

Gebratene Ente.

Die einige Tage vorher geschlachteten Enten werden rein flammirt, ausgenommen, gewaschen, immer gut mit Salz eingerieben, für Braten dressirt, auch von außen gesalzen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Bratröhre mit Butter gebraten. Sie werden auf eine lange Schüssel angerichtet und mit gebratenen Kartoffeln bekränzt. Jeder beliebige grüne Salat kann extra beigegeben werden.

Gebeizte Wildenten.

Nachdem die Enten rein gepuht und ausgenommen sind, werden sie 1—2 Tage in die Beize gelegt. Sodann werden sie gespickt und am Spieß oder in der Röhre unter fleißigem Begießen mit etwas Beize und einigen Löffeln Rahm langsam braun gebraten. Die tranchierten Enten werden auf die Schüssel gelegt, der eigene kurze Saft, den man vorher mit ganz wenig Suppe aufkochen ließ, darüber geseiht und dann mit Kompot serviert.

Gebratene Gans.

Die völlig ausgewachsene junge Gans wird rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer innen gut eingerieben, dann auch von außen gesalzen, in eine Bratpfanne gelegt, mit Butter im Anfange begossen und so eineinhalb Stunden gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die nötigen Kartoffeln roh geschält und mit Gansfett, welches von der Gans abgenommen wird, nebst dem nötigen Salze lichtbraun gebraten. Beim Anrichten wird die Gans auf eine Bratenschüssel gelegt, mit den gebratenen Kartoffeln bekränzt, etwas gute braune Sauce darunter getan und so zu Tisch gegeben.

Fische

Gebakene Forellen.

Man wählt hierzu immer die kleinsten Forellen. Diese werden sehr rein geschuppt, aufgemacht, rein ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten messerrückentief eingeschnitten, und eine halbe Stunde, gut eingesalzen, an einen kalten Ort gestellt. Nach dieser Zeit werden die Forellen mit einem Tuch abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, dann in abgeschlagenen Eiern umgewendet und mit Semmelbröseln gut bestreut. Eine viertel Stunde werden sie aus heißem Schmalz hellbraun gebacken, über eine Serviette auf einer langen Schüssel angerichtet, mit grün gebackener Petersilie garniert und sogleich zu Tisch gegeben. In Scheiben geschnitten, Zitronen können nachserviert werden.

Gebakener Karpfen.

Der gut geschuppte, ausgenommene und rein gewaschene, eineinhalb bis zwei Aqr. schwere Karpfen wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut und zugedeckt in einer Schüssel, 1 Stunde stehen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Karpfenstücke abgetrocknet, in mit etwas frischem Wasser abgeschlagene Eier getaucht, mit Mehl untermengten Semmelbröseln gut bestreut und aus heißem Schmalz langsam in lichtbraune Farbe gebacken. Dann werden sie zum Abtropfen auf ein Tuch über Löschpapier gelegt, recht heiß auf einer passenden Schüssel über eine gebrochene Serviette angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.

Hechtstückchen mit feinen Kräutern.

Der zirka 2 Agr. wiegende, gut gereinigte Hecht wird der Länge nach in 2 Teile geschnitten, diese aus Haut und Gräten gelöst, dann in zweifingerbreite gleiche Stückchen geschnitten, gesalzen, mit feinem Pfeffer bestäubt und in einer flachen Kasserolle mit 28 Dgr. frischer Butter und 4 Eßlöffeln voll feinen Kräutern angerichtet und eine halbe Stunde gedünstet. Beim Anrichten wird ein Teil der Butter abgeseiht, die Hechtenstückchen schön angerichtet, und die feinen Kräutchen samt der Butter darüber gegossen.

Fisch-Paprikasch.

Man nimmt einen schönen Karpfen oder Hecht und schneidet den Fisch in zweifingerbreite Stücke. Nun nimmt man eine so große Rein, daß der Fisch darin Platz hat. Die Stücke sollen nur nebeneinander und nicht übereinander gelegt werden. In die Rein gibt man Fett und dünstet darin nie nach Geschmack zwei bis vier feingehackte Zwiebel sehr weich. Die Zwiebel darf nicht braun werden; nun stäubt man wenig Mehl in das Fett, gibt hübsch viel Rosenpaprika und Rahm hinein. Jetzt legt man die Fischstücke hinein, gibt Salz, deckt das Gefäß zu und läßt den Fisch ein wenig dünsten. Nun dreht man jedes Stück vorsichtig um und läßt den Fisch ganz weich dünsten. Nach dem Umwenden darf das Gefäß nicht mehr zugedeckt werden. Sollte zu wenig Sauer sein, so gibt man noch etwas Rahm dazu.

Rahm-Fisch.

Dem reingepuzten Karpfen wird das Innere herausgenommen. Man schneidet ihn dann auf hübsche gleichmäßige Schnitte, salzt sie, gießt $\frac{1}{2}$ Eiter Rahm über die Stücke und läßt sie 3—4 Stunden stehen. Nun gibt man feingehackte Zwiebel und grüne Petersilie daran und kocht ihn bei langsamem Feuer.

Blau gesottene Forelle.

Die Forellen werden im Wasser aufgemacht, rein ausgewaschen, was mit Vorsicht geschehen muß, damit der Schleim nicht abgewischt wird und dann ins kalte Wasser gelegt. Unterdessen läßt man in einem Fischgeschirr 3 Teil Wasser und 1 Teil Essig, mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner aufkochen, stellt sodann das Geschirr vom Feuer, legt die Forellen hinein, welche sich augenblicklich blau färben, deckt sie mit Papier zu und läßt sie eine viertel Stunde langsam, ohne zu kochen, am Feuer stehen. Beim Anrichten werden sie über eine schön zusammengelegte Serviette auf eine Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie garniert und sogleich zu Tisch gegeben. Eine beliebige Sauce nebst Essig und Del wird nachserviert.

Blau gesottener Karpfen.

