

Süddeutsches
Vegetarianer-Kochbuch
mit
Speisekarte für das ganze Jahr.
Herausgegeben vom Naturarzt
ARNOLD RIKLI,
Dirigent und Eigenthümer der Natur-Heilanstalten in Veldes
in Oberkrain und in Triest.
Verlag von Theob. Grieben in Berlin und beim Verfasser.
TRIEST
Buchdr. C. Amati's Söhne.
1872.

Vorwort und Einleitung.

In der Voraussetzung dass die Mehrzahl Derer, welche sich dieses Schriftchen aneignen, mit dem Fundamentalgrundsatz des Vegetarianismus, nämlich der allgemeinen Enthaltung des Fleischgenusses, einverstanden seien, unterlassen wir es hier die grossen Vortheile desselben auseinander zu setzen.

Für Neulinge, welche das vegetarianische Prinzip näher prüfen und würdigen wollen, empfehlen wir vor Allem „das Vereinsblatt für Freunde natürlicher Lebensweise“ unter Redaktion von *Eduard Baltzer* in Nordhausen à 20 Silbgr. jährlich; ferner „Die naturgemässe Diät“ von *Theodor Hahn*, Cöthen bei *Paul Schettler*.

Wie in verschiedenen Richtungen zwischen Nord- und Süddeutschland ein Charakterunterschied sich geltend macht, so zeigt sich auch ein solcher in Beziehung auf Ernährung resp. auf Zubereitung und Zusammenstellung der Speisen (Menu). Wir Süddeutsche können uns nicht recht mit den Speisen der Norddeutschen befreunden und wahrscheinlich ebenso umgekehrt.

Da von unsern Kurgästen vielfach ein Kochbuch nach der an unserm Hauptkurtisch üblichen vegetarianischen Speiseweise verlangt wurde, so versuchen wir es mit Vorliegendem diesem Verlangen zu entsprechen.

In mancher Beziehung folgten wir darin einer neuen Gestaltung eines Kochbuches, hoffend es dadurch praktischer zu machen. Da dasselbe wesentlich eine Kopie aus dem praktischen Leben ist, nämlich sowohl in den Kompositions- oder Mischungsverhältnissen, dann in der Zubereitung, als auch in der Zusammenstellung der Speisen (Menu) wie sie unsere Gäste allgemein befriedigte, so hoffen wir auch den angestrebten Zweck damit zu erreichen.

Als wesentlich neu betrachten wir, dass die Komposition aller Speisen, genau *je für eine Portion*, nämlich als Einheit nach dem Gewichte gegeben ist, mit Ausnahme der Eier, und der hierländischen Gartengewürze wie Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel etc. Der Maasstab der einzelnen oder der Einheitsportion, ist im Ganzen genommen, ein starker zu nennen, da er im Durchschnitt dem kräftigen Appetit nicht magenkranker Kurgäste zu Veldes in der Gebirgsluft, entnommen ist; bei diesen ist der Stoffwechsel der Mehrzahl nach in sehr lebhaftem Fluss, vermöge des kombinierten Heilverfahrens, (d. i. bei starkem Schwitzen in den Sonnenbädern, als Vorbereitung für die verschiedenen abkühlenden und stärkenden nachfolgenden Wasserapplikationen). Für den Familiengebrauch dürfte daher dieser hohe Maasstab) durchgehends mehr oder weniger herabgesetzt werden, was sehr einfach und praktisch zu bewerkstelligen ist.

Sind in einer Familie 6 Köpfe zu ernähren so bereitet man z. B. statt 6 nur 5 oder $4\frac{1}{2}$ Portionen, d. h. man multipliziert die Einheitsportion statt mit 6 nur mit 5 resp. $4\frac{1}{2}$, und man wird in dieser Weise verfahren nach einigen Versuchen bald das richtige Verhältniss, d. h. den passenden Multiplikator herausgefunden haben, besonders wenn man bei allen Mahlgenossen den verschiedenen Geschmack an den verschiedenen Speisen berücksichtigt.

Dieses genaue Vorbereiten der Speisen nach dem Gewicht selbst für die Gemüse, scheint vielleicht manchen Frauen umständlich, allein nach einiger Uebung geht diese Arbeit lustig von Statten, und dann ist sie nicht nur eine sehr ökonomische, die sich gut lohnt, sondern man verschafft sich auch die Befriedigung, dass die Zusammensetzung (Mischungsverhältniss) stets eine gleichartige richtige ist, gleichmässig fett, gleichmässig gesalzen etc. Man muss sich es eben kommod und praktisch herrichten. Wir empfehlen daher denjenigen, welche genannte Zwecke erreichen wollen, eine oder zwei der neuern sehr praktischen Küchenwaagen anzuschaffen, d. h. eine grössere und eine kleine Robberwall'sche Waage, letztere um das Salz und Schmalz abzuwiegen; ferner ein schmales langes sogenanntes Stratzbüchel, um sich täglich die verschiedenen Speisestoffe, mit Bleistift mit derjenigen Zahl multipliziert vorzuschreiben, welche man als die passende befunden hat. Dieses Vorschreiben ist bei einiger Uebung in 10 Minuten gethan, ebenso das Abwägen für eine mittlere Familie in 15 bis 20 Minuten.

Man widmet also der soliden Ordnung der Sache täglich höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde; das solide Leben soll ja in jeder Beziehung, Ordnung d. i. Regelmässigkeit sein; wir sehen, resp. wir erkennen ja mehr und mehr dass das naturgesetzmässige Leben überall Mathematik ist, d. h. nach bestimmten Verhältnissen, Zusammenstellungen, oder Gruppierungen vor sich geht!

Einige unserer verehrten Leserinnen dürften es vielleicht auf den ersten Blick lächerlich finden, wenn in der Einheitskomposition $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Ei vorgeschrieben ist, da man doch nicht wohl Bruchtheile von Eiern verwenden kann, allein dies ist nicht so unpraktisch wie es scheint, da es erstens wenige Fälle giebt wo nur für eine einzelne Person gekocht werden soll; wird der Bruchtheil eines Eies, z. B. $\frac{3}{4}$ mit 6 multipliziert, was also $4\frac{1}{2}$ Eier ergiebt, so nimmt man eben 4 grosse oder 5 kleine Eier, oder lässt den ungeraden Bruchtheil als Ueberschuss dreingehen.

In der fehlerhaften Zusammenstellung vegetarianischer Speisen, sahen wir öfters Missgriffe machen, und erkannten im Allgemeinen bei den Frauen eine arge Scheu vor dem Nachdenken, oder eine Unbeholfenheit in der täglichen Speiskartenkreirung.

Um diesen beiden Uebelständen abzuhelpen, unternahmen wir es eine Speisekarte fürs ganze Jahr aufzustellen, als ungefähres Resultat unserer mehrjährigen Praxis, dem weitern Nachdenken es überlassend, alle möglichen neuen Menü's daraus zu komponiren. Letzteres ist um so nothwendiger, als die Saison der verschiedenen Gemüse in jedem wesentlich verschiedenen Klima eine andere Zeitepoche trifft. Nichts destoweniger hoffen wir damit vielen Hausfrauen und Köchinnen einen

willkommenen Dienst erwiesen zu haben; ebenso dürfte die Angabe der Bezugsquellen der verschiedenen Obstgattungen Manchen angenehm sein.

Bei der Verfassung dieses Schriftchens hatten wir durchaus nicht die Absicht ein Krankenkochbuch herauszugeben, und verwahren uns deshalb vor Vorwürfen von dieser Seite, sondern es sollte ein Menu geschaffen werden welches dem mit Vorurtheil gegen die Vegetabiliät befangenen Publikum mit möglichst einladender Variation entgegenkommt, und anderseits auch den bürgerlichen Verhältnissen Kostenhalber entspricht. Sowohl hiefür als auch zwecks Hebung der Intelligenz, haben wir getrachtet den bestmöglichen Wechsel in die Speisekarte zu bringen, indem der Wechsel in allen Dingen menschlicher Verhältnisse, der Entwicklung seiner vitalen Kräfte fördernd ist. Wir sind sehr ferne von der Ansicht dass die einfachste beständige „*Einerleidiät*“ z. B. Obst und Grahambrod als **diätetisch** die beste sei! Eine solche permanente Einerleidiät wirkt wie alles Einseitige, herabstimmend, schwunglos und nähert sich jedenfalls dem thierischen Standpunkt, indem die meisten Thiere mehr oder weniger auf einerlei Nahrung angewiesen sind. Man missverstehe uns nicht: Wir verwerfen die Einerleidiät nur fürs alltägliche Berufsleben, während sie als Kurmittel sehr nöthig sein, ja Ausgezeichnetes leisten kann. Eine Kur ist ja stetst eine Ausnahmsperiode, kann daher immer nur von beschränkter Dauer sein; ebenso sehr verwerfen wir eine übermässig reizende Diät, wie es die heute noch übliche Fleisch-, Wein-, Bier- und Kaffekost ist. In unserer Speisekarte glauben wir innerhalb dem vegeterianischen Prinzip eine annähernd richtige Mitte einzuhalten, und sind daher begierig auf die Mehrzahl der nachfolgenden Urtheile unserer verehrten Leserinnen resp. Erproberinnen.

Will indessen Jemand zur Hauptmahlzeit statt mit 4 gekochten Speisen mit deren zwei vorliebnehmen nämlich je mit den zwei erstern der jeweiligen Speisekarte, dann frisches oder dürres Obst ungekocht, als Dessert oder als Einleitung der Mahlzeit geniessen, wie wir dies durch 2 Jahre selbst gethan haben, so wird man die Einheitsportion im Durchschnitt um 40 à 50% verstärken müssen.

Es wird vielleicht Einzelnen auffallen, dass beinahe keine so genannten feine süsse Mehlspeisen in unserer Speisekarte aufgenommen sind; allein diese Speisegattung betrachten wir 1.) als zu süssem Kompot nicht geeignet, da durch die Vereinigung der Gegensätze (nämlich gesalzene Mehlspeise mit süssem Obst) beide Theile würziger gemacht werden, 2.) als für die Regel zu leckerhaft, daher schon ausserhalb der Sphäre einer vegetarianischen (nicht zu verwechseln mit vegetabilischer) Diät. Derselbe Grundsatz der Gegensätze ist bestmöglichst bei der Gemüsezusammstellung beobachtet worden, so dass stets ein mehr mehliges Gemüse mit einem säurehaltigen vereinigt ist, und nicht zwei mehliges, oder zwei säuerliche vereinigt wurden wie z. B. etwa Erbsenpürre und Erdäpfelrösti, oder Kraut und Rüben zusammen u. s. w. Um unsere Einleitung nicht allzusehr auszudehnen, geben wir die noch weiters nothwendigen Bemerkungen in aphoristischer Form.

1. Da es von Wichtigkeit ist, dass die Zähne bei möglichst vielen Speisen, Arbeit, d. i. zum Beissen bekommen, um den Speisebrei besser einzuspeicheln, so empfehlen wir zu allen jenen Suppen und Gemüsen, welche wenig zum Kauen veranlassen, *gebähte*-Semmel auf den Tisch zu geben, die man sich auf die Suppe brockt, oder in der Hand dazu isst. Im Durchschnitte genügen dazu für 1 Portion 2 alte öst. Loth oder 3.5 Dekagramm (Neuloth) trockener vor dem Abwägen noch nicht gebähter Semmel.

2. Da sich bei der milden Luft Triest's die Aepfel über Winter schlecht aufbewahren lassen, und diese Frucht sich doch so vorzüglich zu den sogenannten Obstmehlspeisen eignet, haben wir die sauren Aepfel für die Wintermonate jeden zweiten Tag als Obstmehlspeise in die Speisekarte aufgenommen, allerdings bei stets wechselnder Mischung, so dass sie doch nicht leicht verleiden. Zu

den Obstmehlspeisen eignen sich nur reichlich säurehaltige Aepfel. Hier benützen wir dazu vom October bis Mitte Februar den sogenannten kleinen Tafentapfel, zum Kochen der feinste Apfel Krains, welchen wir im Herbst in gehörigem Vorrath uns besorgen. Von Mitte Februar bis Ende März den sogenannten Zwiebelapfel, dessen Fleisch etwas griesiger und nicht ganz so säurehaltig wie der Tafentapfel ist.

3. Es versteht sich wohl von selbst, dass sobald und so lange man frisches Obst haben kann, man stets letzteres zur Kompotbereitung nimmt. Gutes dörres Obst, mit etwas Wein- und Zuckerbeigabe zubereitet, giebt aber ebenfalls ein sehr schmackhaftes Kompot, wenn man es langsam nach Vorschrift dünstet, und besonders wenn es einen Tag vor dem Dünsten in frischem Wasser eingeweicht wurde, wobei es noch entschieden weicher, saftiger wird. Ferner ist es bei uns üblich das Kompot stets einen Tag vorher zu dünsten als es zum Verspeisen bestimmt ist. —

4. Bei der Eintheilung der Kompote oder Beerensalsen ist ebenfalls darauf zu sehen, dass die stark säurehaltigen unter ihnen, wie Pfirsiche, Amoli, Kornellsalse etc. nicht mit den sauren Gemüsen, wie saure Rüben, Sauerkraut, Salate zusammenfallen, sondern dass diese stets auf Tage repartirt werden, wo entweder eine Suppe, oder ein nicht speziell saures Gemüse aufgetragen resp. eingetheilt wird.

5. In den Gemüsen werden natürlich je nach dem verschiedenen Breitegrade und dem Klima eines Ortes bedeutende Variationen eintreten müssen, so sind z. B. in Triest Anfangs März die alten weissen Rüben, in der zweiten Hälfte März die gelben Rüben, im Mai die alten Kartoffeln bereits ungeniessbar. Der angenehme und fürs Auge liebliche Rosenkohl kommt hier gar nicht vor, ebenso ist der Spargel hier in Triest selten gut, d. h. nur eigentlich der Kopf geniessbar, dazu meistens sehr theuer. Topfenkäse, d. i. frischer Käse von saurer Milch hier nicht zu haben etc.

6. Um eventuel neue Auflagen dieses Kochbuches reichhaltiger und mannigfaltiger zu machen, bitten wir uns gute Rezepte von uns unbekanntem Gemüsen, Suppen und gesalzenen einfachen Mehlspeisen einzusenden.

7. Unter Schmalz verstehen wir hier sogenanntes Rindschmalz, d. i. süsse oder ungesalzene eingekochte Butter. Wer mit Butter kocht muss, $\frac{1}{3}$ oder 33% im Gewicht mehr Butter als Schmalz nehmen, wenn er den gleichen Fettgehalt in die Speisen bringen will, da die Butter um so viel mehr an Wassertheilen enthält. Man rechnet hier zu Lande dass 4 Theile Butter gleich fett sind wie 3 Theile süsses Rindschmalz. Wo mit gesalzener Butter gekocht wird, ist das Verhältniss noch ein geringeres, und wird man auch bezüglich der Salzzuthat zu den Speisen, gegen die gemachten Vorschriften zurückbleiben müssen.

8. Die Zeichen + X bedeutet ersteres, nämlich das Kreuz stark, d. i. starkes Gewicht oder starkes Maass, letzteres schwaches Gewicht oder schwaches Maass. Beides bezieht sich nur auf die jetzt noch gültigen östr. Gewichte und Maasse, deren kleinste Unterabtheilungen eben zu gross sind, um stets die nöthigen Unterschiede für 1 Portion machen zu können. Dringend empfehlen wir zum Kochen aller Gemüsearten, selbst der Hülsen- und Körnerfrüchte, so wie des Obstes, keinerlei Metallgeschirre selbst emailirtes, sondern porzellanenes oder thönernes gut glasirtes Geschirr zu verwenden. Durch die feinsten Emailritzen nehmen alle obgenannten Speisen eine Metallfarbe und metallenen Geschmack an. Zu Milchspeisen, wie Griesbrei, Milchvoressen halte man sich strenge ein separates Kochgeschirr, welches zu keinerlei andern Speisen verwendet wird, wodurch die Milchspeisen viel sicherer gerathen. Um die Krusten der Breie gut ablösen zu können, ist es gut zuerst ein Theil des zur Milchspeise bestimmten Fettes im Geschirr heiss werden zu lassen, damit der Boden überall davon angelaufen werde.

9. Die Verzeichnisse (Register) der Speisen, haben wir absichtlich doppelt aufgeführt einmal alphabetisch geordnet um sie leicht nachschlagen zu können, dann wieder so gereiht, dass diejenigen welche sich am Meisten ähneln, möglichst weit auseinander zu stehen kommen, um die bestmögliche Variation hinein zu bringen, für solche Liebhaber welche sie allenfalls der Reihe nach durchprobieren wollen.

10. Die Speisekarte liessen wir deshalb so weitschichtig drucken, um für die, je nach dem verschiedenen Lokalgebrauch nöthig werdenden Aenderungen, Raum zu den betreffenden Bemerkungen zu bieten. —

11. Da es uns unmöglich ist zu wissen wo die hier in der Kochkunst üblichen Provinzialausdrücke in dem grossen Bereich deutscher Zunge, *nicht* verstanden werden, so ersuchen wir freundlichst, unverstandene Ausdrücke, so wie nur von Einzelnen verstandene in der betreffenden Provinz aber unbekannte Ausdrücke uns gefälligst bekannt zu geben, damit wir solche in einer künftigen Auflage möglichst vielfältig erläutern, respective alle Provinzialbenennungen anmerken können, um so dieses vegetarianische Kochbüchel in den weitesten Kreisen deutscher Zunge zugänglicher zu machen.

Der Verfasser.

Abtheilungs-Register.

	Seite		Seite
I. Suppen u. Körnerspeisen.		4. Milchvoressen . .	81
1. Braune Erdäpfel-		5. Braunes Voressen.	„
suppe ...	75	6. Erdäpfelsterz . . .	82
2. Reissuppe u. Pilav	„	7. Erdäpfeldätsch . .	„
		8. Erdäpfelwürfel an	
3. Bataillesuppe ...	„	Buttersose. .	„
4. Habergrützsuppe .	76	9. Erdäpfelpüree ...	„
5. Mehlsuppe	„	10. Gesottene Erdäpfel	
6. Gerstensuppe ...	„	in der Montur	83
7. Weisse Erdäpfel-		11. Erdäpfelbrei ...	„
suppe	77	12. Erdäpfelbitzli...	„
8. Erbsensuppe u.Püree	„	13. Gebratene Erdäpfel	
		in der Montur	„
9. Motschnig	„	14. Erdäpfelfluthen . .	123
10. Linsensuppe ...	78		
11. Brodsuppe	„		

12.	Fisolensuppe und Püree	Seite „	III. Gemüse.	Seite
13.	Saure Rahmsuppe	79	1. Weisse Rüben . .	84
14.	Hirsebrei	„	2. Endiviengemüse .	„
15.	Sagosuppe	„	3. Kohl	„
16.	Braune Griessuppe	„	4. Dürre Bohnen- schooten . .	85
17.	Haidensterz....	80	5. Gelbe Rüben ...	„

II. Erdäpfelspeisen.

1.	Weisse Rösti...	80	6. Neugesäuert Kraut	„
2.	Braune Rösti von gesott. Erd.	„	7. Kohlraben	86
3.	Braune Rösti von rohen Erd. .	81	8. Saure Rüben ...	„
			9. Spinat.....	„
			10. Blumenkohl (Kar- viol).....	„
			11. Sauerkraut	87

12.	Schwarzwurzeln. .	Seite 87	6. Erdäpfelnudeln . .	Seite 97
13.	Krensose (Meer- rettich)	„	7. Maccheroni	„
14.	Brokoli	88	8. Mehlschmarren . .	98
			9. Spinatstrudel ...	„
			10. Milchreis	„
			11. Germnudeln ...	99

Sommern Gemüse

15.	Grüne Bohnen . .	88	12. Griespuding ...	„
16.	Grüne Erbsen . .	„	13. Käsestrudel. . . .	100
17.	Lattich (Schnitt- salat)	89	14. Milchspätzlidätsch	„
18.	Mangold.....	„	15. Polenta mit Sose	„
19.	Zucchi und Kürbis	90	16. Kachelmuss. . . .	101
20.	Kraut	„	17. Brodschnitten. . .	„
21.	Gurken.....	„	18. Geschnittne Nudeln	„
			19. Semmelschmarren.	102
			20. Mohnstrudel ...	„
			21. Erdäpfelkrapfen .	„

IV. Salate.

1.	Erdäpfelsalat ...	91	22. Mehlbrei	103
2.	Krautsalat	92	23. Topfennudeln ...	„
3.	Gelbrübensalat . .	„	24. Türkentommerl. .	104
4.	Kohlrübensalat . .	„	25. Käsauflauf	„
5.	Grünbohnsensalat .	„	26. Germpfannkuchen (Livanzen)...	„
6.	Kopfsalat	93	27. Reispuding	105
7.	Bohnsensalat	„	28. Erdäpfelstrudl . .	„
8.	Fisolensalat....	„	29. Hollunderküchli .	„
9.	Karviolsalat.....	„	30. Semmelknödl . . .	106
10.	Sellersalat	94	31. Ofenküchli.....	„
11.	Brunnkressensalat.	„	32. Spinatpfannkuchen	„
12.	Gemischter Salat .	„		

13.	Aepfelkren	„	33.	Waffeln saure . .	107
			34.	Dampfnudeln (Schweiz.) .	„
			35.	Spassvögel	„
			36.	Reisknödl.....	„
			37.	Rahmstrudl. . . .	108
			38.	Griesfluthen. ...	„
			39.	Eierrösti.....	„
			40.	Kräuterspätzli. . .	109
			41.	Haidetommerl . .	„

V. Mehlspeisen.

1.	Wasserspätzli mit Käse	95
2.	Pfannkuchen ...	„
3.	Griesbrei	„
4.	Nüssestrudel ...	96
5.	Krapfen	„

		Seite
42.	Gehobene Küchli.	109
43.	Türkenmehlbrei .	110
44.	Erdäpfelknödl . .	„
45.	Wespennester. . .	„
46.	Topfenstrudl . . .	111
47.	Gebackene Salbei- blätter . . .	„
48.	Bayerische Küchli	„

VI. Obstmehlspeisen.

1.	Aepfelstrudl . . .	112
2.	Aepfelreis	„
3.	Aepfelscharlotte .	113
4.	Apfelschmarren .	„
5.	Aepfelrösti	„
6.	Aepfelkuchen . . .	114
7.	Aepfeleier	„
8.	Aepfeltommerl . .	„
9.	Aepfelschnitten . .	115
10.	Aepfelbrei	„
11.	Aepfelküchli . . .	„
12.	Zwetschkenpafesen	116
13.	Zwetschkenkuchen	„
14.	Zwetschkenstrudl .	„
15.	Zwetschkenreis . .	117
16.	Kirschkuchen ...	„
17.	Kirschenstrudel. .	„
18.	Fastenbrod oder Triet	„

VII. Obstkompot.

		Seite
1.	Aepfelkompot . . .	119
2.	Birnenkompot . . .	„
3.	Pfirsichkompot. . .	„
4.	Zwetschkenkompot.	„
5.	Preiselbeerkompot.	120
6.	Kirschenkompot . .	„
7.	Amolikompot (Ge- schälte Pflaumen)	„
8.	Schwarzbeeren-, Heidelbeerenkompot	„

VIII. Obst- u. Beerensalsen.

1.	Paradeissalse . . .	121
2.	Kirschensalse . . .	„
3.	Brommbeersalse .	„
4.	Kornellkirschen- salse.....	„
5.	Aepfelsalse	„
6.	Birnensalse	„
7.	Hollundersalse . .	122
8.	Zwetschkensalse .	„
9.	Hagebuttensalse .	„
10.	Mispelsalse	„
11.	Himbeersalse . . .	„

1	Weisse Erdäpfelsuppe mit gebäht. Semmel	Endivien - Salat oder Brunnkress-Salat
2	Saure Rüben	Erbsenpüree
3	Reissuppe	Gesottene Kastanien
4	Süsse weisse Rüben	Erdäpfeldätsch
5	Braune Mehlsuppe od. Sagosuppe	Milchvoressen
6	Kohl	Weisse Erdäpfelrösti
7	Gerstensuppe	Erdäpfelbitzli
8	Sauerkraut	Fisolenpüree
9	Braune Erdäpfelsuppe	Polenta mit Paradeis- salse
10	Gelbe Rüben	Linsen

(für Triest berechnet).

