



Verlegenheits - Gelegenheitsgerichte.

Wer von den jungen, oft aber auch von den alten Hausfrauen hätte bei einem kurz vor dem Mittagessen oder dem Abendbrot eintreffenden unerwarteten Besuch nicht schon in ratloser Verlegenheit gestanden und hin- und hergesonnen, wie das alltägliche Mittagsbrot zu einem gastfreundlichen Mahl gestaltet werden könnte? Und wie selten brachte alles Simmen und Denken Erfolg! Gerichte, die rasch hergestellt werden können, sind dem Gedächtnis völlig entschwunden gerade zu Zeiten, wo man ihrer bedarf; zum Aufsuchen im Kochbuch aber fehlt die Zeit und so entsteht trotz Unruhe und Hast in der Küche ein Mahl, das der Hausmutter selbst wenig Freude macht.

Für solche Fälle sollen die Verlegenheits - Gelegenheitsgerichte Hilfe in der Not bringen. Sie sind so gewählt, daß sie in einer halben Stunde hergestellt werden können und geben in vielen Vorschriften Gerichte, die unbekannt und von mir erfunden und zusammengestellt wurden. Die Vorschriften umfassen Suppen, die rasch bereitet werden können, denn in vielen Häusern wird diese beim täglichen Mittagessen fehlen, sie ist bei Besuch aber stets erwünscht, weil sie von vornherein der Mahlzeit das Gepräge der Vollständigkeit verleiht. Warme und kalte kleine, aber selbstständige Gerichte sind in reicher Auswahl gegeben und schnell zu bereitende Süßspeisen bilden den Schluß. Fügt die Hausfrau ein kleines Gericht nach der Suppe ein oder läßt sie dem gewöhnlichen, bereits nahezu vollendeten Mittagbrot eine Süßspeise folgen, so dürfte sie auch bei einer etwas knappen Mahlzeit nicht in Verlegenheit kommen.

Eins ist natürlich Voraussetzung, daß die Hausfrau stets einige Vorräte im Hause hat, daß sie Reste bei dieser Gelegenheit praktisch verwertet, daß es weder an Eiern, an Milch, Butter, etwas Rauchwaren, noch an einigen Konserven, die sich gerade für solche Fälle praktisch erweisen, mangelt und daß endlich im Keller etwas Gemüse und in der Vorratskammer Mehl und Mehlpräparate vorhanden sind. Dann aber wird jede Hausfrau unter den Verlegenheits - Gelegenheitsgerichten etwas finden, das sie aus jeglicher Verlegenheit erlöst.



1. Schnelligkeitssuppen.

Bremer Suppe. Zwölf große, mehltreiche, geschälte Kartoffeln und eine Sellerieknolle schneidet man in Stücke, zerteilt eine kleine Zwiebel und dämpft diese Sachen in 50 g Butter langsam 5 Minuten. Man gibt 2 Liter kochendes Wasser darüber, salzt und kocht die Suppe 20 Minuten. Sie wird durch ein Sieb gestrichen

und mit 3 Eigelb, die man in $\frac{1}{8}$ Eiter halb Milch, halb Sahne verquirlt, abgezogen. Zuletzt zieht man ein Stück frische Butter unter die Suppe und gibt einen Teelöffel gewiegte Petersilie daran.

Sammetsuppe. Aus 15 g Fleischertrakt und $1\frac{1}{2}$ Eiter kochendem Wasser bereitet man eine Brühe, die man salzt und in der man 40 g Kartoffelsago, feiner Tapiokka — 20 Minuten kocht, worauf man die Suppe durchstreicht. Die Suppe wird mit 2 in einer halben Tasse süßer Sahne verquirlten Eigelb abgezogen und mit etwas geriebener Muskatnuß gewürzt.

Augustasuppe. Zwölf mehrlreiche Kartoffeln kocht man in Salzwasser fein und röstet in der Zeit 30 g würflich geschnittenes Weißbrot in Butter. Die Kartoffeln werden zerstampft, mit dem Brot vermischt und mit etwas kochendem Wasser übergossen. Man läßt dies 5 Minuten stehen und reibt nun Kartoffeln und Brot durch ein Sieb. Der erhaltene Brei wird mit soviel Fleischertraktbouillon und halb Milch, halb Sahne verrührt, daß eine sämige Suppe entsteht, die man mit etwas feinem Pfeffer würzt und in der man zuletzt eine kleine Büchse grüne Erbsen erhitzt.

Sirigkeitsuppe. Man schneidet reichlich Suppengrün nebst 3 Möhren würflich und kocht beides in Wasser weich und streicht es durch. Eine inzwischen bereitete braune Mehlschwitze wird mit der durchgestrichenen Masse und dem nötigen Wasser zu leicht gebundener Suppe gekocht, die man mit einem halben Teelöffel Liebig's Fleischertrakt versetzt. Man würzt die Suppe mit dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und gehackter Petersilie und zieht sie mit einem Eigelb ab.

Österreichische Kartoffelsuppe. Zehn große Kartoffeln werden geschält, nebst einer Zwiebel in Scheiben geschnitten, mit 2 Eiter Wasser und dem nötigen Salz überfüllt und beinahe weichgekocht. Man verquirlt alsdann 40 g Mehl mit 4 Eßlöffeln dicker saurer Sahne, tut einen Teelöffel gewiegtes Selleriegrün und Schnittlauch, sowie etwas Pfeffer daran und verkocht dies mit der Kartoffelsuppe, die gut gebunden sein muß. Sie wird über gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

Kraftbiersuppe. Man kocht 2 Eiter leichtes Bier mit einigen Gewürznelken, etwas Zimmet, einem Stückchen Zitronenschale und 50 g Zucker auf. Im Wasserbade quirlt man indeß $\frac{1}{2}$ Eiter dicke, süße Sahne mit 6 Eigelb heiß, dann gießt man das Bier durch ein Sieb, damit die Gewürze zurückbleiben und schüttet es unter beständigem Quirlen zu der Sahne. Die Suppe muß sofort angerichtet werden, sie wird mit kleinen Zwiebäcken gereicht.

Rote Sommersuppe. Man dämpft 10 Stück reife Liebesäpfel (Tomaten), nachdem man sie zerteilt hat, mit einer Scheibe Sellerie und einigen Zwiebelscheiben in wenig Butter weich und streicht sie durch ein Sieb. Die Tomaten werden mit $1\frac{1}{2}$ Eiter guter Fleischertraktbouillon vermischt und in die Suppe 30 g in kleine Stückchen gebrochene, inzwischen für sich in Salzwasser gekochte Fadennudeln gelegt. Zuletzt zieht man die Suppe mit zwei Eigelb, die man mit einem Glas Weißwein verquirlt, ab und würzt sie mit einer Prise feinem Zucker und Pfeffer.

Sachsensuppe. Eine halbe Kilobüchse eingemachter junger Erbsen schüttet man zum Abtropfen auf ein Sieb und streicht die Erbsen durch. Eine helle Mehlschwitze aus 40 g Mehl und 50 g Butter wird mit dem Erbsenbrei und soviel leichter Fleischbrühe verkocht, daß eine leicht gebundene Suppe entsteht, die mit ein wenig Zucker und Pfeffer versetzt wird. Während man die Suppe bereitet, stellt man auch deren Einlage her. Man quirlt vier frische Eiweiß mit Salz und einem Löffel dicker, süßer Sahne schaumig, füllt die Eiweißmasse in eine mit Butter

bestrichene flache Form und macht sie im Wasserbade steif. Man sticht kleine, runde Scheiben aus der Eiweißmasse und legt sie in die fertige Suppe.

Reissuppe nach Soubise. Etwa 10 schöne Zwiebeln werden geschält, abgekocht, in Scheiben geschnitten und mit 20 g kleingeschnittenem rohen Schinken in 70 g Butter weichgedünstet. Zuletzt bestreut man sie mit 30 g Mehl und gibt $1\frac{1}{2}$ Liter leichte Fleischbrühe darüber, mit der die Zwiebeln 10 Minuten kochen müssen, worauf man die Suppe durch ein Sieb streicht. Sie wird mit zwei Eigelb abgezogen und über für sich gekochten Reis gegeben, der in derselben Zeit gar wird, in der die Suppe bereitet ist.

Husarensuppe. Man nimmt die Herzblättchen von zwei Köpfen grünem Salat, eine Handvoll Sauerampferblätter und drei junge Schalotten. Alle diese Gemüse werden in nudelartige Streifen geschnitten und in 40 g Butter weichgedünstet. Man überfüllt die Gemüse mit $1\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, kocht sie damit 15 Minuten, fügt 15 g Fleischextrakt und das nötige Salz an die Suppe und legt beim Anrichten verlorene Eier hinein. Auf einem Schüsselchen gibt man geröstete Brotwürfel dazu.

Selleriesuppe. Eine schöne Sellerieknolle wird geschält, in Stückchen geschnitten und diese in kochendem Wasser gargekocht, worauf man sie mit einigen Scheiben rohen Schinken und 30 g Mehl in 60 g Butter fünf Minuten unter stetem Rühren dünstet. Man gibt allmählich soviel siedendes Wasser an die Masse, daß man eine sämige Suppe erhält, die man durchstreicht, mit etwas Fleischextrakt versetzt, aufkocht und salzt und mit einer Prise Pfeffer würzt. Zu der Suppe gibt man geröstete Semmelwürfel.

Mengesuppe. Eine kleine Gurke schält man, entfernt die Kerne und schneidet sie in Scheiben. Ebenso zerteilt man drei Salatherzen in feine Streifen, zerschneidet eine Schalotte und enthüllt einen Teller voll junger Erbsen. Alle Zutaten werden fünf Minuten in 50 g zerlassener Butter geschmort und dann mit $1\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser überfüllt. Die Suppe wird gesalzen und die Gemüse 30 Minuten gekocht. Man zieht zuletzt die Suppe mit einem Eigelb ab, fügt einen halben Teelöffel Fleischextrakt daran und würzt sie mit einem Eßlöffel gehackter feiner Kräuter.

Rosa-Kartoffelsuppe. Zwei Teller voll frisch gekochte Salzkartoffeln werden durchgepreßt und in einer passenden Kasserolle in 60 g zerlassener Butter so lange gerührt, bis sie sich vom Topfe lösen. Man rührt langsam soviel kochendes Wasser, in welchem man etwas Fleischextrakt gelöst hat, an die Kartoffeln, daß man eine leicht gebundene Suppe erhält, die man mit feinem Pfeffer würzt, salzt und mit einigen Eßeln süßer Sahne versetzt. Vorher hat man sechs Tomaten geschält und in Scheiben geschnitten. Sie werden in Butter etwa 10 Minuten gedünstet und dann in die fertige Kartoffelsuppe gelegt. Man streut einen Teelöffel gehackte Petersilie hinein und richtet sie über goldgelb gerösteten Semmelwürfelchen an.

Amerikanische Suppe. Aus 50 g Butter und 40 g Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze, die man mit Fleischextraktbouillon zu sämiger Suppe verkocht. In diese Suppe gibt man 1 Glas Madeira und eine Tasse Tomatenbrei (eingemachter oder frisch gekochter), eine Messerspitze Currypulver und ganz wenig Cayenne. In die fertige Suppe legt man zuletzt rund ausgestochene Scheiben von Pöfel- oder eingemachter Büchsenzunge. Wenn Curry nicht vorrätig ist, kann es durch ganz wenig Paprika ersetzt werden.

Einfache Familiensuppe. Man kocht 50 g Tapiokka in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit etwas Salz und Pfeffer klar. Dann gibt man 4 mit 4 Eßlöffel erwärmter

Sahne verquirlte Eigelb nebst einem wallnußgroßen Stück frischer Butter an die Suppe, die man mit etwas sehr fein gehacktem Kerbel oder Petersilie würzt. Diese einfache Suppe schmeckt vortrefflich, wenn man dieselbe nicht zu dick hält und sie noch mit kleinen gerösteten Weißbrotwürfelchen aufrägt.

Französische Suppe. Sechs große, gekochte mehligte Kartoffeln werden fein zerdrückt und mit Fleischertraktbrühe zu einem dünnen Brei verrührt, den man zum Kochen bringt. Man verquirlt 3 Eigelb mit einer kleinen Tasse Sahne, zieht die Suppe damit ab, würzt sie mit Pfeffer und etwas fein gewiegtem Kerbel und schmeckt sie mit Salz ab. Man gibt in Butter geröstete Semmelbröckchen zu der Suppe.