Hierzu wählt man nur große, schöne Karpfen. Ein solcher wird, nachdem er getötet, in Wasser aufgemacht, ausgenommen, von innen rein ausgewaschen, jedoch nicht geschuppt. Beim Auswaschen hat man sehr darauf zu sehen, daß der äußere Schleim nicht abgewischt wird. Hierauf wird der Karpfen am Kopfe mit Bindfaden überbunden in ein passendes Fischgeschirr gelegt, mit 1 Eiter kochendem Essig, dann mit einer Marinade übergossen und so langsam auf dem Feuer 1 Stunde gedämpft. Beim Anrichten wird derselbe über einer gebrochenen Serviette auf einer passenden Schüssel angerichtet, außen herum mit gezupften grünen Petersiliensträußchen garniert und mit einer Buttersauce, wozu die Hälfte von der rein entfetteten Fischmarinade verwendet wurde, zur Tafel gegeben. Essig und Del, sowie auch englische Fischsauce werden nachserviert.

Gefüllte grüne Paprika.

Man schneidet von den grünen süßen Paprika oben beim Stiel ein Stück ab und pußt das Kernhaus heraus. Nun faschirt man Bratenreste oder ein Stück frischgebratenes Schweinefleisch, vermengt das Fleisch mit gedünstetem Reis, eventuell auch mit Ei, füllt die Paprika gut fest damit, drückt den abgeschnittenen Teil von dem Paprika oben darauf und legt sie in eine fertig gekochte, nach Geschmack gezuckerte Paradeisauce, in der sie weich gekocht werden.

Gefüllte Kohlrüben.

Von ganz jungen Kohlrüben schneidet man von oben ein Deckel ab, höhlt sie gut aus und füllt sie mit folgender Fülle: Man hackt ein Stück in etwas Zwiebel gedünstetes Fleisch sehr fein, mischt ein Ei und $\frac{1}{2}$ erweichte, fein gehackte Semmel und wenig grüne Petersilie darunter. Alle kleinen Abfälle vom Nuzhöhlen gibt man in eine Rein mit Fett, wenig gehacktem Zwiebel, grüne Petersilie, Salz und Wasser. Die gefüllten Kohlrüben stellt man schön nebeneinander hinein, dünstet sie zugedeckt gut weich und nimmt sie dann heraus. Das Uebrige stäubt man mit wenig Mehl, läßt es dann mit Zugabe von Wasser oder Suppe gut auflocken und stellt die gefüllten Kohlrüben bis zum Anrichten wieder hinein. Zucker gibt man nach Geschmack.

Kohl-Gemüse.

Man schneidet kleine Kohlköpfe in vier Teile (der Strunk wird heraus geschnitten) gibt den Kohl in heißes Salzwasser und läßt ihn weich kochen. Nun macht man eine dunkelgelbe Einbrenn, gibt ein Stückchen fein gehackten Knoblauch, eine Messerspitze Paprika dazu und füllt es mit dem Kohl auf. Nach Geschmack gibt man auch ein wenig fein geriebenen Majoran, drei mittelgroße in kleine Würfel geschnittene Erdäpfel hinein und läßt alles gut kochen.

Zuckererbsen.

Sie werden mit Fett, Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich gedünstet, dann mit Mehl bestäubt und noch ein wenig gedünstet. Nun gibt man noch ein wenig Wasser dazu und läßt sie gut auflocken. — Sehr gut zu gebacknem Fleisch.

Paradeiskraut.

Ein halbeigroßes Stück Speck wird klein würfelig geschnitten und in 1 Eßlöffel voll heißem Schweineschmalz mit etwas Zwiebel gelb anlaufen gelassen, dann wird ein Teller voll fein geschnittenes Kraut nebst etwas Kümmel hineingegeben und mit etwas Wasser zugedeckt, weich gedünstet. Ungefähr 6 bis 8 Stück Paradeisäpfel werden gereinigt gebrochen, in einer Rein mit einem nußgroßen Stück Butter, etwas Petersilie, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, in welche man zwei Gewürznelken steckt, unbedeckt in eigenem Saft gedünstet. Nun wird das Kraut, wenn es eingedünstet ist, mit 2 kleinen Löffel Mehl gestäubt, etwas anlaufen gelassen, dann werden die Paradeisäpfel mit Zucker und Essig nach Geschmack aufgekocht und über das Kraut passiert, dann gut verrührt und aufgekocht angerichtet. Im Winter verwendet man eingekochte Paradeis.

Bundsalat.

Hierzu nimmt man einen schönen gelben Bundsalat, pußt die grünen Blätter davon weg, teilt jede Staube in 4 Teile, wäscht solche mehrmals rein, kocht ihn im Salzwasser ab, doch darf derselbe nicht zu weich werden; seihet das Wasser davon weg, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, gibt 4—5 Löffel voll Milchrahm darauf, dann Salat und sofort, bis man genug hat; zuletzt wieder Milchrahm und mehrere kleine Stückchen Butter darauf, bestreut es mit feinen Semmelbröseln, gibt ihn in die Röhre und läßt ihn auflocken; garniert wird er mit kälbernen Karbonadeln.

Ungarisches Kraut.

Man läßt in 1 Löffel Schweineschmalz, 1 Löffel Zucker gelb werden, gibt dann einen Teller voll Sauerkraut hinein und läßt es weich dünsten. Wenn es braun eingebünstet ist, wird es mit einem Löffel Mehl gestäubt und 2 Löffel Rahm dazu gegeben, mit welchem man es noch etwas verdünsten läßt und dann kalt stellt. Mittlerweile dünstet man 2 Handvoll Reis mit einigen Speckblättern, 10 Körner Pfeffer und etwas Suppe ziemlich weich, nimmt dann den Speck sowie die Pfefferkerne heraus und läßt auch den Reis kalt werden. Dann schneidet man fetten, gelochten Schinken mit dem Schneidmesser, nicht zu fein, bestreicht eine Kasserolle mit Schmalz, legt sie mit weißem Papier aus und gibt eine Lage Kraut, eine Lage Reis, dann eine Lage Schinken, dann wieder Kraut und so fort hinein. Nun sprudelt man 4 Löffel Suppe mit 2 Löffel Rahm und 2 Dottern gut ab, gießt es über das Kraut und kocht es dreiviertel Stunde in Dunst, worauf es gestürzt, das Papier entfernt und mit Bratwürsten garniert, serviert wird.

