, in welches man etwas Kümmel gegeben hat. Sie werden nun abgeseiht, abgekühlt, ausgelöst und gleichgerichtet. Eine glatte Bordüre wird mit Aspik chemisiert, mit den Skampis ausgelegt, so daß diese eine geschlossene, schöne Reihe bilden. Die Form wird nun gefüllt, eingekühlt und auf die Schüssel gestürzt. Die Mitte des leeren Raumes wird mit einem französischen Mayonnaisesalat pyramidenartig gefüllt, mit Trüffeln und zartgrünem Salat dekoriert, der Schüsselrand mit Aspikcroutons verziert.

Gratinierte Schnecken.

Chinesen und Japaner lieben sogenannte faule Eier, Regenwürmer und Vogelnester, sie sind für diese eine Delikatesse, wie für uns Europäer Austern, Froschschenkeln und Schnecken. Diese letzteren werden in Wien auf folgende Art geschätzt:

Ein Dutzend lebende Schnecken, wie solche im Handel kommen, werden zuerst gewaschen, in siedendes Salzwasser gegeben und zirka 15 bis 20 Minuten gekocht.

Nun werden die Schnecken abgeseiht und ausgekühlt, mit einer Gabel aus dem Gehäuse gezogen, mit Salz etwas abgerieben und die schönen Stücke ausgesucht; diese werden mit dem Wiegmesser und mit 2 Sardellen sehr fein geschnitten.

In eine flache Kasserolle gibt man zirka 5 dkg Butter, läßt sie heiß werden, dazu einige Löffel „Finesherbes“, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gibt dazu die gewiegten Schnecken, einen Löffel Paradeissauce, 2 bis 3 Eidotter, etwas Semmelbröseln, gehackte Petersilie, läßt alles am Herde tüchtig heiß werden und rührt es solange, bis die Masse gebunden und gar ist.

Damit werden nun die leeren Schneckenhäuser so voll wie möglich gefüllt, auf eine kupferne Platte gestellt (die Öffnung nach oben), mit Bröseln bestreut und 10 bis 15 Minuten im Rohre gratiniert (gebräunt).

Die Schnecken richtet man zum Schlusse auf einer gebrochenen Serviette an und serviert eine pikante Sauce oder Zitronenviertel apart.

Feine Mayonnaise.*)

In eine Porzellanschale (Weidling) gibt man 2 rohe Eidotter, einen Teelöffel voll englisches Senfpulver, eine Prise Salz, doppelt soviel Staubzucker und eventuell noch einen kleinen Löffel voll franz. Estragonsenf.

Dies wird mit der Schneerute verrührt, dann läßt man zirka 2 Deziliter feinstes Provenceöl tropfenweise unter fortwährendem Rühren hineinfließen und gibt, wenn sich die Masse ballt, zur Verdünnung einige Tropfen franz. Estragonessig hinzu.

Nun wird die Sauce abgekostet, nachdem man noch 1 Löffel Schlagobers (Sahne) vorher darunter gemischt hat.

NB. Man nehme nur feinsten Estragonessig.

Rheinlachs oder Salm.

Die gebräuchlichsten Arten, wie Lachs in den feinen Küchen zubereitet wird sind:

- a) gekocht;
- b) am Rost oder, (wie er am beliebtesten ist);
- c) kalt.

Hiezu ein Rezept:

Kalter Lachs mit Mayonnaisesauce.

Für 6 Personen werden meistens 1 kg 20 bis 1 $\frac{1}{2}$ kg gerechnet.

In einem ganzen Stücke (Darne de saumon) wird der Fisch seltener, häufiger in Schnitten zu 30 bis 40 dkg serviert. In diesem Falle stellt man den Lachs in einem sogenannten „Fischwandel“ auf, in welchem ein Einsatz

*) Siehe: Hampels „Sauciers“, Wien, Hartlebens Verlag.

zum Herausheben ist. Der Fisch wird geschuppt, ohne aufzuschneiden in obige Scheiben geteilt, das Innere, besonders die blutigen Teile behutsam herausgenommen, gewaschen, ein Stück neben dem andern in obiges Geschirr gelegt, kaltes Wasser daraufgegeben, gut gesalzen und langsam aufkochen gelassen.

Nun werden sie von der Platte zurückgezogen, der Lachs ungefähr 5 bis 10 Minuten „ziehen“ gelassen.

Jetzt stellt man denselben im Sude ganz bei Seite und läßt ihn zum Gebrauche tüchtig erkalten; darauf wird er ausgehoben, auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet, die Gräten behutsam entfernt, gerne noch mit reiner flüssiger Aspik benetzt und angerichtet.

Die Mitte füllt man mit zerschnittenen, zartgrünen Salat, Brunnenkresse oder grüner Petersilie, den Rand garniert man mit Aspikcroutons.

Mayonnaise (Siehe Seite: 82) wird apart gegeben.

Kalte Krebsen mit Mayonnaise.

Ein vorzügliches, feines Gericht (auch für bürgerliche Feinschmecker) sind in der Saison nicht nur Krebse überhaupt, sondern speziell kalte Krebse mit Mayonnaisesauce.

Für 5 Personen rechnet man 10 bis 15 Stück schöne Laibacher Krebse.

Diese kocht man, wie üblich 8 bis 10 Minuten in Salzwasser, in welches man zirka 1 dkg Kümmel, (in einem Leinwandfleckchen gebunden), mitkochen läßt. Man sieht diese nun ab, läßt sie abkühlen, löst sie aus und entfernt von den Schwämmen durch einen Längsschnitt den schwarzen Darmstreifen.

Die Schwänze legt man in eine Porzellanschale und mariniert selbe mit feinem Estragonessig, Öl und Salz 10 bis 15 Minuten lang.

Die Scheren schneidet man nun in egale Stückchen, gibt dazu einen Kopf zerschnittenen, grünen Salat, 2 Löffeln gute Aspikmayonnaise und richtet dies auf einer Glasschale ballonartig an.

Die Schwänze reiht man kranzförmig um diese (in einer oder mehreren Reihen), nappiert sie mit Aspik, garniert und dekoriert die Platte beliebig nach eigenem Geschmack. Mayonnaise wird dazu apart serviert.

Straßburger Geflügelbombe.

Aus reinem Hühnerfleisch, Butter, Eiern und Schlagobers bereitet man nach bekannter Art eine feine Farçe und macht eine Probe. 2 ausgewässerte Ganslebern werden nun zerstoßen, 2 Eier dazugeschlagen und passiert. Man gibt zur Leber nun einige Löffeln der Hühnerfarçe, würzt diese mit Pastetengewürz, Salz und Pfeffer und pochiert die Probe in einem Förmchen.

Eine Bombeform wird mit Butter geschmiert, mit Trüffeln dekoriert und mit Hühnerfarçe fingerdick ausgestrichen. Die Mitte wird mit der Leber gefüllt, die Form abermals mit Farçe geschlossen. Man pochiert die Form zirka eine Stunde in heißem Wasser, gibt obacht, daß dieses nicht kocht, stürzt die Form und legt kleine Croustaden von Gansleberpurée, bestreut mit Trüffeln, herum. Sauce apart.

