

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

urn:nbn:de:bsz:31-56541

Gesegnete Mahlzeit

DAS KOCHBUCH FÜR ALLE



1919
J. BENSHEIMER
MANNHEIM, BERLIN
LEIPZIG



Vorzüglich hält sich Eingemachtes
durch die hellroten

Gummiringe »AM«

Geruchlose Friedensware

20 bis 30 mal wieder verwendbar.

Gummiwaren für Kinderpflege,
Krankpflege, Garten und Haus, Landwirtschaft,
chem. Industrie u. Laboratorien.

Verfand gegen Nachn. — Bei Aufträgen von 30 M. an franko.

A. Minuth, Charlottenburg, Osnabrückerstr. 22

Besegnete Mahlzeit!

DAS KOCHBUCH FÜR ALLE

von

Emma Kromer

1. Vorsitzende des Hausfrauenbundes Mannheim
und

Hedwig Neumeier

1. Vorsitzende des Hausfrauenvereins Heidelberg

MOTTO:

*Mit Vielem hält man Haus,
Mit Wenigem kommt man aus.*

*



1 9 1 9

J. Bensheimer, Mannheim, Berlin, Leipzig

ak

MS E 1262



I.
II.
III.
IV.
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.
19.
20.
21.
22.
23.

Inhalt.

	Seite
I. Vorwort	1— 3
II. Einleitung	4— 8
III. Küchenzettel	9— 42
IV. Die Kochliste	43— 46
1. Suppen (Nr. 1—59)	47— 62
2. Suppeneinlagen (Nr. 1—12)	63— 65
3. Fleisch und Fleischgerichte (Nr. 1—100)	66— 96
4. Fische (Nr. 1—57)	97—116
5. Soßen (Nr. 1—21)	117—121
6. Gemüse, Kartoffeln, Pilze (Nr. 1—80)	122—141
7. Allerlei Beilagen zum Gemüse und Gerichte für den Abendtisch (Nr. 1—71)	142—162
8. Salate (Nr. 1—28)	163—169
9. Süßen (Nr. 1—14)	170—174
10. Eier-, Milch- und Mehlspeisen (Nr. 1—96)	175—207
11. Gehebackwerk (Nr. 1—29)	208—218
12. Pudding (Nr. 1—33)	219—229
13. Süße Soßen (Nr. 1—17)	230—233
14. Kalte süße Speisen (Nr. 1—67)	234—252
15. Torten und Kuchen (Nr. 1—75)	253—275
16. Klein-Backwerk (Nr. 1—100)	276—301
17. Kompotte (Nr. 1—25)	302—308
18. Kalte Getränke (Nr. 1—20)	309—314
19. Warme Getränke (Nr. 1—20)	315—320
20. Das Einmachen von Obst und Gemüse (Nr. 1—72)	321—342
Aufstellung über das Sterilisieren	343—344
Ausdrücke, welche in Nord- und Süddeutschland ver- schieden sind	345
Alphabetisches Register	346

Vorwort.

Der Gedanke, der uns in erster Linie zu der Herausgabe eines neuen Kochbuches veranlaßt hat, ist der, daß unsere deutschen Hausfrauen nun nach Beendigung des Weltkrieges in der Zeit der wirtschaftlichen Not Deutschlands ihre Haushaltung auf einer ganz anderen Grundlage aufbauen müssen.

Die Haushaltsführung und ganz besonders die Führung der Küche muß eine einfachere werden, als sie es vor dem Kriege war, sie muß aber auch zum Wohl der ganzen Familie und vor allem zum Besten der heranwachsenden Jugend eine durchdachte und besser ausgearbeitete sein.

Die Kochbücher, die uns aus Friedenszeiten erhalten geblieben sind, werden nur mehr den Wert alter Märchenbücher aus dem Schlaraffenland haben, und die Duzende neuer Kochbücher, die im Krieg entstanden sind, sollen für spätere Generationen aufbewahrt bleiben als Zeugnis des guten Willens der deutschen Hausfrau, die Schwierigkeiten der Ernährung zu überwinden, welche die brutale Kriegsführung unserer Feinde durch die grausame Hungerblockade in jede einzelne Familie trug. Sie dürfen aber nicht mehr benützt werden, denn es gilt, nun die schweren Folgen der Unterernährung, die sich im ganzen Volke unabsehbar und erschreckend bemerkbar machen, zu heben durch eine vernünftige und planmäßige Ernährung.

Die Fleischnahrung nimmt in unserm Buch nur einen verhältnismäßig kleinen Raum ein. Nach übereinstimmender Aussage bedeutender Aerzte hat man ihr vor dem Kriege ganz unberechtigter Weise eine viel zu große Bedeutung zugemessen. Wir haben dafür gezeigt, in welcher mannigfaltiger Art man die Gemüse zubereiten kann, um

eine angenehme Abwechslung des Küchenzettels zu bieten, und wir haben vor allem den Nährmitteln, Reis, Grütze, Hafer usw., den Platz zugewiesen, der ihnen zukommt. Sie sollen zusammen mit dem Fett, das der Körper unbedingt gebraucht, den Hauptbestandteil unserer täglichen Nahrung bilden. An Stelle des Fleisches bringen wir öfters Fischgerichte und als nötige Ergänzung des Küchenzettels, nicht als Luxus, eine Fülle einfacher, nahrhafter, süßer Speisen, Puddings und Gebäck.

Möge es uns gelingen, den Hausfrauen bei ihrer schweren Aufgabe zur Seite zu stehen mit praktischen Ratschlägen und Anregungen, die wir ihnen darbieten auf Grund jahrelanger praktischer Erfahrung.

Mannheim, November 1919.

Emma Kromer.

Liebe Hausfrau!

Liebe Mutter Deiner allzu zarten Kinder!

Wir bringen Dir ein Kochbuch, einen Ratgeber, es soll Dir täglicher Begleiter, ein wahrer Freund werden. Die Nahrungsmittel sind noch recht teuer und das Geld wird immer weniger. Deinem Gatten, Deinen Söhnen, die fünf Jahre mit am meisten eine abwechslungsreiche Kost entbehrten, Deinen jungen Kindern, deren Wangen durch das Fehlen der Milch bleich geworden sind, hast Du nun eine große Aufgabe zu erfüllen. Mach ihnen allen die Essenszeit zu einer Stunde der Freude. Wie Dein Tisch täglich blank und rein und mit ein paar Blumen geschmückt sein soll, so sei das, was auf den Tisch kommt, nicht nur eine Freude für die hungrigen Mäuler, sondern

ebenso für das genießende Auge. Für Suppe, Kraut und Kartoffeln brauchst Du kein Kochbuch. Für die, die nur das ihrer Familie bringen wollen, haben wir nicht gearbeitet. Für dasselbe Geld, ohne die Quantität zu verringern, kannst Du auch ganz anderes bieten. Täglich eine kleine Ueberraschung, täglich etwas zum Freuen, das kannst Du bringen, wenn Du nur die rechte Liebe zu Deiner Pflicht hast. Wir wollen Dir ja so gerne helfen, hab nur Vertrauen zu uns. „Eines schickt sich nicht für Alle!“ sagst Du, weil Dein Mann nicht gern Süßes ißt. Aber wir haben ja ein Kochbuch für Alle, versuche es einmal mit den Käsekeulchen Seite 193 und dem Apfelstrudel Seite 180. Und Du weißt ja schon immer, daß er die Leberknödel und die bayerischen Dampfnudeln am allerliebsten zu Hause bei seiner Mutter gegessen hat. Das findest Du alles in unserem Kochbuch und Vorschläge für den Mittag- und Abendtisch für die 365 Tage im Jahr. Frage nie Deinen Gatten: was soll ich morgen kochen? sondern sag' den Deinen: kommt nur pünktlich zum Essen und freut euch auf das, was ich für euch habe. Denn meine Liebe will ich euch zeigen in meiner Sorge für euer Wohlergehen; mit Nachdenken, voll Pflichttreue will ich meine Hauptaufgabe erfüllen, euch wieder zu gesunden, lebensfrohen Menschen zu machen. Die Mahlzeit ist oft die einzige Zeit, da sich die ganze Familie zusammensindet, das soll die Feierstunde werden, die alle täglich aufs neue eint. Und darum, liebe Hausfrau, Sorge, daß jede Mahlzeit ein Festtagsgepräge zeigt, und denke nicht, es sei etwas Kleines um die Kleinarbeit der Küche; es ist immer etwas Großes, Schönes um die getreue Pflichterfüllung.

Heidelberg, November 1919.

Hedwig Reumeier.

Einleitung.

Die Kunst des Kochens ist in den fünf Kriegsjahren fast in Vergessenheit geraten. Die Knappheit der Lebensmittel machte die Herstellung vieler Gerichte unmöglich, dazu kam, daß die große Mehrzahl der Hausfrauen neben ihrem häuslichen Beruf noch einen außerhäuslichen ergreifen mußte, so daß sie oft nur kurze Zeit in ihrer Haushaltung zubringen und nur das Einfachste und Nötigste herstellen konnte.

Die jungen Mädchen hatten weder Zeit noch Gelegenheit, kochen zu lernen, sie kamen oft direkt von der Schule in den Beruf und heirateten oft, ohne nur die nötigsten Begriffe der Haushaltsführung und der einfachsten Kochkunst zu haben.

Jetzt ist es nun doppelt wichtig und nötig, daß alle Frauen und Haustöchter sich um den Haushalt und die Küche bekümmern, sie müssen umlernen und neu lernen!

Die Hauptnotwendigkeit einer geregelten Haushaltsführung ist die Zeiteinteilung. Die Arbeit darf nicht unüberlegt und planlos begonnen und durchgeführt werden, sie muß wohl durchdacht werden. Die Herstellung des Essens für einen Tag beginnt schon am Abend vorher.

Gemüse wird abends vorher gerichtet. Weiß- und Rotkraut wird abends gehobelt, in eine Schüssel geschichtet und mit einem sauberen Tuch bedeckt. Schwarzwurzeln werden geschabt, in fingerlange Stücke geschnitten, in Wasser mit Essig und einem kleinen Löffel Mehl gelegt. Rüben aller Art werden abends vorgerichtet, Spinat wird abends verlesen, Erbsen ausgehülst, Bohnen von den Fäden befreit.

Kartoffeln sollen im Frühjahr, etwa von März an, abends geschält und in klares Wasser gelegt werden, sie kochen sich dann wie neue Kartoffeln.

Kalte Puddings, Flammeris oder Sülsen können abends zubereitet werden.

Sülsenfrüchte werden entweder über Nacht eingeweicht und kommen morgens gleich in die Kochkiste oder man weicht sie schon am Nachmittag ein und kocht sie nachts in der Kiste.

Auch Dürrobst kann nachts gekocht werden, so daß die Kiste am Morgen wieder frei ist für anderes.

Sehr wichtig ist es, daß der Küchenzettel nicht erst am Abend vorher oder wohl gar am Morgen selbst gemacht wird.

Er soll womöglich am Samstag für die ganze Woche gemacht werden oder, wenn dies nicht möglich ist, wenigstens für 2—3 Tage, je nachdem, was der Markt bietet, wann Fische oder Fleisch zu haben sind, usw.

Es ist auch jetzt sehr wertvoll für jede Hausfrau — auch für die, welche über Hilfe in der Küche verfügt —, wenn sie selbst auf den Markt geht, sie wird oft angeregt werden zu Einkäufen, die dann ihren Küchenzettel abwechslungsreicher gestalten können.

Ebenso gilt es, unermüdlich Umschau zu halten, wo und wann es Fische gibt, Räucherwaren, Käse, Pilze und ähnliches.

Es ist natürlich auch bei der Festsetzung des Küchenzettels nötig, Rücksicht auf die übrige Hausarbeit zu nehmen, daß an Waschtagen ein einfaches, schnell herzustellendes Essen gewählt und am Samstag die Arbeit für den Sonntag so vorbereitet wird, daß trotz des gehobenen Küchenzettels die Hausfrau oder Hausangestellte nicht unnötig belastet wird.

Eine große Rolle spielten während der Kriegsjahre die Vorräte in unserer Haushaltung. Nun, wo wieder etwas normalere Verhältnisse eingetreten sind, vermeide man die großen Vorräte.

Eine kleinere Menge Mehl soll in einer offenen Mehltruhe aufbewahrt und öfters mit einem Stöckchen umgerührt werden, damit sich keine Würmer bilden. Man legt ein Tuch zum Schutz von Staub darüber oder einen Deckel, der lose aufliegt.

Grieß soll ebenfalls öfters umgerührt werden; haben sich trotzdem Würmchen gebildet, so seihe man den Grieß durch einen groben Seiher, dann bleiben die Würmchen zurück und der Grieß kann noch gut verwendet werden.

Dürrobst und Dürrgemüse werden in losen Säckchen aus Mull oder Nessel aufgehängt, mit einem Schildchen versehen, auf dem der Inhalt steht.

Eingemachtes und sterilisiertes Obst wird öfters nachgesehen.

Sauerkraut und Bohnen werden regelmäßig abgewaschen.

Die Kartoffeln müssen ebenfalls sehr pfleglich behandelt werden. Faule Kartoffeln sind auszulesen. Bei Frostgefahr bedeckt man die Kartoffeln mit einem Sack oder Tuch, bei frostfreien Tagen sorge man für Lüftung der Keller. Von den Kartoffelgestellen, die jetzt in den Handel kommen, haben wir das nach dem „System Karch“ erprobt und können es als sehr praktisch empfehlen. Die Kartoffeln bleiben dabei immer etwas in Bewegung, sie werden von unten genommen, so daß die oberen nachrollen. Der Schwund ist tatsächlich ganz gering.

Gelberüben können zwischen die Kartoffeln geschüttet werden. Größere Mengen werden eingemietet.

Eier müssen Ende April, anfangs Mai eingelegt werden. Man muß sie gut durchleuchten, damit kein schlechtes Ei dazwischen kommt. Man schichtet die gewaschenen Eier in einen Steintopf, daß die Spitze nach unten steht und der Topf $\frac{3}{4}$ voll wird. Auf 50 Eier rechnet man 5 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Wasserglas, vermischt die Flüssigkeit, gießt sie über die Eier, daß sie handbreit darüber steht. Nach 3 Wochen muß die Masse sulzartig sein.

Zwiebeln legt man am besten mit dem Laub auf dem Speicher auf den Boden auseinander, wenn sie etwas abgetrocknet sind, kann man sie in einem Säckchen aufheben.

Äpfel und Birnen sollen in luftigen, frostfreien Räumen überwintern und, wenn möglich, nebeneinander, nicht aufeinander liegend aufbewahrt

werden. Die Aepfelgestelle, die überall käuflich sind, sind sehr praktisch, da sie das Auslesen fauler oder angesteckter Aepfel erleichtern.

Die Hausfrau wird in den nächsten Jahren schwer zu leiden haben durch die Kohlennot und die damit eng verbundene Gasknappheit. Auch hier heißt es lernen, sich diesen Verhältnissen anzupassen. Man präge sich folgendes ein: rußgeschwärzte Töpfe brauchen bis zur Erhizung auf Kochtemperatur eine größere Menge Gas als saubere Töpfe. Kesselstein ist ein Gasresser, er muß aus den Töpfen entfernt werden; das einfachste Mittel ist das, daß man in den Wasserkessel eine Muschel legt, an dieser setzt sich der Kesselstein an und kann dadurch leicht herausgenommen werden. Auch mittels Salzsäure ist Kesselstein leicht zu entfernen, man muß dann aber gut nachspülen. Man benütze möglichst niedere und breite Kochtöpfe, stelle das Spülwasser immer in einem Topf auf den Kochtopf. Ueberhaupt koche man in 2 oder 3 Töpfen aufeinander, indem man entweder einen umgekehrten Deckel zwischen die Töpfe legt oder einen der sehr praktischen Aluminiumteller, die durchlöchert sind und die Hitze gut durchlassen.

Die Firma Junker und Kuh hat an ihren Herden einen Sparbrenner, der sehr zweckmäßig ist und den Gasverbrauch sehr verringert; an anderen Herden stelle man sofort, wenn die Speise kocht, den Hahnen so klein als irgend möglich.

Auch bei der Kohlenfeuerung bedenke man immer, daß Sparen das Gebot der Stunde ist. Man Sorge dafür, daß keine unverbrauchten Kohlen in den Abfalleimer wandern. Vor dem Anheizen werden Rost und Aschenkasten gründlich von Asche und Schlacken gereinigt. Man lege nur so viel Kohlen auf, als unbedingt nötig ist. Aus altem Papier lassen sich durch Einweichen Papierbriketts herstellen, die sich gut bewährt haben. Das eingeweichte Papier wird gut ausgedrückt zu Klößen geformt, die an der Luft getrocknet werden, diese Arbeit soll möglichst im Sommer und Herbst vorgenommen werden.

Die Arbeit der Hausfrau ist eine große, schwierige und nicht immer eine dankbare. Aber der Krieg hat doch gelehrt, den Wert der Hausfrauenarbeit besser zu würdigen und zu verstehen. Die Hausfrauen müssen sich immer mehr auf den Standpunkt stellen, daß ihre Arbeit auch eine Berufsarbeit ist, eine Arbeit, die eine große Pflichttreue verlangt, die selbstlos geleistet und als Kleinarbeit angesehen wird, die aber ihre unendlich große Bedeutung hat dadurch, daß durch sie das Glück und Wohl der ganzen Familie bedingt wird.

Unsere Küchenzettel.

Wir haben an den Anfang des Kochbuchs einen Küchenzettel für den Mittags- und Abendtisch fürs ganze Jahr gesetzt, um diese schwerste Frage zuerst zu lösen. Die Zusammensetzung der Speisezettel ist wohl durchdacht nach ihren Nährwerten, nach ihrem Wohlgeschmack, nach Bekömmlichkeit, Preis und Zweckmäßigkeit. Wenn wir diese Vorschläge vom gegenwärtigen, volkswirtschaftlichen Standpunkt aus betrachten, so dürfen wir uns sagen, daß wir mit Fleisch sparten, Butter und Eier aufs nötigste beschränkten und Brot und Mehl wenig verbrauchten. Wir haben aber doch jede Einförmigkeit vermieden und manche, ja die überwiegende Mehrzahl der Gerichte kam binnen 4 Wochen nur einmal vor.

Daß nun aber doch nicht die ganzen Küchenzettel für jeden und jede Familie ganz genau so passen, wie sie gegeben sind, ist klar. Wo mehrere Kinder sind, wird man noch öfter zu den Kapiteln der Flamme und Grügen greifen, als in anderen Familien; wo der Gatte Jäger ist, da wird er zur Freude der Hausfrau gar manches Stück Wild oder Wildgeflügel zur Bereicherung des Speisezettels nach Hause bringen, und das ist kein Fehler und wird sich doch leicht in den Rahmen unserer Vorschläge einreihen lassen: Sauerkraut schmeckt noch besser zu Rebhühnern, die mit Speck umbunden sind, als wenn wir nur den Speck dazu gebraten haben, usw. usw. Und wer im Herbst ein

Schweinchen schlachten konnte, der braucht seinen Winter-
vorrat an Fett nicht so ängstlich zu hüten, als wie
wir es im Kochbuch tun mußten, da man das Fett so
furchtbar teuer bezahlen muß. Wo aber Sparsamkeit
Küchenmeister sein muß, da kann man unsern Speise-
zettel beschneiden — und wenn das auf die richtige
Art geschieht, so wird doch jede Unterernährung ver-
mieden werden, und das ist jetzt unsere Hauptaufgabe.

Das Wichtigste ist unbedingt: Jedes Nahrungsmittel
gut auszunützen, durch die Kochkiste alle Nährwerte her-
auszuholen, jedes Restchen zu verwerten, ja nichts un-
kommen zu lassen und immer dafür zu sorgen, daß jeder
auf dem Tische das findet, das seinen Hunger aufs an-
genehmste stillt. Dazu sollen unsere Küchenzettel helfen!

Monat Januar

1. Woche.

Sonntag: Einlaufsuppe, Schweinebraten mit gelben Rüben und Kartoffeln. Bohnentorte.

Abends: Kalter Schweinebraten mit Erdschockensalat.

Montag: Knochensuppe mit Gerstengröße und Kartoffelstückchen, Erdkohlrabiklöße mit Apfelsöße.

Abends: Krautwickel und Kartoffelsalat.

Dienstag: Graupensuppe mit Wurzelwerk, Schwarzwurzeln mit Bratwurst und Kartoffeln. Safflammeri.

Abends: Geröstete Kartoffeln und Krautsalat.

Mittwoch: Bohnensuppe mit Speckwürfeln, Pudding von Kartoffeln und Äpfeln.

Abends: Heringe und Schalkartoffeln.

Donnerstag: Kerbelsuppe, Teltower Rübchen mit Kartoffelschnee. Auflauf von Maniokagrieß mit Apfelweinsöße.

Abends: Heringsauflauf.

Freitag: Majoransuppe, gedämpfter Fisch mit Salzkartoffeln und Meerrettichsöße. Wehlschmarrn mit Zwetschenkompott.

Abends: Linsenragout.

Samstag: Legierte Haferuppe, Milchkartoffeln mit gebratener Blutwurst. Buttergrieß.

Abends: Weiße Rüben mit Salzkartoffeln.

2. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe mit Grießklößen, Gänsekeulen mit Paprika, Sauerkraut und Kartoffelbrei. Reisauflauf.

Abends: Apfelmüse.

Montag: Blumenkohluppe, eingemachte Bohnen mit Kartoffeln und gebackenen Kürbisschnitten. Buttermilchspeise.

Abends: Schwarzbrotpudding mit Früchten.

Gesegnete Mahlzeit.

Dienstag: Lebersuppe, Kartoffelklöße mit gedörrten Pflaumen.

Abends: Gebackene Klöße mit Salat.

Mittwoch: Brotsuppe, Lungenhaschee mit Kartoffeln in der Schale. Kartäuserklöße mit Vanillesoße.

Abends: Aufschnitt mit Bratkartoffeln.

Donnerstag: Kartoffelsuppe, Sauerkraut mit Erbsenbrei und Dürrefleisch. Schokoladepfeife.

Abends: Kartoffelpuffer mit Preiselbeeren.

Freitag: Lauchsuppe mit Grieß, Backfisch mit Kartoffelsalat, Obst.

Abends: Preßkopf mit Kartoffeln und roten Rüben.

Samstag: Sagosuppe mit Kartoffeln, Rindfleisch mit Beilagen. Gedämpfte Kürbisschnitte.

Abends: Gewärmtes Sauerkraut mit Erbswürstchen.

3. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe, Hasenbraten mit Rotkraut und Kartoffelbrei. Käsekuchen.

Abends: Sülze aus Schollen.

Montag: Gebrannte Mehlsuppe, Hammelfleisch mit Bohnen. Graupen mit Dörrobst.

Abends: Gewärmtes Gemüse von Mittag mit Kartoffeln.

Dienstag: Abgezogene Suppe aus Maggiwürfeln, Maniokagrießschnitten mit eingemachten Kirschen.

Abends: Kalter Hasenbraten mit Selleriesalat und Apfelbrei.

Mittwoch: Wildsuppe mit Klößchen, Bayerisch Kraut mit Kartoffeln und Frikadellen. Apfelsinensulz.

Abends: Schalkartoffeln mit Meerrettichsoße und rote Rüben. Käse.

Donnerstag: Maniokagrießsuppe mit Tomaten, Hasenragout mit Kartoffelklößen. Apfelbrei.

Abends: Kürbisschnitten mit Kartoffeln und Erbschotenalat.

Freitag: Kartoffelsuppe, Sauerkraut mit Erbsenbrey.
Pflanzl.

Abends: Pfannkuchen mit Salat.

Samstag: Falsche Eiergerstensuppe, Ochsenfleisch mit sauren
Kartoffeln und Salzgurken. Orangen.

Abends: Wurst mit Bratkartoffeln und Salat.

4. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe, Ochsenzunge mit eingeweckten Erbsen
und Karotten. Schokoladespeise.

Abends: Gurkensalat mit gerösteten Kartoffeln.

Montag: Suppe aus Gerstengrütze, Ragout aus dem Ab-
fall der Zunge mit Spähle.

Abends: Sauerkrautpastete.

Dienstag: Gemüsesuppe, Frisch Stew, Haferslockenpudding
mit Johannisbeersaft.

Abends: Marinierte Seringe mit Kartoffeln.

Mittwoch: Würfelsuppe, Ragout mit Erdkohlrauben, Wein-
grütze.

Abends: Krautwickel mit Kartoffelsalat.

Donnerstag: Graupensuppe mit Gemüse, Rosenkohl mit
Kastanien. Bratäpfel.

Abends: Hausmachersülze mit Schalkartoffeln.

Freitag: Linsensuppe, Schellfisch mit Salzkartoffeln und
Senfsoße. Dampfnudeln mit Birnentompott.

Abends: Reisbrey mit Zucker und Zimt.

Samstag: Brotsuppe, Sauerkraut mit Kartoffelbrey. Erd-
beerpudding aus Puddingpulver von Christian Riempp in
Karlsruhe.

Abends: Erbschokengemüse mit Kartoffeln.

Monat Februar

1. Woche.

Sonntag: Gemüsesuppe, gefüllte Kalbsbrust mit Rosenkohl
und Kastanien. Karamelspeise.

Abends: Suppe vom Mittag, kalter Braten und Kar-
toffelsalat.

Montag: Geröstete Grießsuppe, Sauerkraut mit Kartoffelbrei. Reisbrei mit Zucker und Zimt.

Abends: Schalkartoffeln und Meerrettich.

Dienstag: Graupensuppe, Erdkohlrabi mit Kartoffeln gekocht. Dampfnudeln mit getrockneten Zwetschen.

Abends: Sauerkrautpastete.

Mittwoch: Kartoffelsuppe, Gulasch mit Gemüsenudeln. Kompott.

Abends: Nudelauflauf mit Rosinen.

Donnerstag: Süße Brotsuppe, eingemachte Bohnen mit Kartoffeln und Hering. Kaiserschmarrn.

Abends: Schalkartoffeln mit weißem Käse.

Freitag: Bohnensuppe, Stöckfisch mit Senfsoße und Kartoffeln. Schneckenudeln.

Abends: Suppe vom Mittag, gebackener Kürbis mit Kartoffeln und Endivien Salat.

Samstag: Suppe vom Tag vorher, braunes Kartoffelgemüse und rote Rüben und Essiggurken. Mandelpudding aus Puddingpulver mit Fruchtsoße.

Abends: Wurst und Kräut Salat.

2. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe, Kaninchenbraten mit Bayrisch Kraut und Kastanien. Kuchen aus Heidelbeeren in Flaschen.

Abends: Frikadellen mit Kartoffeln und Salat.

Montag: Erbsensuppe, weiße Rüben mit Hammelfleisch und Kartoffeln. Grießflammeri.

Abends: Suppe vom Mittag, Heringskartoffeln.

Dienstag: Grünkernsuppe, Kaninchenragout mit Kartoffelkloßen, Kompott aus Aepfelschnitzeln.

Abends: Suppe vom Mittag, Reis mit Zucker und Zimt.

Mittwoch: Sagosuppe, gelbe Rüben mit Kartoffeln und Grünkernküchlein, Dörrozweitschenjulz.

Abends: Fischpudding mit Salat.

Donnerstag: Haferslockensuppe mit Brotbröckchen, Rindsrollen mit Erdschocken und Kartoffeln, eingemachte Birnen.

Abends: Kastanien mit Aepfeln gedämpft.

Freitag: Kartoffelsuppe, Schellfisch mit Kräutersoße. Apfelpfannkuchen.

Abends: Gebackene Heringe mit Salzkartoffeln.

Samstag: Einlaufsuppe, Ochsenfleisch mit Beilagen, Schokoladeflammeri.

Abends: Schinkenmakkaroni.

3. Woche.

Sonntag: Marktflößchensuppe, Lendenbraten und Leipziger Allerlei (aus eingeweckten und frischen Gemüsen), Bratkartoffeln. Bohnentorte.

Abends: Kalter Braten, rote Rüben, Kartoffeln.

Montag: Tomatensuppe, Winterkohl mit Kartoffeln und Würstchen oder Haserlodenküchlein. Grießflammeri.

Abends: Kartoffelpfannkuchen mit Salat oder Kompott.

Dienstag: Suppe aus Grünkerngrüße, Mischgemüse. Apfelpfannkuchen.

Abends: Brotpudding mit Fruchtsoße.

Mittwoch: Erbsensuppe, Schwarzwurzeln mit Kartoffeln. Kartäuserkloße mit Dinstobst.

Abends: Käseknödelchen, Selleriesalat, rote Rüben.

Donnerstag: Maggijuppe, eingemachte Bohnen mit Kartoffeln. Gebackenes Obstmus.

Abends: Büchsenfleisch mit Erdschokensalat.

Freitag: Bohnensuppe mit Kartoffeln und gelben Rüben. Dampfnudeln mit Heidelbeeren.

Abends: Gebackene Kürbisschnitten mit Kartoffelsalat.

Samstag: Selleriesuppe, Kummelkraut mit Kartoffeln. Graupenpudding.

Abends: Pfannkuchen mit Salat oder Kompott.

4. Woche.

Sonntag: Pfannkuchensuppe, Hackbraten mit eingewecktem Spargelgemüse und Bratkartoffeln. Reispudding mit Schokoladesoße.

Abends: Kalter Hackbraten mit italienischem Salat.

Montag: Wassergriechsuppe, Irish Stew. Haferflocken-
Allerlei.

Abends: Reste vom Haferflocken-Allerlei gebacken mit
Kartoffelsalat.

Dienstag: Kartoffelsuppe, Sauerkraut mit Erbsenbrei und
Dörrfleisch. Süße Nudeln.

Abends: Dicke Pfannkuchen mit Zucker bestreut.

Mittwoch: Graupensuppe, gedämpftes Herz mit Schupf-
nudeln. Kompott aus Apfelingeln.

Abends: Krautwickel, Käsebrot.

Donnerstag: Linsensuppe, Erdkohlrabi mit Kartoffeln.
Schokoladepudding.

Abends: Suppe vom Mittag, Gemüsesalat.

Freitag: Sagojuppe, gebackene Rotzungen mit Kartoffel-
salat. Rote Grütze.

Abends: Pot- oder Topfbeutel.

Samstag: Falsche Eiergerstensuppe, Ochsenfleisch mit
Rahmkartoffeln und Beilagen. Reiskreis mit Zucker und Zimt.

Abends: Schalkartoffeln mit weißem Käse, Seringen
oder Bücklingen.

Monat März

1. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe, Hühnerrikassée mit Reis. Käse-
kuchen.

Abends: Reste vom Mittag und geröstete Kartoffeln.

Montag: Hafergrütsuppe. Pickelsteiner, Brotspeise mit
Äpfeln und Weinbeeren.

Abends: Gebackene Leber mit eingemachtem Gurken-
salat und Schalkartoffeln.

Dienstag: Reissuppe, Sauerkraut mit Thüringer Klößen.
Einfacher Birnenauflauf.

Abends: Fischpudding mit Salat.

Mittwoch: Petersiliensuppe, Makkaroni in weißer Soße.
Kartoffelkrapsen.

Abends: Kartoffelgemüse mit Wurfscheibchen.

Donnerstag: Dicke Gemüsesuppe, Grünkohlpudding mit Apfelbrei aus Dörräpfeln.

Abends: Heringskartoffeln.

Freitag: Gerstenflockensuppe, gekochter Stockfisch mit Salzkartoffeln und Kräutersoße. Maisgrießklöße mit eingemachten Birnen.

Abends: Suppe vom Mittag, Deutsches Beefsteak mit Kartoffelsalat.

Samstag: Suppe Frauenlob, Grünkohl mit Gerstengröße und Frankfurter Würstchen. Kartoffelspeise.

Abends: Jägerkohl.

2. Woche.

Sonntag: Fleischbrühe mit Markflöschchen, Schmorbraten mit Spinat und Bratkartoffeln. Zwiebackauflauf mit Vanillesoße.

Abends: Kalter Braten mit Bohnensalat, Käse.

Montag: Tomatensuppe mit Reis, Rosenkohl mit Kastanien. Turiner Apfelsinenspeise.

Abends: Leberwurst mit Selleriesalat und Schaffartoffeln.

Dienstag: Gemüsegraupensuppe aus Dörrgemüsen, Lungenmus mit Makkaroni. Milchgrießlammeri.

Abends: Bohnensalat mit Kartoffeln.

Mittwoch: Lauchsuppe, weiße Bohnen mit Gelbrüben oder mit Kartoffeln und Speck. Sagopudding.

Abends: Krautwickel.

Donnerstag: Erbsensuppe mit Brotwürfeln, Erdschockengemüse mit Bratkartoffeln und Grünkernküchlein. Apfelpolenta.

Abends: Stockfisch mit Tomaten und Kartoffeln.

Freitag: Kartoffelsuppe, Badfische mit Feldsalat und Kartoffeln. Stachelbeergröße mit Milch.

Abends: Gebackene frische Heringe mit Kartoffeln.

Samstag: Suppe aus Erdschocken, Küchlein aus getrockneten Pilzen mit Kastanienbrei. Kompott.

Abends: Kartoffelpfannkuchen mit Salat.

3. Woche.

Sonntag: Graupensuppe mit Fleisch und Kartoffeln.
Schwarzwurzelpudding mit glacierten Kastanien. Reistorte.
Abends: Reste vom Mittag. Käsebrod.

Montag: Grünkohlsuppe mit Hafergrüße, Sauerkraut und
Rajfelder Rippensteck, Kompott.
Abends: Spätzle mit Feldsalat.

Dienstag: Leberspätzlesuppe. Bohnengemüse mit Hering
und Kartoffeln. Apfelreis.
Abends: Nudeln mit Tomatensoße.

Mittwoch: Grießsuppe, Ochsenfleisch mit gelben Rüben
und Kartoffeln, Weingrüße.
Abends: Fleischsalat mit Kartoffeln.

Donnerstag: Erbswurstsuppe mit Speck, Dampfnudeln
mit eingemachten Kirschen.
Abends: Rhabarberauslauf.

Freitag: Tomatensuppe mit Haferflocken, Schleie mit
Kartoffeln und Gurkensalat. Reisbrei mit Zucker und Zimt.
Abends: Makkaroni mit Käse und Salat.

Samstag: Geschmälzte Brotsuppe, Erdkohlragigemüse mit
Büchsenfleisch, Kaffeeclammeri.
Abends: Leberwurst und Kartoffelsalat.

4. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe, Schweinebraten mit eingemach-
tem Spargel und Kartoffeln. Gelbrübenbrot.
Abends: Kalter Braten mit Selleriesalat.

Montag: Wassergrießsuppe, Rummelkraut mit Kartoffeln
und Bratwürstchen. Wackelpeter.
Abends: Leberschnitten mit Spätzle.

Dienstag: Linsensuppe, Rote Rübengemüse mit Schupf-
nudeln. Schokoladegrießpudding mit Vanillesoße.
Abends: Grießklöße mit Salat oder Kompott.

Mittwoch: Maggi-Spargelsuppe, Bickelsteiner, Schwarzbrotpu-
dding mit Brombeersaft.
Abends: Hausmachersülze mit Kartoffeln.

Donnerstag: Bohnensuppe mit Knackwürsten, Waffeln.
Abends: Kalbsragou mit Maffaroni.

Freitag: Grünkernmehlsuppe, Kabeljau mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln. Reiskrei mit Schokoladesoße.
Abends: Sproten, Fischkücklein mit Salat.

Samstag: Nudelsuppe, Dshenfleisch mit Beilagen, Weckschnitten mit Kompott.
Abends: Aufgezogene Pfannkuchen, Kartoffelsalat, Käsebröt.

Monat April

1. Woche.

Sonntag: Lauchsuppe, Kalbsbraten, Blumenkohl, Kartoffeln. Käsekuchen.
Abends: Kalter Braten, gemischter Salat.

Montag: Selleriesuppe. Spinat mit Kartoffelpfannkuchen, Kompott von getrockneten Zwetschen.
Abends: Grießklöße mit Fruchtsoße.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Weißkraut und gelbe Rübenkücklein.
Abends: Schalkartoffeln und weißer Käse.

Mittwoch: Geröstete Grießsuppe. Sauerkraut mit Kartoffelbrei, Vanillegelatine.
Abends: Pilzsalat, Kartoffeln, Käse.

Donnerstag: Nudelsuppe, Bohnen, Hering, Kartoffeln, Kompott.
Abends: Bückingreis.

Freitag: Gemüsejuppe. Gefüllter Schellfisch, Kartoffeln, Grießpeise.
Abends: Sauerkrautauslauf.

Samstag: Dicke Bohnensuppe. Apfelmücklein.
Abends: Fischsülze mit Bratkartoffeln.

2. Woche.

Sonntag: Gelbe Rübensuppe. Schmorbraten und Kartoffelbrot. Zitronencreme.

Abend: Blumenkohl mit Pilzen, Kartoffeln.