Kürbisse.

Man schneidet die Kürbisse fein, salzt sie etwas und läßt sie so eine Stunde stehen. Unterdessen macht man eine lichte Einbrenn, gibt etwas Zwiebel, Rapper und Rosenpaprika hinein, mischt die ausgedrückten Kürbisse in die Einbrenn und mit saurer Milch auf. Gibt wenig Essig und einige halbierte grüne Paprika dazu, damit sie nicht verkochen.

Eingebrannte weiße Bohnen.

Einviertel Liter Bohnen, die 3 Stunden kochen müssen, werden in 1 Löffel Bratenfett und 2 Löffel Mehl mit ziemlich viel fein geschnittener Zwiebel eingebrannt, mit etwas Suppe aufgegoßen, nach Geschmack gesäuert und gesalzen, aufgekocht und verwendet.

Grüne Fisolen.

Man nimmt junge grüne Fisolen, puht und schneidet sie blätterweis, brennt sie mit siedendem Wasser ab und läßt sie eine Weile stehen; dann läßt man zwei Eßlöffel voll Fett heiß werden, gibt einen guten Teil grüne Peterfilie, ein wenig Zwiebel und kleintwenig Knoblauch geschnitten hinein, dann die Fisolen, wenn sie gut abgeseiht sind, dazu und läßt unter mehrmaligem Rühren weich dünsten; füllt dann etwas Brühe auf, gibt 2—3 Eßlöffel voll Milchrahm hinein und garniert sie mit schweinernen Karbonaden.

Gefülltes Sauerkraut.

Man nimmt ein halbes Kilo junges Schweinefleisch, ein kleines Stück Speck, hakt es klein zusammen, gibt es in einen Weidling, eine Handvoll gewaschenen Reis, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer und 2 ganze Eier dazu, mengt alles gut durcheinander, nimmt dann die Blätter vom Kraut, schneidet die Rippen davon heraus, füllt das obige hinein, wickelt es fest zusammen, gibt es mit kleingeschnittenem Kraut in einen Topf, setzt es zum Feuer und läßt es ein paar Stunden kochen. Man macht dann eine dünne Einbrenn, gibt das Kraut hinein und läßt es wenigstens noch 1 Stunde verkochen; gibt 3—4 Löffel voll Milchrahm, nebst kleingeschnittenen Rapper dazu und läßt es noch etwas dünsten. Wenn man es zur Tafel gibt, so garniert man das Kraut mit dem Gefüllten und gibt aufgeschrittenen Schinken dazu.

Gedünstete grüne Erbsen.

Feine grüne Erbsen gibt man in eine Kasserolle zu Butter, salzt ein wenig und dünstet sie mit etwas Suppe begossen weich, auf nicht zu starkem Feuer. Gegen Ende staubt man etwas Mehl daran, zuckert ein wenig und gibt noch grüne Peterfilie, feingehackt, dazu.

Pikante Karotten.

Man schneidet die Karotten entweder in Scheiben oder länglich; kleine Karotten kann man auch mit dem Messer schälen und ganz lassen. Dann kocht man sie in kochendem Wasser, worin ein halber Kaffeelöffel voll Fleischextrakt und Pfeffer sich befindet, nur einigemal auf, läßt sie abtropfen und dünstet sie bei starker Hitze mit etwas Butter und einer Mischung feiner Kräuter, Schalotten, grüner Petersilie und Champignons. Besonders fein schmecken sie, wenn man auch eine kleine Trüffel in Scheiben geschnitten, mitdünstet.

Gelbe Rüben

werden fein nudelig geschnitten, mit Fett, wenig Zucker und Wasser weich gedünstet, dann mit Mehl gestäubt, wenig anlaufen lassen, mit Wasser verdünnen und gut aufkochen.

Gedünstete Schwammerl mit Reis.

(Als Garnierung zum Braten.)

Die Schwämme werden gepuzt, in warmem Wasser zweimal gewaschen, läßt sie ein wenig aufquillen und feigt sie dann ab. Man dünstet fein gehackte Zwiebel in Fett, gibt die Schwammerl dazu, den Reis etwas später dann dünsten, Salz und Pfeffer daran.

Für Sport:

Skiloden, Hubertusstoffe, Ballonseide,
Sport-Flanelle, Sporthemdenstoffe im

Volkswarenhaus J. Koch

Timișoara, 1. Bezirk, Piața Unirii 13

Gefüllte Kartoffel.

12 schöne und runde Kartoffel im Rohr braten, sie achtsam schälen, einen Deckel abschneiden, sie aushöhlen. Was herausgenommen wurde am Feuer zu einem Püree rühren mit Milch, Salz, Pfeffer, Parmesan, Schinken, Zunge in Würfelchen geschnitten dazu und mit diesem die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Viel Butter, Rahm und Parmesan darauf und in der feuerfesten Schüssel in der Röhre gratinieren.

Gelbe Rüben und Zuckerküchen.

Die gelben Rüben werden in gleiche Stückchen oder dünne Scheibchen geschnitten, mit einer gleichen Portion feiner Zuckerküchen gewaschen, dann Butter, Zucker, etwas Salz dazu getan, mit weißer Bouillon begossen und weich und kurz gedünstet; sodann ein wenig Mehl bestäubt, noch etwas Bouillon dazu getan, einige Minuten gedünstet und dann angerichtet.

Gefüllte Kürbis.