Hollersuppe. Zwei kleine, in einzelne Rosen zerteilte Köpfe Blumenkohl werden in Salzwasser gargekocht. Die Hälfte des Blumenkohls wird unverfehrt zur Seite gestellt, die andere Hälfte mit 6 gekochten Kartoffeln zusammen durchgestrichen und mit 2 Eßlöffeln süßer Sahne vermischt. Man verrührt den gewonnenen Brei mit soviel Blumenkohlwasser, daß eine gebundene Suppe entsteht, die man mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleischertrakt aufkocht und mit 2 Eigelb abzieht. Der zurückbehaltene Blumenkohl wird zuletzt in die Suppe getan und ein Stück frische Butter durchgerührt.

Kolberger Suppe. In 1½ Eiter Wasser löst man 10 g Fleischertrakt, tut reichlich Suppengrün und einige Scheibchen Rindermark daran und kocht diese Brühe langsam eine halbe Stunde. Indes hat man eine kleine Büchse Tomatenbrei mit 4 Eigelb, weißer Mehlschwitze und einem ganzen Ei verquirlt, gesalzen und in einer kleinen, mit Butter ausgestrichenen Form in kochendes Wasser gestellt. In kurzer Zeit ist die Masse steif, sie wird gestürzt, in Stücke geschnitten und in die durchgeseigte Brühe gelegt, in der man nach Belieben zuletzt noch einen Löffel Sago klar kocht.

Suppe mit Brunnenkresse. Für jede Person wird ein Bündelchen frische Brunnenkresse gerechnet, die man gut verliest, wäscht und fein wiegt. Vorher hat man aus Fleischertrakt, Wasser, einem Stückchen Schinken und etwas Suppengrün eine Brühe bereitet, die man langsam 30 Minuten kocht und dann durchsieht. In die Fleischbrühe tut man die gewiegte Brunnenkresse, von der man übrigens die Stiele sorgsam entfernen muß, da diese der Suppe einen bitteren Geschmack geben, und kocht sie eben mit der Fleischbrühe auf. Man rührt zuletzt ein Stück frische Butter an die Suppe, zieht sie mit Ei ab und richtet sie über gerösteten Semmelbröckchen an.

Venetianische Suppe. Man verquirlt 4 frische Eigelb mit 1 Glas Moselwein oder drei Eßlöffeln Sahne und etwas Zitronensaft schaumig, löst einen halben Teelöffel Fleischertrakt in kochend Wasser auf und gibt dies unter beständigem Rühren an die Eier, worauf man noch ein wallnußgroßes Stück gute Butter, einen Teelöffel fein gewiegte Petersilie, Salz, wenig weißen Pfeffer und eine ganz kleine Prise geriebene Muskatnuß zufügt. Wenn alles gut miteinander vermischt ist, gießt man unter fortwährendem Quirlen 1 Eiter kochendes Wasser darauf. Hat man Geflügelreste, kann man diese feinvwürlig schneiden und zuletzt mit einem Eßlöffel geriebenem Parmesankäse der Suppe noch zusetzen; fehlen diese, so brät man Semmelwürfelchen in Butter hellbraun und knusperig und serviert diese zu der Suppe. Die letztere muß sofort nach ihrer Fertigstellung angerichtet werden.

Hamburger Suppe. Eine braune Mehlschwitze verkocht man mit Wasser, in welchem man Blumenkohl gekocht hat, zu leicht gebundener Suppe, der man einen Teelöffel Liebig's Fleischertrakt zusetzt. In diese Suppe gibt man eine

Kleine Büchse feingeschnittener Champignons und ganz klein gebrochene, für sich 10 Minuten in Salzwasser gekochte Fadennudeln, worauf man ein Eigelb mit 1 Löffel Sahne und 1 Löffel Madeira verquirlt und damit die Suppe abzieht.

Herzogsuppe. Drei zweifingerdicke Scheiben alten Weißbrotes reibt man, schwißt die gewonnenen Semmelkrumen in 60 g Butter gelblich, gibt dann soviel kochendes Wasser, in welchem man Fleischextrakt gelöst hat, hinzu, daß man eine leicht gebundene Suppe erhält und kocht diese langsam etwa 20 Minuten. Sie wird durchgestrichen und mit 2 Eigelb, 2 Eßlöffeln Sahne und einem walnußgroßen Stück Butter abgezogen, worauf man einige Eßlöffel voll ganz klein geschnittener Ochsenzunge oder gekochten Schinken in die fertige Suppe tut, die man noch mit etwas feinem Pfeffer würzt.

Frische Gurkensuppe. Man schält eine große oder zwei kleine Gurken, schneidet sie der Länge nach durch, entfernt alle Kerne und das weiche Innere der Gurken, schneidet sie in Scheiben und kocht diese 10 Minuten in Salzwasser. Sie werden abgeseigt, in etwas Butter angebräunt, mit Mehl überstäubt und mit kochendem Wasser übergossen. Die Suppe muß 15 Minuten kochen, sie wird dann durch ein Sieb gestrichen, wenn nötig, mit etwas brauner Mehlschwitze noch gebunden, mit einer Messerspitze Liebig's Fleischextrakt versetzt und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abgeschmeckt. Die fertige Suppe wird über gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

Bohnenrestersuppe. Reste eines weißen Bohnengemüses können in kurzer Zeit zu wohlschmeckender Suppe gestaltet werden. Man streicht die mit heißem Wasser überspülten Bohnen, nachdem man sie abtropfen ließ, durch ein Sieb, vermischt den erhaltenen Brei mit ebensoviel Tomatenbrei und bereitet dann eine lichte Mehlschwitze, die man mit der Bohnen-Tomatenmasse und soviel kochendem Wasser versetzt, daß eine leicht gebundene Suppe entsteht. In diese gibt man eine Messerspitze Fleischextrakt, eine Prise Pfeffer und eine kleine Dose eingemachter junger Erbsen. Man verquirlt zuletzt ein Eigelb in der Suppe und rührt ein Stückchen frische Butter daran.



2. Warme Einschiebegerichte.

Mogadorscheiben. Viereckige, etwa $\frac{1}{2}$ em dicke Weißbrotschnitten werden auf einer Seite in Butter rasch geröstet und dann auf der ungerösteten Seite mit einer passend zurechtgeschnittenen Scheibe rohen Schinkens belegt. Der Schinken wird mit etwas feinem Pfeffer und geriebenem Käse bestreut und die Scheiben so lange in einen heißen Ofen gestellt, bis der Schinken durch und durch heiß ist. Backen darf er nicht, weil er dann zähe und trocken wird.

Reisrand mit Rührei. Man brüht 100 g Reis zweimal, gibt Wasser, Salz, ein Stück Butter und etwas Pfeffer dazu und läßt den Reis in 20 Minuten dick und weich ausquellen, wobei man darauf achten muß, daß die Reiskörner unverletzt bleiben. Der fertige Reis wird in eine mit Butter ausgestrichene Randform gedrückt und auf eine heiße passende Schüssel gestürzt. In die leere Mitte gibt man ein inzwischen bereitetes Rührei aus 8 Eiern, belegt dies mit feinblättrig geschnittenen, eingemachten Champignons, die man in etwas Butter heiß geschwenkt hat und bestreut das Gericht zuletzt mit gröblich gewiegtem, gekochten Schinken.

Friedrich-Krustaden. Die mehrfach erwähnten, käuflichen Jaedickschen Krustaden erweisen sich bei rasch herzustellenden Einschiebegerichten als ganz

besonders praktisch. Man stellt sie zum Erwärmen etwa 15 Minuten in einen mäßig warmen Ofen. Zur Füllung geben Geflügellebern und eingemachte Champignons den Krustaden einen hochfeinen Geschmack. Geflügellebern hat man manchmal, zumal in größerem Haushalt, wenn Geflügel als Sonntagsbraten vorgesehen, in genügender Anzahl, um dies delikate kleine Gericht herstellen zu können. Die leicht gesalzenen Lebern werden rasch in Mehl gewälzt und in wenigen Minuten in Butter bräunlich gebraten. Die Champignons — auf 14 Geflügellebern rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilo-Büchse — müssen in wenig Butter und Fleischbrühe heiß werden, um darauf mit den Lebern vermischt zu werden. In der Bratbutter der Lebern schwitzt man einen Eßlöffel Mehl gar, gibt die Pilzbrühe und ein Glas Weißwein hinzu und kocht eine sämige Sauce davon. Pilze und Lebern erhitzt man in der Sauce und füllt dann die heißen Krustaden damit. — Statt der Krustaden kann man auch *Muschelchalen* füllen und die Geflügellebern durch würfelig geschnittene, in Butter gar gedünstete *Kalbsnieren* ersetzen.

Schweizer Schüsselspeise. Eine feuerfeste Porzellanschüssel, in der man die Speise zur Tafel schicken kann, wird dick mit Butter bestrichen, mit dünnen Semmelscheiben belegt und diese mit fettem Schweizerkäse bedeckt. Über die Brotscheiben schlägt man acht bis zehn frische Eier behutsam, damit sie nicht zerlaufen, bestreut die Eier mit Salz und etwas feinem Pfeffer und stellt nun die Speise so lange in einen mäßig heißen Ofen, bis die Eier fest geworden sind.

Schaffgotsche Gurkenspeise. Man schneidet einen halben Suppenteller voll gekochte Kartoffeln in Scheiben und ebensoviel zarten, gekochten Schinken in Streifen. In dieser Zeit dünstet man zwei große, geschälte, von Kernen befreite und scheibig geschnittene Gurken in etwas Butter mit Wasser und dem nötigen Salz beinahe weich und gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Eine Auflaufform wird ausgestrichen und abwechselnd mit Kartoffeln, Gurken und Schinken gefüllt, wobei Kartoffeln die erste und letzte Schicht bilden müssen. Man verquirlt $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne mit 30 g geriebenem Parmesankäse, gibt Salz und Pfeffer daran und gießt dies über die Speise, die man im Ofen noch 15 Minuten backen muß.

Hausfrauenspeise. Reste von gekochtem oder gebratenem Rindfleisch werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten, in zerquirtem Ei und dann in gröblich gewiegter Pöfelzunge gewendet und diese vorgerichteten Fleischscheiben darauf mit einem übrig gebliebenen Kartoffelbrei, der mit einigen Eigelb vermischt wird, gleichmäßig auf beiden Seiten bestrichen. Die Scheiben werden dann nochmals in Ei und zuletzt in Reibbrot gedreht und in Butter goldbraun gebacken. Aus braunem Buttermehl, dem Rest der Schmorbratensauce, etwas Rotwein, gehackten Pilzen und Gewürz wird die Sauce bereitet, die man zu der Speise gibt.

Kalbsnieren mit feinen Kräutern. Zwei schöne Kalbsnieren befreit man vom Fett und schneidet sie mit einem scharfen Messer in dünne Scheibchen. Verschiedene feine Kräuter, auch zwei Schalotten und 10 Champignons werden gewiegt, sodaß man von dieser Mischung 8 Eßlöffel voll hat. Die Nierenscheiben nebst den Kräutern brät man in Butter auf raschem Feuer unter beständigem Wenden gar, streut zuletzt Mehl darüber, gibt Weißwein hinzu und schmort sie damit durch. Zum Schluß gibt man eine Messerspitze Fleischertrakt und einen halben Teelöffel Weinmostich an das Gericht, das man recht heiß anrichtet und mit gerösteten Semmelscheiben serviert. — Man kann die Nieren auch in einem *Reisrand* anrichten.

Gebackene Kalbskotelettes. Wenn man einfache Kalbskotelettes für den Mittagstisch bestimmt hatte, kann man diese sehr gut zu einem aparten Gericht gestalten. Man kocht eine Kalbsmilch in leichter Fleischbrühe weich, zerschneidet eine Dose eingemachter Champignons und 100 g Pökelszunge dann ebenso wie die gargekochte Kalbsmilch in Würfeln und bereitet aus braunem Buttermehl mit der Kalbsmilchbrühe eine sehr gebundene Sauce, die man mit Fleischextrakt und einigen Löffeln Madeira verkocht und mit etwas feinem Pfeffer würzt. In dieser Sauce erhitzt man die zerschnittenen Zutaten. Die Koteletten werden gesalzen und in Butter zwei Minuten gebraten. Man legt sie darauf nebeneinander in eine flache, feuerfeste Schüssel, befüllt sie mit dem Ragout, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und bäckt die Kalbskotelettes im Ofen goldbraun.