Aepfelreis	
Maccheroni	Zwetschkenkompot
Aepfeleier	
Geschnittene Nudeln	Pfirsichkompot
Aepfelscharlotte	
Nüssenstrudel	Preiselbeerkompot od. Hagebuttensalse
Aepfelschmarren	
Mehlbrei	Kirschenkompot
Aepfelbrei	
Brodschnitten	Brombeersalse

Speisekarte im JANUAR

11	Habergrützsuppe	Erdäpfelbrei
12	Neugesäuertes Kraut	Erdäpfel würfel an Buttersose
13	Haidensterz mit Paradeisäpfelsalse	Griesbrei, mehr dünn
14	Dürre Bohnen	Braune Rösti von gesottenen Erdäpfeln
15	Gemischter Salat	Motschnig
16	Blumenkohl	gesottene Kastanien
17	Brodksamensuppe	Milchvoessen
18	Saure Rüben	Erbsenpüree
19	Braune Griessuppe	Erdäpfelpüree
20	Kohl	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln

(für Triest berechnet).

Aepfelstrudl	
Griespuding	Mispelsalse
Aepfelkompot	
Wasserspätzli mit Parmesankäse	Birnenkompot
Aepfelrösti	
Semmelknödl	Pflaumenkompot (Amoli)
Aepfelkuchen	
Erdäpfelnudeln	Kirschensalse
Aepfeleier	
Italienischer Reisbrei	Heidelbeerenkompot

Speisekarte im JANUAR

21	Weisse Erdäpfelsuppe mit gebäht. Semmel	Erdäpfeldätsch
22	Süsse weisse Rüben	Fisolensalat
23	Reissuppe	Gesottene Kastanien
24	Neugesäuertes Kraut	Erdäpfelsterz
25	Braune Mehlsuppe od. Sagosuppe	Milchvoressen
26	Gelbe Rüben	Linsenmuss
27	Gerstensuppe	Erdäpfelbitzli
28	Sauerkraut	Fisolenpüree
29	Braune Erdäpfelsuppe	Polenta mit Paradeissalse
30	Endivien und Sellerie, Gemüse gemischt	Gesottene Kastanien oder gebratene Erdäpfel in der Montur
31	Habergrützsuppe	Erdäpfelbrei

(für Triest berechnet).

Aepfelküchli	
Pfannkuchen	Kornellsalse
Zwetschken-Strudel von durren Zwetschken	
Milchspätzlidätsch	Kirschenkompot
Aepfelscharlotte	
Semmelschmarren	Pfirsichkompot
Aepfeltommerl	
Kachelmuss	Zwetschkenkompot
Aepfelbrei	
Erdäpfelknödel oder Reis-knödel	Hollundersalse
Aepfelrösti	

Speisekarte im FEBRUAR

1	Dürre Bohnen	Braune Rösti v. gesottenen Erdäpfeln
2	Haidensterz mit Paradeissalse	Griesbrei (dünn)
3	Blumenkohl	Gesottene Kastanien
4	Motschnig	Gemischter Salat
5	Saure Rüben	Erbsensuppe mit gebäht. Semmel
6	Weisse Erdäpfelsuppe mit gebäht. Semmel	Fisolensalat
7	Kohl	Weise Erdäpfelrösti
8	Braune Griessuppe	Erdäpfel würfel an Buttersose
9	Süsse Rüben	Erdäpfeldätsch
10	Brodksamensuppe	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln

(für Triest berechnet).

Türkenmehlbrei	Preiselbeerkompot
Aepfelkompot	
Reisknödel	Hagebuttensalse
Aepfelreis	
Erdäpfelstrudl	Birnensalse
Aepfelschnitten	
Käsauflauf	Pflaumenkompot
Aepfelstrudl	
Griesfluthen	Heidelbeerenkompot
Aepfeleier	

Speisekarte im FEBRUAR

11	Sauerkraut	Fisolenpüree
12	Reissuppe	Gesottene Kastanien
13	Spinat	Erdäpfelwürfel an Butter- Tersose
14	Braune Mehlsuppe	Erdäpfelpüree
15	Neugesäuertes Kraut	Milchvoressen
16	Gerstensuppe	Erdäpfelbitzli
17	Gelbe Rüben	Linsen
18	Braune Erdäpfelsuppe	Polenta mit Paradeis- Salse
19	Dürre Bohnen	Weisse Erdäpfelrösti
20	Habergrützsuppe	Erdäpfelbrei

(für Triest berechnet).

Italienischer Reisbrei	Brombeersalse
Aepfelkuchen	
Nussstrudl	Kirschensalse
Aepfelscharlotte	
Wespennester	Birnenkompot
Aepfelschmarren	
Eierrösti	Kornellsalse
Aepfelbrei	
Käsestrudl	Pfirsichkompot
Aepfelrösti	

Speisekarte im FEBRUAR

21	Blumenkohlsalat	Braunes Erdäpfel Vo- Ressen
22	Haidensterz mit Para- deissalse	Reisbrei, dünn
23	Saure Rüben	Erbsenpüree
24	Motschnig	Gemischter Salat
25	Broccoligemüse	Erdäpfeldätsch
26	Sagosuppe	Erdäpfelsterz
27	Süsse Rüben	Rösti von rohen Erd- Äpfeln
28	Weisse Erdäpfelsuppe	Fisolensalat
29	Sauerkraut	Linsenmus

(für Triest berechnet).

Krapfen	Aepfelsalse
Aepfelkompot	
Spinatpfannkuchen	Zwetschkenkompot
Aepfelreis	
Türkentommerl	Preiselbeerenkompot
Aepfelschnitten	
Mohnstrudl	Hollundersalse
Aepfelküchli	
Mehlbrei	Kirschenkompot

Speisekarte im MÄRZ

1	Gelbe Rüben	Braunes Erdäpfelvor- essen
2	Braune Griessuppe	Erdäpfelbrei, Rettige
3	Spinat	Erdäpfelwürfel anBut- tersose
4	Reissuppe	Weisse Rösti oder ge- sottene Kastanien und Rettige
5	Saure Rüben	Erbsenpüree
6	Brodsamensuppe	Erdäpfelsterz, Rettige
7	Blumenkohlsalat	Erdäpfeldätsch
8	Gerstensuppe	Erdäpfelbitzli, Rettige
9	Krense oder weisse Rüben	Fisolensuppe
10	Braune Mehlsuppe	Milch voessen, Rettige

(für Triest berechnet).

Germnudeln	Zwetschkensalse
Aepfelkuchen	
Brodschnitten	Pflaumenkompot
Aepfelstrudl	
Reispuding	Hagebuttensalse
Aepfelreis	
Liwanzen oder Waffeln	Heidelbeerenkompot
Aepfelscharlotte	
Ofenküchli	Pfirsichkompot
Aepfeleier	

Speisekarte im MÄRZ

11	Feld- oder Brunnkressalat	Erdäpfelbrei
12	Habergrützsuppe	Gesottene Erdäpfel mit Emmenthaler Käse, Rettige
13	Broccoligemüse	Weisse Erdäpfelrösti
14	Weisse Erdäpfelsuppe mit gebäht. Semmel	Rettige
15	Sauerkraut	Linsensuppe
16	Haidensterz mit Paradeissalse	Rettige
17	Dürre Bohnen	Erdäpfelbrei
18	Sagosuppe	Erdäpfelsterz, Rettige
19	Spinat	Erdäpfel würfel an Buttersose
20	Motschnig	Gemischter Salat

(für Triest berechnet).

Gehobene Küchli	Birnenkompot
Aepfelschmarren	
Mohnstrudl	Kirschsalse
Zwetschkenpafesen	Weintriet
Griesfluthen	Zwetschkenkompot
Mehlbrei	Aepfelkompot
Wespennester	Brombeerensalse
Aepfelschnitten	
Eierrösti	Preiselbeerenkompot
Aepfelrösti	

Speisekarte im MÄRZ

21	Saure Rüben	Erbsenpüree
22	Braune Erdäpfelsuppe	Polenta mit Paradeis- salse
23	Krensose	Fisolenpüree
24	Reissuppe	Erdäpfeldätsch, Ret- tige
25	Karviolsalat od. weis- se Rüben	Braune Rösti von ge- sottenen Erdäpfeln
26	Braune Griessuppe	Milchvoessen
27	Broccoligemüse	Weisse Rösti
28	Gerstensuppe	Erdäpfelbitzli
29	Sauerkraut	Linsensuppe
30	Brodsuppe	Erdäpfelbrei
31	Dürre Bohnen	Gebratene Erdäpfel in der Montur

(für Triest berechnet).

Erdäpfelknödl	Kirschenkompot
Aepfelbrei	
Käsestrudl	Kornellsalse
Aepfelstrudl	
Reisknödl	Heidelbeerenkompot
Aepfelkuchen	
Nussstrudl	Aepfelsalse
Aepfelreis	
Semmelschmarren	Pflaumenkompot
Aepfelscharlotte	
Käsauflauf	Birnenkompot

Speisekarte im APRIL

1	Weisse Erdäpfelsuppe Radieschen	Fisolensalat
2	Karviolsalat	Erdäpfeldätsch
3	Braune Mehlsuppe dünn, Radieschen	Erdäpfelpüree
4	Weisse Rüben	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln
5	Haidensterz mit Par- deissalse, Radieschen	
6	Spinat	Erdäpfelwürfel an But- Tersose
7	Habergrützsuppe, Ra- dieschen	Milchvoessen
8	Saure Rüben	Linsenmuss
9	Sagosuppe, Radieschen	Erdäpfelbitzli
10	Kopfsalat, gemischt m. Eier	Weisse Erdäpfelsuppe

(für Triest berechnet).

Griespuding	Birnensalse
Brodschnitten	Zwetschkenkompot
Geschnittene Nudeln	Pfirsichkompot
Germnudeln	Hollundersalse
Griesbrei, dünn	Preiselbeeren
Semmelknödl	Kirschenkompot
Mehlschmarren	Zwetschkensalse
Erdäpfelnudeln	Hagebuttensalse
Milchspätzlidätsch	Pflaumenkompot
Krapfen	Kirschsalse

Speisekarte im APRIL

11	Braune Erdäpfelsuppe, Radieschen	Polenta mit Paradeis- salse
12	Broccoligemüse	Erdäpfelsterz
13	Motschnig, Radieschen	Gemischter Salat
14	Sauerkraut	Erbsenpüree
15	Saure Rahmsuppe, Ra- dieschen	Erdäpfeldätsch
16	Dürre Bohnen	Milchvoessen
17	Hirsebrei, Radieschen	Dicksaure Milch
18	Krensose	Fisolensuppe
19	Reissuppe, Radieschen	Weisse Erdäpfelrösti
20	Schnittsalatalsgemüse	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln

(für Triest berechnet).

Zwetschkenbrei	
Pfannkuchen	Heidelbeerenkompot
Reispuding	Mispelsalse
Mehlbrei	Aepfelkompot
Maccheroni	Birnenkompot
Wasserspätzli mit Käse	Brombeerensalse
Spinatkuchen	Zwetschkenkompot
Kachelmuss	Pfirsichkompot
Rahmstrudl	Kornellsalse
Haidetommerl	Preiselbeerenkompot

Speisekarte im APRIL

21	Braune Griessuppe, Radieschen	Erdäpfelbrei
22	Spinat, vielleicht noch Broccoli	Erdäpfelbitzli
23	Gerstensuppe, Radieschen	Gebratene Erdäpfel in der Montur mit Käse
24	Kopfsalat mit Eier	Erdäpfelwürfel an Buttersose
25	Brodsuppe, Radieschen	Milchvoressen
26	Saure Rüben	Erbsenpüree
27	Weisse Erdäpfelsuppe, Radieschen	Fisolensalat
28	Dürre Bohnen	Erdäpfelsterz
29	Braune Mehlsuppe, Radieschen	Erdäpfelpüree
30	Krensose	Erdäpfeldätsch

(für Triest berechnet).

Liwanzen oder Waffeln	Aepfelsalse
Türkentommerl	Kirschenkompot
Ofenküchli	Birnensalse
Gehobene Küchli	Heidelbeerenkompot
Kräuterspätzli	Pflaumenkompot
Gebackene Salbeiblätter	Hollundersalse
Türkenmehlbrei	Aepfelkompot
Käseauflauf	Birnenkompot
Topfennudel	Zwetschkensalse
Wespennester	Pfirsichkompot

Speisekarte im MAI

1	Habergrützsuppe	Milchvoressen
2	Weisse Rüben, frische	Gerstenpüree
3	Sagosuppe	Erdäpfelpüree
4	Schnittsalat als Gemüse	Linsensuppe
5	Saure Rahmsuppe	Polenta mit Käse
6	Saure Rüben	Erbsenpüree
7	Motschnig	Krensose
8	Spinat	Fisolensuppe
9	Hirsebrei	Dicksaure Milch
10	Kopfsalat mit Eier	Polenta

(für Triest berechnet).

Spinatstrudl	Hagebuttensalse oder Himbeersalse
Erdäpfelknödl	Zwetschkenkompot
Käsestrudl	Mispelsalse
Eierrösti	Preiselbeerenkompot
Aepfelbrei von durren Aepfeln	
Mohnstrudl	Kirschsalse
Griespuding	Brombeerensalse
Reisknödl	Pflaumenkompot
Kräuterspätzli	Kirschenkompot
Hollunderküchli	Aepfelsalse

Speisekarte im MAI

11	Braune Griessuppe	Radieschen
12	Kohlrabi, frische	Gerstenpüree
13	Reissuppe	Krensose oder Radieschen
14	Sauerkraut	Polenta
15	Brodsuppe	Erdäpfelpüree v. alten Erdäpfeln
16	Frische Erbsen u. Mörlen, gemischt	Polenta od. dicke Reissuppe
17	Bataillesuppe	Neue Erdäpfel als Probe
18	Dürre Bohnen	Habergrützsuppe
19	Schnittsalat als Gemüse	Linsensuppe
20	Erbsen, frische od. Risi-Piselli	Radieschen oder Reissuppe

(für Triest berechnet).

Topfenstrudl	Heidelbeerenkompot
Semmelschmarren	Kornellsalse
Brodschnitten	Pfirsichsalse
Reisbrei	Birnenkompot
Nüssenstrudel oder Hollunderküchli	Aepfelsalse
Zwetschkenbrei	
Germnudeln	Birnensalse
Kachelmuss	Pfirsichkompot
Geschnittne Nudeln	Hollundersalse oder Himbeersalse
Semmelknödl	Zwetschkenkompot

Speisekarte im MAI

21	Krensose	Polenta
22	Weisse Rüben	Fisolensuppe
23	Erbsen, frische	Krensose
24	Spinat	Gerstenpüree
25	Gelbe Rüben	Linsen
26	Erbsen, frische	Radieschen oder Reissuppe
27	Kopfsalat an Eier	Polenta mit Paradeissauce
28	Kohlrabi	Habergrützsuppe
29	Erbsen	Krensose
30	Weisse Rüben	Gerstensuppe
31	Erbsen	Radieschen oder Reissuppe

(für Triest berechnet).

Griesbrei od. Hollunderküchli	Preiselbeerenkompot
Maccheroni	Zwetschkensalse
Milchspätzlidätsch	Pflaumenkompot
Mehlschmarren	Hagebuttensalse
Krapfen	Mispelsalse
Wasserspätzli mit Käse	Heidelbeerenkompot
Aepfelbrei	
Pfannkuchen	Kirschsalse
Reispuding	Brombeerensalse
Haidetommerl	Aepfelkompot
Liwanzen oder Waffeln	Pfirsichkompot

Speisekarte im JUNI

1	Saure Rüben	Erbsenpüree
2	Lattich	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln
3	Krensose	Erdäpfeldätsch
4	Spinat	Erdäpfelwürfel an But- tersose
5	Kopfsalat	Braunes Erdäpfel vor- essen
6	Dürre Bohnen	Erdäpfelsterz
7	Sauerkraut	Fisolenpüree
8	Gelbe Rüben	Linsen
9	Erbsen, frische	Erdäpfel püree od. Reis- suppe
10	Kohlrabi, frische	Erdäpfelbitzli

(für Veldes in Oberkrain berechnet).

Türkentommerl	Zwetschkenkompot
Rahmstrudl	Kornellsalse
Kräuterspätzli	Preiselbeerenkompot
Gehobene Küchli	Aepfelsalse
Spinatkuchen od. Spinatstrudl	Kirschenkompot
Gebackene Salbeiblätter	Birnensalse
Mehlbrei	Heidelbeerenkompot
Erdäpfelstrudl	Hollundersalse
Ofenküchli	Aepfelkompot
Wespennester	Zwetschkensalse

Speisekarte im JUNI

11	Weisse Rüben, frische	Gerstensuppe
12	Zucchette od. Bataillesuppe	Weisse Rösti
13	Saure Rüben	Erbsenpüree
14	Lattich	Braune Rösti v. gesotenen Erdäpfeln
15	Krense	Erdäpfeldätsch
16	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
17	Kopfsalat	Braunes Erdäpfelvoressen
18	Dürre Bohnen	Milchvoressen od. Erdäpfelbrei
19	Sauerkraut	Fisolensuppe
20	Gelbe Rüben, frische von Triest	Linsen

(für Veldes berechnet).

Hollunderküchli	Mispelsalse
Topfennudeln	Birnenkompot
Mohnstrudl	Paradeissalse
Käsauflauf	Pfirsichkompot
Griesfluthen	Zwetschkenkompot
Semmelschmarren	Kirschsalse
Germnudeln	Kirschenkompot
Hollunderküchli	Preiselbeerkompot
Griespuding	Brombeersalse
Erdäpfelknödl	Pflaumenkompot

Speisekarte im JUNI

21	Kohlrabi von Triest	Erdäpfelbitzli
22	Erbsen von Triest od. Risi-Piselli	Erdäpfelpüree od. Reissuppe
23	Weisse Rüben v. Vel-des	Habergrützsuppe
24	Frische Bohnen von Triest	Erdäpfelsterz
25	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti
26	Saure Rüben	Erbsenpüree
27	Lattich	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln
28	Krensose	Erdäpfeldätsch
29	Spinat	Gerstensuppe
30	Kopfsalat	Braunes Erdäpfelvor-essen

(für Veldes berechnet).