Montag: Spinatsuppe. Sauerkraut, Erbsenbrot und Dürrefleisch.

Abend: Heringskartoffeln.

Dienstag: Zwiebelsuppe. Kabelaufkoteletten mit Kartoffelsalat, Maniokagrießspeise.

Abend: Selleriefülze mit Bratkartoffeln.

Mittwoch: Lebersuppe, Rotkraut, gebackener Kartoffelbrot. Weingelee.

Abend: Nudeln mit Vanillesoße.

Donnerstag: Falsche Eiergerstensuppe. Spinat mit Pfannkuchen. Dörrobst.

Abend: Makkaroni mit Tomaten.

Freitag: Gerstensuppe mit Gemüse. Gebackene Schollen, Felsalat, Kartoffeln. Gefüllte Äpfel.

Abend: Fischfülle mit Roterüben und geröstete Kartoffeln.

Samstag: Linsensuppe mit Wurst, kalter Reis mit Fruchtsoße.

Abend: Kartoffeln, gebackene Selleriescheiben.

3. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe. Kaninchenbraten mit Rosenkohl. Drangencreme.

Abend: Kaninchenwurst und Winter Salat.

Montag: Suppe von den Kaninchenresten. Grüne Bohnen und Heringskoteletten. Fruchtfülle.

Abend: Bohnensalat aus eingemachten Bohnen, Kartoffeln.

Dienstag: Zweierleisuppe. Stockfischauflauf mit Petersiliensoße und Kartoffeln. Kaffeehammer.

Abend: Gefüllte Kartoffeln, Salat.

Mittwoch: Rosengrießsuppe. Spinat mit Haferflockenküchlein, Kartoffeln. Obstsalat.

Abends: Nudelplatz mit Salat.

Donnerstag: Nudelsuppe. Schweinspörkölt mit Kartoffeln. Schaumspeise.

Abends: Roterüben und Kartoffeln.

Freitag: Erbsensuppe. Fischauflauf mit Reis und Spinat. Kompott.

Abends: Kartoffelbrei mit gebackener Blutwurst.

Samstag: Pickelsteiner mit Speck. Rhabarbergrüße.

Abends: Bohnenküchlein und Salat.

4. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe. Hühnerfrütkasse mit Reis. Apfelfuchen.

Abends: Kal in Gelee, Bratkartoffeln.

Montag: Suppe von den Hühnerknochen. Gebackenes Kalbshirn und Mangold und Kartoffeln. Gefochte Pflaumen.

Abends: Kohlrollen mit Reissfülle, Salat.

Dienstag: Gelberübensuppe. Fischauflauf mit Spinat, Mandelspeise.

Abends: Schusterpastete; Salat von den Mangoldstielen.

Mittwoch: Milzsuppe. Petersilienkartoffeln und gebackene Frühlingschnitten, Rhabarberkompott.

Abends: Vegetarischer Hackbraten, Salat.

Donnerstag: Fischsuppe. Spinat mit gebackenen Grießschnitten. Rhabarberfuchen.

Abends: Kartoffeln mit Apfel. Käse.

Freitag: Bohnensuppe. Fisch im Wasserbad, Kartoffeln, Petersiliensoße.

Abends: Grießklöße mit Obst.

Samstag: Reissuppe. Schottisches Gericht, Obst.

Abends: Hoppelpoppel.

Monat Mai

1. Woche.

Sonntag: Ochschwanzsuppe. Kalbsnierenbraten und Teltower Rübchen. Linzertorte.

Abends: Verlorene Eier in Sülze, Roterüben; Käse.

Montag: Spargelsuppe, Spinat mit Ei und Kartoffeln. Kalte Grießspeise.

Abends: Grüner Salat mit Schupfnudeln.

Dienstag: Frühlingsuppe. Gebackene Rotzunge mit Kartoffeln und Kressesalat.

Abends: Rote Grütze mit Vanillesoße.

Mittwoch: Würfelsuppe. Pickelsteiner mit Hammelfleisch. Rhabarbergrütze.

Abends: Salzkartoffeln, Senfsoße mit Eiern und Gurke.

Donnerstag: Milzsuppe. Spargelgemüse und Kartoffeln. Karamelspeise.

Abends: Petersilienkartoffeln und Wurst.

Freitag: Gebrannte Grießsuppe. Fischpickelsteiner. Obst.

Abends: Kartoffeln, weißen Käse, Radisheschen.

Samstag: Kartoffelsuppe. Apfelfüchlein.

Abends: Bohnensalat, Kartoffeln. Käse.

2. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe. Gefüllte Kalbsbrust. Gelbe Rüben, Kartoffeln. Sauermilchspeise.

Abends: Heringsalat, Käsestangen.

Montag: Lebersuppe. Gefülltes Kraut, Kartoffeln. Schokoladepudding.

Abends: Grießfüchlein und Obst.

Dienstag: Rumsfordsuppe. Bechamelkartoffeln mit Bratwurst. Obst.

Abends: Kartoffelklöße mit brauner Soße.

Mittwoch: Rosengrießsuppe. Spargelauslauf, Kartoffeln. Maultaschen mit Marmelade gefüllt.

Abends: Einlaufsuppe. Grüner Salat, gebackene Kartoffelklöße, Resteverwertung.

Donnerstag: Grünkernsuppe. Spinat mit gebackenem Hirn in Viertel, Kartoffeln.

Abend: Nudelplätz und Salat.

Freitag: Gerstensuppe. Seezungenfricassee mit Kartoffeln. Kaiserschmarrn.

Abend: Dicke Pfannkuchen und Obst.

Samstag: Pickelsteiner mit Speck, rote Grütze.

Abend: Kartoffelsalat und Wurst.

3. Woche.

Sonntag: Fleischbrühsuppe mit Reis. Stangenspargel mit Pfannkuchen. Apfelstrudel.

Abend: Fleischjülze mit Remouladensoße.

Montag: Graupensuppe. Bohnen mit eingemachten oder getrockneten Pilzen, Kartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Kartoffelpfannkuchen mit Essigbirnen.

Dienstag: Lauchsuppe. Gedämpfte Leber und Kartoffeln. Reis mit Rhabarber.

Abend: Spargelgemüse mit Kartoffeln zusammengekocht.

Mittwoch: Hafer- oder Gerstensuppe. Mischgericht mit jungen Gemüsen und Speck. Käseklöße.

Abend: Thüringer Klöße mit saurer Soße.

Donnerstag: Eiergerstensuppe. Spargelauslauf mit Kartoffeln. Pflaumenpeise.

Abend: Weckklöße und Obst.

Freitag: Pilzsuppe von getrockneten Pilzen. Stodfisch mit Sauerkraut. Apfelmilch.

Abend: Graupenküchlein, Salat.

Samstag: Linsensuppe mit Wurst. Gebackenes Obstmus.

Abend: Reis mit Äpfeln.

4. Woche.

Sonntag: Sagosuppe. Mairüben, Roastbeef, Kartoffeln. Apfelauslauf.

Abend: Gemüseris.

Montag: Bohnensuppe. Lauchgemüse, Frikadellen, Kartoffeln. Gefochtes Obst.

Abend: Haferkuchlein mit Saft.

Dienstag: Blumentohlsuppe. Spätle mit Obst.

Abend: Gebackene Blutwurst und Kartoffelsalat.

Mittwoch: Graupensuppe. Gelbe Rüben mit Grießschnitten. Kartoffeln. Obst.

Abend: Pilzreis mit Kartoffeln.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Gulasch mit Maffaroni. Obstsalat.

Abend: Sagoauflauf mit Dörrobst.

Freitag: Erbsensuppe. Ungarischer Schellfisch mit Kartoffeln.

Abend: Spargel mit Polentakräpfchen.

Samstag: Spinatsuppe. Graupenpudding mit Soße.

Abend: Gelbe Rübensalat, Kartoffeln, Wurst.

Monat Juni

1. Woche.

Sonntag: Spargelsuppe. Leipziger Allerlei, Kalbschnitzel, Kartoffeln. Kirschkuchen.

Abend: Tee, falscher Kaviar, gefüllte Eier.

Montag: Zwiebelsuppe. Karotten und Erbsen, vegetarischer Hackbraten. Obst.

Abend: Nudeln und Fruchtast.

Dienstag: Gemüsesuppe, Kartoffelklöße mit Dörrobst.

Abend: Beshamelkartoffeln.

Mittwoch: Graupensuppe mit Gemüse. Nudelauflauf mit Rhabarber.

Abend: Gebratene Leber mit Kartoffelsalat.

Donnerstag: Roh geriebene Kartoffelsuppe. Gefüllte Kohlrabi, Kartoffeln. Frische Kirschchen.

Abend: Kräuteruppe. Reisbrei mit Zucker und Zimt.

Freitag: Spinatsuppe. Fischklöße mit Tomatensoße, Kartoffeln. Gefochte Kirichen.

Abends: Blumenkohl und Pfannkuchen.

Samstag: Würfelsuppe mit Reisklößchen. Kirschpfannkuchen.

Abends: Kartoffelgulasch.

2. Woche.

Sonntag: Grüne Bohnensuppe. Gebratene Rehkeule, Salat, Kartoffelschnitten. Kirchspeise.

Abends: Kalter Braten mit pikanter Soße.

Montag: Suppe von den Wildknochen. Grüne frische Bohnen, Trifadellen von den Fleischresten, Kartoffeln.

Abends: Grießschnitten und grüner Salat mit Kresse.

Dienstag: Suppe von frischen Erbsen mit Grießklößchen. Steinbutt und Kartoffeln. Gefochte Kirichen.

Abends: Kartoffeln und Matjesheringe.

Mittwoch: Dicke Suppe. Kirichenmichel.

Abends: Bohnensalat und Kartoffeln.

Donnerstag: Leberreissuppe. Karotten und weiße Bohnen, gebackenes Ruheuter.

Abends: Grießklöße mit gekochten Kirichen.

Freitag: Reissuppe. Kal mit Dillsoße und Kartoffeln. Creme von unreifen Stachelbeeren.

Abends: Gefüllter Kopfsalat und Kartoffeln.

Samstag: Gelberübensuppe. Suppensleich und Beschamelkartoffeln.

Abends: Heringskartoffeln.

3. Woche.

Sonntag: Fleischbrühjuppe vom Samstag mit Markklößchen. Zunge mit jungen Erbsen, Kartoffeln. Käsekeulchen.

Abends: Ausschnitt von Zunge, gemischter Salat.

Montag: Kerbelsuppe. Zungenragout mit Klößchen, Späße.

Abends: Gebackene Späße und Salat.

Dienstag: Zwiebelsuppe. Frikadellen von den Zungenresten, Mangold, Kartoffeln. Erdbeeren.

Abends: Kartoffelgemüse mit Wurst.

Mittwoch: Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen. Dampfnudeln und gekochte Kirichen.

Abends: Saure Nieren und Kartoffeln.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Frische grüne Bohnen, neue Seringe, Kartoffeln, Johannisbeeren.

Abends: Kartoffelschnee und gebackene Sellerie Scheiben.

Freitag: Blumenkohlsuppe. Petersilienfisch mit Kartoffeln. Johannisbeerspeise.

Abends: Fischsalat mit Kartoffeln.

Samstag: Einbrennsuppe. Frisch Stew.

Abends: Spinatauflauf.

4. Woche.

Sonntag: Suppe mit Schwammklößchen. Kasseler Rippensteck mit Karotten und Erbsen. Johannisbeereis.

Abends: Fischhälze mit Gemüsesalat.

Montag: Dicke Gemüsesuppe mit Reis. Waffeln mit Kirichen.

Abends: Gebackene Kalbsfüße mit Salat.

Dienstag: Petersiliensuppe. Junge Kohlrabi, Kartoffeln. Erdbeerspeise.

Abends: Kartoffeln, neue Seringe.

Mittwoch: Spinatsuppe. Risibisi mit Fleischklößchen. Gemischtes Obst.

Abends: Aurländer Pastetchen und Salat.

Donnerstag: Pfannkuchensuppe. Königsberger Klops und Kartoffeln. Kirschpfannkuchen.

Abends: Petersilienkartoffeln und Wurst.

Freitag: Erbsensuppe. Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. Johannisbeerkompott.

Abends: Obstsuppe mit Grießwürfel.

Samstag: Grüne Suppe. Lungenknödel mit Kartoffeln.

Abends: Bohnensalat mit Kartoffeln.

Monat Juli

1. Woche.

Sonntag: Reiszuppe mit Erbsen. Taubenragout mit Kartoffeln. Schaumauflauf mit Kirichen.

Abend: Kalte Gemüseplatte mit Aufschnitt.

Montag: Suppe von den Taubenknochen mit Grieß. Grüne Bohnen, neue Kartoffeln. Kirichenstrudel.

Abend: Bohnensalat und Heringsküchlein.

Dienstag: Gemüsesuppe. Bänder gebraten mit holländischer Soße, Kartoffeln.

Abend: Spätzle und Kirichen.

Mittwoch: Grünkernsuppe. Kohlrabi mit Kartoffeln, Hafersüchlein. Dreifrucht.

Abend: Kartoffeln und Gemüsesalat.

Donnerstag: Fleischbrühsuppe mit Eierstich. Wachsbohnen mit Kartoffeln und Suppenfleisch.

Abend: Kaltes Suppenfleisch mit grüner Soße und Kartoffeln.

Freitag: Grüne Erbsensuppe mit Klößchen. Fischgulasch. Rote Grütze von frischen Beeren.

Abend: Kartoffeln, Gurkensalat, Käse.

Samstag: Hirnsuppe. Bratwurst und Karotten.

Abend: Kalter Reis mit Johannisbeeren.

2. Woche.

Sonntag: Grießsuppe. Gebeizte Rehkeule mit Kartoffelklößen. Himbeeraltshale.

Abend: Kalter Braten und gemischter Salat.

Montag: Riebeleesuppe. Pie mit Resten von dem Rehbraten. Obstspeiße.

Abend: Fleischsalat und Kartoffeln.

Dienstag: Selleriesuppe. Gefüllte Pfannkuchen mit Fleischresten, Salat.

Abend: Nudeln und Obst.

Gefegnete Mahlzeit.

Mittwoch: Gerstensuppe. Hackbraten und Kohlrabi. Stachelbeercrème.

Abends: Siebkäsnudeln mit Maisgries.

Donnerstag: Grüne Bohnensuppe. Hammelfleischragout und Reisgemüse.

Abends: Wachbohnen mit neuen Kartoffeln.

Freitag: Legierte Suppe. Gebratene Flußfische mit gemischtem Salat.

Abends: Kartoffelklöße mit Obst.

Samstag: Klobbrühsuppe. Fiedelsteiner.

Abends: Gebackene Kartoffelklöße (Reste) und Salat.

3. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe mit gebratenen Fleischklößchen. Rippensteer mit grünen Bohnen. Sauerkirschensulz.

Abends: Gemüsesalat, kalter Braten.

Montag: Sauerampfersuppe. Labstaus von dem übrigen Rippensteer. Frische Erdbeeren.

Abends: Bohnensalat und Schupfnudeln.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Blumenkohl mit Pilzen. Apfelsmus von Falläpfeln.

Abends: Gelberübenküchlein, Salat.

Mittwoch: Nudelsuppe. Bratwurst und Mangold. Kirschenkompott.

Abends: Dike Pfannkuchen und Salat.

Donnerstag: Selleriesuppe. Spinat und Braten von Grünkern oder Grünkernküchlein. Kompott von Sommerbirnen.

Abends: Pilzreis.

Freitag: Gemüsesuppe. Hecht mit Petersiliensoße und Kartoffeln. Reisspeise.

Abends: Schusterpastete.

Samstag: Grüne Bohnensuppe. Gebackene Griechschnitten mit Obst.

Abends: Gemüsereis.

4. Woche.

Sonntag: Suppe mit Schwammklößchen. Rindskoteletten und Karotten mit Erbsen. Heidelbeerkuchen.

Abend: Blumenkohljülze, Bratkartoffeln.

Montag: Geröstete Griessuppe. Pfifferlinge und Bohnen, Kartoffeln. Johannisbeercreme.

Abend: Pilzsalat, neue Kartoffeln in der Schale.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Fischgulasch mit Gemüse. Stachelbeeren.

Abend: Grießklöße und Obst.

Mittwoch: Rumfordsuppe. Bohnen und Hammelrippchen, Kartoffeln.

Abend: Gurkensalat und neue Kartoffeln.

Donnerstag: Hafersuppe. Chifore gebacken und Kartoffeln, Heidelbeerpfannkuchen.

Abend: Gebackene Grießschnitten mit Käse, Salat.

Freitag: Erbsensuppe. Petersilienfisch von Flußfischen, Kartoffeln. Rohes Obst.

Abend: Gebackene Topinambur und Salat.

Samstag: Zwiebelsuppe. Milchreis mit Zucker und Zimt.

Abend: Kartoffelgemüse und Wurst.

Monat August

1. Woche.

Sonntag: Ochsenchwanzsuppe. Gefüllte Gurken und Kartoffeln. Apfelstrudel.

Abend: Gemüsejülze von Blumenkohl, Bohnen, gelbe Rüben, Kartoffeln.

Montag: Pilzsuppe. Blumenkohl, holländische Soße, Kartoffeln. Rohes Obst.

Abend: Kartoffelsuppe, Sauermilchspeise.

Dienstag: Reissuppe. Gefüllte Kohlrabi, Griechspeise mit Heidelbeeren.

Abend: Nudeln und Salat.

Mittwoch: Sagosuppe. Gurkengemüse, gebratene Leber, Kartoffeln. Frisches Obst.

Abend: Suppe vom Mittag. Apfelfüchlein.

Donnerstag: Lebersuppe. Grüne Bohnen und Heringsfoteletten. Apfelmilch.

Abend: Gebackener Blumenkohl, Kartoffeln.

Freitag: Eiergerstensuppe. Gedämpfter Fisch mit Pilzen. Himbeersülze.

Abend: Pilzsalat, Kartoffeln.

Samstag: Pickelsteiner mit Gemüse und Pilzen. Birnenkompott.

Abend: Reisgemüse mit Wurst.

2. Woche.

Sonntag: Biringsuppe. Rahmschnitzel mit Kartoffeln und Gurkensalat. Apfelpudding.

Abend: Rührei und Bratkartoffeln.

Montag: Gelbe Rübensuppe. Vegetarischer Hackbraten und Roterübgemüse. Aprikosenkompott.

Abend: Kalter Hackbraten mit Heringssoße.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Dampfnudeln und Obst.

Abend: Saure Nieren und Kartoffeln.

Mittwoch: Fleischbrühsuppe mit Pfannkuchen. Suppenfleisch mit grüner Soße, neue Kartoffeln.

Abend: Grießschnitten und Obst.

Donnerstag: Tomatensuppe. Steinpilze und Kartoffeln. Himbeerspeise.

Abend: Salat von Steinpilzen, Kartoffeln.

Freitag: Reissuppe. Makkaroni mit Tomaten. Schneckenmudeln.

Abend: Neue Kartoffeln, weißer Käse.

Samstag: Bohnensuppe mit Schweinefleisch. Apfelauslauf.

Abend: Siebkäsespeise.

3. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe mit Reis. Artischocken und Kalbsbraten, Kartoffeln. Apfelreis.

Abend: Pilzsalat und Kartoffelschnitten.

Montag: Grießsuppe. Neues Wirsinggemüse mit Saferküchlein. Gefochtes Obst.

Abend: Zwiebelgemüse und Kartoffeln.

Dienstag: Roh geriebene Kartoffelsuppe. Fischklöße mit Tomatensoße, Kartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Gedämpftes Ochsenherz mit Kartoffelklößen.

Mittwoch: Gelbe Rübensuppe. Lungenmus und Kartoffeln. Rohes Obst.

Abend: Kartoffelklöße vom Abend vorher, gebacken, Salat.

Donnerstag: Suppe von der Lungenbrühe mit Gemüsespätle. Pilzotelette mit Beshamelfkartoffeln. Gefochtes Obst.

Abend: Tomatensalat, Kartoffeln.

Freitag: Bohnensuppe. Gebackene Barben mit Gemüsesalat. Apfelkuchen.

Abend: Pfannkuchen und Salat.

Samstag: Grießsuppe. Schmorgericht. Gefochtes Obst.

Abend: Gefüllte Tomaten mit Reis. Kartoffeln.

4. Woche.

Sonntag: Lauchsuppe. Junge Rebhühner mit neuem Sauerkraut, Kartoffelbrei. Sauermilchspeise.

Abend: Tomatensalat, Kartoffelkroketten.

Montag: Suppe von den Rebhühnerknochen. Auflauf von übrigem Sauerkraut. Gefüllter Pfannkuchen.

Abend: Kartoffelsalat mit Pilzwürstchen.

Dienstag: Sagosuppe. Wachsbohnen mit Grünfernküchlein und Kartoffeln. Apfelbrei.

Abend: Grießklöße mit Pflaumen.

Mittwoch: Eiergerstensuppe. Pilzmischgericht und Kartoffeln. Birnenkompott.

Abend: Gefüllter Pfannkuchen mit übrigen Pilzen.

Donnerstag: Linsensuppe mit altem Rebhuhn gekocht.
Apfelfüchlein.

Abend: Gurkensalat und neue Kartoffeln. Rettich.

Freitag: Erbsensuppe. Stockfischauflauf mit Kräutersoße.
Arme Ritter mit Obst.

Abend: Pfifferlinge und Risotto.

Samstag: Gemüsesuppe. Wirsing und Kartoffeln. Pflaumenkuchen.

Abend: Kartoffelsalat und gebackene Blutwurst.

Monat September

1. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe. Hackbraten mit Karotten und Erbsen. Aprikosenspeise.

Abend: Kalter Hackbraten und Gurkensalat.

Montag: Würfelsuppe. Gefüllte Gurken und Kartoffelgemüse. Mantaschen.

Abend: Neue rote Rüben, Kartoffeln, Käse.

Dienstag: Gemüsesuppe. Schleie gekocht und Petersilienkartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Nudeln und Salat.

Mittwoch: Gerstensuppe mit Gemüse. Rindsrouladen mit Kartoffeln. Kompott.

Abend: Kartoffelpfannkuchen und Pflaumen.

Donnerstag: Griechsuppe. Hammelfleisch mit weißen Rüben Kartoffeln. Apfelbrei.

Abend: Tomatensalat, Kartoffeln.

Freitag: Tomatensuppe. Gebackener Fisch mit gemischtem Salat. Rohes Obst.

Abend: Fischsalat von Resten, Kartoffeln.

Samstag: Zweierleisuppe. Haschee mit Kartoffelbrei. Gefüllte Äpfel.

Abend: Bratwürstchen und Kartoffelgemüse.

2. Woche.

Sonntag: Grünkernsuppe. Blumenkohl und Kalbschnitzel, Kartoffeln. Apfeltorte.

Abend: Gemischter Salat, Käse, Rettich.

Montag: Blumenkohlsuppe. Weiße Rüben und Kartoffeln. Kaiserschmarrn.

Abend: Gebackener Kürbis und Salat.

Dienstag: Gerstensuppe. Pilaff. Obstsalat.

Abend: Gebackene Leber und Kartoffeln, neue Salzgurken.

Mittwoch: Lauchsuppe. Neues Weißkraut und gehackte Beefsteak Kartoffeln. Apfelbrei.

Abend: Kartoffeln und Apfel.

Donnerstag: Geröstete Griechsuppe. Gürkengemüse, Kartoffeln. Gekochtes Obst.

Abend: Neue Kartoffeln in der Schale, weißen Käse, Rettichsalat.

Freitag: Rosengriechsuppe. Gedämpfte Seezungen mit Pilzen und Kartoffeln, gekochtes Obst.

Abend: Gefüllte Tomaten mit Reis, Kartoffeln.

Samstag: Haferflockensuppe. Fleischpfannkuchen und Salat.

Abend: Nudelplätz mit Obst.

3. Woche.

Sonntag: Pilzsuppe. Sauerbraten und Thüringer Kartoffelklöße. Pflaumenkompott und kleines Gebäck.

Abend: Kalbsjalm mit Kapernsoße.

Montag: Kartoffelsuppe. Rotkraut und Kartoffelbrei. Quittenkompott.

Abend: Aufgewärmter Sauerbraten und Kartoffelklöße.

Dienstag: Reisuppe. Dampfnudeln mit gekochten Birnen.

Abend: Gefüllte Gurken und Kartoffeln.

Mittwoch: Gerstensuppe. Hammelfleisch mit Steinpilzen und Kartoffeln. Pflaumenkompott.

Abend: Spätzle und Apfelbrei.

Donnerstag: Rumfordsuppe. Gefülltes Weißkraut mit Kapernsoße und Kartoffeln. Pflaumenpfannkuchen.

Abend: Krautsalat und Kartoffeln.

Freitag: Gemüsesuppe. Gefochter Schellfisch mit Kräuter-
soße und Kartoffeln.

Abend: Grießklöße mit Obst.

Samstag: Linsensuppe mit eingeschnittener Wurst. Apfel-
küchlein.

Abend: Bückingspeise.

4. Woche.

Sonntag: Tomatensuppe. Kalbsnierenbraten und Blumen-
kohl. Reispudding mit Fruchtsoße.

Abend: Kalter Braten, Gemüsesalat, Bircher-Benner-
speise.

Montag: Blumenkohlsuppe. Sauerkraut mit Thüringer
Klößen. Birnenauflauf.

Abend: Gebackene Klöße, Salat.

Dienstag: Gerstenflockensuppe. Gebackene Leber mit Be-
schameltkartoffeln. Obstsalat.

Abend: Maisgrießklöße mit Apfelmilch.

Mittwoch: Sagojuppe. Rote Rübensuppe und Kartoffeln.
Brotlauf mit Äpfeln.

Abend: Bücking, Kartoffel, Rettichsalat.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Rehragout vom Hals, Spätzle.
Obst.

Abend: Gebackene Spätzle und Kartoffeln (Restever-
wertung), grüner Salat mit Roterüben.

Freitag: Milchgrießjuppe. Gebratene Rotzunge mit Kar-
toffeln und Gurkensalat. Schwarzbrotpudding mit Brombeeren.

Abend: Gedämpfte Tomaten und Kartoffeln, Käse
und Rettich.

Samstag: Würfelsuppe. Schwarzwälder Gulasch. Brom-
beersüßhe.

Abend: Geräucherte Flundern, Kartoffelsalat.

Monat Oktober

1. Woche.

Sonntag: Reissuppe, gedämpftes Kalbfleisch mit eingeweckten Erbsen und Kartoffeln. Schokoladepudding.

Abend: Bunter Salat und Brot mit Käse.

Montag: Falsche Eiergerstensuppe. Spinat mit Kartoffeln und Gerstenküchlein. Apfelkompott.

Abend: Kartoffeln in der Schale, weißer Käse, Seleriesalat.

Dienstag: Kerbelsuppe. Sauerkraut mit Nudeln. Gebackenes Obstmus.

Abend: Gebackene Kürbis, Endiviensalat und Kartoffeln, Rettich.

Mittwoch: Abgeschmelzte Brotsuppe. Eingemachte Bohnen mit Sering und Kartoffeln. Gefochte Pfäunen.

Abend: Kartoffeln mit Pilzen, Kopfsalat.

Donnerstag: Bohnensuppe. Pickelsteiner. Rhabarber.

Abend: Suppe vom Mittag, Heringskartoffeln.

Freitag: Grünkernmehlsuppe. Kräuterfisch mit Kartoffeln. Dampfnudeln mit Birnenkompott.

Abend: Geröstete Kartoffeln, Salat, Käse.

Samstag: Graupensuppe. Braunes Kartoffelgemüse. Griechflammeri mit Himbeersoße.

Abend: Fischpudding mit Sardellensoße.

2. Woche.

Sonntag: Gemüsesuppe, Roastbeef mit Blumenkohl und Kartoffeln. Apfeltuchen.

Abend: Italienischer Salat.

Montag: Haferflockensuppe. Peterjilienkartoffel. Süße Nudeln.

Abend: Haschee mit Kartoffelbrei.

Dienstag: Blumenkohlsuppe. Gurkengemüse mit Kartoffeln. Rhabarberkompott.

Abend: Makkaroni mit Tomatensoße.

Mittwoch: Kartoffelsuppe. Mehlköße mit Dürrobst.
Abends: Apfelreis.

Donnerstag: Würfelsuppe mit Gemüse. Lungenhaschee mit Spätzle. Apfelküchlein.

Abends: Kartoffeln in der Schale und marinierte Heringe.

Freitag: Erbsensuppe. Schellfisch mit Salzkartoffeln und Senfsoße. Bohnentorte.

Abends: Fischpudding und Salat.

Samstag: Tomatensuppe. Gefülltes Weißkraut mit Kartoffeln. Apfelpompott.

Abends: Suppe vom Mittag, gebackene Nudeln.

3. Woche.

Sonntag: Einlaufsuppe. Hasenbraten mit Rotkraut und Kartoffelschnee. Buttermilchspeise.

Abends: Dicke Pfannkuchen.

Montag: Pilzsuppe. Kohlrabi mit Kartoffeln. Käsekuichen.

Abends: Reis mit Kürbis.

Dienstag: Gerstenlockensuppe. Hasenragout mit Kartoffelklößen. Apfelpompott.

Abends: Gedämpfte Tomaten und Salzkartoffeln.

Mittwoch: Wildsuppe mit Klößchen. Rosenkohl mit Kastanien. Rote Apfelgrübe.

Abends: Heringsalat.

Donnerstag: Sauerampfersuppe. Hackbraten mit bayerischem Kraut und Kartoffeln. Bratäpfel mit Rosinen.

Abends: Suppe vom Mittag, Kohlrüben mit Kartoffeln.

Freitag: Saure Suppe. Sauerkraut mit Erbsenbrei und Dürrefleisch oder geräuchertem Speck. Apfelstrudel.

Abends: Weiße Bohnen mit gelbe Rüben oder Aepfel.

Samstag: Sago- und Herzragout mit Schmor- und Wärmkartoffeln. Warmer Apfelpudding.

Abends: Gefüllter Sellerie mit Kartoffeln und Salat.

4. Woche.

Sonntag: Nudelsuppe. Hammelfleisch mit Bohnen und Kartoffeln. Apfelfuchen mit Käse.

Abends: Kalter Hammelbraten, Gurkensalat; rote Rüben.

Montag: Verkochte Brotsuppe. Klöße mit Tomatensoße. Schokoladenspeise.

Abends: Saures Ochsenherz mit Kartoffeln.

Dienstag: Gemüsesuppe. Kümmelkraut mit Kartoffeln und Würstchen. Birnenauslauf.

Abends: Maisgries mit ApfelsöÙe.

Mittwoch: Grünkernsuppe. Sauerbraten mit Kartoffel-
nudeln. Melone.

Abends: Nudeln mit Tomaten, gebacken.

Donnerstag: Mehlsuppe, falscher Hase mit Kartoffelsalat. Apfelbrotspeise.

Abends: Auslauf von Wirsingkraut.

Freitag: Linsensuppe. Backfisch mit SenfsoÙe und Kar-
toffeln. Quittenspeise.

Abends: Gebackene Kräuterkartoffeln.

Samstag: Krautsuppe mit Kartoffelstückchen, Sellerie und
gelbe Rüben. Kartoffelauslauf mit holländischer SoÙe. Apfel.

Abends: Schalkartoffeln mit MeerrettichsoÙe.

Monat November

1. Woche.

Sonntag: Hühnerbrühe mit Nudeln. Suppenhuhn mit
Reisrand. Gebackener Kartoffelteig mit Obstfüllung.

Abends: Krautsalat mit Schalkartoffeln.

Montag: Hafergrüzensuppe. Makkaroni mit Schwarz-
wurzeln, Mandelspeise.

Abends: Suppe vom Mittag, Schalkartoffeln mit
Gurkensalat und rote Rüben.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Sauerkraut mit Erbsenbrei und
Dürrfleisch.

Abends: Schupfnudeln mit Salat.

Mittwoch: Flockensuppe. Königsberger Klops mit Spinat und Kartoffeln. Pflaumenjulz.

Abends: Fischgericht mit Erdkohlrabi und Petersilie.

Donnerstag: Erbsmehlsuppe. Bohnen mit Hering und Kartoffeln. Gebäckene Grütze mit Äpfeln.

Abends: Suppe vom Mittag, Spinatpudding aus übriggebliebenem Spinat.

Freitag: Linsensuppe mit Würstchen, Schwarzbrotlauf mit Weinbeeren.

Abends: Kartoffeln mit Birnen.

Samstag: Würfelsuppe. Reis mit Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln mit Grünkernküchlein. Gemischtes Obst.

Abends: Pfannkuchen mit Salat und Kompott.

2. Woche.

Sonntag: Prinzesssuppe. Gefüllte Kalbsbrust mit Rosenkohl und Kastanien. Zwetschenkuchen.

Abends: Gemüse Salat, Käse.

Montag: Gemüsesuppe mit Gerstengrütze. Hefenkloße mit Obstmus.

Abends: Suppe vom Mittag, Wurst und Kartoffel Salat.

Dienstag: Lauchsuppe. Stöckfisch mit Dillsoße und Kartoffeln. Griechflammeri.

Abends: Bohnen mit Kartoffeln.

Mittwoch: Sago Suppe. Gelbe Rüben mit Kartoffelküchlein. Arme Ritter mit Birnenkompott.

Abends: Gedämpfte Tomaten mit roh gebratenen Kartoffeln.

Donnerstag: Pfannkuchensuppe. Gedämpfte Leber mit Reis. Bratäpfel.

Abends: Bäckingsauflauf.

Freitag: Kartoffelsuppe. Gebäckene Scholle mit Kartoffel Salat. Rübelscharlotte.

Abends: Schalkartoffeln, weicher Käse mit Schnittlauch, rote Rüben.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Petersilienkartoffeln, Essiggurken. Kaiserschmarrn und Kompott.

Abends: Gelbe Rübensalat mit Salzkartoffeln.

3. Woche.

Sonntag: Reissuppe. Kaninchenbraten mit Bruchspargeln und Kartoffeln. Schokoladecreme.

Abends: Kalter Braten, Kartoffeln und Salat.

Montag: Gebähte Brotsuppe. Sauerkraut und Leberknödel. Nessel.

Abends: Apfelfkartoffel (Himmel und Erde).

Dienstag: Grünkernsuppe. Gefüllte Gurken, Kartoffel- und Hagebuttenkompott.

Abends: Pfannkuchen mit Salat und Kompott.

Mittwoch: Pilzsuppe. Ragout von Kaninchen mit Spätzle. Orangen.

Abends: Schalkartoffeln mit Hering in Gelee.

Donnerstag: Gemüsesuppe. Wirsing mit getrockneten Kastanien. Grießauflauf.

Abends: Sülze von Kalbskopf mit Kartoffeln.

Freitag: Linsensuppe mit Würstchen. Dampfnudeln mit Dürrobst.

Abends: Suppe vom Mittag, Dickmilch mit Brotschnitten und Zucker und Zimt.

Samstag: Erbsmehlsuppe. Bavriscs Kraut und Salzkartoffeln. Apfelspeise.

Abends: Saure Speckkartoffeln.

4. Woche.

Sonntag: Blumenkohlsuppe. Gänsebraten mit Rotkraut und Kartoffelbrei. Apfelfuchen.

Abends: Wurst und Kartoffelsalat.

Montag: Graupensuppe. Lauchgemüse und Kartoffel, Rohrnudeln mit Dürrobst.

Abends: Fischpudding.

Dienstag: Haferflockensuppe. Gänselein mit Kartoffelkloßen. Nessel.

Abends: Gebackene Kartoffelkloße mit Endiviensalat.

Mittwoch: Bohnensuppe. Rosenkohl mit Kartoffeln. Milchreis.

Abends: Suppe vom Mittag. Pilzgemüse (aus getrockneten Pilzen).

Donnerstag: Gebundene Nudelsuppe. Kastaniengemüse mit kalter Gänsebrust. Mehlschmarrn mit Johannisbeersosse.

Abend: Apfelpfanne.

Freitag: Sauerampfersuppe. Gebackene Schollen mit Meerrettichsosse. Graupenpudding.

Abend: Saure Kartoffeln.

Samstag: Maniokagrießsuppe. Pichelsteinerfleisch und Käsefuchen.

Abend: Schalkartoffeln mit Hering.

Monat Dezember

1. Woche.

Sonntag: Milzsuppe. Sauerbraten mit Nudeln. Gelee aus eingemachten sauren Kirschen.

Abend: Kalter Braten mit Kartoffelsalat.

Montag: Geröstete Griessuppe. Weiße Rüben mit Speck und Kartoffeln. Rhabarbergrühe.

Abend: Erbschocken mit Kartoffeln.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Bohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln. Heidelbeerkompott.

Abend: Kohlrollen mit Schalkartoffeln.

Mittwoch: Selleriesuppe. Thüringer Klöße mit brauner Soße und Sauertraut. Kompott.

Abend: Frisch Stew.