Gedünstetes Wildschweinernes.

Von einem jungen Wildschwein (Frischling) wird der Rücken der Länge nach in der Mitte geteilt, von

allen Knochen ausgelöst, eingesalzen, gerollt und wie ein Rollschinken gebunden.

Nun wird verschiedenes Wurzelwerk, vier Tomaten, allerlei Gewürz, zehn Stück Wacholderbeeren mit etwas Fett in einer Braisière schön angebraten, das Fleisch hinein gegeben und läßt dies unter öfterem Wenden anbraten. Jetzt gießt man die ganze Fette ab, gibt eine Flasche Rotwein dazu und so viel Suppe, daß alles gedeckt ist, stellt dies in das Rohr und läßt es weich dünsten. Dies soll der Fall sein, wenn alle Suppe kurz eingekocht ist.

Nun wird der Rücken herausgenommen, beiseite und warm gestellt.

Der Fond wird gut abgefettet, mit einem Stückchen Fleischextrakt, etwas Suppe, einem guten Stück feiner Butter, 2 Eßlöffeln Hagebuttenmarmelade, 1 Kaffeelöffel französischen Senf, etwas Bertram, 4 bis 5 Stück zerschnittenen Champignons eingekocht, eventuell mit etwas Arrowrot legiert und durch ein Passiertuch gestrichen.

Das Fleisch wird in schöne Scheiben geschnitten, angerichtet, die schwarze Schwarte in länglichen Stücken herumgelegt.

Hiezu garniert man noch die Schüssel (oder serviert apart) mit frisch gerissenem Kren und Butterkartoffeln, ferner eine Saucière obiger Sauce und eine Saucière Hagebutten.

Cabinet-Pouding. (Biskuitpudding).

7 dkg Butter werden abgetrieben, dazu kommen 7 dkg Zucker, 6 Dotter, 4 Schnee, 9 dkg in Würfel

geschnittene Biskuits, mit etwas Milch angefeuchtet, 3 dkg Mehl.

NB. Man begießt den Pouding mit Chadeau, nachdem er langsam $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht hat. Würflich geschnittene Früchte oder Rosinen werden gerne unter die Masse gemischt.

Nußtorte.*)

20 dkg Nüsse werden mit Staubzucker „karamelliert“ abgekühlt und fein gerieben. Dann werden 20 dkg Staubzucker, 3 ganze Eier und 6 Dotter mit den Nüssen schaumig gerührt und 6 Schnee mit 14 dkg frischen Bröseln darunter gemischt. Mehl und Butter entfällt.

Diese Masse wird im Tortenreife zirka $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, ausgekühlt, mit Nußcrème gefüllt und mit süßem, steifgeschlagenen Obers (Schmette) überzogen und damit dekoriert.

NB. Diese Torte ist saftig und haltbar.

Böhmische Rezepte.

(Beliebt und gut.)

Gebratenes Selchkarré.

Hiezu eignet sich am besten junges und zartes Prager Selchkarré, das wenig geräuchert und womöglich frisch ist. Es wird langsam wie ein gewöhnliches Schweinefleisch gebraten (natürlich nicht gesalzen!) bis es sich weich sticht. Ein Purée von getrockneten, grünen Erbsen beigegeben, verleiht dem gebratenen Selchkarré

*) Aus des Verfassers „Rezeptenbuch für Mehlspeisen, Teegebäck und Getränke“, Wien, Hartlebens Verlag.

einen vorzüglichen Geschmack, etwa wie eine im Teige gebackene Schinke.

Prager Griesknödeln mit Pflaumenmus.

Man wiegt 10 dkg Butter, diese rührt man mit 2 ganze Eier schön flaumig und gibt hiezu 20 dkg groben Gries, salzt ihn etwas, läßt alles eine Stunde stehen, formt daraus nußgroße Knödeln und kocht sie in kochendem Salzwasser ein. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde zieht man sie zurück, gießt einen Löffel kaltes Wasser hinzu und läßt sie weiter noch $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde „ziehen“, bis die Knödeln tüchtig aufgelaufen und dreimal so groß geworden sind. Hiezu benötigt man eine flache, größere Kasserolle und sehr viel Wasser. Man richtet dieselben heiß an, übergießt sie mit gerösteten Butterbröseln und serviert Pflaumenmus separat. (Siehe diesen.)

Pflaumenmus.

$\frac{1}{4}$ kg getrocknete, sogenannte türkische Pflaumen weicht man am besten über Nacht in reinem Wasser. Nun läßt man sie mit einer Gewürznelke, einem Stückchen Zimmt, etwas Zitronenschale und einigen Stückchen Zucker weich kochen (das in diesem Falle vielleicht schon nach $\frac{3}{4}$ Stunden der Fall ist) seiht die Pflaumen ab, entkernt sie, passiert sie durch ein Sieb, gibt einen Löffel Kognak oder Rum dazu, kostet das Mus und serviert es zur beliebigen Mehlspeise lauwarm.

Böhmische Dalken.

$\frac{1}{4}$ l laue Milch wird mit 6 dkg aufgelöster Butter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 6 Dotter und 1 ganzen Ei abgequirlt, dann gibt man ungefähr 1 l Mehl in einen

Weidling, mischt davon mit obigem einen dickflüssigen Teig, den man fest abschlägt und mischt zuletzt das aufgegangene „Dampfl“ von 3 dkg Germ. Ist der fertige Teig abermals aufgegangen, wird er löffelweise in der Dalkenpfanne gebacken und die Stücke mit beliebiger Marmelade, je zwei zusammengeklebt, warm zu Tisch gegeben.

Speck-Erbsen.

Getrocknete, gelbe Erbsen (ungeschälte) werden über Nacht mit dem doppelten Quantum Wasser eingeweicht und am anderen Tag im Salzwasser langsam gekocht. Unterdessen wird Räucherspeck (zirka 10 dkg für $\frac{1}{2}$ l Erbsen) mit einem Zwiebel feingewiegt und lichtgelb angeröstet. Die Erbsen werden vor dem Servieren gut abgeseiht, angerichtet, obiger Zwiebelspeck darübergegossen.

Feine Buchteln.

15 dkg Butter werden mit 3 Dotter, 10 dkg Staubzucker und 1 ganzen Ei (etwas Salz) abgetrieben. Unterdessen werden 3 dkg Germ mit $\frac{1}{4}$ l Milch aufgelöst, alles mit 56 dkg Mehl zu einem glatten Teig abgeschlagen und etwas gesalzen. Man läßt nun diesen gut aufgehen, und macht daraus wie bekannt die Buchteln. Man füllt sie gerne mit Powidl (Pflaumenmus), welchen man vorher mit etwas Rum, Zucker und Zimmt vermischt hat.