Brodschnitten	Kornellsalse
Käsestrudl	Aepfelsalse
Semmelknödl	Heidelbeerenkompot
Geschnittene Nudeln	Aepfelkompot
Topfenstrudl	Birnensalse
Krapfen	Hollundersalse
Erdäpfelnudeln	Birnenkompot
Milchspätzlidätsch	Zwetschkenkompot
Hollunderküchli	Mispelsalse
Mehlschmarren	Zwetschkensalse

Speisekarte im JULI

1	Gelbe Rüben	Linsen
2	Kohlrabi	Erdäpfelbitzli
3	Erbsen	Reissuppe
4	Weisse Rüben	Habergrützsuppe
5	Frische Bohnen	Erdäpfelsterz
6	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti
7	Neugesäuertes Kraut	Erdäpfelbrei od. Gerstensuppe
8	Lattich	Braune Rösti v. gesottenen Erdäpfeln
9	Zuckererbsen	Erdäpfelpüree
10	Krensose	Fisolensuppe

Wenn eines der Gemüse fehlt, dann Salat von rothen Rüben, Kohlrabbi, gelben Rüben, Bohnen oder Kraut.

(für Veldes berechnet).

Erdäpfelstrudl	Preiselbeerenkompot
Pfannkuchen	Kirschensalse
Maccheroni	Paradeissalse
Wasserspätzli	Pflaumenkompot
Haidetommerl	Kirschenkompot
Reispuding	Brombeersalse
Türkentommerl	Aepfelsalse
Hollunderküchli	Heidelbeerenkompot
Liwanzen oder Waffeln	Kornellsalse
Griesbrei	Aepfelkompot

Speisekarte im JULI

11	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
12	Kopfsalat	Braunes Erdäpfelvoressen
13	Gelbe Rüben	Erdäpfeldätsch
14	Mangold	Erbsenpüree
15	Kohlrabi	Erdäpfelsterz
16	Erbsen	Erdäpfelpüree
17	Weisse Rüben	Habergrützsuppe
18	Bohnen	Erdäpfelbitzli
19	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti
20	Neugesäuertes Kraut	Gerstensuppe

(für Veldes berechnet).

Rahmstrudl	Birnenkompot
Spinatkuchen	Birnensalse
Kräuterspätzli	Pfirsichkompot
Erdäpfelnudeln	Zwetschkenkompot
Gebackene Salbeiblätter	Preiselbeeren
Ofenküchli	Hollundersalse
Wespennester	Kirschenkompot
Mohnstrudl	Zwetschkensalse
Gehobene Küchli	Mispelsalse
Erdäpfelknödl	Heidelbeerenkompot

Speisekarte im JULI

21	Gurken, gedünstete	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln
22	Kohl	Erdäpfelsterz
23	Zuckererbsen	Reissuppe
24	Saure Rüben	Habergrützsuppe
25	Lattich	Erdäpfeldätsch
26	Mangold	Gerstensuppe
27	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
28	Krenseose	Fisolensuppe
29	Salat	Braunes Erdäpfelvoressen
30	Gelbe Rüben	Linsen
31	Gurken, gedünstete	Braune Rösti v. gesottenen Erdäpfeln

(für Veldes berechnet).

Griesfluthen	Birnenkompot
Topfennudeln	Pflaumenkompot
Eierrösti	Kirschensalse
Erdäpfelstrudl	Brombeersalse
Käseauflauf	Zwetschkenkompot
Semmelschmarren	Preiselbeerkompot
Nüssenstrudl	Kornellsalse
Reisbrei	Pflaumenkompot
Brod Schnitten	Aepfelsalse
Reisknödl	Kirschenkompot
Käsestrudl	Birnensalse

Speisekarte im AUGUST

1	Kohl	Erdäpfelbitzli
2	Erbsen od. Zucker- erbsen	Erdäpfelpüree
3	Weisse Rüben	Gerstensuppe
4	Bohnensalat	Braunes Erdäpfel voessen
5	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti
6	Neugesäuertes Kraut	Habergrützsuppe
7	Zucchi	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln
8	Kohlrabi	Erdäpfelsterz
9	Mangold	Milchvoessen
10	Spinat von jungen Mangoldblättern	Erdäpfelwürfel an Buttersose

Als Reserve Salat von rothen Rüben, Kohlrabi, Gelbrüben.

(für Veldes berechnet).

Topfenstrudl	Zwetschkenkompot
Geschnittene Nadeln	Hollundersalse
Semmelknödl	Pfirsichkompot
Germnudeln	Zwetschkensalse
Maccheroni	Preiselbeerenkompot
Kachelmuss	Kirschenkompot
Milchspätzlidätsch	Mispelsalse
Krapfen	Paradeissalse
Mehlschmarren	Pflaumenkompot
Wasserspätzli mit Käse	Heidelbeerenkompot

Speisekarte im AUGUST

11	Krensose	Fisolensuppe
12	Lattich	Erdäpfeldätsch
13	Saure Rüben	Erbsenpüree
14	Kohl oder Zuckererbsen	Erdäpfelbitzli
15	Gelbe Rüben	Linsen
16	Bohnensalat	Braunes Erdäpfelvoressen
17	Weisse Rüben	Habergrützsuppe
18	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti
19	Neugesäuertes Kraut	Gerstensuppe
20	Zucchi	Braune Rösti v. gesottenen Erdäpfeln

(für Veldes berechnet).

Griespuding	Kirschsalse
Pfannkuchen	Aepfelkompot
Haidetommerl	Himbeersalse
Rahmstrudl	Brombeersalse
Spinatkuchen od. Strudl	Birnenkompot
Liwanzen oder Waffeln	Zwetschkensalse
Erdäpfelnudeln	Mispelsalse
Ofenküchli	Pfirsichkompot
Erdäpfelknödl	Kirschenkompot
Kräuterspätzli	Preiselbeerenkompot

Speisekarte im AUGUST

21	Kohlrabi	Gebratene Erdäpfel in der Montur
22	Mangold	Milchvoressen
23	Spinat von Mangold-Blättern	Erdäpfelwürfel an Buttersose
24	Krenseose	Fisolensuppe
25	Lattich	Erdäpfeldätsch
26	Saure Rüben	Erbsen püree
27	Kohl	Erdäpfelbitzli
28	Gelbe Rüben	Linsen
29	Bohnensalat	Braunes Erdäpfelvoressen
30	Weisse Rüben	Habergrützsuppe
31	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti

(für Veldes berechnet).

Gebackene Salbeiblätter	Heidelbeerenkompot
Gehobene Küchli	Kirschensalse
Mohnstrudl	Paradeissalse
Griesfluthen	Pflaumenkompot
Topfennudeln	Aepfelkompot
Erdäpfelstrudl	Brombeersalse
Wespennester	Pfirsichkompot
Reispuding	Kornellsalse
Eierrösti	Zwetschkenkompot
Käsestrudl	Birnenkompot
Semmelschmarren	Pflaumenkompot

Speisekarte im SEPTEMBER

1	Zuckererbsen	Erdäpfelsterz
2	Neugesäuertes Kraut	Gerstensuppe
3	Kohlrabi	Erdäpfel in der Montur
4	Gurken	Erdäpfeldätsch
5	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
6	Mangold	Milchvoessen
7	Zucchi	Erdäpfelbrei
8	Lattich	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln
9	Saure Rüben	Erbsenpüree
10	Kohl	Erdäpfelbitzli

(für Veldes berechnet).

Reisknödl	Heidelbeerenkompot
Brodschnitten	Aepfelkompot
Nüssestrudl	Aepfelsalse
Käseauflauf	Birnenkompot
Germnudeln	Birnensalse
Semmelknödl	Pfirsichkompot
Geschnittene Nudeln	Zwetschkenkompot
Mehlschmarren	Hollundersalse
Milchspätzlidätsch	Kirschenkompot
Krapfen	Zwetschkensalse

Speisekarte im SEPTEMBER

11	Gelbe Rüben	Linsensuppe
12	Bohnen	Erdäpfelpüree
13	Weisse Rüben	Habergrützsuppe
14	Salat	Braunes Erdäpfel voessen
15	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti
16	Krensose	Fisolensuppe
17	Erbsengemüse	Erdäpfelsterz
18	Neugesäuertes Kraut	Gerstensuppe
19	Kohlrabi	Gebratene Erdäpfel in der Montur
20	Gurken	Erdäpfeldätsch

(für Veldes berechnet).

Erdäpfelnudeln	Mispelsalse
Maecheroni	Preiselbeerenkompot
Erdäpfelstrudl	Himbeersalse
Pfannkuchen	Heidelbeerenkompot
Wasserspätzli mit Käse	Pflaumenkompot
Reisbrei	Aepfelkompot
Haidetommerl	Paradeissalse
Kachelmuss	Birnenkompot
Topfenstrudl	Kirschensalse
Liwanzen oder Waffeln	Pfirsichkompot

Speisekarte im SEPTEMBER

21	Spinat	Erdäpfel Würfel an Buttersose
22	Mangold	Milchvoressen
23	Zucchi	Erdäpfelbrei
24	Lattich	Weisse Erdäpfelrösti
25	Saure Rüben	Erbsenpüree
26	Kohl	Erdäpfelbitzli
27	Krensose	Fisolensuppe
28	Weisse Rüben	Braune Rösti v. gesottenen Erdäpfeln
29	Bohnen	Erdäpfelpüree
30	Gelbe Rüben	Linsensuppe

(für Veldes berechnet).

Rahmstrudl	Brombeersalse
Türkentommerl	Aepfelsalse
Spinatkuchen	Zwetschkenkompot
Gebackene Salbeiblätter	Preiselbeerenkompot
Erdäpfelknödl	Kornellsalse
Ofenküchli	Birnensalse
Mehlbrei	Kirschenkompot
Kräuterspätzli	Pflaumenkompot
Wespennester	Zwetschkensalse
Reispuding	Hollundersalse

Speisekarte im OCTOBER

1	Bataillesuppe	Gesottene Erdäpfel in der Montur
2	Gurken	Weisse Erdäpfelrösti
3	Erbsengemüse	Erdäpfelsterz
4	Mangold	Erdäpfeldätsch
5	Salat (vielleicht gemischten)	Braune Griessuppe
6	Kohlrabi	Erdäpfelbitzli
7	Neugesäuertes Kraut	Gerstensuppe
8	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
9	Saure Rüben	Erbsenpüree
10	Lattich	Braune Rösti v. rohen Erdäpfeln

(für Veldes berechnet).

Gehobene Küchli	Heidelbeerenkompot o. Zwetschkenkompot
Mohnstrudl	Mispelsalse
Topfennudeln	Aepfelkompot
Griesfluthen	Birnensalse
Erdäpfelstrudl	Himbeersalse
Eierrösti	Pfirsichkompot
Käsestrudl	Kirschensalse
Semmelschmarren	Zwetschkenkompot
Erdäpfelnudeln	Aepfelkompot
Nüssestrudel	Paradeissalse

Speisekarte im OCTOBER

11	Krensose	Fisolenpüree
12	Kohl	Erdäpfelpüree
13	Gelbe Rüben	Linsensuppe
14	Bohnensalat	Erdäpfelbrei
15	Weisse Rüben	Habergrützsuppe
16	Karfiol	Braunes Erdäpfelvoressen
17	Bataillesuppe	Gebratene Erdäpfel in der Montur
18	Gurken	Weisse Erdäpfelrösti
19	Erbsengemüse	Erdäpfelsterz
20	Salat (vielleicht gemischten)	Braune Griessuppe

(für Triest berechnet).

Griespuding	Kirschenkompot
Reisknödl	Preiselbeerenkompot
Käseauflauf	Pflaumenkompot
Brodschnitten	Brombeerensalse
Reisbrei, dick	Kornellsalse
Topfenstrudl	Heidelbeerenkompot
Semmelknödl	Aepfelkompot
Geschnittene Nudeln	Birnenkompot
Germnudeln	Aepfelsalse
Mehlschmarren	Zwetschkenkompot

Speisekarte im OCTOBER

21	Kohlrabi	Erdäpfelbitzli
22	Neugesäuertes Kraut	Milchvoressen
23	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
24	Saure Rüben	Gerstensuppe
25	Lattich	Braune Rösti von gesottenen Erdäpfeln
26	Krense	Erbsenpüree
27	Bohngemüse	Erdäpfelsterz
28	Kohl	Erdäpfelpüree
29	Gelbe Rüben	Fisolensuppe
30	Karfiolsalat	Braunes Erdäpfelvoressen
31	Bataillesuppe	Gesottene Erdäpfel in der Montur

(für Triest berechnet).

Milchspätzlidätsch	Aepfelkompot
Krapfen	Birnensalse
Maccheroni	Pfirsichkompot
Kachelmuss	Kirschenkompot
Pfannkuchen	Hollundersalse
Wasserspätzli mit Käse	Aepfelkompot
Reispuding	Zwetschkensalse
Haidetommerl	Mispelsalse
Mehlbrei mit gesottenen Erdäpfeln	Preiselbeerenkompot
Waffeln	Aepfelckompot
Türkentommerl	Himbeersalse

Speisekarte im NOVEMBER

1	Weisse Rüben	Linsensuppe
2	Kopfsalat	Weisse Erdäpfelsuppe
3	Bohnengemüse	Habergrützsuppe
4	Gurken	Weisse Erdäpfelrösti od. gesott. Kastanien
5	Frische Erbsen m. Reis (Risi-Piselli)	Erdäpfelbrei
6	Neugesäuertes Kraut	Milchvoressen
7	Spinat	Erdäpfelbitzli
8	Kohl	Gebratene Erdäpfel in der Montur oder gesottene Kastanien
9	Gelbe Rüben	Braune Griessuppe
10	Sauerkraut	Erdäpfeldätsch

(für Triest berechnet).

Rahmstrudl	Paradeissalse
Liwanzen oder Waffeln	Kirschenkompot
Erdäpfelknödl	Pflaumenkompot
Spinatstrudl	Brombeersalse
Ofenküchli	Aepfelkompot
Kräuterspätzli	Heidelbeerenkompot
Mohnstrudl	Kirschsalse
Gehobene Küchli	Pflaumenkompot
Erdäpfelstrudl	Kornellsalse
Griesbrei	Aepfelkompot

Speisekarte im NOVEMBER

11	Karfiolgemüse	Braunes Erdäpfelvoressen oder gesottene Kastanien
12	Krensose	Polenta
13	Kohlrabi	Braune Rösti v. gesottenen Erdäpfeln
14	Erbsen mit Reis (Risi- Piselli)	Erdäpfelpüree
15	Bataillesuppe	Erdäpfelsterz oder gesottene Kastanien
16	Weisse Rüben	Fisolenpüree
17	Salat (Endivien oder Brunnenkresse) mit Erdäpfeln gemischt	Motschnig
18	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
19	Neugesäuertes Kraut	Reissuppe
20	Kohl	Gesottene Erdäpfel in der Montur mit Käse

(für Triest berechnet).

Nüssestrudl	Aepfelsalse
Reisbrei, dünn	Birnenkompot
Mehlschmarren	Pfirsichkompot
Germnudeln	Birnensalse
Käsestrudl	Hollundersalse
Geschnittene Nudeln	Aepfelkompot
Griespuding	Mispelsalse
Brodschnitten	Zwetschkenkompot
Erdäpfelnudeln	Himbeersalse
Semmelschmarren	Preiselbeerenkompot

Speisekarte im NOVEMBER

21	Brodsuppe	Weisse Erdäpfelrösti
22	Saure Rüben	Erbsenpüree
23	Habergrützsuppe	Erdäpfelbrei
24	Dürre Bohnen	Erdäpfelbitzli
25	Gerstensuppe	Gebratene Erdäpfel in der Montur mit Käse
26	Sauerkraut	Fisolenpüree
27	Braune Erdäpfelsuppe	Polenta mit Paradeissalse
28	Karfiol	Braune Rösti v. gesottenen Erdäpfeln
29	Saure Rahmsuppe	Gesottene Kastanien
30	Krenseose	Erdäpfelsterz

(für Triest berechnet).

Aepfelstrudl	
Semmelknödl	Kirschenkompot
Aepfelscharlotte	
Käseuflauf	Amolikompot
Aepfelschmarren	
Reisknödl	Hagebuttensalse
Aepfelreis	
Eierrösti	Kirschensalse
Aepfelrösti	
Wespennester	Heidelbeerenkompot

Speisekarte im DEZEMBER

1	Sagosuppe	Erdäpfelpüree
2	Weisse Rüben	Linsen
3	Braune Griessuppe	Milchvoressen
4	Endivien- oder Brunnenkress-Salat	Weisse Erdäpfelsuppe
5	Reissuppe	Gesottene Erdäpfel mit Käse, oder Kastanien
6	Spinat	Erdäpfelwürfel an Buttersose
7	Bataillesuppe	Erdäpfelsterz
8	Neugesäuertes Kraut	Weisse Erdäpfelrösti
9	Haidensterz mit Paradeissalse	Mehlbrei
10	Kohl	Gebratene Erdäpfel mit Käse

(für Triest berechnet).

Aepfeleier	
Türkenmehlbrei	Birnenkompot
Aepfelkuchen	
Pfannkuchen	Brombeersalse
Aepfelschnitten	
Nüssestrudl	Kornellsalse
Aepfelbrei	
Wasserspätzli mit Käse	Zwetschkenkompot
Aepfelkompot	
Griesbrei	Pfirsichkompot

Speisekarte im DEZEMBER

11	Weisse Erdäpfelsuppe	Fisolensalat
12	Saure Rüben	Linsen
13	Motschnig	Gemischter Salat
14	Dürre Bohnen	Erdäpfelbitzli
15	Brodsuppe	Erdäpfelbrei
16	Sauerkraut	Fisolenpüree
17	Habergrützsuppe	Milchvoressen
18	Blumenkohl	Rösti von rohen Erdäpfeln
19	Gerstensuppe	Gesottene Erdäpfel in der Montur
20	Krensose	Erdäpfeldätsch

(für Triest berechnet).

Aepfelreis	
Krapfen	Aepfelsalse
Aepfelkuechli	
Maccheroni	Preisselbeerenkompot
Aepfelstrudl	
Milchreis	Birnensalse
Aepfelscharlotte	
Mehlschmarren	Kirschenkompot
Aepfelschmarren	
Spinatstrudl	Hollundersalse

Speisekarte im DEZEMBER

21	Braune Erdäpfelsuppe	Polenta mit Paradeissalse
22	Endivien- oder Brunnenkress-Salat	Erdäpfel an Buttersose oder Motschnig
23	Saure Rahmsuppe	Erdäpfelsterz oder gesottene Kastanien
24	Weisse Rüben	Braunes Erdäpfel voessen
25	Sagosuppe	Erdäpfelpüree
26	Spinat	Erdäpfel bitzli oder gesottene Kastanien
27	Mehlsuppe	Milchvoessen
28	Neugesäuertes Kraut	Gebratene Erdäpfel in der Montur
29	Bataillesuppe	Weisse Erdäpfelrösti
30	Kohl	Erdäpfelsterz
31	Reissuppe	Erdäpfelfluthen

(für Triest berechnet).

Aepfeleier	
Käsestrudl	Heidelbeerenkompot
Aepfelrösti	
Dampfnudeln	Zwetschkensalse
Aepfelkuchen	
Milchspätzlidätsch	Pfirsichkompot
Aepfeltommerl	Kirschensalse
Kachelmuss	Birnenkompot
Aepfelschnitten	
Griespuding	Hagebuttensalse
Aepfelbrei	

REZEPTE.

I.

Zu den Suppen und Körnerspeisen.

1. Braune Erdäpfelsuppe.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Erdäpfel

rohe 16 Loth = 28 Dekagramm *)

Mehl $\frac{1}{2}$ „ 0,88 „

Schmalz $1\frac{1}{4}$ „ 2,2 „

Salz $\frac{1}{8}$ „ 2,2 Gramm.

Es wird das Mehl im Schmalzbraun geröstet, dann geschnittene Zwiebel hineingegeben, anfangs mit kaltem Wasser glattgerührt, hierauf mit heissem Wasser übergossen, die rohen Erdäpfel geschält fein gescheibelt hineingegeben, und circa eine Stunde in der Suppe gekocht. Ein Bischen Majoran und Lorbeerblatt mitgekocht macht die Suppe würziger. — $1\frac{1}{2}$ Loth oder 2,63 Dekagr. gebähte Semmel dazu.

2. Reissuppe.

Reis $3\frac{1}{2}$ Loth = 6,12 Dekagr.

Schmalz $1\frac{3}{8}$ „ 2,41 „

Salz $\frac{1}{8}$ „ 2,2 „

Das Schmalz wird heissgemacht, der Reis kurze Zeit, circa 1 Minute darin gedünstet, und hierauf mit heissem Wasser übergossen, und mit verschiedenem Wurzelwerk als Lauch, Schnittlauch, Petersilie, Sellerie, Pastinak, Carotte etc. circa drei viertel Stunde gekocht.

3. Bataillesuppe.

Gereinigte

Gemüse 10 Loth = 17,6 Dekagr.

Schmalz $1\frac{1}{2}$ „ 2,68 „

Salz $\frac{3}{16}$ „ 3,3 „

Semmel 1 1/4 " 2,2 „

Mehl 1/4 „ 4,4 „

Von jedem Gemüse, welches die Jahreszeit mit sich bringt, wird ein Bischen genommen. Weisse und gelbe Rüben, Kohlraben,

*) Ein Dekagramm gleich 1 Neuloth.