Donnerstag: Grüne Suppe. Schwarzwurzeln mit gerösteten Kartoffeln. Kastanienauflauf.

Abend: Schalkartoffeln und Bückinge. Käse.

Freitag: Erbsensuppe mit Kartoffelstückchen. Dampfnudeln mit Vanillesosse.

Abend: Silber und Gold (weiße Bohnen und gelbe Rüben) und Kartoffelküchlein.

Samstag: Eiergerstensuppe. Ochsenfleisch mit Kartoffelgemüse und Salzgurken. Zwetschenkompott.

Abend: Frikadellen mit Kartoffeln und Preiselbeeren.

2. Woche.

Sonntag: Pfannkuchensuppe. Kasseler Rippenspeer, Bährisch Kraut und Erbsenbrei. Windbeutel.

Abend: Suppe vom Mittag, italienischer Salat.

Montag: Rumsorbsuppe. Falscher Hase, Bohnensalat und Kartoffeln. Apfelbrotspeise.

Abend: Kalter Hackbraten und Selleriesalat.

Dienstag: Maniokagrießsuppe. Leipziger Allerlei aus Wintergemüßen. Pfannkuchen mit Apfelbrei.

Abend: Einfacher Birnenauflauf.

Mittwoch: Zwiebelsuppe. Kümmelkraut mit Kartoffeln. Milchnudeln.

Abend: Blumenkohlauflauf.

Donnerstag: Erbsensuppe. Gespicktes Kalbsherz, Nudeln mit Tomatensoße. Apffel.

Abend: Suppe vom Mittag, Büchsenfleisch mit Selleriesalat.

Freitag: Gemüsesuppe. Kabeljau, kalte Eiersoße und Kartoffeln. Apffelbettelmann.

Abend: Frikadellen (ohne Brot und Ei), Salat.

Samstag: Grießklößchensuppe. Sauerkrautpastete. Schokoladepudding.

Abend: Rahmkartoffeln, sauerfüße Gurken.

3. Woche.

Sonntag: Falsche Königinnsuppe. Schweinebraten, Rotkraut und Kartoffeln. Gelberübenorte.

Abend: Kalter Braten, Krautsalat und Schalkartoffeln.

Montag: Tomatensuppe mit Reis. Bohnen mit Kartoffeln, Schmarrn und Apfelbrei.

Abend: Selleriesülze mit grüner Soße.

Dienstag: Krautsuppe. Erdschocken mit Kartoffelküchlein. Apffelstaschen.

Abend: Nudeln mit Käse.

Mittwoch: Erbsensuppe. Ochsenfleisch mit Krautsalat. Apffel.

Abend: (Christabend) Karpfen in polnischer Soße, Orangen, Apffel, Weihnachtsgebäck.

Donnerstag: (1. Weihnachtstag) Nudelsuppe. Gänsebraten mit Rosenkohl und Kastanien. Weingelee mit Gebäck.

Abends: Kalte Gänsebrust, gemischter bunter Salat.

Freitag: (2. Feiertag) Grünkernsuppe (aus Knochen). Lendenbraten, Spargeln mit Bratkartoffeln. Minatorte.

Abends: Dicke Pfannkuchen mit Salat.

Samstag: Linsensuppe, Brühkartoffeln. Rote Apfelgrüße.

Abends: Schalenkartoffeln mit Heringen.

4. Woche.

Sonntag: Gemüsesuppe. Spinat mit deutschem Beesftaak und Kartoffeln. Zwetschenkuchen.

Abends: Wurst und Kartoffelsalat.

Montag: Braune Zwiebelsuppe. Kartoffelklöße mit Dürrobst.

Abends: Gebackene Kartoffelklöße mit Salat.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Schellfisch mit Kartoffeln und Senfsoße. Reispudding.

Abends: Pudding aus Fischresten.

Mittwoch: Eiergerstensuppe. Apfelfkartoffeln.

Abends: (Silvester) Nudelsuppe, gespickter Hecht mit Kräutersoße. Weihnachtsgebäck und Punsch.

Donnerstag: (Neujahr) Gebrannte Mehlsuppe mit Gemüse, Gulasch mit Spätle. Schokoladecreme.

Abends: Nudelauflauf mit Rosinen.

Freitag: Linsensuppe mit Würstchen., Stockfisch mit Petersiliensoße und Kartoffeln. Apfelmilch.

Abends: Krautwickel mit Fischresten. Gurkensalat.

Samstag: Geriebene Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch mit sauren Kartoffeln. Obst.

Abends: Sächsische Apfelpfanne.

Die Kochkiste.

Der Krieg hat den Hausfrauen erst gezeigt, welche außerordentlich wertvolle Unterstützung ihnen die Kochkiste in der Küche bietet.

Ein modernes Kochbuch würde keinen Anspruch auf Vollständigkeit machen können, wenn die Kochkiste und die Art ihrer Verwendung darin fehlte.

Es ist in erster Linie den Hausfrauenvereinen zu danken, daß sie endlich die Einführung der Kochkiste in eine ganze Reihe von Haushaltungen erreicht haben; ein Teil der Hausfrauen steht aber auch heute noch ihrer Benutzung ablehnend gegenüber. Das ist sehr bedauerlich und auch volkswirtschaftlich falsch, denn durch die Benutzung der Kochkiste ist die ihrem Erwerb außerhalb des Hauses nachgehende Frau, ebenso wie die im kinderreichen Haushalt vielbeschäftigte Hausfrau imstande, ihrer Familie zur rechten Zeit ein warmes, nahrhaftes und wohl-schmeckendes Essen auf den Tisch zu bringen.

Es erinnert wirklich ein bißchen an die Heizermännchen, wenn man sieht, wie die Hausfrau, die morgens, ehe sie auf Arbeit ging, das Essen der Kochkiste anvertraut hatte, nach drei, vier Stunden nach Hause kommt, das dampfende Essen aus der Kiste nimmt und sich gleich an den Tisch setzen kann. Und wie blitzblank die Küche aussieht, da gibt es keine zertretenen Kohlen, kein Ueberlaufen der Speisen, kein Anbrennen, in einer halben Stunde war das Essen auf dem Gas vorgerichtet, alle andere Arbeit nimmt die treue Stütze der geplagten Hausfrau willig ab.

Daß die Art des Kochens in der Kochkiste für viele Speisen eine viel zweckmäßigere und vernünftigere ist, als auf dem Herd, dürfte vielen noch nicht bekannt sein, die

meinen, ich mache doch Feuer, da rentiert sich für mich die Kochkiste nicht.

Der Saft und die Kraft, die ganzen Nährwerte der Speisen bleiben aber bei keiner Kochart so in der Speise zusammengehalten, wie in der Kochkiste, nichts kann entweichen, wie bei dem Kochen auf dem Herd, wo ein großer Teil der Nährsalze lustig in dem Dampf, der aus den Töpfen entweicht, emporsteigt. Man versuche nur einmal ein Suppenfleisch und die davon bereitete Suppe, das auf dem Herd gekocht wurde, und vergleiche damit das in der Kiste hergestellte, der Unterschied leuchtet sofort ein.

Und das gleiche ist bei fast allen andern Gerichten der Fall, man probiere nur einmal die verschiedenen Krautarten, Suppen, Reis, oder die in der jetzigen Zeit als besonders wertvoll und nahrhaft zu empfehlenden Mischgerichte.

Die Herstellung der Kochkiste ist die denkbar einfachste und billigste; aus einer alten Holzkiste, einem Korb, einer großen Schachtel oder ähnlichem billigen Material kann sie hergestellt werden. Es ist auch durchaus nicht nötig, neue Töpfe anzuschaffen, man kann sich seine Kochkiste gerade so gut herstellen mit den Töpfen, die man bisher im Gebrauch hatte.

Das Stopfen der Kiste geschieht am besten mit Holz- wolle, Sägemehl oder Zeitungspapier. Reis oder Hafer- grüße wird z. B. vorzüglich, wenn man den Reis eine Stunde einweicht, ihn dann zum Kochen bringt, kurz auf- tochen läßt und den Topf mit achtfach zusammengefaltetem Zeitungspapier fest umwickelt, natürlich möglichst rasch, damit keine Wärme entweichen kann.

Nach einer Stunde kann man den völlig aufge- quollenen fertigen Reis verspeisen! Er wird vorzüglich munden.

Jede Hausfrau sollte im Interesse einer vernünftigen Ernährung ihrer Familie einen Versuch mit der Kochkiste machen, mit etwas Nachdenken wird sie bald den Gebrauch erlernt haben, und sich nicht mehr von ihr trennen wollen.

Vor- und Garzeit für die Kochliste.

I. Suppen.

	Vorzeit Minuten	Garzeit Stunden
1. Gerstensuppe	3	2-3
2. Grünersuppe	3	2-3
3. Reissuppe	3	1-2
4. Nagergrühsuppe	3	2-3
5. Grießsuppe	3	1-2
6. Sago- suppe	3	1-2
7. Brotsuppe	3	1-2
8. Kartoffelsuppe	5-8	1-2
9. Bohnen-, Erbsen- und Linsensuppe	5-8	2-3
10. Teigwarensuppe: Nudeln, Eiergerste, Sternchen, Buchstaben	5-8	1-2
11. Fleisch-, Knochen- und Wurzelbrühe	10	3-4
12. Suppen aus Suppentafeln u. Erbswürst	5	2-3
13. Leber- und Milzsuppe	5-8	1-2

II. Gemüse.

1. Spinat	5-10	1-2
2. Wirsing	8-10	2-3
3. Rosenkohl	5-10	2-3
4. Spargel	5-10	2-3
5. Blumenkohl	5-10	2-3
6. Römisch-Kohl (Wangold)	8-10	2-3
7. Selleriegemüse	10-20	2-3
8. Rot-, Weiß- und Bayrisch-Kraut	15	3-4
9. Sauerkraut	15-20	3-4
10. Kastanien	15-20	3-4
11. Reiskemüse	1-3	1-2
12. Gelbe Rüben	8-10	2-3
13. Grüne Bohnen	15-20	3-4
14. Kohlrabi	10-15	2-3
15. Junge Erbsen und Karotten	3-5	1-2
16. Schwarzwurzeln	10-15	3-4
17. Eingemachte Bohnen	20-25	3-4
18. Weiße Rüben	10-15	2-3
19. Erdkohlraben	10-15	2-3
20. Deltower Rübchen	10-15	2-3

III. Kartoffelspeisen.

1. Salzkartoffeln	5-10	1/2-1
2. Schal-, Pell- und Quellsartoffeln	5-10	1-2
3. Kartoffelgemüse (Rahmkartoffeln)	8-10	1-2
4. Heringskartoffeln	8-10	1-2

IV. Fleischspeisen.

1. Kochfleisch	10-25	3-4
2. Braten	15-20	1-2

4*

	Vorfochzeit*) Minuten	Garfochzeit Stunden
3. Gedämpfetes Fleisch	20—30	2—3
4. Gulasch, Fritassee, Ragout	15—20	2—3
5. Frisch Stew	15—20	2—3
6. Pökel- oder Solberfleisch	10—20	3—4
7. Ganzer Schinken	40	3—4
8. Schmor- und Sauerbraten	20—30	2—3
9. Geflügel je nach Größe	15—20	1—3
10. Suppen- und Ragouthühner (zerteilt)	10—15	1—2
11. Wild: Mehrpündige Rehkeule	15—20	2—3
12. Hasen	10—15	1—2
13. Ochsenzunge	20—30	3—5

V. Fische.

1. Schellfisch, 2. Kabeljau oder Stockfisch, 3. Maifisch, 4. Stein- und Heilbutt, 5. Salm, 6. Hecht, 7. Schollen	1—2	1
--	-----	---

wenn in Scheiben geschnitten, nur 20 Minuten.

VI. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Alle Sorten Klöße (je nach Größe)	3—5	1
2. Reisbrey	1—2	1
3. Grießbrey	1—2	1
4. Sagopudding	1—5	1
5. Nudeln	5—10	1
6. Maffaroni	5—10	1
7. Puddings im Wasserbade	30—40	1—2

VII. Süßensrüchte.

1. Grüne Erbsen	5	2—3
2. Gelbe Erbsen	5	2—3
3. Linsen	5	2—3
4. Weiße Bohnen	5	3—4

VIII. Obst.

1. Frisches Obst	3—5	1
2. Dörrobst	3—5	2—3

Erprobte Flüssigkeitsverhältnisse:

Auf 1 Tasse Reis	4—4½	Tassen Flüssigkeit
Auf 1 Pfund Reis	2½	Liter Flüssigkeit
Auf 1 Pfund Maffaroni	1½—2	" "
Auf 1 Pfund Nudeln	2½	" "
Auf 1 Pfund Gerste	2	" "

*) Stets vom Augenblick des Aufwallens an gerechnet.

1. Suppen.

Die Suppen bilden einen Hauptbestandteil der Mahlzeit. Wenn wir auch selten Fleischsuppen geben können, so haben wir dafür einen wirklichen Ersatz in den Suppen, denen wir nach Möglichkeit Nährmittel zusetzen. Auch die Brühe von Gemüse enthalten wichtige Nährsalze und werden deshalb ebenfalls öfter auf dem Tisch erscheinen.

Von fertigen Präparaten empfehlen wir Appels und Knorr's Suppenwürzen, ebenso die Knorr'schen und Magg's Suppenwürfel, die an Tagen, an denen wenig Zeit zur Verfügung steht, eine sehr wertvolle Entlastung für die Hausfrau bieten. Diese Präparate können durch Zusatz von Sago, Grieß, Haferlocken oder dgl. auch noch ausgiebiger gemacht werden.

Alle Gemüsesorten, ebenso Tomaten, Pilze und Suppenkräuter geben gute Suppen.

Die Resteverwertung spielt besonders bei den Suppen eine große Rolle; jeder kleinste Rest kann der Suppe zugefügt werden; Kartoffeln werden durch die Maschine getrieben oder in Würfel geschnitten, fertiges Gemüse wird noch 10—15 Minuten mit der Suppe gekocht, Brotreste werden entweder mitgekocht und mit der Suppe durchgerührt, oder gerieben und der Suppe zugefügt.

Suppeneinlagen, wie Klößchen u. dgl., sind nicht nur wegen der Verbesserung des Geschmacks bei dünnen Suppen zuzufügen, sie sollen den Nährwert der Suppe erhöhen.

1
2-3
2-3
2-3
3-4
3-4
2-3
1-3
1-2
2-3
1-2
3-5

1
reiben geschne
20 Minuten.
1
1
1
1
1
1-2

2-3
2-3
2-3
3-4
1
2-3

1
2-3
1
1
1

Herstellung von Suppenwürze.

Außer den auf voriger Seite genannten Suppenwürzen von Appel und Maggi, die sich durch billigen Preis und vorzüglichen Geschmack auszeichnen, soll den Hausfrauen im folgenden die Selbsterstellung von Suppenwürze erklärt werden:

Zwei oder drei Sellerieknollen oder deren Gewicht an Blättern, 2—3 große Mohrrüben oder Möhren, 5—6 Zwiebeln, wenn man hat 1 Kl. Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Kuhpilze usw.), nach Belieben Suppengrün und Suppenwürzkräuter, Tomaten, Lauch, Radies, Rettich, Mairüben, Gemüseabfälle (Kohlblattrippen usw.) und was es sonst an guten Dingen gibt, kann verwendet werden. Alles Gemüse wird fein gewiegt, die Strünke und Pilze usw. ganz fein geschnitten und alles mit sehr wenig Wasser zu Feuer gebracht. Die Masse wird stark gesalzen, 1—2 Pfefferkörner können beigegeben werden. Man läßt die Masse ankochen, 20 Minuten gut kochen und dann in der Kochkiste 5—6 Stunden weichdünsten. Das Ganze wird nun durch ein Haarsieb gestrichen und dann die Würze einige Stunden offen auf dem Herde eingedünstet und eingedickt. Die Suppenwürze hält sich in verschlossenen Töpfchen und Kruken sehr gut. Es genügt wenig Zugabe, um Soße und Suppen einen kräftigen Geschmack zu geben. Dem Gartenbesitzer kommt diese Würze nicht teuer, besonders da Pilze sehr wohl fehlen können.

1. Gemüsejuppe.

Wirjing, Weißkraut, Lauch, Sellerie, gelbe Rüben werden klein geschnitten in Fett gedünstet, mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser aufgefüllt, gesalzen und weichgekocht. Einige in Würfel geschnittene Kartoffeln werden 20 Minuten vor dem Anrichten dazu gegeben.

2. Rosengrießjuppe.

Man läßt 30 Gramm Maisgrieß in einen Liter Salzwasser laufen, reibt zwei große Gelberüben, röstet sie mit 2 Löffel Mehl in einem Löffel Fett, füllt dies mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf und gibt es zu dem Grieß.

3. Selleriejuppe.

Zwei dicke Sellerieknollen, eine Stange Lauch und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt mit zwei Liter Wasser und dem nötigen Salz weichgekocht. Dann werden zwei Löffel Mehl mit einem Eßlöffel Fett gelb gedämpft, die Brühe aufgefüllt, das Wurzelwerk ohne den Sellerie fein gewiegt und dazugegeben. Man kann den Sellerie zu Salat benutzen. Will man die Suppe feiner haben, reibt man den Sellerie mit durch.

4. Blumenkohljuppe.

In einem Eßlöffel dämpft man 60 Gramm Mehl, löscht mit kaltem Wasser ab, füllt etwa $1\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser dazu, salzt die Suppe und gibt einen Blumenkohl, den man in kleine Röschen zerlegt hat, hinein und kocht ihn weich.

5. Zweierleijuppe.

50 Gramm Reis und 50 Gramm Gerste werden gewaschen, mit 30 Gramm fein geschnittenem Speck und etwas Salz mit kaltem Wasser aufgestellt. 2—3 Stunden kochen, am besten in der Kochtiste. Vor dem Anrichten gewiegte Petersilie dazu geben.

6. Geröstete Grietzsuppe.

Man röstet 100 Gramm Grietz in einem Eßlöffel Fett schön gelb, gibt etwas gewiegtes Suppengrün dazu, löscht mit kaltem Wasser ab, füllt so viel als nötig auf, salzt die Suppe und läßt sie eine gute Stunde durchkochen.

7. Gelbe Rübensuppe.

$\frac{3}{4}$ —1 Pfund gelbe Rüben werden gepuzt, gewaschen, klein geschnitten und durchgerieben. 60 Gramm Reis werden gewaschen, gebrüht und mit den durchgetriebenen Gelbrüben und 25 Gramm Fett und dem nötigen Salz weichgekocht.

8. Grüne Suppe.

Petersilie, Lauch, Spinat oder Kerbel werden gepuzt, gewaschen und fein gewiegt; in einem Eßlöffel Fett dämpft man 60 Gramm Mehl, gibt das gewiegte Grün dazu, dämpft es kurz mit, löscht ab, füllt so viel als nötig ist auf, salzt und kocht die Suppe 20—30 Minuten.

9. Kartoffelsuppe.

1 Pfund rohe geschälte Kartoffeln, Suppengrün, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Fett, 30 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 1 Prise Pfeffer. Die geschälten in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit dem Wasser zum Kochen gebracht, Salz und Suppengrün zugefügt und weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen. Von Fett und Mehl eine Mehlschwitze bereiten, rührt sie mit der Suppe glatt, läßt noch zehn Minuten aufkochen und richtet sie mit der gewiegten Petersilie an.

10. Roh geriebene Kartoffelsuppe.

2 Liter Knochenbrühe, oder Brühe aus Bouillonwürfeln, 4 große Kartoffeln, Salz, 1 Ei. Das Ei wird mit den roh geriebenen Kartoffeln verquirlt, mit Salz vermischt, füllt etwas kochende Brühe auf und rührt alles in die kochende Suppe, mit der man es noch 10 Minuten aufziehen läßt.

11. Graupensuppe mit Gemüse.

100 Gramm Graupen, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Fett und einen Teller voll geschnittenes Gemüse. Dicke Graupen werden am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht. Am nächsten Morgen gibt man das Fett und das geschnittene Gemüse dazu, salzt es, füllt die Flüssigkeit auf und läßt die Suppe drei Stunden kochen. Kochliste.

12. Bohnensuppe I.

$\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen, eine Prise Natron, 2 Liter Wasser, 30 Gramm Fett, eine kleine Zwiebel, 30 Gramm Mehl. Die Bohnen werden verlesen, am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht; am andern Morgen bringt man sie mit dem Einweichwasser zum Kochen, fügt eine Prise Natron zu und kocht sie weich. Von Fett, geriebener Zwiebel und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, treibt die weichgekochten Bohnen durch ein Sieb, rührt sie mit der Mehlschwitze glatt und läßt noch ein paar Minuten aufkochen.

13. Bohnensuppe II.

Man kann die Bohnensuppe auch zubereiten, ohne sie durchzuschlagen; sie ist dann aber weniger leicht verdaulich.

14. Linsensuppe

wird wie Bohnensuppe zubereitet.

15. Mumfordsuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund trockene Erbsen, 2 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfund dicke Graupen, $\frac{1}{2}$ Pfund in Würfel geschnittene Kartoffeln, eine Prise Pfeffer, Salz und nach Belieben $\frac{1}{4}$ Pfund Speck; feingeschnittenes Suppengrün. Die Graupen und Erbsen werden am Abend vor dem Gebrauch jedes für sich eingeweicht und am andern Morgen weichgekocht, die Erbsen werden durch ein Sieb getrieben und mit den Graupen vermischt; dann kocht man die Kartoffeln mit

dem Suppengrün in der Suppe gar, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und gibt vor dem Anrichten die gewiegte Petersilie in die Suppenschüssel. Verwendet man Speck, so wird er in Würfel geschnitten und mit den Graupen gekocht.

16. Milchgrießsuppe für Kinder und Kranke.

Milch wird zum Kochen gebracht, der Grieß wird mit etwas kalter Milch angerührt und in die kochende Milch laufen lassen, ganz leicht gesalzen und 10 Minuten kochen lassen.

17. Haferflockensuppe.

40 Gramm Haferflocken werden mit einem Liter Wasser, Suppengrün und Salz weichgekocht. Man kann sie durch ein Sieb treiben oder so anrichten. Vor dem Anrichten fügt man ein Stück Butter dazu.

18. Nudelsuppe.

60 Gramm Nudeln, $1\frac{1}{2}$ Liter Brühe, Salz. Man gibt die Nudeln in die kochende Brühe und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, schmeckt mit Salz ab.

19. Gebundene Nudelsuppe.

20 Gramm Fett, 20 Gramm Mehl, 80 Gramm Nudeln, 2 Liter Brühe aus Bouillonwürfeln. Man läßt das Mehl in dem Fett gelb rösten, rührt es mit der Brühe glatt, gibt die Nudeln in die Suppe und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

20. Grünkerensuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund gemahlene Grünkerne, 1 Stück Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Fett, 2 Liter Brühe oder Wasser. Die Grünkerne wird in einem eisernen Topf mit dem Fett geröstet, bis sie sich bräunt, Zwiebel und Sellerie mitrösten; langsam Brühe zuschütten, 3 Stunden kochen, durch ein Sieb treiben, nochmals aufkochen lassen.

21. Grünkernmehlsuppe.

Das kalt angerührte Grünkernmehl wird langsam in die kochende Brühe gegeben. Man rechnet auf 60 Gramm Grünkernmehl einen Liter Wasser. Man kann die Suppe kräftiger machen, wenn man eine feingeschnittene Zwiebel in einem Löffel Fett röstet und mit der Suppe kocht. Salz nach Geschmack.

22. Erbsensuppe von frischen Erbsen.

2 Pfund Erbsen, 30 Gramm Butter oder Fett, 30 Gramm Mehl, 2 Liter Erbsenbrühe, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, nach Belieben ein Eigelb.

Die Erbsenschalen werden in Salzwasser weichgekocht. Aus Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt sie mit der Erbsenbrühe glatt, läßt die Erbsen darin weichkochen und zieht sie mit dem Eigelb ab. Vor dem Anrichten gibt man die Petersilie in die Suppenschüssel.

Man kann kleine Grießklöße oder andere Klöße dazu geben, wenn man die Suppe als Hauptgericht gibt.

23. Wirsingjuppe.

40 Gramm Fett, eine Zwiebel, 50 Gramm Mehl, einen Teller feingeschnittener Wirsing, 2 Liter Brühe oder Wasser; Salz nach Geschmack.

Von Butter, Zwiebel und Mehl eine Mehlschwitze bereiten, den Wirsing unter öfterem Umrühren 10 Minuten damit durchdämpfen; mit der Brühe auffüllen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.

24. Kartoffelwurzelsuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund rohe geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gepuzte Gelberüben, 1 Selleriekopf, eine Stange Lauch, 2 Liter Brühe; 2 Löffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Kartoffeln, Gelberüben und Suppengrün werden in dünne Scheiben geschnitten, mit der Brühe weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Man bereitet eine helle

Mehlschwize, rührt sie mit der Suppe glatt, läßt sie noch 10 Minuten kochen, schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Petersilie ab.

25. Kartoffelsuppe mit Rosenkohl.

Man kocht eine einfache Kartoffelsuppe, pugt und wäscht ein halbes Pfund Rosenkohl und kocht sie in der Suppe weich, sie dürfen aber nicht verfallen.

In Frankreich fügt man Kartoffelsuppen häufig Gemüse zu, entweder Rosenkohl oder Wirsing, den man in feine Streifen schneidet.

26. Sagosuppe.

Man dünstet einen Teller feingewiegten Sauerampfer und Kerbel mit etwas Zwiebel in einem Löffel Fett, gießt einen halben Liter Wasser dazu, salzt es, läßt es trocknen, dann rührt man $\frac{1}{8}$ Pfund Sago mit einem weiteren halben Liter Wasser glatt und gibt es zu der Suppe, die man noch 10 Minuten kochen läßt.

27. Reissuppe mit Gemüse.

Man pugt eine beliebige Menge Gemüse, wie sie die Jahreszeit bietet — Kohlrabi, Karotten, Lauch, Sellerie — schneidet es in Streifen und läßt es in Salzwasser weichkochen; inzwischen hat man eine Tasse Reis abgewellt, fügt ihn zu der Suppe, die man am besten in der Kochkiste fertig kocht.

28. Reissuppe mit Makkaroni oder Suppennudeln.

50 Gramm Reis, 100 Gramm Makkaroni werden weichgekocht. Mit einem Löffel Mehl und einem Löffel Fett bereitet man eine Mehlschwize, der man eine kleine, feingewiegte Zwiebel zufügt, gießt mit dem Makkaroniwasser auf, fügt die Makkaroni und den Reis dazu und salzt nach Geschmack.

Etwas gewiegte Petersilie oder geriebenen Käse kann man vor dem Anrichten zufügen.

29. Pfannkuchensuppe (Flädlesuppe).

Man bereitet aus einem Ei einen Pfannkuchenteig, bäckt dünne Pfannkuchen, die man dann in feine Streifen schneidet und in klarer Fleischbrühe oder in Brühe, die man aus Bouillonwürfeln herstellt, anrichtet.

30. Spargelsuppe.

1 Pfund dünne Spargel werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht, 40 Gramm Fett und 60 Gramm Mehl werden gedämpft und mit einem Liter Spargelbrühe abgelöscht, eine Viertelstunde kochen lassen, mit Salz und einer Prise Muskat abgeschmeckt. Die Spargel in die fertige Suppe gegeben.

31. Lauchsuppe.

Ein Lauchstengel wird gewaschen, in Streifen geschnitten und mit einem Löffel Fett gedämpft, dann streut man 60 Gramm Mehl darüber, dämpft dies mit, löscht mit heißer Brühe ab, salzt und läßt die Suppe eine Stunde kochen.

32. Klobbrühsuppe.

Die Brühe, in welcher man Klöße gekocht hat, sollte nie weggegossen werden, sondern mit irgend einer Einlage als Suppe für den nächsten Tag verwendet werden.

Dazu eignen sich: Sago, Grieß, Haferflocken, Grütze, Reis. Ebenso ist Gemüsebrühe zu verwenden, da in dieser Brühe sich die wertvollen Nährsalze befinden.

33. Sauerkrautsuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Sauerkraut wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Gerste weichgekocht, gesalzen, und so viel Wasser als nötig ist dazugegeben.

34. Pilzsuppe.

Man wäscht Pilze aller Art, die man gepuzt hat, gründlich, etwa ein halbes Pfund. Dann dünstet man

sie mit 20 Gramm Fett und 40 Gramm Mehl, gibt einen Liter Wasser dazu, salzt und läßt 10 Minuten kochen; gewiegter Petersilie vor dem Anrichten zufügen.

Trockene Pilze sind, nachdem sie gewaschen worden, eine Nacht einzuweichen und werden mit dem Einweichwasser gekocht. Zu Pilzsuppe kann man auch Sago oder Grüze dazu geben, wenn man die Suppe dicker wünscht.

35. Eiergerstensuppe.

In etwas Mehl auf das Nudelbrett, 1 Ei, ein eigroß Wasser und etwas Salz darauf und menae daraus einen recht festen Nudelteig, den man tüchtig trocknen läßt. Auf dem Reibeisen reibe man von dem Teig Gerste, die man nach nochmaligem Trocknen in sprudelnder Suppe kocht.

36. Falsche Eiergerstensuppe.

1 Ei wird mit 1 Liter Wasser tüchtig gequirlt. Dann dämpft man 20 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl hellgelb, gibt das Eierwasser zu, würzt mit Salz und läßt die Suppe $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Beim Anrichten bestreut man sie mit feinem Schnittlauch.

37. Bohnensuppe mit gelben Rüben.

$\frac{1}{2}$ Pfund Bohnen werden 24 Stunden eingeweicht, dann mit dem Einweichwasser (etwa 3 Liter) aufgesetzt und 4—5 Minuten vorgekocht. Dazu kommen $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigte gelbe Rüben, 2 geschnittene Zwiebeln, 2 Pfund geschälte Kartoffeln, 1 Stück Sellerie, einige Zweige ganze Petersilie, Salz und etwas Speck oder Fett. Man läßt die Suppe mit nachgefülltem Wasser 10 Minuten fest kochen und stellt sie etwa $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden in die Kochkiste, je länger je besser. Diese Suppe ist sehr wohlschmeckend und nahrhaft und genügt als Hauptmahlzeit.

38. Erbsensuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Erbsen werden gewaschen und über Nacht eingeweicht, mit 2 Liter Wasser, Wurzelwerk

langsam weichgekocht. Das nötige Salz wird zugefügt und eine feingeschnittene Zwiebel, die in etwas Speck oder Fett gebraten wurde. Man kann auch die Suppe durch ein Sieb streichen und sie über gerösteten Brotwürfeln anrichten.

39. Graupensuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Gerste (Graupen), Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eßlöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Mehl oder eine rohe geriebene Kartoffel. Die Gerste wird gewaschen, mit wenig kaltem Wasser beigesetzt und nach und nach mit Fleisch- oder Knochenbrühe aufgefüllt, unter öfterem Rühren langsam weichgekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man ein mit Mehl und Milch ev. Wasser angerührtes Teiglein in die Suppe. Beim Anrichten kann man die Suppe mit Schnittlauch überstreuen.

Oder

4 Eßlöffel Graupen werden gewaschen und mit 1 Liter kaltem Wasser — am besten in einem irdenen Topfe — langsam weich und dickschleimig gekocht. Dann gibt man einige Spargelstückchen oder streifig geschnittenen jungen Sellerie dazu, füllt noch so viel heißes Wasser dazu, als man Suppe braucht und läßt sie noch eine gute Stunde in der Kochkiste weiterkochen. Salz und 1 Löffel Fett setzt man vorher zu.

40. Saure Suppe.

Man röste 3 Löffel Mehl mit 1 Löffel Fett bräunlich, gibt eine gewiegte Zwiebel dazu, füllt mit Wasser auf, salzt und läßt gut durchkochen. Vor dem Anrichten gibt man geröstete Speckwürfel und nach Belieben geröstete Brotwürfel hinein.

41. Gemüsebrühe mit Nudeln.

Zur Gemüsebrühe vorwendet man alle guten Abfälle, Strünke, dicke Blätter von Gemüse, die sauber gewaschen und in Wasser mit Salz aufgestellt werden. Dazu gibt man noch ein geschnittenes Stück Porree

(Lauch), etwas Sellerie, wenn man will, ein paar zerschnittene gepuzte weiße Rüben oder 1 bis 2 Schwarzwurzeln, sowie eine altbackene Brotkruste oder ein paar altbackene Semmelstücke, läßt alles gut verkochen, rührt die Brühe durch ein Sieb, schmeckt nach Salz ab, kräftigt sie im Geschmack mit etwas Suppenwürze oder einem aufgelösten Brühwürfel und gibt in Salzwasser gekochte Nudeln in die fertige Suppe. Anstatt der Nudeln kann man auch in Salzwasser gekochte, in Stücke geschnittene Kartoffeln hineingeben.

42. Würfelsuppe.

Aus den fertig käuflichen Suppenwürfeln lassen sich gute Suppen herstellen, die besonders an Tagen, an denen nicht viel Zeit zum Kochen zur Verfügung ist, eine sehr wertvolle Hilfe für die Hausfrauen bedeuten. Diese Suppen können durch Zusatz von gewiegtem Suppengrün, verändert, oder durch Einlagen von Grieß oder Hafersfloeken noch ausgiebiger gemacht werden.

43. Schwarzbrotsuppe.

Man schneidet Brotreste, kocht sie in Salzwasser mit Suppengrün weich, treibt das Brot durch ein Sieb, gibt etwas Fett in die Suppe, läßt noch einmal aufkochen, wenn möglich gibt man einen Löffel sauren Rahm dazu. Man kann das Brot auch reiben, oder durch die Maschine treiben, das geriebene Brot mit gewiegter Zwiebel in Fett anrösten, dann Brühe auffüllen, gut durchkochen lassen und mit gewiegter Petersilie und einem geschlagenem Eigelb anrichten. Statt Petersilie kann man auch Kümmel zugeben.

44. Spinatsuppe.

$\frac{1}{2}$ Pfund Spinat gut verlesen, waschen, mit Salz 5 Minuten in kochendem Wasser abbrühen; durch die Maschine treiben. 1 Löffel Fett wird mit 60 Gramm Mehl und etwas feingewiegter Zwiebel gedämpft, mit der Spinatbrühe aufgefüllt, der Spinat dazugegeben. Geröstete Brot- oder Brötchenwürfel dazugegeben. Die

Suppe kann auch aus Spinatresten gemacht werden, dann nimmt man zum Auffüllen aufgelöste Bouillonwürfel.

45. Zwiebelsuppe.

2 große Zwiebeln fein wiegen, in einem Eßlöffel Fett gelblich rösten, 60 Gramm Mehl dazufügen und anrösten. Dann gießt man nach und nach $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser dazu, salzt und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Durch ein Sieb treiben, etwas Pfeffer dazu geben. Mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.

46. Grüne Bohnensuppe.

1 Pfund Bohnen werden gut abgezogen in kleine Streifen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht, dann bereitet man eine Mehlschwitze, gießt mit der Brühe der Bohnen auf, gibt die Bohnen und einige in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln dazu und läßt die Suppe noch 20 Minuten durchkochen.

47. Tomatensuppe mit Reis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Tomaten werden in Stücke geschnitten, weichgekocht und durchgetrieben. Unterdessen hat man $\frac{1}{4}$ Pfund Reis körnig gekocht, füllt mit dem Tomatenbrei auf und gibt noch so viel Wasser dazu als nötig ist, schmeckt die Suppe ab.

48. Gemüsesuppe mit Fleisch.

$\frac{1}{4}$ Pfund Suppenfleisch wird in Stücke geschnitten, alle Sorten Gemüse, die zur Verfügung sind, werden gepuzt, in kleine Stücke geschnitten und mit einem Liter Wasser aufgesetzt, die Fleischwürfel, Salz und einige Kartoffelwürfel dazugegeben, 10 Minuten aufkochen, dann in die Kochkiste zum Fertigkochen stellen.

49. Milzsuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund Milz wird fein gewiegt, mit einer feingeschnittenen Zwiebel in einem Eßlöffel Fett gedämpft, dann gibt man 60 Gramm Mehl darüber und löschet mit kaltem Wasser ab. Ist die Schwitze glatt, füllt man so viel

Wasser auf, als nötig ist, salzt sie und läßt sie noch 20 Minuten an der Herdseite ziehen.

50. Bohnensuppe mit Schweinefleisch.

1 Pfund Bohnen wird über Nacht eingeweicht, am andern Morgen mit demselben Wasser aufgesetzt, dann legt man $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinebauch in die Brühe und stellt es in die Kochfiste. Nach 2 Stunden nimmt man den Topf heraus, schneidet das Fleisch in Stückchen, gibt gekochte in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu und läßt alles nochmals gut aufkochen.