In Böhmen füllt man die Buchteln auch mit Mohn, Topfen oder Apfelmus.

Ungarische Rezepte.

(Originalrezepte).

Echte Paprikahühner.

Bekanntlich wird in Ungarn eine große Geflügelzucht betrieben und wenn auch dort nicht jeder sein „Huhn im Topfe“ haben kann, so erfreut sich mancher Ungar vielleicht öfter an seiner Liebblingsspeise als andere.

Diese ist unbestritten das Paprikahuhn.

Zwei mittelgroße, frischgeschlachtete Hühner (für zirka fünf Personen) werden wie üblich gereinigt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet.

Nun werden sie regelrecht in 5 bis 6 Stücke zerschnitten, etwas gesalzen und bei Seite gestellt.

In eine flache Pfanne gibt man jetzt 10 dkg Butter, läßt sie heiß werden und röstet darin zwei feine zerschnittene Zwiebeln lichtgelb an. Hiezu gibt man einen Teelöffel voll süßen Paprika, läßt diesen mit dem Zwiebel etwas rösten, gibt nun die zerhackten Hühner hinein, deckt die Pfanne zu und läßt unter öfterem Aufrühren alles zirka eine Stunde dünsten, nachdem man noch einige Löffel Suppe zugegossen hat.

Jetzt gibt man ungefähr zwei Löffeln Mehl in eine Schale und verrührt es nach und nach mit zirka $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm, gießt diesen über die Hühner, läßt alles noch einige Minuten gut verkochen und serviert sie mit Nockerln, Nudeln oder Tarhonia sobald erstere weich sind.

Wohlschmeckender wird die Speise, wenn man einige ausgedrückte Paradeisäpfel mitdünstet, die Sauce abseht und passiert.

Apponyi-Torte.

(Spezialität à la Hofkonditor Kugler, Budapest).

10 Eier Schnee, 16 dkg Staubzucker; hiezu werden langsam eingerührt: 5 dkg feingeriebene Haselnüsse, 12 dkg Schokolade (ebenfalls bloß gerieben), 3 dkg Mehl.

Die Masse wird einen halben Finger dick auf Papier gleichmäßig aufgestrichen, bei mittlerer Hitze gebacken, ausgekühlt und in symmetrische, sechseckige Blätter (zirka 4 bis 5 Stück) geschnitten.

Diese werden mit folgender Schokoladecrème gefüllt, aufeinander gesetzt, der Deckel mit Schokoladeglasur überzogen, die Seiten mit obiger Crème bestrichen und herum mit senkrecht aneinander gereihten Hohlhippen garniert.

Der obere Rand der Torte wird mit Crème gespritzt und mit halbierten Pistazien verziert.

Crème: 25 dkg Zucker werden zur Kugel gekocht. 4 Dotter werden in einem Weidling mit einer Rute und dem kochend heißen Zucker aufgeschlagen, hiezu werden 30 dkg Butter, 12 dkg aufgelöster Kakao und 2 dkg Kakaobutter darunter gerührt, das ganze ausgekühlt und in einer Gefriermaschine ausgefroren.

Halászle.

Ungarische Fischer an der Donau kochen sich von ihren selbstgefangenen Fischen eine Art Ragoût, welches der städtische Besucher mit großer Vorliebe sich von diesen zubereiten läßt.

Hiezu werden alle aus der Donau frisch gefangenen Sorten wie: Huchen, Karpfen Schill, Stör, Hecht (oft siebenerlei Gattungen) verwendet, vorher aber den Gästen appetitlich vorgezeigt.

Für drei Personen werden zwei mittlere Zwiebeln fein gehackt und mit einem Stückchen Speck lichtgelb angeröstet. Nun gibt man einen Teelöffel voll süßen und guten Paprika hinzu, gießt dies mit ungefähr $\frac{3}{4}$ l Wasser auf und läßt die Zwiebeln $\frac{1}{4}$ Stunde verkochen.

Unterdessen werden die Fische gereinigt, geschuppt, gewaschen, in gleichgroße Stücke zerschnitten, in obige Zwiebelsuppe getan, etwas gesalzen, einmal aufsieden gelassen, die Suppe abgeseiht, etwas eingekocht und über die Fische gegossen.

Das „Halászle“ ist nun fertig und wird in dem Kochgeschirre sogleich heiß aufgetragen.

NB. Säumiger wird die Suppe, wenn diese mit einem Löffel Kartoffelmehl „legiert“ wird.

Háláska.

Diese echte, ungarische Mehlspeise sind aus Nudelteig gemachte, kleine Fleckerln, welche aber nicht etwa mit dem Messer geschnitten, sondern einfach mit den Fingern in Stückchen gezupft werden.

„Háláska“ werden, wie andere Nudeln, in Salzwasser gekocht und dann abgeseiht.

Für sechs Personen rechnet man 25 dkg Speck, schneidet diesen in kleinere Würfeln und läßt sie in einer flachen Kasserolle lichtgelb bräunen. Nun seht man den zerlassenen Speck ab, gießt ihn über die heißen Fleckerln, salzt diese und richtet sie an.

Darüber streut man zirka 15 dkg süßen, geriebenen Topfen, darüber die Speckwürfeln und übertropft alles mit einigen Löffeln dicken, sauren Rahm.

In der Pußtá, wo es vorzüglichen Schweinespeck, Rahm und Topfen gibt, ist diese Speise schmackhaft und billig.

Italienische Rezepte.

(Nationale.)

Scampi

(in Öl gebacken).

An der italienischen Küste, an welcher diese Krebse in großen Massen gefangen und verkauft werden, bilden diese auch für die mittleren Stände ein sehr beehrtes, dabei wohlfeiles Gericht.

Die Scampi, womöglichst frisch, werden gewaschen, die Schwänze ausgerissen und (ohne vorher zu kochen!) ausgelöst.

Nun werden diese in einem Porzellengefäß etwas gesalzen (eventuell gepfeffert), in Mehl gut eingerollt und in heißem Öl lichtgelb zirka 5 bis 6 Minuten gebacken. Zum Schlusse bäckt man frische, grüne Petersilie, richtet die Krebse im Kreise auf einer Serviette an und dekoriert sie mit derselben.

Sfogliata.

Von einem guten Butterteig (ungefähr 50 dkg Mehl und 50 dkg Butter für 10 Portionen) werden drei große Blätter ausgerollt, auf Bleche gelegt, gut gestochen, ruhen gelassen, angezuckert, gebacken und ausgekühlt.

Nun gibt man in einen Schneekessel 6 bis 8 Dotter, 10 dkg Staubzucker, 10 dkg Mehl und $\frac{1}{2}$ l Milch, verrührt alles tüchtig mit der Schneerute, stellt die Crème

aufs Feuer, gibt 4 bis 5 Blätter ausgewässerte Gelatine dazu und läßt sie unter fleißigem Rühren einmal aufkochen. Nun passiert man diese und läßt sie tüchtig auskühlen. Unterdessen wird $\frac{1}{2}$ l Schlagobers (Sahne) aufgeschlagen, unter obige Crème gerührt, dazu ein Glas feiner Rum gegeben, füllt damit die Blätter in drei Schichten, schneidet sie in gleiche Stücke, zuckert sie und richtet sie auf einer Serviette an.

