

Die Bürgerliche Küche



oder neuestes

österreichisches Kochbuch

für

Bürgerfamilien aus der gebilde=

teren Mittelclasse.

Eine, auf eigene Erfahrung gegründete, vollständige Anweisung, alle Arten Speisen nach dem neuesten Geschmacke und der einfachsten Methode auf die wenigst kostspielige Weise zu bereiten.

Mit Beigabe von zweihundert Speisezetteln für Wochen= und Festtage.

Eine

schätzbare Gabe für junge Hausfrauen und Mädchen,

welche sich dazu bilden wollen.

von Elisabeth Stöckel.

=====

Wien, 1833

Gedruckt und im Verlage bei J.P. Sollinger,

in der oberen Bäckerstraße Nr. 772.

Weiss 3733

XVIII S., 317 S.

Erstausgabe. Die 3. Auflage erschien 1835, die 4. Auflage 1837, die 5. Auflage 1840, die 6. Auflage 1844, die 7. Auflage 1846.

Sterz.

Ein halbes Pfund Mehl wird in einen Topf gegeben, welchen es locker hinein geschüttet, fast füllen muß, mit kochendem Wasser begossen, und mit einem Kochlöffelstiel, Löcher bis an den Boden gestochen. Nachdem der Teig ungefähr eine halbe Stunde langsam gekocht, wird er heraus genommen und mit dem Schneidmesser fein geschnitten, dann Schmalz in einer flachen Kasserolle erhitzt, derselbe hinein gegeben und geröstet.

Erdäpfelsterz.

Weich gekochte Erdäpfel werden, nachdem sie geschält, auf dem Reibeisen gerieben, und mit Salz in hinlänglichen Schmalz auf die obige Weise geröstet. Man kann auch einen Mehlteig gleich dem vorigen bereiten, diesen wenn er ausgekocht und geschnitten, mit eben so vielen geriebenen Erdäpfeln vermischen, salzen, und gleich dem Mehlssterz in heißem Schmalze rösten.