51. Leberreisuppe.

Man macht einen Teig wie zu Leberklößen Nr. 64, nur etwas dünner, diesen Teig drückt man durch einen groben Seiser in kochende Brühe von Bouillonwürfeln oder irgend einer anderen Brühe, z. B. von Gemüse oder von Klößen.

52. Fleischbrühe mit Reis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird blanchiert, indem man dreimal frisches Wasser darüber schüttet, das nur bis zum Kochen kommen darf, dann wird es abgegossen. Dann kocht man den Reis in Fleischbrühe weich, füllt ihn in eine ausgespülte Form, stürzt ihn und reibt etwas Käse darauf und reicht ihn kalt zu klarer Fleischbrühe.

53. Ochsenschwanzsuppe.

1 Pfund Ochsenchwanz, 1 Zwiebel, Suppengrün, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Mehl, 2 Liter Wasser, Salz nach Geschmack, eine Prise Pfeffer.

Der Ochsenchwanz wird gewaschen, in 2—3 Zentimeter lange Stücke geschnitten, mit Zwiebelscheiben, Suppengrün in etwas Fett angebraten, dann mit kaltem Wasser aufgefüllt, gesalzen und 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Dann nimmt man den Ochsenchwanz heraus, gießt die Suppe durch ein Sieb, bereitet von dem übrigen Fett und dem Mehl eine Mehlschwitze und rührt sie mit der Brühe glatt, gibt die Ochsenchwanzstücke dazu.

54. Lebersuppe.

1 Eßlöffel Fett, ein Eßlöffel gewiegte Zwiebeln und Petersilie, 70 Gramm Leber, 2 Eßlöffel Mehl, 200 Gramm am Tage vorher gekochte Kartoffeln, etwas Suppengrün. Man dämpft Zwiebel und Petersilie in dem Fett gelblich, gibt die feingewiegte Leber dazu, nach etwa 10 Minuten streut man das Mehl und die geriebenen Kartoffeln dazu und läßt nochmals 10 Minuten dämpfen. Dann gießt man Wasser dazu, in dem das Grüne gekocht wurde, salzt und läßt noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

55. Fischsuppe.

$1\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe, Salz, Pfeffer, Suppengrün, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, eine Zwiebel. Die vom Tage vorher aufgehobene Fischbrühe wird mit dem Suppengrün, Salz und Pfeffer gekocht, eine Mehlschwitze gemacht, die Zwiebel zugefügt, die Brühe aufgefüllt und wenn möglich einige Stückchen Fischreste dazugefügt. Man kann auch Klößchen in der Suppe kochen.

56. Wildsuppe.

$\frac{1}{4}$ Pfund gebratenes Wildfleisch durch die Fleischhackmaschine getrieben, die Knochen vom Wild hat man gut ausgekocht, nun macht man eine Mehlschwitze, gibt die Fleischreste hinein, füllt mit der Brühe auf, läßt gut durchkochen, Salz nach Geschmack.

57. Hasensuppe.

Das Gerippe des Hasen wird sorgfältig von dem Fleisch befreit, das man fein wiegt. Die Knochen werden mit reichlich Wurzelwerk aufgesetzt, gesalzen und tüchtig gekocht. Am besten stellt man sie in die Kochkiste. Dann seigt man die Brühe durch, röstet Mehl und Fett, gießt die Brühe auf und läßt die Fleischreste kurz mitkochen. Wenn die Fleischrestchen zu knapp sind, gibt man etwas Sago oder Grieß in die Suppe.

58. Obstsuppe.

Grundregeln:

Für 1 Liter Suppe rechnet man 1 Liter Wasser, 1 Pfund frisches Obst oder 60 Gramm getrocknete Äpfel oder $\frac{1}{2}$ Liter eingemachte Heidelbeeren, oder 100 Gram getrocknete Aprikosen, oder 100 Gramm getrocknete Hagebutten. Außerdem ein Stück Zimt, oder Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, 10 Gramm Kartoffel- oder Weizenmehl zum binden. Getrocknete Früchte werden am Abend vorher eingeweicht, mit dem Einweichwasser und dem Gewürz weichgekocht. Man streicht die Masse durch ein Sieb, gibt Zucker nach Geschmack dazu, läßt die Suppe aufkochen und bindet sie mit Kartoffel- oder Weizenmehl. Nach Belieben kann man sie mit etwas Wein oder Zitronensaft abschmecken. Sie kann kalt oder warm, mit oder ohne Einlage gegeben werden. Statt mit Mehl kann man sie auch mit Sago binden. Nachher können Grieß- oder Schwammklöße, oder Grießwürfel hereingekocht werden. Kirschen, Pflaumen, Heidelbeeren braucht man nicht durchzustreichen. Heidelbeeren verdünnt man.

59. Hollundersuppe.

$\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{3}$ Liter Hollundersaft, 50 Gramm Zucker, etwas Zimmt, 50 Gramm Sago. Man kocht Hollunderbeeren weich, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker und Wasser, läßt beides aufkochen, gibt den Sago hinein und kocht die Suppe langsam weiter, bis der Sago klar ist. Die Suppe kann warm oder kalt geessen werden.

2. Suppen=Einlagen.

1. Markklößchen.

Mark wird klein geschnitten, zerlassen, durch einen Seihlöffel laufen lassen, kalt gestellt und schaumig gerührt, ein Ei darunter gemischt und mit einem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen fein verrührt, Salz, Pfeffer, Muskat, fein gewiegte Petersilie dazu gegeben, und kleine Klößchen geformt, die man in der Suppe aufkochen läßt. Probekloß machen, wenn nötig noch etwas Mehl dazu geben.

2. Leberklößchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund feingehackte Leber, ein eingeweichtes Brötchen, das gut ausgedrückt wird, unter die Leber gemischt, einen Löffel Mehl, ein Ei, Pfeffer und Salz, etwas Majoran und feingewiegte Zwiebel. Alles gut vermischen, mit dem Teelöffel Klößchen abstechen und in die kochende Brühe geben.

3. Grießklößchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit Salz zum Kochen bringen, ein Ei darunter mischen, nachdem der Grieß etwas abgekühlt, nach Belieben etwas Muskat. Kleine Klößchen formen und in der Suppe kochen.

4. Kräuterklößchen.

Petersilie, Schnittlauch, Kerbel oder Spinat wird gut gewaschen und fein gewiegt, eine Zwiebel fein gewiegt in einem Löffel Fett gedämpft, das Grüne dazu gefügt, zwei eingeweichte Brötchen gut ausgedrückt, darunter gemischt, ein Ei, Pfeffer und Salz, wenn nötig noch einen Löffel Mehl. Klößchen formen und in der Suppe kochen.

5. Eierstich zu Suppen.

3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, fest geschlagen, Salz und Muskat dazu in einen Topf im Wasserbad gekocht, bis es fest wird. Wenn es erkaltet, herausnehmen und auf einem nassen Brett in Würfel geschnitten.

6. Sagoklößchen.

40 Gramm Sago wird in $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Brühe langsam ausgequollen, gesalzen, mit einem Löffel gewiegter Kräuter gemischt, nach Belieben ein Ei. Von dieser Masse sticht man kleine Klößchen, die man in der Suppe aufkochen läßt.

7. Reisklößchen.

Man kocht 70 Gramm Reis in Milch oder Brühe weich, gibt ein Ei daran, Salz, Muskat und gewiegte Petersilie und wenn nötig etwas Mehl, man kocht die Klöße in der Suppe, in der man sie anrichtet.

8. Gemüsespätzle.

Man nimmt zwei Brötchen, weicht sie ein, drückt sie gut aus und dämpft sie in einem Löffel Fett, gibt ein Ei dazu, Salz und einige Löffel Gemüsereste; z. B. Spinat, Wirsing, oder feingewiegten Blumenkohl. Wenn die Masse zu weichlich ist, verdickt man sie mit Mehl, sticht mit dem Teelöffel Klößchen aus, die man in der Suppe aufziehen läßt.

9. Fleischklößchen, gebratene.

Ein Brötchen wird eingeweicht, gut ausgedrückt, mit etwas Butter gedämpft; Fleischreste werden durch die Maschine getrieben, ebenso ein Stück Zwiebel mit Pfeffer und Salz und einem Ei unter das Brötchen gemischt, kleine Klößchen formen und in heißem Fett schön braun braten. In die Suppenschüssel legen und die kochende Suppe darüber geben. Sie dürfen nicht mehr aufkochen, weil sie sonst weich würden.

10. Brötchenklöße (für 6 Personen).

2 Eßlöffel Butter, 60 Gramm eingeweichtes Weißbrot, 60 Gramm geriebenes Weißbrot, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Ei, das abgeriebene Weißbrot, das geriebene Salz dazugegeben und alles tüchtig verrührt. Mit zwei in Mehl getauchten Holzlöffeln formt man kleine Klöße und läßt sie langsam im offenen Topf in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen.

11. Schwammklöße (für 6 Personen).

$\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Wasser, 80 Gramm weißes Mehl, 15 bis 40 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 bis 2 Eier. Das gesiebte Mehl wird in die kochende Flüssigkeit, zu der man vorher Butter und Salz gegeben hat, unter fortwährendem Rühren eingestreut und zum Kloß abgebacken, d. h. man rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich vom Topf ablöst. Mit der heißen Masse verrührt man das Eigelb tüchtig. Nach dem Erkalten gibt man den steifen Eischnee darunter, sticht mit einem Teelöffel Klöße ab und läßt sie 8 bis 10 Minuten kochen.

12. Grießwürfel.

1 Liter Wasser, 1 Prise Salz, 20 Gramm Butter, 100 Gramm Grieß, Wasser, Butter und Salz werden zum Kochen gebracht, den Grieß langsam unter Rühren eingestreut und ganz dick eingekocht. Man streicht die Masse fingerdick auf eine mit kaltem Wasser abgespülte Platte und schneidet sie nach dem Erkalten in gleichmäßig Würfel.

3. Fleisch und Fleischgerichte.

Gegenüber den andern Kochbüchern bringt unser Buch nur eine verhältnismäßig geringe Anzahl Fleischspeisen, Braten, Kotelette und ähnliches, weil wir der Meinung sind, daß wir den Fleischverbrauch, wie wir ihn vor dem Krieg in Deutschland hatten, nicht mehr wieder bekommen werden. Wir haben aber trotzdem Wert darauf gelegt, daß auch dieses Kapitel Anspruch auf Vollständigkeit machen kann, denn wenn die Hausfrau einmal in den Besitz eines Stück Wildes oder Geflügel kommt, so soll sie auch bei uns einen Rat finden für die Zubereitung.

Für kleinere Fleischstücke empfehlen wir Gulasch, Riedelsteiner, Kouladen, Pilaff, gehackte Beefsteaks und ähnliches, da die kleinen Portionen doch meist keinen saftigen Braten geben.

1. Kaninchen gebraten.

Rücken und Schlegel des Kaninchens werden gehäutet und gespickt. Man läßt zwei Löffel Butter oder Fett heiß werden, gibt den Braten hinein, bestreut ihn mit Salz und brät ihn in einer halben Stunde unter öfterem Begießen hellbraun. Wenn möglich gibt man eine Tasse sauren Rahm oder saure Milch darüber und macht die Soße wie üblich fertig.

2. Kaninchenpfeffer.

Zu dem Kaninchenpfeffer nimmt man die Vorderläufe und Hinterläufe, Magen, Herz, Kopf und Hals. Die zerlegten Fleischstücke werden 3 Tage lang in eine Beize gelegt, halb Wasser, halb Essig, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, Pfefferkörner, eine gelbe Rübe und einige Wacholderbeeren. Nach 3 Tagen

nimmt man das Fleisch heraus, trocknet es leicht ab, salzt es, wälzt es in Mehl und brät es in Fett an, gibt etwas von der Beize dazu, wenn nötig noch etwas Wasser und läßt es weichdämpfen.

3. Kaninchen und Reis.

Das Kaninchenfleisch, am besten Vorder- und Hinterläufe wird mit Suppengrün in wenig Wasser weichgekocht, dann löst man das Fleisch vorsichtig von den Knochen und schneidet es in Würfel. Die Knochen kocht man nochmals mit der Brühe, Wasser und Salz tüchtig durch und verwendet sie zum Weichkochen von 150 Gramm Reis, nachdem man denselben gut blanchiert hat. Man schmiert eine Auflaufform mit Butter aus, legt eine Lage Reis hinein, streut etwas geriebenen Käse darauf, gibt die Fleischstücke darauf, wieder Reis und so fort, bis die Form voll ist. Der Schluß muß Reis sein, dann gibt man etwas Käse und Butterflöckchen darauf und bäckt es schön gelb im Ofen.

Dieses Gericht schmeckt ganz ähnlich wie Huhn und Reis.

4. Kaninchenfricassee.

Man zerlegt ein Kaninchen in nette, gleichmäßige Stücke, wobei jedoch Kopf, Hals, Lunge und Leber zurückgelassen werden, wäscht sie, trocknet sie ab, bestreut sie mit etwas Salz und mit Mehl, legt sie in ungefähr 30—50 Gramm siedende Butter und gibt zwei bis drei fein gehackte Zwiebeln dazu. So müssen die Stücke auf allen Seiten 30—35 Minuten schmoren. Nun wird etwas kochende, leichte Fleischbrühe oder auch nur kochendes Wasser darüber gefüllt, zerschnittene Petersilienwurzeln, Selleriescheiben und zwei bis drei entfernte Zitronenscheiben hinzugefügt, das Fleisch damit langsam geschmort und dann herausgenommen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, zieht sie mit Eigelb ab, schmeckt sie ab, würzt mit etwas Muskatblüte und füllt sie über die heiß gehaltenen Fleischstücke.

5. Kaninchenwurst.

Lunge, Herz, Kopf und Seitenfleisch, sowie die Leber werden für die Wurst verwendet. Das gekochte, in Würfel geschnittene Fleisch wird mit Gewürz, Pfeffer, Salz und Majoran in $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe aufgekocht, dann gibt man das Kaninchenblut dazu und kocht es unter ständigem Rühren noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Es genügt, wenn man die Masse in eine Schüssel gibt, aus der man sie nach dem Erkalten füllen kann. Kaninchenblutwurst steht der feinsten Schweinewurst nicht nach. Man kann auch nach Belieben noch einige Speckwürfel zu der Masse geben. Von einem Kaninchen gibt es etwa $\frac{3}{4}$ Pfd. Wurst.

6. Hasenbraten.

Der Hasenrücken wird, je nach der Größe der Familie, mit den Schlegeln oder ohne dieselben gebraten. Er wird sorgfältig gehäutet, dann schön gleichmäßig gespickt und mit Salz bestreut. Man gibt Butter oder Fett in die Pfanne, legt den Braten, den gespickten Rücken nach oben, in dieselbe und brät ihn eine halbe Stunde. Man gibt sauren Rahm oder Sauermilch darüber und begießt ihn öfter; wenn er sich gut durchstechen läßt, nimmt man ihn heraus und macht eine Soße.

7. Hase im Topf. (Ein Jägergericht.)

Würfelig geschnittener Speck wird gelblich geröstet, etwa $\frac{1}{4}$ Pfd., dann kommt eine Tasse geriebenes Brot dazu und eine geriebene Zwiebel, Salz und wenig Pfeffer, $\frac{3}{4}$ Pfund Dürfleisch wird in Scheiben geschnitten und die zerlegten Hasenstücke darauf gelegt und ein bis zwei Tassen Rotwein darüber geschüttet und weichdämpfen lassen. Vor dem Anrichten 1 Tasse sauren Rahm dazu rühren.

8. Hasenpfeffer.

Die Vorderläufe, der gut gereinigte Kopf, Herz, Magen und nach Belieben noch ein Schlegel werden in Stücke zerteilt und in eine Weize gelegt von halb Wasser, halb Essig, eine Zwiebel, Lorbeerblatt, 3 Nelken un-

eine gelbe Rübe. Nach 3—4 Tagen nimmt man das Fleisch heraus und dämpft es mit zwei Löffel Fett, gibt etwas Wasser und einen Teil der Beize dazu, Salz nach Geschmack. Die Hasenleber wird erst kurz vor dem Anrichten dazu gegeben, da sie sonst hart wird.

9. Feine Hasenpastete.

Etwas $\frac{1}{4}$ Pfd. Hasenbratenstücke vom Rücken in zentimeterdicke Scheiben geschnitten. $\frac{1}{2}$ Pfund Hasenbratenreste mit 150 Gramm Speck 2—3 mal durch die Maschine gedreht. 40 Gramm Butter, 1—2 Schalottenzwiebeln, 50 Gramm Mehl mit $\frac{1}{8}$ Liter Fleisch- oder Knochenbrühe am Feuer abgerührt. 2 Eier, 50 Gramm Trüffelstücke oder andere Pilze, 3 Eßlöffel geriebenen Käse, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Fleisch oder Knochenbrühe. Alles zusammen gut verrühren, nach Geschmack Salz. Diese Fülle in eine Pastetenform oder Weckglas füllen, die Bratenstücke schichtweise dazwischen legen. Die Pastetenform wird verschlossen und 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Hat man ein Weckglas genommen, sterilisiert man 1 Stunde. — Man kann Fleischgelee dazu geben oder eine pikante Soße.

10. Gebeizte Rehfeule.

Ein schönes Stück Rehwildbret oder die ganze Keule wird sorgfältig gesäubert, gehäutet, gespickt und in einen Topf gelegt. Inzwischen hat man ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter milden Essig mit etwas Wasser, Lorbeerblatt, acht bis zehn zerquetschten Wacholderbeeren, ein bis zwei zerschnittenen Zwiebeln, zerschnittenem Wurzelwerk, etwas Salz und einem Kräutersträußchen aufgekocht und, nachdem die Flüssigkeit abgekühlt ist, über das Fleisch gegossen, das bei täglichem mehrmaligem Umwenden 2 bis 3 Tage darin liegen bleiben muß. Es wird abgetrocknet, während man die Beize durch ein Sieb gießt. Das Wildbret legt man in zerlassene, heiß gewordene Butter, läßt es auf allen Seiten anbraten und füllt dann nach und nach während des Bratens und fleißigen Ueberfüllens mit der Brühe etwas von der Beize dazu. Die Soße muß kurz einkochen, wird mit etwas in Wasser verquirltem Mehl

verkocht und mit ein bis zwei Löffeln mildem Essig, besser noch mit etwas Weißwein im Geschmack pikant gemacht. Nudeln oder Kartoffelkroketten passen sehr gut zu diesem Gericht.

11. Rehkeule.

Von der Rehkeule wird der Schlußknochen abgelöst, die Keule gut gehäutet und der Länge nach gespickt und gesalzen. Mit Fett oder Butter, Zwiebel und den Abfällen im Ofen ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, oft übergossen. Die Keule wird herausgenommen, heiß gestellt, die Butter mit Mehl gebunden, etwas saurer Rahm, Weißwein und Wasser dazugeben, daß man eine schlichte Soße erhält, durchsieben und abschmecken.

12. Fasanen.

Fasanen werden ausgenommen, gut gewaschen, mit Salz ausgerieben, einige Wacholderbeeren hineingesteckt, mit Speckscheiben umwickelt und in 2 Löffel Fett rasch gebraten in 30—35 Min.

Hat man alte Fasanen, empfiehlt es sich, den Fasan zuerst anzudämpfen und erst nach $\frac{1}{2}$ Stunde mit Speck zu umwickeln und fertig zu braten.

13. Gänsebraten.

Die Gans wird gerupft, gesengt, vorsichtig ausgenommen, siehe Nr. 18 wie beim Huhn; Kopf, Hals, Flügel, Herz und Magen werden zum Gänseklein verwendet, die Leber wird für sich verwendet. Die Gans wird ordentlich ausgewaschen, innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben und gefüllt, je nach Belieben. Man legt sie in die Bratpfanne, die Brust nach oben und übergießt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser. Ist das Wasser verdampft, gießt man nochmals etwas kochendes Wasser dazu, dann sticht man die Gans öfter, damit das Fett abfließt und begießt öfter, damit sie schön braun wird. Das überflüssige Fett wird vor dem Anrichten abgegossen und die Soße mit einer Mehlschwitze gebunden.

14. Gefüllter Gänsehals.

Die Fetthaut des Halses wird hierzu verwendet, der Hals selbst wird mit Magen und Herz gekocht, mit der Leber, einem Stück Speck, Zwiebel und etwas eingeweichtem Brötchen durch die Maschine getrieben; dann fügt man ein Ei dazu, Pfeffer, Salz, etwas Majoran. Unterdessen hat man die Haut gewaschen. Nun reibt man sie innen mit Salz ein, dreht sie um und füllt die Masse hinein, nachdem man das untere zugenäht hat, näht man auch das obere Teil zu und brät den Hals schön bräunlich. Erkalte wird er in feine Scheiben geschnitten.

15. Gänselein mit Reis.

Das Gänselein wird gut gepuzt mit kochendem Wasser, Suppengrün, Zwiebel und Salz weichgekocht. $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird mit 2 Löffel Fett geröstet und mit der Brühe aufgefüllt, weichgekocht, er darf aber nicht zerfallen. Dann macht man eine Mehlschwitze, füllt mit der Brühe auf, gibt das Gänselein hinein, läßt durchkochen und richtet auf einer Platte an, in dem man das Gänselein in die Mitte legt und den Reis im Kranz darum gibt und ihn mit geriebenem Käse bestreut.

16. Ente.

Die Ente kann gefüllt oder ungefüllt gebraten werden; wilde Enten werden ungefüllt gebraten. Man gibt eine Zwiebel und einige Wacholderbeeren in das Innere, um den tranigen Geschmack, den wilde Enten oft haben, zu beheben.

Die Ente wird mit Salz eingerieben, mit reichlich Butter oder Fett aufs Feuer gebracht, angedämpft, dann wird etwas Wasser zugefügt und die Ente 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden fest zugedeckt gebraten; öfters begießen.

17. Tauben.

Junge Tauben werden gerupft und ausgenommen, nach Belieben gefüllt. Dann gibt man ein Stück Fett oder Butter in einen kleinen, gut schließenden Topf, legt die

leicht gesalzenen Tauben hinein, dämpft sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor, gibt etwas Brühe dazu und läßt sie noch eine Stunde braten, stäubt mit Mehl ab. Die Soße darf nur hellbraun sein; etwas saurer Rahm verbessert den Geschmack sehr.

18. Huhn.

Am besten rupft man ein Huhn, gleich nachdem es getötet ist. Im späteren Falle kann man durch Einlegen in kochendes Wasser das leichtere Lösen der Federn bewirken. Sodann entfernt man mit dem Messer zurückgebliebene kleine Federn, darauf bricht man die Beine im Knie, dreht sie ab, wobei die Sehnen aus den Schenkeln mit herausgezogen werden. Nachdem man mit den Fingern den Kopf an der Brust losgelöst hat von der Haut und dem Halsbein, schneidet man ihn von der Speiseröhre ab und entfernt sie und die Luftröhre. Hierauf schneidet man mit flachem Schnitt die Fettdrüse am Schwanz ab. Sodann trennt man auf der rechten Unterseite den Bauch des Huhnes auf, nimmt die Eingeweide mit der Hand aus, achtet besonders auf die tief gegen die Rippen liegenden.

Aus den Gedärmen löst man zuerst den Magen, trennt ihn auf, nimmt den Magensack mit Inhalt heraus und zieht die Häute ringsherum ab. Vom Herzen schneidet man das Aderbündel fort, ferner reinigt man die Leber von Häuten und Geweben, endlich löst man schon größere gelbe Eidotter vom Eierstock ab und zuletzt schneidet man alles vorhandene Fett aus. Magen, Leber und Fett sind noch zu verwenden. Vor allem hüte man sich die Galle zu verletzen, da ihr auslaufen die sämtlichen edlen Teile bitter und ungenießbar macht. Das somit ausgenommene Huhn wird unter einer Spiritus oder Gasflamme gefengt, bis zur Ablösung der letzten Federreste und erst kurz vor Gebrauch als Koch- oder Brathuhn gewaschen.

19. Gebratener Hahn.

Nach der Vorbereitung wird das Hähnchen gefüllt, dressiert (die Keulen aufgebunden), nach Belieben ein

Stück Speck auf die Brust gebunden, Hals und Leib zugenäht. So in die Pfanne gelegt, mit Fett übergossen, angebraten, mit Brühe und Sahne angegossen, eingeschoben, 1 $\frac{1}{2}$ Std. gebraten.

20. Hühnerritafsee.

Das Huhn wird wie üblich vorbereitet und in Salzwasser mit Suppengrün weichgekocht. Dann zerlegt man es in ansehnliche Stücke, bereitet eine holländische Soße zu und richtet das Fleisch in einer Schüssel bergartig an, gibt die Soße darüber.

Man kann aus Leber, Herz und Magen mit eingeweichten Brötchen kleine Klößchen zubereiten, sie in der Brühe kochen und sie um das Ragout legen. Zu der Soße verwendet man die Fleischbrühe des Huhnes.

21. Huhn im Topf.

Ein fleischiges Suppenhuhn wird gut zurechtgemacht, in Stücke geschnitten und gesalzen. In einem irdenen Kochtopf oder einer feuerfesten Form läßt man Butter heiß, aber nicht braun werden, gibt etwas in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und eine Zwiebel hinein, dämpft dies etwas durch und brät schließlich das Huhn, Magen und Leber leicht in der Butter an. Dann gießt man so viel Wasser zu, daß das Huhn knapp bedeckt ist, und läßt es, gut zugedeckt, halb gar kochen. Hierauf fügt man einige rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und 500 Gramm grüne Erbsen (Konserven oder getrocknete, die man am Abend vorher eingeweicht hat), zu, die man samt den Kartoffeln erst ein wenig in Butter gedünstet hat, und läßt alles zusammen fertig kochen. Das Gericht darf nicht zu dünn sein, und man tut gut, kurz vor dem Auftragen im Kochtopf etwas Mehl darüberzustäuben und mit aufkochen zu lassen.

22. Rebhühner.

Die Rebhühner werden gerupft, ausgenommen, Kopf und Ständer abgeschnitten, gut gewaschen, der Kropf

aufgeschnitten und gut gereinigt, dann bindet man die Flügel fest an das Huhn, salzt es, wickelt es in dünne Speckscheiben und brät es in heißem Fett in 20 Minuten schön braun. Vor dem Anrichten die Fäden entfernen! Die Soße wenn möglich mit etwas saurem Rahm verbessern.

23. Rebhühnerbeize für alte Hühner.

Einige geschnittene gelbe Rüben, Zellerie, Zwiebelscheiben, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, halb Essig, halb Wasser kocht man zusammen auf, läßt es erkalten, gibt es über die Hühner und läßt sie drei Tage in der Beize liegen. 1 Stunde dämpfen.

24. Roastbeef.

Das Roastbeef wird ausgebeint; nur abgelagertes Fleisch ist dazu zu verwenden; die obere Haut mit einem scharfen Messer etwas eingeritzt, breit geklopft und gesalzen und mit Pfeffer eingerieben. Es wird in heißem Fett mit Zwiebeln auf dem Feuer angebraten, dann im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, öfters begossen; liebt man das Fleisch innen noch rot, muß man es kürzer braten.

25. Rindsfoteletten.

Das Roastbeefstück wird in dicke Scheiben geschnitten, die sehnige Haut oben etwas eingeritzt, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in heißer Butter mit Zwiebelscheiben bei starkem Feuer 6—8 Minuten gebraten, öfters gedreht.

26. Ochsenfleisch.

Man setzt 1—2 Liter Wasser mit Salz und Grünem aufs Feuer und bringt es zum Kochen. Inzwischen wird 1 Pfd. Ochsenfleisch geklopft, leicht abgewaschen und in das kochende Wasser gelegt, $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht. Je nach der Größe des Stückes verlängert man die Brühe und die Kochzeit.

27. Gulasch.

Gulasch ist am besten von kleingeschnittenem Grob-
fleisch zu machen. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch wird in 80 Gramm
heißem Fett eingelegt, 4 dickgeschnittene Zwiebeln, Salz,
Pfeffer und ein Stückchen Schwarzbrot hinzugetan und
alles zusammen 1 Stunde langsam gedämpft, während
nach und nach warmes Wasser nachgefüllt wird, um eine
reichliche Soße zu erhalten. 10 Minuten vor dem An-
richten streut man 1 Kochlöffel Mehl über das Fleisch und
läßt es gut durchkochen.

28. Hackbraten I.

$\frac{3}{4}$ Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehacktes Fett,
4 in Wasser eingeweichte Brötchen, 1 gehackte Zwiebel,
2 Eier, Salz, Pfeffer wird gut durcheinander gemengt
und zu einem länglichen Kloß geformt. Man wälzt ihn
in Weckmehl und brät ihn vorsichtig, damit er nicht zer-
fällt, in heißem Fett von allen Seiten schön braun. Nach-
dem das Fett abgeschüttet ist, rührt man von dem Boden-
satz mit etwas Mehl und heißem Wasser eine kurze Soße.
Dauer der Bratzeit $\frac{3}{4}$ Stunden.

29. Hackbraten II.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfd. gehacktem Fleisch gibt man $\frac{3}{4}$ Pfd. kalte
geriebene Kartoffeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Muskat
und feingeschnittene Petersilie; mengt die Masse gut durch-
einander und formt mit Hilfe von Paniergrieß einen
schönen Laib, den man in 2 Eßlöffel Fett ungefähr
 $\frac{3}{4}$ Stunden schön braun brät. Man übergießt ihn öfters
mit dem Saft. Zum Umhüllen kann man auch Mehl
nehmen. Den Braten stellt man am besten in den Back-
ofen.

30. Frikadellen

werden auf die gleiche Weise von rohem oder gekochtem,
übrig gebliebenen Fleisch zubereitet, in kleine Klöße ge-
formt und in der Pfanne gebacken.

31. Schweinebraten.

1 Pfd. Schweinefleisch wird gewaschen, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zwiebel, Gelbrüben und 1 Löffel Mehl in heißes Fett gegeben, mit Wasser abgelöscht, in den Backofen geschoben und öfters mit Bratenbrühe übergossen.

Ist das Fleisch etwas fett, so kann man es mit heißem Wasser ohne Fett aufstellen.

32. Schweinsohren mit Senfbeiguß.

Die sehr sauber gereinigten Ohren werden in Salzwasser mit Wurzeln weichgekocht und in längliche Streifen geschnitten.

Inzwischen bereitet man eine Mehlschwitze, die man mit der nötigen Brühe auffüllt, man rührt so viel Senf, als man liebt, daran, ebenso Salz, Essig nach Geschmack; in diesen Beiguß legt man die Ohrenstücke hinein und läßt nochmals aufziehen.

33. Schweinskotelette.

1 Pfund vom Rippenstück wird in 5 Koteletten geschnitten, diese werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in geschlagenes Ei getaucht und, nachdem sie in Weckmehl gewendet sind, in heißem Fett goldgelb gebacken.

34. Schweinsgulasch.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch in Würfel, dann läßt man einen Löffel Fett zergehen, gibt das Fleisch und eine geschnittene Zwiebel hinein und läßt es schön braun braten. Dann stäubt man es mit Mehl ab, löscht es mit Wasser und läßt es dämpfen, fügt das nötige Salz und eine Messerspitze Paprika dazu. 1 Stunde dämpfen lassen. Wenn möglich, etwas sauren Rahm vor dem Anrichten dazugeben.

35. Schweinspörkolt (Ungarisches Essen).

Man schneidet zwei große Zwiebeln fein, und gibt sie in 2 Löffel heißes Fett, röstet sie braun, dann fügt

man $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis dazu, den man mit anröstet. $\frac{1}{2}$ Pfd. würfelig geschnittenes Schweinefleisch wird dazugegeben, und so viel Wasser dazugeschüttet, daß es fast bedeckt ist, Salz nach Geschmack und ziemlich Paprika. Vor dem Anrichten kommt noch ein Löffel Rahm und ein Löffel geriebener Käse dazu. — Besonders bei Herren beliebt.

36. Kasseler Rippenspeer.

Das geräucherte Fleisch kann entweder gekocht oder gebraten werden; kocht man es, so empfiehlt es sich, dazu die Kochkiste zu benutzen, da es darin am saftigsten wird. (Siehe Ankochzeiten.) 2 Pfd. Fleisch werden in 2 Liter Wasser in $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

37. Kalbs=Salm.

2—3 Pfd. Kalbsfriskanseau wird mit etwas Salpeter eingerieben und eine Handvoll Salz darüber gestreut. Dann gibt man 3 Zwiebeln, einige Zitronenscheiben, 2 Vorbeerblätter, eine Handvoll Petersilie, 8 Nelken, einige Pfefferkörner und einige Wacholderbeeren dazu und gießt guten Essig darüber, wendet das Fleisch jeden Tag.

Nach 4—5 Tagen wird es in halb Wasser und Essig gekocht, doch nicht zu weich. Man läßt es in der Brühe erkalten. Es wird kalt angerichtet, in schöne Scheiben geschnitten und mit einer pikanten Soße gereicht.

Für Gesellschaften oder Festtage!

38. Kalbsgekröse.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsgekröse wird sorgfältig gewaschen, in frischem Salzwasser weichgekocht und in kleine Stückchen geschnitten. Aus 1 Eßlöffel Fett und 1 Eßlöffel Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, löscht mit der Kochbrühe ab, füllt auf, gibt das geschnittene Gekröse hinzu, und läßt es aufkochen. Nach Belieben kann man etwas Essig oder Wein hinzugeben.

39. Gebadene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden gut gewaschen und in siedendes Salzwasser gegeben, in dem man Suppengrün,

Zwiebel, Pfeffer, Nelke und Lorbeerblatt zugelegt hat, weichgekocht. Dann nimmt man sie heraus, schneidet das Fleisch von den Knochen ab, salzt es noch etwas, gibt etwas Paprika darauf, taucht es in Pfannkuchenteig und backt es hellgelb.

40. Hirn in Vierteig gebacken.

50—60 Gramm Mehl, etwas Del, Salz mit dunkeln Bier angerührt, der Schnee von 1—2 Eiern darunter gemischt. In Vierteig backt man sowohl Gemüse aus, als auch Fleisch, besonders Hirn oder Kalbskopf.

41. Kalbsnierenbraten.

Das Fleisch wird ausgebeint, die Nieren hineingelegt, gesalzen, zusammengerollt und mit einem Faden gut gebunden. Man brät es $1\frac{1}{2}$ Stunden, im Ofen, begießt es öfters und macht vor dem Anrichten eine braune Soße.

42. Kalbsmilcher (Brieschen).

Kalbsmilcher wird blanchiert, indem man es 2—3 mal mit kaltem Wasser aufsetzt, das man bis zum Kochen kommen läßt und dann abschüttet; man häutet es, taucht es in geschlagenes Ei und in Paniermehl, salzt es und backt es schön hellgelb.

Zu Ragout wird die Kalbsmilcher abgebrüht, gehäutet und gedämpft, dann in Stücke zerlegt.

Man kann das Kalbsmilcher auch ganz dämpfen, mit Mehl abstäuben, etwas Rahm oder Wein zufügen, Salz, etwas Zitronensaft und es so in der Soße anrichten.

43. Gespickte Leber.

Die gut gewaschene Leber wird gehäutet und recht reich gespickt; dann dämpft man die Leber in Fett $\frac{1}{4}$ Stunde, füllt Brühe auf, läßt nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen, gibt Mehl, Salz und Pfeffer dazu und macht eine schlichte Soße.

44. Gefüllte Kalbsbrust.

Ein Stück Kalbsbrust läßt man sich vom Metzger zum Füllen vorrichten, oder schneidet es selbst zwischen Knochen und Fleisch ein. Zum Füllen nimmt man 2 Brötchen, weicht sie ein, drückt sie gut aus, wenn sie weich sind und dämpft sie mit 1 Löffel Fett, dazu gibt man eine geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und ein Ei, sowie einen Löffel gewiegte Petersilie. Diese Fülle wird in die Kalbsbrust gefüllt, dann näht man sie gut zu und salzt sie. Man brät die Kalbsbrust in zwei Löffel Fett an, gibt nach und nach Wasser dazu und läßt sie 2 Stunden dämpfen. Man kann die Kalbsbrust auch mit Lungenfüllsel füllen (siehe dieses).

45. Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird gewaschen, enthäutet, in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl gedreht. Dann wird sie in heißem Fett rasch gebacken, sie darf nicht lange stehen, da sie sonst zäh wird. Soße dazu machen.

46. Kalbschnitzel.

Die Schnitzel werden, wenn nötig, enthäutet, geklopft und leicht gefalzen. Dann dreht man sie in Eigelb und geriebenen Brötchen und backt sie in heißem Fett in offener Pfanne schön braun.

47. Kalbschnitzel, unpaniert.

Die Schnitzel werden nur in Mehl gedreht und leicht gefalzen, dann wie oben.

48. Rahmschnitzel

werden ebenso zubereitet, doch nimmt man vor dem Anrichten die Schnitzel kurz aus der Pfanne und bereitet eine Rahmsöße, in der man dann die Schnitzel noch einige Minuten ziehen läßt.