Echter Risotto mit Parmesan.

Diese echte, italienische Volksspeise wird auch in Deutschland und Österreich sehr geliebt, besonders von strengen Vegetariern geschätzt.

Für drei Personen werden 3 kleine Zwiebeln mit einem großen Stück Butter (oft auch mit feinem Provence-öl) ganz lichtgelb angeröstet. Nun gibt man den ausgekühlten Reis hiezu, salzt diesen und gießt ihn, womöglich mit guter Suppe (1 Teil Reis, 3 Teile Suppe) auf, gibt einige Löffeln geriebenen Parmesan und eine Hand voll würflich geschnittene Champignons oder Steinpilze hiezu und läßt den „Risotto“ 25 Minuten unter fleißigem Rühren in offener Kasserolle kochen.

Das Wichtigste an der richtigen Art dieser Speise ist:

1. darf der Reis bloß solange kochen, bis er à-dent, d. h. kernig ist,
2. muß er dabei suppig sein und
3. allsogleich serviert werden.

Man bestreut ihn noch tüchtig mit Parmesan, serviert diesen womöglich noch apart. Wenn der Reis länger in der Suppe steht, zieht er diese an und wird weich, aufgeschwollen, das der Italiener nicht liebt.

NB. Anstatt Schwämme werden gerne noch Erbsen, Hühnerlebern, auch säutierte Fischstückchen gegeben.

Spaghetti à la Neapolitaine.

Jedem Fremden, der durch Neapel, Mailand oder Venedig reiste, bleiben die italienischen, dünnen Makkaroni-nudeln in bleibender Erinnerung — die „Spaghetti“.

Diese werden dort sehr gerne wie folgt zubereitet:

Für drei Portionen werden ungefähr 3 Pilze gereinigt, gewaschen, in kleine Stäbchen geschnitten und in frischer Butter 3 Minuten gedünstet.

Ferner werden ebenso 10 dkg geräucherte Zunge (gekocht!) oder Schinke, gebratenes Kalbfleisch oder Geflügel geschnitten.

Nun wird ein gutes Stück frische Butter recht heiß gemacht, hiez zu gibt man die vorher kurz gebrochenen und weichgekochten Spaghetti, einige Löffel Paradeis-sauce, ebensoviel frisch geriebenen Parmesankäse, die Pilze, Zunge, Kalbfleisch, salzt alles, läßt es tüchtig heiß werden, richtet an und bestreut die Nudeln abermals mit Käse.

NB. Gerne streut man überdies einen Löffel voll kleine, grüne Erbsen darüber.

Polnische Nationalspeisen.

Kwas.

Ungefähr 10 Stück rote Rüben schneidet man in dünne Blätter, gibt diese in einen irdenen Topf, etwas Salz, 5 l Wasser und 1 Stück Schwarzbrot (oder 2 Löffel Sauerteig). Man stellt dies 5 bis 8 Tage an einen warmen

Ort, läßt dieses ausgähren und verwendet die obige seichte Flüssigkeit zu folgender Suppe:

Polnische Barszczsuppe.

Rohes und geräuchertes Schweinefleisch sowie Rindfleisch, von jeder Gattung zirka 25 dkg, werden mit obigem Kwas, etwas Salz und dem üblichen Suppengemüse aufgestellt und weich gekocht. Nun wird die Suppe abgeseiht. $\frac{1}{2}$ l saurer Rahm wird mit 3 Löffeln Mehl glatt abgerührt, mit der Suppe verrührt, aufs Feuer gestellt und unter beständigem Rühren zirka 15 Minuten verkocht. Man gibt noch einige Eßlöffeln Kognak oder Weißwein dazu, etwas Saft von eingelegten roten Rüben, passiert die Suppe, gibt als Einlage das in kleine Würfeln geschnittene Fleisch und Wurst, nudlig geschnittene und gekochte rote Rüben.

Andere Art.

1 kg Suppenfleisch wird mit 3 Teilen Wasser und 1 Teil Kwas, Salz, Gewürz und Grünzeug aufgestellt, und ungefähr 2 Stunden weich gekocht. Unterdessen schneidet man von Zwiebel, Porri, Zellerie, gelben und roten Rüben und $\frac{1}{2}$ Stück grünen Kohl eine Julienne, röstet diese mit 50 g gewiegten Speck an, läßt alles mit obiger Suppe weich kochen und schneidet das Fleisch in egale, schöne Würfeln hiezu.

Auch von Tauben, Hühner, Selchfleisch etc. wird Barszcz gekocht.

Kromesky.

Eine halbe, gebratene Gansleber, 5 Stück Champignons, 10 dkg geräucherte Zunge, die Brüstchen eines gedünsteten

Huhnes und eventuell 2 Stück gekochte Trüffeln werden fein nudlig geschnitten, $\frac{1}{4}$ l gute, weiße Sauce wird dick eingekocht, abgekostet, hiezu kommt das Obige, welches nun in einem flachen Geschirr aufs Eis gestellt wird. Ist die Masse erstarrt, formt man daraus kleine Würstchen, rollt diese in befeuchtete Oblatten, taucht sie in Backteig, bäckt sie rasch aus heißem Fett und richtet sie mit gebackener Petersilie auf feiner Serviette an.

Spargel auf polnische Art.

Die Spargeln werden wie immer in kochendem Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gelegt und angerichtet. Bröseln, in feiner Butter lichtgelb geröstet und etwas gesalzen, werden entweder nun darüber gegossen oder separat serviert.

Polnische Rinderzunge.

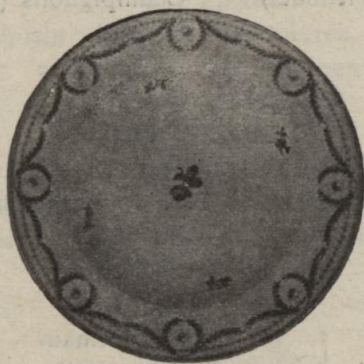
Eine frische Rinderzunge wird gewaschen und in Wasser, Salz und Gemüse zirka 2 Stunden weichgekocht. In dieser Zeit werden 2 bis 3 Zwiebeln blättrig geschnitten, mit Butter und einigen Stücken Zucker lichtgelb angeröstet, hiezu kommen 3 Löffel Mehl, läßt dies ebenfalls licht bräunen, gießt dies mit ungefähr $\frac{1}{4}$ l guter Suppe auf und läßt die Sauce 1 Stunde gut auskochen. Nun salzt man diese, kostet sie, schäumt sie gut ab, gibt dazu einige Löffeln guten Rotwein, einen Löffel Marillensauce und passiert sie. 5 dkg Rosinen werden vorher ausgeklaubt, gewaschen, mit etwas Rotwein aufgekocht, die Zunge in egale Scheiben geschnitten, kranzförmig

angerichtet, die Mitte mit den Rosinen ausgefüllt, alles sauciert und nun serviert.