Spargelbrötchen. Von gutem, mittelstarken Spargel nimmt man nur die zarten Kopfenden, die man in zollange Stückchen schneidet und in Salzwasser gar kocht. Eine helle Mehlschwitze wird mit Spargelwasser und Sahne zu recht dicker Sauce gekocht, die man mit wenig geriebener Muskatnuß und etwas gehackter Petersilie würzt. In dieser Sauce läßt man die abgetropften Spargelstückchen durchziehen, worauf man sie mit einigen Eigelb abrührt. Kleine, ausgehöhlte Semmeln werden mit dem Spargelgemisch gefüllt und mit dem abgeschnittenen Deckelstück mittelst Faden geschlossen. Die Brötchen weicht man etwa 5 Minuten in Milch, wendet sie in Ei und Reibbrot und bäckt sie in Backfett rasch goldbraun.

Christianspeise. (Rezept aus Holmenkollen). Man kocht zwölf frische Eier hart, kühlt sie rasch in kaltem Wasser, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Auch geräucherter Lachs wird in feine Scheiben geschnitten. Man schwitzt darauf in 75 g Krebsbutter 50 g Mehl, verkocht diese Einbrenne mit Fleischbrühe und Sahne zu gleichen Teilen zu dicker Sauce und streicht diese, nachdem sie mit Pfeffer gewürzt wurde, durch. Eine runde, feuerfeste Porzellanschüssel wird mit Krebsbutter bestrichen. Dann füllt man einige Löffel Sauce hinein, legt Scheiben der hartgekochten Eier abwechselnd mit Lachs Scheiben darauf, überfüllt dies mit Sauce und fährt in derselben Weise fort, bis Eier und Lachs verbraucht sind. Die letzte Schicht muß durch Sauce gebildet werden. Die Speise wird so lange in den mittelheißen Ofen gestellt, bis alle Zutaten völlig durchhitzt sind, kochen dürfen sie auf keinen Fall, dann trägt man das Gericht sofort auf.

Bückergericht. Eine feuerfeste Backschüssel wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Man schneidet aus einem Tag altem Weißbrot gleichmäßige Scheiben, zieht sie durch geschmolzene Butter, wendet sie in Parmesankäse und legt die Schüssel mit diesen Scheiben aus. Zarte Bückinge werden gehäutet, entgrätet und zerschnitten und die Brotscheiben dicht damit bedeckt. Dann verquirlt man mehrere Eßlöffel dicke, saure Sahne mit einem Eigelb und gießt sie über die Speise, die man darauf rasch im heißen Bratofen etwa 15 bis 20 Minuten bäckt. Sie wird auf der Schüssel serviert, auf der man sie gebacken hat.

Franfurter Appetitschnittchen. Zwei Kalbsnieren ohne Fett werden in Butter angebraten, mit etwas Fleischbrühe überfüllt und weich gedämpft, was etwa 30 Minuten erfordert. Die fertigen Kalbsnieren werden fein gewiegt und mit 12 Eiern und 12 Eßlöffeln Milch verquirlt. Man bereitet von der Masse in Butter ein gutes Rührei, mischt unter dieses zuletzt noch ein paar

fleingeschchnittene Trüffeln und bestreicht nun in Butter geröstete Semmelscheiben gleichmäßig mit dem Rührei. Diese werden franzörmig um in feine Streifen geschnittenen rohen Schinken angerichtet.

Warme, gefüllte Eier. Zwölf Eier werden hart gekocht, in kaltem Wasser rasch abgekühlt, geschält und der Länge nach halbiert. Die Dotter nimmt man vorsichtig heraus, reibt sie fein und vermischt sie mit 125 g schaumig gerührter Butter, einem geweichten, fest ausgedrückten Weißbrot, 6 gewiegten Sardellen, einigen rohen Eigelb, etwas Salz und feinem Pfeffer zu guter Farce. Mit dieser Farce werden die ausgehöhlten Eierhälften gefüllt, mit dem Rest des Füllsels eine passende, mit Butter bestrichene feuerfeste Porzellanschüssel bestrichen und die Eier darauf gestellt. Die Oberfläche wird mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und mit einem Butterpapier bedeckt. Die wohlgeschmeckende Speise muß etwa zehn Minuten im heißen Ofen backen, sie wird in der Schüssel aufgetragen.

Parmaeier. Eine flache Form aus feuerfestem Porzellan wird recht dick mit Butter bestrichen und dann messerrückendick mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Man schlägt behutsam 10 bis 12 frische Eier in die Schüssel nebeneinander; übergießt die Eier mit 10 Eßlöffeln Sahne, die man mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuß würzt und mit einem halben Teelöffel aufgelöstem Fleischextrakt versetzt und überstreut die Oberfläche ebenfalls mit geriebenem Parmesankäse. Kleine Butterflöckchen werden auf der Speise verteilt und diese etwa 15 Minuten in einen nicht zu heißen Ofen gestellt. Die Oberfläche wird beim Anrichten mit einer glühenden Schaufel leicht gebräunt.

Warme Zungenschnittchen. Jeglicher Rest Pökelsunge oder eingemachter Büchsenzunge kann hierzu verwandt werden. Man wiegt 200 g davon, nachdem man häutige und sehnige Teile entfernt hat, sehr fein, gibt zwei Eßlöffel Sahne und einige Löffel Fleischbrühe, ein wallnußgroßes Stück Butter und eine Prise Cayenne an die Masse und rührt sie auf dem Feuer heiß, ohne sie aber kochen zu lassen. Weißbrotscheiben werden rasch geröstet und dann sogleich mit der Zungensfarce bestrichen und heiß serviert. — Statt Pökelsunge läßt sich auch zarter gekochter Schinken verwenden.

Jägeromeletten. Reste aus Wildbraten sind hierzu vortrefflich zu gebrauchen. Man nimmt etwa 150 g von Haut und Sehnen befreiten Wildbraten, wiegt ihn mit 50 g Lutspeck, 2 gewässerten Sardellen, 8 vorher in Butter gedünsteten Champignons, einer kleinen Schalotte und 2 Teelöffel voll Kapern sehr fein und vermischt die Fleischmasse mit übriggebliebener, gelind erwärmter Wildbratensauce, etwas saurer Sahne, Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffel voll geriebenem Parmesankäse. Aus 8 Eiern, die man mit einer Prise Salz gut durcheinanderschlägt, bäckt man in Butter zwei Omeletten, bestreicht sie mit der Farce, die man inzwischen auf gelindem Feuer heiß gerührt hat, klappt sie zusammen und gibt sie so heiß wie möglich auf die Tafel.

Gebackene Büchsenzunge nach Soubise. Eine mittelgroße Büchsenzunge wird aus der Dose genommen, in eine Schüssel gelegt, mit einigen Löffeln Fleischbrühe überfüllt und 20 Minuten in kochendes Wasser gestellt. In dieser Zeit dünstet man 10 große, zerschnittene Zwiebeln in Butter und etwas Fleischbrühe weich, bereitet auch eine helle Mehlschwitze, die man mit Sahne zu dicker Sauce verrührt und zu den Zwiebeln gibt. Wenn diese weich sind, werden sie durch ein Sieb gerieben und der Brei heiß gestellt. Die abgetropfte Zunge schneidet man

in Scheiben, wendet sie in Ei und Reibbrot und brät sie in Butter. Der Zwiebelbrei wird zuletzt mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit einigen Eigelb verrührt und über den franzförmig angerichteten Zungenscheiben verteilt.

Leber und Lachs s ch i n k e n. Man nimmt am besten Kalbsleber, von der man kleine Scheiben schneidet, die man salzt, in Mehl wendet und in Butter mit reichlich feingeschnittenen Schalotten gar brät. In einer anderen Bratpfanne brät man Scheiben von Lachs s ch i n k e n in etwas ausgelassenem Speck rasch, sodaß der Schinken durch und durch heiß wird, aber sich nicht krümmt und zähe Beschaffenheit annimmt. Man richtet die Leber- und Lachs s ch i n k e n s c h e i b e n franzförmig abwechselnd auf heißer Schüssel an, in die Mitte füllt man gebratene Kartoffeln, die man im Bratfett des Schinkens und der Bratbutter der Leber brät. Gut paßt ein grüner Blattsalat zu diesem Gericht.

Omeletten mit Gurken. Bevor man die Omeletten bereitet, muß man erst die Gurkenfüllung herstellen. Zwei kleine Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, von den Kernen und dem Weichen befreit und in kleine Würfel geschnitten. Die Gurkenstückchen dämpft man in etwas Butter mit Salz und wenig Zitronensaft gar, gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und vermischt sie mit 75 g würfelig geschnittener Pökelzunge. Beide Sachen werden in Butter mit einer Messerspitze Fleischertrakt heiß geschwenkt und beiseite gestellt. Zu den Omeletten schlägt man sechs Eier schaumig, gibt 60 g Butter, 50 g Mehl, zwei Eßel fein gewiegten Schinken, Salz und eine Prise Pfeffer unter fortwährendem Schlagen des Teiges hinzu und schüttet die Hälfte davon in steigende Butter. Man bäckt zwei Omeletten, die man mit den Gurken zur Hälfte bedeckt, worauf man die andere Omelettenhälfte darüber schlägt, der Omelette zuletzt mittels eines Eßfels eine halbmondförmige Gestalt gibt und sie auf eine heiße Schüssel schiebt. Die Omeletten müssen sofort aufgetragen werden, ein Stehen vertragen sie nicht.

Husarengericht. Man schneidet 500 g Ochsenfleisch, 15 frisch gekochte Kartoffeln in Würfelchen und vier Zwiebeln in feine Scheiben. Alle drei Zutaten werden vermischt und in eine Pfanne in reichlich zerlassene Butter getan, gesalzen und gepfeffert und 5 Minuten auf raschem Feuer gebraten. Man gibt zuletzt einen Eßlöffel saure Sahne an das Gericht, das man bergförmig angerichtet und mit beliebigem grünen Salat oder mit Salz-, Pfeffer- oder Uziagurken zur Tafel bringt.

Feinschmecker r ü h r e i. Den Spargel einer ¼ Kilobüchse schneidet man in Würfel, auch kocht man eine kleine Kalbsmilch in 15 Minuten weich und zerlegt sie ebenso, worauf man beide Sachen miteinander vermengt. 10 Eier verquirlt man mit 5 Eßlöffeln Milch und 5 Eßlöffeln Spargelwasser nebst dem nötigen Salz, rührt davon in Butter ein weiches Rührei und mengt Spargel und Kalbsmilch darunter. Man füllt das fertige Rührei in heiß gestellte Muschelschalen, bestreut es mit gerösteten Brostlisten und umgibt es franzförmig am Rande mit feingehacktem Schinken.

Sahneneier. Zehn Eier kocht man hart, schält sie, trennt das Gelbe vom Weißen und schneidet letzteres in dünne Scheiben. In einer Tasse saurer Sahne quirlt man 20 g Mehl glatt, gibt ein wallnußgroßes Stück Butter, etwas Salz und eine Prise Pfeffer daran und rührt davon über gelindem Feuer eine dicke Sauce, die man mit einem rohen Eigelb abzieht. Die Eiweißscheiben werden mit dieser Sauce vermischt und hoch auf heißer Schüssel angerichtet. Die harten Eigelb werden mit ½ frischem Eidotter und ein wenig Butter fein und durch ein Sieb über das gehäufte Eiweiß gerieben. Die Oberfläche wird mit glühender Schaufel leicht gebräunt.

Käseförmchen. Man reibt beliebigen guten Käse fein und rechnet von ihm 140 g. Dann rührt man 4 Eigelb mit 70 g Butter zu einer schaumigen Masse, unter die man den geriebenen Käse, etwas Salz und eine Prise weißen Pfeffer mengt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und zuletzt unter die Masse gerührt, die man in kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen von feuerfestem Porzellan füllt, zehn Minuten bäckt und sofort aufrägt. Stehen lassen vertragen die Förmchen nicht, die luftige Käsemasse würde alsdann sofort zusammensinken.