Einen kleineren, länglichen Spargelkürbis schält man, schneidet auf der Seite auf welcher der Kürbis gut aufliegt einen schmalen Schnitt heraus, pukt nun das Innere mit dem Silberlöffel gut aus. Dünstet Reis halbweich in Salzwasser, dünstet $\frac{1}{2}$ Agr. Schweinschlagel mit Zwiebel, Petersilie und Paprika weich, treibt alles durch die Maschine. 1—2 Löffel Rahm, ein wenig Semmelbrösel, 3 Eidotter und der Schnee der Eier dazu, den Kürbis salzen. Nun füllt man den Kürbis und legt den ausgeschnittenen Teil wieder zurück und legt den Kürbis auf diese Seite, auf in die Pfanne gelegte Speckscheiben, den Kürbis mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Rahm begießen, mit Butterflöckchen belegen und ihn nun ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden im Rohr schmoren unter öfterem Begießen, die Sauce eventuell verdünnen mit etwas Parmesan dazu.

Spargeln.

Die Spargeln putzen, waschen, in fingerlange Stücke schneiden, in leichtem Salzwasser kochen und am Sieb abtropfen lassen. Mit 2—3 Löffel Mehl und Butter eine helle Einbrenn bereiten, mit dem Salzwasser aufgießen, die Spargelstücke dazu, eventuell etwas Zucker daran geben und langsam kochen. Vor dem Anrichten 1 Dotter mit etwas Milch abrühren und dem Bechamel beimengen.

Krautsalat.

Die roten oder weißen Krauthäuptel werden fein geschnitten und in eine Kasserolle, worin würfelig geschnittener Speck oder Fett heiß gemacht worden, hineingetan. Das Kraut wird nun über dem Feuer fleißig umgerührt, ist es recht heiß, so gibt man Salz, gestoßenen Pfeffer und Essig dazu, wendet es einigemal um und richtet es an.

Spargel mit Butter-Sauce.

Unter dem Kopfe angefangen werden alle grünen schuppenähnlichen Blättchen abgelöst, die Stengel rein geschabt, gewaschen, auf ein Tuch ausgehoben, in gleich große Büschel mit Bindfaden gebunden und die Stiele gleichmäßig abgeschnitten. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in gesalzenem, kochendem Wasser, bis sich die Köpfe weich anfühlen lassen, gekocht, dann gehäuft, über eine zusammengelegte Serviette angerichtet und eine Butter-Sauce extra mitferviert.

Gefüllte Paradeis.

Schöne, runde, reife Paradeis waschen, einen Deckel abschneiden, die Kerne und auch weiches Fleisch entfernen, welches man passiert beiseite stellt. Nun füllt man sie mit gedünstetem Kalbshirn mit grünen Erbsen, in welche man das passierte Fleisch gegossen hat und dünstet sie eine Weile.

Braungedünstete Kohlrüben.

Die Kohlrüben werden, nachdem sie rein geschält und in gleiche Würfel geschnitten, ein Stück Zucker, in Butter oder Abschöpf Fett gebräunt, dann gibt man die Kohlrüben hinein und dünstet sie solange, bis sie braun sind; stäubt etwas Mehl darauf, läßt es gut verdünsten, gibt soviel Brühe daran, daß es nicht suppig wird und läßt sie dann verkochen. Wenn man sie zur Tafel gibt, werden sie mit gebadenen Kalbsrieseln garniert. Diese werden auf folgende Art bereitet: Man nimmt schöne weiße Kalbsrieseln, soviel man braucht, blanchiert sie ein wenig ab, schneidet jede davon in 2—3 Teile, salzt sie, tunkt sie in abgeschlagene Eier, wickelt sie in feine Semmelbrösel und bäckt sie schön resch aus dem Schmalze.

Karfiol-Gemüse.

Die zertheilten Karfiolrosen in Salzwasser weich kochen. Eine mittelbraune Einbrenn machen, aufgießen mit dem Wasser in welchem der Karfiol kochte, eine Prise Safran zerrieben in die Einmach- und die Karfiolstücke.

Erdbüffel mit Butter und Petersilie.

Kleine, gekochte Rispelerdbüffel oder große, welche in 4 Teile geschnitten werden, röstet man nur einen Moment in einem kleinen zerlassenen Stück Butter mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie, salzt und ferviert sie zu beliebigen Fleischspeisen.

Alle elektrischen Installationen

wie auch Reparaturen von elektrischen Kochern, Bügeleisen, Heizkörpern, Rundfunkapparaten usw.

J. Wittner

übernimmt Timișoara I.

Srt. Andrei Obadeanu 4 (Ecke Str. Cernauti). Tel. 23-14.

Tadellose Ausführung!

Billige Preise!

Salate

Spargel-Salat.

Den gut gepulsten Spargel in Salzwasser kochen, auf eine Schüssel geben, nachdem man den Spargel auf etwa 4—5 cm. lange Stücke geschnitten hat, eine Mischung von Vertramessig, Spargelwasser und Del darübergießen, mit Pfeffer bestreuen.

Grüner Bohnen-Salat.

Die jungen, grünen Bohnen putzen, schneiden, in Salzwasser weich kochen und mit ebensolcher Mischung wie den Spargelsalat begießen.

Tomaten-Salat.

Schöne, reife, große Paradeis in Scheiben schneiden, die Haut von denselben abziehen, auf eine mehr flache Glasschüssel arrangieren, mit feingehackter Zwiebel bestreuen, Salz und Pfeffer darauf, mit Essig und Del begießen.

Bukarester Paprika-Salat.

Schöne, große, stumpfe Paprika (grün) werden gewaschen, beim Stengel das Kapferl abgeschnitten, die Kerne und Adern entfernt, dann etwas gesalzen und auf einem Backblech im Rohr gebraten. Mit Hilfe eines kleinen, scharfen Messers entfernt man die Haut, legt die entzweigeeschnittenen Schotten in eine Glasschüssel, gibt Vertramessig und Del darauf.

Kartoffel-Salat.

8 gekochte Kartoffel in kleine Würfel schneiden. Von 3 Dottern mit 4 Löffel Rahm, 1 Kaffeelöffel Mehl eine dicke Mayonaise kochen, mit Essig verdünnen, die Kartoffelwürfel und 2 klein gewürfelte Essiggurken mit der Mayonaise vermischen. In eine Glasschüssel geben und blättrig geschnittene Gurken im Kranz herumlegen.