49. Gebackene Kalbszunge.

Man kocht eine Kalbszunge weich, schneidet sie der Länge nach in zwei Teile, paniert sie und backt sie braun.

50. Kalbskopf auf Schildkrötenart.

Ein halber Kalbskopf wird gewaschen, gebrüht und dann mit dem nötigen Suppengrün, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern, 4 Nelken, 2 Lorbeerblättern in kochendem Salzwasser aufgesetzt und weichgekocht. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, löst das Fleisch ab und schneidet es in gleichmäßige Stücke. Man macht eine Einbrenne von Fett und drei Löffel Mehl, löscht mit der Brühe ab, würzt mit Pfeffer, Zitronensaft, Maggi-Würze. Das Ganze muß recht pikant schmecken. Gibt die Stücke hinein und läßt noch einmal durchziehen. Wenn man Kochmadeira hat, gibt man einen Löffel dazu.

Man richtet den Kalbskopf auf einer runden Schüssel an und gießt die Soße darüber.

51. Kalter Kalbskopf in Essig.

Der gut gereinigte Kalbskopf wird gekocht, die Brühe wird für Suppe verwendet. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten; man macht eine Beize von halb Essig, halb Wasser, legt die Stücke hinein und läßt sie gut durchziehen, richtet sie an, garniert mit Gurken, Viertel von Eiern und reicht eine pikante Soße dazu.

52. Kalbsfrikassee (für 6 Personen).

2 Pfd. Kalbsbrust, 2—3 Eßlöffel Butter oder Fett, 40 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, Suppengrün, 1 Gewürzdosis, 2 Eßlöffel getr. Pilze, $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, Prise Pfeffer, nach Belieben 1 Sardelle, 1 Eßlöffel Kapern.

Die Kalbsbrust wird in gleichmäßige große Würfel geschnitten, auf einem Sieb mit kochendem Wasser überbrüht. Man gibt das Fleisch nach und nach in die heiße Butter, läßt es unter Rühren leicht anbraten, streut Mehl und Salz darüber, läßt auch dieses leicht durchbraten,

füllt soviel kochendes Wasser auf das Fleisch, daß die Fleischspitzen noch heraussehen. Zwiebeln, Suppengrün, Gewürzboxis werden in einen Gazebeutel gebunden und dazugegeben. Ebenso die einige Stunden vorher eingeweichten feingeschnittenen Pilze mit dem Einweichwasser. Man läßt das Fleisch langsam ungefähr 1 Std. dämpfen. Vor dem Anrichten wird der Gazebeutel entfernt und das Frikassee mit Pfeffer, nach Belieben mit Kapern und der gewiegten Sardelle abgeschmeckt. Man kann es auch mit 1—2 Eigelb abziehen. Es wird auf tiefer, runder Schüssel angerichtet, mit Semmel oder Fleischklößchen, sowie gekochtem Blumenkohl oder Spargel garniert.

Fleischklöße dazu: $\frac{1}{2}$ Pfd. gewiegtes Kalbfleisch, 30 Gramm eingeweichtes Weißbrot oder ebensoviele gekochte Kartoffeln, 1 Messerspitze geriebene Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Ei, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Von der gut abgeschmeckten Farce formt man walnußgroße Klöße, läßt sie in kochendem Salzwasser 10 Minuten langsam ziehen.

53. Zungenragout (für 10—12 Personen).

Die Zunge wird entweder frisch oder leicht gesalzen hierzu verwendet. Man setzt sie mit kaltem Wasser und Suppengrün auf, läßt sie langsam 3—4 Stunden kochen. Wenn sie sich weichsticht, wird sie herausgenommen, die Haut abgezogen und in gleichmäßige Scheiben geschnitten, bis zu dem Gebrauch in der Brühe heißgestellt. Von 60—80 Gramm Butter, einer geriebenen Zwiebel, 80 Gramm Mehl bereitet man eine dunkle Mehlschwitze, rührt sie mit $1\frac{1}{8}$ Liter Zungenbrühe glatt, gibt einige Pilze dazu und nach Belieben 2—3 Eßlöffel geriebenen Käse. Die Soße wird mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt und nach Belieben 1 Glas Weißwein zugefügt. Auf einer runden Fleischplatte legt man die Zungenscheiben schuppenförmig herum, gießt die heiße Soße darüber, garniert das Ragout mit Spargel oder Blumenkohl, oder man gibt kleine Klöße dazu, Leber oder Semmelklöße.

54. Gedämpfte Sülz.

1½ Pfd. gekochte Sülz wird gewässert und in Streifen geschnitten. Feingeschnittene Zwiebel wird in 1½ Eßlöffel Fett gedämpft, die Sülz zugegeben und 1 Eßlöffel Mehl darüber gestreut. Ist die Sülz gut durchgedämpft, dann gibt man heißes Wasser und Gewürz zu und läßt die Sülz noch ½ Stunde gut kochen.

55. Haschee von Ochsenherz.

Ein Ochsenherz wird gut gewaschen, durchschnitten und mit reichlich Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Man gibt Salz, Pfefferkörner, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben, etwas gelbe Rüben und Sellerie dazu, sowie einen Löffel Essig und läßt alles weichkochen. Dann nimmt man das Herz aus der Brühe, befreit es von dem Abfall und wiegt es gröblich. Man treibt es nicht durch die Maschine, da es da zu fein wird, es soll etwas gröber sein. Nun bereitet man von der Brühe mit Fett und Mehl eine kräftige Soße, in der man das Fleisch noch einmal aufkochen läßt. Die Brühe muß durchgeseiht werden.

56. Gedämpftes Ochsenherz.

Das sauber gewaschene Herz wird 2 Tage in halb Essig, halb Wasser gelegt, einige Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und ½ Zwiebel dazu gefügt. Dann wie Sauerbraten behandelt.

57. Gebackenes Rehheuter.

Man kocht das Rehheuter recht weich, es muß ziemlich lang kochen, schneidet es dann in viereckige Stücke, die man paniert (man nehme dazu Paniergrieß) und schön braun backt.

58. Zungenknödel.

Man wässert ungefähr 250—300 Gramm frische Kalbslunge, läßt sie abtropfen, schneidet sie in Stücke, läßt sie in wenig Wasser nebst einer geschälten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer Spur Salz und 2—3 Gewürzkörner gar kochen, nimmt sie aus der Brühe und hackt sie

fein. Inzwischen hat man 500—700 Gramm erkaltete Kartoffeln durch den Kartoffelquetscher gedrückt. Diese Kartoffelmasse mischt man mit $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1—2 Löffel Mehl, 2 Eiern, etwas geschmolzener Butter, Salz und der gehackten Lunge, fügt, wenn der Teig nicht gleich halten will, etwas Mehl dazu (Probekloß machen), formt runde, nicht zu große Klöße davon, wendet sie in Mehl und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser über gelindem Feuer langsam gar. Die Klöße werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine erwärmte Schüssel gelegt und mit zerlassener oder gebräunter Butter überfüllt.

59. Gespicktes Kalbsherz.

Das Herz wird mit Salz eingerieben, dann schneidet man feine Speckstreifen und spickt es. Dann gibt man einen Löffel Fett in eine Pfanne, brät das Herz an, fügt einige Löffel heißen Wassers dazu und brät das Herz je nach der Größe $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Vor dem Anrichten eine Soße machen.

60. Kalbshirn, gedämpft.

Das Hirn wird gehäutet, mit kaltem Wasser aufgesetzt, das 3 mal abgegossen wird, wenn es am Kochen ist, dann dämpft man es mit einem Stück Butter oder Fett noch ein paar Minuten, salzt es, löscht das Mehl mit etwas Wasser ab und fügt etwas Zitronensaft dazu.

Als Krankenkost oder zu feinen Ragouts oder Gemüseaufsaufen.

61. Kalbshirn, gebacken.

Das blanchierte Hirn wird in Mehl umgedreht, gesalzen und in heißem Fett schön braun gebacken.

Als Beilage zu Gemüse.

62. Leberpastete.

1 Pfd. frische oder gebratene Kalbsleber (100 Gramm Schweinefett), 1 Zwiebel, 30 Gramm Butter, 2—3 Eigelb, 2—3 Eischnee, 30 Gramm eingeweichetes Weißbrot, 40 Gramm geriebenen Käse, Pfeffer, Salz oder statt einem Ei $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver.

Die frische Kalbsleber wird gehäutet, durch die Maschine getrieben, ebenso das Fett (darauf beides durch ein Haarsieb). Gebratene Leber wird zweimal durch die Maschine getrieben.

Man läßt Butter, geriebene Zwiebel heiß werden, gibt das ausgedrückte Weißbrot dazu, backt dies zum Kloß ab. Eigelb, Käse, Pfeffer, Salz und Fleisch wird tüchtig verrührt, abgeschmeckt, der steife Eischnee darunter gezogen. Man füllt die Masse sofort in eine ausgestrichene Pastetenform und läßt sie 1½ Stunden im Wasserbade kochen. Die Pastete wird entweder warm oder kalt mit Kräutersoße zu Tisch gegeben und beliebig verziert.

63. Gebackene Leber.

1 Pfd. Kalbsleber wird mit heißem Wasser übergossen, damit sich die Haut abziehen läßt, was nachher ganz leicht geht. Dann wird die Leber in fingerdicke Scheiben geschnitten und in folgender Mischung gut gewälzt: ¼ Pfd. Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas Salz und Muskatnuß und hierauf in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken. Von dem Bratensatz in der Pfanne läßt sich mit etwas heißem Wasser oder etwas Milch eine gute Soße bereiten, die noch einige Minuten aufkochen muß.

64. Leberklöße I.

1 Pfd. Leber wird gewaschen, abgehäutet, mit Zwiebel und Petersilie durch die Fleischmaschine getrieben. Dann werden ¾ Pfd. geriebene Kartoffeln, ½ Tasse Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, nach Belieben auch Majoran darunter gemengt. Man formt mit dem Löffel gleichmäßige Klöße, legt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie 8—10 Minuten kochen. Hält die Masse nicht, so muß man etwas Mehl darunter geben.

65. Leberklöße II.

1 Pfd. Leber, ¼ Pfd. Nierenfett und 2 Zwiebeln werden zusammen fein gehackt, 4 in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen, 2 Eier, etwas Salz,

Pfeffer, 2 Löffel Mehl mit dem Gehackten gut vermengt. Dann werden von der Masse mit einem Blechlöffel Klöße in kochendes Salzwasser ausgeschöpft und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Die Brühe ist sehr gut zu Suppen zu verwenden, besonders mit Gries.

66. Leberklöße III.

Man nimmt eine gehackte Kalbsleber oder Ochsenleber, mischt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett, weicht 2 Brötchen ein, trocknet sie gut aus und treibt sie durch die Maschine, gibt dies zu der Leber, rührt 4 Löffel Mehl darunter, 2 Eier, dämpft eine gewiegte Zwiebel in Fett, gibt sie auch dazu und Pfeffer und Salz nach Geschmack. Die Masse muß sehr gut verarbeitet werden, sticht Klöße aus, die man in Salzwasser abkocht. Beim Anrichten geröstete Zwiebel oder Weckmehl darüber streuen.

67. Lungenmus.

Eine Lunge und ein Herz vom Kalb werden in Salzwasser mit folgendem Gewürz weichgekocht (etwa eine Stunde lang): Lorbeerblatt, Zwiebel, Pfeffer, Lauch und Sellerie. Nun wird das Fleisch in kleine Würfel geschnitten, 2 Kochlöffel Mehl in etwas Butter oder 100 Gramm Fett gelb geröstet, mit der Brühe, in der die Lunge abgekocht ist, aufgefüllt, daß es eine dickliche Soße gibt und das geschnittene Fleisch in dieser aufgekocht. Nach Belieben setzt man etwas Essig, Zitrone oder Wein hinzu.

68. Lungenfüßel zu Kalbsbrust.

Unter eine Lunge läßt man vom Mehger $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett wiegen, gibt ein eingeweichtes Brötchen dazu, etwas Muskat, gewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer, sowie eine kleine gewiegte Zwiebel. Die Masse wird in Butter angeköpft, etwa 10 Minuten, läßt sie erkalten und gibt 1—2 Eier darunter.

69. Saure Nieren.

Die Nieren werden gut gewaschen und in kleine Stücke blättrig geschnitten. Dann läßt man einen Löffel Fett

heiß werden, gibt die Nieren hinein, streut zwei Löffel Mehl darüber und dämpft sie an, löscht mit heißem Wasser ab und dämpft sie eine Viertelstunde. Erst vor dem Anrichten Salz und Pfeffer, sowie etwas Essig dazu geben.

70. Lendenschnitten.

Die Lenden werden gehäutet und in kleine Beefsteaks geschnitten und erst vor Gebrauch in ausgelassener Butter, Fett oder Del, das man ganz heiß werden läßt, auf starkem Feuer im ganzen 3 Minuten gebraten.

71. Sauerbraten.

1 Pfd. Rindfleisch wird rasch gewaschen, geklopft, mit Zwiebel, Lorbeerblatt Pfeffer und Nelken in eine Schüssel gelegt und mit Essig übergossen. Es wird zugedeckt, täglich gewendet und kann nach 2—3 Tagen verwendet werden. Vor der Zubereitung wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, in $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett auf beiden Seiten angebraten, mit etwas Beize übergossen und in den Backofen geschoben. Man begießt den Braten öfters mit der Bratenbrühe, gibt, wenn es nötig ist, von der Beize oder heißes Wasser zu und rührt vor dem Anrichten zum Säemigmachen der Soße etwas Mehl daran.

72. Fleischklöße.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Hackfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, geschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer zu einem Teig vermengen und Klößchen daraus formen.

Die Fleischklöße kann man zuerst in kochendem Wasser gar kochen; diese Brühe verwendet man dann zur Suppe.

73. Fleischschnitten.

Uebrigtes kaltes Suppenfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei getunkt, in Paniermehl gedreht, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett goldbraun gebraten. Resteverwertung als Beilage zu Gemüsen.

74. Gebackene Blutwurst.

Breite Blutwurst wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt und mit Zwiebelscheiben schön braun in heißem Fett gebacken.

Kleine Blutwürste werden ganz gebraten, ebenfalls in Mehl getaucht.

75. Gebackte Beefsteaks.

1/2 Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, Pfeffer, Salz, etwas gedämpfte Zwiebel, 1 Ei und einige Löffel Brühe oder Wasser werden gut gemischt und in heißem Fett schön braun gebraten.

76. Fleischpfannkuchen.

Bratenreste werden gewiegt und in einer dicklichen Soße angedämpft, wenn man will, gibt man einige gewiegte Sardellen darunter und gewiegte Champignons oder Steinpilze. Dann macht man von einem Ei einen Pfannkuchenteig, backt zwei Pfannkuchen, legt einen davon in die gestrichene Auflaufform, gibt das Ragout hinein, legt den zweiten Pfannkuchen darauf, bestreut ihn mit geriebenem Käse, begießt mit saurem Rahm und läßt es im Bratofen backen.

Hat man nur wenig Fleischreste, macht man nur einen Pfannkuchen und wickelt die Fülle hinein.

77. Gedämpftes Hammelfleisch.

1 Pfd. Hammelfleisch wird gewaschen und in Stücke geschnitten, die in Mehl umgewendet werden. Man läßt 30 Gramm Fett heiß werden, gibt das Fleisch hinein, dämpft es an, gibt Salz, Pfeffer, gewiegte Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenschale und etwas Petersilie dazu; gibt etwas Wasser dazu und dämpft es 1 Stunde.

78. Hammelfleisch mit weißen Rüben.

10 dicke weiße Rüben werden geschält und dünn geschnitten, 2 Pfd. Hammelfleisch von der Brust werden in 10 bis 12 Stücke geschnitten, die Hälfte hiervon in einen eiser-

nen Topf mit 50 Gramm Fett getan, mit etwas Salz und Gewürz bestreut und die Hälfte der geschnittenen Rüben daraufgelegt. Die andere Hälfte Fleisch und der Rest der Rüben dazugefügt. Ueber jede Lage Fleisch wird noch ein kleiner Kochlöffel Mehl gestreut. Das Ganze wird mit 1 Schoppen heißem Wasser überschüttet, fest zugedeckt und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden gedünstet. Man kann dieses Gericht anstatt mit weißen Rüben auch mit gelben Rüben, Weißkraut oder Wirsing und Kartoffeln zubereiten. Statt Hammelfleisch kann man auch Ochsenfleisch nehmen.

79. Rindsrouladen.

4 Scheiben Ochsenfleisch werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, ein Stück Speck wird fein geschnitten und mit einer gewiegten Zwiebel vermischt und auf die Fleischscheibe gestrichen. Dann wird die Scheibe fest zusammengerollt und mit einem Faden gebunden. Man gibt 2 Löffel Fett in einen Topf und brät die Rouladen an und dämpft sie, nachdem man etwas Wasser dazugegeben, langsam weich. Vor dem Anrichten werden die Rollen herausgenommen, der Faden abgemacht, eine Soße gemacht, die man über den Rollen anrichtet.

80. Schottisches Gericht.

Eine Tasse grobe Gerste wird mit Hammel- oder Schweinefleisch angeröstet, dann gießt man 1 Liter Wasser nach, läßt es langsam kochen; gibt einen in Scheiben geschnittenen, gut gepuzten Sellerie, 3—4 gelbe Rüben, 1 Wirsing in kleine Stücke geschnitten dazu, kocht alles zusammen bis es weich ist. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

81. Falscher Hase (für 6 Personen).

1 Pfd. frisch gehacktes oder gekochtes oder gebratenes Fleisch, 60—100 Gramm eingeweichtes Weißbrot, oder ebensoviel gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 geriebene Zwiebel, 1—2 Eier, 1 Prise Pfeffer und Salz nach Geschmack, nach Belieben 60 Gramm Butter zu Sahne, 1 Eßlöffel geriebenen Käse, 50 Gramm Sardellen.

Das Fleisch wird zweimal durch die Maschine genommen, ebenso das ausgedrückte Weißbrot oder die Kartoffeln und die Zwiebel. Man vermische alles mit Eiern, Pfeffer und Salz, verrührt die Masse tüchtig, schmeckt sie gut ab und formt einen länglichen Kloß, der nach Belieben mit feinen Speckscheiben gespickt werden kann. Man legt ihn in die Pfanne, übergießt ihn mit 2 Eßlöffel heißer Butter oder Fett, gibt etwas Suppengrün und Zwiebel dazu, läßt ihn im Backofen unter Hinzufügung von einigen Eßlöffeln saurer Sahne und Fleischbrühe 1 Stunde braten. Die Soße wird wie andere Bratensoße gebunden. Man kann den Kloß auch in offener Pfanne auf dem Herd in Fett anbraten, dann heißes Wasser zugießen und ihn dann 1 Stunde im Bratofen schmoren lassen.

Man nimmt kein Ochsenfleisch allein, sondern $\frac{1}{3}$ Schweinefleisch, $\frac{1}{3}$ Kalbfleisch, $\frac{1}{3}$ Rindfleisch, auch halb Schweine- und halb Kalbfleisch. Ein Braten wird im Bratofen nie umgedreht.

82. Haschee mit Kartoffeln.

Empfiehlt sich sehr zur Verwendung von Fleisch, auch Pilzresten. Erst macht man ein gutes Haschee, indem man gekochtes oder gebratenes Fleisch, auch mit Pilzen, durch die Fleischhackmaschine treibt, eine Zwiebel in etwas Fett röstet und damit das Hackfleisch mit dem nötigen Salz und Gewürz dämpft, etwas Maggi und Wasser beifügt, daß das Haschee schön kräftig ist, ohne flüssig zu sein. Eine feuerfeste Form streicht man mit Fett aus und gibt das Haschee hinein. Aus gekochten, geschälten und zerstampften Kartoffeln hat man mit etwas Milch oder Wasser einen schönen Brei gerührt, den man dann über das Haschee streicht. Einige kleine Fettlöckchen darauf gesetzt, ehe man es in den Backofen stellt, und zu einer schönen goldbraunen Farbe backen läßt.

83. Haschee.

Gekochtes Fleisch wird durch die Maschine getrieben, eine braune Soße wird gemacht, die man mit Essig oder

Zitronensaft abschmeckt. Man gibt das Fleisch hinein und läßt es gut durchkochen. Mit Salzkartoffeln anrichten.

84. Schwarzwälder Gulasch.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Speck wird würfelig geschnitten und angebraten, 1 Pfd. Fleisch in Gulaschstücke zerteilt und mit dem Speck angedämpft, mit Mehl abgestäubt, Brühe dazu gegossen, wenn es halbweich ist, kommt 1 Büchse eingemachte Erbsen oder 2 Pfd. frische Erbsen darunter und 1 Pfd. würfelig geschnittene Kartoffeln.

85. Schmorgericht (für 6—8 Personen).

$\frac{3}{4}$ —1 Pfd. gefochtes oder gebratenes Rindfleisch, $1\frac{1}{2}$ Pfd. gefochte Kartoffeln, 2—3 Salzgurken, $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter Bratensoße oder ebensoviele braune Grundsoße.

Fleisch und Kartoffeln werden in große Würfel geschnitten, mit den Gurkenscheiben lagenweise in einen Topf geschichtet, mit der fertigen heißen Soße übergossen und langsam $\frac{1}{2}$ Stunde geschmort.

86. Pickelsteiner.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Schweine- und Rindfleisch wird in Würfel geschnitten; dazu gibt man 3 Pfd. in Würfel geschnittene Kartoffeln, Weißkraut, Gelbrüben, Blumenkohl, Zwiebel und Sellerie. In einen gut verschließbaren Topf gibt man Fett, dann eine Lage Kartoffeln, dann Fleisch und Gemüse, Salz und Pfeffer. So legt man den ganzen Vorrat ein, zuletzt noch Kartoffeln, gießt Wasser darüber und brät den Pickelsteiner stark an; bei mäßiger Hitze wird er fertig gedämpft.

Der Topf darf während des Kochens nicht geöffnet werden.

Der Pickelsteiner wird am besten in der Kochkiste.

Kochzeit: $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

87. Pickelsteiner mit Speckwürfeln.

2 Pfd. Kartoffeln, 1 Weißkrautkopf, Gelbrüben, Lauch und etwa $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck. Die Gemüse werden nach dem

Buzen und Waschen fein geschnitten, desgleichen der Speck. Man legt die Gemüse lagenweise in einen Topf, gibt Speckwürfel, Salz und Pfeffer ab und zu dazwischen, gießt soviel Wasser zu, daß die Gemüse bis zur Hälfte bedeckt sind. Man deckt den Topf gut zu, bringt die Speise zum Kochen und läßt sie langsam $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden in der Kochkiste kochen.

88. Irish Stew.

1 Pfd. Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit zwei Eßlöffel gewiegter Zwiebel in Fett hellgelb angebraten. Nun zerlegt man einen Weißkrautkopf, wäscht ihn, schneidet ihn in Stücke, 4 große gelbe Rüben werden gepuht und in Stücke geschnitten und 6—8 Kartoffeln ebenfalls geschält und in Würfel geschnitten. Man gibt nun das Gemüse mit dem Fleisch in den Topf, fügt soviel Wasser dazu, daß das Gemüse halb bedeckt ist und läßt das Gericht 2—3 Stunden dämpfen; nach Geschmack salzen.

89. Pilaff.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Reis wird gewaschen, 10 Minuten mit kochendem Wasser gebrüht und abgegossen. $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Dürfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, mit 1 Kaffeelöffel fein geschnittener Zwiebel in Fett leicht angedämpft und gesalzen. Man gibt den Reis auf das Fleisch, füllt $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, kocht es 5 Minuten an und stellt es 2 Stunden in die Kochkiste. Vor dem Anrichten gibt man 2 Eßlöffel Tomatenmark daran und etwas geriebenen Käse.

90. Pie. (Englische einfache Pastete.)

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. Die Hälfte des Mehls wird mit etwas Butter verrührt, nach und nach eine halbe Tasse Wasser daran gerührt und das übrige Mehl, etwas Salz, daß es einen Teig zum Rollen gibt. Rolle ihn aus, schneide von einem Teil der übrigen Butter kleine Stückchen, drücke sie mit dem in Mehl ge-

Gefegnete Maßzeit.

tauchten Finger auf den Teig, falte den Teig doppelt und rolle ihn 2—3 mal leicht aus; nochmals Butterstückchen darauf und wieder ausrollen. Eine feuerfeste Schüssel wird mit dem Teig ausgelegt, nachdem man den Rand der Schüssel mit Wasser bestrichen hat. Der Rand wird etwas mit dem Messer eingekerbt, damit er beim Backen nachgeben kann.

Dann stellt man in die Mitte der Schüssel einen kleinen umgestülpten Tassentopf, unter dem sich die Soße des Ragouts sammelt, damit der Teig nicht weichlich wird und gibt nun irgend ein Ragout in die Schüssel. Kaninchenfleisch, Fleischstücke mit Pilzen oder ähnliches. Nun wird von dem Teig noch ein Deckel gemacht, auf die Schüssel gelegt und die Pastete im Ofen schön hellgelb gebraten.

In England kommt diese Pastete fast täglich auf den Tisch, sowohl als Fleischpastete, als auch mit Obst gefüllt, mit Rhabarber usw., man gibt dann Zucker auf die Pastete.

91. Kurländer Pasteten (80 Stück).

1 Pfd. Mehl, 180 Gramm Butter, 40 Gramm Hefe, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz.

Die Hefe wird mit der Milch angerührt, die Butter in Stückchen in das Mehl gegeben und mit dem Salz zu einem glatten Teig geknetet. Dieser wird dünn ausgerollt, Rundungen ausgestochen, mit folgender Füllung belegt und zusammengeklappt. Auf vorbereitetem Blech läßt man sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei und läßt sie dunkelgelb backen.

Füllung: $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck oder halb Speck halb Schinken oder $\frac{1}{2}$ Pfd. Bratenreste, etwas geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz nach Geschmack.

Die Zutaten werden fein gewiegt, mit Zwiebel, Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Verwendet man Bratenreste, gibt man soviel Bratensoße dazu, daß die Masse zusammenhält.

92. Ragout fin.

Man verwendet Kalbsbraten, Geflügelfleisch, Kalbszunge, Kalbsmilch oder Hirn mit frischen oder eingemachten Pilzen. Frische Pilze werden in Butter weichgedämpft, alles wird in kleine Würfel geschnitten.

Soße für 10 Personen: 40 Gramm Butter, 40 Gramm Mehl, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel geriebenen Käse, $\frac{1}{2}$ Liter Brühe oder Bratensoße.

Hieraus bereitet man eine helle Grundsoße, läßt sie dick einkochen, streicht sie durch ein Sieb, erhitzt sie, zieht sie ab mit 1—2 Eigelb, verrührt mit 3 Eßlöffel Wein, Prise Pfeffer, Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Anchovispaste, nach Geschmack 1 Teelöffel Kapern, 1 Teelöffel Perlzwiebeln.

Das geschnittene Fleisch wird in der Soße erhitzt und darf nicht mehr kochen.

Das Ragout fin füllt man entweder zum Backen in Förmchen, die sofort zu servieren sind oder auf Muscheln, streut geriebene Semmel, Käse, zerlassene Butter darüber, läßt sie 10 Minuten auf einem Blech im Ofen backen, bis sie hellgelb sind.

93. Labskaus. (Ein Seemannsgericht.)

Man nimmt Reste von Pökelfleisch, die man fein wiegt. 2 Pfd. Kartoffeln werden ohne Salz gekocht und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Dann macht man eine Mehlschwitze, gibt etwas geriebene Zwiebeln dazu und löscht mit der Brühe von dem Pökelfleisch ab; vermischt es mit dem Fleisch, so daß man einen schlichten Teig erhält. Wenn nötig noch Salz dazu geben und eine Prise Pfeffer.

Wird mit Salzgurken angerichtet.

94. Hammelfleisch mit Steinpilzen.

1 Kilogramm Hammelfleisch vom Bug wird in Würfel geschnitten und in heißes Wasser gegeben, in dem man Wurzelwerk, Zwiebel, Pfefferkörner, eine Gewürznelke und ein Lorbeerblatt gekocht hat. Man gibt

das nötige Salz zu und kocht das Fleisch weich. Aus 75 Gramm Mehl und 80 Gramm Fett bereitet man eine helle Einbrenne, die man mit der Hammelfleischbrühe löscht. Das Fleisch, das man inzwischen aus der Brühe genommen und in gut erwärmter, fest zugedeckter Schüssel heißgestellt hat, wird in die Soße gegeben. 500 Gramm Steinpilze hat man gepuzt, in Scheiben geschnitten, gewaschen, gesalzen und in heißem Fett weich geschmort, gibt sie zu dem Fleisch in die Soße, pfeffert noch ein wenig, schmeckt ab und richtet in heißer Schüssel an.

95. Sammelrippchen mit grünen Bohnen.

Man schneidet schöne Koteletten, klopft sie ein wenig und brät sie auf einer Seite an. Eine Handvoll Champignons oder andere Pilze schneidet man in ganz dünne Scheiben, bindet sie mit einem Löffel dick eingekochter, weißer Sahnesoße, verbessert sie mit etwas Fleischextrakt und streicht dies Gemüse hoch und rund auf die gebratene Seite der erkalteten Koteletten. Dann bestreut man sie mit geriebenem Käse, tropft ein wenig Butter darüber und setzt sie auf die mit Butter angestrichene Pfanne, um sie in letzter Minute fertig zu machen. Man richtet die Koteletten im Kranze an und gibt in die Mitte junge, grüne Bohnen, die in Salzwasser abgekocht und in frischer Butter geschwenkt sind. Außenherum gießt man einen Löffel recht kräftigen, klaren Fleischsaft.

96. Huhn und Reis.

Das Huhn wird nach dem Kochen von Haut und Knochen gelöst. Der Reis wird blanchiert, dann mit der Hühnerbrühe gekocht, er darf aber nicht zerfallen. Eine Auflaufform wird ausgeschmiert, eine Lage Reis, eine Lage Huhn hineinlegt, so fort, bis die Form gefüllt ist, die obere Lage muß Reis bilden. Man gibt etwas sauren Rahm oder Sauermilch darüber, bestreut es mit geriebenem Käse und läßt es schön gelb im Ofen backen.

97. Fülle zu Geflügel, Gans oder Taube und Ente.

6 Brötchen, von denen 4 eingeweicht, zwei gerieben werden, vermischt man mit zwei Eiern, das Ei-

weiß zu Schnee geschlagen, dämpft eine Zwiebel in Butter, gibt gewiegte Petersilie, Pfeffer und Salz dazu.

98. Gansfüllsel II.

Drei eingeweichte Brötchen, 2 Eier, 1 gedämpfte Zwiebel, $\frac{3}{4}$ Pfd. Bratwurstfüllsel, Leber, Magen und Herz. Magen und Herz werden weichgekocht und mit der Leber und den eingeweichten Brötchen durch die Maschine gegeben; wenn nötig gibt man noch etwas Brühe dazu, es muß eine schlichte Masse sein. Dies Füllsel eignet sich auch gut zum kalt ausschneiden.

Es ist außerdem sehr vorteilhaft für eine größere Gesellschaft, für die eine Gans allein zu knapp wäre. Durch die Leber wird das Füllsel sehr fein.

99. Gansfüllsel III.

Eine weitere Art, die Gans zu füllen, besteht darin, daß man Äpfel und Kastanien hineingibt. Die Kastanien werden von der äußeren Hülle befreit, dann geschält, etwas angedämpft, die Äpfel werden, in Achtel geschnitten, kurz angedämpft. Es ist dies vorteilhafter, als wenn man alles kalt in die Gans gibt, dann kommt es leicht vor, daß die Kastanien nicht weich sind. Etwas Salz dazwischen streuen, aber nur ganz wenig.

Oder man füllt die Gans nur mit Kartoffeln, die durch das öftere Begießen sehr gut schmecken.

100. Das Braten in Sanogresdüten.

Man richte das zu bratende Fleisch zu wie sonst, gebe es mit Gewürzen, Zwiebeln, Gelbrüben und den üblichen Zutaten ohne Fett in die Düte. Brot darf nicht dazu, weil dieses den sich bildenden Fleischsaft aufschluckt. Nachdem man die Düte umgefaltet und die Ecken eingebogen hat, lege man sie auf eine flache Bratpfanne oder einen Teller und stelle diesen auf einen Stein oder Bügelrost in den Bratofen. Wenn die Düte braun ist und das Fleisch sich bei Druck prall anfühlt, ist es fertig. Stücke von 1 Pfd. brauchen ungefähr 1 Stunde, je nach

der Hitze des Ofens und der Dicke des Fleisches. Die Düte soll während des Bratens nicht reißen. Der gewonnene Fleischsaft wird zur Tunke verwendet.

Fisch wird auf dieselbe Art zubereitet.

Das Braten in Pergamentpapierdüten hat sich während des Krieges eingebürgert und sollte auch für Friedenszeiten beibehalten bleiben, da das Fleisch, auf diese Art gebraten, ganz besonders saftig und zart wird. Für kleine Stücke ist es ganz besonders vorteilhaft, da das Stück nicht einschrumpft und unansehnlich wird. Auch zur Bereitung von Fisch ist die Papierdüte sehr zu empfehlen.

4. Fische.

Die Bedeutung der Fische ist erst in der Kriegszeit voll gewürdigt worden und wird bei der Knappheit an Fleisch gerade in den nächsten Jahren noch mehr anerkannt werden. Die Verwendungsmöglichkeit in der Küche ist genau dieselbe, wie die des Fleisches; gebacken und gekocht, zu Aufläufen, Sülzen, Salaten in Verbindung mit allen Gemüsen kann der Fisch zubereitet werden und eine große Abwechslung des Küchenszettels bringen. Man kaufe aber nur frische Fische und präge sich die Merkmale dafür ein.

Woran erkennt man, daß die Fische frisch sind? Der frische Seefisch hat schleimige, rote Kiemen, frischen Geruch, straffes Fleisch. Er soll baldigst nach dem Einkauf verwendet werden.

Wie bereitet man den frischen Seefisch vor? Alle Seefische werden in klarem Wasser gründlich gewaschen, dann geschuppt, ausgenommen, von der inneren schwarzen Haut befreit, die Augen ausgestochen, die Kiemen entfernt, darauf werden die Fische nochmals im Leitungswasser gewaschen.

Wie kocht man den frischen Seefisch? Ganze Fische kann man kalt ansetzen, da die dicke äußere Haut vor dem Auslaugen schützt. Durch allmähliches Erhitzen verhindert man das Platzen der Haut. Fischstücke dagegen müssen in den kochenden Fischsud getan werden, damit das an den Schnittflächen austretende Eiweiß sofort gerinnt und so kein Verlust an Nährwerten eintritt.

Der Fischsud ist gut zu salzen, man rechnet auf 1 Liter Wasser $2\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, auf 1 Kg. Seefisch (Schellfisch, Kabelau, Dorsch, See-Lachs oder Hecht oder Zander) $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, knapp 4 Eßlöffel Salz, Wurzelwerk, eine mittelgroße, in Scheiben geschnittene

Zwiebel, eine Gewürzdozis, bestehend aus 4 Pfefferkörnern, 2 Gewürzkörnern, 1 Nelke, $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt. Diesen Sud kocht man 30 Minuten, ehe der Fisch hineinkommt.

Das Kochen der Fische erfolgt so, daß sie im offenen Topf einmal aufkochen, dann sofort beiseite geschoben werden, damit sie noch 10 bis 15 Minuten ziehen.

Die Fische sind gar, wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen und das Fleisch weiß aussieht. Kocht der Fisch zu lange, so zerfällt er und sein Fleisch wird trocken.

Um Flußfische blau zu kochen, übergießt man sie, nachdem sie vorsichtig gewaschen und nicht geschuppt sind, vor dem Ansetzen mit verdünntem, kochendem Essig.

Den fertigen Fisch hebt man mit dem Schaumheber sehr behutsam aus dem Sud und legt ihn auf einen vorerwärmten Teller.

Zugaben zum gekochten Fisch, um genügende Sättigung zu erreichen: Kapern-, Trüffel-, Zwiebel-, Tomatensoße und Salzkartoffeln oder braune Butter und ein Gemüse, wie Sauerkraut, Rotkraut, gelbe Rüben, Spinat oder auch Reis, Makkaroni, Hülsenfrüchte.

Wie bereitet man Klipp- und Salzfish zu? Die Klipp- und Salzfish werden sofort nach dem Fang aus Kabeljau und Seelachs durch Trocknen bezw. Einmalen zubereitet. Sie sind in trockenem Zustand sehr gut haltbar. $\frac{1}{2}$ Pfund ungewässert Salzfish gibt gewässert 1 Pfund und reicht für 4 Personen aus. Um ihn zu wässern, was meist in den Fischhandlungen geschieht, hackt oder schneidet man den trockenen Fisch in 4–6 Zm. breite Streifen. In ein Gefäß stürzt man einen umgedrehten Teller, legt die Fischstücke darauf, füllt viel kaltes Wasser auf, das man durch 2–3 Tage dreimal täglich wechselt, worauf der Fisch kochfertig ist und insbesondere zu zusammengekochten Gerichten, mit Kartoffeln, Kohl, Rüben verwendet werden kann.