Kohl, Kraut, Sellerie, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Erdäpfel. Alles zusammen wird fein nudelförmig geschnitten, dann im heissen Fett circa halbweich gedünstet und jetzt das Mehl darüber gestreut, hierauf genügend siedendes Wasser darüber gegossen und circa 1 Stunde vollends weich gekocht; zum Schlüsse noch etwas frische durchgeseihte Paradeisäpfel beigemischt. Dann wird die in Würfel geschnittene Semmel im Schmalz geröstet und die Suppe darüber angerichtet. Auch dürre Erbsen und Bohnen, wenn sie früher weichgekocht und zerdrückt und passirt sind, zusammen etwa 1 1/5 östr. Loth oder 2 Dekagr. p. Portion, machen sich sehr gut dabei.

4. Habergrützsuppe.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht
Habergrütze	2 3/4 Loth	= 4,82	Dekagr.
Schmalz	1 1/8	2,	„
Salz	1/8	2,2	Gramm

Die Habergrütze wird im heissen Fett möglichst braun geröstet, dann mit heissem Wasser übergossen, und mit allerlei Suppenkraut wie bei der Reissuppe noch circa 1 halb Stunde gekocht. Zu Haber- grützpüree bedarf es für 1 Portion 4 1/2 östr. Loth oder 7,8 Dekagr. Grütze und 1 3/8 Loth oder 2,41 Dekagr. Schmalz. Da Einzelne mit Fett geröstete Habergrütze nicht vertragen, so kann man auch das Fett mit der Wurzelkräutersuppe zusammen aufkochen lassen und die Grütze trocken hineinstreuen.

5. Mehlsuppe.

Mehl	3 Loth	=	5,25	Dekagr.
Schmalz	1 1/2 „		2,62	„
Salz	1/8 "		2,2	Gramm
Kümmel	1/8 "		2,2	„

Das Mehl wird im heissen Schmalz gut braun geröstet und weiters ganz gleich behandelt wie die braune Habergrützsuppe. Etwas fein gescheibelttes Brod wird nebst dem Kümmel zum Schluss eine Weile mitgekocht. —

6. Gerstensuppe.

Gerste	2 1/2 Loth	=	4,37	Dekagramm
Schmalz	3/4 „		1,3	„
Salz	1/8 X „		2	Gramm

Man nimmt die ordinärste ungerollte Gerste, welche bloß enthülst ist, und viel schmackhaftere Suppe giebt als die gerollte. Die Gerste muss 2 1/2 bis 3 Stunden mit gleichem Wurzelwerk wie zur Reissuppe gekocht werden, dann wird fein geschnittene Petersilie im Schmalz etwas gedünstet, und noch 1/4 Stunde mit der Gerste gekocht. Zu Gerstenpüree nimmt man das doppelte Quantum Gerste, jedoch nur die Hälfte oder 50% mehr an Schmalz und Salz.

7. Weisse Erdäpfelsuppe.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Erdäpfel 16 Loth = 28 Dekagr.

Schmalz 7/8 " 1,54 „

Salz 1/8 „ 2,2 Gramm

Mehl 3/8 " 6,6 "

Die Erdäpfel werden roh geschält, dann ziemlich fein gescheibelt, hierauf fein geschnittene Zwiebel im heissen Schmalz etwas anlaufen gelassen, dann die Erdäpfel halbweich in demselben gedünstet, und das Mehl fein zerstäubt beigefügt. Das Gemisch wird mit heissem Wasser oder Wurzelsuppe verdünnt, und eine Stunde langsam gekocht.

Etwas Paradeisäpfel oder deren Extract kann mitgekocht werden.

8. Erbsensuppe

von dünnen Erbsen.

Dünne Erbsen 6 Loth = 10,5 Dekagr.

Schmalz 7/8 „ 1,54 „

Salz 1/8 „ 2,2 Gramm

Die Erbsen werden mit dem gewöhnlichen Suppenwurzelsuppe in möglichst weichem Wasser (Regenwasser) weichgekocht, dann zerdrückt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf werden etwas fein zerschnittene Zwiebeln im heissen Schmalz gelb geröstet, und die Erbsenbrühe darübergegossen und noch circa 1/4 Stunde gekocht. Zu Erbsenpüree nimmt man circa von allem 50 % mehr. Je kalkhaltiger ein Wasser desto härter ist es; der Kalk hat eine eigene Verwandtschaft zum Erbsenstoff, und vereinigt sich mit ihm zu einer beinahe unlöslichen Verbindung, wodurch die Erbsen griesig hart werden. Den Kalk entfernt man aus dem härtesten Wasser, indem man in das nahezu siedende Wasser konzentrierte Pottaschen- oder Sodalaugelange langsam so lange hineintropfen lässt, dabei fortwährend umrührend, als die Tropfen die Mischung milchig machen. Nach 10 Minuten setzt sich der Kalk zu Boden, nun giesst man das reine Wasser sorgfältig ab, mit welchem man die Erbsen sehr gut weich kochen kann.

Die Odessaer kleinen grünen Erbsen, welche man in TRIEST bei **Tellini** oder **Carabelli** gewöhnlich à 12 Nkr. per Wiener (μ) = 10 1/2 kr. per 1/2 Kilogr. bekommt fanden wir bis jetzt die schmackhaftesten.

9. Motschnig.

Mehl 4 Loth = 7 Dekagr.

Schmalz 1 1/8 „ 1,97 "

Salz 1/5 + " 2,5 Gramm

Eier 1/2 grosses 0,5 „

Das Mehl wird mit den Eiern zwischen den Händen zu erbsen grossen Stücken zerrieben, dann 2/3 davon in siedendes Salzwasser gestreut in welchem sie bis circa 10 Minuten gekocht werden; das andere Drittel wird im Fett braun geröstet, und dann einige Minuten mit dem Uebrigen gekocht. Nach dem Anrichten streut man fein geschnittenen Schnittlauch auf die Suppe.

10. Linsensuppe.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Linsen	6 Loth	=	10,5 Dekagr.
Schmalz	1 „		1,75 "
Salz	1/8 „		2,2 Gramm
Mehl	3/8 „		6,6 „

Die Linsen werden im kalten Wasser mit dem gewöhnlichen Wurzelwerk zugesetzt und gute 2 Stunden gekocht. Zum Schluss wird fein geschnittne Zwiebel im heissen Schmalz braun geröstet, das Mehl hineingestaubt und auch etwas gebräunt, dann noch etwas mit den Linsen gekocht. Es ist gut sich hiezu weiches Wasser zu verschaffen wie zu den Erbsen.

11. Brodsuppe.

Brod	4 Loth	=	7 Dekagr.
Schmalz	1 ½ „		2,62 "
Salz	3/16 „		3,3 Gramm
Mehl	1/4 „		4,4 "

Das Brod wird gerieben oder in kleine Würfel geschnitten, das Fett heiss gemacht; etwas Zwiebel, dann das Brod und Mehl in demselben geröstet. Ist die Mischung schön gelb, so kommt fein geschnittene Petersilie dazu. Hierauf wird heisses Wasser zur Genüge daran gegossen, die Suppe gesalzen und eine Viertelstunde langsam gekocht. Wer es liebt kann beim Anrichten verklopftes Eigelb dazu mischen.

12. Fisolensuppe und Püree.

Fisolen	8 Loth	=	14, Dekagr.
Schmalz	1 "		1,75 "
Salz	1/8 "		2,2 Gramm
Mehl	¼ "		4,4 "
Zwiebel	¼ "		4,4 "

Man kocht die Fisolen weich, lässt das Mehl und die Zwiebel in Schmalz gelb anlaufen, rührt es langsam in die Fisolen, und lässt es noch eine Weile zusammen kochen. Will man Püree bereiten, so passirt man die weich gekochten Fisolen durch ein feines Sieb, verfährt im übrigen gleich, lässt blos das Mehl weg und lässt das Ganze etwas dicker einkochen. Zu Püree bedarf es 1 Loth östr. oder 1,75 Dekagramm Fisolen mehr für 1 Portion.

13. Saure Rahmsuppe.

1 Portion alt öster. Gewicht		Mtr. Gwicht
Mehl	1 ½ Loth =	2,62 Dekagr.
Semmel	1 ½ "	2,62 "
Schmalz	1 1/8 "	2 "
Salz	1/8 "	2,2 Gramm
Saurer		
Rahm	1/4 Seidel	0,88 Dezil.

Das Mehl wird mit dem Rahm zart angerührt und im Salzwasser eingekocht, etwas Kümmel dazu gemischt. Nach viertelstündigem Kochen richtet man die Suppe über die würflich geschnittene Semmel, die früher im Schmalz geröstet wurde. Mangels an saurem Rahm kann man auch gute saure Milch nehmen.

14. Hirsebrei.

Hirse	4 Loth =	7 Dekagr.
Schmalz	1 „	1,75 „
Salz	1/8 „	2,2 Gramm

Die Hirse wird so oft gewaschen, bis das Wasser rein bleibt, dann kocht man sie mit Wasser eine Stunde lang, bis sie ganz dick wird; lässt fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb werden, und schüttet sie über den angerichteten Hirsebrei. Zu Hirsebrei wird gewöhnlich saure dicke Milch oder verdünnte Obstsauce genossen.

15. Sagosuppe.

Sago	1 ½ Loth =	2,62 Dekagr.
Schmalz	7/8 „	1,52 "
Mehl	1/4 „	4,4 Gramm
Salz	1/8 „	2,2 „
Eier	1/2 „	0,5 Stück

Es wird eine kräftige Wurzel- und Kräuterwerksuppe ausgekocht, diese durch ein Sieb passirt, und die durchgeseihete Suppe zum Kochen des Sago benützt. Der Sago wird gewaschen, mit der erwähnten Brühe 1/4 Stunde gekocht. Dann lässt man das Mehl im Fett anlaufen, übergießt es mit der Sagosuppe und lässt es noch eine Weile mitkochen, richtet sie dann über das zerklopfte Eigelb an.

16. Braune Griessuppe.

Gries	3 Loth =	5,25 Dekagr.
Schmalz	1 ½ „	2,62 "

Salz 3/16 " 3,3 Gramm

Die Suppe wird ganz in gleicher Weise zubereitet wie die braune Habergrützsuppe sub 4).

17. Haidensterz.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Haidemehl 6 Loth = 10,5 Dekagr.

Schmalz 1 ¼ " 2,2

Salz ¼ " 4,4 Gramm

Wasser 3/4 Seidl 2,64 Dezilit.

Das Buchweizenmehl wird in das siedende Wasser, in welchem das Salz früher aufgelöst wurde, möglichst auf einen Haufen in die Mitte des Kochgeschirres geschüttet, zugedeckt 10 Minuten gekocht, dann wird der Mehlkloss umgedreht und noch 10 Minuten gekocht. Inzwischen sticht man mit dem Kochlöffel einmal durch den Kloss damit das Mehl durch den Dunst besser anlaufen kann. Dann schüttet man etwas Wasser ab, lässt aber immerhin soviel daran, als man glaubt mit dem Mehl verrühren zu können, und thut dies auch sogleich mit einer Kochgabel bis zu kleinen Bröckchen. Dann wird das heisse Schmalz darauf gegossen, und der Topf zugedeckt am Herde beiläufig 1 Viertelstunde stehen gelassen. Die Mischung wird noch einmal tüchtig umgerührt und angerichtet. Am Tisch wird entweder saure oder süsse Milch oder irgend eine Obstsalse dazu gegessen. In Bürgerhäusern sonst Fleischbrühe.

II.

Erdäpfelspeisen.

1. Weisse Rösti.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Erdäpfel

rohe 20 Loth = 35, Dekagr.

Schmalz 1 ¼ " 2,2 „

Salz 1/8 " 2,5 Gramm

Die frisch gesottenen Erdäpfel werden so heiss als möglich geschält und fein gescheibelt, dann in einer flachen Pfanne das Schmalz heiss gemacht, etwas klein gehackte Zwiebel darin gedämpft, hierauf die Erdäpfel mit fein geriebenem Salz vermischt hineingegeben, mit dem Kochschäufel stets fort umgerührt, bis die Erdäpfel gleichmässig mit dem Fette vermischt und durch und durch erhitzt sind, sie werden sonach angerichtet ehe sie braune Kruste bekommen.

2. Braune Rösti,

von gesottenen Erdäpfeln.

Mischungsverhältniss wie oben. Der ganze Unterschied besteht darin, dass wenn die Erdäpfel mit dem Fett gut vermischt sind, sie mit dem Schäufel in der Pfanne flach gedrückt, dann zugedeckt gelassen werden, bis sich am Boden der Pfanne eine braune Kruste gebildet hat, worauf der ganze Kuchen auf einen flachen Teller umgestürzt wird.

3. Braune Rösti

von rohen Erdäpfeln.

1 Portion alt öitr. Gewicht Mtr. Gewicht

Erdäpfel

rohe 20 Loth = 35, Dekagr.

Schmalz 1 5/8 „ 2,84 „

Salz 1/8 „ 2,2 Gramm

Die Erdäpfel werden geschält und möglichst fein gescheibelt, dann Zwiebel im Fett gelb gemacht und die Erdäpfel in einer breiten, flachen Pfanne mit dem Fett wohl umgerührt und zugedeckt circa zwei Finger dick gebraten, bis sie unten eine Kruste bekommen. Dann werden sie auf eine Platte umgestürzt.

4. Milchvoressen.

Erdäpfel

rohe 16 Loth = 28 Dekagr.

Schmalz 8/4 " 1,32 "

Salz 1/8 „ 2,2 Gramm

Mehl 3/8 „ 6,6 "

Milch 3/4 Seidel 2,64 Dezilit.

Die Erdäpfel werden sammt der Schaale gesotten, geschält, fein gescheibelt, dann eine dünne Milchbutterseose gemacht, indem man in das heisse Schmalz das Mehl unter beständigem Rühren hineinstaubt, und ebenso dann gleich die kalte Milch langsam hinein giesst. In diese Seose, welche einige Minuten erst aufkochen muss, werden dann die vorbereiteten Erdäpfel hineingegeben, und noch circa 20 Minuten gekocht.

5. Braunes Voressen.

Erdäpfel

rohe 16 Loth = 28 Dekagr.

Schmalz 1 ¼ " 2,2 "

Salz 1/8 " 2,2 Gramm

Mehl 5/8 „ 1,1 Dekagr.

Die gesottenen fein gescheibelten Erdäpfel werden in einer starken Mehleinbrenn (wie bei der Mehlsuppe) 1/2 Stunde gekocht, etwas Majoran und 1 Lorbeerblatt dazugethan, so wie nach Belieben etwas Essig oder Limonisaft und Paradeisäpfel.

6. Erdäpfelsterz

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Erdäpfel		
rohe	16 Loth	= 28 Dekagr.
Schmalz	1 „	1,75 "
Salz	3/16 "	3,8 Gramm

Die Erdäpfel werden roh geschält in grosse Stücke zerschnitten und im Salzwasser weichgekocht, dann das Wasser abgegossen, die Erdäpfel fein zerdrückt, Zwiebel und Fett braun geröstet und nach dem Anrichten darüber gegossen.

7. Erdäpfeldätsch.

Erdäpfel		
rohe	18 Loth =	31,6 Dekagr.
Schmalz	1 1/8 " +	2 „
Salz	3/16 " +	3,5 Gramm
Eiweis	1/2 "	0,5 Eiweis

Die roh geschälten Erdäpfel werden im Salz wasser weich gekocht, das Wasser sodann rein abgeschüttet, die Erdäpfel sehr fein zerdrückt, das Eiklar zerklopft und darunter gemischt; in einer flachen Pfanne wird hierauf das Fett heiss gemacht, fein geschnittene Petersilie und Zwiebel einen Augenblick darin herumgerührt, dann die Erdäpfel gut vermischt, platt gedrückt, und gebacken bis sich unten eine braune Kruste gebildet hat, hierauf auf einem flachen Teller umgestürzt.

8. Erdäpfelwürfel an Buttersose.

Erdäpfel		
rohe	16 Loth =	28 Dekagr.
Schmalz	7/8 „	1,5 „
Salz	1/8 " +	2,5 Gramm
Mehl	3/8 „	6,6 "

Die Erdäpfel werden roh geschält und klein gewürfelt zerschnitten; dann lässt man das Mehl mit Zwiebel im Schmalz gelb anlaufen, übergiesst es zuerst mit wenig kaltem Wasser, verrührt es recht glatt, dann wird heisses Wasser nachgegossen bis es die entsprechende Dichtigkeit hat. Diese Buttersose vermischt man mit fein zerschnittener Petersilie, und lässt die gewürfelt zerschnittenen Erdäpfel darin weich werden, doch nicht so lange dass sie zu Brei verkochen.

9. Erdäpfelpüree.

Erdäpfel

rohe	16 Loth	=	23	Dekagr.
Schmalz	5/8 "		1,1	"
Salz	3/16 "		3,3	Gramm
Milch	1/3 Seidel		1,18	Dezilit.

Die Erdäpfel werden roh geschält im Salzwasser weich gekocht, das Wasser abgegossen, die Erdäpfel fein zerdrückt und durchpassirt dann die heisse (gesottene) Milch auf dem Feuer hinein gerührt, damit gut vermischt, dann noch eine kleine Weile ganz am Rand des Heerdes kochen lassen, angerichtet und mit im Fett gelb gerösteten Zwiebeln begossen.

10. Gesott. Erdäpfel in der Montur.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Erdäpfel 20 Loth = 35 Dekagr.

Der Titel sagt eigentlich hinlänglich was hierunter zu verstehen ist. Die Montur bedeutet die natürliche Schaale. Empfehlenswerth ist es sehr die Erdäpfel statt im Wasser im Dampf zu sieden, was mittelst der neuen verzinnten Dampfkartoffelsieder sehr bequem geschieht.

11. Erdäpfelbrei.

Erdäpfel

rohe	16 Loth	=	28	Dekagr.
Schmalz	5/8 "		1,1	"
Mehl	5/8 " +		1,2	"
Salz	3/16 "		3,3	Gramm
Milch	1 Seidel		3,54	Dezilit.

Die Erdäpfel werden roh geschält in grosse Stücken geschnitten und im Salzwasser weich gekocht. Dann das Wasser ganz abgeschüttet, die Erdäpfel möglichst fein zerdrückt, das Mehl wird mit wenig kalter Milch glatt angerührt und unter beständigem Rühren unter die Erdäpfel gemischt, dann die übrige Milch dazu gegossen und noch eine schwache Stunde auf gelindem Feuer gekocht.

12. Erdäpfelbitzli.

Erdäpfel

rohe	16 Loth	=	28	Dekagr.
Schmalz	3/4 ,,		1,32	"
Salz	3/16 "		3,8	Gramm

Die roh geschälten Erdäpfel werden zu mittelgrossen Würfeln geschnitten, und im Salzwasser weich gekocht, dann das Wasser bis auf wenige Löffel voll davon abgegossen; Zwiebel oder Brodsamen im Fett braun geröstet, und über die angerichteten Erdäpfel gegossen.

13. Gebrat. Erdäpfel in der Montur.

Erdäpfel 20 Loth = 35 Dekagr.

Die Erdäpfel werden einfach mit der Schaale im Bratrohr gebraten und so aufgetragen.

III.

Gemüse.

1. Weisse Rüben.

1 Portion alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Rüben rohe 8 Loth =	14 Dekagr.
Schmalz $\frac{3}{4}$ "	1,32 "
Salz $\frac{1}{8}$ "	2,2 Gramm
Mehl $\frac{1}{4}$ "	4,4 "

Die Rüben werden klein würflich geschnitten, im heissen Fett braun gedünstet und mit dem Mehl bestäubt, schöpflöffelweise heisses Wasser dazugegossen, und noch beiläufig eine Viertelstunde zugedeckt langsam gekocht.

2. Endiviengemüse.

Endivien 10 Loth =	17,5 Dekagr.
Schmalz $1 \frac{1}{8}$ " +	2, "
Salz $\frac{3}{16}$ "	3,8 Gramm
Mehl $\frac{1}{2}$ "	8,8 "

Das Endiviengemüse wird in Wasser weich gekocht, dann das Wasser weggeschüttet, das Kraut wohl ausgedrückt; es wird dann eine weisse Buttersose, wie bei „Erdäpfel an weisser Buttersose“ gemacht, das Kraut hineingegeben und noch 1 Viertelstunde lang gedünstet.

3. Kohl.

Kohl

gerein. 12 Loth =	21 Dekagr.
Schmalz $1 \frac{1}{8}$ " +	2 "
Salz $\frac{3}{16}$ "	3,8 Gramm
Mehl $\frac{1}{4}$ "	4,4 "

Jeder Kohlkopf wird übers Kreuz in 4 Stücke geschnitten, in Wasser weichgekocht, dasselbe dann abgeseiht und bei Seite gesetzt. Dann lässt man das Fett heiss werden, röstet etwas geschnittene Zwiebel darin gelblich, legt den ausgedrückten Kohl hinein, und dünstet ihn zugedeckt eine Weile, hierauf wird das Mehl darüber gestäubt, dasselbe gut umgerührt, und kleinweise vom abgeseihten Wasser dazu gegossen. Der Kohl kann dann noch eine Viertelstunde langsam gedünstet werden.

