

# Rache des Spaniers.

Roman aus der Zeit des spanisch-amerikanischen Krieges.  
Von Karl Reuter-Berger.  
Copyright 1899 by the German Press & Plate Co.

(10. Fortsetzung.)

„Dem allgemeinen Gemüth nach soll die Geschichte bald losgehen“, entgegnete Johnson, „Gerodas Flotte ist rettungslos eingeschleppt und es ist nur eine Frage der Zeit, bis Schley und Sampson ihn derartig zermalmen, daß er aus dem Völkchen kommt, und dann: „Good bye!“ spanische Flotte!“

„Aber wir, wann kommen denn wir daran?“ sprach Kinsley, „bist du denn Busch herumtraufen wird schließlich recht langweilig.“

„Für Gehülb“, entgegnete Capitän Brouffard, „General Schaffer weiß schon, was er thut, sobald er denkt, daß wir's riskiren können, wird die Jagd losgehen!“

„Hoffentlich!“ fuhr Kinsley, und füllte die Gläser wieder. „Ich habe eine Idee“, fuhr er dann fort, nachdem die Gläser geleert waren, „wir machen noch ein Spielchen und wer das meiste gewinnt, muß am 4. Juli traktiren. Sind Sie damit einverstanden, meine Herren?“

„Es gilt!“ sprach Brouffard, und Johnson nahm die Karten zur Hand, während Williams anfangs, die Spielkarten abgab.

In diesem Moment betrat eine Ordnung das Zeit und überreichte dem Capitän mit den Worten: „Von General Schaffer!“ ein Schreiben.

Brouffard entfaltete das Schriftstück, las es und rief: „Jungens, das giebt es eine Gelegenheit, sich Lorbeeren oder eine Kugel zu holen. Es wird ein Lieutenant gesucht, welcher in Begleitung eines Unteroffiziers und eines Gemeinen auf Reconnoissance ausziehen soll, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Gut, dann ist er jetzt gefunden!“ rief Kinsley, „ich spreche spanisch fast so gut wie meine Muttersprache, obgleich ich ein Amerikaner bin, die es meistens in ihrem einfältigen Völkchen nicht für notwendig halten, eine fremde Sprache zu erlernen. Wann soll's denn losgehen?“

„Der Betreffende hat sich sofort beim General zu melden und seine Ordres in Empfang zu nehmen!“

„Bravo, ganz mein Fall, lange Verzögerungen lieb ich nicht“, sprach Kinsley und erhob sich.

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Gut, dann ist er jetzt gefunden!“ rief Kinsley, „ich spreche spanisch fast so gut wie meine Muttersprache, obgleich ich ein Amerikaner bin, die es meistens in ihrem einfältigen Völkchen nicht für notwendig halten, eine fremde Sprache zu erlernen. Wann soll's denn losgehen?“

„Der Betreffende hat sich sofort beim General zu melden und seine Ordres in Empfang zu nehmen!“

„Bravo, ganz mein Fall, lange Verzögerungen lieb ich nicht“, sprach Kinsley und erhob sich.

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Gut, dann ist er jetzt gefunden!“ rief Kinsley, „ich spreche spanisch fast so gut wie meine Muttersprache, obgleich ich ein Amerikaner bin, die es meistens in ihrem einfältigen Völkchen nicht für notwendig halten, eine fremde Sprache zu erlernen. Wann soll's denn losgehen?“

„Der Betreffende hat sich sofort beim General zu melden und seine Ordres in Empfang zu nehmen!“

„Bravo, ganz mein Fall, lange Verzögerungen lieb ich nicht“, sprach Kinsley und erhob sich.

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Gut, dann ist er jetzt gefunden!“ rief Kinsley, „ich spreche spanisch fast so gut wie meine Muttersprache, obgleich ich ein Amerikaner bin, die es meistens in ihrem einfältigen Völkchen nicht für notwendig halten, eine fremde Sprache zu erlernen. Wann soll's denn losgehen?“

„Der Betreffende hat sich sofort beim General zu melden und seine Ordres in Empfang zu nehmen!“

„Bravo, ganz mein Fall, lange Verzögerungen lieb ich nicht“, sprach Kinsley und erhob sich.