Fischreste sollen möglichst bald verbraucht werden.

1. Gekochter Schellfisch.

2 Pfund Schellfisch werden geschuppt und gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten und in einen kochenden Sud getan, der folgendermaßen bereitet wird: In reichlich gesalzenes Wasser kommt eine große geschnittene Zwiebel, ein Sträußchen Petersilie, einige Pfefferkörner. Hierin läßt man den Fisch 10 Minuten lang kochen, nimmt ihn heraus auf eine gewärmte Schüssel. Man gibt Salzkartoffeln mit geschmolzener Butter oder Senfsoße dazu.

2. Gebratener Schellfisch.

Der Fisch wird gewaschen, mit Pfeffer und Salz ausgerieben und auf einer mit Butter bestrichenen feuerfesten Platte $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken, öfters begossen. Beliebige Soße dazu reichen.

3. Gebackener Schellfisch.

2 Pfund Schellfisch werden sauber geschuppt, gewaschen; nachdem sie gut abgetropft sind, gesalzen und gepfeffert, in Mehl getaucht, darauf in feinem Grießmehl gewälzt und in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb gebacken; man kann die Fische ganz braten oder in Stücke zerlegen, je nach der Größe.

4. Kabeljau.

Der gepuzte Fisch wird rasch gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig besprengt und $\frac{1}{2}$ Stunde liegen lassen. Zum Kochen des Fisches rechnet man auf 1 Liter Wasser 2 Eßlöffel Salz, eine mit 2—3 Nelken besteckte Zwiebel, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Essig. Man kocht die Fische in dem kochenden Sud. Der Fisch ist gar, wenn sich die Flossen bei leichtem Anfassen herausziehen lassen, ohne daß Fleisch daran hängen bleibt.

5. Kabeljaufoteletten.

Man läßt sich den Fisch beim Einkauf in Portionsstücke teilen, schuppt und wäscht sie und trocknet sie leicht

ab. Dann bestreut man die Stücke auf beiden Seiten mit Salz, träufelt etwas Zitronensaft darauf und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen; dann paniert man sie in Ei und Weizenmehl, oder dreht sie einfach in Mehl um und backt sie in heißem Fett schön braun. Kartoffelsalat paßt gut dazu.

6. Grüne Heringe.

Die Heringe werden geschuppt und gut gewaschen, die ganzen Fische in Mehl getaucht, gesalzen und gepfeffert, in feinem Grießmehl gewälzt und in heißem Fett hellgelb gebacken.

7. Heringe mit Soße.

6 Heringe werden sauber gewaschen, abgezogen und ausgenommen, einige Stunden in Wasser gelegt. Von den Milchern wird mit etwas Milch, Essig und Del, einer feingeschnittenen Zwiebel, etwas gestoßenem Pfeffer eine Soße gerührt, in die man die gewässerten Heringe einige Tage legt. Man kann die Heringe auch entgräten.

8. Heringskartoffeln I.

3 Pfund Kartoffeln, 4—5 Heringe, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, Salz und gedämpfte Zwiebel. Die Kartoffeln werden nach dem Kochen in feine Scheiben geschnitten. Die Heringe werden nach dem Wässern gepuht, gewaschen und in feine Würfel geschnitten. Die gehäutete, gewaschene Heringsmilch wird glatt gerührt und mit der Milch vermischt. Eine Auflaufform wird ausgestrichen, dann gibt man abwechselnd Kartoffeln, Fischstückchen, gedämpfte Zwiebel und etwas Salz hinein. Die letzte Lage müssen Kartoffeln sein. Ueber diese schüttet man die verrührte Milch, deckt ein Butterpapier darauf und backt diese Speise $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Backofen.

9. Heringskartoffeln II.

4 Pfund gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten; 3—4 Heringe wascht, puht und

entgrätet man, schneidet sie in kleine Würfel: eine große Zwiebel, fein geschnitten, wird in 2 Löffel Fett gedämpft und mit dem Hering vermischt. Eine Form streicht man mit Fett aus und bestreut sie mit Weckmehl, legt lagenweise erst Kartoffeln, dann Heringe und wieder Kartoffeln, gießt über das Ganze einen $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und läßt es eine Stunde backen. Die Heringe sind vorher gut zu wässern.

10. Heringskartoffeln III.

2 Kg. Kartoffeln, in der Schale gekocht und in Scheiben geschnitten, 2 Salzheringe, abgewaschen, 10 Minuten gewässert, entgrätet und in Streifen geschnitten, 60 Gramm Mehl, 60 Gramm Fett, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig, 1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser. Fett und Zwiebel werden gelb geröstet, dann gibt man das Mehl hinzu und löscht mit der angegebenen Milch und dem Wasser ab. Nach dem Aufkochen gibt man die Heringsstreifen und die heißen Kartoffelscheiben in die Dunke, wenn nötig, schmeckt man dann mit Salz ab und gibt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig hinzu. Statt des Herings kann genommen werden: nur Zwiebel und Rümml.

11. Heringskartoffeln IV.

Kartoffeln werden gekocht und geblätelt und in etwas Fett in einer Pfanne gebraten. Dazwischen wird ein gut entgräteter, gewässert, klein gehackter Hering gestreut. Wenn die Kartoffeln sich anfangen zu bräunen, gieße man etwas Milch darüber, wenn möglich, wird dieselbe mit einem Ei abgerührt. Die Kartoffeln werden dann vorsichtig gewendet und auf heiß gemachter Platte angerichtet.

12. Rollmöpfe oder Heringsrollen.

15 Heringe, 100 Gramm Zwiebeln, 65 Gramm Senf, 1 Pfeffergurke, nach Belieben 2 Eßlöffel Kapern. Die Heringe werden 12 bis 24 Stunden gewässert, gehäutet, ausgenommen, der Länge nach in 2 Hälften geschnitten und von den Gräten befreit. Zwiebeln, Gurke, Kapern werden fein gewiegt und mit dem Senf vermischt und die Heringshälften innen damit bestrichen;

jede einzelne aufgerollt und mit einem Holzstäbchen zugesteckt. Man kann die Rollen sofort verwenden, oder 6—8 Tage in Essig legen. Hierzu kocht man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Essig, Lorbeerblatt, Nelke, 2 Teelöffel Senfkörner auf, läßt die Marmelade erkalten und gibt sie über die in einem Steintopf geschichteten Heringe.

Rahmsoße dazu für 4 Personen:

2 durchgetriebene Heringsmilch, 4—6 Eßlöffel Essig oder Marinade, 1 Apfel in feine Würfel geschnitten, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm oder Sauermilch. Die Heringsmilch wird durch ein feines Sieb getrieben und mit den übrigen Zutaten vermischt.

13. Heringskoteletten.

1 Salzhering, $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln, 20 Gramm Speck, 1 Ei, 1 Messerspitze feingehackte Zwiebeln. Der 12—16 Stunden gewässerte, entgrätete, gehäutete Hering wird recht fein gehackt. Die gekochten und geschälten Kartoffeln streicht man durch ein Sieb, gibt das Ei, den fein gehackten Speck, die Zwiebeln und zuletzt das Heringsfleisch dazu, vermischt es gut und formt Koteletten, die man in Paniergrieß wendet und in Fett braun brät. Sehr geeignet zu Gemüse oder Krautsalat. Wenn man das doppelte oder dreifache Rezept macht, braucht man auch nur 1 Ei zu nehmen.

14. Stockfisch.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Stockfisch wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt und langsam zum Kochen gebracht. Auf der Seite des Herdes läßt man ihn $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen. Salz gibt man zuletzt zu. Zum Abschmälzen eine feingeschnittene Zwiebel in 1 Eßlöffel Fett dämpfen.

15. Stockfischauflauf mit Reis und Spinat.

1 Pfund Stockfisch wird in kleine Stücke zerpfückt und mit $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser und ein wenig Butter zum Kochen gebracht; eine Tasse Reis wird trocken mit 30 Gramm Fett angeröstet, mit 3 Tassen Wasser aufgefüllt und aufgekocht. Nach einigen Minuten wird der Fisch mit dem Wasser zugefügt und obenauf eine

Lage frisch gekochten oder übrigen Spinat gelegt, eine Stunde dämpfen.

16. Auflauf von Stockfisch.

3 Pfund Kartoffeln werden gekocht und in Scheiben geschnitten; $1\frac{1}{2}$ Pfund Stockfisch ebenfalls gekocht und gehäutet und zerlegt. $\frac{1}{2}$ Pfund Zwiebeln werden mit etwas Fett gedämpft, 3 Eßlöffel Mehl dazu gerührt, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Wasser aufgefüllt, bis es eine dickliche Soße gibt. In eine ausgeschmierte Form gibt man lagenweise Kartoffeln, Fisch und Soße, oben muß Soße den Schluß machen, das Ganze wird mit etwas geriebenem Käse bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Man kann auch statt Stockfische Kabeljau oder Schellfisch nehmen und wenn man Fisch kocht, gleich etwas mehr nehmen, um dieses Gericht am nächsten Abend zu machen.

17. Aal blau zu kochen.

Der Aal wird ausgenommen, in fingerlange Stücke geschnitten und mit kochendem Essig begossen. Dann läßt man ihn in kochendem Wasser mit einem Schuß Essig und Salz langsam kochen 10 bis 15 Minuten. Man gibt ihn mit Kartoffeln und Butter oder einer Dillsoße zu Tisch. Von übrigem Aal kann man eine schöne Geleeschüssel zubereiten.

18. Aal in Gelee.

Ein schöner Aal wird ausgenommen, in Stücke zerschnitten und in Salz und Zitronensaft mariniert. Dann kocht man ihn in Salzwasser, dem man einige Löffel Essig zugegeben hat, Suppengrün, Zwiebel und Pfeffer. Den fertigen Fisch nimmt man aus der Brühe, seht diese durch, gibt auf einen Liter Brühe 12 Blatt Gelatine, die man in Wasser aufgelöst hat, ordnet den Fisch in einer Form mit Eierscheiben, Gurken usw. Die Brühe muß kräftig abgeschmeckt werden, da die Sülzen im Erstarren an Salz verlieren.

19. Kalter Salm.

Salm wird gepuht, in dünne Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser mit Essig, Salz, Gewürz und Suppengrün 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, in diesem Wasser erkalten lassen. Dann wird der Fisch herausgenommen, abgetrocknet und auf eine flache Schüssel gelegt und schön garniert mit rote Rüben, Gurken, Kapern usw.; Fischgelee kann ebenfalls darum gelegt werden. Pikante Soße dazu reichen.

20. Salm.

Zu 2 Pfund Salm gibt man so viel Wasser in den Topf, daß der Fisch gerade bedeckt ist, dazu kommt ein Glas Wein, ein Glas Essig, ein Lorbeerblatt, 4 Nelken, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, einige Pfefferkörner, einige Zitronenscheiben und eine Hand voll Salz. Diesen Sud läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, ehe man den Fisch hineinlegt, dann sofort zurückstellen und noch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen.

21. Gebackene Notzunge.

Der Fisch wird vorbereitet, Flossen und Schwanz abgetrennt, gewaschen und in Portionsstücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert, 1 Stunde stehen lassen, auf einen Durchschlag gelegt zum Abtropfen und abgetrocknet, dann wird der Fisch in Mehl gewendet oder in Ei und Paniermehl gewälzt und in heißem Fett gebacken.

22. Seezungen.

Die Seezungen werden von den Gräten entfernt und in Streifen zerlegt, die man fest zusammenrollt und in eine mit Butter bestrichene feuerfeste Schüssel legt, dann gibt man 1 Tasse Wein darauf und dämpft sie 10 Minuten. Unterdessen hat man die Gräten tüchtig gekocht, macht von dieser Brühe eine Bechamelsoße, gibt sie über die Röllchen und läßt noch 10 Minuten im Ofen aufziehen. Wenn möglich, gibt man etwas sauren Rahm an die Soße.

23. Forellen blau.

Die Forellen werden gereinigt, ausgenommen, aber nicht geschuppt, die Augen werden nicht ausgestochen. Man übergießt sie mit heißem Essig, kocht sie dann in Wasser, dem man auch einen Schuß Essig oder einige Zitronenscheiben zugefügt hat, Salz und eine Zwiebel. Die Fische dürfen nicht kochen, sondern müssen langsam ziehen, je nach der Größe 10 bis 20 Minuten.

24. Fischkroketten.

Die Reste jeden beliebigen Fisches werden von Haut und Gräten befreit und fein gewiegt. Dann macht man eine Mehlschwitze, füllt mit etwas Brühe auf, gibt den Fisch hinein, rührt ein Ei darunter, schmeckt ab mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Die Masse wird auf eine flache Schüssel, die man mit Mehl bestreut hat, gestrichen, nach dem Erkalten abgestochen, zu kleinen Röllchen geformt und in heißem Fett gebacken. Wird zu Gemüse gegeben.

25. Fischmuscheln (Resteverwertung).

Man dämpft geschnittene Zwiebeln mit etwas Mehl in Fett gelblich, gibt einen Löffel voll geriebenen Käse, Pfeffer und Salz dazu und den übrigen Fisch, den man in kleine Stücke zerlegt hat, fügt etwas Brühe dazu und gibt die Masse in ausgestrichene Förmchen oder Muscheln, bestreut sie mit geriebenem Brötchen und Käse und backt sie schön braun.

26. Fischauflauf.

Diese Schüssel ist besonders praktisch, um die Reste von gekochtem Fisch zu verwerten. Nicht zu mehlig Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Eine feuerfeste Form wird mit Fett ausgestrichen, die Kartoffeln, dann der gut ausgegrätete Fisch lagenweise hineingelegt, die oberste Lage soll Kartoffeln sein. Rußgroß Fett wird mit etwas Mehl und Milch zu einer glatten dicken Soße gerührt und mit Salz und

etwas Zitronensaft gehörig durchgekocht und mit 1 Eigelb verrührt. Die Soße wird nun über die Fischschüssel gegossen, die dann 20 bis 30 Minuten im Backofen zu schöner hellbrauner Farbe gebacken werden muß.

27. Fisch mit Spinat gebacken.

1 Pfund Spinat wird abgebrüht, in Butter und etwas Maggi gedämpft, nicht gewiegt. Dann gibt man ihn trocken in eine gut geschmierte, feuerfeste Form. 2 Pfund Seezungen oder anderer Fisch werden zerlegt, gejalzen und auf den Spinat gelegt. Die Gräten müssen entfernt worden sein. Ueber das Ganze kommt reichlich geriebener Parmesankäse, darüber saurer Rahm, nicht zuviel, da sich Brühe bildet. Obenauf einige Butterstückchen und hellbraun braten.

28. Fischauflauf mit Makkaroni.

$1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Seefisch wird wie gewöhnlich in einem Fischsud abgekocht, von Haut und Gräten befreit und in Stücke zerlegt. $\frac{3}{4}$ Pfund Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht. In eine gefettete Auflaufform legt man lagenweise Makkaroni und Fischstücke, zum Schluß kommen Makkaroni, gibt etwas geriebenen Käse darüber und statt Rahm $\frac{3}{4}$ Tasse Milch, die mit einem Schuß Essig gesäubert wurde, und in der man einen Teelöffel Kartoffelmehl glatt verrührt. Man backt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde schön hellgelb. Aus der Fischbrühe kann man Suppe kochen.

29. Bücklingsreis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird in Wasser und Salz in der Kochkiste gekocht, 3 bis 4 Bücklinge häuten, teilen, entgräten, in Stücke zerlegen, die man in einem Eßlöffel Fett anröstet; lagenweise Reis und Bücklinge in die Backform einschichten, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, wie oben als Rahm zubereitet, darüber gießen, etwas Käse darauf streuen, $\frac{3}{4}$ Stunde backen. Im Frühjahr gibt man einige Eßlöffel gehackter Kräuter in den Reis, der dadurch kräftiger schmeckt.

30. Aufgezogenes Sauerkraut mit Fischresten.

Fertig gekochtes Sauerkraut wird in einen Topf geschichtet, dazwischen kommen sorgfältig von den Gräten befreite Stücke Fisch; man gießt etwas Milch und ein wenig geriebenen Käse darüber und läßt das Ganze 10 Minuten durchziehen.

31. Fischfrüadellen.

1½ Pfund Fischfleisch (roh) werden nach dem Putzen nebst 300 bis 400 Gramm gekochten, geschälten Kartoffeln durch die Hackmaschine getrieben. Dazu gibt man 1 bis 2 Eier, Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebel, mischt alles gut, formt kleine Rükchlein davon und bakt sie in 2 Eßlöffel heißem Fett schön braun. Ist die Masse zu weich, gibt man 1 bis 2 Eßlöffel Mehl zu.

32. Fisch-Pidelsteiner.

$\frac{3}{4}$ Pfund Fischfleisch, 1 Pfund geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ mittelgroße gelbe Rüben, 1 Stück Sellerie, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2 Eßlöffel Fett, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, Salz, etwas Pfeffer. Das Gemüse wird sorgfältig gepuzt und in Scheiben geschnitten. Man teilt den sauber gepuzten, gut vorbereiteten Fisch (am besten Kabeljau) in kleinere Stücke und schichtet dann die Zutaten der Reihe nach in einer gut schließenden Topf, dessen Boden man mit Fett belegt hat, ein. Mit einer Lage Kartoffeln schließt man, etwas Pfeffer und Salz streut man dazwischen, gießt das Wasser darauf, verschließt den Topf, läßt gar kochen. 1 Stunde.

33. Fischgulasch (Wiener Vorschrift).

2 Pfund Seefisch, 2 große Zwiebeln, 2 Eßlöffel Fett, etwas Paprika und Salz. Der Fisch wird entgrätet und in Stücke zerlegt, die Haut abgezogen, und mit der feingewiegten Zwiebel in Fett gedämpft, etwas Mehl beigegeben, Paprika und Salz darüber gestreut, mit Wasser oder Würfelbrühe aufgegossen und $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft. Man kann auch Tomatenmark daran geben, oder etwas geriebenen Käse.

34. Fischauflauf mit Reis und Spinat.

1 Pfund Kabeljau wird in Stücke zerlegt und in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, dem Salz und etwas Butter zugefügt wurde, zum Kochen gebracht. 1 Tasse trocken abgeriebener Reis wird in 30 Gramm Fett angeröstet und mit Wasser einige Minuten aufgekocht (ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter), dann wird der Fisch mit der Brühe zugefügt und darauf kommt eine Lage übrig gebliebener oder frisch gekochter Spinat. Wenn das Ganze einige Minuten gedämpft hat, setzt man es 1 Stunde in die Kochkiste.

35. Klippfischbrätlinge.

Der vielen Personen unangenehme Geruch des Klippfisches wird ganz bedeutend vermindert, wenn der Fisch in ungekochtem Zustand verarbeitet wird. Der gewäsberte rohe Fisch wird von Haut und Gräten befreit und durch die Maschine getrieben; dazu kommt reichlich Grünes, Lauch, Petersilie oder Schnittlauch oder Zwiebel, dies wird mit gekochten kalten Kartoffeln ebenfalls durchgetrieben. Auf 1 Pfund Fisch nimmt man $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Kartoffeln, formt von der Masse Brätlinge, die man backt, oder Klopse, die man kocht; man kann auch einen Hackbraten davon machen. Bei dieser Zubereitung ist der Geruch wenig bemerkbar.

36. Labskaus von Fischen. (Siehe Labskaus von Fleisch.)

Wenn man zu Labskaus statt Fleisch Fisch verwendet, darf man nicht mit der Fischbrühe auffüllen, da sonst die Kartoffeln nicht gut schmecken, man nimmt deshalb Fleischbrühe oder Brühe aus Bouillonwürfeln. Geräucherter Fische schmecken kräftiger als frische zu diesem Gericht.

37. Gebadener Fisch in Vierteig.

Der Fisch wird entgrätet, gehäutet, gewaschen und mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft und gewiegter Petersilie mariniert. Dann macht man einen Vierteig nach

Nr. 40, taucht die Fische oder Fischstücke hinein und bakt in heißem Fett. Kalte Soße wird dazu gegeben.

38. Backschollen (Flundern).

Von den Schollen werden Kopf und Flossen entfernt, an der Seite werden sie sorgfältig ausgenommen, gründlich gewaschen, abgetrocknet, in Stücke geschnitten (falls sie zu groß sind, sonst läßt man sie ganz), mit Salz bestreut und mit Essig besprenkt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl, dann in Ei und in Semmel und brät sie in heißer Butter oder halb Butter, halb Schweineschmalz auf beiden Seiten schön goldbraun. Dazu Salzkarrioffeln und Kopfsalat oder nur Kartoffelsalat.

39. Ungarischer Schellfisch.

Man macht den frischen Schellfisch gut zurecht, wäscht ihn sauber und gründlich nach dem Ausnehmen, trocknet ihn ab, schneidet ihn in handbreite Stücke, bestreut diese mit Salz und läßt sie so eine kleine Stunde liegen. Dann werden sie abgetrocknet und in Butter oder in Fett angebraten, in dem man ein bis zwei fein gehackte Zwiebeln hat etwas dünsten lassen. Man würzt mit Paprika, den man über die Fischstücke streut, füllt etwas saure Sahne auf, läßt alles weich dämpfen und nimmt die Stücke heraus, während man die Soße mit einem Eidotter abzieht, mit Zitronensaft pikant macht und schnell mit der Schneerute auf heißer Stelle zu Schaum schlägt. Die schaumige Soße wird über die Fischstücke gefüllt.

40. Fischhülze.

Kopf und Gräten der Fische, die als Filet gedämpft oder gebraten werden sollen, werden in rohem Zustande abgetrennt, soviel wie möglich zerkleinert, in kaltem, gesalzenem Wasser langsam zum Kochen gebracht und Gewürz, Lorbeerblatt und Zwiebel hinzugefügt. Schnelles Aufwallen ist zu vermeiden, da das die Brühe trüb macht, dagegen langes Stehen in der Kochkiste zu empfehlen. Die durchgeseigte Brühe kocht man mit Essig

oder Weißwein und Gelatine nochmals auf. Uebrig gebliebenes gekochtes Fischfleisch wird in kleine Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt und die halbstarre Sülze darauf gefüllt. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe 7 Blatt Gelatine.

41. Fischbraten.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Seefisch werden gepuzt, gewaschen und mit 2 Eßlöffel Essig begossen. Nach einer Stunde reibt man den Fisch mit Salz und Pfeffer ein. In einer Pfanne läßt man 1 Eßlöffel Fett heiß werden, wendet den Fisch darin um, streut geriebenen Käse darauf und gießt eine Tasse Milch dazu. Man schiebt die Pfanne in den Backofen und läßt den Fisch unter öfterem Begießen 30—40 Minuten braten.

42. Gefüllter Schellfisch.

Man wählt hierzu mittelgroße Schellfische, nimmt sie aus, wäscht sie, trocknet sie, salzt sie innen und außen gut ein und füllt sie mit folgender Fülle.

1. $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch wird durch die Maschine getrieben, mit einem Ei, einem eingeweichten Brötchen, das man gut ausdrückt und in Butter dämpft, vermischt, Pfeffer und Salz zugesügt und einen Eßlöffel gewiegter Kräuter. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen; erscheint die Masse zu fest, gibt man einen Eßlöffel Wasser dazu.

2. Man bereitet von Pilzen ein Ragout, wozu man die Pilze ziemlich fein schneidet.

Nun näht man die Fische zu, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form und backt sie in einer halben Stunde im Ofen schön hellgelb.

Man bereitet eine Kapernsauce, die man zu dem Fisch reicht, der in der Schüssel angerichtet werden kann, in der er gebacken wurde. (Sehr zu empfehlen.)

43. Kartoffelgericht mit Räucherfischen.

Man kann beliebige Räucherfische dazu nehmen, Sprotten, Flundern oder Bücklinge. Letztere dürften am

vorteilhaftesten sein; Aal und Lachs sind zu fett. Die nötigen Kartoffeln (1 bis 1½ Kg.) werden in der Schale gar, aber nicht zu weich gekocht, abgeseigt, abgedampft, geschält und in Scheiben geschnitten. 5 bis 6 gute Bücklinge putzt man sauber von Haut und Gräten und zerlegt sie in Stückchen, außerdem hackt man 1 bis 2 weiße Zwiebeln und dünstet sie in zerlassener Butter oder Fett gar. Eine feuerfeste Form (Auflaufform oder Tonschüssel) wird mit Butter ausgestrichen, dann legt man eine Schicht Kartoffelscheiben hinein, bestreut sie mit Salz und ein wenig Pfeffer sowie mit etwas von den Zwiebeln, gibt eine Schicht Bücklingsstückchen darauf, wieder Kartoffeln, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Bücklingsstückchen und obenauf eine Kartoffellage. Dann übergießt man alles mit einer Tasse Brühe, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Käse (Parmesan- oder Schweizerkäse), geriebener Semmel und Butterstückchen und läßt die Speise 40 bis 50 Minuten im Ofen backen. Sie wird in der Form gereicht.

44. Fischklöße.

Zu Fischklößen kann man sowohl rohes, als auch gekochtes, erkaltetes Fischfleisch verwenden, es muß aber auf jeden Fall aufs sorgfältigste von Haut und Gräten befreit werden. Das gehackte Fischfleisch mischt man mit etwas zerlassener Butter oder mit fein geschabtem, geräuchertem Speck, Salz, Pfeffer, geriebener Semmel und etwas geriebener, in Butter gar gedünsteter Zwiebel (wenn man diese Zutat nicht liebt, kann man sie weglassen, ebenso kann man nach Gefallen zum Pikanntmachen einige gewässerte, entgrätete, gehackte Sardellen oder etwas fein geriebenen Parmesankäse dazufügen). Die Masse muß gut halten. Man formt flache Klöße daraus, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie in Butter oder Speckfett auf beiden Seiten schön goldbraun. Sie dürfen nicht über zu schnellem Feuer braten, und es ist bei rohem Fischfleisch darauf zu achten, daß Fischklöße längere Zeit braten müssen, um gar zu werden, als Fleischklöße.

45. Gedämpfter Fisch im eigenen Saft.

Der gepuzte und gewaschene Fisch ($1\frac{1}{2}$ Pfund), am besten kleine Schellfische, wird mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann legt man ihn in einen Kochtopf, besprengt ihn mit Essig oder Zitronensaft, streut reichlich Suppengrün, feingeschnittene Zwiebel und etwas gemahlene Gewürz darüber, deckt den Topf fest zu, stellt ihn in einen größeren Topf, der zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist und deckt diesen Topf ebenfalls zu, damit kein Dampf entweicht. Der Fisch ist in einer $\frac{1}{2}$ Stunde gar und schmeckt vorzüglich.

46. Fisch in Papierdüte gekocht.

Der gepuzte Fisch wird mit Pfeffer und Salz bestreut und einige Zeit liegen gelassen. Kurz ehe man den Fisch beisetzen will, stecke man ihn ohne Wasser oder Fett in eine genügend große Düte, füge einige Zwiebelscheiben bei und schließe die Düten luftdicht ab, indem man sie mehrfach faltet und die Ecken umbiegt. Dann legt man die Düte auf einen alten Teller in die Bratpfanne oder einen eisernen Topf, den man in den Backofen schiebt. Will man den Fisch auf dem Herd backen, so muß der Topf heiß sein, ehe man die Düte hineinlegt, man tut dann gut, den Teller nicht direkt in den Topf zu stellen, sondern stellt ein Bügelrösthchen oder einen kleinen Stein darunter, damit die starke Hitze nicht zu direkt an das Papier kommt. Sobald sich der Saft in Form von flüssigem Eiweiß in der Düte zeigt, ist der Fisch gar. Auch kann man den garen Zustand feststellen, wenn sich das Fischfleisch an der dicksten Stelle mit einem Fingerdruck auf die Düte eindrücken läßt. Zeit: bei Stücken 15—20 Minuten, bei ganzen Fischen je nach Größe 30—50 Minuten. Den Saft bezw. Eiweißstoff kann man als Tunke begeben.

47. Das Reinigen der Muscheln.

Jede einzelne Muschel wird mit der Bürste sorgfältig gesäubert; dabei sind geöffnete Muscheln zu ent-

fernern, da die Muschel darin abgestorben ist und nicht mehr genießbar sind. Dann legt man die Muscheln mehrere Stunden in klares kaltes Wasser, wo sie sich selbst von dem noch in ihnen hastenden Sand reinigen. Beim Kochen der Muscheln darf der Topf nur zur Hälfte gefüllt sein, da die Muscheln sich während des Kochens öffnen und dann mehr Platz gebrauchen. Der Bart der Muscheln ist vor dem Essen abzuziehen. Muschelschalen für Hühnerfutter sammeln!

48. Gekochte Muscheln.

Die gereinigten Muscheln werden ohne Wasser aufs Feuer gesetzt, man gibt einen Schuß Essig, einige Pfefferkörner und etwas Sellerie oder Zwiebel oder Petersilie dazu; dann deckt man den Topf fest zu, daß kein Dampf entweichen kann. Wenn die Muscheln kochen, schüttelt man den geschlossenen Topf einmal ordentlich, läßt sie 8—10 Minuten kochen. Dann gibt man sie mit der kräftigen Muschelbrühe zu Tisch und ißt sie aus der Schale. Der Bart, den man ganz leicht abziehen kann, wird dabei entfernt.

49. Muschelsuppe.

Man nimmt die gekochten Muscheln aus der Schale, entfernt den Bart, füllt die Brühe zu einer fertig gekochten dicken Suppe, Bohnen-, Gersten- oder Kartoffelsuppe, und gibt die Muscheln ebenfalls hinein. Nahrunghaft und sättigend.

50. Muschelragout.

Die gereinigten Muscheln werden mit zwei Eßlöffel Wasser gekocht, aus den Schalen genommen, der Bart entfernt; dann bereitet man von der Muschelbrühe mit einer Mehlschwitze eine sämige Soße, fügt einige Tropfen Essig dazu. Vorzüglich zu Tomaten, Maffaroni oder Kartoffelböden.

51. Muschelhaschee.

Die Muscheln werden in wenig Wasser gekocht, nachdem sie gründlich gereinigt worden sind, aus der Schale gelöst und der Bart abgezogen. Man macht eine Mehlschwitze, gibt gewiegte Zwiebel und Petersilie dazu, löscht mit der Brühe ab, fügt, wenn nötig, noch Wasser zu und gibt die klein geschnittenen Muscheln dazu, läßt nochmals aufkochen.

52. Seezungenfrikassee.

Die gut vorbereiteten Seezungen werden gesalzen, etwas Zitronensaft darübergeträufelt und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Darauf dämpft man sie in heißer Butter 15 bis 20 Minuten, wonach man sie mit etwas Fleischbrühe übergießt, einige in feine Scheiben geschnittene Champignons oder andere Pilze, etwas weißen, gestohlenen Pfeffer und ein bis zwei Löffel geriebenes Brot beifügt und die Fische fertig dämpfen läßt. Vor dem Anrichten gibt man etwas in einem Löffel saurer Sahne verquirltes Mehl zu.

53. Bücklingspeise.

Acht schöne Bücklinge werden von Haut und Gräten befreit, wobei man sehr sorgsam sein muß, damit sie nicht in zu kleine Stücke zerfallen, etwas nachgesalzen und ein wenig feiner, weißer Pfeffer darübergestreut. Eine feuerfeste Form wird gut mit Margarine oder Pflanzenfett ausgestrichen, Boden und Seitenwände mit in Butter gerösteten Semmelscheiben ausgelegt. Ueber die Scheiben streut man geriebenen Käse, legt die Bücklinge darauf, gibt Butterslökchen und geriebenen Käse obenauf, belegt sie wieder mit Semmelscheiben und gießt $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne darüber, in der man 1 Ei verquirlt hat, schiebt die Form in eine mäßig heiße Röhre und backt ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde.

54. Petersilienfische.

Kleinere Flußfische werden gut vorbereitet, gesalzen und in heißer Butter oder Kunstbutter auf allen Seiten

angebraten. Dann überstreut man sie dick mit grob gehackter Petersilie, gibt so viel heiße leichte Fleischbrühe oder heißes Wasser und Fleischbrühwürfel zu, daß sie knapp bedeckt sind, streut etwas Pfeffer darüber und dämpft sie langsam weich. Die Soße wird mit etwas darübergestreutem Mehl verdickt.

55. Gedämpfte Schleien.

Die gut zurechtgemachten Fische werden drei- bis viermal der Breite nach etwas eingekerbt und in die Schnitte ein Zwiebelstreifen, ein Salzblatt und ein bis zwei Pfefferkörner gesteckt, ebenso in das Innere der Schleien. Nun werden sie gesalzen und in eine breite Pfanne in reichlich heiße Butter gegeben und auf beiden Seiten angebraten. Große Fische schneidet man der Breite nach ein- bis zweimal ganz durch. Sobald die Fische hellbraun sind, gießt man leichte Fleischbrühe sowie etwas Zitronensaft zu und läßt sie gut zugedeckt weich, aber nicht zu weich dämpfen. Dann gibt man etwas Suppenwürze und so viel mit Wasser verrührtes Mehl zu, daß es eine seimige Soße wird. Man trägt die Fische in der Soße auf.

56. Gespickter Kabeljau.

1½ Kilo Kabeljau, am besten ein schönes Mittelstück, wird gewaschen, gepuzt und die Haut davon abgezogen, dann mit in etwas Salz gewälzten Speckstreifen sehr reichlich gespickt und in heißem Fett langsam gedünstet, während dessen man ihn fleißig umwendet und mit der Soße überfüllt. Kurz vor dem Fertigwerden gibt man drei bis vier Eßlöffel süße Sahne zu und streut etwas feingehackte Petersilie darüber. Die Soße, die über dem Fisch angerichtet wird, verdickt man mit etwas in Wasser verrührtem Mehl.

57. Schollen in WeißweinsöÙe.

1½ Kilo möglichst große Schollen werden ausgenommen, gewaschen und abgezogen. Dann löst man das Fleisch sorgsam von den Gräten, sodaß man von jeder

Scholle vier schöne Stücke erhält, die man leicht salzt, mit Zitronensaft beträufelt und 1 bis 2 Stunden stehen läßt. Fischhaut und -gräten kocht man währenddessen mit etwas Wurzelwerk in 1 Liter leicht gesalzenem Wasser aus. Die Fischscheiben werden gerollt und zusammengebunden. Hierauf legt man sie in einen breiten Kochtopf in heiße Butter und dünstet sie darin auf allen Seiten, worauf man das Fischwasser und eine halbe Flasche Weißwein darübergießt, acht bis zehn Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, zwei Schalotten und eine in Scheiben geschnittene Zitrone zugibt, den Topf aufs Feuer stellt, alles einmal aufkochen und auf heißer Stelle 10 bis 15 Minuten ziehen läßt. Die Hälfte der Brühe gießt man durch ein Sieb in einen andern Topf, gibt 50 bis 60 Gramm Butter zu, quirlt einen knappen Eßlöffel Kartoffelmehl und zwei Eigelbe hinein, läßt die Soße unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute bis zum Kochen kommen, nimmt sie vom Feuer und schlägt so lange weiter, bis die Soße dick ist. Man richtet sie über den Fischen an.

5. Soßen.

Die Soßen zeigen am besten die Befähigung der Köchin. Es gibt eine große Anzahl der verschiedensten Soßen, es genügt nicht, daß man immer dieselben Soßen zubereitet, auch hier ist die Abwechslung wichtig und nötig. Pilze, Tomaten, Weinessig, Zitrone, Senf, Rahm oder saure Milch, die vielerlei Kräuter, Zwiebel, Maggiwürze usw. kommen zur Verwendung und können, je nach Geschmack, verbraucht werden. Gemüswasser oder Brühe aus Bouillonwürfel werden statt gewöhnlichen Wassers benützt. Alle Soßen müssen sehr sorgfältig gerührt werden, sie müssen glatt und schlicht sein.

1. Kräutersoße.

Man nimmt reichlich Küchenkräuter, Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie und wiegt alles fein, dämpft es in Butter weich, gibt 1 bis 2 Löffel Mehl dazu und löst es mit Wasser oder Brühe ab. Dann wiegt man einige Sardellen, fügt sie zu der Soße, etwas Zitronensaft und Salz nach Geschmack.

2. Sardellensoße.

2 Eier werden hartgekocht, die Eidotter mit 2 Löffel Del zerdrückt, 1 Löffel Senf darunter gerührt, zwei bis drei Sardellen fein gewiegt, damit verrührt und mit Pfeffer und Salz gewürzt.

3. Bearner Soße (Sauce bearnaise).

Man bereitet eine holländische Soße, fügt ihr gehackte Zwiebeln, Petersilie, Pfefferkörner, Kräutereisig, läßt alles gut durchkochen und treibt die Soße dann durch ein feines Sieb.