4. Dürre Bohnenschooten.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Dürre Schooten 1 1/8 Loth + = 2 Dekagr.

Schmalz 1 1/8 " + 2 "

Salz 1/8 " + 2,5 Gramm

Mehl ¼ " 4,4 „

Die Bohnen werden mit kaltem Wasser zugesetzt, das Wasser muss im Topf weit über den Bohnen zusammen gehen. Dann lässt man sie zugedeckt, auf starkem Feuer, gute 2 Stunden kochen. Wenn das Wasser eingekocht ist und nicht mehr über den Bohnen zusammensteht, muss nachgegossen werden. Hierauf wird das Mehl und die Zwiebel im Fett gelb geröstet, recht glatt mit den gekochten Bohnen vermischt und noch 1/4 Stunde gekocht.

Um dürre Bohnen zu bereiten, soll man nur zarte Schooten wählen, sie von den Fasern durch Beschneiden (mittelst eigenen Bohnenhobels) gut befreien, dann ins siedende Wasser geben, und einige wenige Siedewälle darüber gehen lassen. Hierauf lässt man sie abtropfen, vertheilt sie auf holzgeflechtene Hürden, und dörirt sie im Backofen, nachdem das Brod herausgezogen worden.

5. Gelbe Rüben (Karotten).

Karotten 9 Loth = 15,75 Dekagr.

Schmalz ¾ " 1,32 "

Salz 1/8 " 2,2 Gramm

Mehl ¼ " 4,4 "

Dieselben werden ganz auf gleiche Weise wie die weissen Rüben sub Nro. 1 bereitet.

6. Neugesäuert Kraut.

Kraut 14 Loth = 24,5 Dekagr.

Schmalz 1 4/10 " 2,45 "

Salz 1/8 „ 2,2 Gramm

Mehl 3/8 „ 6,6 „

Essig ½ " 8,8 "

Das Kraut wird fein und langnudelig geschnitten, mit Salz, Kümmel und Essig gemischt und 1 Stunde stehen gelassen. Dann giebt man es in das heisse Fett, dünstet es weich, bestäubt es mit dem Mehl

und übergiesst es mit heissem Wasser, auch kann man einige Löffel sauren Rahm beimischen. Es ist gut wenn man die Flüssigkeit nur schöpflöffelweise dazu giesst, und jeden Löffel voll einzeln damit dünsten lässt.

7. Kohlraben.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Kohlraben

Gereinigte 10 Loth = 17,5 Dekagr.

Schmalz 1 1/8 „ + 2 „

Salz 3/16 " 3,3 Gramm

Mehl 1/4 " X 4 „

Man schält die Kohlraben und schneidet sie in dünne Scheibchen, die Herzblätter können nach Belieben dazu genommen werden; sind sie weich so schüttet man sie in ein Sieb und stellt das abgelaufene Wasser beiseite. Unterdessen wird das Mehl im Fett etwas gelb geröstet, mit dem Kohlrabenwasser verdünnt und die Kohlraben noch eine Viertelstunde in der Einbrenn gedünstet.

8. Saure Rüben.

Saure Rüben

ausgedrückt 6 Loth = 10,5 Dekagr.

Schmalz 5/8 „ 1,1 „

Salz 1/16 „ + 1,4 Gramm

Mehl 1/8 „ + 2,5 "

Die Rüben werden mit Wasser und dem Salz weich gekocht. Hierauf das Mehl im Schmalz lichtbraun geröstet und glatt mit den Rüben vermischt, eine kurze Weile mitgekocht und angerichtet.

9. Spinat.

Spinat 12 Loth = 21 Dekagr.

Schmalz 1 1/4 " 2,2 „

Salz 3/16 " 3,8 Gramm

Mehl 1/4 " 4,4 „

Ist der Spinat weich gekocht und mit frischem Wasser abgekühlt, so wird das noch darin befindliche Wasser zwischen den Händen fest ausgepresst und der Spinat recht fein gehackt. Hierauf wird Zwiebel in heissem Fett lichtbraun geröstet, das Mehl hinein gerührt, und mit dem abgegossenen Spinatwasser verdünnt; dann wird der Spinat hineingethan und eine Viertelstunde in der Einbrenn gedünstet.

10. Karviol.

Blumenkohl

gereinigt	14	Loth	=	24,5	Dekagr.
Schmalz	1 1/4	„		2,2	„
Salz	3/16	„		3,8	„
Mehl	1/2	„		8,8	„

Er wird gleich im siedenden Wasser gebrüht bis die Störzen weich sind, doch nicht so weich dass die Blümchen davon abfallen, auf eine gewärmte Platte herausgezogen und darauf rangirt; dann wird das Mehl im heissen Fett lichtgelb geröstet, mit dem abgegossenen Blumenkohlwasser glatt verrührt, noch eine Weile gekocht, und über den rangirten Blumenkohl gegossen, der aber von der Sauce ganz bedeckt sein muss.

11. Sauerkraut.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Sauerkraut	8 Loth	= 14 Dekagr.
Schmalz	1 1/4	2,2 „
Salz	1/16 „ +	1,5 Gramm
Mehl	1/4 „	4,4 „

Das Sauerkraut wird mit wenig Wasser weich gekocht, das Fett heiss gemacht, das Mehl nur wenig darin geröstet und recht glatt mit dem Kraut verrührt und noch kurze Zeit mit demselben gedünstet.

12. Schwarzwurzeln.

Schwarzwurzeln

gereinigt	9	Loth	=	15,75	Dekagr.
Schmalz	1	„		1,75	„
Salz	3/16	„		3,8	Gramm
Mehl	3/8	„		6,6	„

Man schabt die schwarze Haut von den Wurzeln weg und legt sie in Wasser mit etwas Essig vermischt, schneidet sie zu Streifen und diese nudelig. Dann wäscht man sie in reinem Wasser aus und kocht sie in gesalzenem Wasser weich; hierauf wird das Mehl im heissen Fett lichtgelb geröstet, mit kaltem Wasser glatt angerührt und dann heisses nachgegossen und die Schwarzwurzeln noch kurz mitgekocht. Nach Belieben kann auch etwas Limonisaft in die Sauce geträufelt werden.

13. Krensose (Meerrettich.)

Kren	1 1/2	Loth	=	2,68	Dekagr.
Schmalz	5/8	„		1,1	„
Salz	1/6	„		1,1	Gramm

Semmel 1 1/2 „ 2,68 Dekagr.

Rahm

sauren 1/8 Seidel 0,44 Dezilit.

Man lässt die Semmelbröseln im Fett anlaufen, verkocht sie dann gut mit Wasser oder Kräutersuppe und Paradeisextrakt und mischt kurz vor dem Anrichten den geriebenen Kren und den sauren Rahm oder etwas Essig darunter.

14. Brokoli.

(Spargelblumenkohl) in Triest von Mitte Februar bis Mitte April
am Markt.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Brokoli		
gerein.	12 Loth	= 21 Dekagr.
Schmalz	1 1/4 „	2,2 "
Salz	3/16 "	3,8 Gramm
Mehl	1/2 „	8,8 "

Man siedet sie weich, lässt das Mehl im Fett gelb rösten, mischt etwas fein geschnittene Zwiebel dazu, verdünnt diese Einbrenn mit kaltem Wasser wie gewöhnlich und lässt die Brokoli dick damit einkochen.

15. Grüne Bohnen.

Bohnen	12 Loth	= 21 Dekagr.
Schmalz	1 1/8 "	2 „
Salz	1/8 " +	2,5 Gramm
Mehl	1/4 „	4,4 "

Man brüht die Bohnen, doch nur sehr wenig, besonders wenn sie noch jung und zart sind lässt man bloß einige Wälle darüber gehen, dann kühlt man sie wohl ab. Unterdessen lässt man das Fett heiss werden, röstet Zwiebel und das Mehl gelb darin, giesst kaltes und warmes Wasser dazu, salzt die Sose und thut die Bohnen mit etwas fein geschnittener Petersilie hinein und lässt sie weich kochen, was gewöhnlich eine gute Stunde erfordert.

16. a) Grüne Erbsen.

Erbsen

ausgeiöste	9 Loth	= 15,75 Dekagr.
(mit Schalen	20 „)	(35,- „)

Schmalz	$\frac{3}{4}$ "	1,32	"
Salz	$\frac{1}{8}$ "	2,2	Gramm
Mehl	$\frac{1}{4}$ "	4,4	„

Es bedarf ungefähr 20 Loth Erbsen in Schooten, um 1 Portion ausgelöste Erbsen zu bekommen. Die Erbsenschalen werden in genügend Wasser gekocht bis sie gut weich sind, um diese Brühe später zu benützen. Das Fett wird heiss gemacht, dann lässt man fein geschnittene Zwiebel in demselben gut anlaufen, thut die Erbsen dazu und lässt sie zugedeckt unter häufigem Mischen halb weich dünsten, worauf man fein geschnittene Petersilie, Salz und Mehl dazu rührt. Hierauf schüttet man schöpflöffelweise von der Schalenbrühe hinzu und lässt sie auf schwachem Feuer noch ganz weich kochen.

16. b) Zuckererbsen.

1 Portion	Alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Zuckererbsen	12 Loth	= 27 Dekagr.
Schmalz	1 $\frac{1}{2}$ "	2,68 „
Salz	$\frac{3}{16}$ „	3,8 Gramm

Man schneidet die Spitzen von den Schooten ab, kocht sie in Salzwasser, giebt sie abgeseiht in eine Kasserolle, zu in Schmalz angelaufener Petersilie, schüttelt sie auf und richtet sie an.

16. c) Risi - Piselli.

Ausgelöste

Erbsen	5 Loth	=	8,75	Dekagr.
Schmalz	1 $\frac{1}{4}$ " +		2,8	"
Reis	2 „		3,75	
Salz	$\frac{3}{16}$ "		3,8	Gramm

Ein bei den Italienern ausserordentlich beliebtes Gericht. Man schneidet Zwiebel und Petersilie fein und lässt sie in Schmalz gelb anlaufen, dann giebt man die grünen Erbsen hinein und dünstet sie ab, worauf man den Reis und die nöthige Erbsenschalenbrühe eine Viertelstunde mitkocht.

17. Lattich.

Lattich	14 Loth	=	30,5	Dekagr.
Schmalz	1 $\frac{1}{2}$ "		2,68	"
Salz	$\frac{3}{16}$ "		3,8	Gramm
Mehl	$\frac{1}{2}$ "		8,8	"

Wird im Wasser weich gekocht, in ein Sieb geschüttet, damit das Wasser abtropft, dann das Fett heiss gemacht, das Mehl mit fein geschnittener Zwiebel in demselben lichtgelb geröstet, mit Wasser

übergossen und der Lattich nur noch kurze Zeit darin gedünstet. Will man ihn schmackhafter haben, so wird früher eine Wurzel- und Kräuterbrühe bereitet und mit dieser Brühe das geröstete Mehl übergossen.

18. Mangold.

Ist ein den Runkelrübenstauden ähnliches Blattgemüse ohne Wurzelknolle.

Mangoldrippen

gereinigte	20 Loth	=	35 Dekagr.
Schmalz	1 ¼ "	+	2,8 "
Salz	3/16 „		3,8 Gramm
Mehl	½ "		8,8 „

Vom Mangold wird zuerst das Blatt abgestreift, dann die Stengelfasern abgezogen, die gereinigten Stengel weich gekocht, dann grob gehackt und weiters ganz gleich damit verfahren wie mit Spinat. Vor dem Anrichten ist es gut etwas Essig oder Limonsaft dazu zu mischen.

19. Zucchi*) und Kürbis.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Zucchi	20 Loth	= 35 Dekagr.
Schmalz	1 1/4 „	+ 2,8 „
Salz	3/16 "	3,8 Gramm
Mehl	1/2 "	8,8 "

Sie werden geschält und würfelig oder nudelig geschnitten, dann salzt man sie und lässt sie ein paar Stunden stehen. Hierauf gibt man sie in das heisse Fett, dünstet sie ungedeckt unter fleissigem Umrühren so lange bis sie anfangen braun zu werden, gibt etwas fein geschnittne Petersilie und Kümmel dazu, sowie vor dem Anrichten einige Löffel sauren Rahm.

20. Kraut.

Kraut	12 Loth	=	21 Dekagr.
Schmalz	1 1/8 „	+	2 "
Salz	3/16 "		3,8 Gramm
Mehl	½ "		8,8 "

Man schneidet die kleinen festen Köpfe in 4 Theile, nimmt die Stücke vom Strunke weg und kocht das Kraut eine Weile, worauf man das Wasser wegschüttet und kaltes darauf giesst. Abgetropft thut man diese Stücke in das heisse Fett und dünstet sie weich, worauf man gewöhnliche Buttersose nebst Kümmel dazu gibt, und das Kraut zugedeckt bei massiger Hitze noch eine kurze Zeit kocht.

21. Gurken.

Gurken

rohe 18 Loth = 31,5 Dekagr.

Schmalz 1 1/8 „ 2 „

Salz 3/16 " 3,8 Gramm

Mehl 1/4 " 4,4 „

Rahm 1/8 Seidl 0,4 Dezilit.

Sie werden geschält, dann nach der Länge in 4 Theile geschnitten, diese wieder in daumenbreite Stücke, hierauf im heissen Fett mit Salz braun gedünstet. Zuletzt wird das Mehl sowie etwas saurer Rahm hineingerührt.

*) Eine ital. Gattung Fröhkürbis.

IV.

Salate.

Bis zu einem gewissen Grade sind natürlich alle Küchenrezepte relativ, d. h. individuelle Geschmackssache; am meisten betrifft dies noch die Salate bezüglich ihres Verhältnisses von Oel und Essig. Der Italiener giebt durchschnittlich weit mehr Oel als Essig dazu, der Deutsche umgekehrt, vielleicht um das theure Oel zu sparen, und doch wäre das umgekehrte Verhältniss natürlicher, indem man im wärmeren Klima mehr der reizenden Säure, im kälteren Deutschland mehr des Fettstoffes bedürftig ist. Vom allgemeinen Standpunkte der Gesundheit beurtheilt, bereitet jedenfalls der Italiener richtiger seinen Salat. Mit den nachfolgenden Salatkompositionen wollen wir daher keineswegs ein absolut richtiges, sondern nur ein annäherndes Verhältniss gegeben haben, da auch sehr viel davon abhängt welchen Säuregrad der verwendete Essig enthält. Es ist uns genug die verehrten Frauen damit zur Erforschung des richtigen Gewichtsverhältnisses, überhaupt zu Vornahme der Abwägung ihres Bedarfes angeregt zu haben, indem das Gewichtsmaass in jeder Beziehung das Verlässlichste ist. Salz, Oel und Essig resp. Limoniensaft ist in einem Trinkglas auf einer praktischen Waage schnell abgewogen. Wir empfehlen, diese Mischungen, ehe sie auf die ebenfalls abgewogenen Salatvegetabilien gegossen und verrührt werden, mit einem Draht- oder Schaumbeselchen in einer Schüssel tüchtig zu schlagen, bis sie eine gallertartige Consistenz annehmen.

1. Erdäpfelsalat.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Erdäpfel

rohe 14 Loth = 24,50 Dekagr.

Oel 1 1/8 " 1,97 "

Salz 1/8 „ 2,2 Gramm

Essig 1 " 1,75 "
oder 1/2 kl. Limonie

2. Krautsalat.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Kraut reines	8 Loth	= 14 Dekagr.
Oel	1 1/4 „	2,2 „
Essig	7/8 "	1,54 „

oder 1/2 kleine Limonien

Salz 1/8 Loth 2,2 Gramm

Das Kraut wird roh fein zerschnitten, mit dem Salz gut vermischt, etwas gepresst, 1 bis 2 Stunden stehen gelassen, wodurch es mürber wird, und dann sogleich zu Salat angemacht.

3. Gelbrübensalat.

Gelbe Rüben	10 Loth	=	17,6 Dekagr.
Oel	7/8 „		1,54 „
Essig	8/10 "		1,41 "

oder 1/2 grosse Limonie.

Salz 1/16 Loth 1,1 Gramm

Die Gelbrüben werden von ihrer Rinde durch Abschaben befreit, unzerschnitten, mit verschiedenen Suppenwurzeln und 3 Gramm Salz per Portion weich gekocht, dann fein gescheibelt sogleich zu Salat angemacht, und dann bedeckt stehen gelassen bis sie vollständig ausgekühlt sind.

4. Kohlrabisalat.

Kohlrabi

gerein.	10 Loth	=	17,5 Dekagr.
Oel	7/8 "		1,54 "
Essig	7/10 "		1,2 "

oder 1/2 Limonie.

Salz 1/16 „ Loth 1,1 Gramm

Die Kohlraben werden geschält, dann fein gescheibelt in Salzwasser mit 2,8 Gramm per Portion gesotten, und sogleich zu Salat angemacht und erst nach vollständigem Auskühlen genossen.

5. Grünbohnen- oder Schootensalat.

Schoten 10 Loth 17,5 Dekagr.

Oel 3/4 „ 1,82 „

Essig 5/8 „ + 1,2 „

oder 1/2 Limonie.

Salz 1/16 Loth 1,1 Gramm

Man schneidet sie schief in halbfinger lange Stückchen, kocht sie in Salzwasser mit 3 Gramm Salz per Portion weich, seht sie ab, lässt sie auskühlen und giebt auch fein geschnittene Petersilie dazu.

6. Kopfsalat.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Kopfsalät 6 Loth = 10,5 Dekagr.

Oel 1 1/8 „ + 2 „

Essig 3/4 „ 1,32 „

oder 1/3 Limonie.

Salz 1/10 Loth 1,7 Gramm

Wird mit öfters gewechseltem Wasser gut ausgewaschen, dann in eine Serviette genommen und in Radform stark ausgeschwungen. Etwas fein geschnittener Schnittlauch ist sehr gut dabei.

7. Rohnensalat.

(Rothe Rüben.)

Rothe Rüben

geschälte 10 Loth = 17,5 Dekagr.

Oel 7/8 " 1,54 "

Essig 9/10 " 1,57 "

oder 3/4 Limonie.

Salz 3/16 " 3,8 Gramm

Die rothen Rüben werden gewaschen, weich gekocht und zu feinen Scheiben geschnitten, dann in einen irdenen Topf eingelegt, Kümmel und das Salz dazu gestreut, der Essig beigemischt. Sie sollen wenigstens 1 Tag stehen ehe man sie in Gebrauch nimmt.

8. Fisolensalat.

Fisolenkern 6 Loth = 10,5 Dekagr.

Oel 1 1/8 " 1,97 "

Essig 1 „ 1,75 Dekagr.

oder 1/2 kleine Limonie.

Salz 1/8 Loth 2,2 Gramm

Die kleinen weissen Bohnen eignen sich am besten dazu; sie werden weich gekocht und ahgeseiht, dann abgekühlt und mit fein geschnittener Petersilie vermischt und angemacht.

9. Karviolsalat.

Blumenkohl

gereinigter 12 Loth = 21 Dekagr.

Oel 1 ¼ " 2,20 "

Essig 7/8 „ 1,54 "

oder 1/2 grosse Limonie.

Salz 1/16 Loth 1,1 Gramm

Den Blumenkohl lässt man im Salzwasser, mit 3,5 Gramm Salz per Portion worin er gekocht wurde erkalten, legt ihn zierlich auf die Schüssel und schüttet Essig, Oel und Salz, welches man mit der hölzernen Gabel dicklich schlägt, kurz vor dem Gebrauche darüber. Man kann auch passirte harte Eidotter und Petersilie mit verrühren.

10. Sellersalat.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Sellerwurzel

knollenger. 8 Loth = 14 Dekagr.

Oel 3/4 „ 1,82 „

Essig 7/10 " 1,22 "

oder 1/2 kleine Limonie.

Salz 1/8 Loth X 2 Gramm

Die Wurzelknollen werden im Salzwasser mit 3 Gramm Salz per Portion weich gekocht, in feine Scheiben geschnitten, und mit Oel und Essig abgemacht. Man kann sie auch mit grünem Salat und Eiern vermischen.

11. Brunnkressensalat.

Brunnkresse 6 Loth = 10,5 Dekagr.

Oel 1 1/8 „ 2 „

Essig ¾ " 1,82 "

oder 1/2 kleine Limonie.

Salz 1/8 Loth 2,2 Gramm

Man kann ihn sowohl allein als auch mit Erdäpfeln, Sellerie und Eiern gemischt geben.

12. Gemischter Salat.

Die meisten Salate lassen sich sehr gut mit Erdäpfeln als sogen. Mischsalat geben, wodurch sie auch gesünder sind, indem sie dadurch besser verkauft werden; es versteht sich dass man dann von jeder Gattung nur 1/2 Portion nimmt. Eine sehr geeignete Mischung ist auch Seller und Endiviensalat, oder Seller und Brunnkresse im Winter etc.

13. Aepfelkren.

Aepfel geschabte	3 Loth	=	5,25	Dekagr.
Meerrettig	1 1/2 "		2,62	"
Zucker	1/4 "		4,4	Gramm
Oel	1/2 „		8,8	"
Essig	1/4 "		4,4	"
Salz	1/10 "		1,7	"

Man dünstet einige Tafent- oder Maschanzgeräpfel mit ihrer Schale, treibt sie durch ein Sieb, mischt dieses Aepfelmark mit dem Zucker, dem Essig, Oel und dem fein geriebenen Kren. Man kann die Aepfel auch roh reiben, was noch erfrischender ist, und Himberessig statt gewöhnlichem dazu mischen.