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Gut, dann ist er jetzt gefunden!“ rief Kinsley, „ich spreche spanisch fast so gut wie meine Muttersprache, obgleich ich ein Amerikaner bin, die es meistens in ihrem einfältigen Völkchen nicht für notwendig halten, eine fremde Sprache zu erlernen. Wann soll's denn losgehen?“

„Der Betreffende hat sich sofort beim General zu melden und seine Ordres in Empfang zu nehmen!“

„Bravo, ganz mein Fall, lange Verzögerungen lieb ich nicht“, sprach Kinsley und erhob sich.

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Gut, dann ist er jetzt gefunden!“ rief Kinsley, „ich spreche spanisch fast so gut wie meine Muttersprache, obgleich ich ein Amerikaner bin, die es meistens in ihrem einfältigen Völkchen nicht für notwendig halten, eine fremde Sprache zu erlernen. Wann soll's denn losgehen?“

„Der Betreffende hat sich sofort beim General zu melden und seine Ordres in Empfang zu nehmen!“

„Bravo, ganz mein Fall, lange Verzögerungen lieb ich nicht“, sprach Kinsley und erhob sich.

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

„Gut, dann ist er jetzt gefunden!“ rief Kinsley, „ich spreche spanisch fast so gut wie meine Muttersprache, obgleich ich ein Amerikaner bin, die es meistens in ihrem einfältigen Völkchen nicht für notwendig halten, eine fremde Sprache zu erlernen. Wann soll's denn losgehen?“

„Der Betreffende hat sich sofort beim General zu melden und seine Ordres in Empfang zu nehmen!“

„Bravo, ganz mein Fall, lange Verzögerungen lieb ich nicht“, sprach Kinsley und erhob sich.

„Wohin?“ rief Johnson, „zu welchem Zweck?“

„Zu welchem Zweck?“ sprach Kinsley, „ich will ich Euch sagen, was ich vor habe. Wir sind doch nicht in den Krieg gezogen, um uns zu langweilen, wir wollen Unterhaltung haben, Abenteuer erleben, nennpraktische Gefahren bestehen. Wohl, wir haben hierher zu gehen, bis wir den Schlußpunkt der Spanier ausfindig gemacht haben. Wachen wir es uns bequem. So!“

„Und jetzt, zuerst: an die Gewehr!“ Kinsley brach in ein lautes Gelächter aus.

„So was nicht gemeint, hier, seht Euch wieder. Nicht an die Feuerwaffen, sondern an die Reconnoissance ausziehen, man vermußt, daß die Spanier in der Nähe sind. Wer will es wagen?“

„Ich!“ riefen die drei jungen Offiziere wie aus einem Munde.

„Gut! Nur derjenige kann mit diesem gefährlichen Auftrag beehrt werden, der vollständig der spanischen Sprache mächtig ist, einen solchen hat man bis jetzt noch nicht finden können.“

## Für die Küche.

**Pomerische Suppe.** Man gerodet Bratennochen oder rohe Knochen, legt sie mit Wasser auf's Feuer, thut Wurzelwerk und ein Stück Speck oder Schweinefleisch hinzu, läßt dies so lange langsam kochen, bis der Speck oder das Fleisch weich ist, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und läßt sie wieder kochen. Auf 2 Quart Suppe thut man 2 Unzen Graupen mit etwas Wasser weich und feimig und thut sie in die kochende Brühe; daselbst gießt man 2 bis 3 Händel voll gebr. Erbsen, die durch einen Durchschlag gerieben werden müssen, falls sie zu dickflüssig sind. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln thut man in Wasser halb gar, thut sie an die Suppe und läßt sie vollends gar kochen, fügt noch etwas gebr. Pfefferkörner und die in Stücke geschnittenen Wurzeln aus der Brühe hinzu, würzt die Suppe mit Salz und richtet sie über das in Stücke geschnittene Fleisch mit gerösteten Semmelstücken an.