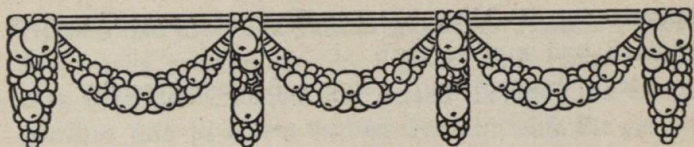
Marillensauce wird gerne außerdem gereicht.

Polnische Brathühner.

Die jungen Hühner werden wie üblich vorgerichtet, die Haut von den Brüsten wird behutsam abgehoben und mit einer feinen Semmelfarce gefüllt. Nun werden die Hühner mit Salz eingerieben, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Semmelbröseln fest bestreut und behutsam gebraten, transchirt, angerichtet und serviert.



(Aus der k. u. k. Hof-Porzellanmanufaktur E. Wahlis, Wien, I.
Kärntnerstraße 31.)



Zwanglose Zusammenstellung *)

von einigen beliebten Wiener Speisen.

a) **Suppen:**

Klare:

Schöberl
Griesnockerl (Knödel)
Minestra
Nudel
Butternockerl
Leberknödel
Tirolerknödel
Geriebenes Gerstel
Eingetropfte
Fridatta
Fleckerl
Leberreis
Speckknödel
Lebernockerl
Sago

Legierte:

Ragoût
Champignons (Pilzling)
Spargel
Erbsenpurée
Reissuppe
Tabioca
Gries
Schwäbische Brod
Prinzeß
Parmentier
Panadl
St. Germain
Sauerampfer
Linsenpurée
Fisolenpurée

*) Diese sollen in der neuen Folge des I. Wiener Kochkunst-Kalenders ausschließlich für bürgerliche Kreise Aufnahme finden.

Julienne	Gulyas
Vermicelli	Quäker-oats
Sterndel	Erdäpfelknödel
Lungenstrudel	Perlgerstel
Florentiner	Gansl
Markknödel	Karfiol
Schinkenknödel	Paradeis
Kräuter	Frankfurter
Makkaroni	Zellerpurée
	Kartoffel
etc.	etc.

b) **Gemüse und Beilagen:**

Spargelbohnen	Weißer Rüben
Kohl	Linsen
Paradeiserdäpfeln	Erbsenpurée
Süßes Kraut	Saure Rüben
Kochsalat	Kürbiskraut
Kohlrüben	Rotkraut
Majorankartoffeln	Gelbe Rüben
Grüne Fisolen	Kartoffelpurée
Frische Erbsen	Speckknödeln
Spinat	
Kohlsprossen	etc.

c) **Saucen:**

(Warme und kalte):

Düllen	Senf
Gurken	Essigkrenn
Zwiebel	Paradeis
Schnittling	Sauerampfer

Champignon	Essiggurken
Rote Rüben	Sardellen
Pilzling	Kappern
Mandelkren	
Semmelkren	etc.

d) **Fleischspeisen:**

Ohne Sauce:

Naturschnitzeln
 Wiener Schnitzeln
 Schweinskoteletten
 Schweinskarré
 Selchkarré
 Wiener Rostbraten
 Kalbsbrust
 Rostbeef
 Lungenbraten
 Rumpsteak
 Nierenbraten
 Hühner
 Gänse
 Enten
 Tauben
 Pöckelzunge
 Hasenbraten
 Polonaise-Hühner
 Rebhühner
 Polpetti
 Farçierter Lungenbraten
 Panierte Schweins-
 schnitzeln

Mit Sauce:

Schnitzeln à la Provençalle
 Italienische Kalbssteaks
 Schweinskarré à la Robert
 Esterházy-Rostbraten
 Schwäbischer Rostbraten
 Lungenbraten à la crème
 Rumpsteak, gedünstet
 Kalbsroularde
 Paprika-Hühner
 Einmachhühner
 Gedünstete Enten mit grünen
 Erbsen
 Paprika-Rostbraten
 Gedünsteter Schweins-
 schlögel mit Wurzeln
 Junger Hase mit Knödeln
 Rehschlögel à la crème
 Hirschfilet à la crème
 Paprika-Schnitzeln
 Boeuf à la Mode
 Gedünstetes Rostbeef
 Kalbspapienten
 Landbayerischer Rostbraten

Farçierte Schweinsfüßchen	Szegeli-Krautfleisch
Spezzato	Steirische Schweins-
Spanferkel	koteletten
etc.	etc.

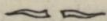
e) Mehlspeisen:

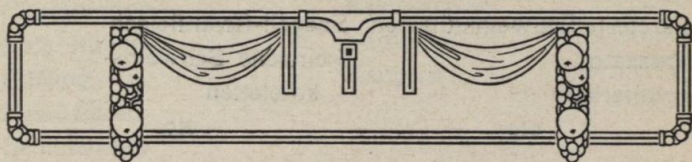
Warme:

Zwetschenkuchen
 Pallatschinken
 Apfelstrudel
 Zwetschkenknödel
 Griesstrudel
 Reisgâteau
 Bayrische Kücherln
 Marillenschnitten
 Topfenháluska
 Griesknödeln
 Bayrische Dampfnudeln
 Spritzkrapfen
 Kaiserschmarren
 Stegschmarren
 Mohnnudel
 Marillenknödel
 Kirschenstrudel
 Obersnudel
 Kirschenkuchen
 Krautfleckerln
 Milchrahmstrudel
 Böhmisches Dalken
 etc.

Kalte:

Kalter Reis mit Schlagobers
 Marasquino-Reis
 Crême-Schnitten
 Schokolade-Crême
 Vanille-Crême
 Kaffee-Crême
 Biskuit-Roularde
 Linzerschnitten
 Sacher-Torte
 Nuß-Torte
 Baisers mit Schokoladecrême
 Pouding Diplomat
 Erdbeer-Tarteletten
 Schokolade-Pouding
 Mandel-Pouding
 Sfogliata
 Klosterkipfeln
 Nußstrudel
 Mohnstrudel
 Biskuittorte
 Reiskroquetten
 Erdäpfelknödeln
 etc.





Zum Büchermarkt.

Im letzten Jahre sind nach einer verlässlichen Statistik über 30.000 Bücher in deutscher Sprache erschienen, unter welchen ein Teil auch das Gebiet der Kochkunst behandelte. Darauf entfallen pro Monat zirka 2500, pro Woche 500 oder 80 Bücher pro Tag. Es ist selbstverständlich eine Unmöglichkeit, daß sich das lese- und kauflustige Publikum gegenüber dieser kolossalen Masse auch nur oberflächlich orientieren kann und es wird daher von den Ratschlägen seines Buchhändlers von dessen Katalogen und den Berufskritikern der Presse in erster Linie abhängig bleiben.