Gestockte Eier mit Garnelen. In eine dick mit Butter ausgestrichene Pfanne schlägt man sechs bis acht Eier, bestreut sie mit etwas Salz und wenig feinem Pfeffer und rührt sie zwei Minuten mit einer Gabel immer gut durcheinander. 40 Stück frische, ausgeschälte Garnelen läßt man für sich in Butter mit etwas Cayenne anziehen, aber nicht etwa braten, sie werden, wenn die Eier steif zu werden beginnen, unter die Eier gerührt und noch so lange an heißer Herdstelle weiter vermengt, bis man eine gleichmäßige Masse hat. Inzwischen röstet man Weißbrotscheiben in Butter goldbraun. Auf diese Scheiben häuft man die gestockten Garneleneier, beträufelt jede Schnitte mit einigen Tropfen Zitronensaft und richtet die Speise so heiß wie möglich an.

Englische Lendenscheiben. Aus einer zarten Rindsende schneidet man ziemlich dicke Scheiben, klopft sie leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und taucht sie in feines Salatöl. Die Lendenscheiben werden rasch in brauner Butter gebraten. Vorher hat man Haselnüsse oder auch Reste eines Kastaniengemüses fein gerieben und mit etwas Butter und Sahne, Salz und einer Prise Pfeffer zu dicker Masse gerührt. Mit dieser bestreicht man die Oberseite der fertig gebratenen Lendenscheiben und richtet sie französisch an. In die Mitte gibt man in Butter gedünstete Tomatenscheiben. Geröstetes Brot oder Bratkartoffeln reicht man dazu.

Gefüllte Gurkenscheiben. Aus feingewiegten Geflügelresten, gewechter Semmel, Eiern, Sahne, Salz und Pfeffer wird eine gute Farce bereitet, unter die man einige Löffel weiße Kraftsauce mischen kann, wenn man sie besonders fein im Geschmack haben will. Man formt mittelgroße Fleischklößchen von der Masse und läßt sie in einer Sauce, die man aus hellem Buttermehl, Fleischbrühe und Sahne bereitet hat, durch und durch heiß werden, ohne sie aber kochen zu lassen. Zwei frische geschälte Gurken kocht man indeß in Salzwasser gar, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, aus denen man das Innere entfernt und dann einen abgetropften Fleischfloß hineinsetzt. Man richtet die gefüllten Gurkenscheiben auf heißer Schüssel an, bestreut sie mit gehackten Champignons, die man in Butter dünstete und mit gehackter Petersilie und füllt die Sauce, in der man die Klöße erhitzte, nachdem man sie mit einem Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft gewürzt hat, über die gefüllten Gurkenscheiben.

Gebackene Schlackwürstchen, für Fälle, wo das Fleisch nicht reicht. Von nicht zu harter Schlackwurst schneidet man $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben, die man fünf Minuten in Milch legt und dann gut abtropfen läßt. Darauf bereitet man aus $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Öl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Bier, 1 Ei und 2 Eßlöffel Mehl einen Teig, in den man die abgetrockneten Wurstscheiben taucht. Sie werden mit geriebener Semmel bestreut und in Butter rasch lichtbraun gebacken. Sie eignen sich als Beilage für Gemüse und Salate.

Allerlei Eierkuchen. Eine Kilobüchse Brechspargel läßt man abtropfen, nachdem sie in Salzwasser heiß gemacht wurden, eine $\frac{1}{8}$ Kilobüchse Champignons wird in Scheiben geschnitten, 250 g roher Schinken wird gröblich

gewiegt, eine Kalbsmilch gehäutet und in Salzwasser in 25 Minuten gar gemacht und fein geschnitten und 125 g Parmesankäse gerieben. Inzwischen bereitet man aus heller Mehlschwitze, Spargelwasser, Kalbsmilchbrühe und Champignonwasser eine dicke Sauce, die man mit Fleischertrakt und wenig Zitronensaft im Geschmack hebt und mit 2 Eigelb abzieht. Man gibt diese Sauce über die in gesonderte, kleine Kasserollen gefüllte Kalbsmilch, Spargel und Champignons und stellt sie heiß. Auf bekannte Weise wird ein guter Eierkuchenteig angerührt und von diesem fünf dünne Eierkuchen gebacken. Auf einer heißen, runden, passenden Schüssel richtet man die Eierkuchen übereinander an, auf den ersten Kuchen streut man den Schinken, auf den zweiten füllt man die Spargel auf den dritten die Kalbsmilch, auf den vierten die Champignons und auf den letzten Kuchen träufelt man zerlassene Butter und streut den geriebenen Parmesankäse.

P o m m e r n - A u s t e r n . Man kocht soviel Eier, als man Personen bei Tisch ist, hart, teilt sie, wenn sie abgekühlt sind, mit der Schale der Länge nach mit scharfem Messer durch und nimmt dann mit einem Teelöffel vorsichtig den Inhalt heraus. Er wird fein gehackt und mit Salz und fein gewiegtem Schnittlauch versetzt. Man nimmt immer eine leere Schalenhälfte in die linke Hand, füllt sie fest mit dem gehackten Ei und brät nun die Eier auf der gefüllten Seite in Butter goldbraun. Sie werden mit Salat und gerösteten Brotscheiben dargeboten.

F e i n s c h m e c k e r s t e a k s . Von zartem Rindfleisch werden gleichstarke Scheiben geschnitten, diese gut geklopft, mit Salz und Pfeffer leicht bestreut und mit feinem Salatöl auf beiden Seiten bestrichen. Man wiegt 100 g gewässertes Rindermark, das von allen blutigen und häutigen Teilen befreit werden muß, und bereitet auch die zu den Steaks nötige Sauce, die fertig stehen muß, bevor man die Rindfleischscheiben vollendet. Zur Sauce dünstet man zwei Eßlöffel voll gewiegte Schalotten in Butter, tut einen halben Teelöffel Fleischertrakt, 4 Eßlöffel Tomatenbrei, etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz hinzu und kocht dies zusammen auf, worauf man ganz zuletzt vor dem Anrichten 100 g frische Butter und einen Teelöffel gehackte Petersilie unter die Sauce mit einer Schneerute unter beständigem Schlagen zieht. Die Rindfleischscheiben werden fünf Minuten unter Wenden auf einem Roß geröstet — in Ermangelung eines solchen kann man auch eine eiserne Pfanne nehmen. — Man belegt die Steaks, die auf einer heißen, langen Schüssel angerichtet werden müssen, mit dem gewiegten Rindermark und übergießt sie mit der Sauce.

S c h ü s s e l e i e r . Reste von Kalbsbraten und Hühnerfleisch wiegt man fein, weicht inzwischen eine von der Rinde befreite Semmel in leichter Fleischbrühe und schwitzt eine feingeschnittene Schalotte in Butter. Die Semmel wird fest ausgedrückt, nebst der Zwiebel zu dem gehackten Fleisch gegeben und dieses mit einigen Eigelb, Pfeffer und Salz vermischt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der Eier unter die Masse und streicht mit ihr eine tiefe, mit Butter vorher gut ausgestrichene Form gleichmäßig aus. In daumenbreiten Entfernungen drückt man runde Vertiefungen in die Farce und schlägt in jede Vertiefung behutsam ein frisches Ei, welches die Höhlung ausfüllen muß, aber nicht überlaufen darf. Die Eier werden mit geriebenem Parmesankäse bestreut, die Zwischenräume mit zerlassener Butter beträufelt und dann das Ganze gitterartig mit Sardellenstreifen belegt. Man breitet ein Butterpapier über die Speise, stellt sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser dann so lange in einen heißen Ofen, bis die Farce heiß und die Eier steif geworden sind.

F i s c h m i t S c h o t e n . Reste von gekochten Fischen, gleichviel welcher Art, finden eine vortreffliche Verwendung zu diesem Gericht. Man löst den Fisch

behutsam aus Haut und Gräten, teilt ihn in wallnußgroße Stücke und bereitet alsdann die Sauce. Zu ihr werden zwei Eßlöffel Mehl und eine kleine feingeschnittene Zwiebel in 2 Eßlöffeln Butter gar, verkocht diese Einbrenne mit soviel leichter Fleischbrühe, sowie einigen Löffeln süßer Sahne, daß eine dickfließende Sauce entsteht, würzt diese mit etwas Pfeffer und reichlich gewiegener Petersilie und schmeckt sie mit Salz ab. Man erhitzt die Fischreste und je nach ihrer Menge 1 bis 2 Büchsen feine, eingemachte, vorher abgetropfte Erbsen in der Sauce, ohne daß das Gericht kochen darf. Es wird sofort angerichtet und mit kleinen Kartoffeln, die man in Butter mit Petersilie schwenkt, aufgetragen.

Gericht von Schweinslende. Man kocht etwa 15 Kartoffeln in der Schale, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben und brät sie in einer Mischung von Schweineschmalz und Butter goldbraun. 375 g Schweinslende häutet man, schneidet sie in 1 cm starke Würfel, schmort eine klein geschnittene Zwiebel in Butter gelb, tut die Fleischwürfel hinein, salzt und pfeffert sie und brät sie drei Minuten. Man rührt 8 g Maismehl in einem Glas Rotwein glatt, gibt eine Tasse Fleischextraktbrühe hinzu und kocht dies zusammen auf. Die Fleisch- und Kartoffelscheiben mischt man miteinander und läßt sie in der Sauce heiß werden, worauf man das Gericht sofort anrichtet.

Saure Schweinsnieren. Mehrere schöne Schweinsnieren muß man sauber waschen, der Breite nach in Scheiben schneiden, die Sehnen entfernen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. In 50 g Butter schwitzt man 20 g Mehl gar, gibt auch die Nieren hinzu und brät sie einige Minuten unter stetem Wenden damit durch. Man fügt auch etwas kochendes Wasser und eine große Messerspitze Fleischextrakt hinzu und schmort damit die Nierenscheiben so lange, bis sie nicht mehr rot aussehen. Zuletzt wird ein Eßlöffel Zitronensaft an die Speise getan, die nicht stehen darf, weil sie sonst hart wird. Man gibt dem Gericht Bratkartoffeln zu.

Speise nach Coudé. Reste eines Puffbohngemüses und von Spinat finden zu dieser Speise eine ausgezeichnete Verwendung. Man streicht den mit heißem Wasser abgespülten Puffbohnenrest durch, rührt den Spinat unter den gewonnenen Brei, gibt ein Stück Butter daran und rührt die Speise recht heiß. Sie wird bergförmig angerichtet und ganz dicht mit feinwürfelig geschnittenem Schinken, den man in wenig Butter röstete, bestreut. Man legt geröstete Weißbrotschnitten franzförmig um den Gemüseberg und legt auf jede Scheibe ein zierlich zurechtgestutztes Spiegelei.

Schlesisches Himmelreich. Sechs säuerliche Apfel schält man, schneidet sie in Stücke und kocht sie in etwas Moselwein mit Zitrone und wenig Zucker weich, worauf man sie durchstreicht. Zwanzig gekochte Kartoffeln kocht man gar, stantpft sie so fein wie möglich und verrührt sie mit einem Eidick Butter und den Äpfeln zu einem geschmeidigen Brei. Er wird bergförmig angerichtet und mit in Butter goldbraun gerösteten Semmelkrumen bestreut. Man legt zuletzt franzförmig in Butter leicht angebratene Blutwurst- und Leberwurstscheiben um das Gericht.

Kaiserfleisch. Man schneidet $\frac{1}{2}$ Kilo schönes, zartes Hammelfleisch in Würfel, brät sie in Butter mit einer halben, feingeschnittenen Zwiebel von allen Seiten an, streut das nötige Salz darüber, fügt 1 Tasse Fleischbrühe und 1 Glas Rotwein hinzu und dämpft das Fleisch 30 bis 35 Minuten. Indes kocht man 15 Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie ab, gibt 50 g Butter an die Kartoffeln und reibt sie mit der Butter zu einem feinen Brei, der ziemlich steif gehalten werden muß. Er wird in der Mitte einer runden Schüssel sehr heiß angerichtet und mit dem weich gedämpften Hammelfleisch nebst seiner Sauce überschüttet.

