

Russische Rezepte.

(Nachtrag zum Rußlandheft.)

Borschtsch (Rote Rüben-Suppe mit Rindfleisch und saurer Sahne). Für 4 Personen: 2 Pfund Rindfleisch (Rinderbrust oder Schmorstück), 5 Stück mittelgroße rote Rüben, 3 große Mohrrüben, 3 Stück Petersilienwurzel, 1 Stück Selleriewurzel, 2 Pfund Tomaten (oder 1 Büchse Tomatenpüree), $\frac{3}{4}$ Pfund frischen Weißkohl, 2 Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter beste saure Sahne.

Man lege das Fleisch in einen großen Kochtopf in Wasser und koche es halb gar. Die roten Rüben schneide man in lange schmale Würfel (à la pommes frites, nur etwas länger) und koche sie in der Fleischbrühe fast gar. Darauf schneide man die Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Sellerieknolle in gleicher Weise, tue sie zu dem übrigen in den Kochtopf und koche alles gar. Dann koche man die Tomaten in einem besonderen Topf in Wasser gar, schlage sie durch ein feines Sieb und schütte den Tomatensaft in den Borschtsch. Dann tue man die zwei großen rohen geschälten Kartoffeln und den feingeschnittenen Weißkohl hinein. Gleichzeitig bereite man eine Mehlschwitze mit 3 gehäuften Löffeln Mehl in einem achtel Pfund Butter, verrühre dieselbe glatt mit einigen Löffeln Brühe und schütte sie in den Borschtsch. Darauf lasse man alles nochmals kurze Zeit aufkochen, bis der Weißkohl gar ist, und nehme den Borschtsch vom Feuer, schütte vor dem Servieren noch etwas gehackte grüne Petersilie darüber und serviere dazu die saure Sahne getrennt, in einem besonderen Gefäß. — Jeder tue zu dem Borschtsch — je nach Belieben — ein bis zwei Eßlöffel saurer Sahne in seinen Teller. Das Fleisch wird kleingeschnitten in der Suppe mitgegessen.

*

Schtschi (Weißkohlsuppe mit Rindfleisch und saurer Sahne). Für 4–6 Personen.

Man kocht eine Bouillon aus 2 bis 4 Pfund Rindfleisch (Rinderbrust oder Schmorstück), tut 2 bis 3 Pfund frischen Weißkohl hinein, indem man vorher die Blätter einzeln vom Strunk abbricht und — je nach Geschmack — ganz läßt oder mehr oder minder zerkleinert. Wenn der Kohl gar ist, serviert man die Suppe zusammen mit dem Rindfleisch. Ein jeder tue 1 bis 2 Eßlöffel saurer Sahne in seinen Teller Schtschi! (Dieselbe Suppe kann man auf die gleiche Art auch mit Sauerkohl bereiten, ich ziehe die aus frischem Weißkohl vor!).

Eingegangene Bücher*).

ACKERS, MAXIMILIANE: *Freundinnen*. Ein Roman. Hannover, Paul Steegemann.

ANTONIO, C. DELL': *Die Verhältnislehre und plastische Anatomie des menschlichen Körpers*. 3. Aufl., München, Georg D. W. Callwey.

BACHOFEN, J. J.: *Versuch über die Gräbersymbolik der Alten*. 2. Aufl. Basel, Helbing & Lichtenhahn.

BALÁSZ, BÉLA: *Der Phantasie-Reiseführer, das ist ein Baedeker der Seele für Sommerfrischler*. Wien, Paul Zsolnay.

BAUM, JULIUS: *Schwäbische Plastik des ausgehenden Mittelalters*. Mit 90 Bildtafeln. Tübingen, Alexander Fischer.

*) Für die Auswahl der hier verzeichneten Bücher ist nicht immer deren Neuheit, sondern auch die Qualität maßgebend, wenn es sich um vergessene oder nicht genügend anerkannte Bücher handelt.