**Reis u. Bohnen mit Mehl.** Ein halbes Pfund geöfferten und blanchirten Reis kocht man in 1 Quart Milch mit einer Prise Salz und etwas Zucker oder Vanille weich und dick, schüttet ihn aus und läßt ihn erkalten. Schon zuvor hat man 8 — 10 gute Aepfel gewaschen, in dünne Scheibchen geschnitten, mit Zucker, Zimmet, der obererbenen Schale einer Citrone und 1 — 2 Löffeln feinem Rum vermischt und mindestens eine Stunde gedünstet hingestellt; diese Aepfel schüttet man auf den Boden einer mit Butter bestrichenen Form und breitet sie gleichmäßig aus, darauf man 4 Pfund Butter schaumig rührt, 6 Eiböcher, 2 1/2 Unzen Zucker, ein wenig Zimmet, gehackte Citronenschale, den Reis und zuletzt den Saft der Aepfel hinzumischt, die Masse über die Aepfel schüttet, Zucker und feingebackene Mandeln, sowie kleine Butterstücken oben darauf streut und die Speise eine Stunde bei mittelstarker Hitze bäckt.

**Gebratene Wildente.** Die gerupfte und ausgewaschene Ente wird inwendig mit Salz, gebohenem Pfeffer und einer gehackten Nelke eingewaschen und bestrichen. Dann läßt man halb Butter, halb Rindereinfett heiß werden, legt die Ente hinein, gießt eine Tasse Milch und eine Tasse Wasser dazu und spater, wenn die Sauce eingedickt ist, abwechselnd einen Löffel Wasser dazu und läßt die Ente mit einigen Champignons braun und glänzend braten.

**Vingensuppe.** Man dampft eine Portion gemahlenen Hafer in guter Butter und füllt mit leichter Fleischbrühe auf. So läßt man die Suppe zu einem feinen Schlemm kochen und pastirt sie vor dem Anrichten. Kurz vor demselben legt man folgende Röhren bereit, welche man dann in die Terrine gießt. Man schneidet Semmel in kleine Würfel, weicht sie in etwas Milch und einem Ei an, salzt und formt hübsche runde Röhren, die man in Semmelbrösel wälzt und rasch ausbäckt.

**Deutsche Beefeats.** Zutaten: feingewaschenes Rindfleisch, fettes Schweinefleisch, 1 Kartoffel (gekocht und gerieben), 2 Pfaffen Salz, 1 Zwiebel weißer Pfeffer, Schmalz von 14 Eiern, 2 Unzen Butter, 1 Unze feingewaschene Zwiebeln. Fleisch, geriebene Kartoffel, Salz, Pfeffer und Schmalz werden gut miteinander vermischt und mit etwas Butter angefeuchtet. Aus der Masse formt man mit zwei Hohlhaken 1 Zoll dicke Röhren, im Durchmesser von etwa 2 Zoll. In der Butter werden die Zwiebeln angebräunt und zur späteren Verwendung herausgenommen. Die Beefeats werden unter mehrmaligem Umrühren in der Zwiebelbutterschicht schnell braun gebraten und mit den gebratenen Zwiebeln in Schüsseln auf ihrer Oberfläche garnirt, recht heiß angerichtet. Diese Maultanne aus Füllung von Zwiebeln, Gurken, Kohlrößen u. s. w. Verwendung finden.

**Geräucherter Schinken zu kochen.** Ein ganz gedrohter Schinken ist immer besonders saftig. Kocht man nur ein Stück vom Schinken, so wird daselbe immer ein wenig trockener, wenn auch vollkommen weich und schön. Der Schinken muß mit heißem Wasser angefeuchtet werden und die Hauptknochen beim Kochen ist, daß er wie möglich, sondern immer nur ganz lauwarm kochen; er kocht natürlich auf diese Weise mehrere Stunden, bevor er weich ist, wird aber auch so vorzüglich, wie schon niemals. Soll er zum Rauchaufschieben dienen, so darf er nicht aus der Brühe genommen werden, sondern muß in dieser erkalten. Will man ihn aber warm reichen, so kommt doch der Rest gleich nach dem Essen wieder in die Brühe, bis er wieder warm ist. Man giebt feinlein Wurzelwerk oder Gewürz an die Brühe und läßt sie natürlich sehr schwach. Stört gebratene Schinken läßt man über Nacht wässern, man thut aber wohl, nicht zu hart gebratene zu nehmen, die man nicht zu wässern braucht. Immer aber müssen sie gut, mit einer Bürste in lauwarmem Wasser abgewaschen werden, wozu man, wenn der Schinken sehr braun geäuert ist, etwas Beigewichte nehmen kann, die zum schnelleren Reinigen dienen.