V.

Mehlspeisen.

1. Wasserspätzli mit Käse.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht
Mehl	4 1/2 Loth	=	7,9 Dekagr.
Schmalz	3/4 "		1,82 "
Salz	1/8 „		2,2 Gramm
Eier	3/4 Stück		0,75 Stück

Das Mehl und das Salz wird mit kaltem Wasser zu einem zarten, dicken Teig an gerührt, den man mit den Eiern verdünnt und gewaltig klopft. Dieser wird dann auf ein Brett gelegt und mit einem Messerrücken in siedendes Salzwasser hinein geschabt, doch nicht zu viel auf einmal, damit die Spätzli Raum im Wasser haben. Man lässt sie nur einige Mal aufkochen, richtet sie dann mit dem Schaumlöffel auf eine Platte an und streut fein geschnittene im Schmalz geröstete Zwiebel und geriebenen Käse darüber.

2. Pfannkuchen.

Mehl	4 Loth	=	7 Dekagr.
Schmalz	1 5/8 „		2,86 „
Salz	1/8 " +		2,5 Gramm
Milch	¼ Sdl. „		0,88 Dezilit.
Eier	1 1/2 Stück		1,5 Stück

Das Mehl wird mit der Milch zart angerührt und gesalzen, dann die Eier jedes einzeln hineingerührt und die übrige Milch noch hinzugefügt. Hierauf lässt man in einer flachen Pfanne eine halbe Portion Schmalz heiss werden, und thut circa die Hälfte des Teiges einer Portion hinein, lässt ihn in der Pfanne überall verlaufen, und auf gelindem Feuer backen bis er unten schön gelb ist; dann wird er mit dem Kochschäufel umgekehrt und auf der andern Seite ebenso gebacken u. s. w.

3. Griesbrei.

Gries	3 ½ Loth	=	6,12 Dekagr.
Schmalz	3/8 „		6,6 Gramm
Salz	1/8 „		2,2 „
Milch	1 1/2 Seidel	+	5,5 Dezilit.

Man setzt die Milch am besten in einem irdenen Geschirr über das Feuer; wenn sie anfängt aufzusieden, streut man langsam, unter beständigem Rühren, den Gries hinein bis der Brei kocht. Mit dem Rühren wird fortgefahren, bis er nicht mehr aufwallt, dann wird er auf gelindem Feuer 3 Viertelstunde weiter gekocht.

4. Nüssestrudel.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht
Mehl	3 1/2 Loth	=	6,12 Dekagr.
Schmalz			
sammt Anstr.	1 1/4 „		2,2 „
Nusskerne	2 „		3,5 „
Salz	1/16 „		1,1 Gramm
Eier	2/8 Stück.		0,66 Stück

Das Mehl wird mit Eiklar, Salz und lauem Wasser zu einem weichen Teig gemischt; wenn er sich vom Brett und von den Händen zu lösen beginnt so arbeitet man ihn noch ab bis er Blasen bekommt, worauf man eine erwärmte Schüssel darüber stürzt und ihn eine halbe Stunde rasten lässt. Dann wird ein Tuch über den Tisch gebreitet und mit Mehl bestäubt, der Teig mit dem Nudelholz erst etwas ausgetrieben, hierauf rund herum mit den Händen ausgezogen, bis er durchsichtig wird. Den nicht fein genug ausgezogenen Rand schneidet man weg. Den ausgezogenen Strudelteig bestreicht man mit den Eiern die vorher in dem Schmalz flaumig abgetrieben worden, streut die fein

geschnittenen Nüsse darüber, rollt ihn zusammen, und bäckt ihn in einer Backreine im Bratrohr. Wer es liebt kann auch etwas Honig mit Zimmt hineingeben. Die Backreine muss vor dem Einlegen des Teiges mit einem kleinen Theil des Schmalzes angestrichen werden.

5. Krapfen ordinäre.

Mehl	5 Loth	=	8,75	Dekagr.
Schmalz	½ " (X)		8	Gramm
Salz	1/8 " "		1,8	"
Zucker	1/8 "		6	"
Presshefe	1/5 "		3,5	"
Milch	1/6 Seidel		0,6	Dezilit.
Eier	1/2 Stück.		0,5	Stück

Um das Rezept deutlicher zu fassen geben wir dasselbe in einem Massenverhältniss wie es nicht leicht kleiner angemacht werden kann, und welches ungefähr 3 gute Portionen ergibt, 16 Loth (28 Dekagr.) gewärmtes feinstes Mehl siebt man in eine Schüssel, salzt es mit ¼ + Salz, macht in der Mitte des Mehles eine Vertiefung, und rührt die mit warmer Milch aufgelöste Presshefe glatt hinein; stellt es an einen warmen Ort, lässt es aufsteigen (gähren). Dann wird 1/1 Seidel Milch mit 1 ganzen Ei und einem Eidotter abgesprudelt, und das Mehl zart damit gemischt, hierauf 1 1/2 Loth Schmalz (2,68 Dekagr.) zerlassen hineingerührt, und so lange geklopft bis der Teig sich vom Löffel löst, der Teig wird nun mit einer Serviette zugedeckt und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Wann er aufgegangen ist, nimmt man ihn auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett, drückt ihn am Rande herum mit der bemehlten Hand flach bis er schwach fingerdick ist, und sticht mit einem 6 Zentimeter weiten Krapfenstecher Teigfleckchen aus. Diese Teigfleckchen werden mit einer Serviette gedeckt nochmals zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Dann lässt man Rindschmalz ungefähr 3 Zentim. hoch heiss werden, legt die gut aufgegangenen Teigfleckchen nicht zu gedrängt hinein und deckt das Geschirr zu bis das Schmalz zu zischen anfängt, worauf man sie umkehren muss, und deckt sie dann nicht mehr zu. Wenn man die Krapfen gebacken herausfasst, legt man sie über Löschpapier auf ein Sieb. Dann werden sie mit Zucker bestreut und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel aufgetragen.

6. Erdäpfelnudeln.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Erdäpfel		
gesotten	12 Loth	= 21 Dekagr.
Mehl	3 1/2 "	6,12 "
Schmalz	1 1/2 "	2,62 "
Salz	3/16 "	3,8 Gramm
Eier 1/4 + Stück		0,8 "

Die Erdäpfel werden roh geschält und im Salzwasser weich gekocht, dann durch ein Sieb gedrückt; man mischt sie mit dem Mehl, Salz und den Eiern zu einem Teig, welchen man in grosse Stücke

schneidet, diese werden auf dem bemehlten Brett mit den Händen zu schwach fingerdicken und fingerlangen Nudeln gerollt, im Salzwasser gesotten und im heissen Fett lichtgelb geröstet. Nach Belieben kann man sie, anstatt sie zu rösten, mit im Fett gelb angelaufener Zwiebel oder Semmelbröseln bestreuen.

7. Makeroni.

Makeroni	5 Loth	=	8,75	Dekagr.
Schmalz	1 ¼ „		2,2	"
Salz	5/16 "		5,5	Gramm.

Die echten neapolitaner Makeroni werden für die besten gehalten; man giebt sie in das siedende gesalzene Wasser, lässt einige Wälle darüber gehen, so dass sie wohl weich sind jedoch nicht zerfallen, dann richtet man sie auf eine warme tiefe Platte an, und giesst das heisse Schmalz (allenfalls mit etwas gerösteter Zwiebel darin), darüber, und rührt sie um, damit sie mit demselben gleichmässig vermischt werden. Die Makeroni müssen zu richtiger Zeit gesotten werden, damit sie sobald sie weich sind sogleich aufgetragen werden können, indem sie durchs Stehen alsbald an Wohlgeschmack verlieren. Auf dem Teller bestreut man sie, jeder nach Belieben, mit geriebenem Parmesankäse.

8. Mehlschmarren.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht	
Mehl	4 1/2 Loth	=	7,88	Dekagr.
Schmalz	1 ½ „		2,68	"
Salz	1/8 „ +		2,5	Gramm
Milch	1/4 Seidel		0,88	Dezilil.
Eier	2/3 Stück		0,66	

Das Mehl und Salz wird mit der Milch glatt angerührt, dann mit den Eiern verdünnt, die Mischung schüttet man in das heisse Fett, und stellt die Backraine zuerst in das Rohr; ist die Masse unten braun geworden, so wird die Raine auf den Herd gestellt, der Schmarren mit dem Backlöffel umgekehrt, ebenfalls braun gebacken, worauf er mit einer Kochgabel zu kleinen Brocken zerrissen wird.

9. Spinatstrudel.

Spinat	6 Loth	=	10,5	Dekagr.
Mehl	3 ½ „		6,12	"
Schmalz sammt				
z.Anstr.	1 „		1,75	"
Salz	8/16 "		3,8	Gramm
Semmel	½ „		8,8	"

Rahm	1/8 Seidel		0,44	Dezilit.
Eier	1/2 Stück.		0,5	

Man macht den gewöhnlichen Strudelteig (siehe N. 4.), während er rastet wird der Spinat fein gehackt mit Milch, Mehl und Eiern vermischt, und über den ausgezogenen Teig gestrichen, zusammengerollt schneckenförmig gedreht und in eine Serviette gebunden. Er wird im Salzwasser gesotten, dann in fingerdicke schräge Scheiben geschnitten, und mit im Fett gelbgerösteten Semmelbröseln bestreut.

10. Milchreis.

Reis	3 ½	Loth	=	6,12	Dekagr.
Schmalz	7/8	„		1,54	„
Salz	1/16	„ +		1,5	Gramm
Milch	1 1/8 Sdl.	+		4	Dezilit.

Der Reis wird in die siedende Milch gerührt und 3/4 Stunden darin gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Schmalz heiss gemacht und dazu gemischt; das Salz kommt nur erst unmittelbar vor dem Anrichten hinein, sonst zersetzt sich die Milch davon. Will man den Reis mehr dünn geniessen, so nimmt man 7 Dezilit. Milch auf 7 Dekagr. Reis, oder 1 Seidel auf 2 Loth östr. Ist die Milch sehr fett so kann auch nur 1/2 Loth oder 8,8 Gramm Schmalz auf eine Portion Reis genommen werden.

11. Germnudeln.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht	
Mehl	4 1/4 Loth	=	7,88	Dekagr.
Schmalz				
z.Ueberg.	1 1/6	„ +	2	„
Schmalz				
in Teig	3/8	„	6,6	Gramm
Salz	1/8	„	2,2	„
Eier	3/4	Stück	0,75	Stück
Presshefe	1/6 Loth		3	Gramm

Man macht abgeschlagenenen Hefenteig wie zu den Krapfen, lässt ihn in der Schüssel etwas gehen, formirt runde Leibehe von der Grösse von ordinären Semmeln, legt sie auf ein mehlbestäubtes Brett, deckt sie mit einer Serviette zu und lässt sie nochmals an der Wärme gehen. Hierauf wird jede Nudel einzeln in einer zugedeckten Casserolle in siedendem Salzwasser gekocht, wenn sie halbgar ist umgewendet. Um zu erfahren ob sie gar gekocht ist, sticht man mit einem spitzen Hölzchen oder Strohalm hinein; zieht man ihn trocken heraus so ist die Nudel gar gekocht. Mit dem Schaumlöffel

legt man sie auf ein Brett sie wird mit einer Kochgabel in Baumnuss grosse Stückchen zerrupft und in eine gewärmte Schüssel angerichtet und mit dem heissen Fett übergossen.

12. Griespuding.

Gries	3 Loth	=	5,25	Dekagr.
Mandeln				
od. Nüsse	1 „		1,75	„
Schmalz	1/2 „		8,8	Gramm
Sultaninen	1/2 „		8,8	„
Salz	1/16 "		1,1	„
Zucker	¼ „		4,4	„
Milch	1/2 Seidel		1,75	Dezilit.

Gelatine 1/8 Loth od. 2,2 Gramm für 8 Personen.

Der Gries wird in der Milch mit dem Schmalz und dem Zucker dick eingekocht, dann das Salz hineingerührt und vom Feuer weg gestellt; hierauf werden die fein gestossenen Mandeln und gereinigten Rosinen hinein gemischt; eine beliebige Backform (Model) wird mit frischem Wasser ausgespült, und die Mischung fest hinein gedrückt. Nach dem Erkalten wird der Puding auf einen Teller ausgetürzt. Etwas Gelatine (Fischleim) hineingekocht etwa 1/8 Loth oder 2,2 Gramm für 8 Personen macht den Puding ansehnlicher, glatter und besser zum Schneiden.

13. Käsestrudl.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht
Mehl	4 1/2 Loth	=	7,88 Dekagr.
Schmalz	1 „		1,75 „
Parmesan-			
Käse	1 "		1,75 "
Salz	1/8 "		2,2 Gramm
Presshefe	1/6 „		3 „
Milch	1/8 Seidel		1,2 Dezilit.
Rahm	1/8 „		0,88 "
Eier	3/4 Stück.		0,75 Stück.

Auf den dünn ausgewalzten wie zu Krapfen bereiteten Teig mit ungefähr der starken Hälfte oder 5/8 des Schmalzes, streicht man folgende Fülle: circa ein starkes Viertel des Schmalzes wird flaumig abgetrieben, jedes Eidotter einzeln damit verrührt, die Klare zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, dann der geriebene Parmesankäse und zuletzt der saure Rahm hinein gerührt. Der Strudl

wird zusammen gerollt, schneckenförmig gedreht und in einer mit circa ein Achtel des Schmalzes wohl ausgeschmierten Backreine bei guter Hitze in der Röhre gebacken. Etwa 10 Minuten vor dem vollständigen Ausbacken wird noch die Hälfte der vorgeschriebenen Milch heiss darüber gegossen.

14. Milchspätzlidätsch.

Mehl	4 ½	Loth	=	7,88	Dekagr.
Schmalz	1 1/8	"	+	2	„
Salz	1/8	„		2,2	Gramm
Milch	1/4	Seidel		0,88	Dezilil.
Eier	1 1/4	Stück		1,25	Stück.

Das Mehl wird mit der kalten Milch zart angerührt, dann die Eier und das Salz dazu geklopft; den Teig macht man immerhin so dick dass man ihn durch ein grosslöcheriges Sieb treiben kann. Ein solches wird mit dem Teig angefüllt und in siedendes gesalzenes Wasser, wozu man eine gleiche Portion Salz wie in den Teig nimmt durchgedrückt. Sobald die Nokerle auf die Oberfläche kommen, werden sie angerichtet, dann in einer flachen Pfanne das Schmalz heiss gemacht und die Nokerle zu einem fingerdicken goldgelben Kuchen auf einer Seite gebacken, und auf einen Teller gestürzt. — Geriebener Parmesankäse darauf ist Manchen angenehm.

15. Polenta mit Sose.

Maisgries	5	Loth	=	8,75	Dekagr.
Schmalz	5/8	„		1,1	„
Salz	1/8	"		2,2	Gramm

Der Maisgries wird in das gesalzene siedende Wasser hineingeschüttet, dann mit dem Kochlöffel ein Loch mitten durch die Masse gemacht durch welches das Wasser aufkocht, so lässt man es 10 Minuten sieden, worauf man das Ganze mit einem Löffel zu einem dicken Koch abrührt und es eine Viertelstunde bei massiger Hitze stehen lässt. Hierauf nimmt man den Maiskuchen wie einen Laib auf einen Holzteller, und schneidet mit einem Faden fingerdicke Schnitten daraus, diese legt man auf eine Platte und giesst das heisse Fett darauf. Nach Belieben wird geriebener Parmesankäse oder Paradeissose oder auch eine Obstsose dazu gegessen. Die echte ital. Polenta wird so lange in der flachen Pfanne gedunstet, bis sich an deren Boden eine tüchtige braune Kruste bildet, die aber nicht genossen wird.

16. Kachelmuss.

1 Portion alt östr. Gewicht Mtr. Gewicht

Mehl	1 3/8	Loth	=	2,21	Dekagr.
Schmalz	1	"	X	1,9	"
Salz	1/16	"	+	1,6	Gramm
Milch	¾	Seidel		2,66	Dezilil.
Eier	1 3/4	Stück		1,75	Stück.

Das Mehl wird mit der Milch und den Eiern verrührt, in einer Backreine (flachen Backschüssel) das Fett heiss gemacht, und das Abgerührte in einem heissen Bratrohr gebacken.

17. Gebackene Brodschnitten.

Semmel od.

Hausbrod	2 ½ Loth	=	4,88	Dekagr.
Mehl	2 ½ "		4,87	"
Salz	1/16 "		1,1	Gramm
Milch	1/8 "		0,44	"
Eier	1 1/4 Stück		1,25	Stück.

Die Semmeln werden in schwach halbfingerdicke Schnitten geschnitten nachdem zuvor vom Mehl, Milch und den Eiern ein Schmarrenteig gemacht worden (siehe sub N. 8) dann werden die Schnitten wohl in Teig getaucht und im Schmalz schwimmend gebacken.

18. Geschnittene Nudeln.

Mehl	4 Loth	=	7	Dekagr.
Schmalz	1 ¼ „	+	2,4	„
Salz	1/8 „	+	2,7	Gramm
Eier	1 Stück		1	Stück.

Das Mehl wird mit den Eiern und dem fein geriebenen Salz zu einem festen Teig geknetet und tüchtig gewirkt bis er beim Durchschneiden voll kleiner Löcher ist. Alsdann macht man eigrosse Bröckchen daraus, die man zudeckt. Diese werden eines nach dem andern mit dem Roller fein ausgetrieben, dann auf ein Tischtuch ausgebreitet zum Trocknen gelegt. Hierauf werden sie zusammengerollt und mit einem scharfen Messer zu Nudeln von beliebiger Breite, geschnitten im Salzwasser (wozu 1/8 Loth oder 2,2 Gramm Salz per Portion) weich gekocht, auf einer Platte angerichtet und mit im Schmalz gerösteter Zwiebel oder Semmelbröseln bestreut. Geriebener Parmesankäse darauf beim Verspeisen ist mancher Orts üblich.

19. Semmelschmarren.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht
Semmel	4 ½ Loth	=	7,88 Dekagr.
Schmalz	1 5/8 „		2,85 „
Salz	1/16 „	+	1,6 Gramm
Milch	1/5 Seidel		0,7 Dezilit.
Eier	1 ½ Stück.		1 ½ Stück.

Die Semmeln werden klein gewürfelt geschnitten, die Milch mit den Eiern und dem Salz abgesprudelt und darüber gegossen, dann eine Stunde stehen gelassen; nachdem wird die Masse in einer flachen Pfanne im heissen Schmalz gelb geröstet und zu kleinen Stücken mit dem Kochschäufel verhackt.

20. Mohnstrudel.

Mehl	3 1/2 Loth	=	6,12	Dekagr.
Mohn	1 1/4 "	X	2,35	"
Schmalz	7/8 "		1,53	"
Salz	1/16 "		0,9	"
Presshefe	1/9 „		2	
Milch	1/4 Seidel	X	0,8	Dezilit.
Ei	3/4 Stück	=	0,75	Stück.

Das Mehl wird mit Milch, Salz, Eiern, Butter und Hefe zu einem Teig gemischt, derselbe wird so lange in der Schüssel geklopft bis er Blasen wirft, dann an die Wärme gestellt und gehen gelassen; hierauf ausgetrieben und mit folgender Fülle bestrichen: Der Mohn wird gestossen und mit Milch dick eingekocht, die Butter abgetrieben, die Eier mit verrührt, dann der gekochte Mohn löffelweise hinein gerührt, nach Belieben etwas gezuckert. Der Strudel wird sodann zusammen gerollt, schneckenförmig gedreht und in einer mit Fett beschmierten Backreine nochmals zum Gehen an die Wärme gestellt, hierauf in gut gehitzter Röhre gebacken.

21. Erdäpfelkrapfen.

Mehl	3 3/4 Loth	=	6,57	Dekagr.
rohe Erdäpfel	5 „		8,75	"
Presshefe	1/8 "		2,2	Gramm
Salz	3/16 "		3,3	"
Ei	2/3 Stück		0,67	Stück
Milch	1/6 Seidel		0,6	Dezilit.

Die Erdäpfel werden im Rohr gebraten, lau passirt, etwas gesalzen, dann mit dem Mehl, den Eiern, der Milch, dem übrigen Salz und der Presshefe jedoch ohne Schmalzbeimischung zu einem weichen Teig angemacht wie bei den früheren Krapfen, auch im Weitern so wie bei denselben damit verfahren.

22. Mehlbrei.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Mehl		
feinstes	2 Loth	= 3,8 Dekagr.
Schmalz	3/8 "	6,6 Gramm
Salz	1/16 „ +	1,5 "
Milch	1 1/2 Seidel	5,31 Dezilit.

Das Mehl wird mit etwas Milch zart angerührt, damit keine Knollen bleiben. Die übrige Milch wird in einem irdenen Kochgeschirr aufs Feuer gesetzt und wenn sie dem Aufwallen nahe ist, das Angerührte langsam, unter beständigem Rühren, hinein gegossen, so lange gerührt bis es wieder kocht, hierauf das Schmalz hineingethan. Der Brei wird auf sehr schwachem Feuer 1 Stunde gekocht und nur vor dem Anrichten gesalzen.