4. Currysoße.

Eine große Zwiebel wird fein gewiegt, in heißem Fett braun geröstet und mit Brühe aus Bouillonwürfeln übergossen. Dann reibt man 2 harte Äpfel, gibt sie

mit einem Teelöffel Essig, etwas Zitronensaft, zwei Löffel Milch, einem Löffel Zucker, einer Prise Salz und einem Teelöffel Currypulver zu der Brühe, mischt alles gut, läßt nochmals aufkochen.

5. Grüne Soße.

Frühjahrskräuter, wie Borasch, Pimpinelle, Schnittlauch, Sauerampfer, Kresse und Kerbel, sowie 2 hartgekochte Eier werden fein gewiegt und dann mit Essig, Del, Salz, Pfeffer und Senf vermenget.

6. Zwiebelsoße.

In 1 Löffel Fett werden zwei feingeschnittene Zwiebeln und ein gehäufter Kochlöffel Mehl dunkelgelb geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht und zart gerührt und nach Belieben etwas Essig, Kümmel und Salz, sowie ein Lorbeerblatt dazugesetzt und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen.

7. Meerrettich.

1 Stange Meerrettich wird geschabt, gewaschen und gerieben, mit 1 Löffel Mehl gemischt und in 1 Löffel Fett gedämpft, mit Fleischbrühe, Wasser oder Milch aufgefüllt, etwas Salz, 1 Prise Zucker darangetan und gut durchgekocht.

8. Senfsoße.

1 Löffel Butter oder Fett wird mit 2 Löffeln Mehl verrührt, mit Fischbrühe, Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, einige Löffel Senf darunter gemischt, mit etwas Salz und einem Lorbeerblatt gewürzt und gut durchgekocht. Man kann die Soße sowohl zu Fisch, wie zu Ochsenfleisch geben.

9. Dillsoße.

Man bereitet eine helle Mehlschwitze aus Fett oder Butter und Mehl, füllt mit Brühe auf, entweder mit Fischbrühe oder Brühe aus Bouillonwürfeln; gibt 2 Eßlöffel gehackten Dill dazu und läßt nochmals aufkochen. Zu Fischen, besonders zu Kal, sehr gut.

10. Kapernsoße.

Man bereitet eine Mehlschwitze, die man mit Brühe ablöscht, Gemüswasser oder ähnlichem, schmeckt mit Zitronensaft ab, gibt einen Schuß Wein dazu und einen gehäuften Löffel Kapern. Salz nach Geschmack. Zu Fisch, Krautrollen, Gemüsepudding zu empfehlen.

11. Pilzsoße.

Die Pilze werden gepuzt, gewaschen und fein geschnitten, mit gewiegter Petersilie und Zwiebel gedämpft, dann stäubt man sie mit Mehl ab und löscht mit Brühe ab, läßt gut durchkochen. Die Pilze sollen aber langsam ziehen, nicht rasch kochen; man schmeckt mit wenig Essig oder Zitronensaft ab, gibt Salz und eine Prise Pfeffer dazu.

12. Geschlagene holländische Soße.

$\frac{1}{4}$ Liter kaltes Blumenkohl- oder Spargelwasser, zu Fisch-, Fischwasser oder Fleischbrühe, 20 Gramm weißes Mehl, 30 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1—2 Eigelb. Das gesiebte Mehl wird mit der kalten Flüssigkeit (Spargelwasser) glatt gerührt, dann im Wasserbad gerührt, bis die Soße anfängt dick zu werden. Vorher schneidet man die kalte Butter in kleine Stücke und legt sie in kaltes Wasser. Unter fortwährendem Rühren gibt man zu der dicken Soße abwechselnd Butterstücke und Eigelb und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, sie darf aber nicht mehr kochen.

13. Einfache holländische Soße (für 4 Personen).

Zu Spargel, Blumenkohl, Huhn mit Reis, Kalbfleisch mit Reis. 20 Gramm Butter, 20 Gramm weißes Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Spargel- oder Blumenkohlwasser oder Fleischbrühe, 1 bis 2 Eigelb mit 1 Eßlöffel Milch verrührt. Man bereitet eine helle Grundsoße, siebt sie durch, gibt das verrührte Eigelb dazu, schlägt sie einige Minuten, ohne daß sie kocht. Verbessern kann man sie durch Erhöhung der Quantität von Butter und Ei.

14. Majoransoße.

Man bereitet eine helle Grundsoße, verrührt sie mit Milch, siebt sie dann durch und gibt pulverisierten Majoran daran.

15. Bechamelssoße.

50 Gramm Butter oder Fett, 50 Gramm Mehl, 1 große Zwiebel, $\frac{3}{8}$ Liter Fleischbrühe, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, nach Belieben 3 Eßlöffel geriebener Käse, außerdem eine Prise Pfeffer und Salz nach Geschmack. Von Butter, Zwiebelscheiben und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt sie mit Milch und Fleischbrühe glatt, gibt den geriebenen Käse dazu und läßt sie 10 Minuten kochen. Die Soße wird durch ein Sieb gerührt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

16. Tomatensoße (für 6 Personen).

$\frac{1}{2}$ Pfund frische Tomaten oder 3 Eßlöffel Tomatenmark, 20 Gramm Butter, nach Belieben 20 Gramm rohen Schinken oder Speck, 1 mittelgroße Zwiebel, 25 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Würfelbrühe, 1 Prise Pfeffer. Butter, Schinkenwürfel, Zwiebelscheiben werden erhitzt; dann gibt man Mehl, die in Stücken geschnittenen frischen Tomaten oder das Tomatenmark hinzu, läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde lang dämpfen. Die Masse wird mit der Fleischbrühe glatt gerührt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

17. Pikante Soße.

Fett und Mehl schwitzen, etwas geschnittene Zwiebel, gelbe Rübe, Sellerie, Pfefferkörner, Nelke und Lorbeerblatt dazu geben, dann mit Brühe auffüllen, Salz, Pfeffer, etwas Tomatenmark und $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein dazu geben und etwa 1 Stunde kochen lassen, dann durchpassieren und feingewiegte Essiggurken, Petersilie und einige Pilze darunter mischen.

18. Mayonnaise.

Man rührt unter 2 bis 3 Eigelb tropfenweise unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Del, dann gibt man vor-

sichtig etwas Essig, Pfeffer, Salz nach Geschmack dazu; stelle die Mayonnaise recht kalt. Man muß sehr vorsichtig rühren, damit es nicht gerinnt, besonders am Anfang, wenn man einmal etwas Del unter die Eigelb tropfenweise gerührt hat, braucht man nicht mehr so ängstlich mit dem Zugießen zu sein. Manche Hausfrauen haben schon vor dem Krieg die Mayonnaise durch einen Zusatz von gekochtem Kartoffelmehl verlängert, um sie verdaulicher zu machen. Es darf natürlich nur etwa ein halber Kaffeelöffel sein, den man in heißem Wasser auflöst, aufkochen läßt, kalt rührt und unter die Mayonnaise mischt.

19. Mayonnaise falsche.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser rührt man 80 Gramm Mehl, das mit wenig Wasser angerührt wurde und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Wenn der Mehlteig gut erkaltet ist, läßt man $\frac{1}{2}$ Eigelb, 3 Eßlöffel Del, etwas Salz, 1 Eßlöffel Essig und 1 Eßlöffel Zitronensaft dazu, würzt außerdem noch mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, 1 Sardelle und ein paar Kräutern wie Estragon, Kerbel, Basilikum, Petersilie und 1 Zwiebelchen. Wenn man diese Soße recht pünktlich macht, dann schmeckt sie so gut wie echte Mayonnaise und ist leichter verdaulich.

20. Kalte Eiersoße I.

4 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Del, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser werden verrührt und langsam unter Rühren dickgekocht. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, verrührt man sie mit 1—2 Eiern, 1 Prise Pfeffer und Essig nach Geschmack. 1 Eßlöffel gehackte Petersilie gibt der Soße gutes Aussehen und Wohlgeschmack.

21. Kalte Eiersoße II.

2—3 gekochte Kartoffeln werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit 1 Eigelb glatt verrührt und 3—4 Eßlöffel Del tropfenweise hinzugegeben. Essig, Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Fein gehackte Kräuter nach Belieben.

6. Gemüse, Kartoffeln, Pilze.

Alle Gemüse sind vor der Zubereitung sehr sorgfältig zu putzen und zu waschen, um sie von Sand und Erde, sowie von den Insekten, Raupen usw. zu befreien. Die Gemüse sollen nicht abgekocht, und die Brühe, welche die wertvollen Nährsalze enthält, weggeschüttet werden, sondern sie sollen zum großen Teil gedämpft werden. Gemüse, wie Spinat, werden in wenig Wasser abgekocht. Alle Gemüsebrühen können zu Suppen verwendet werden. Krautgemüse werden am besten in der Kochkiste gekocht, sie können auch gut aufgewärmt werden, da sie durch das Wärmen nichts verlieren. Andere Gemüsereste kann man gut zu Aufläusen verwenden, z. B. Spinat oder Wirsing.

Den Pilzen ist in unserem Kochbuch ein breiter Raum gewährt worden, da „das Fleisch des Waldes“, wie begeisterte Pilzfreunde die Pilze nennen, etwas wirklich Gutes für den Tisch bedeutet. Pilzkontrolle in den Städten und immer größere Verbreitung der Kenntnis der Gift- und Speisepilze werden die Pilze immer mehr einführen, denn wer sie einmal kennt und schätzt, mag sie nicht mehr missen. Falsch sind die früher oft angegebenen Mittel gegen Vergiftung, z. B. Zwiebel oder silbernen Löffel mitkochen. Pilze selbst kennen lernen, ihre Merkmale und Unterschiede sich gut einprägen, ist der beste Schutz gegen verhängnisvolle Verwechslungen.

1. Spinat.

2 Pfund Spinat wird gepuzt und gründlich gewaschen, in kochendem Wasser einige Minuten abgekocht, auf einen Durchschlag zum Abläusen geschüttet, dann zweimal durch die Hackmaschine getrieben. Dann macht man eine Mehlschwitze von 40 Gramm Fett, etwas ge-

riebener Zwiebel und 20 Gramm Mehl, füllt von der Spinatbrühe etwas dazu, läßt durchdämpfen, gibt den Spinat dazu, Salz nach Geschmack. $\frac{1}{4}$ Stunde durchkochen lassen.

2. Erbsen und Karotten.

Man enthülst 2 Pfund Erbsen, dämpft sie mit einem Eßlöffel Fett und ganz wenig Wasser weich, salzt nach Geschmack; zwei Pfund Karotten werden geschabt, wenn nötig, durchgeschnitten, sind sie noch klein, ganz gelassen, werden ebenso zubereitet. Vor dem Anrichten stäubt man das Gemüse mit etwas Mehl durch, läßt nochmals aufkochen. Beim Anrichten gibt man die Karotten in die Mitte der Schüssel und legt die Erbsen als Kranz darum. Nach Belieben streut man etwas fein gewiegte Petersilie darüber.

3. Gelbe Rüben.

Die Rüben werden gewaschen und gepuht, dann schneidet man sie in Streifen oder auf dem Rübenhobel in kleine Stückchen. Man gibt einen Eßlöffel Fett in den Topf, dämpft die Rüben, salzt sie und gibt nach und nach etwas Wasser dazu, bis sie weich sind. Mit Mehl stäuben und gewiegte Petersilie dazu geben.

4. Silber und Gold.

1 Pfund gelbe Rüben werden wie oben zubereitet. $\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen werden über Nacht eingeweicht, am andern Morgen mit dem Einweichwasser weichgekocht, gesalzen und mit einer Mehlschwitze sämig gemacht und mit den Karotten vermischt.

5. Mangold.

Das Grüne des Mangold wird von den Stielen gestreift und wie Spinat zubereitet. Die weißen Stiele werden abgezogen, in kleine Stückchen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann macht man eine Mehlschwitze, gibt etwas von der Brühe dazu, daß man eine

gebundene Soße erhält, in der man die Gemüsestreifen aufkochen läßt. Etwas saurer Rahm oder geschlagene Sauermilch verbessert das Gemüse sehr. Man füllt die weißen Streifen in der Mitte der Gemüseschüssel und legt das Grüne außen herum.

6. Weiße Rüben.

Man schneidet die Rüben, nachdem sie geschält wurden, in kleine Stiften, wäscht sie und dämpft sie mit zwei Eßlöffel Fett, gibt etwas Wasser dazu, salzt und läßt sie weich dämpfen; dann stäubt man sie mit einem Eßlöffel Mehl und läßt nochmals durchkochen. Hat man etwas übrige Bratensoße, gibt man sie darunter.

7. Weiße Rüben mit Speck und Kartoffeln.

2 Pfund Weißrüben, 20 Gramm Fett, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 125 Gramm frischen Speck, 3 Pfund Kartoffeln, 2 Eßlöffel Salz. Die zerschnittenen Weißrüben werden mit Fett und Wasser aufgesetzt und 1 Stunde gekocht. Dann gibt man den gewaschenen Speck, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und das Salz dazu und kocht das Ganze noch 1 Stunde.

8. Rettichgemüse.

3 Pfund Rettich, 1 Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Brühe, 1 Eßlöffel Salz. Große zarte Rettiche werden geschält und in $\frac{1}{2}$ fingerlange Streifen geschnitten und in einer weißen Soße von Fett, Mehl und Brühe weichgekocht. 1 Stunde.

9. Grüne Bohnen.

Die Bohnen werden gut von den Fäden befreit und entweder in Stücke gebrochen oder in feine Streifen geschnitten. Man dämpft die Bohnen mit 2 Löffel Fett und etwas Wasser weich, salzt sie und gibt vor dem Anrichten einen Eßlöffel Mehl dazu, den man gut durchrührt. Bohnen sollen nie abgekocht werden, sie verlieren dadurch an Geschmack. Bohnenkrautchen verbessert den Geschmack.

10. Gelbe Bohnen

werden nicht in Streifen geschnitten, sondern in kleine Stücke gebrochen. Zubereitung wie oben.

11. Gefalzene eingemachte Bohnen.

Man nimmt die Bohnen aus dem Ständer, wäscht sie wiederholt sehr gut ab und bereitet sie wie frische Bohnen zu. Weiße Kernbohnen schmecken zu Salzbohnen sehr gut.

12. Eingemachte Bohnen.

1 Pfund eingemachte Bohnen werden mit weichem Wasser aufgestellt und weichgekocht. Von 1 Eßlöffel Fett und 1 Eßlöffel Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt nach Belieben feingeschnittene Zwiebel zu, lösch mit Wasser ab, gießt dies zu den Bohnen, würzt mit Pfeffer, wenn nötig mit Salz und läßt nochmals aufkochen.

13. Salatgemüse.

Salatgemüse wird ebenso wie Spinat zubereitet, man nimmt dazu geschossenen Salat, oder Pflücksalat, der schon etwas groß geworden ist.

14. Stangenspargel.

2 Pfd. Spargel werden sehr gleichmäßig geschält, gewaschen und in ungefähr 2 Liter Salzwasser abgekocht, $\frac{1}{2}$ Stunde. Man bindet die Spargel in Bündel, um sie leichter aus dem Wasser nehmen zu können. Der Faden wird vorsichtig entfernt und die Spargel sofort auf heißer Schüssel angerichtet. Man gibt holländische Soße dazu oder zerlassene Butter.

15. Spargelgemüse.

Man schält die Spargel, schneidet sie in drei Zentimeter lange Stücke, die man in Salzwasser abkocht. Von der Spargelbrühe macht man eine helle Soße, gibt die Stücke hinein, läßt nochmals aufkochen. Wenn möglich mit einem Ei abrühren.

16. Spargel und Kartoffel.

Man schält die Spargel, schneidet sie in Stücke und kocht sie in Salzwasser ab. Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, etwa 1 Pfund Spargel auf 1 Pfund Kartoffeln. Von der Spargelbrühe macht man eine Soße, indem man 2 Löffel Fett mit 2 Löffel Mehl dämpft, mit der Brühe ablöscht und auffüllt, Spargel und Kartoffel hineingeben und gut durchkochen.

17. Leipziger Allerlei.

2 Pfund Erbsen, 1 Pfund Karotten, 1 Pfund Spargel werden wie zu anderem Gemüse vorgerichtet, die Spargel in Stücke geschnitten. Man gibt einen Löffel Fett in den Topf, legt das Gemüse darauf und gießt etwas Wasser dazu, dämpft es weich, salzt es und stäubt es vor dem Anrichten mit einem Löffel Mehl ab, und gibt einen Eßlöffel gewiegte Petersilie darüber.

18. Rosenkohl.

2 Pfund Rosenkohl verlesen, waschen und in kochendem Salzwasser abwellen. 40 Gramm Mehl mit 30 Gramm Fett schwizen, $\frac{1}{2}$ Liter Brühe dazu rühren, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß abschmecken. (Nach Belieben.) Den Rosenkohl hineingeben und 20 Minuten dämpfen lassen unter öfterem Umrühren.

19. Rosenkohl mit Kastanien.

Beide Gemüse werden jedes für sich zubereitet, aber zusammen angerichtet; man gibt den Rosenkohl in der Mitte der Gemüseschüssel und legt einen Kranz von Kastanien darum.

20. Wirsing mit Kastanien.

Diese beiden Gemüse schmecken sehr gut zusammen, man bereitet jedes einzelne für sich vor, richtet sie aber zusammen an, das Wirsinggemüse in der Mitte der Schüssel, die Kastanien im Kranz außen herum.

21. Zuckererbsen.

Man nehme nur zarte junge Erbsen, die nur von den Fasern befreit, aber nicht ausgehülst werden. Man wäscht sie, dämpft sie mit Butter und Salz und etwas Wasser weich, stäubt mit Mehl ab und gibt vor dem Anrichten etwas gewiegte Petersilie darüber.

22. Erdkohlraben mit Kartoffeln.

Die geschälten, in Würfel geschnittenen Kohlrabis werden mit kochendem Salzwasser aufgestellt und halb weichgekocht. Dann schüttet man das Wasser ab, gibt wieder kochendes Salzwasser sowie die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und läßt zusammen weichkochen. Dann löst man Bouillonwürfel auf, gibt diese Brühe und ein Stück Fett zu und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat. Kohlraben und Kartoffeln zu gleichen Teilen.

23. Erdkohlrabengemüse.

Dieselbe Vorbereitung wie oben, nachdem Kohlraben und Kartoffeln weich sind, durchtreiben oder durch die Fleischmühle drehen, im Abkochwasser Bouillonwürfel auflösen, dem Gemüse zugeben, ein Stück Fett zufügen, nach Geschmack würzen.

24. Kohlrüben auf Teltower Art.

3 Pfund Rüben werden geschält, in Streifen geschnitten, 10 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht; auf einen Durchschlag gegeben und abgetropft. 2 Eßlöffel Fett oder Butter, 15 Gramm Zucker läßt man hellbraun werden, gibt 15 Gramm Mehl dazu und rührt $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus Bouillonwürfel daran; läßt die Rüben langsam weichdämpfen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

25. Topinambur (Erdartischoke).

Die Topinambur werden wie Kartoffeln geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann macht man eine Mehlschwitze, löscht mit der Brühe, gibt das Gemüse hinein, läßt gut durchkochen und gibt etwas Zitronensaft dazu.

26. Gebratene Topinambur.

Die Topinambur werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann gibt man 2 Löffel Fett in eine offene Pfanne und brät die Topinambur wie geröstete Kartoffeln schön hellgelb.

27. Teltower Rübchen.

Die Rübchen werden geschabt und in heißem Wasser gewaschen, nicht durchgeschnitten. Man gibt einen Löffel Butter oder Fett in die Pfanne, fügt ein Stück Zucker hinzu, röstet ihn hellgelb, und gibt unter ständigem Rühren die Rüben dazu, die man ebenfalls bräunlich röstet; dann gibt man Fleischbrühe oder Würfelbrühe dazu und dämpft die Rüben in 1½ Stunde gar, stäubt mit Mehl ab, Salz nach Geschmack.

28. Mairüben.

Die Mairüben werden, nachdem die Blätter abgeschnitten sind, gut gewaschen, in Streifen geschnitten, leicht gesalzen und mit 2 Löffel Fett weichgedämpft; dann stäubt man sie mit Mehl ab, gibt Brühe oder Wasser dazu und etwas Pfeffer.

29. Brennefjelgemüse.

Im April, wenn die Stengel der Brenneffel noch zart sind, geben sie ein Gemüse, das dem Spinat gleichkommt. Die Blätter werden gut gewaschen, mit dem Wasser, das ihnen dann anhaftet, in den Topf gegeben, gesalzen und weichgekocht. Dann wird die Masse zweimal durch die Maschine getrieben und mit einer Einbrenne wie Spinat fertig gemacht.

30. Zwiebelgemüse I.

Große Zwiebeln werden geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, die man in leichter Brühe weichkocht. Nun macht man eine helle Einbrenne, löst mit der Brühe ab, gibt die Zwiebelscheiben hinein, einen Kaffeelöffel Kümmel, Salz und Pfeffer, nach Belieben, auch eine Messerspitze Zucker.

31. Zwiebelgemüse II.

Kleine, weiße Zwiebeln werden geschält, in Salzwasser weichgekocht. Nun bereitet man eine helle Einbrenne, füllt mit dem Zwiebelwasser auf, gibt etwas sauren Rahm und Maggiwürze dazu, läßt noch einmal aufkochen; es kann auch mit einem Ei abgerührt werden.

32. Zichoriengemüse.

Man entfernt die schlechten Blätter, wäscht die Staudchen gut und kocht sie in Salzwasser ab, sie verlieren dann den etwas bitterlichen Geschmack. Nun bereitet man eine Mehlschwitze, füllt mit Brühe auf, daß eine dickliche Soße entsteht, gibt die ganzen Staudchen hinein, läßt nochmals durchkochen.

33. Zichorie gebacken.

Die Stauden werden gereinigt, von den äußeren schlechten Blättern entfernt und gewaschen. Dann kocht man sie in Salzwasser halbweich, streicht eine feuerfeste Schüssel mit Butter aus, legt die Stauden nebeneinander hinein, gibt einige Butterflöckchen darauf, sowie einige Löffel geriebenen Käse und läßt sie 20 Minuten im Ofen aufziehen.

34. Zichorie wie Spinat.

Hierzu wird die Zichorie gewaschen, in Salzwasser abgekocht, durch die Maschine getrieben und mit einer Mehlschwitze, die mit etwas Brühe verdünnt wird, fertig gemacht, nach Belieben etwas Muskat.

35. Kohlrabi.

Von 2 Pfund Kohlrabi werden die Knollen geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser weichgekocht; wenn das Grüne noch zart ist, wird es von den Stielen gestreift und ebenfalls in Salzwasser weichgekocht und durch die Maschine getrieben. Man macht eine Mehlschwitze, füllt mit der Gemüsebrühe auf, gibt die Scheiben hinein

und kocht sie nochmals auf, das Grüne wird mit etwas Mehl und Butter allein durchgedämpft. Man richtet das Gemüse entweder vermischt an oder legt die Scheiben in die Mitte der Gemüseschüssel und das Grüne als Kranz außen herum.

36. Blumenkohl.

Der sauber gepuzte und gewaschene Blumenkohl wird $\frac{1}{2}$ Stunde mit den Rosen nach unten in Salzwasser gelegt, damit die Raupen heraus kommen, dann in Salzwasser weichgekocht. Aus zwei Eßlöffel Fett und einem Eßlöffel Mehl macht man eine Mehlschwitze, löst mit der Blumenkohlbrühe ab. Ein Eigelb wird glatt verrührt und zu der Soße gegeben. Der Blumenkohl muß vorsichtig aus der Brühe genommen werden und wird mit den Rosen nach oben aufgerichtet, die Soße wird darüber geschüttet.

37. Blumenkohl gebacken.

Der gut gereinigte Blumenkohl wird ganz abgekocht in Salzwasser, vorsichtig herausgenommen, in eine gut geschmierte Auflaufform gelegt, mit einer dicken weißen Soße übergossen, etwas Käse darauf gestreut und 20 Minuten im Ofen gebacken.

38. Lauchgemüse I.

Die hellen Teile der Lauchstengel werden gepuzt, gewaschen, in schmale Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, dann macht man eine Mehlschwitze, fügt das Gemüse dazu, gibt etwas Brühe daran und läßt nochmals aufkochen.

39. Lauchgemüse II.

Man nimmt mittelstarke gleichmäßige Lauchstengel, schneidet das Grüne ab, wäscht sie gut. Man gibt 2 Löffel Fett in einen Topf, legt die ganzen Lauchstengel hinein, salzt sie und läßt sie mit etwas Wasser weichdämpfen. Dann gibt man etwas Mehl dazu, läßt nochmals durchkochen.

40. Tomaten
Ein Z
gehobelt, in
Fett und g
Eimbreime,
Eßlöffel To
unter Rühre

41. Rosenkohl

Das R
gut gewasch
vorkochen la
hellt (ohne
und schneid
in wenig F
abgegossen,
getrieben.
Löffel Meh
das gewiegt
salzt die

42. Winter

Der R
dann gibt
bereitet ein
brühe oder

43. Kastani

Frische
braucht we
durch die
ein schlicht
nach Weich
Kartoffeln

44. Gebrat

Man
ab, kocht

40. Tomatenkohl (Ungarische Vorschrift).

Ein Weißkraut wird von dem Strunk befreit, und gehobelt, in kochendem Salzwasser abgekocht. Von Mehl, Fett und geriebener Zwiebel bereitet man eine dunkle Einbrenne, gibt etwas von der Krautbrühe und sechs Eßlöffel Tomatenmark dazu, läßt es noch eine Weile unter Rühren durchkochen, damit es nicht anbrennt.

41. Rosenkohl mit Kartoffeln.

Das Rosenkohlgemüse (offene Rosen) wird verlesen, gut gewaschen und in kochendem Wasser einige Minuten vorkochen lassen, dann eine Stunde in die Kochkiste gestellt (ohne Salz). Inzwischen schält man Kartoffeln und schneidet sie in längliche Streifen und kocht sie in wenig Wasser mit Salz weich. Der Rosenkohl wird abgegossen, die Brühe aufbewahrt; durch die Maschine getrieben. In einem Topf wird 1 Löffel Fett mit einem Löffel Mehl verrührt, mit etwas Rosenkohlbrühe aufgefüllt, das gewiegte Gemüse dazu gefügt. Tüchtig verrühren und zuletzt die gekochten Kartoffeln leicht durchrühren.

42. Winterkohl.

Der Kohl wird gewaschen und in Salzwasser abgekocht, dann gibt man ihn zweimal durch die Fleischmaschine, bereitet eine Mehlschwitze, fügt den Kohl bei, gibt Fleischbrühe oder Würfelbrühe dazu, schmeckt ab.

43. Kastanienbrei.

Frische oder getrocknete Kastanien können hierzu gebraucht werden. Man kocht sie ganz weich, treibt sie durch die Maschine, gibt soviel Brühe dazu, daß es ein schlichter Brei wird, Salz und eine Prise Zucker nach Geschmack; braun geröstete Zwiebeln werden vor dem Anrichten auf die Schüssel gegeben.

44. Gebratene Kastanien.

Man schält 1 Pfund Kastanien, löst die innere Schale ab, kocht sie halbweich, daß sie nicht zerfallen und be-

streut sie mit 20 Gramm Zucker, etwas Salz, nun brät man sie unter ständigem Bewegen der Pfanne in siedender Butter goldbraun.

45. Getrocknete Kastanien.

Die getrockneten Kastanien müssen vor dem Gebrauch sehr lang eingeweicht werden. Man weicht sie am Tage vor dem Gebrauch ein, gießt nach 6 Stunden noch einmal frisches Wasser darüber. Am andern Tag kocht man sie weich und verwendet sie zu Gemüse, indem man sie mit einer Mehlschwitze fertig macht. Man kann sie auch durch die Maschine treiben und als Brei anrichten, oder sie zusammen mit Äpfeln kochen.

46. Gekochte Kastanien.

Die äußere harte Schale wird mit dem Messer entfernt. Dann werden die Kastanien in kochendes Wasser gelegt, bis sich die braune Haut leicht abziehen läßt und darauf in kaltem Wasser abgewaschen. Alsdann werden sie mit Wasser, etwas Salzin und ein wenig Zucker, fest zugedeckt, weichgedünstet.

47. Schwarzwurzeln (für 6 Personen).

3 Pfund Schwarzwurzeln, $\frac{3}{4}$ Liter weiße Grundsoße, nach Belieben mit Eigelb abgerührt. Die Schwarzwurzeln werden sehr schnell geschabt, in Essigwasser durchgespült, in Wasser, welches mit Milch oder Essig und einem Eßlöffel Mehl vermischt wird, gelegt. Man läßt sie in kochendem Salzwasser weichkochen, läßt sie abtropfen und legt sie dann in die fertige Soße, wo sie eine Zeitlang durchziehen müssen. Zum Ausrühren der Grundsoße kann man das Kochwasser benutzen.

48. Erbsenbrei (für 5 Personen).

1 Pfund trockene Erbsen, Fleischbrühe nach Bedarf, 3 Eßlöffel Butter oder Fett, etwas geriebene Zwiebel, 20 Gramm Mehl. Die eingeweichten Erbsen werden mit

einer Brühe
getrieben.
rührt, die
schnell ange
Butter gebr

49. Sauerk

2 Pfu
Stunden l
Käpfelwe
daran gerie

50. Gedäm

1 groß
Blätter en
Löffel Fett
Löffel Essig
Stunde vo
Zucker und
durchgekoch

51. Rüm

2 Hau
brüht und
2 Pfund
mit dem
Zwiebel u
aufgelocht
legt komm

52. Nottra

Das
Fett, 2 L
Löffel Zu
ben kann
einige Ne
in Scheib
on, stellt
für, in

einer Prise Natron und Fleischbrühe weichgekocht, durchgetrieben. Butter, Zwiebel und Mehl werden gelb geröstet, die Erbsen damit glatt gerührt und möglichst schnell angerichtet. Man kann auf den Erbsenbrei in Butter gebratene Zwiebel geben.

49. Sauerkraut.

2 Pfund Sauerkraut werden in 2 Löffel Fett 2 Stunden lang gekocht, einige Äpfel oder ein Glas Äpfelwein dazugetan und zuletzt eine rohe Kartoffel daran gerieben.

50. Gedämpftes Kraut.

1 großes Haupt Weißkraut wird gereinigt (die äußeren Blätter entfernt), gehobelt oder fein geschnitten. In 2 Löffel Fett, etwas Zwiebeln, 3 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Essig fest zugedeckt, wird das Kraut gargedämpft. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker und etwas Salz hinzugefügt und nochmals gut durchgekocht.

51. Kümmelkraut mit Kartoffeln.

2 Haupt Weißkraut werden belesen, gewaschen, abgebrüht und, wenn das Gemüse gar ist, abgeschüttet. 2 Pfund Kartoffeln, in Salzwasser abgekocht, werden mit dem Gemüse zusammen in 60 Gramm Fett, einer Zwiebel und 60 Gramm Mehl, die gelb geröstet werden, aufgekocht und die Brühe der Kartoffeln aufgefüllt. Zuletzt kommt noch Salz und 1 Kaffeelöffel Kümmel daran.

52. Rotkraut.

Das Rotkraut wird gehobelt, gewaschen, mit 2 Löffel Fett, 2 Löffel Essig, einer Prise Salz, einem Kaffeelöffel Zucker und etwas Wasser aufgesetzt. Nach Belieben kann man eine Zwiebel mitkochen, in die man einige Nocken gesteckt hat, oder einen Apfel, den man in Scheiben schneidet. Man kocht das Kraut 20 Minuten an, stellt es dann noch 3 bis 4 Stunden in die Kochkiste, in der es besonders schön wird.

53. **Gurkengemüse.**

Man schält die Gurken von der Spitze nach dem Stiel, teilt sie, nimmt das Innere heraus, schneidet sie in 4 Zentimeter lange, 3 Zentimeter dicke Stückchen. Diese dampft man mit Fett, gibt Wasser und ein wenig Dillkraut dazu und läßt es weichdämpfen. Man verdickt die Brühe mit etwas Mehl. Nach Belieben einige Tropfen Essig dazu geben.

54. **Roterübenngemüse.**

2 Pfund rote Rüben werden mit der Schale wie gewöhnlich weichgekocht, dann abgezogen und in Stifte geschnitten. Eine Zwiebel wird fein geschnitten, in Fett gedämpft, mit Wasser aufgefüllt, die Rotrüben hineingelegt, mit Mehl bestäubt, eine Prise Zucker dazu gegeben, Salz nach Geschmack.

55. **Artischocken.**

Die Artischocken werden von den Stielen und harten Blättern befreit und gewaschen. Ganz oder in vier Teile geschnitten, werden sie in 2 Stunden in Salzwasser weichgekocht; dann legt man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen, entfernt das Faserige in der Mitte, richtet sie auf einer heißen Schüssel an und gibt eine geschlagene holländische Soße dazu.

56. **Artischockenböden.**

Die gut gereinigten Böden werden 5 Minuten in Salzwasser abgekocht: Dann wiegt man eine Zwiebel, Karotte und Petersilie, dünstet sie in Butter, gibt die Artischockenböden hinein, füllt von der Brühe auf, fügt womöglich etwas Wein dazu und läßt langsam weichdämpfen. Man legt sie auf eine runde flache Schüssel, schmeckt die Brühe mit Zitronensaft, gewiegten Kräutern und etwas Rahm ab, rührt etwas Mehl dazu und gießt die Soße über die Böden.

57. Nisi — Bisi.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird gebrüht, und in Salzwasser weichgekocht, ein Stück Butter oder Fett zugefügt; frische grüne Erbsen werden ausgehülst und weichgedämpft, dann unter den Reis gemischt und mit etwas brauner Butter begossen. Man kann auch Büchsenerbisen oder getrocknete Erbsen verwenden.

58. Salzkartoffeln.

2 Pfund Kartoffeln, geschält und gewaschen, werden in größere Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser gar gekocht, abgegossen und etwas verdampfen lassen. Nach Belieben kann man sie mit Zwiebel oder Petersilie abschmelzen.

59. Kartoffeln in der Schale.

Man nimmt die Kartoffeln von möglichst gleicher Größe, wäscht sie mehrmals und setzt sie mit heißem Wasser und einer Hand voll Salz aufs Feuer und läßt sie rasch gar kochen, schüttet das Wasser ab und läßt sie aufgedeckt unter mehrmaligem Schütteln verdampfen. Nach Belieben etwas Rümmelel mitkochen.

60. Geröstete Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und in heißem Fett, dem man nach Belieben etwas feingeschnittene Zwiebel zufügt, auf beiden Seiten gebraten.

61. Pommes frites (gebackene Kartoffeln).

Die Kartoffeln werden geschält, in längliche Stifte geschnitten, gewaschen, getrocknet und im schwimmenden Fett gebacken. Mit dem Seihlöffel herausgenommen, mit Salz bestreut. Man darf den Topf nicht zudecken.

62. Kartoffeln in der Kochkiste.

Im allgemeinen wird man die Kartoffeln nicht in der Kochkiste kochen, wenn man doch Feuer auf dem

Herd hat. Bei Gasfeuerung dagegen lohnt es sich, die Kartoffeln in der Kiste fertig zu kochen und vor allem ist das Kochen in der Kiste immer dann zu empfehlen, wenn man nicht genau weiß, wann gegessen werden kann. Auch für Abends z. B., wenn die Hausfrau in einem Vortrag oder im Theater war, wird sie froh sein, eine gute und heiße Kartoffel auf den Tisch bringen zu können.

63. Bechamelkartoffeln (für 6 Personen).

3 Pfund in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 Eßlöffel Butter oder Fett, 1 große Zwiebel in Würfel geschnitten, 40 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Wasser, 1 Prise Pfeffer und Salz nach Geschmack. Die gekochten Kartoffeln werden abgezogen, in Scheiben geschnitten. Von den übrigen Zutaten bereitet man eine helle Grundsoße, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, gibt die heißen Kartoffelscheiben hinein und läßt sie 10 bis 15 Minuten darin durchziehen, jedoch nicht mehr kochen.

64. Kartoffelgemüse.

2 Pfund Kartoffeln werden geschält und sauber gewaschen, in Scheiben geschnitten, mit Salzwasser beigesetzt und beinahe weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen und zur Soße verwendet; zu dieser läßt man 1 Löffel Mehl in 1 Löffel Fett gelb rösten, füllt mit Kartoffelwasser auf, gibt die Kartoffeln mit etwas Salz und Pfeffer hinein und läßt sie darin durchstoven. Zusatz von gehackter Petersilie ist sehr gut. Das gleiche Gemüse kann man säuerlich zubereiten unter Hinzufügung von etwas Essig, einem Lorbeerblatt und Nelken.