**Feine Suppenrezepte.** Zwei große, dünne Sellerieknollen werden geschält und in feine runde Scheibchen geschnitten. In Salzwasser kocht man dieselben halb weich und läßt sie auf einem reinen Tuch abtropfen. Man macht man einen kleinen, guten Eierkuchentig, wendet darin jede einzelne Scheibe um und läßt sie in heißem Schmalz heraus. Klare Bouillon und diese Fettsauce geben eine feine Suppe.

**Gebratene Wildente.** Die gerupfte und ausgewaschene Ente wird inwendig mit Salz, gebohenem Pfeffer und einer gehackten Nelke eingewaschen und bestrichen. Dann läßt man halb Butter, halb Rindereinfett heiß werden, legt die Ente hinein, gießt eine Tasse Milch und eine Tasse Wasser dazu und spater, wenn die Sauce eingedickt ist, abwechselnd einen Löffel Wasser dazu und läßt die Ente mit einigen Champignons braun und glänzend braten.

**Vingensuppe.** Man dampft eine Portion gemahlenen Hafer in guter Butter und füllt mit leichter Fleischbrühe auf. So läßt man die Suppe zu einem feinen Schlemm kochen und pastirt sie vor dem Anrichten. Kurz vor demselben legt man folgende Röhren bereit, welche man dann in die Terrine gießt. Man schneidet Semmel in kleine Würfel, weicht sie in etwas Milch und einem Ei an, salzt und formt hübsche runde Röhren, die man in Semmelbrösel wälzt und rasch ausbäckt.

**Deutsche Beefeats.** Zutaten: feingewaschenes Rindfleisch, fettes Schweinefleisch, 1 Kartoffel (gekocht und gerieben), 2 Pfaffen Salz, 1 Zwiebel weißer Pfeffer, Schmalz von 14 Eiern, 2 Unzen Butter, 1 Unze feingewaschene Zwiebeln. Fleisch, geriebene Kartoffel, Salz, Pfeffer und Schmalz werden gut miteinander vermischt und mit etwas Butter angefeuchtet. Aus der Masse formt man mit zwei Hohlhaken 1 Zoll dicke Röhren, im Durchmesser von etwa 2 Zoll. In der Butter werden die Zwiebeln angebräunt und zur späteren Verwendung herausgenommen. Die Beefeats werden unter mehrmaligem Umrühren in der Zwiebelbutterschicht schnell braun gebraten und mit den gebratenen Zwiebeln in Schüsseln auf ihrer Oberfläche garnirt, recht heiß angerichtet. Diese Maultanne aus Füllung von Zwiebeln, Gurken, Kohlrößen u. s. w. Verwendung finden.

**Geräucherter Schinken zu kochen.** Ein ganz gedrohter Schinken ist immer besonders saftig. Kocht man nur ein Stück vom Schinken, so wird daselbe immer ein wenig trockener, wenn auch vollkommen weich und schön. Der Schinken muß mit heißem Wasser angefeuchtet werden und die Hauptknochen beim Kochen ist, daß er wie möglich, sondern immer nur ganz lauwarm kochen; er kocht natürlich auf diese Weise mehrere Stunden, bevor er weich ist, wird aber auch so vorzüglich, wie schon niemals. Soll er zum Rauchaufschieben dienen, so darf er nicht aus der Brühe genommen werden, sondern muß in dieser erkalten. Will man ihn aber warm reichen, so kommt doch der Rest gleich nach dem Essen wieder in die Brühe, bis er wieder warm ist. Man giebt feinlein Wurzelwerk oder Gewürz an die Brühe und läßt sie natürlich sehr schwach. Stört gebratene Schinken läßt man über Nacht wässern, man thut aber wohl, nicht zu hart gebratene zu nehmen, die man nicht zu wässern braucht. Immer aber müssen sie gut, mit einer Bürste in lauwarmem Wasser abgewaschen werden, wozu man, wenn der Schinken sehr braun geäuert ist, etwas Beigewichte nehmen kann, die zum schnelleren Reinigen dienen.