Mailänder Kalbfleisch. Hauptsache ist schönes, abgelegenes Keulenfleisch, von welchem man 1 Kilo in große Würfel schneidet. Sie werden in passender Kasserolle in Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel braun gebraten. Dann rührt man 20 g Mehl mit 2 Eßlöffel Fleischbrühe und 8 Eßlöffel eingemachtem Tomatenbrei glatt, gibt etwas Salz und ganz wenig Paprika daran und fügt dies dem Kalbfleisch bei, das man auf gelindem Feuer 30 Minuten damit dämpft. Indes hat man 100 g feingebrochene, dünne Makkaroni in Salzwasser weich gekocht. Man läßt sie abtropfen und gibt sie zu dem Kalbfleisch, das man gut damit durchrührt.

Französisches Rindergemengsel. Um dies Gericht rasch herstellen zu können, muß man zartes Rindfleisch aus der Lende und junge Gemüse, die rasch weich kochen, besitzen. Man schneidet $\frac{3}{4}$ Kilo Rindfleisch in Würfel, bräunt es mit einer kleinen feingewiegten Zwiebel in Butter, salzt das Fleisch, bepudert es dicht mit feinem Mehl, füllt $\frac{1}{4}$ Eiter kräftige Fleischbrühe darüber und dämpft das Gericht 30 Minuten. In dieser Zeit kocht man 8 Eßlöffel voll junge Schoten und ebensoviel würfelig geschnittene Möhren oder Karotten in Salzwasser gar, kocht auch 14 kleine Kartoffeln, brüht 10 kleine Schalotten ab, dünstet sie in etwas Butter weich und schneidet eine kleine Dose eingemachter Champignons in Scheiben. Alle Gemüse mischt man miteinander, läßt sie abtropfen und mengt sie unter das Rindfleisch. Das Gericht wird erhaben angerichtet und mit gehackter Petersilie beim Anrichten bestreut.

Amerikanische Eier. Reste von einem weißen Winterbohnen Gemüse lassen sich trefflich verwenden. Man spült die Bohnenreste mit heißem Wasser ab, streicht sie durch, rührt ein Stück Butter und auf einen Teller Bohnenbrei 6 Eßlöffel feinstwürfeligen Schinken unter die Bohnen und stellt dies 20 Minuten in kochendes Wasser, damit der Bohnenbrei durch und durch heiß wird. Aus brauner Mehlschwitze und eingemachtem Tomatenbrei nebst etwas Fleischbrühe bereitet man eine dicke Sauce, röstet 6—10 Weißbrotscheiben und bereitet ebensoviel verlorene Eier. Der Bohnenbrei wird in der Mitte der Schüssel erhaben angerichtet, französisch mit den Brotschnitten umgeben, auf welche man die Eier legt und diese zuletzt mit der dicken Tomatensauce überzogen.

Überraschungsgericht. Alle schmackhaften Reste, die man im Hause hat, Gemüseüberbleibsel, halbierte Eier, Fleisch- und Fischreste, Kartoffelbrei, Aufschnitt und dergleichen kann man zu diesem Gericht verwenden. Man bereitet nach der Vorschrift des Kochbuches einen beliebigen Backteig — auch Klare genannt — und taucht die Reste, die von dem Backteig völlig umhüllt werden müssen, einzeln in diesen Teig. Dann bäckt man die verhüllten Dinge rasch in Backfett knusperig und goldbraun und häuft sie pyramidenförmig auf eine runde Schüssel. Man garniert das Gericht mit Zitronenscheibchen und gibt entweder eine Remouladensauce oder, einfacher und schneller herzustellen, einen grünen Blattsalat dazu.

Omelette savoyarde. Zwölf in der Schale gekochte Kartoffeln werden abgezogen, in Würfel geschnitten und in einer genügend großen Pfanne in Butter goldbraun gebraten. Dann verquirlt man 12 Eier mit 4 Eßlöffeln Fleischbrühe, gibt etwas Salz, eine Prise feinen Pfeffer und einen Eßlöffel geriebenen Parmesankäse daran und gießt die Eiermasse über die Kartoffeln. Die Omelette muß fest werden und wird dann auf eine heiße Schüssel gegeben, zusammengeschlagen und dicht mit feingeschnittenem Schinken bestreut.

Italienische Speise. Aus gewiegtem Kalbfleisch mit Zutat von etwas geschabtem Luftpfeck bereitet man mit einigen Eiern, Salz, Gewürz, gewechter Semmel und etwas saurer Sahne eine gute Farce, die man zuletzt mit reichlich gehackter Petersilie und gewiegtem Kerbel würzt. Aus ihr werden kleine, runde Klößchen geformt und in Butter gebraten. Zu gleicher Zeit bereitet man soviel Setzeier, als man Fleischklößchen hat, auch wird ein Kartoffelbrei gekocht und zuletzt 6 Löffel Tomatenbrei, 2 Eßlöffel Fleischbrühe und 30 g Butter zusammen heiß gerührt. Auf die Fleischklößchen legt man die Spiegeleier, als Rand legt man den Kartoffelbrei um die Speise, welche man zuletzt mit der Sauce überfüllt.

Geschnittene Eier in Krustaden. Man stellt kleine, runde, käufliche Krustaden zum Durchwärmen in den Ofen, kocht dann sechs bis acht Eier hart, schält sie und schneidet sie in Scheiben. 40 g Butter zerläßt man, gibt 3 Löffel geriebene Semmel, einen Eßlöffel gehackte Petersilie hinein, röstet beides in der Butter und verkocht es mit einem reichlichen Viertelliter saurer Sahne zu einer dicken Sauce, die man treffend salzt. Die Eierscheiben werden mit der Sauce vermischt, heiß gerührt und in die heißen Krustaden gefüllt.

Macaroni in Krustaden. Damit die Macaroni in der kurzen, zur Verfügung stehenden Zeit gar werden, muß man eine dünnere Sorte nehmen. Von ihr bricht man 125 g in ganz kurze Stückchen und kocht sie 20 Minuten in Salzwasser. Indeß wiegt man 125 g gekochten Schinken oder Pökelzunge fein und mischt dieses unter die gut abgetropften Macaroni, die man noch mit feinem Pfeffer würzt und mit vier, mit etwas dicker Sahne verquirlten Eigelb vermischt. Die Masse wird in kleine Krustaden gefüllt und solange in den heißen Ofen gestellt, bis die Eier gestockt sind. Beim Anrichten streut man geriebenen Parmesankäse darüber.

Käsemuscheln. Man reibt 125 g fetten Schweizerkäse und ebensoviel Parmesankäse und mischt beide Käsesorten miteinander. Dann rührt man 125 g Butter schaumig, gibt drei Eigelb dazu, fügt wenig Salz und feinen Pfeffer hinzu und mengt den Käse unter die Masse, welche man zuletzt noch mit dem steifen Schnee der Eiweiß unterzieht. Die Masse wird in Muscheln gefüllt und in einen mittelheißen Ofen gestellt, in dem man sie 15 bis 20 Minuten bäckt. Die Käsemuscheln dürfen nicht zu dunkel werden, da sie dann sehr leicht einen bitteren Geschmack zeigen.

Kalbschnitzel nach Pompadour. Schöne, abgelegene Kalbschnitzel klopft man recht flach, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und brät sie in Butter auf beiden Seiten lichtbraun und saftig. Man nimmt die Schnitzel aus der Butter, tut einen Eßlöffel voll feingewiegte Schalotten und 12 gehackte Champignons hinein und brät dies in der Butter, bis es sich bräunt. Dann fügt man 1 Glas Weißwein, 1 Spitzglas Kognak, 4 Eßlöffel Tomatenbrei, einen Teelöffel Fleischextrakt und ein nußgroßes Stück Butter bei und legt alsdann die Schnitzel noch einmal in die dicke, rotbräunliche Sauce, bis sie darin heiß geworden. Man richtet die Speise mit der Sauce überfüllt in der Mitte einer Schüssel an und legt einen Rand von Kartoffelbrei um das äußerst wohlschmeckende Gericht.

Eier à la Bery. Kleine, vom Schlachter fertig käufliche Saucissen werden halbiert, in Butter in einer Pfanne leicht angebraten und dann auf den Boden einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Backschüssel aus feuerfestem Porzellan gelegt. Auf diese Wurstunterlage schlägt man behutsam sechs bis acht Eier und

stellt dann die Schüssel so lange in den Ofen, bis das Weiße der Eier fest geworden ist. Indesß bereitet man aus brauner Mehlschwitze, Tomatenbrei und etwas Fleischbrühe eine dicke Sauce. Diese wird beim Auftragen über die Eier gegeben.

Sardinen mit Parmesankäse. Man gießt von einer ziemlich großen, geöffneten Dose Sardinen das Öl, füllt frisches, feines Olivenöl darauf, gibt etwas Salz und eine Prise Pfeffer zu dem Öl, fügt auch einen Teelöffel voll Zitronensaft bei und macht die Sardinen hiernit heiß, kochen aber dürfen sie nicht. Die erhitzten Fischchen werden aus dem Öl genommen und auf heiße, inzwischen geröstete Semmelscheiben gelegt. Sie werden reichlich mit geriebenem Parmesankäse bestreut und die heiße Ölsauce, in der man noch einige Eigelb zuletzt verquirlt darüber gegossen.

Eierkuchen mit Leberwurst. Aus einem Kochlöffel feinem Mehl, $\frac{1}{4}$ Eiter Milch, etwas Salz und 4 Eigelb macht man einen glatten Teig, unter den man zuletzt den steifen Eiweißschnee zieht. Gute, frische Leberwurst wird in mitteldicke Scheiben geschnitten, von der Haut befreit und franzförmig in eine genügend große Pfanne gelegt. Man brät die Leberwurstscheiben in Butter etwas an, schüttet dann den Eierkuchenteig darüber und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten goldbraun. Man gibt einen grünen Blattsalat dazu.

Krustaden mit Spinat. Man erhitzt die käuflichen Jaedickeschen Krustaden, von denen man möglichst eine flache Form wählt. Ein Spinatgemüse wird mit etwas dicker, süßer Sahne und reichlich Butter bereitet, mit wenig gehacktem Schnittlauch und einer Prise Pfeffer versetzt und die heißen Krustaden zu zwei Dritteln damit gefüllt. Man legt ein Spiegelei in die Mitte jeder Krustade und füllt zuletzt den leeren Rand mit ganz feinstreifig geschnittenem rohen Schinken.

Italienische Kalbsleber. Etwa $\frac{1}{2}$ Kilo schöne, von Haut und Sehnen befreite Kalbsleber wird in feine Scheiben geschnitten, die man mit etwas Salz bestreut und in Butter beinahe gar dämpft. Sie wird aus der Butter genommen und in dieser einige feingehackte Champignons, ein Teelöffel voll Schalotten und ebensoviel gehackte Petersilie gedünstet. Man gibt eine Messerspitze Fleischertrakt, ein halbes Glas guten Rotwein und 2 Eßlöffel Tomatenbrei an die Sauce, schärft sie noch mit einigen Tropfen Zitronensaft und legt nun die Leber noch einige Augenblicke in die Sauce, in der man sie durch und durch heiß werden, aber nicht mehr kochen läßt. Man muß das Lebergericht sofort anrichten, da es durch Stehen zähe wird. Ein Kartoffelbrei ist als Beigabe sehr empfehlenswert.

Verlorene Eier à la châtelaine. Soviel Eier man braucht, soviel Brotscheiben schneidet man, die man in Butter auf beiden Seiten röstet. Die auf bekannte Weise bereiteten, verlorenen Eier werden zierlich zurecht gestutzt und auf die Brotscheiben gelegt. Aus heller Mehlschwitze und guter Fleischbrühe bereitet man indesß eine gut gebundene Sauce, unter die man einige Löffel gehackte Champignons und gewiegte Ochsenzunge mischt. Mit dieser Sauce überzieht man die auf den Brotkrusten angerichteten Eier, bestreut sie mit einer Mischung von Semmelkrumen, geriebenem Parmesankäse und gehackter Petersilie, beträufelt sie mit Butter und stellt sie etwa 10 bis 12 Minuten in den heißen Ofen. Wo dieser letztere nicht vorhanden ist, kann man auch nur die Oberfläche mit glühender Schaufel glasieren.

Berggericht. Man bereitet einen recht guten Kartoffelbrei, unter den man soviel feinwürflig geschnittenen, gekochten Schinken, Rauchfleisch oder Pöfelzunge mischt, daß er ein rosagesprenkeltes Aussehen erhält. Zu gleicher Zeit bereitet man eine recht sämige Sauce aus heller Mehlschwitze, Fleischbrühe und Sahne, die man mit etwas Pfeffer würzt. Auch kocht man mehrere Eier halb weich, schält

sie und halbiert sie. Der Kartoffelbrei wird bergförmig angerichtet, mit der dicken Sauce überfüllt, mit den Eierhälften umlegt und zuletzt mit gehackter Petersilie bestreut.