Übergüsse und Chaudeau

Schwarzer Schokoladeüberguß.

14 Dgr. geriebene Schokolade, 4 Dezi Wasser, 14 Dgr. gestoffenen Zucker kocht man, nachdem es verrührt ist, dicklich ein und übergießt damit, wenn es etwas überkühlt ist, den gestürzten Koch. Will man den Guß mit Kakao statt Schokolade machen, so vermischt man 6 Dgr. Kakao mit zwei nicht zu stark gehäuften Kaffeelöffeln Mehl, 20 Dgr. gestoffenem Zucker und kocht dies mit 3 bis 4 Dezi Wasser und wenig Vanille gut auf.

Schokolade-Guß.

Die Schokolade kocht man mit Milch und Zucker gut auf bis sie dick wird, zuletzt gibt man ein Stück Butter dazu, damit der Guß einen Glanz bekommt. Wird dann fest abgerührt.

Weinchaudeau.

Drei Eidotter, ein Kaffeelöffel Mehl, vier Esslöffel Zucker sehr flaumig rühren, 2 Dezi siedenden Wein darauf gießen, unter fortwährendem Rühren auf das Feuer stellen und kochen, bis es gehörig dick ist, dann beiseiteziehen und noch etwas rühren. Sollte es zu dick sein, gibt man noch ein wenig Wein hinein.

Rumchaudeau.

Man nimmt 4 Dezi leichten Wein und löst 13 Dgr. Zucker darin auf. Nun sprudelt man vier Dotter mit einem Kaffeelöffel Mehl gut ab, rührt es in den Wein und kocht es unter fortwährendem Sprudeln, bis es schaumig und gut ist, dann noch rühren, bis es kalt ist. Hierauf so viel Rum hineingeben, bis sein Geschmack gut hervorschlät.

Glasuren und Füllen

Schnee-Glasur.

Von zwei kleinen Eißlar wird ein fester Schnee geschlagen, 20 Dgr. feingeseibter Zucker, eine Stunde gerührt, aufs Backwerk gestrichen und 5 Minuten ins Bratrohr zum Trocknen gegeben. Bei Nußstangen gibt man auch einige Tropfen Zitronensaft dazu.

Schokolade-Creme.

Nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Tafel geriebene Schokolade, 14 Dgr. Vanilienzucker, 4 ganze Eier werden im Schneekessel (in siedendem Wasser) gut gepeitscht, bis die Creme dick ist.

Schokoladeeis.

Drei Tafeln Schokolade in einem kleinen Reindel auf dem Herde erweichen, dann mit einem Eßlöffel heißem Wasser gut verrühren. Nun gibt man vier Eßlöffel Staubzucker und noch zwei Eßlöffel heißes Wasser hinein, verrührt es rasch sehr glatt und überzieht die Torte, wenn es gehörig dick ist. Ein nußgroßes Stückchen Butter mitgerührt, macht den Guß sehr gut.

Kakaoeis.

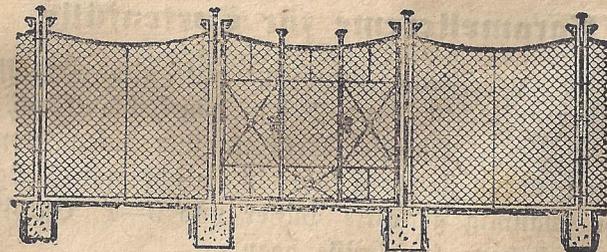
Man gibt 25 Dgr. Zucker, 7 Dgr. Kakao, fünf Eßlöffel Wasser, haselnußgroß Butter in ein kleines Reindel, läßt es solange kochen, bis es spinnst; nun nimmt man es weg und rührt es solange, bis es schön glänzend wird und nicht mehr auseinander fließt. Die Torte dann gleich überziehen. Sollte es zu fest geworden sein, so gebe man noch ein wenig Wasser dazu und erwärmt es nochmals.

Vanillenschaum für Tortenfülle, Schaumrollen etc.

Man kocht 15 Dgr. in Wasser getauchten Zucker bis zum Spinnen, gibt unter fortwährend festem Schlagen mit der Schneerute den festen Schnee von drei Eißlar in den heißen Zucker und gibt Vanillengeruch dazu. Der Schnee muß solange geschlagen werden, bis er glatt ist wie Oberzschäum. Wenn der Schnee mit dem Zucker vermischt ist, wird er vom Feuer zurückgezogen.

Tortenverzierung.

10 Dgr. frische Butter mit 10 Dgr. feinem Staubzucker schaumig rühren, dann 8 Dgr. erweichte, glatt verrührte Schokolade darunter mischen und kalt stellen. Wenn es steif genug ist, durch eine Papiertüte die Torten verzieren.



Drahtzaungeflechte verzinkt

Eisentore, Türen und Ziereinrichtungen, Hühnersteigen, Fliegengewebe, Drahtmatratzen, Eisenmöbel und Gartenmöbel usw.

zu stark reduzierten Preisen bei

M. BOZSAK & SOHN A.-G.

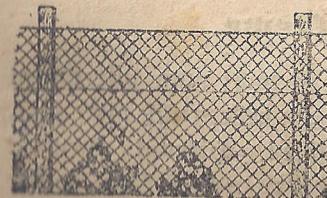
Drahtwaren- und Eisenmöbelfabrik

Timișoara, 2. Bezirk,
Str. Gloriei 11. Telefon 37-06.

Filiale:

Timișoara, 4. Bezirk,
Bulev. Berthelot Nr. 31.

Preisliste gratis und franco.



Schokoladefülle für Torten, Biskuit-Roulade.

2 Dgr. Kakao, 6 Dgr. Zucker, zwei gestrichene Eßlöffel Mehl, 2 Dzl. Milch gut verrühren und unter fortwährendem Rühren, dick kochen. Solange es noch kocht, den festen Schnee von zwei Eßlar dazu mischen, dann gleich wegziehen, da es mit dem Schnee nicht mehr kochen soll.