**Feine Suppenrezepte.** Zwei große, dünne Sellerieknollen werden geschält und in feine runde Scheibchen geschnitten. In Salzwasser kocht man dieselben halb weich und läßt sie auf einem reinen Tuch abtropfen. Man macht man einen kleinen, guten Eierkuchentig, wendet darin jede einzelne Scheibe um und läßt sie in heißem Schmalz heraus. Klare Bouillon und diese Fettsauce geben eine feine Suppe.

**Gebratene Wildente.** Die gerupfte und ausgewaschene Ente wird inwendig mit Salz, gebohenem Pfeffer und einer gehackten Nelke eingewaschen und bestrichen. Dann läßt man halb Butter, halb Rindereinfett heiß werden, legt die Ente hinein, gießt eine Tasse Milch und eine Tasse Wasser dazu und spater, wenn die Sauce eingedickt ist, abwechselnd einen Löffel Wasser dazu und läßt die Ente mit einigen Champignons braun und glänzend braten.

**Vingensuppe.** Man dampft eine Portion gemahlenen Hafer in guter Butter und füllt mit leichter Fleischbrühe auf. So läßt man die Suppe zu einem feinen Schlemm kochen und pastirt sie vor dem Anrichten. Kurz vor demselben legt man folgende Röhren bereit, welche man dann in die Terrine gießt. Man schneidet Semmel in kleine Würfel, weicht sie in etwas Milch und einem Ei an, salzt und formt hübsche runde Röhren, die man in Semmelbrösel wälzt und rasch ausbäckt.

**Deutsche Beefeats.** Zutaten: feingewaschenes Rindfleisch, fettes Schweinefleisch, 1 Kartoffel (gekocht und gerieben), 2 Pfaffen Salz, 1 Zwiebel weißer Pfeffer, Schmalz von 14 Eiern, 2 Unzen Butter, 1 Unze feingewaschene Zwiebeln. Fleisch, geriebene Kartoffel, Salz, Pfeffer und Schmalz werden gut miteinander vermischt und mit etwas Butter angefeuchtet. Aus der Masse formt man mit zwei Hohlhaken 1 Zoll dicke Röhren, im Durchmesser von etwa 2 Zoll. In der Butter werden die Zwiebeln angebräunt und zur späteren Verwendung herausgenommen. Die Beefeats werden unter mehrmaligem Umrühren in der Zwiebelbutterschicht schnell braun gebraten und mit den gebratenen Zwiebeln in Schüsseln auf ihrer Oberfläche garnirt, recht heiß angerichtet. Diese Maultanne aus Füllung von Zwiebeln, Gurken, Kohlrößen u. s. w. Verwendung finden.

**Geräucherter Schinken zu kochen.** Ein ganz gedrohter Schinken ist immer besonders saftig. Kocht man nur ein Stück vom Schinken, so wird daselbe immer ein wenig trockener, wenn auch vollkommen weich und schön. Der Schinken muß mit heißem Wasser angefeuchtet werden und die Hauptknochen beim Kochen ist, daß er wie möglich, sondern immer nur ganz lauwarm kochen; er kocht natürlich auf diese Weise mehrere Stunden, bevor er weich ist, wird aber auch so vorzüglich, wie schon niemals. Soll er zum Rauchaufschieben dienen, so darf er nicht aus der Brühe genommen werden, sondern muß in dieser erkalten. Will man ihn aber warm reichen, so kommt doch der Rest gleich nach dem Essen wieder in die Brühe, bis er wieder warm ist. Man giebt feinlein Wurzelwerk oder Gewürz an die Brühe und läßt sie natürlich sehr schwach. Stört gebratene Schinken läßt man über Nacht wässern, man thut aber wohl, nicht zu hart gebratene zu nehmen, die man nicht zu wässern braucht. Immer aber müssen sie gut, mit einer Bürste in lauwarmem Wasser abgewaschen werden, wozu man, wenn der Schinken sehr braun geäuert ist, etwas Beigewichte nehmen kann, die zum schnelleren Reinigen dienen.

(Fortsetzung folgt.)