Was nun im allgemeinen den Markt der Kochbücher betrifft, was für Werke und Werkchen dem naiven Käufer dieser Art oft empfohlen werden, davon hat dieser keine Ahnung!

Kochbücher, welche ihren Wesen nach besonders reinlich behandelt werden sollten, werden leider dann zu den unappetitlichsten Geschäften benützt, wie z. B. von zahlreichen Fabriken, Warenhäusern, Annoncenbureaux etc., welche gegen geringes Entgelt von unbekanntem Leuten billige, sogenannte Schleuderbücher schreiben lassen, um so ihre auf Reklame gestützte Ware bestmöglichst anzubringen.

Die Hauptsache eines Kochbuches „die brauchbaren und guten Rezepte“ sind in solchen Fällen Nebensache und oftmals auch fingiert. Gute Bücher sind eben teuer, auch wenn es nur Kochbücher sind und der wirkliche Wert eines solchen wird gewiß nicht durch Preis, Format, Gewicht oder der Anzahl seiner Auflagen bestimmt.

Einige Hauptwerke, die immer noch ihren Wert für die Kochkunst beibehalten haben, sind die ohnehin bekannten Werke von G. Garlin, Pierre Lakam, Dubois etc. etc. Vorzügliche deutsche Kochbücher, die immer mehr sich durchsetzen sind das „Große deutsche Kochbuch“ von Ernst Lössnitzer, „Deutsches Kochbuch“ von O. Ferrario, ferner von M. C. Banzer, G. Brunfaut, Davidis, Karg, Richter, Ch. Dorst, E. Naegele etc. etc.

Bekannt sind auch die Werke von Tamburani: „Comme posso mangiare bene“ und von Hermann Senn das englische Werk: „Praktikal gastronomy and culinary dictionary“.

Einschlägige Spezialbücher sind das „Kochbuch für die israelitische Küche“ von Wolf, „Physiologie des Geschmackes“ von Brillat Savarin, „Grundzüge der Ästhetik“ (der Wissenschaft von den Gesetzen des Schönen), H. Lotze und „Alt- und Neuwiener Geschichten“ der österreichischen Kaiserstadt von K. E. Schimer.

Die beliebtesten Wiener Kochbücher sind u. a.:

„Wiener Küche“, Wien. Selbstverlag von Olga und Adolf Hess.

„Österreichisches Universalkochbuch“, Wien. 26. Auflage von E. Stöckel, Verlag Daberkow. (Neu bearbeitet von E. Kieslinger).

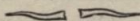
„Illustrierte Wiener Bürgerküche“ von J. M. Heitz, Wien.

„Modernes Kochbuch“, Wien. Verlag A. Hartleben.

„Die Krankenkost“. Ein praktisches Handbuch für Ärzte, Kranken- und Wohlfahrtsanstalten, Sanatorien, Pflegepersonen, Erziehungsanstalten und für die Familie, von Emilie Kieslinger, Wien und Dr. Karl Wirth. Verlag: J. F. Lehmann, München 1910.

„Die Wiener Küche“ von J. Seleskovits, Wien. Verlag W. Braumüller, 16. Auflage.

Eine große Kochbücherbibliothek besitzt ferner die Spezialbuchhandlung Otto Ziller in Dresden, A 3, Lüttichauerstraße 3 in den verschiedensten Sprachen.



Fachpresse.

„Österr. Küchenzeitung“, Wien, IX/1. Clusiusgasse 3.

Ein beliebtes Blatt der Hausfrau, Braut und Köchin.

Enthält: Wiener Küche, Menüs, Rezepte etc. Jährlich zwölf Hefte. Jahresabonnement K 3.—. Zwei Probehefte gegen 50 h in Marken.

„Zeitung der Köche“, Frankfurt a. M., Windmühlstr. 1.

„Höfische und Herrschaftliche Küche“, Berlin-Grünwald, Holbrechtstraße 1.

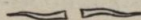
„Küche und Keller“, Zentralorgan für das Hotel- und Gastwirtgewerbe, Hamburg, Alter Steinweg 24.

„Kochkunst und Tafelwesen“, Frankfurt a. M., Windmühlstraße 1.

„Österr. Hotel- und Restaurant-Revue“, Wien, III. Gensaugasse 37.

„Der Gastronom“, Wien, IV. Paniglasse.

- „L'art culinaire.“ Paris.
- „Le carnet d'Épikure.“ London.
- „Food et Cookery and the Catering World.“ London,
SW. 329, Vauxhall Brydge Road.
- „An Illustrates Magazine-Journale for Hotel and Restaurant
Proprietor, Chefs et Private Cooks.“ London.
- „Internationale Hotel-Industrie.“ Dresden, Johann
Georgen-Allee 18 etc.



Namensverzeichnis

jener Kollegen, welche durch freundliche Überlassung wertvoller
Rezepte die I. Ausgabe des „Wiener Kochkunst-Kalenders und des
„Lucullus“ unterstützten.

(Chronologisch geordnet).

Robert Doré, ehem. Hofküchenchef weiland des Herrn
Erzherzog Franz Ferdinand.

Hermann Senn, Direktor der Universal-Cookery and
Food-Association, London.

Franz Stadler, Küchenchef des Fürsten Montenuovo,
Wien.

Heinrich Hofmann, königlich bayrischer Hofküchen-
meister, München.

Hans Ellmerer, erzherzoglicher Küchenchef, Wien.

Rudolf Barwig, k. u. k. Hof-Zuckerbäcker.

Karl Gaß, Schriftführer des österreichischen Koch-
verbandes.

Franz Müller, Chèfpatissier, Hotel Imperial Wien.

Anton Gaus, verstorbener k. u. k. Hofkoch, Wien, I.
Hofburg.

J. Milton, London.

A. Radlmacher, verstorbener k. u. k. Hofkoch, Wien, I.
Hofburg.

Josef Ranc, Auteur culinaire, Paris-Wien.

Michael Enyedy, k. u. k. Hof-Zuckerbäcker, Wien.

Rosa Cehák, Lundenburg, Mähren.

Setrak Tibirian, Küchenchef des kaiserlich türkischen
Botschafters, Konstantinopel-Wien.

E. Kieslinger, Mitherausgeberin der „Krankenkost“, Wien.

N. Madelaine, verstorbene Mehlspeisköchin des ehe-
maligen Hotel „Munsch“, Wien.

P. Kobyashi, Küchenchef des kaiserlich japanischen
Botschafters. Tokio-Wien.

Alexander Spörk, k. u. k. Hofkoch, Mitherausgeber
der „Wiener Küche“, Wien.

Julius Menschl, kulinarischer Weltreisender, Kloster-
neuburg-Wien.

etc. etc.



Inhaltsverzeichnis.