23. Topfennudeln.

Mehl	4 ½	Loth	=	7,88	Dekagr.
Topfenkäse	4	„		7	„
Schmalz	1 1/4	„		2,2	„
Salz	1/16	„ +		1,5	Gramm
Semmel	3/8	„		6,6	„
Rahm					
sauren	1/8	Seidel		0,44	Dezilit.
Ei	1/2	Stück	=	0,5	Stück.

Man sprudelt ein Ei mit Wasser und Salz, und mischt in einer Schüssel das Mehl dazu, es soll ein weicher, zarter Teig werden, den man dann auf dem bemehlten Nudelbrette wie den Strudelteig zwischen den Händen recht fein abarbeitet, zu einer Wurst ausrollt und diese in Scheiben schneidet. Jedes dieser Stücke wird zu einem länglichen Fleckchen ausgetrieben, und mit dem geriebenen Topfen in welchen Petersilie und geröstete Semmelbröseln, sowie etwas saurer Rahm gemischt werden, gefüllt. Man legt 1 vollen Esslöffel dieser Fülle in die Mitte eines jeden Fleckchens, schlägt den Teig über und drückt ihn am Rande zusammen. Diese gefüllten Fleckchen werden im Salzwasser gesotten und mit heisser Butter über Semmelbröseln abgeschmalzt.

24. Türkentommerl.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Maismehl	3 1/2 Loth	= 6,13 Dekagr.
Erdäpfel	5 „	8,75 „
Schmalz	1 1/3 „	2,88 „
Salz	1/8 + „	2,5 Gramm
Milch saure		
od. süsse	1/2 Seidl	1,77 Dezilit.
Eier	1 Stück.	1 Stück.

Die Milch wird mit dem Kukuruz-Mehl, dem Salz, den Eiern, den gesotten verriebenen Erdäpfeln und 2/3 des geschmolzenen Fettes gut abgesprudelt, in einer Kasserole das übrige Fett angestrichen und die Masse im Bratrohr rasch und braun 1 1/2 fingerdick gebacken.

25. Käsauflauf.

Mehl	1 3/4	Loth	=	3,07	Dekagr.
Schmalz	1	„		1,75	„
Salz	1/16	„ +		1,6	Gramm
Parmesan-					
käse	1	„		1,75	Dekagr.
Milch	3/4	Seidel		2,66	Dezilil.
Eier	2	Stück.		2	Stück.

Das Mehl lässt man im Fett anlaufen, vergießt es mit der Milch, giebt den geriebenen Parmesankäse hinein und verrührt es zart. Ausgekühlt treibt man es mit den Dottern ab, mischt den Schnee der Klar dazu und bäckt es im Backrohr.

26. Germfannkuchen (Liwanzan).

Mehl	4	Loth	=	7	Dekagr.
Schmalz	1 5/8	„		2,86	„
Salz	1/8	„ +		2,5	Gramm
Presshefe	1,8	„		2,2	„
Milch	1/4	Sdl +		1	Dezilil.
Eier	1 1/2	Stück	=	1,5	Stück
Sauren Rahm	1/10	Seidel		0,35	Dezilil.

Man treibt das Fett mit den Eidottern ab, gibt den sauren Rahm, das Salz, etwas Zucker dazu, dann die in Milch aufgelöste Germ (Presshefe) das Mehl, auch einige Tropfen Limoniesaft. Ist dies recht gut abgeschlagen, so wird der Schnee der Eiklar dazu gegeben; man lässt es an der Wärme aufgehen und bäckt in einer flachen Pfanne kleine Kuchen, die man nach Belieben mit Eingesottenem bestreichen kann.

27. Reispuding.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Reis	2 1/2 Loth	= 5,25 Dekagr.
Mandeln od.		
Nüsse	1 „	1,75 „
Schmalz	1/2 „	8,8 Gramm
Sultaninen	1/2 „	8,8 „
Salz	1/16 „ +	1,5 „

Zucker	¼	"		4,4	"
Milch	¾	Seidel		2,66	Dezilit.

Der Reis wird mit dem Fett in der Milch zu einem dicken Brei gekocht, die fein gestossenen Mandeln, die Sultaninen und der Zucker dazu gemischt. Dann wird eine Form mit frischem Wasser ausgespült und der Reis ganz heiss hinein gedrückt und an einen kühlen Ort gestellt: ist er völlig kalt, so wird er auf eine Platte umgestürzt.

28. Erdäpfelstrudl.

Erdäpfel

rohe	12	Loth	=	21	Dekagr.
Mehl	3	„		5,25	"
Schmalz	¾	"		1,32	"
Salz	3/16	"		3,8	Gramm
Milch	1/5	Seidel		0,71	Dezilit.
Eier	1	Stück		1	Stück
Rahm sauren	1/8	Seidel	=	0,44	Dezilit.

Man treibt das Schmalz mit den Eiern flaumig ab, mischt gesottene geriebene Erdäpfel darunter, dann den Schnee der Eierklar und den Rahm, und bestreicht den ausgezogenen Strudelteig damit. Zusammengerollt und schneckenförmig gedreht, wird er in einer Backreine im Rohr gebacken. Hat man keinen Rahm, so wird 1/2 Loth Schmalz (8,8 Gramm) mehr per Portion genommen.

29. Hollunderküchli.

Mehl	3	Loth	=	5,25	Dekagr.
Salz	1/10	"		1,7	Gramm
Milch	1,6	Seidel		0,6	Dezilit.
Eier	1/2	Stück		0,5	Stück.

Hollunderblüthe so viel im Teig aufgetaucht werden kann.

Es wird ein Teig angemacht wie zu Schmarren (sub Nro. 8.) die Hollunderblüthen in kleinen Rosen oder Sträusschen hineingetaucht, wohl umgedreht, und sofort im heissen Schmalz gebacken, ebenso verfährt man mit Salbeiblättern oder mit den feinen Mangoldblättern.

30. Semmelknödl.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Frische Semmel	2 Loth	= 3,5 Dekagr.
Mehl	3 ½ „	6,12 "

Schmalz	1 1/4 "	X	2	"
Salz	1/10 "		1,75	Gramm
Milch	1/8 Seidel		0,45	Dezilil.
Eier	5/8 Stück		0,6	Stück

Die Semmeln werden kleinwürflig geschnitten und in circa dem Drittel des Schmalzes gelb geröstet, dann wird ein Schmarrenteig angemacht (sub N. 8.) und die Semmel, auch etwas fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darunter gemischt, aus der Masse werden Knödel formirt und im Salzwasser gesotten, und mit dem übrigen Schmalz begossen. Zum Salzwasser nimmt man ungefähr eine gleiche Portion Salz wie vorgeschrieben ist.

31. Ofenküchli.

Mehl	3 1/2	Loth	=	6,12	Dekagr.
Schmalz	1 1/8 "	+	2	"	
Salz	1/16 "	+	1,5	Gramm	
Zucker	¼	"	4,4	"	
Eier	1 ½	Stück	1,5	Stück.	

Das Mehl wird ins siedende gezuckerte Wasser geworfen und so schnell als möglich auf dem Feuer verrührt, damit keine Knollen entstehen; der Teig sodann in eine Schüssel gethan und ausgekühlt. Hierauf werden die Eier eines nach dem andern gut damit abgetrieben, die Masse löffelweise in mit Fett geschmierte kleine Model gethan und bei starker Hitze in der Röhre gebacken.

32. Spinatpfannkuchen.

Spinat	8	Loth	=	14	Dekagr.
Mehl	1 ½	"		2,63	"
Schmalz	1 1/8	"		2	"
Salz	1/8	+		3	Gramm
Rahm sauer					
od. süß	1/8	Seidel	=	0,44	Dezilil.
Eier	1 1/4	Stück.			

Man bereitet den Spinat wie sub Gemüse N. 9. angegeben ist, vermischt sodann denselben mit den Eiern, der Milch und dem Mehl, lässt in einer flachen Reine Schmalz heiss werden und bäckt den Kuchen in nicht allzu grosser Bratrohrhitze.

33. Saure Waffeln.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Mehl	4 Loth	= 7 Dekagr.

Salz	1/8	„		2,2 Gramm.
Zucker	1/4	"		4,4
Eier	1 Stück			1 Stück
Milch	1/10	Seidel	=	0,85 Dezilit.
Rahm sauren	1/10	"		0,85 „

Es wird die Butter flaumig abgerührt, jedes Eidotter einzeln mit derselben verrieben, die Klar zu Schnee geschlagen und darunter gemischt, dann das Mehl leicht hinein gestreut und zuletzt der saure Rahm nur löffelweise der Masse beigefügt. Dieselbe muss die Consistenz eines dicklichten Schmarrenteiges haben. Das Waffeleisen wird erhitzt, mit Speckschwarte beschmiert, und in jede Abtheilung ein Löffel voll von der Masse gegeben, dann auf beiden Seiten auf starker Gluth goldbraun gebacken.

34. Schweizer Dampfnudeln.

Mehl	4	Loth	=	7 Dekagr.
Salz	1/8	"		1,1 Gramm
Presshefe	1/8	"		1,1 "
Schmalz	1	»		1,75 Dekagr.
Eier	3/4	Stück	=	0,75 Stück
Milch	1/5	Seidel		0,7 Dezilit.

Man macht abgeschlagenen Hefenteig wie zu den Krapfen, lässt ihn in der Schüssel an der Wärme etwas gehen, formirt semmelgrosse Leibchen davon, und legt sie in eine mit Butter gut ausgeschmierte Bakreine, lässt sie nochmals an der Wärme gehen bis die Reine beinahe voll ist, dann werden sie in der Röhre gebacken und auf einer Platte umgestürzt aufgetragen.

35. Spassvögel.

Aufgegangener Krapfenteig (siehe N. 5 und 21) wird einfach mit einem Löffel in der Grösse und Form eines mittleren Hühnereies ausgestochen, und sogleich im heissen Schmalz gebacken. Isst man kein Kompot zu dieser Mehlspeise, so ist es sehr gut etwas Rosinen oder Sultaninen, etwa 8/4 Loth oder 1,1 Dekagr. per Portion in den Teig zu mischen.

36. Reisknödl.

Reis	3	Loth	=	5,25 Dekagr.
Mehl	1	„		1 ¼ "
Schmalz	1 3/8	„		2,41 "
Semmel	1/8	"		2,2 Gramm
Salz	3/16	"		3,3 „
Eier	¾	Stück	=	0,75 Stück.

Der Reis wird im Salzwasser mit allerlei Suppenwurzelwerk dick eingekocht, dann die in Schmalz gelb geröstete Semmel hineingerührt und in eine Schüssel zum Auskühlen gelegt. Hierauf wird das Mehl und die Eier hineingerührt, Knödel formirt, und in schwachem Salzwasser gekocht bis sie auf die Höhe kommen, auf eine warme Schüssel gegeben und mit dem übrigen heissen Schmalz begossen.

37. Rahmstrudl.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Mehl	4 Loth	= 7 Dekagr.
Schmalz	1 1/8 „	2
Salz	3/16 „	3,3 Gramm
Sultaninen	1/2 „	8,8 "
Mandeln	1 „	1,75 Dekagr.
Rahm sauer		
od. süß	1/4 Seidel	= 0,88 Dezilit.
Eier	1 Stück	1 Stück

Ueber den ausgezogenen Strudelteig (siehe Nüssestrudl sub Nro. 4.) wird folgende Fülle gestrichen: Das Fett wird flaumig abgetrieben, jedes Eidotter einzeln hineingerührt, die Klar zu Schnee geschlagen, dann der Rahm und zuletzt die fein gestossenen Mandeln zum Uebrigen gemischt. Man kann auch etwas Weinbeeren und Rosinen beifügen. Im weitem verfährt man wie mit Nüssestrudel.

38. Griesfluthen.

Gries	3 Loth	=	5,25	Dekagr.
Schmalz	7/8 "		1,58	"
Salz	1/10 "		1,7	Gramm
Milch	3/4 Seidel		2,64	Dezilit.

Die Milch wird mit etwas Fett und Salz siedend gemacht, dann unter fortwährendem Rühren Gries hinein gestreut, bis es ein dicker Brei ist, man lässt ihn kochen bis er sich von der Pfanne löst, stellt ihn dann vom Feuer, sticht mit einem Löffel grosse Nocken davon aus, und rangirt sie schön auf eine erwärmte Platte; röstet Semmelbröseln im Fett goldgelb und schüttet sie über die Fluthen.

39. Eierrösti.

Semmel	3 1/2 Loth	=	6,12	Dekagr.
Schmalz	3/4 "		1,33	"
Salz	1/3 + "		2,5	Gramm
Milch	1/4 Seidel		0,88	Dezilit.
Eier	2 Stück		2	Stück.

Die Semmel oder das Hausbrod wird in dünne Scheibchen aufgeschnitten und im Schmalz gelb geröstet, dann die Eier mit der Milch und Salz verklopft und über das Brod geschüttet. Hierauf wird die Mischung noch eine Weile über dem Feuer gerührt bis die Eier dick sind, dann heiss aufgetragen.

40. Kräuterspätzli.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Mehl	4 Loth	= 7 Dekagr.
Schmalz	1 1/8 „ +	2 „
Salz	1/8 "	2,2 Gramm
Milch	1/4 Seidel	0,88 Dezilit.
Eier	1 1/4 Stück	1,25 Stück
Kräuter	1 Loth	1,75 Dekagr.

Man nimmt eine Handvoll Petersilie, Schnittlauch, Münzen und andere feine Kräuter, eine gute Handvoll Spinat und eine Zwiebel und hackt Alles recht fein, lässt es im heissen Fett etwas anlaufen und mischt es in einen gewöhnlichen Nockerlteig (siehe Milchspätzli Nro. 14). Lässt alsdann Salzwasser kochend werden, und legt Löffelweise von dem Teig hinein, oder man treibt ihn durch ein groblöchriges Sieb in das kochende Wasser. Nach dem Anrichten werden geröstete Semmelbröseln darüber gestreut.

41. Haidetommerl.

Haidemehl	2 ½ Loth	4,38 Dekagr.
Erdäpfel		
geschälte	5 „	8,75 "
Schmalz	¾ "	1,83 "
Salz	1/8 + "	2,5 Gramm
Milch	3/4 Seidel	2,64 Dezilit.
Rahm	1/8 "	0,44 "
Eier	1 Stück	1 Stück

Das Buchweizenmehl wird mit der Milch, dem Rahm, den Eiern und 2/3 des Schmalzes und dem Salz zusammen abgesprudelt, die Erdäpfel geschält, gesotten und durchpassirt hineingerührt, die Mischung fingerdick in eine mit dem übrigen Fett beschmierte Kasserole geschüttet, dann in der Röhre bei starker Hitze gebacken.

42. Gehobene Küchli.

Mehl	4 Loth	= 7 Dekagr.
Schmalz	1/2 X „	8 Gramm
Salz	1/8 X „	1,8 Gramm

Presshefe	1/6 „	3 "
Milch	1/8 Seidel	0,44 Dezilit.
Eier	1/2 Stück	0,5 Stück.

Mehl, Butter, Eier, Salz und Germ werden mit lauwärmer Milch zu einem nicht sehr dicken Teig gut verklopft. Er wird an die Wärme zum Aufgehen gestellt, dann auf das Nudelbrett gelegt und kleine runde Brötchen in der Grösse eines Ei's daraus gemacht, die man mit den Händen überall gleich dünn auszieht, und dann im heissen Fett goldgelb bäckt. Man kann den Teig auch mit dem Nudelwalker fingerdick austreiben, mit dem Nudelrädchen kleine Vierecke schneiden und diese nach wiederholtem Aufgehen in Fett backen.

43. Türkenmehlbrei.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Maismehl	2 ½ Loth	= 5,24 Dekagr.
Schmalz	1/2 „	8,8 „
Salz	1/16 „ +	1,4 Gramm
Milch	1 Seidel +	3,64 Dezilit.

Das Mehl wird mit etwas kalter Milch zart angerührt, dann in die übrige siedende Milch gegossen, und wann die Mischung aufkocht das heisse Schmalz hineingegeben, er wird nur eine halbe Stunde langsam gekocht; ebenso bereitet man den Brei von G r a h a m- oder W e i z e n s c h r o t m e h l.

44. Erdäpfelknödel.

Gesottene

Erdäpfel	14 Loth	=	24,50 Dekagr.
Mehl	2 „		3,50 "
Schmalz	1 1/4 „		2,2 "
Salz	3/16 "		3,3 Gramm
Eier	1/2 Stück		0,5 Stück.

Das Schmalz wird mit den Eidottern flaumig abgetrieben, gesotten geriebene Erdäpfel darunter gemischt, dann auch das Mehl und das Salz. Hierauf werden Knödel formirt und im schwachen Salzwasser, wozu man circa nochmals die Hälfte des vorgeschriebenen Salzquantums nimmt, gesotten und mit den im heissen Schmalz gerösteten Zwiebeln oder Semmelbröseln übergossen.

45. Wespennester.

Mehl	4 ½ Loth	=	7,88 Dekagr.
Schmalz	1 ¼ „		2,2 „
Presshefe	1/5 „		3,5 Gramm
Salz	1/8 "		2,2 "

Eier 3/4 Stück = 0,75 Stück.

Man bereitet immer gewöhnlichen Germteig (nach Krapfenart sub Nro. 5.) treibt ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, bestreicht sie mit Salse oder mit Nuss-, Mandeln- oder Mohnfülle und rollt sie zusammen. Man stellt sie in eine Casserolle neben einander, bestreicht sie rund herum mit Butter, lässt sie nochmals gehen und bäckt sie in der Röhre.

46. Topfenstrudl.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Topfenkäse	5 Loth	= 8,75 Dekagr.
Mehl	3 ½ „	6,12 "
Schmalz	1 ¼ "	2,2 "
Salz	1/16 "	1,1 Gramm
Rahm saurer	1/8 Seidel	0,44 Dezilit.
Eier	5/8 Stück	0,68 Stück.

Auf einen ausgezogenen Strudelteig (siehe Nüssestrudel sub 4.) wird folgende Fülle gestrichen. Petersilie oder Kerbelkraut lässt man im Fett etwas anlaufen, gibt den Topfenkäse dazu, vermischt ihn mit den Eiern und dem sauren Rahm; streicht diese Fülle darüber, rollt den Teig zusammen, und kocht ihn in einer Serviette im Salzwasser. Alsdann werden Scheiben davon geschnitten, auf eine Platte rangirt, und mit dem heissen Fett übergossen.

47. Gebackene Salbeiblätter.

Siehe Hollunderküchli sub Nro. 28.

48. Bayerische Küchli.

Mehl	4 Loth	= 7 Dekagr.
Schmalz	1/2 „ X	8 Gramm
Salz	1/10 " X	1,8 "
Milch	1/6 Seidel	0,6 Dezilit.
Presshefe	1/6 „	3 Gramm.

Ein Germteig nach Krapfenart wird mit den Weinbeeren gemischt, dann sticht man mit einem Blechlöffel kleine Nudeln aus, dreht jede auf einem mit Mehl bestaubten Brett mit der flachen Hand schön um, und lässt sie zugedeckt an der Wärme gehen. Man fasst sie beim Einlegen ins heisse Fett mit in laues Schmalz getauchten Fingern in der Mitte an und zieht sie (die Mitte) dünn aus (der Rand muss jedoch fingerdick bleiben) dann giebt man von dem Schmalz einen Löffel voll in das Grübchen und backt sie im heissen Schmalz.

VI.

Obstmehlspeisen.

1. Aepfelstrudl.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Aepfel		
frische	20 Loth	= 35 Dekagr.
Zucker	1/2 "	0,88 „
Mehl	4 "	7 "
Schmalz sammt		
Reineanstrich	1 Loth	= 1,76 Gr.
Salz	1/16 Loth	= 1,1 Gr.
Eier	1/3 Stück	0,33 Stück
Milch oder Rahm	1/8 Seidl	= 0,44 Dezilit.

Der ausgezogene Strudel-Teig (siehe Nüssestrudl N. 4 Mehlspeisen) wird mit circa 3/4 des Fettes betropft, mit den dünnblättrig geschnittenen Aepfeln, wenig Semmelbröseln und dem Zucker bestreut, zusammengerollt, schneckenförmig gedreht und in einer mit dem übrigen Fett ausgeschmierten Reine gebacken.

2. Aepfelreis.

Aepfel		
frische	20 Loth	= 35 Dekagr.
Zucker	½ "	0,88 "
Reis	3 "	5,25 "
Schmalz	1 ¼ "	2,2 „
Salz	1/16 "	0,8 Gr.
Milch	3/4 Seidel	2,65 Dezilit.
Eier	¾ Stück	0,75 Stück.

Die Aepfel werden geschält, halbirt und das Herz ausgestochen, mit sehr wenig Wasser und Zucker halbweich gekocht, der Saft muss ganz eingekocht sein. Dann richtet man die Aepfel an und lässt sie kalten. Der Reis wird wie ital. Milchreis dick eingekocht, wenn er etwas abgekühlt ist, werden die Eier hinein gerührt. Man schmiert eine Casserole mit circa 1/3 des Fettes recht gut aus, bedeckt den Boden derselben mit der Hälfte des Reisbreis, rangirt die Aepfel auf demselben und bedeckt diese mit dem übrigen Reis. Er wird mit Zucker, etwas zerpfücktem Fette bestreut und im Rohr gebacken. Der Reis muss oben schön gelb glacirt sein.