Oder: Ein ganzes Ei, 8 Dgr. Zucker, ein Eßlöffel Mehl, 2 Dgr. Kakao, 1½ Dzl. Milch kochen, bis es dick ist. Wenn es kalt ist, 12 Dgr. vorher flaumig gerührte Butter dazu mischen.

Oder: 10 Dgr. Butter, zwei Dotter, 2 Dgr. zerlassenen Kakao, 6 Dgr. Zucker gut abreiben. Man kann in jede Fülle einige Löffel gestossene Nüsse geben.

Caramellcreme für Tortenfülle.

10 Dgr. Zucker bräunen, mit vier Eßlöffel Wasser aufkochen, dann 2 Dzl. abgekochte Milch, 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel Mehl zu einer dicken Creme kochen. Wenn sie ausgekühlt ist, mischt man 5 Dgr. sehr schaumig gerührte Butter und 3—4 Eßlöffel fein gestoßene Haselnüsse dazu.

Oder: Man läßt 14 Dgr. Zucker bräunen. Wenn er gut ist, gießt man ihn auf eine feuchte Marmorplatte oder Porzellanschüssel. Wenn er kalt ist, fein stoßen, dann mit festem Obersschaum von 2—3 Dzl. Obers mischen.

Vanille-Creme.

4 Dzl. Milch oder Obers kocht man mit einem 6 Zentimeter langen Stück Vanille recht gut aus, seigt es und läßt es auskühlen. Hierauf sprudelt man 3 ganze Eier oder 6 Dotter und 8 Dgr. Zucker dazu und kocht die Creme auf jäher Hitze.

Französische Kaffee-Creme.

Man rührt 4 Dotter mit 10 Dgr. Zucker und 3 Eßlöffel voll nicht sehr starken schwarzen Kaffee in einem Becken, das die Masse dick wird, ohne zu kochen. Sobald die Masse ausgekühlt ist, gibt man sie löffelweise zu 16 Dgr. schaumig abgetriebener Butter und rührt solange, bis sie gut vermengt ist; die Creme muß sich durch schöne gelbliche Farbe auszeichnen.

Französische Creme.

Einviertel Liter Obers, kann auch Milch sein, wird abgekocht, auskühlen lassen. Dann gibt man 8 Eidotter hinein und läßt es unter ständigem Schütteln im Schneekessel kochen bis es dicklich ist. Sobald es ausgekühlt ist, gibt man noch 21 Dgr. Zucker, 4 Eßlöffel Rum, 2 Päckchen Vanillezucker und einviertel Liter geschlagener Obers dazu und 5 Tafel in etwas Wasser aufgelöste Gelatine. Diese Creme füllt man in eine Biskuittorte, aus drei Eiern hergestellt, in 4—5 Blätter gebacken. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie gefüllt und auf einen recht kalten Ort gestellt.

Haselnuß-Creme.

7 Dgr. gerösteter Haselnüsse gibt man gerieben in 4 Dzl. siedender Milch und läßt sie eine viertel Stunde kochen. Erstaltet seigt man sie und sprudelt 7 Dgr. Zucker, 1 Ei, 2 Dotter und Dgr. Mehl darunter.

Mandel-Creme.

8 Dgr. abgezogener Mandeln werden auf der Maschine gerieben, in 4 Dzl. siedender Milch eine viertel Stunde lang gekocht, geseigt und, wenn erstaltet, mit 7 Dgr. Zucker und 5 Dottern versprudelt.

Roch und Pudding

Schokoladekoch.

10 Dgr. Butter mit sechs Eidottern werden flaumig gerührt, 6 Dgr. Schokolade im Rohr erweicht und mischt sie zur Butter, ebenso 10 Dgr. Zucker und 10 Dgr. samt der Schale geriebene Mandeln oder Nüsse, zuletzt den festen Schnee der 6 Eiklar. Eine Form gut mit Fett bestreichen, mit Mehl bestäuben, den Koch einfüllen und dreiviertel Stunde im Dunst austochen. Mit Schokoladeguß servieren. (Siehe Uebergüsse.)

Grieskoch.

7 Dzl. Milch, 2 Dzl. Gries gut kochen, dann zum Auskühlen stellen, 14 Dgr. Zucker, 4 Dgr. Butter oder 3 Dgr. Fett mit sechs Eidottern sehr gut abtreiben. Nun wird der Gries darunter gerührt und der Schnee von sechs Eidotter leicht dazugemischt, die Form mit Fett sehr gut ausgeschmiert und mit Mehl bestäubt. Man kann es im Rohr backen oder im Dunst kochen, braucht dreiviertel Stunde. Mit beliebigem Guß servieren.

Kastanienauflauf.

10 Dgr. Zucker, 6 Dgr. Butter, 6 Eidotter, sehr gut abtreiben, 28 Dgr. gekochte, passierte Kastanien, 4 Dgr. geschälte, geriebene Mandeln leicht darunter mengen, mit dem festen Schnee von den sechs Eiklar. Im Rohr in Wasserbad backen. Man serviert Schokoladeguß dazu.

Erdbeerspeise von rohen Erdbeeren.

$\frac{1}{2}$ Agr. rohe, gut gewaschene und abgetropfte Erdbeeren werden mit $\frac{1}{4}$ Agr. feinem Zucker zu Brei verrührt. — Auf diese Masse kommt ein Päckchen aufgelöste rote Gelatine (in einer kleinen Tasse mit heißem Wasser auflösen), noch warm darunterrühren, dann den Schnee von 2 Eiweiß schnell durchmischen, nochmals etwa 2 Minuten tüchtig rühren, in Glasschüsseln füllen. Mit ganzen Früchten, oder kleinen Makronen verzieren. Von dem Eigelb mit etwas Mehl, Milch, Vanillezucker auf dem Feuer eine Soße bereiten und kalt dazureichen.

Mohr im Hemd.