Mailänder Appetitbrötchen. Aus englischem Kastenbrot oder auch aus anderem, beliebigen Weißbrot werden gleichmäßige Scheiben geschnitten, die man auf beiden Seiten mit Butter bestreicht und röstet. Man belegt diese Brotscheiben abwechselnd mit Scheiben von Pöfelzunge, Salami oder Schinken und geriebenem Käse und setzt immer drei der Scheiben übereinander. Oben bedeckt man sie mit einer nur reichlich mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Käse bestreuten Brotscheibe, schneidet die Scheiben in Streifen und richtet sie sofort an.

Eier im Becher. Kleine Becherförmchen — in Ermangelung sind Mokkaatäschchen dazu passend — werden mit Sardellenbutter oder, wo diese fehlt, einfach mit frischer Butter bestrichen. In die Förmchen gibt man ein ganzes rohes Ei und ein Eigelb, bestreut sie mit etwas Salz und ein wenig feinem Pfeffer und stellt sie so lange in kochendes Wasser, bis das Eiweiß vollständig weiß erscheint. In dieser Zeit hat man rund' ausgestochene Weißbrotscheiben mit einer Mischung von Butter, Ei und geriebenem Parmesankäse strohhalm dick bestrichen und in Butter geröstet, auch hat man von braunem Buttermehl, Fleischbrühe und Tomatenbrei eine Sauce bereitet. Die Eier werden auf die Brotkrusten gestürzt und mit der dicken Sauce überfüllt zur Tafel gegeben.

Verhüllte Eier. Verlorene Eier werden auf bekannte Weise bereitet, wenn sie fertig sind, zum Abkühlen in kaltes Wasser gelegt, abtropfen gelassen, mit Eigelb bestrichen und in Semmelkrumen gewendet, worauf man die innen noch ganz weichen Eier rasch in Backfett ausbäckt. In dieser Zeit hat man eine dickliche, weiße Sauce aus 50 g Butter, 40 g Mehl, Spargelwasser, Sahne und etwas Fleischbrühe bereitet, die man mit zwei Eigelb abzieht und unter die man 150 g gehackten, gekochten Schinken mischt. In dieser Sauce wird der Inhalt einer $\frac{1}{2}$ Kilo-Dose Brechspargel erhitzt. Die ausgebackenen Eier werden erhöht in der Mitte einer Schüssel angerichtet und der Spargel als Kranz herumgelegt.

Nierenkuchen. 250 g Kalbsbratenreste hackt man nebst einer gebratenen Kalbsniere, der man nur einen kleinen Teil ihres fettes läßt, fein. Sechs Eigelb verquirlt man mit 5 Eßlöffeln Milch, gibt das gehackte Fleisch hinzu, würzt die Masse mit etwas feinem Pfeffer, dem nötigen Salz, mit gehackter Petersilie und gewiegtem Schnittlauch und zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß durch die Masse. Man füllt den Teig in eine dick mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, stellt ihn 15 Minuten in den heißen Bratofen und bäckt den Kuchen 15 Minuten. Er wird auf runder Schüssel angerichtet, mit etwas zerlassener Butter beim Auftragen beträufelt und mit einem beliebigen Salat serviert.

Feinschmeckergericht. Hat man ein Stück abgelegene Kalbskeule zur Hand, löst man die Auz aus, schneidet runde Scheiben von ihr, klopft diese, salzt sie und brät sie rasch auf beiden Seiten goldbraun. Zu gleicher Zeit bereitet man ein gutes Rührei und brät Bratkartoffeln goldgelb, auch schneidet man eine kleine Dose Champignons in feine Scheiben und wiegt etwas Petersilie. Die Kalbschnitzel werden in der Mitte einer Schüssel angerichtet, mit den Champignons überstreut und mit der Bratbutter, die mit etwas Kartoffelmehl und Madeira gebunden wurde, überfüllt. Eine Seite wird mit dem Rührei, das man mit gewiegter Petersilie bestreut, garniert, die andere Seite wird mit den Bratkartoffeln umfränzt.

Holländischer Reiskuchen. Indes man 100 g Reis zweimal abkocht und dann rasch in Fleischbrühe dicklich ausquillt, wiegt man 150 g kalten

Kalbsbraten und ebensoviel gekochten Schinken oder Pökelzunge, die man unter den fertigen Reis mischt. Man füllt den Reis in eine Randform und stellt ihn 10 Minuten in einen gelind heißen Ofen. Indes wird aus hellem Buttermehl, Fleischbrühe und Sahne eine dicke Sauce bereitet, die man mit etwas Pfeffer und Muskatnuß würzt und mit zwei Eigelb abzieht. Auch röstet man Semmelkrumen in Butter und vermischt sie mit etwas geriebenem Käse. Der Reiskuchen wird gestürzt, in die leere Mitte die dicke Sauce gefüllt und der Kuchen mit dem Semmelkrumen und Käsegemisch überstreut.

Tomatengericht. Eine feuerfeste Porzellanschüssel wird dick mit Butter bestrichen und dann mit einer dünnen Schicht reifer, geschälter und feingeschnittener Tomaten belegt, die man mit etwas Salz und Pfeffer bestreut. Aber die Tomaten legt man kalte Fleischscheiben beliebiger Art und bestreut sie dick mit geriebener Semmel, worauf man kleine Butterflöckchen darüber verteilt. Man wiederholt das Einlegen von Tomaten, Fleisch und Semmelkrumen noch zweimal. Zuletzt übergießt man das Gericht mit drei gut verquirlten Eiern und bäckt es im Ofen zu goldbrauner Farbe.

Jägerfriskandeau. Man klopft eine abgelegene, enthäutete Kalbsnuß so stark, daß sie das Aussehen eines sehr großen Beefsteaks erhält. Aus 6 Eiern bereitet man ein sehr weich gehaltenes Rührei, unter das man 75 g ganz fein geschnittenen, gekochten Schinken mischt. Man streicht diese Masse auf die geklopfte Kalbsnuß, rollt sie auf, umbindet sie mit Speckscheiben und brät sie langsam eine halbe Stunde. Man schneidet die Kalbsnuß in Scheiben, übergießt sie mit dem Bratensatz, in dem man eine kleine Büchse Champignons durchbriet und garniert das Fleisch mit kleinen, gerösteten Kartoffeln.

Zungengericht. Eine mittelgroße Büchsenzunge stellt man in ihrer geöffneten Büchse ins Wasserbad, sodas sie in ihrem eigenen Saft erwärmt wird, wobei man die Zunge verschiedentlich umwenden muß. Indes schält man zwei frische Gurken, entfernt die Kerne und schneidet sie in Scheiben, die man in Butter durchdünstet, mit etwas Mehl überstäubt und mit einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe überfüllt. Die Gurken müssen weich schmoren und werden zuletzt mit etwas Pfeffer und Zitronensaft geschärft. Ihre Sauce muß mit etwas Maismehl gebunden werden. Die Zunge wird aus der Brühe genommen, in Scheiben geschnitten und mit den Gurken bedeckt. Geröstete Brotscheiben legt man im Kranze um das Gericht.

Rheinische Eier. Recht zarte, mild gesalzene Sardellen wäscht man sauber, entgrätet sie und schneidet sie in Streifen, worauf man sie leicht mit Öl, Zitronensaft und ein wenig feinem Pfeffer vermengt. Ragoutmuscheln streicht man mit Butter aus, belegt sie gitterartig mit den Sardellenstreifen, bestreut sie mit Kapern und schlägt in jede Muschel ein frisches Ei. Man stellt die Muschel so lange in einen mittelheißen Ofen, bis das Eiweiß erstarrt ist. Dann bestreut man die Eier leicht mit Salz und Pfeffer und gibt die Speise mit gerösteten Brotschnitten zu Tisch.

Fischtorpedos. Reste von jeglichem, gekochten Fisch werden von Haut und Gräten befreit und fein gewiegt. Indes hat man 12 bis 15 Kartoffeln in Salzwasser gar gekocht. Sie werden trocken abgegossen, fein gestampft und mit Butter, Sahne, etwas Muskat verrührt und dann mit den gewieigten Fischresten vermischt. Man gibt einige Eier und vier Eßlöffel geriebenen Parmesankäse an die Masse, sodas man eine gute, geschmeidige Farce erhält, die man zu kleinen Rollen formt und in Butter und Schmalz zu gleichen Teilen goldbraun bäckt. Zu den Fischtorpedos wird ein grüner Salat oder besser noch eine Mayonnaise serviert.

3. Kalte Einschiebescniffeln.

Windsorschnitten. Man schneidet aus einem länglichen Weißbrot gleichmäßige Scheiben, die man in Butter auf beiden Seiten leicht röstet. 100 g von Haut und Knochen befreite weiße Geflügelreste beliebiger Art werden nebst ebensoviel gekochtem Schinken oder Pökelzunge fein gewiegt und mit 100 g geriebenem Chesterkäse, einem halben Teelöffel Mostrich und 200 g frischer Butter zu glatter Masse verarbeitet. Man reibt diese durch ein Sieb und bestreicht die gerösteten Schnittchen damit. Man belegt sie mit streifig geschnittenen Pfeffergurken und richtet sie auf zierlich gebrochener Serviette an.

Gurkenschiffchen. Glatte saure oder Salzgurken werden der Länge nach durchgeschnitten und ausgehöhlt. Zur Füllung nimmt man Bratenreste beliebiger Art, die man mit etwas Schinken mischt und ganz feinvwürlig schneidet. Die zerschnittenen Sachen werden mit einer dicken Remouladensauce vermischt, unter die man reichlich gehackte Petersilie und Schnittlauch mengt. Man füllt die Gurken, streicht sie glatt und garniert die Oberfläche mit Kapern, gehacktem hartem Eigelb und Eiweiß, Radieschen und dergleichen. An dem spitzen Ende jeder Gurkenhälfte wird eine Flagge, aus Pumpernickel geschnitten, befestigt. Diese Pumpernickelflaggen werden zu zwei Dritteln mit Butter bestrichen und dieser Raum mit einem schmalen Streifen Schweizerkäse und einem Streifen rohen Schinken belegt, während das erste Drittel schwarz bleibt. Die Gurkenschiffchen sehen hübsch aus und schmecken vortrefflich.

Römische Appetitbrötchen. Man schält hart gekochte Eier und schneidet sie in Scheiben, worauf man aus Semmelschnitten Scheiben austicht, die der Größe der Eierscheiben entsprechen. Diese runden Schnittchen werden trocken geröstet, mit Butter bestrichen und auf jede Schnitte eine Eierscheibe gelegt. Auf die Eierscheibe legt man in die Mitte ein aufgerolltes Sardellenfilet und füllt es mit Kaviar — der, wenn er nicht vorhanden ist, auch fehlen kann. Der freie Rand wird mit gewiegter Brunnenkresse bedeckt.

Pikante Resterbällchen. Beliebige Bratenreste werden gewiegt, mit einem Drittel ihres Gewichtes frischem, gehackten Fleisch vermischt und dann mit einigen Eiern, etwas saurer Sahne, etwas Gewürz und gewechter Semmel zu einer Farce verarbeitet, von der man kleine, ovale Klößchen formt, die man in Reibbrot wendet und braun brät. Die Klößchen müssen erkalten. Indes bereitet man die Sauce. Zu ihr reibt man 2 hart gekochte Eigelb mit etwas Essig fein, gibt 2 geriebene, gekochte Kartoffeln, 4 Löffel Salatöl, 2 rohe Eigelb, 2 Löffel dicke, saure Sahne, 1 Teelöffel Mostrich, 2 Löffel Johannisbeergelee, 1 Löffel Essig, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Schalotte und zuletzt das gehackte, harte Eiweiß hinein, sodaß man eine dickliche Sauce erhält. Die Resterbällchen werden mitten durchgeschnitten, sternförmig angerichtet und abwechselnd mit Häufchen von Kapern, Perlzwiebeln und gewiegter Pökelzunge belegt. In die leere Mitte füllt man die Sauce.