Erster Teil

	Seite
Titel	1
Prolog	3
Vorwort	4
Zu unserem Titelbilde	6
Friedrich Hampel. Eine biographische Notiz	7
Der Wert des Gastmahles. Von Wolfgang von Goethe	12
Restaurationsküchen von Brillat Savarin	13
Die alkoholischen Getränke. Von Dr. Robert Stigler	15
Einiges von der Wiener kaiserl. königl. Hofküche. Von J. Menschl	17
Zitate zur Kochkunst	22
Kosmetik	25
Humoristisches	29
Für unsere Frauen	35
Vermischte Nachrichten	36

Zweiter Teil.

Tabellen.	
Gesetzliche Schußzeit	43
Schonzeit der Fische	44
Gewichte	45
Maße	45
Saisonmäßige Küchenware	46
Menü-Schema.	
Die zwölf Monate	51
Muster-Menü zu einer großen Tafel	55

Neue Menüs	56
Ältere Menüs	62
Koch-Rezepte.	
Neue Rezepte	66
Wiener Rezepte	69
Einfache bürgerliche Rezepte	73
Süddeutsche Rezepte	76
Feine Rezepte	80
Böhmische Rezepte	86
Ungarische Rezepte	89
Italienische Rezepte	92
Polnische Nationalspeisen	94
Zwanglose Zusammenstellung von einigen beliebten Wiener Speisen	96
Zum Büchermarkt	102
Fachpresse	104
Namensverzeichnis der Mitarbeiter	105
Inhaltsverzeichnis	107
Anhang.	
Selbstanzeigen. (Ohne Verantwortung des Herausgebers)	109
Verzeichnis der vom Verfasser erschienenen Bücher	117
Auszeichnungen	118
Anerkennungsschreiben	118
Rezensionen	119



Selbstanzeigen.

Ohne Verantwortung des Herausgebers.

Internationaler Verband der Köche

Frankfurt a. M., Windmühlstrasse 1.

Stellenvermittlungsbureaux in Frank-
furt a. M., Köln, Strassburg, Zürich und
London.

Zweigvereine in allen größeren Städten
des In- und Auslandes.

1. Vorsitzender: Alexander Mathis.

2. „ „ Willy Hoff.

Direktor: M. C. Banzer.

==== 8400 Mitglieder. ====

**Aufträge und Anfragen durch den Her-
ausgeber Friedrich Hampel, Wien, IV.
Hauptstraße Nr. 37.**

Escoffier's Kochkunst-Führer

Le Guide culinaire.

==== In deutscher Sprache. ====

Neueste bedeutend erweiterte Auflage von 1914.

**Das bedeutendste Werk der feinen
französischen und feinen inter-
nationalen Küche.**

**Unentbehrlich für Küchenchefs,
Köche und Inhaber erstklassiger
Häuser.**

Escoffier's Kochkunst-Führer ist eine wahre Fund-
grube gastronomischen
Wissens. In keinem Kochbuch ist jemals eine solche Fülle von
praktischen Erfahrungen niedergelegt worden als in diesem herr-
lichen Werk des französischen Altmeisters, der sich einen Weltruf
erworben, wie ihn keiner seiner grossen Vorgänger besass.

Escoffier's Kochkunst-Führer zählt weit über 5000
Rezepte der feinen fran-
zösischen und internationalen Küche. Sämtliche Rezepte sind mit
deutschen und französischen Überschriften versehen, so dass das
Werk gleichzeitig das vollkommenste Nachschlagebuch bei der Auf-
stellung der Menüs ist und als zuverlässiger Ratgeber für die Recht-
schreibung der Menüs und Speisekarten dient.

960 Seiten. Elegant gebunden 12 Mk. (15 K).

Zu beziehen gegen vorherige Einsendung des Betrages oder
gegen Nachnahme vom

**Verlag des Internat. Verbandes der Köche,
Frankfurt a. M., Windmühlstraße 1.**

10. Jahrgang.

10. Jahrgang.

Die
Höfische und
Herrschaftliche Küche

Zeitschrift für die Angelegenheiten der feinen Küche.

Prämiert mit den höchsten Auszeichnungen, goldenen und silbernen Medaillen auf den internationalen und Jubiläums-Kochkunst-Ausstellungen zu Paris, London, Gent, Berlin, Darmstadt, Frankfurt a. M. etc.

Erscheint jeden 1. und 15. des Monats.

In jeder Nummer: Neue und hervorragende Menus mit Originalrezepten, Spezial-Artikel aus der Feder erster Fach-Autoritäten, Briefkasten-beantwortungen über alle Fragen des Herdes u. a. m.

Die Höfische und Herrschaftliche Küche zählt zu ihren Abonnenten fast sämtliche Hofmarschallämter und Hofküchenverwaltungen Europas, ferner viele Hunderte fürstlicher, gräflicher und hochadliger Häuser, sowie die besten bürgerlichen Haushaltungen Deutschlands.

**Kostenlose Stellenvermittlung
für Abonnenten.**

Wirksamstes Insertions-Organ!

Probenummern kostenlos zu haben bei unserer Expedition, Berlin-Grünwald, Hobrechtstraße 1a (Fernsprecher Amt Pfalzburg 964).

Für Österreich-Ungarn: Fried. Jos. Hampel, Repräsentant der „Höfischen und Herrschaftlichen Küche“, Wien, IV. Hauptstraße 37.

**Abonnements-
preis:** für Herrschaften jährlich Mk. 10.—
für Küchenangestellte, Hoteliers,
Traiteurs, Köche etc. . . . Mk. 6.—

Erste Wiener Gross-Schlächtereij- Aktien-Gesellschaft

Wien, III. St. Marx, Schlachthaus

Telephon Nr. 7241, 10281
10581, 10971

== unterhält in Wien **42 Stände** und ==
18 Geschäfte, woselbst beste Qualitäten

Rind-, Kalb-, Schweine- und Hammelfleisch

zu **billigsten Preisen** verkauft werden.

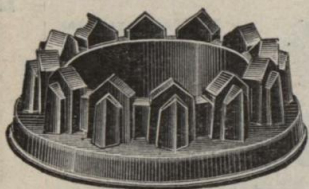
Das Verzeichnis der Stände und Geschäfte ist in ganz
Wien affichiert.

Zustellung in das Haus.

!Diesbezügliche Prospekte franko.

=== Fleischexport ===

täglich nach allen Orten der öst.-ung. Monarchie.



Gediegene und
praktisch erprobte
Küchen- und Haus-
geräte empfiehlt

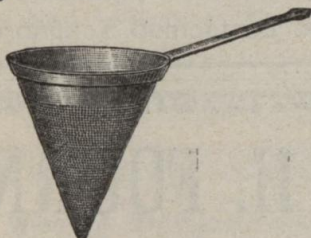
Josef Mataushek

== Wien, I. Rauhensteingasse 10. ==

Lager von

Rein-Aluminium- und Emaille-
Kochgeschirren bester Marken.

Back-,
Sulz-,
Gelée-
und **Eis-**
formen.



Original
französische
feuersichere
Porzellan-
waren.