Man erweicht in einer Schüssel im Rohr 8 Dgr. Schokolade und rührt in dieselbe, solange sie noch warm ist, 6 Dgr. Butter, dann 8 Dgr. Zucker, 6 Eidotter, muß sehr gut abgetrieben werden. Dann gibt man den festen Schnee von drei Eiklar hinein und 8 Dgr. geriebene Nüsse, oder 8 Dgr. geschälte Mandeln, füllt es in eine mit Fett bestrichene, mit Mehl bestäubte Puddingform und bäckt bei gelinder aber anhaltender Wärme. Vor dem Anrichten ausstürzen und etwas überkühlen lassen. Dann gibt man gezuckerten mit Vanille gemischten Obersschaum ringsherum. Will man statt Schokolade Kakao nehmen, so läßt man denselben mit der Butter zerschleichen und nimmt statt 8, 10 Dgr. Zucker.

Wer wirklich einen Genuss haben will,
der kauft nur „AGRARIA“-Butter!

„BANATER AGRARIA“

Butterfabrik

Timişoara IV., Str. Vespasian 5-7. Telephon 36-41.

Aprikosenspeise.

150 Gramm getrocknete Aprikosen, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 30 Gramm weiße Gelatine, 1 Zitrone, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne. — Aprikosen mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser kochen, durch einen Durchschlag geben, Zitrone hineinreiben, Zucker dazugeben, Gelatine einweichen und in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auflösen, zur Masse geben. Dann erkalten lassen, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne schlagen, darüber geben, in Glasschüsseln füllen und erkalten lassen, mit Schlagsahne verzieren.

Kartoffel-Pudding oder Koch.

80 Dgr. geriebene Kartoffel vermischt man mit 5 6 Eier, 8 Dgr. Butter und die Schale einer Zitrone abreiben. Wenn dies alles gerieben ist, gibt man 17 Dgr. Zucker und 12 Dgr. geschälte und gestoßene Mandeln hinzu und rührt die Masse gut. Nachher kommt der Schnee der Eier dazu, füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Brösel bestreute Form und läßt ihn eine Stunde in Dunst kochen. Garniert wird der Koch mit Kompot oder Himbeersaft.

Nußpudding.

10 Dgr. Butter mit sechs Eidottern, 10 Dgr. Zucker sehr gut abtreiben, eine in Milch erweichte, gut ausgedrückte passierte Semmel mischt man darunter, so auch 7 Dgr. fein geriebene Nüsse, zuletzt den festen Schnee von den sechs Eiklar. Dreiviertel Stunde in Dunst kochen und mit Schokoladeguß servieren.

Buttermilchspeise.

1 Liter Buttermilch mit Zucker und Salz abschmecken, 10 Blatt weiße und 5 Blatt rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in wenig heißem Wasser auflösen, zur Buttermilch geben, in Glasschüsseln füllen, steif werden lassen, mit Vanillesoße servieren.

Schokoladepudding.

14 Dgr. Butter oder 6 Dgr. Fett mit acht Eidottern sehr flaumig rühren. Nun gibt man 14 Dgr. Zucker mit einer in Milch erweichten, gut ausgedrückten, passierten Semmel dazu und 14 Dgr. geriebene Schokolade oder 4 Dgr. Kakao, verrührt alles sehr gut; zuletzt mischt man leicht den festen Schnee von den acht Eiklar darunter, in einer mit Fett bestrichenen, und mit Mehl bestäubten Puddingform eine Stunde in Dunst kochen. Mit Schokoladeguß servieren.

Nußkreme.

Zutaten: 100 Gramm Haselnüsse, 1 Liter Milch, 3 Eier, 30 Gramm Zucker, etwas Vanille, 20 Gramm Kartoffelmehl, 1 Dzl. Rahm. Die Haselnüsse reiben, die Milch kochen, Zucker, Salz und die Nüsse hineingeben, Kartoffelmehl und das Eigelb mit kalter Milch verrühren, in die kochende Milch geben, rühren, bis die Masse dick ist. Abkühlen, den Schnee dazugeben. In Glasschüsseln füllen und zu Tisch geben.

Nußkoch.

14 Dgr. Zucker mit sechs Eidottern sehr gut abtreiben, dann den festen Schnee von den sechs Eiklar hineinrühren, zuletzt 14 Dgr. fein geriebene Nüsse und zwei Eßlöffel Semmelbrösel, die man mit sehr wenig Rum befeuchtet hat. Im Rohr in Wasserbad dreiviertel Stunde backen. Mit Schokoladeguß servieren.

Tutti-Frutti.

Verschiedene Obstsorten in eine große Schüssel füllen, zerbrochene Netze darüberlegen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 50 Dgr. Zucker, Zitronenschale und etwas Salz aufkochen. 35 Dgr. Mondamin mit 2 Eigelb und etwas Wasser verrühren und in die kochende Milch unterrühren. Den fertigen Flammeri über das Obst geben. Die Oberfläche mit ganzem Obst garnieren.

Salzstangerl.

14 Dgr. Mehl, 10 Dgr. Butter, 1 Dgr. Hefe, etwa einhalb Dzl. kalte Milch und Salz wird mit dem Messer auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, ausgewalzt und in $1\frac{1}{2}$ Zentimeter breite, 6 Zentimeter lange Streifen geschnitten und diese zu Stangerl gerollt. Man läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde rasten, damit sie ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit Ei, streut etwas weißes, grobkörniges Salz darauf und bäckt sie hellgelb. Man gibt sie möglichst frisch zum Tee.

Käsestangerl.

10 Dgr. Butter, 20 Dgr. Mehl, 3 Dgr. geriebenen Parmesankäse, 1—2 Löffel sauren Rahm und etwas Salz.

Butter und Mehl werden fein abgeröselt, mit dem Käse und Salz vermengt und mit soviel Rahm, als es annimmt, zu einem ziemlich festen Teig angemacht, den man $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde an einem kalten Orte rasten läßt; dann walzt man ihn einen halben Zentimeter dick aus, schneidet 1—2 Zentimeter breite, 10—12 Zentimeter lange Stangerl, streicht sie mit Ei, kann oben noch ein wenig geriebenen Käse aufstreuen und bäckt sie auf ungeschmiertem Blech nicht zu rasch.