Kalter Kalbsstiftkuchen. Die Reste einer Kalbskeule wiegt man fein. Auch hackt man 10 entgrätete Sardellen, reibt vier harte Eigelb mit Öl fein, gibt sie nebst einer geriebenen Zwiebel und einem Eßlöffel voll gehackter Kapern zu den Sardellen und verrührt alles mit Mostrich, saurer Sahne und etwas Essig zu guter Farce. Man drückt den gehackten Braten und die pikante Farce schichtweise in eine Form, stürzt den Kuchen, garniert ihn mit Mixed pickles und gibt eine Remouladensauce dazu.

Tomaten auf amerikanische Art. Zarte Salatblättchen werden leicht durch Essig und Öl gezogen, dann taucht man gleich große rote und feste Tomaten einzeln schnell in kochendes Wasser und befreit sie darauf mühelos von der Haut. Jede Tomate wird mit einem scharfen Messer nicht zu tief zweimal über Kreuz eingeschnitten, damit acht Teile entstehen, die aber unten zusammenhängen müssen. Man legt sie auf die Salatblättchen und füllt dann in die Mitte jeder Tomate, deren acht Teile man leicht auseinanderbiegt, etwas recht steif gehaltene Mayonnaise, die man bei einiger Gewandheit rasch herstellen kann. Das fertige Gericht muß sofort serviert werden, es wird mit gerösteten Semmelscheiben serviert.

Athener Schnitten. Von einem Tag altem Weißbrot werden herzförmige Scheiben geschnitten, die man in Butter goldbraun röstet und erkalten läßt. Diese Schnitten werden am Rande franzförmig mit ganz fein geschabtem rohen Ochsenfleisch belegt und in der Mitte mit frisch ausgeschälten Garnelen gefüllt.

Salat von Appetitsild. Eine mittelgroße Dose Appetitsild wird geöffnet, und der Inhalt auf einer Schüssel bergartig angerichtet. Zwei bis drei hart gekochte Eigelb verrührt man mit etwas Essig und Öl, gibt wenig geriebene Zwiebel und eine Prise Cayennepfeffer daran und gießt die erhaltene Sauce über die Fische. Man rollt dann entgrätete, gut gesäuberte Sardellen schneckenförmig auf und steckt in jede Sardellenrolle ein Radieschen. Diese Sardellen werden franzförmig als Garnitur um den Salat geordnet.

Dreifarbeneier. Man kocht eine beliebige Anzahl Eier hart, kühlt sie in kaltem Wasser, schält sie, schneidet sie mit scharfem Messer glatt durch und nimmt das Gelbe heraus. Die Eidotter werden in drei Teile geteilt. Der erste Teil wird mit Sahne, Butter und reichlich fein gehackter Petersilie vermischt, der zweite Teil wird mit Sahne und Butter vermengt und mit etwas Kochenille rosa gefärbt, der dritte Teil wird ebenso vermischt und erhält durch Zusatz geriebener Trüffel oder ganz fein gewiegter Morcheln eine dunkle Färbung. Die ausgehöhlten Eierhälften, die man auf zarten Salatblättchen anrichtet, werden abwechselnd mit der verschiedenfarbigen Eigelbmasse gefüllt. Zu den Dreifarbeneiern gibt man eine Remouladensauce oder eine Mayonnaise.

Pikante Sandwichs. Man wiegt 60 g feinsten, geräucherten Lachs so fein wie möglich, rührt 2 entgrätete Sardellen mit 30 g Butter fein, reibt zwei hart gekochte Eigelb durch ein Sieb, hackt einen Teelöffel voll Kapern und vermischt alle Zutaten gut miteinander. Man würzt die erhaltene Masse mit einer Prise Cayenne und bestreicht mit ihr geröstete, zierlich zurecht geschnittene Weißbrotscheiben. Sie werden mit zerriebenen Eigelb und fein gewiegtem Kerbel bestreut und auf gebrochener Serviette angerichtet.

Schnelligkeitsspeise. Beliebige, zarte Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und auch feine Gemüsereste, die alle von etwa anhaftenden Saucereften befreit werden müssen, schneidet man in Streifen und Würfel und schichtet sie in buntem Durcheinander in eine Glasschale. Man nimmt nun $\frac{1}{4}$ Liter dicke, saure Sahne, schlägt sie mit einem Löffel Essig, etwas Salz, feinem Pfeffer und einer Prise Zucker schaumig und vermengt die zerschnittenen Zutaten damit. Man streut grüne Kapern und hartes, gröblich gewiegtes Eigelb über die Speise und serviert sie mit gerösteten Brotschnitten.

Pikanter Fleischbrei. Saftiges, gekochtes Rindfleisch, von dem man 375 g gebraucht, wird gröblich gewiegt. Auch feine Kräuter, von denen man einen Eßlöffel voll gebraucht, sowie zwei Schalotten hackt man fein, vermischt beides

mit dem Fleisch und vermengt dies mit 2 Eßlöffeln Essig oder Zitronensaft, 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffeln guter Fleischbrühe, sowie dem nötigen Salz und etwas Pfeffer. Der pikante Fleischbrei wird erhaben angerichtet und mit gewiegtem, hartem Ei, Kapern, gehackten roten Rüben und noch etwas gewiegter Petersilie recht bunt bestreut.

Spanische, kalte Hühnerspeise. Von einem guten, gekochten Suppenhuhn löst man behutsam alles Fleisch, damit es nicht zerfällt und in ansehnliche Stückchen geschnitten werden kann. Man kocht auch 12 Kartoffeln in der Schale, schält sie und schneidet sie nebst vier hart gekochten, abgekühlten Eiern und sechs reifen, geschälten Tomaten in Scheiben. Das Hühnerfleisch wird in Streifen zerteilt und auch einige Herzen von Kopfsalat so zerschnitten. Aus reichlich saurer Sahne, etwas Öl, wenig Essig, gehacktem Schnittlauch und etwas Mostich wird eine gute Sauce bereitet, die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird und mit der man die bunt durcheinander gemischten Zutaten anmengt.



4. Schnellbereitete Süßspeisen.

Sommerfruchtspeise. Möglichst verschiedene Früchte sind die Hauptbedingung. Man schält und entfernt Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen, teilt sie mitten durch und schält auch einige saftige Birnen, die man in Scheiben teilt. Vorhandene Beerenfrüchte werden entstielt und leicht gewaschen und alle Früchte in reichlich feinem Zucker gewendet. Sie werden zierlich in einer Glasschale geordnet und mit etwas Rheinwein und Zitronensaft beträufelt. Beim Anrichten gibt man steif geschlagene, süße Sahne und kleines Gebäck zu der aromatischen, erfrischenden Speise.

Apfel mit Sahne. Man schält feine Äpfel, schneidet sie in Viertel und kocht sie mit Vanille, Zucker und ein wenig Zitronenschale in Wein weich, wobei man darauf achten muß, daß die Äpfel nicht zerfallen. Sie werden aus dem Saft genommen, auf eine Schüssel gelegt und mit der folgenden, inzwischen bereiteten Sauce übergossen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Eiter süße Sahne mit 5 Eigelb, 1 Paket Vanillezucker, etwas Gustin, eine Prise Salz und 1 Glas Madeira zu dicker Sauce, die man über die Äpfel gießt. Die Speise wird mit gröblich zerdrückten Makronen bestreut und warm serviert.

Einfache, wohl schmeckende Mattenspeise. Ein viereckiger, frischer Weichkäse wird durch ein Sieb gestrichen, mit Vanillezucker gesüßt und mit einem Spitzglas Portwein und soviel süßer oder saurer, dicker Sahne verrührt, daß eine breiartige Masse entsteht, die man bergförmig anrichten kann, nachdem man sie mit dem Schneebesen schaumig geschlagen hat. Man bestreut die Mattenspeise mit Vanillezucker und belegt sie mit Fruchtgelee. Dann legt man franzförmig kleine, ausgehöhlte Makronen, die man in Wein tränkte, herum und füllt die Makronen mit frischen, geschmorten oder eingemachten, abgetropften Kirschen.

Verborgene Äpfel. Die besten Äpfel zu diesem Gericht sind mittelgroße Borsdorfer Äpfel. Man schält sie, bohrt sie aus und füllt die Höhlung mit Fruchtgelee, dann bestreut man die Äpfel dicht mit feinem Zucker und stellt sie dicht nebeneinander in eine Backform, deren Boden dick mit Butter bestrichen wurde. Im Ofen läßt man die Äpfel in 15 Minuten fast gar werden, worauf man sie mit steifem Eiweißschnee, den man mit Vanillezucker süßte, überfüllt und diesen Schaumüberzug im Ofen gar werden läßt. Die Äpfel werden in der Form angerichtet, sie müssen zuletzt mit einigen Tropfen Rum noch beträufelt werden.

Vagantenberg. In etwa 50 g Butter röstet man 250 g geriebenes Schwarzbrot, durchfeuchtet es mit Rotwein, gibt als Gewürz etwas feinen Zimmet und geriebene Zitronenschale hinein und gibt das Brot in zwei Glas Rotwein, den man mit 100 g Zucker aufgekocht hat. Die Masse muß unter Rühren aufkochen, sie wird vom Feuer genommen, mit vier Eigelb vermischt und bergförmig auf butterbestrichener, feuerfester Schüssel angerichtet. Aber dem Brotberg verteilt man gleichmäßig verschiedene Fruchtarmelade, schlägt dann die Eiweiß zu festem Schnee, würzt und süßt diesen mit Vanillezucker und deckt ihn über den Brotberg. Man bäckt den Vagantenberg so lange in einem warmen Ofen, bis die Schneekruste gar und leicht gebräunt ist.

Pariser Krusten. Zehn gute, aromatische Frühäpfel werden geschält, in Würfel geschnitten und behutsam in Wein mit Zucker weich gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Der Saft der Äpfel wird mit etwas in Wein glatt gerührtem Maismehl verdickt und dann mit sechs Eßlöffeln Aprikosenarmelade und zwei Eßfellen Madeira vermischt, worauf man die Äpfelwürfel wieder hineintut und sie im Wasserbade heiß hält. Inzwischen hat man von Weißbrot gleichmäßige Scheiben geschnitten, sie kurze Zeit in Sahne und Zucker geweicht und dann abtropfen gelassen. Man wendet die Schnittchen in geriebenen Makronen, dann in zerquirtem Eigelb und zuletzt in Reibbrot und brät sie in Butter goldbraun. Die Schnittchen werden auf einer Seite mit Johannisbeergelee bestrichen und franzförmig um die in der Mitte der Schüssel angerichteten Äpfel gelegt.

Madeira-Krusten. Fingerdicke Weißbrotscheiben befreit man von der Rinde und sticht sie rund aus. Sie werden mit Madeira getränkt, mit feinem Zucker bestreut und so lange in den heißen Ofen gestellt, bis sie wie glasiert aussehen. Man schmort in dieser Zeit entweder allerhand gemischte Früchte in Madeira und etwas Zucker weich, oder nimmt verschiedene, eingemachte Früchte, die man in Madeira erhitzt. Diese Früchte werden in die leere Mitte der franzförmig angerichteten Krusten gefüllt und zuletzt Aprikosenarmelade, die man mit etwas Madeira dickflüssig rührt, über die Krusten gegossen.

Warme Frucht Speise. Aus 6 ganzen Eiern, 100 g Butter, 120 g Zucker, einer Stange fein gestoßener Vanille und einer Prise Salz rührt man, am besten im Wasserbade, eine dickliche Creme, unter die man 12 fein zerdrückte Makronen mischt. Man füllt die Masse in kleine Becherförmchen oder auch in kleine Teigkrustaden und bäckt die Speise 10 Minuten in gelinder Wärme. Auf jedes Becherchen legt man beim Anrichten einen halben Pfirsich, den man in dickem Zuckersaft mit Vanille indessen weich schmoren und zuletzt gut abtropfen läßt. Statt Pfirsich kann man auch Aprikosen, Erdbeeren, Ananas oder feine Äpfel nehmen.