Blech- und Lackierwaren, Holz-,
Korb- und Bürstenwaren

Maschinen für Hand- u. Krattbetrieb

Bade- und Wäscherei-
Artikel, Glas- u. Porzellan-
waren, Teppich-Kehr- und
Staubsaugapparate.
Frankfurter Essig-Essenz.



Kammerlieferant
 Sr. k. u. k. Hoheit des durch-
 lauchtigsten Herrn Erzherzog
 Thronfolger Karl Franz Josef



Königlich bayrischer
 Hof-Lieferant
 k. u. k. Armee-Lieferant

MAX ENGELHART

k. u. k. Hof-Fleischhauer und Hof-Zuschrotter

BÜREAUX: II. MAYERGASSE 12

Telephon 44462, interurban.

II. Praterstraße 68, Telephon 44180.

III. Hauptstraße 47, Telephon 4921.

II. Franzensbrückenstraße 16,
 Telephon 44200, interurban.

III. Marktplatz 35

==== K. k. Lustschloß Schönbrunn. ====



H. FOURNIER

k. u. k. Hoflieferant

Lager in- und ausländischer Delikatessen

==== **Weine und Liköre** ====

Geflügel, Wildbret und Fische

WIEN, I. TUCHLAUBEN Nr. 11.

Lieferung vollständiger **Dejeuners, Dinners**
 und **Soupers** in Wien und in die Provinz.

K. u. k. Hof-



Lieferanten

JOS. LUSTIG & Co

Wien, I. Hoher Markt 4.

empfehlen **sämtliche Bedarfsartikel** für

Küche und Haus

Holzstoff-Gefäße, Servierbretter, Konfekt-Kapseln, Tortenpapiere, Menu- und Tischkarten, Kredenzstreifen, Papierteller etc. zu den billigsten Preisen.

Österr. Handels- und Approvisionnement-Verein

Wien, III. Großmarkthalle.

Verkauf aller Gattungen von

Wild, Geflügel und

En detail **Fleisch** En gros

Im Wild- und Geflügel-Pavillon,
Zelle 1, 2 und 3.

Gegründet 1865.

Telephon 7404.



Zur Ausführung aller Druck-
sorten, von der Visitkarte bis
zum umfangreichsten Werke in
kurzer Zeit, bei kleinen Preisen

empfiehlt sich bestens die

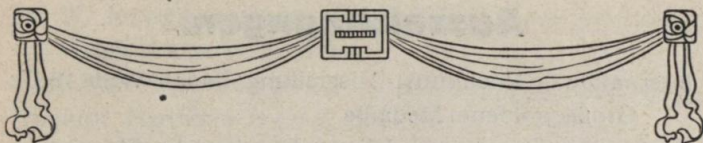
Buchdruckerei Pratsch & Co.

Inhaber Thomas Weber

Wien, IV. Schöffergasse 13a

Telephon 3062 Gründung 1869





Verzeichnis

der vom Verfasser erschienenen sämtlichen Werke.

Rezeptbuch für Teegebäck, Mehlspeisen und Getränke.

II. Auflage, 12 Bogen Oktav, gebunden K 4.—

Wien, Hartlebens Verlag, 1905.

Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen.

Neue Auflage in Vorbereitung. 10 Bogen Oktav,

gebunden K 4.—. Wien, Hartlebens Verlag, 1898.

„Jagakost“. Österreichische Kochrezepte in Versen und

vermischte Gedichteln. 6 Bogen Oktav, broschiert

K 2.40. Wien, Verlag „Grünes Kreuz“, 1913.

In Kommission: Verlagsbuchhandlung Theodor

Daberkow.

Erster Wiener Kochkunst-Kalender 1914. Ein Führer

für alle Küchenkreise. 8 Bogen Oktav, gebunden

K 2.50. Wien, Verlag des Verbandes der Köche

Österreichs. — Vergriffen. — Neue Auflage in

Vorbereitung.

„Lucullus“. Ein Handbuch der Wiener Kochkunst.

Mit einigen künstlerischen Illustrationen. I.—III. Aus-

gabe. 1915. 7 Bogen Oktav, gebunden K 4.80,

brochiert K 3.60. Wien, Verlag R. Lechner

(Wilh. Müller), k. u. k. Hof- und Universitäts-

Buchhandlung.

Prospekte gratis durch den Verfasser

Friedrich Hampel, Wien, IV. Hauptstraße 37.

Auszeichnungen.

- Internationale Kochkunst-Ausstellung, Baden-Wien 1897:
Große goldene Medaille.
- Kochkunst-Ausstellung Dijon, Frankreich: Ehrenpreis.
- Allgemeine deutsche Kochkunst- und Nahrungsmittel-
Ausstellung, Hannover 1898: Bronzene Medaille.
- Kochkunst-Ausstellung, Prag 1898: Goldene Medaille.
- Internationale Kochkunst-Ausstellung, Wien 1898: Große
goldene Medaille.
- Universal Cookery and Food Exhibition, London 1912:
Ehrendiplom.

etc. etc.

Anerkennungsschreiben.

- Hofmarschallamt, fürstlich Thurn und Taxisches,
Regensburg.
- Obersthofmeisteramt Ihrer k. u. k. Hoheit Frau Erz-
herzogin Maria Josefa.
- Obersthofmeisteramt Sr. k. u. k. Hoheit Herrn Erz-
herzog Friedrich und Peter Ferdinand.
- Exzellenz Geheimrat Graf M. v. Thun, Oberstjäger-
meister Allerhöchst Sr. Majestät.
- Exzellenz Geheimrat Dr. R. Weiskirchner, Bürger-
meister von Wien.
- Dozent Dr. Robert Stigler, k. k. Universität, Wien.
- Dr. Otto Reich, Bibliothekar an der Akademie der
bildenden Künste, Wien.
- Dr. Freiherr von Müller k. k. Universität, Graz.
- Erich M e n n b i e r, Bibliothekar. (Zeitschrift für Bücher-
freunde, Leipzig).

Dr. W. Riegler, Redakteur des Niederösterreichischen
Jagdschutzverein, Wien.

Graf Karl von Schönfeld, Feldkirchen, Vorarlberg.

Direktor Hermann Senn, Schriftsteller, London.

J. Beutel †, kulinarischer Schriftsteller, Bozen.

J. Menschel, kulinarischer Weltreisender, Kloster-
neuburg.

etc. etc.

Rezensionen.

„Neues Wiener Tagblatt“.

„Reichspost“.

Internationaler Verband der Köche, Frank-
furt a. M.

Küche und Keller, Hamburg.

Höfische und Herrschaftliche Küche, Berlin,
Grunewald.

Deutsch-Österreichischer Autorenverband,
Franz Lestar, Schriftsteller, Wien.

Internationale Hotel Industrie, Dresden.

Allgemeine Gastgewerbezeitung, Wien.

Österreichische Küchenzeitung, Wien.

In- und Ausländische Presse

etc. etc.