Teebrot-Schnitten

$\frac{1}{8}$ Agr. Zucker mit 6 Dottern und 2 ganzen Eiern flaumig rühren, $\frac{1}{8}$ Agr. gebrühte, gemahlene Mandeln, $\frac{1}{8}$ Agr. zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Rum und 18 Dkg. Mehl dazumischen. Im gebutterten Backblech messerrückendick aufschmieren, mit 1 Klar bestreichen und gebrühte, gestiftelte Mandel, Zitronade und ganze Rosinen dicht bestreuen, hell backen. Noch warm Stangerl schneiden.

Sandwichswecken.

Man nimmt 64 Dgr. feines Mehl auf das Aufbrett, vermischt dies mit 10 Dgr. gekochten, noch heiß passierten Erdäpfeln, drei Eßlöffel Zucker und wenig Salz. Von $1\frac{1}{2}$ Dgr. Germ hat man mit 2 Dzl. Milch und Mehl von den 64 Dgr. ein Dampfel gemacht. Wenn dies gut aufgegangen ist, gibt man es mit Milch, 6 Dgr. zerlassenem Fett zu dem Mehl und macht mit einem großen Messer einen Teig in der Festigkeit von einem Strudelteig an, arbeitet ihn auch mit dem Messer ab, bis er sich vom Brett löst, voll von kleinen Blasen ist und während dem Arbeiten schmalzt. Nun gibt man ihn in eine erwärmte Schüssel und stellt ihn nicht zu heiß zum Aufgehen. Formt dann sechs ganz schmale lange Wecken davon, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Ei oder Milch und bäckt sie in gut warmem Ofen.

Erdäpfelstangerl.

Gekochte, geriebene Erdäpfel, Butter, Mehl, je 20 Dgr. und 1 Messerspitze Salz verarbeitet man auf dem Brett zu einem glatten Teig, den man auswalzt, in Stangerl schneidet oder solche aus Teig rollt, sie oben mit Ei bestreicht und in heißer Röhre bäckt. Man kann sie oben auch mit grobem Salz oder Salz und Kümmel, oder Parmesankäse bestreuen und gibt sie möglichst frisch zum Tee.

Otto Scherter

Eisenhandlung

Timișoara I., Str. Eminescu 6

Empfehlte sein reichsortiertes Lager in
Kücheneinrichtungsgegenständen
und sämtlichen Eisenwaren.

Russisches Teegebäck.

14 Dgr. Mehl, 2 Dgr. Fett, 4 Dgr. Zucker, zwei Löffel Rum, sechs Eidotter mit einem Messer gut vermengen, dann mit der Hand solange abarbeiten, bis es sich ganz rein vom Nudelbrett ablöst, was miunter eine Stunde Zeit braucht. Nun formt man ganz kleine Kugeln daraus, gibt sie auf ein mit Fett bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön lichtbraun. Sie müssen während dem Backen kleine Sprünge bekommen, um schön zu sein.

Teepastetchen.

25 Dgr. Mehl, 3 Dgr. Fett, 7 Dgr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Sodabicarbona werden in 1 Dzl. Milch aufgelöst, den Teig sehr gut abarbeiten, gut zweimefferrückendick auswalken, ausstechen, bei guter Hitze rasch backen. Sehr gutes, echtes englisches Rezept.

Schokolade-Teegebäck.

28 Dgr. Zucker, 28 Dgr. Mandel samt Schalen gemahlen, 3 Zettel Schokolade gerieben, wird mit 2 ganzen Eiern zu einem Teig gemacht, welcher dann mit verschiedenen Formen ausgestochen wird. Das Blech mit Mehl bestreuen und backen.

Schinkenkipferl

zum Tee.

28 Dgr. Butter, 42 Dgr. Mehl, ein wenig Salz, 4 Löffel Rahm werden auf dem Brett mit dem Messer zu einem Teig verarbeitet, klopft ihn mit dem Wasser gut ab, wie einen Buttermehl. Dann muß der Teig an einem kühlen Ort eine Minute stehen, hierauf wird derselbe so dünn als möglich ausgewalzt. Sticht mit dem Krapsenstecher kleine Fleckchen aus und füllt sie mit gehacktem Schinken. Die Kipfel mit Ei bestreichen und rasch backen.

Kleines Teegebäck.

Man rührt 12 Dgr. Zucker mit zwei ganzen Eiern eine dreiviertel Stunde und gibt dann 12 Dgr. Mehl hinein. Auf ein mit Fett bestrichenes, mehlbestäubtes Blech gibt man ganz kleine Bussel, die über Nacht so stehen bleiben. In der Früh legt man auf jedes in die Mitte ein Stückchen Quittenkäse; nicht zu heiß backen.

Reks.

Einhalb Agr. Mehl, einviertel Agr. Zucker, 7 Dgr. Butter, 2 ganze Eier, 1 messerspitze Sodabicarbona, von einer Zitrone die Schale. Der Teig wird mit Rahm angemacht, er darf aber nicht zu weich sein. Nuswalken und kleine Formen ausstechen, mit Gillar beschmieren und leicht backen.

Zuckerteig für Teegebäck.

28 Dgr. Mehl, 14 Dgr. Zucker, 14 Dgr. Butter, 4 Eidotter, etwas Zitronenschale oder Vanille.

Die Butter wird auf dem Brett in das Mehl geröselst, dann mit dem Zucker und den Eiern zu einem glatten Teig verarbeitet, aus dem verschiedene Formen, wie kleine Kipfel, Brezel, Kränzchen oder kleine Krolatschen geformt werden; diese streicht man oben mit Gillar, taucht sie in groben Zucker und bäckt sie auf bemehltem Blech schön.

**Bücher, Zeitschriften und
Schreibrequisiten**

nur in der

Deutschen Buchhandlung

Timișoara I., Brătianuplatz.