Schnelligkeitssnachtisch. Acht Apfelsinen schneidet man, nachdem man sie geschält und die weiße Haut möglichst entfernt hat, in feine Querscheiben, entfernt die Kerne und zuckert sie stark ein. Bis kurz vor dem Anrichten läßt man die Apfelsinen zugedeckt stehen, gießt dann den Saft, der sich gebildet hat, ab und schichtet die Apfelsinen abwechselnd mit verschiedenen abgetropften, eingemachten Früchten in eine Glasschale. Der Saft wird mit dem Saft der eingemachten Früchte und einem Eßfellen voll fein geriebenen Makronen vermischt und über das Obst gefüllt. Man bedeckt die Früchte mit steifer Schlagsahne, belegt die Oberfläche mit kleinen Stückchen Fruchtgelee und reicht zu dem Nachtisch beliebiges, kleines trockenes Gebäck.

Apfelschnitte. Nicht zu frisches Weißbrot wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten und durch geschmolzene Butter gezogen. Man schält säuerliche

Apfel, befreit sie vom Kernhaus und hackt sie, worauf man sie mit feinem Zucker, etwas süßer Sahne, einigen Löffeln voll gereinigter Korinten und etwas abgeriebener Zitronenschale vermischt. Diese Apfelmasse streicht man auf die Brotscheiben, schiebt sie in den Ofen und bäckt die Apfelschnitte goldgelb. In dieser Zeit bereitet man eine feine Weinsauce oder einfacher eine Fruchtsaftauce, welche man zu den Apfelschnitten reicht.

A m b r o s i a. Aus Apfelsinen und Kokosnuß, die man auch im Binnenlande jetzt zur passenden Zeit erhalten kann, wird der folgende Nachtisch rasch und einfach bereitet. Mehrere schöne Apfelsinen werden geschält, von der weißen Haut befreit und in Querscheiben geschnitten. Eine frische, schöne Kokosnuß wird fein gerieben und dann abwechselnd mit den Apfelsinenscheiben in eine Glasschale geschichtet, wobei man jede Schicht mit Zucker bestreut und mit etwas Sherry oder Madeira beträufelt. Hat man frische oder auch eingemachte, amerikanische Ananas, so kann man den Nachtisch verfeinern, indem man auch diese Scheiben dazwischen schichtet. Das Nachtischgericht wird mit kleinem Gebäck, am besten Makronen oder Biskuits serviert.

O f e n k a t e r. Man rührt 140 g Mehl mit reichlich $\frac{1}{3}$ Liter Milch glatt, gibt 4 Eigelb, eine Prise Salz und 20 g feinen Zucker dazu und zieht darauf den steifen Schnee der Eiweiß durch die Masse. Eine flache Pfanne wird sehr dick überall mit Butter bestrichen, die Masse hineingegeben, in einen heißen Ofen geschoben und gebacken. Man gibt sie auf eine flache Schüssel, bestreut sie dicht mit einer Mischung von geriebenen, süßen Mandeln, zerkrümelten Makronen und Vanillezucker, träufelt etwas zerlassene Butter darüber und gibt dann den Ofenkater sogleich zur Tafel. Man reicht eine inzwischen bereitete Weinschaumsauce dazu oder gibt einfacher ein warmes Kirsch-, Heidelbeer-, Johannisbeer- oder Pflaumenkompott dazu.

P f i r s i c h e m i t W e i n s c h a u m. Amerikanische Büchsenpfirsiche oder Pfirsiche, die nach Wed's Methode eingekocht, legt man im Kranze auf eine Schüssel, beträufelt die einzelnen Früchte mit etwas Kirschlor und stellt sie verdeckt 30 Minuten auf kochendes Wasser, damit sie durch und durch heiß werden. Sie dürfen aber niemals kochen, da sie dadurch das ihnen noch innewohnende Aroma verlieren. Indefß schlägt man im Wasserbade aus 2 Eiern, 3 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 3 Eßlöffeln Pfirsichsaft, 60 g Zucker und einer Prise Salz einen dicken Weinschaum, den man in den leeren Mittelraum der Pfirsiche gibt. Kleines Gebäck reicht man daneben.

F r u c h t s c h n i t t e n. Aus Weißbrot werden runde Scheiben gestochen, rasch in mit Vanillelikör vermischte Milch getaucht, in Ei und geriebener Semmel gewendet und in Butter goldbraun gebraten. Auf jede Brotscheibe legt man zwei halbe, inzwischen erhitzte Büchsenpfirsiche, die man mit etwas Kirschlor beträufelt und mit geriebenen Makronen bestreut. Als Sauce gibt man zu diesen Fruchtschnitten den Saft der Pfirsiche, der mit etwas Kirschsaff, einem Glas Weißwein und ein wenig glatt gerührtem Maismehl zu einer gebundenen Beschaffenheit gebracht worden ist.

Z a u b e r c r e m e. Man bricht gute Schokolade in Stückchen, beträufelt sie mit ganz wenig lauwarmem Wasser, stellt sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser und rührt sie, bis sie zergangen ist, worauf man sie rasch in kaltes Wasser stellt und zu cremeartiger Beschaffenheit rührt. Vom Konditor jederzeit käufliche Schlagahne wird mit dieser Schokolade verrührt und auf diese einfache Weise eine treffliche Creme

gewonnen. Sie wird in einer Krystallschale angerichtet und am Rande beim Auftragen mit kleinen Köffelbiskuits verziert, die man mitten durchgeschnitten hat und abwechselnd mit hellem Apfelgelee und dunklem Johannisbeergelee bestreicht.

Soufflee von Aprikosen oder Pfirsichen. Etwa 16 sehr reife und weiche Aprikosen oder 10 Pfirsiche derselben Beschaffenheit streicht man roh durch ein Sieb, worauf man den erhaltenen Brei mit 250 g feinem Zucker vermischt und mit dem steifen Schnee von 6 Eiweiß unterzieht. Die schaumige Masse wird bergförmig auf einer butterbestrichenen Schüssel dressiert, mit Vanillezucker bestreut und bei schwacher Hitze hellgelb gebacken.

Marienspeise. Im Wasserbade rührt man aus fünf ganzen Eiern, 90 g Butter, 125 g Zucker, einer Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale einen Brei, unter den man 12 geriebene Makronen mischt und den man in kleine ausgestrichene Becherformen füllt, die zwei Drittel voll sein müssen. Die Speise wird 10 Minuten gebacken. Sie wird in den Förmchen zur Tafel gegeben. Diese Förmchen werden beim Auftragen mit beliebigen, vorher gut eingezuckerten Beerenfrüchten gefüllt und diese zuletzt mit steifer Schlagrahm bedeckt, die man mit Vanillezucker süßt.

Mandelschnitten. Man weicht kleine Weißbrotscheiben in süßer Sahne so lange, bis sie mit Flüssigkeit durchtränkt sind, läßt sie darauf abtropfen und legt sie nebeneinander auf eine feuerfeste, mit Butter bestrichene Schüssel. Aus schaumig gerührter Butter, gewiegten, süßen Mandeln, Zucker, Eigelb und ein wenig Sahne wird ein dicker Brei gerührt, den man gleichmäßig über den Brotscheiben verteilt. Man schiebt die Schüssel in den Ofen und bäckt die Schnitten lichtbraun.

Überkrustete Bananen. Diese tropischen Früchte sind jetzt fast überall, auch in kleinen Städten des Binnenlandes zu haben. Man muß beim Einkauf darauf achten, daß sie eine goldgelbe Farbe haben und nicht zu weich sind. Man schält die Bananen, schneidet sie der Länge nach durch, übergießt sie mit einem Gläschen Maraschino und läßt sie 10 Minuten verdeckt damit stehen. Man schlägt dann vier Eiweiß zu steifem Schnee, süßt diesen mit Vanillezucker und häuft ihn über die auf butterbestrichener, feuerfester Schüssel angehäuften Bananen. Man bäckt die Speise lichtgelb und serviert sie sofort.

Flämische Eierkuchen. Von einem auf bekannte Weise angerührten Eierkuchenteig bäckt man drei bis vier möglichst dünne Eierkuchen, die man mit entsteinten, abgetropften, eingemachten Kirschen dicht belegt und dann aufrollt. Man legt die Eierkuchenrollen nebeneinander in eine feuerfeste Porzellanschüssel und bereitet dann aus 150 g gestoßenen Makronen, 100 g Vanillezucker, dem Saft der eingemachten Kirschen und etwas süßer Sahne eine cremartige Masse, die man über die Eierkuchen gießt. Man bäckt die Speise noch 15 bis 20 Minuten im heißen Ofen und richtet sie dann sofort an.

Schaumgericht. Kleine Zwiebäcke werden gut mit Zucker bestreut und mit etwas Milch, die man mit mehreren Eigelb verquirlt hat, übergossen. In dieser Milch läßt man die Zwiebäcke, bis sie zwar gut durchweicht, aber nicht am Zerfallen sind. Sie werden dann nebeneinander in eine mit Butter bestrichene, feuerfeste Backform gelegt und mit beliebigem Obstgelee bedeckt. Mehrere frische Eiweiß schlägt man zu steifem Schaum, würzt ihn mit Vanillezucker und bäckt die Speise dann im Ofen etwa 15 bis 20 Minuten.

Gefüllter Biskuit. Ein kleiner, vom Feinbäcker jederzeit käuflicher Biskuit wird ausgehöhlt, mit einer beliebigen Fruchtarmelade innen bestrichen und

in den warmen Ofen gestellt, in welchem der Biskuit durchwärmen, aber nicht backen soll. Dann kocht man aus saftreichen, aromatischen Äpfeln ein gutes Apfelmus, das man mit Vanille und einem Gläschen Kirschlorwürzt und mit drei bis vier Eßlöffel voll Aprikosenmarmelade vermischt. Unter dies Apfelmus mengt man die verschiedensten eingemachten, gut abgetropften Früchte, wie man sie gerade zur Hand hat, sodas die Füllung ein recht buntes Aussehen gewinnt. Sie wird in den erwärmten Biskuit gefüllt und dieser beim Anrichten außen mit Zuckerfast bestrichen und oben mit geriebenen Makronen bestreut.

Schaumsulz. Reste eines Weingelees, die sich allein nicht mehr darbieten lassen, kann man rasch zu einer wohl-schmeckenden, süßen Speise gestalten. Man schlägt das Gelee mit dem Schaumbesen tüchtig durcheinander, das es in kleine Einzelteilchen sich auflöst. Diese mengt man unter einen halben Eiter steife Schlag-sahne, häuft die entstandene Schaum-sulz bergförmig an, bestreut sie mit gröblich gewiegten Makronen und Pistazien und umgibt sie franzförmig mit beliebigen, abgetropften, eingemachten Früchten oder im Sommer mit frischen, eingezuckerten Beerenfrüchten.

Zwei Nachspeisen aus Apfelsinen für Herren und Damen. Zu der Herrenspeise nimmt man sechs Apfelsinen, schneidet sie quer mitten durch und macht mit scharfem Messer rings um die Schale entlang fahrend das Fleisch am Rande los, worauf man mitten durch das Fleisch einen Kreuzschnitt macht. Für jede Apfelsinhälfte rechnet man $\frac{1}{2}$ Teelöffel guten Kognak und 1 gehäuften Teelöffel feinen Zucker. Kognak und Zucker wird miteinander verrührt und langsam auf die Apfelsinhälften geträufelt, die auf diese Weise vorgerichteten Apfelsinen munden besonders der Herrenwelt. — Für die Damen eignet sich die folgende Zubereitung: Man schneidet von sechs Apfelsinen oben einen Deckel, höhlt die Früchte behutsam aus und schneidet das von den Kernen befreite Frucht-fleisch in Würfelchen. Eine Wein-creme, deren Vorschrift im Kochbuch zu finden ist, muß vorher bereitet sein, unter diese mischt man das Apfelsinen-fleisch und füllt nun die Orangen damit. Die Oberfläche wird zuletzt mit gewiegten Pistazien bestreut und der abgeschnittene Deckel oben wieder aufgesetzt.

Spanische Krusten. Aus trocken gewordenem Biskuit oder Sandtorte schneidet man gleichmäßige Scheiben, die man auf beiden Seiten mit feinem Vanillezucker bestäubt, auf ein Backblech legt und in einen heißen Backofen schiebt, in dem die Scheiben lichtgelb werden müssen. In dieser Zeit rührt man 100 g Apfelmus mit einem Spitzglas Madeira heiß, tut 200 g abgetropfte, eingemachte Kirschen und ebensoviel eingemachte Erdbeeren hinein und erhitzt die Früchte. Die lichtgelben Krusten werden franzförmig angerichtet und die Früchte in die Mitte gegeben.

Luise Holle.