3. Aepfelscharlotte.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Aepfel	20 Loth	= 35 Dekagr.
Zucker	$\frac{3}{4}$ "	1,32 "
Semmel	2 $\frac{1}{2}$ „	4,37 „
Schmalz	1 $\frac{1}{4}$ „	2,2 „

Die geschälten sauren Aepfel werden in dünne Scheiben geschnitten, eine Bakreine mit Schmalz beschmiert, der Zucker über das Schmalz gestreut, die Semmel in halbfinger dicke Schnitten zerschnitten, ausgebreitet darüber gelegt, die Aepfel darauf gegeben, dann noch mit Zucker und kleinen Stückchen Schmalz bestreut, und zugedeckt im Rohr gebacken bis die Aepfel weich, und die Brodschnitten unterhalb schön gelb geröstet und glasirt sind, dann auf eine Platte umgestürzt aufgetragen.

4. Aepfelschmarren

Aepfel	16 Loth	=	28 Dekagr.
Zucker	$\frac{3}{8}$ "		0,66 "
Mehl	2 $\frac{1}{4}$ + "		4 "
Salz	$\frac{1}{16}$ X „		0,8 Gr.
Schmalz	1 $\frac{3}{4}$ „		3,07 Dekagr.
Rahm oder Milch	$\frac{1}{8}$ Seidel	=	0,44 Dezilit.
Eier	1 Stück	=	1 Stück.

Von Mehl, Milch, Salz, Eier wird Schmarrenteig gemacht (siehe Mehlspeisen sub 8). Die Aepfel fein gescheibelt hineingerührt und in einer flachen Pfanne im heissen Fett auf beiden Seiten zu einem gelben Kuchen gebacken. Alsdann wird derselbe mit dem Kochschäufel wieder in der Pfanne in kleine Stückchen zerhackt, tüchtig umgerührt und noch etwas geröstet.

5. Aepfelrösti.

Aepfel	22 Loth	=	38,5 Dekagr.
Zucker	$\frac{3}{4}$ „		1,32 „
Brod oder Semmel	2 Loth	=	3,5 Dekagr.
Schmalz	1 $\frac{1}{8}$ "		2 „

Die Aepfel werden geschält, fein gescheibelt, und im heissen Fett mit Zucker weich gedünstet. Die Semmeln werden ebenfalls fein gescheibelt und im Fett gelb geröstet, worauf beides in der Pfanne untereinander gemischt und sogleich aufgetragen wird.

6. Apfelkuchen.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Aepfel	18 Loth	= 31,5 Dekagr.
Zucker	1/2 „	0,88 "
Mehl	4 "	7 "
Schmalz	7/8 "	1,54 "
Salz	1/16 "	1,1 Gramm
Presshefe	1/8 „	2,2 "
Eier	1/2 Stück	0,5 Stück
Milch	1/4 Seidel	0,8 Dezilit.

Es wird ein Presshefenteig wie bei Krapfen gemacht, derselbe fein ausgetrieben auf ein Kuchenblech gelegt, und mit Aepfelschnitzen (1/4 Aepfelstücke) belegt, mit dem Zucker und kleinen Schmalzstückchen bestreut und im Rohr gebacken.

7. Aepfeleier.

Aepfel	24 Loth	=	42 Dekagr.
Zucker	1 ¼ "		2,2 „
Schmalz	7/8 "		1,53 "
Eier	1 ½ "		1,5 Stück
Rahm	¼ Seidel		0,88 Dezilit.

Die Aepfel werden fein gescheibet in eine mit Fett bestrichene Backreino gefüllt, mit dem Zucker vermischt und zugedeckt im Rohr halbweich gedünstet, dann der Deckel entfernt, die Eier mit dem süßen Rahm abgequirlt darüber gegossen und wieder im Rohr unbedeckt gelb gebacken.

8. Aepfelтомmerl.

Aepfel	20 Loth	=	35 Dekagr.
Zucker	½ "		0,88 "
Maismehl	3 „		5,25 "
Salz	1/16 „		1,1 Gramm
Schmalz	1 ¼ „		2,2 Dekagr.
Sultaninen	1/2 „		0,88 "
Eier	½ „		0,5 Stück
Milch	1/3 Seidel		0,58 Dezilit.

Die Milch, das Maismehl, die Eidotter und das Salz werden zusammen wohl versprudelt, die Aepfel gibt man dünnspaltig geschnitten mit Zucker hinzu, die Eiklar werden zu Schnee geschwungen und leicht zum Uebrigen gemischt. Es ist auch gut etwas Rosinen und Weinbeeren den Aepfeln beizufügen. Diese Masse wird in einer wohl beschmierten Casserole bei guter Hitze gebacken.

9. Aepfelschnitten.

1 Portion	alt östr. Gewicht		Mtr. Gewicht
Aepfel	20 Loth	=	35 Dekagr.
Semmel	3 „		5,25 „
Zucker	$\frac{3}{4}$ „		1,32 „
Eiklar	$\frac{1}{2}$ "		0,5 Eiklar
Schmalz	1 $\frac{3}{4}$ „		3,06 Dekagr.

wird ungefähr verbraucht.

Die Aepfel werden geschält und mit Zucker dick eingedünstet, etwas Limonienschale und Rosinen beigefügt. Sind sie erkaltet, so werden wohlgeklopfte Eiklar dazu gemischt, hierauf wird diese Masse auf Semmelschnitten gestrichen und noch mit Eiklar überstrichen, dann im heissen Fett gebacken.

10. Aepfelbrei.

Aepfel	24 Loth	=	42 Dekagr.
Dürre Aepfel	3 „		5,25 „
Zucker	$\frac{7}{8}$ „		1,53 "
Mehl	1 "		1,75 "
Schmalz	$\frac{3}{4}$ „		1,32 "
Milch	1 Seidel		3,54 Dezilit.

Circa $\frac{2}{3}$ des Fettes werden in einer Casserole heiss gemacht, dann die geschälten und halbirtten Aepfel mit wenig Wasser und dem Zucker dick eingedünstet. Man lässt sie dann auf gelindem Feuer, bei fleissigem Umrühren schön bräunlich werden, rührt alsdann das Mehl trocken hinein, und verdünnt sie mit guter Milch. Man lässt den Brei auf gelinder Glut noch so lange kochen bis der Mehlgeruch sich verloren hat. Nach dem Anrichten werden im übrigen Fett gelb geröstete Semmelbrösel über den Brei gestreut. Der Brei von durren Aepfeln macht sich sehr gut, wenn die Aepfel so behandelt werden wie es beim Kompot von durrem Obst allgemein vorgeschrieben ist.

11. Aepfelküchli.

Aepfel			
gereinigte	5 Loth	=	8,75 Dekagr.
Zucker	$\frac{1}{2}$ „		0,88 "

Mehl	1 $\frac{3}{4}$ „		3 „
Eier	$\frac{1}{2}$ „		0,5 Stück
Milch	$\frac{1}{8}$ X Seidl	=	0,4 Dezilit.
Schmalz	2 Loth	=	3,50 Dekagr.

Die sauren Aepfel werden geschält, und in messerrückendicke Scheiben vom ganzen Apfel geschnitten. Das Mehl wird mit dem Salz, der Milch und den Eiern zu einem Teig in der Dicke des Schmarrenteiges angerührt, jede Aepfelscheibe einzeln hinein getaucht, im heissen Fett schwimmend gebacken und nachdem mit Zucker bestreut.

12. Zwetschkenpafesen.

Die Masse wird wie bei Brodschnitten bereitet, man schneidet jedoch die Semmeln zu möglichst dünnen Schnitten; dann füllt man je 2 und 2 mit Powidel (dick eingekochte Zwetschken), taucht sie in den bereiteten Teig und backt sie im heissen Schmalz.

13. Zwetschkenkuchen.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Frische Zwetschken	16 Loth	= 28 Dekagr.
Dürre	3 $\frac{1}{2}$ "	6,13 "
Zucker	$\frac{1}{2}$ Loth	= 0,88 Dekagr.
Mehl	4 "	7 "
Schmalz	$\frac{7}{8}$ "	1,53 "
Salz	$\frac{1}{12}$ "	1,5 Gramm
Eier	$\frac{1}{2}$ Stück	0,5 Stück
Milch	$\frac{1}{4}$ X Seidel	0,8 Dezilit.

Nimmt man dürre Zwetschken hierzu so müssen diese einen Tag früher mit dem Zucker eingedünstet werden, so dass sich der Saft beinahe ganz einsaugt, was theilweise beim Auskühlen noch geschieht. Im Uebrigen und bei frischen Zwetschken wird wie mit Aepfelkuchen verfahren (siehe sub 6).

14. Zwetschkenstrudl.

Zwetschken frische	16 Loth	=	28 Dekagr.
„ dürre	4 „		7 „
Zucker	$\frac{3}{4}$ Loth	=	1,32 Dekagr.
Mehl	4 „		7 „
Salz	$\frac{1}{12}$ „		1,5 Gramm
Schmalz	1 „		1,75 Dekagr.

Eier	1/3	„	0,33	Stück
Milch	1/8	"	0,44	Dezilil.

Dürre Zwetschken hierzu müssen 1 Tag früher mit dem Zucker eingedünstet werden wie sub N. 13 oben. Im Uebrigen wird gleich damit verfahren wie mit Aepfelstrudl (siehe sub 1).

15. Zwetschkenreis.

Zwetschken frische	16	Loth	=	28	Dekagr.
„ durre	4	„		7	„
Zucker	¾	Loth	=	1,32	Dekagr.
Reis	3	„		5,25	"
Schmalz	1 ¼	„		2,2	"
Salz	1/16 X	„		0,8	Gramm
Eier	¾	Stück		0,75	Stück
Milch	¾	Seidel		2,65	Dezilil.

Es wird zuerst der Reis gekocht nach Vorschrift Milch-Reis sub N. 10 Mehlspeisen, dann ganz gleich verfahren wie bei Aepfelreis sub N. 2.

16. Kirschkuchen.

Ist ganz dieselbe Behandlung wie bei Zwetschkenkuchen sub N. 13.

17. Kirschenstrudl.

Ebenfalls dasselbe Verfahren wie bei Zwetschkenstrudl subN. 14.

18. Triet und Fastenbrod.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Semmel	3 ½ Loth	= 6,12 Dekagr.
Zucker	¾ „	1,32 „
Wein	1/2 Seidel	1,77 Dezilil.

Die Semmeln werden in dünne Scheiben zerschnitten, und gebäht, dann legt man sie in eine Kompotschüssel nebeneinander, giebt 1/2 Stunde vor dem Essen etwas gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen, und vor dem Aufträgen etwas gestossenen Zimmt, und den übrigen Wein, von welchem immerhin soviel sein muss dass nicht alles aufgesogen wird, sondern dass in der Schüssel etwas sichtbar bleibt. Oder man schneidet die Semmeln in Würfel und röstet sie mit 1 1/4 Loth östr. oder 2,2 Dekagr. Schmalz per Portion, ehe man den Wein darüber giesst, dann heisst es Fastenbrod. Alsdann gibt man noch etwas Rosinen und Sultaninen dazu.

Da der Wein im Naturheilverfahren nicht absolut ausgeschlossen ist (siehe Schrottsches Heilverfahren), und überhaupt dieses Kochbuch nicht für Schwerkranke sondern nur für relativ

Kranke (was selbst unsere sogenannten Gesunden sind) bestimmt ist, so nahmen wir keinen Anstand auch dieses Rezept als ein leichtes Reizmittel aufzunehmen.

In Ausnahmefällen, wie z. B. bei Festlichkeiten, bei Mangel an Obst oder bei misslungener Mehlspeise oder nach relativ zu fetten Speisen, wird es sehr willkommen sein.

VII.

Obstkompote.

Die in Zucker oder in Dunst eingesottenen Obstgattungen sind zu süß, zu umständlich und zu theuer in der Zubereitung für einen täglichen Tisch, daher für vegetarianische Küche im Allgemeinen nicht geeignet. Aus gutem dünnen Obste (Backobst wie man es in Norddeutschland heisst) lassen sich mit Zugabe von wenig Zucker und etwas Wein, ausgezeichnet schmackhafte und gesunde Kompote bereiten, mit Ausnahme der Preiselbeeren, welche man wie bekannt nur frisch eingemacht gut geniessbar erhalten kann.

Um dünnes Obst gut zuzubereiten sind jedoch einige besondere Regeln einzuhalten, nämlich:

1. Dass man es wo möglich 24 Stunden vor dem Kochen in frischem Wasser einweicht; Birnen und Heidelbeeren sogar 48 Stunden.
2. Dass wenn das Wasser im Kochtopf so weit eingesotten ist dass das Obst ein Bischen hervorsteht, man nur kleine Portionen Schöpfelweise *heisses* Wasser nachgiesst;
3. Dass man es nur in thönernem oder porzellanenem Geschirr, bedeckt, und nur auf gelindem Feuer kocht, d. h. *gelinde* sieden lässt, wodurch es viel fleischiger, saftiger wird, als bei starkem Aufsieden.
4. Erst kurz vor dem Abheben vom Feuer ist noch so viel heisses Wasser nachzugiesen, dass das ganze Obst 1/2 fingerdick unter der Flüssigkeit steht, da es gerade beim Auskühlen ausserordentlich viel Flüssigkeit einsaugt und dadurch aufquillt, wobei es noch 12 bis 24 Stunden bedeckt stehen soll. Die verschiedenen Obstgattungen erheischen ungleich viel Wasser, was die Praxis am Besten lehrt. Am meisten verlangen die Pfirsiche, am wenigsten die Birnen zum Nachgiesen.
5. Den Zucker gibt man etwa 15 Minuten, den Wein etwa 5 Minuten ehe man das letzte Wasser zugiesst hinein.
6. Aus Punkt 1 und 4 geht die Nothwendigkeit hervor, sich also stets 2 bis 3 Tage früher die Speisekarte festzustellen, was auch für verschiedene andere Vorbereitungen eine gute Sitte ist.

Die kräftigsten gedörrten Kirschen, die feinsten geschälten sauren Aepfel, die besten ungeschälten Birnen beziehen wir aus der Schweiz *). Die besten ächt türkischen Zwetschken Sackweise von Grosshändlern **) hier in Triest; kleinweise von Carabelli in Triest. Pfirsiche, geschälte Amoli (Pflaumengattung) und geschälte Birnen von Jacob Marizza in Görz.

*) Eine Adresse, da sie für uns von Verwandten besorgt werden, können wir dermalen nicht angeben; hoffentlich in einer spätern Auflage.

***) z. B. Frusich & Livesey.

Getrocknete Heidelbeeren (Schwarzbeeren) und eingemachte Preiselbeeren besorgen wir uns selbst, beziehen solche von Herrn Carl Rockstroh, Markt Redwitz im Fichtelgebirge in Bayern.

Paradeisextract (Salse Tommates) besorgen wir uns selbst in Triest oder beziehen sie von Carabelli hier. **Kirschenextract** aus dem Berner Oberland in ausgezeichneter Qualität. **Brombeerenextract** und **Kornellkirschenextract** aus Ungarn von der Gegend am Plattensee. **Aepfel-** und **Birnensalse** von der Meer und Weymar in Kleinheubach. **Hollunderextract** und **Himbeerextract** bereiten wir uns selbst in Veldes in Oberkrain. **Zwetschenextract** (Powidel) beziehen wir aus Böhmen von Znaim.

Hagebuttenextract beziehen wir von Laibach oder von Augsburg, wo er Anfangs November am Platz verkauft wird. **Mispelextract** bereiten wir uns im Dezember in Triest selbst, von ausgezeichneten Istrianer Mispeln.

1. Aepfelkompot

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Aepfel frische	26 Loth	= 45,5 Dekagr.
dürre geschälte	21/2 „	4,88 "
Zucker	1 „	1,75 "
Wein	3/4 „	1,82 "

2. Birnenkompot.

Birnen frische	18 Loth	= 31,5 Dekagr.
dürre ungeschälte	4 „	7 "
dürre geschälte	3 ½ "	6,13 "
Zucker	7/8 "	1,54 "
Wein	3/4 "	1,82 "

3. Pfirsichkompot.

Pfirsiche frische	20 Loth	= 35 Dekagr.
„ dürre	3 "	5,25 "
Zucker	1 "	1,75 "
Wein	1/2 „	0,88 "

4. Zwetschenkompot.

Zwetschken frische	18 Loth	= 31,5 Dekagr.
„ dürre		
türkische	4 „	7 "

Zucker	5/8	"	1,1 "
Wein zu den durren			
Zwetschken	1	"	1,75 "

5. Preiselbeerkompot.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Preiselbeeren		
eingemachte	7 Loth	= 12,25 Dekagr.

6. Kirschenkompot.

Kirschen frische	16 Loth	= 28 Dekagr.
" durre	4 "	7 „
Zucker	7/10 "	1,22 "
Wein	5/8 "	1,1 „

7. Amolikompot.

Amoli geschälte		
durre	3 ¼ Loth	= 5,7 Dekagr.
Zucker	1 1/8 "	2 "
Wein	1/3 "	0,6 "

8. Schwarzbeerenkompot (Heidelbeerenkompot).

Heidelbeeren		
frische	12 Loth	= 21 Dekagr.
durre	2 „	3,5 "
Zucker	1 1/4 "	2,2 "
Wein	3/4 "	1,32 "

VIII.

Obst- und Beerensalsen.

Die Komposition der Obst- und Beerensalsen ist noch relativer als diejenige der Salate; je nachdem man eben die Obst- und Beerenextracte stark, mittelmässig oder gar nicht mit Zucker eingekocht bekommt, wie z. B. die Aepfel- und Birnenextracte aus Kleinheubach in Thüringen.

Bei dem wärmern Seeklima Triest's müssen alle Extracte viel stärker mit Zucker eingekocht werden als in Deutschland, sonst gähren oder schimmeln sie bald. Da es im Durchschnitt doch für eine

Portion Salse, wenn sie angenehm geniessbar sein soll, circa 1 Loth = 1,75 Dekagramm Zucker bedarf, so ist es viel klüger dieses Quantum gleich beim Einkochen der Säfte (das ist dem Gewichte nach gleich viel Zucker wie Saft) hinein zu geben. Die nachfolgenden Salsen sind daher entsprechend dem Zuckergehalt der Extracte, wie *wir* sie beziehen oder anfertigen, komponirt. Wein und Wasser wird Jedermann nach Belieben erst bei Auflösung der Extracte beimischen. Die zähern ältern Extracte müssen mit dem Wasser gekocht, während die weichern einfach mit frischem Wasser aufgelöst werden.

1. Paradeissalse.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht
Paradeisäpfelextract	3 Loth	= 5,25 Dekagr.
Zucker	1 „	1,75 "
Wein	3/4 „	1,82 "
Wasser	5 "	8,75 "

2. Kirschensalse.

Kirschenextract	2 Loth	= 3,5 Dekagr.
Zucker	7/8 "	1,54 "
Wein	1 ½ "	2,63 "
Wasser	5 ½ „	9,63 "

3. Brommbeersalse.

Brommbeerextract	2 Loth	= 3,5 Dekagr.
Zucker	—	—
Wein	1 ½ "	2,63 „
Wasser	5 ½ „	9,63,,

4. Kornellkirschensalse.

Kornellkirschen- extract	2 Loth	= 3,5 Dekagr.
Zucker	—	—
Wein	1 "	1,75 „
Wasser	5 ½ „	9,63 „

5. Aepfelsalse.

Aepfelextract	2	Loth	=	3,5	Dekagr.
Zucker	1	„		1,75	„
Wein	½	„		0,88	„
Wasser	5 ½	„		9,63	„

6. Birnensalse.

Birnenextract	2	Loth	=	3,5	Dekagr.
Zucker	¾	„		1,32	„
Wein	¾	„		1,31	„
Wasser	5 ½	„		9,63	„

7. Hollundersalse.

1 Portion	alt östr. Gewicht	Mtr. Gewicht			
Hollunderbeeren-					
extract	1 ½	Loth	=	2,68	Dekagr.
Zucker	1 ½	„		2,54	„
wenn ohne Zucker eingekocht ist.					
Wein	1	Loth	=	1,75	Dekagr.
Wasser	5 ½	„		9,68	„

8. Zwetschkensalse.

Zwetschken-					
extract	2	Loth	=	3,5	Dekagr.
Zucker	¾	„		1,82	„
Wein	1 ½	„		2,63	„
Wasser	5 ½	„		9,68	„

9. Hagebuttensalse.

Hagebutten-					
extract	2	Loth	=	3,5	Dekagr.

Zucker	—	—
Wein	1 1/3 "	2,33 "
Wasser	5 1/2 "	9,68 "
Mehl	1/4 "	4,4 Gramm.

10. Mispelsalse.

Mispelnextract	2 1/4 Loth	=	4 Dekagr.
Zucker	—	—	—
Wein	1 Loth	=	1,75 Dekagr.
Wasser	5 1/2 "		9,68 "

11. Himbeersalse.

Himbeerextract	2 1/4 Loth	=	4 Dekagr.
Zucker	—	—	—
Wein	1 1/3 "		2,33
Wasser	5 1/2 "		9,68 "