65. Kartoffelbrei I.

2 Pfund Kartoffeln, geschält, gewaschen und geschnitten, werden in schwach gesalzenem Wasser weichgekocht, das Wasser wird abgegossen, die Kartoffeln glatt zerstampft, oder durch ein Sieb getrieben, mit Milch und etwas von dem abgeschüttelten Wasser zart gerührt.

66. Kartoffelbrei II.

Wenn man keine Milch zur Verfügung hat, kann man den Kartoffelbrei auch mit Brühe von Bouillonwürfeln glatt verrühren und ein Stückchen Butter hinein geben. Geröstetes Weckmehl oder feingeschnittene geröstete Zwiebel darauf geben.

67. Anleitung über die Zubereitung von Pilzen.

Oberster Grundsatz ist:

Nur gesunde, eßbare Pilze zu sammeln und sie möglichst sofort nach dem Einsammeln zu putzen. Alle alten, wässerigen und faulen Stücke wirft man weg, ebenso die zähen und harten Stiele. Die wurmförmigen Stellen sind zu entfernen, und, wo es möglich ist, die Oberhaut abzuziehen. Die Stiele sind ringsum abzuschaben und vom Ringe zu befreien. Das Futter ist nur zu entfernen, wenn es bereits zu weich geworden oder mit Pilzmaden durchsetzt ist. Zum Zwecke der Zubereitung werden die Pilze dann schnell, jedoch gründlich in kaltem Wasser gewaschen, nicht aber lange darin belassen, weil sonst die wichtigsten Nährsalze ausgelaugt würden. Das Kochen der Pilze geschieht ohne Ausnahme in ihrem eigenen Saft; Wasser darf nicht hinzugegeben werden. Die Pilze müssen bei starkem Feuer kurze Zeit gekocht werden; langes Kochen macht sie zäh und unverdaulich. Lediglich Pfifferlinge, Semmel- und Hartpilze sind länger zu kochen und werden am besten, wenn man sie einige Stunden in die Kochliste stellt. Ein sehr gutes Mittel, um Pilze weich zu machen, besteht darin, daß man ihnen beim Kochen eine Messerspitze doppeltkohlen-saures Natron zusetzt. Pilze dürfen nie im eisernen Topf gekocht werden.

68. Pilzgemüse.

Hierzu können alle Pilzsorten verwendet werden, auch gemischt. In Butter oder Fett dämpft man Zwiebeln gelb, gibt die gepuhten, in dünne Scheiben geschnittenen Pilze hinein, dämpft sie 15 bis 20 Minuten

bei starkem Feuer, stäubt mit Mehl, gibt Salz und Pfeffer dazu, nach Geschmack gewiegte Petersilie oder einige Tomaten. Zu Quellskartoffeln, Späzle oder Klößen.

69. Grüne Bohnen mit Steinpilzen.

Grüne Bohnen dämpft man beinahe weich, gibt gepuzte Steinpilze dazu, stäubt mit Mehl und macht sie fertig wie immer.

70. Frische Erbsen mit Pfifferlingen.

Man dämpft Erbsen und Pfifferlinge zusammen, stäubt mit Mehl ab, macht sie wie junge Erbsen fertig.

71. Pilz-Frikadellen.

Dazu verwendet man gemischte Pilze. Die in Scheiben geschnittenen Pilze werden angekocht, aus dem Saft genommen, durch die Fleischmaschine getrieben, mit eingeweichtem Weißbrot oder Haferslocken, 1 Ei, Salz und Pfeffer Frikadellen bereitet, die man schön braun brät.

72. Rührei mit Pilzen.

Die feingehackten Pilze werden 10 bis 15 Minuten gedämpft, ein Rührei zubereitet, unter die Pilze gemischt und sofort serviert.

73. Omelette von Pilzen.

Man nimmt die Pilze möglichst nur von zwei Sorten, bereitet sie wie üblich vor, hackt sie klein, dämpft sie in Butter weich, gibt etwas Mehl dazu, schmeckt ab mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer, so daß es ein ziemlich steifes Ragout gibt. Man backt eine Omelette, füllt es mit dem Ragout, legt es auf eine feuerfeste Porzellanplatte und läßt es noch einige Minuten im Ofen aufziehen.

Pilzragout, wie oben beschrieben, eignet sich zur Fülle von Tomaten, Zwiebeln usw. Zur Bereitung von Kraut-

widel wird noch etwas von dem gekochten Kraut unter die Pilze gemischt, nachdem man es fein gewiegt hat.

74. Pilzsalat.

Dazu eignen sich besonders die festen Sorten, wie Semmelpilz, Ziegenbart, Keizker, Täublinge usw. Die in dünne Scheiben geschnittenen Pilze werden weichgedämpft, aus dem Saft genommen und mit Essig und Del, Pfeffer und Salz angemacht.

75. Pilzkotelette.

Hierzu eignen sich besonders Steinpilze, Maronenpilze und Ziegenlippe, größere Exemplare. Man schneidet den Stiel weg, wäscht den Hut sauber ab ohne zu schälen, schneidet fingerdicke Scheiben, wendet sie in Mehl und Salz und bakt sie in heißem Fett. Man kann sie auch in Pfannentuchenteig tauchen und ausbacken.

76. Blumenkohl mit Pilzen.

Ein schöner Blumenkohl wird gut gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Unterdessen hat man 1 Pfund Pilze, entweder Steinpilze oder irgend eine andere Sorte, gepuzt, gewaschen, in Stücke zerschnitten und in Fett oder Butter weichgedämpft, mit Mehl bestäubt und gesalzen. Nun richtet man den Blumenkohl vorsichtig auf einer runden Schüssel in der Mitte an, gibt die Pilze rings herum und reicht eine Blumenkohlsoße dazu. Man kann auch den Blumenkohl in Köschen zerlegen, in eine Auflaufform schichten, die Pilze dazwischen geben, etwas dickliche Soße darüber füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und 15 Minuten im Ofen aufziehen lassen.

77. Pilzwürstchen.

Pilze irgend einer Art werden gut gepuzt, gewaschen und fein gewiegt. Eine gewiegte Zwiebel wird mit Fett gedämpft, 2 eingeweichte Brötchen oder einige geriebene Kartoffeln werden dazugefügt, die Pilze dazugegeben und Pfeffer und Salz; man läßt erkalten, mischt ein Ei unter

die Masse, sowie einen Löffel gewiegter Petersilie; sollte es zu weich sein, fügt man etwas Mehl dazu. Man formt kleine Würstchen, rollt sie in Grießmehl und brät sie in heißem Fett braun.

78. Trocknen der Pilze.

Die Pilze werden, wie eingangs beschrieben, gründlich gepuzt, jedoch nicht mit Wasser nachgereinigt, sondern von den anhaftenden Schmutz- und Sandteilchen durch trocknes Abreiben mit einem Tuch oder sauberes Abschaben mit dem Messer befreit. Die Pilze werden sodann in Scheibchen geschnitten und entweder auf Fäden aufgereiht, oder noch besser, auf Horden ausgebreitet. Das Trocknen selbst geschieht am besten unter Einwirkung mäßig heißer Luft, sofern die Pilze nicht an der Sonne getrocknet werden können, was unter allen Umständen den Vorzug verdient. Zum Trocknen werden die Fäden über den Ofen oder Gasherd gespannt, die Horden erhöht darüber angebracht. In der Backröhre sollen Pilze nicht getrocknet, höchstens später zur besseren Haltbarmachung nachgetrocknet werden. Pfifferlinge eignen sich nicht zum Trocknen, da sie im Kochen nicht mehr weich werden.

79. Pilzextrakt.

Zum Pilzextrakt eignen sich fast alle Pilze, ganz besonders aber der Sandpilz und der echte Keizker. Die zerkleinerten Pilze werden gekocht, der ausfließende Saft wird von Zeit zu Zeit abgegossen. Begiunt der Saft spärlicher zu fließen, so kocht man die Masse mit etwas Wasser noch einmal scharf durch, und gießt die entstandene Brühe zu der andern. Letztere wird dann unter Zusatz von Salz solange eingekocht, bis der Saft so dick ist wie Sirup. In diesem Zustand läßt sich der Extrakt jahrelang aufbewahren und als Würze zu Suppen und Braten verwenden. Die Bereitung des Pilzextraktes ist um so vorteilhafter, als der Pilzsaft bei vielen Zubereitungsarten doch abgegossen wird; man schütte also derart erhaltenes Pilzwasser niemals weg, sondern mache es sich in der eben beschriebenen Weise nutzbar.

80. Sterilisieren der Pilze.

Die vorgeschriebenen Pilze werden im eigenen Saft angekocht, aus dem Saft genommen, in Gläser gefüllt und sofort wird frisches Wasser, ohne Salzzusatz, darüber gegossen. Bei 100 Grad müssen die Pilze eine Stunde sterilisiert werden. Nach dem Erkalten prüfe man die Gläser, ob sie noch luftdicht schließen und sterilisiere am 2. Tag nochmals eine $\frac{1}{2}$ Stunde bei ebenfalls 100 Grad. So eingedünstete Pilze können einige Jahre aufbewahrt werden.

7. Allerlei Beilagen zum Gemüse und Gerichte für den Abendtisch.

Wir geben hier eine Anzahl Gerichte, die von der Hausfrau mit Liebe gekocht werden müssen, mit besonderer Liebe, denn sie bieten etwas Neues gegen früher und sollen sich erst überall einbürgern. „Ersatz“ ist uns im Krieg ein arg mißliebiges Wort geworden, und zwar deshalb, weil der Ersatz eben kein richtiger war. Wir wollen auch einen Ersatz bieten für die Fleischspeisen, die uns auch jetzt noch für lange hinaus fehlen werden. Aber wir hoffen, daß unser Ersatz besser aufgenommen wird, wenn die Hausfrauen wissen, daß alle die vielen Sorten Rükchlein und Kotelette, die wir aus der vegetarischen Küche übernommen haben, ebenso nahrhaft sind als die Fleischspeisen, und daß sie jetzt, wo uns Fett genug zur Verfügung steht, um sie schön knusperig zu braten, auch sicher gut schmecken werden.

1. Erbsenkotelette.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund getrocknete, grüne Erbsen, weicht sie über Nacht ein, kocht sie in der Kochkiste weich, vermischt sie mit gedämpften Zwiebeln, Petersilie, Ei und Kapern und formt kleine Rükchlein. Die Kotelette werden in Paniergrieß gedreht und in heißem Fett gebacken.

2. Grünkernrükchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund gemahlene Grünkern werden unter beständigem Rükhren in $\frac{3}{4}$ Liter kochendes Wasser gegeben, und nach kurzem Vorkochen in die Kochkiste gestellt, 1 Stunde. Dann mischt man die Masse mit einem Ei, etwas Salz, geriebener Zwiebel, 1 Löffel Mehl, etwas

Petersilie, nach Geschmack auch Thymian, knetet alles gut durcheinander, formt es auf einem mit Paniermehl bestreuten Brett zu kleinen Röchlein, die man in heißem Fett schön braun brät.

3. Haferkuchlein.

Haferkuchlein werden wie Grünkernkuchlein zubereitet, nur nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Hafergrütze, keine Haferflocken, da diese zu weichlich schmecken.

4. Holstein-Schnitzel (aus der vegetarischen Küche).

125 Gramm Linsenschrot wird in Milch oder Gemüßebrühe weichgekocht, dann gibt man 50 Gramm geriebene Käse, Salz, 1 Ei, feingewiegte Petersilie und Zwiebel in Butter gedämpft dazu. Die Masse wird gut verarbeitet, kleine Röchlein geformt, die man schön knusperig brät und beim Anrichten mit Gurken, Kapern, gedämpften Gelberüben verziert.

5. Bohnenkuchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund Bohnen werden eingeweicht, mit dem Wasser weichgekocht, womöglich in der Kochkiste. Sie sollen nur wenig Brühe haben, wenn sie weich sind, werden sie durch die Maschine getrieben. Nun gibt man ein Ei dazu, ein eingeweichtes Brötchen oder einige Kartoffeln und Salz nach Geschmack. Man formt runde flache Klöße, die man paniert und in heißem Fett schön braun backt.

6. Gelberübenkuchlein.

2 Pfd. Gelberüben werden gekocht, durch die Maschine getrieben, 1 Pfund Kartoffeln ebenfalls gekocht, geschält und durch die Maschine getrieben werden gut vermischt, etwas feingewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer darunter gemischt, nach Belieben ein Ei, von dieser Masse formt man Röchlein, die man in Paniergrieß wendet und in heißem Fett schön braun backt. Man kann die Röchlein auch kochen, wenn man Fett sparen will, dann macht man einen Probekloß, dem man etwas Kartoffelmehl zugeben kann, wenn er nicht zusammenhält.

7. Vegetarischer Hackbraten.

Zutaten: 125 Gramm Hafergrütze, 125 Gramm gem. Grünkern, 60 Gramm Bohnen, 1 Brötchen, 1 Ei, Majoran, Salz, Petersilie, Zwiebel. Man läßt Hafergrütze und Grünkern in der Kochkiste in einem Liter Wasser weichkochen, dünstet die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in Fett, kocht die weißen Bohnen, die man eine Nacht vorher eingeweicht hat, ebenfalls weich (nach Belieben kann man auch die Bohnen fortlassen), schneidet das Brötchen in ganz kleine Würfel, die man in wenig Fett röstet. Alle Zutaten werden mit dem Ei gut vermischt, dann formt man einen Braten, den man im Ofen braun bäckt. Man kann auch kleine Koteletten formen, die man ebenfalls, um Fett zu sparen, auf dem mit Del bestrichenen Blech im Ofen bäckt und vor dem Anrichten etwas mit Maggi oder Drena bestreicht, damit sie hübsch braun aussehen. Pilzsoße schmeckt sehr gut dazu.

8. Vegetarischer Braten von Grünkern.

$\frac{1}{2}$ Pfund Grünkerngrieß wird, mit kaltem Wasser überfüllt, einige Stunden beiseite gestellt, dann auf gelindem Feuer langsam bei fleißigem Rühren, ohne noch viel Wasser nachzufüllen, zu möglichster Dicke und Trockenheit aufgequellst und zum Erkalten ausgeschüttet. Wenn die Masse fast erkaltet ist, würzt man sie mit Salz, einer fein geriebenen, in Butter gar gedünsteten Zwiebel sowie gehacktem Majoran- und Thymiankraut und mischt 1 bis 2 ganze Eier und soviel geriebene Semmel dazu, daß ein haltbarer Teig entsteht, aus dem man zwei längliche, viereckige Stücke formt. Diese bestreicht man mit verquirltem Ei, wendet sie in geriebener Semmel, legt sie in heiß gemachte, gelb gewordene Butter in die Bratpfanne und läßt sie, sie einige Male wendend, unter fleißigem Begießen und Zufüllen von etwas dicker saurer Sahne gar braten. Man kann auch nach Belieben 1 bis 2 in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln in die Bratbrühe geben. Die Soße wird abgeschmeckt und mit

etwas in Sahne oder Wasser verquirktem Kartoffelmehl nochmals aufgekocht.

9. Gefüllte Tomaten.

Zutaten: So viele Tomaten, so viel Löffel Reis knapp gemessen. Von schönen, reifen Tomaten schneidet man die Deckel ab, höhlt die Früchte aus. Man dünstet den Reis mit etwas Zwiebel, Salz und Fett weich, gibt das durch ein Sieb gestrichene Tomatenmark, sowie etwas Petersilie dazu, füllt ihn in die ausgehöhlten Früchte, streut nach Belieben etwas geriebenen Käse darauf, und setzt sie in eine flache Pfanne, die mit Fett ausgestrichen wird, und bäckt sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

10. Gedämpfte Tomaten.

Die Tomaten legt man in kochendes Wasser, um die äußere Haut leichter abschälen zu können. In einen Topf gibt man etwas Butter und eine kleingewiegte Zwiebel, läßt das mit 1 Teelöffel Mehl andämpfen, fügt die Tomaten zu und etwas Salz und läßt 10 bis 15 Minuten gut weich durchdämpfen.

11. Gefüllte Kohlrabi.

Große, gleichmäßige Kohlrabi werden geschält, gewaschen und in kochendem, gesalzenem Wasser weichgekocht. Dann nimmt man sie heraus, schneidet einen Deckel ab und höhlt das Innere der Kohlraben mit einem spitzen Messer vorsichtig aus. Nun bereitet man eine Fülle von gehacktem Fleisch, dem Innern der Kohlrabi, einem Ei, einem eingeweichten Brötchen, Pfeffer und Salz, gibt diese Fülle in die Kohlrabi, legt den Deckel darauf. Man setzt nun die Kohlraben nebeneinander in eine feuerfeste ausgeschmierte Form und läßt sie 10 Minuten im heißen Ofen aufziehen. Von der Brühe macht man eine Soße, gibt etwas davon über die Kohlrabi und läßt sie hellgelb backen.

12. Gefüllte Gurken.

Ziemlich dicke Gurken werden geschält, der Länge nach aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen. Nun bereitet man eine Fülle von Fleischresten, denen man einige gewiegte Sardellen zusetzt, 1 Ei und 1 Brötchen, das man einweicht und dann in Butter weichdämpft, Pfeffer und Salz nach Geschmack. Die leicht gesalzenen Gurken werden damit gefüllt, zusammengebunden und in Fett langsam weichgedämpft, mit Mehl bestäubt und mit einer Soße fertig gemacht. Statt Fleischresten kann man auch gewiegte Pilze nehmen.

13. Gefüllter Kopfsalat.

5 Köpfe Salat, $\frac{1}{4}$ Pfund gehacktes Schweinefleisch, 2 gehäute Eßlöffel Haferflocken, 1 Teelöffel gehackte Zwiebel, etwas Salz, 1 Liter Wasser, 2 Magginwürfel, 2 Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Mehl, etwas Essig und eine Prise Zucker. Aus dem Fleisch, Haferflocken, den wie Spinat gewiegten Blättern eines Salatkopfes, den Zwiebeln, Salz und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser wird ein steifer Brei gekocht. 4 Köpfe Salat werden auf ein Sieb gelegt, die Blätter etwas auseinander gebreitet und die ganzen Köpfe mit kochendem Wasser übergossen. Von dem Brei wird in die Mitte jedes Salatkopfes 1 Löffel voll gelegt, und die Blätter darüber geschlagen. Von dem Fett, Mehl und Wasser wird eine Soße gemacht, mit Essig und Zucker abgeschmeckt und die gefüllten Köpfe nebeneinander in die kochende Soße gelegt und 20 Minuten kochen lassen. Kartoffeln oder Graupenbrei dazu geben.

14. Gefüllte Kartoffeln.

Kartoffeln werden halbweich gekocht und abgossen. Man nimmt sie heraus, schneidet einen Deckel ab, und höhlt sie vorsichtig aus. Das Kartoffelmark dreht man durch die Maschine und vermischt es mit 20 Gramm Butter, Salz, 1 Ei, etwas geriebenem Käse, ferner mit 2 Löffeln dickem sauren Rahm und gehackter Petersilie. Die Kartoffeln werden mit dem Creme gefüllt, der vorher

abgeschmeckt wurde. Man legt die Kartoffeln vorsichtig in die gebutterte Auflaufform nebeneinander, bestreut sie mit zerlassener Butter, geriebenem Käse, gewiegter Peterfilie und läßt sie 10 Minuten bei mäßiger Hitze backen. Man bringt sie in der Form zu Tisch oder herausgenommen, reicht sie mit Bechamelle, Tomaten oder Pilzsoße.

15. Kartoffelpfannkuchen ohne Ei.

10 dicke Kartoffeln werden geschält, gerieben, dazu reibt man eine Zwiebel, gibt zwei Löffel Mehl und Salz dazu. Die Brühe, welche die Kartoffeln ziehen, darf nicht abgegossen werden. Von dieser Masse backt man in heißem Fett oder Del kleine Pfannkuchen, die auch als Beilage zu Gemüse sehr zu empfehlen sind, z. B. zu Spinat. Das Ei fehlt in diesem Rezept nicht aus Sparsamkeit, sondern weil die Pfannkuchen auf diese Art knusperiger werden.

16. Kartoffelpfannkuchen. (Resteverwertung).

1 Pfund kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln werden mit 1 Ei, Salz, Muskat, 3 Löffel Mehl und so viel Milch, daß der Teig die richtige Dicke bekommt, verrührt und aus der Masse kleine Pfannkuchen gebacken. Auch als Resteverwertung geeignet.

17. Nudelpfätz.

$\frac{1}{4}$ Pfund gekochte Nudeln werden in einen dünnen Pfannkuchenteig gegeben; von der Masse backt man kleine Pfannkuchen, die man mit Zucker bestreut, oder als Beilage zu Gemüse gibt.

18. Kartoffelschmarrn.

Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und zerdrückt; man gibt 1 bis 2 Eier unter die Masse, salzt sie und bäckt sie unter fleißigem Drehen in heißer Butter gelb.

19. Polenta mit Kartoffeln (Wiener Kochvorschrift).

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser bringt man zum Kochen, salzt es und rührt $\frac{1}{4}$ Liter Maisgriß hinein, den man unter

rühren dick einkocht. 3 bis 4 größere Kartoffeln werden gekocht, geschält und zerstampft, dann unter den Grieß gemischt; mit einem in Fett getauchten Löffel sticht man Klöße ab, die man abschmälzt.

20. Kartoffelgulasch (für 6 Personen).

3 Pfund gekochte Kartoffeln, 2 bis 3 Eßlöffel Fett oder Butter, 1 große Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Pfund in Würfel geschnittene Fleischreste. Nach Belieben etwas Paprika oder Kümmel und 1 Prise Pfeffer. Die Zwiebelwürfel läßt man in dem Fett gelb braten, mit dem Mehl hellbraun rösten. Man rührt die Flüssigkeit glatt, läßt aufkochen, schmeckt ab, gibt Kartoffelscheiben und Fleischbrühe dazu, läßt das Gericht 15 Minuten durchziehen ohne zu kochen.

21. Kartoffelschnitten.

Man nimmt ein Pfund geschälte gekochte Kartoffeln, gibt sie durch die Maschine, fügt ein Ei und einen Löffel Butter hinzu, sowie Salz und 50 Gramm geriebenen Käse und soviel Mehl, daß es einen schlichten Teig gibt; man formt einen Kuchen, schneidet ihn in Scheiben, dreht sie in Paniergrieß und bakt sie schön hellgelb in der Pfanne.

22. Kartoffelschnee.

Die gekochten Salzkartoffeln werden durch die Presse gegeben und bergartig angerichtet. Im Frühjahr von alten Kartoffeln zu empfehlen, da sie so viel leichter verdaulich sind.

23. Gefüllte Eier I.

Die Eier werden 8 Minuten gekocht, in kaltes Wasser gelegt, geschält und halbiert. Das Eigelb herausgenommen, durchgetrieben, etwas Butter oder Del darunter gerührt, Maggi, Salz, gehackte Kräuter darunter gemischt. Diese Masse wird in die Eier gefüllt, eine pikante Soße dazu gereicht.

24. Gefüllte Eier II.

Man bereitet die Eier vor wie bei Nr. 23, dann gibt man feingewiegte Fleischreste, eine Sardelle, Del, Pfeffer und Salz unter das Eigelb und macht eine schlichte Fülle für die Eier; gibt sie in die ausgehöhlten Hälften, richtet sie hübsch an, gibt Soße dazu oder im Frühjahr Kresse, mit der man die Schüssel garniert.

25. Falscher Kaviar.

1 gut gewässertes, von Haut und Gräten befreiter Hering wird mit einem hartgekochten Ei und einer halben kleinen Zwiebel sehr fein gewiegt, mit einem Eßlöffel Del, einem Eßlöffel Essig, einem Teelöffel Senf gut vermischt. Wird als Brotaufstrich verwendet.

26. Verlorene Eier.

Man schlägt die ganzen Eier in kochendes Wasser, dem man Salz und etwas Essig zugefügt hat, läßt sie 3 Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und richtet sie auf gerösteten Brotschnitten an oder gibt sie als Beilage zu Gemüsen.

27. Verlorene Eier in Sülze.

Die Eier werden wie oben zubereitet, dann gibt man sie vorsichtig in einen Lassetopf, gießt Fleischgelee darüber, läßt erkalten und stürzt sie erst kurz vor dem Gebrauch.

28. Schusterpasteten (für 5 Personen).

1½ bis 2 Pfund Kartoffeln oder ½ Pfund gekochte Nudeln, oder ebensoviel gekochter Reis, ½ Pfund Fleischreste (2 Eßlöffel Speck), 1 geriebene Zwiebel, in 5 Gramm Butter gedämpft, Bratensoße nach Bedarf, ⅛ Liter saure Sahne, 1 Eßlöffel geriebenen Käse, 1 Ei, 1 Eßlöffel Weckmehl, 20 Gramm Butter in Stückchen. Das gewiegte Fleisch wird mit allem anderen gemischt, alles schichtenweise in eine Auflaufform gebracht, das mit Sahne verquirkte Ei darüber gegossen, darauf Weckmehl

und Butterstückchen, $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen überbacken, in der Form zu Tisch geben.

29. Makkaroni in Muscheln (ungefähr 6 Muscheln).

150 Gramm Makkaroni, 1 bis 2 Eßlöffel Butter, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Brühe oder halb Brühe, halb Sahne, 1 bis 2 Eßlöffel geriebenen Käse, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack, nach Belieben Bratenreste in Stücke geschnitten. Die gebrochenen Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser überspült, abgetropft und in 1 Zentimeter große Stücke geschnitten. Von Butter, Mehl und Flüssigkeit bereitet man eine helle dicke Grundsoße, gibt Makkaroni, Käse, nach Belieben Fleischreste hinein (eventuell auch 1 Ei), schmeckt alles pikant ab. Die Masse wird in Muscheln gefüllt, im Ofen überbacken.

30. Makkaronipudding (für 7—8 Personen).

$\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni, $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund frisches Fleisch oder Bratenreste, 1 kleine Zwiebel nach Belieben in 10 Gramm Butter gedämpft, 30 Gramm eingeweichtes Weißbrot oder ebensoviel gekochte geriebene Kartoffeln, 1 bis 2 Eier, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack. Die in fingerlange Stücke gebrochenen Makkaroni werden in kochendem Salzwasser weichgekocht, abgegossen und mit kaltem Wasser überspült. Das gehackte Fleisch wird mit den übrigen Zutaten gemischt, die Makkaroni darunter gerührt, in vorbereiteter Puddingsform 2 Stunden im Wasserbade gekocht. Man gibt Kapern-, Tomaten- oder Sardellensoße dazu.

31. Makkaroni (oder Nudeln) mit Tomaten und Sering.

Die Nudeln oder Makkaroni, oder die jetzt manchmal erhältlichen kleinen Sternchen werden wie üblich in Salzwasser abgekocht, abgegossen, mit etwas kaltem Wasser abgespült, dann gut abgetropft. Inzwischen hat man einen gewässerten Salzhering gereinigt, ausgenommen, gehäutet, entgrätet und fein gehackt, 1 bis 2 kleine Zwiebeln und etwas Petersilie gehackt und 2 bis 3

gar gedünstet. Er muß aber körnig bleiben und darf nicht zerkothen. Eine feuerfeste Backschüssel oder Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, dann füllt man eine Schicht Reis hinein, gibt Pilze darauf, wieder Reis, Pilze und obenauf Reis. In Milch oder Wasser verquirlt man 1 bis 2 Eidotter und eine Spur Salz, gießt dies gleichmäßig über die eingelegte Masse, streut geriebene Semmel und träufelt zerlassene Butter darauf und läßt die Speise $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde im mäßig heißen Ofen zu hellbrauner Farbe backen. Man trägt sie sofort in der Form auf.

35. Gebäckener Griesß mit Käse.

$\frac{1}{4}$ Pfund Griesß wird in einem halben Liter Milch aufgekocht, läßt es abkühlen, mischt einen Löffel Butter, 1 Ei, Salz und 3 Eßlöffel geriebenen Käse daran; verrührt die Masse recht gut, daß es keine Knöllchen gibt; formt Küchlein, die man in heißem Fett schön braun brät.

36. Einfache Griesßschnitten.

Man bereitet einen dicken Griesßbrei aus 125 Gramm Griesß und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, salzt ihn und schmiert ihn 2 Zentimeter dick auf ein Holzbrett oder eine Porzellanplatte. Von dieser Masse schneidet man Vierecke aus, wendet sie in Ei und Paniermehl, oder backt sie so in heißem Fett schön braun. Man kann auch gewiegte Petersilie unter die Masse geben.

37. Sagochnitten.

$\frac{1}{4}$ Pfund Sago wird in Salzwasser, dem man ein Stück Butter zugegeben hat, aufquellen lassen. Dann läßt man ihn erkalten, rührt 1 Ei darunter, gewiegte Petersilie und Salz, fügt, wenn nötig, noch etwas Mehl dazu, es muß ein dicker Brei sein, formt mit einem Löffel längliche Schnitten, die man flach drückt, paniert und in heißem Fett backt. Als Beilage zu Gemüse, oder mit Tomatensoße als selbständiges Gericht.

38. Maisgriech oder Maniokgriech.

Man kocht überbrühten Maisgriech in Milch, Trockenmilch oder Wasser unter Hinzufügung von etwas Salz, Zucker und, wenn möglich, Zitronensaft oder -schale zu einem recht steifen Brei und fügt etwas Zimmt und ganz dünn geschnittene Äpfel oder Birnenspalten darunter. In einer Form im Ofen gebacken, reicht man die Speise mit beliebigem Kompott.

39. Käseauflauf.

100 Gramm Butter, 100 Gramm Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm oder Milch auf dem Feuer angerührt. 70 Gramm Parmesan- und 70 Gramm Schweizerkäse, Salz, Pfeffer und 1 Kaffeelöffel Zucker werden darunter gerührt. Nach dem Erkalten kommen 4 Eigelb und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß dazu; die Masse wird in die Auflaufform gefüllt und goldgelb gebacken.

40. Käsekartoffeln.

Man schält 5 bis 6 Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Salz, einem geschlagenen Ei, etwas Muskat und 50 Gramm geriebenem Käse; gibt alles in eine ausgestrichene Form und backt es bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde.

41. Käsepudding mit Pilzen.

30 Gramm Fett oder Butter werden mit 2 Eigelb schaumig gerührt, 2 eingeweichte Brötchen, 1 Löffel Griech, 100 Gramm geriebenen Käse, Salz, gewiegte Petersilie und der Schnee der Eier dazu gefügt, gut geschlagen und in einer ausgeschmierten Form 40 Minuten gebacken; gestürzt und mit Pilzen in einer Bechamelsoupe garniert.

42. Siebkäsemdeln mit Maisgriech.

1 Pfund Siebkäse (Topsen, Quark) wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Maisgriech und 2 Löffeln Kartoffelmehl zusammengerührt, Salz, gewiegte Kräuter und 1 Ei hinzu-

gefügt, neben auf dem Herd eine Stunde aufquellen lassen; zu einer langen Stange ausrollt, und fingerlange Streifen davon abgeschnitten, die in kochendem Wasser aufwellen müssen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Man kann sie auch in heißem Fett ausbacken.

43. Schmarrn von Maisgriech.

1 Tasse Maisgriech wird mit Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale, 3 Tassen Milch und einem verquirkten Ei gut verrührt und 1 Stunde zum Quellen neben auf den Herd gestellt. Dann läßt man in einer eisernen Pfanne Fett heiß werden, gibt den Griech hinein und bakt ihn unter öfterem Umrühren goldbraun. Mit Käse bestreut als Beilage zu Gemüse.

44. Kartoffel mit Apfel.

Man kocht die Kartoffeln wie Salzkartoffeln. Ehe sie ganz weich sind, schüttet man etwas Wasser ab, gibt die vorbereiteten Äpfel dazu und läßt es miteinander kochen. Nach Belieben kann man das Gericht mit Butter und Zwiebel abschmälzen.

45. Soppelpoppel.

Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Speck wird würflich geschnitten und gebraten bis er glasig ist, dann gibt man die Kartoffeln hinein, bakt sie schön hellgelb. Unterdessen hat man 1 bis 2 Eier gut verquirlt, gießt sie über die Kartoffeln, bis sie stocken, gibt ganz wenig Pfeffer daran und richtet es recht heiß an.

46. Gebratene Selleriefcheiben.

Man pußt zwei große Selleriefknollen, wäscht sie und kocht sie in Salzwasser halb weich, dann dreht man sie in Ei und Paniermehl, oder in einem Pfannkuchenteig und bakt sie in heißem Fett schön braun.

47. Pfannkuchen mit Pilzen.

175 Gramm Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 1 Ei, eine Kleingkeit Backpulver, Salz, 2 Pfund Pfifferlinge, etwas

geriebener Käse. Eigelb und Milch werden zum Pfannfuchen zunächst gut verrührt, dann das Mehl mit dem Backpulver und dem nötigen Zusatz gut glatt gerührt, das fest geschlagene Eiweiß dazwischen gemengt. Man läßt ein klein wenig Butter oder Schweinesfett in der Pfanne recht heiß werden und backt 2 dünne Pfannfuchen aus dem Teig. Dann legt man einen davon auf den Boden einer Auflaufform und füllt ein Pilzragout darauf, das folgendermaßen gemacht wird: 1 starker Kochlöffel Mehl wird in Butter gelb geröstet, mit etwas in Wasser aufgelösten Maggi aufgefüllt; 2 Pfund Pfifferlinge oder Steinpilze werden zerteilt und mit etwas geriebenem Käse $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft. Dann wird das Ragout mit dem zweiten Pfannfuchen bedeckt, gießt Buttermilch oder Magermilch und etwas geriebenen Käse darüber und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

48. Milchgericht (für den Winter).

Von jedem Tagesgemüse etwas: also ein kleiner Kopf Weißkraut, Wirsing, ein Stück Erdkohlrabi, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, Gelberüben, Kartoffeln, 1 Zwiebel, etwas Rosenkohl, wenn man hat; Weißkraut und Wirsing werden fein geschnitten oder gehobelt, das andere Gemüse wird in Würfel geschnitten. Man läßt in einem Topf etwas Fett zergehen, schichtet das verschiedene Gemüse lagenweise mit Salz und Pfeffer hinein, dazu eine halbe Tasse Gerstenflocken. Etwas Fleisch dabei, auch Büchsenfleisch schmeckt sehr gut, kann aber auch gut wegleiben. Man füllt etwas Wasser auf, läßt 5 Minuten fest kochen, schüttet das überflüssige Wasser zu einer Suppe sorgfältig ab, läßt noch 1 Minute fest zugedeckt, das tüchtig durchschüttelte Gemüse dämpfen und stellt es dann schnell in die Kochkiste. 4 bis 5 Stunden Kochkiste, je länger, je besser.

49. Gebackene Frühlingsfrüchtl.

Man verliest 2 bis 3 Hände Sauerampfer oder halb Spinat, halb Sauerampfer, wäscht ihn oft, läßt

Gefegnete Maßzeit.

ihn abtropfen, drückt ihn aus und hackt ihn fein mit gewaschener, abgetropfter Petersilie, Schnittlauch und Kerbelkraut. (Von jedem soviel man will.) Inzwischen hat man eine beliebige Anzahl altbackene Semmel oder Milchbrote abgerieben, in Wasser geweicht, im sauber gespülten Sehtuch ausgedrückt und diesen Brei nebst einer fein geriebenen Zwiebel in zerlassener Butter über kleinem Feuer gut durchgeschmort. Diese Masse wird in eine Schüssel gegeben und zum Erkalten gestellt. Nach vollständigem Erkalten mischt man Salz, die gehackten Kräuter und 1 bis 2 Eier dazu, wenn die Masse nicht fest genug ist, auch noch etwas fein geriebene Semmel, formt flache, längliche Schnitten daraus, wendet sie in geriebenem Semmel und bakt sie in siedendem Fett schön goldbraun. Man kann sie aber auch in Butter oder in halb Schmalz, halb Butter in der Pfanne auf beiden Seiten goldgelb braten. Sie werden auf gut erwärmter Platte angerichtet.

50. Tomaten mit Erbsen.

Man schneidet von den Tomaten einen Deckel ab, höhlt sie sorgfältig aus, benützt Deckel und Abfall zur Soße oder Suppe. Nun füllt man die Tomaten mit frischen grünen oder eingemachten Erbsen in einer kleinen Soße, gibt sie auf eine feuerfeste Schüssel, die man mit Butter bestreicht, läßt es 10 bis 15 Minuten im Ofen aufziehen. Will man die Speisen kalt geben, so marinirt man die Tomaten mit etwas Essig und Salz, das man innen hinein träufelt, von den Erbsen macht man einen Salat mit Essig und Del, Pfeffer und Salz, füllt ein und bestreut das Ganze mit feingeschnittenem Schnittlauch.

51. Tomaten mit Spargeln gefüllt.

Tomaten mit Spargeln gefüllt werden wie Tomaten mit Erbsen zubereitet, nur nimmt man Spargelköpfchen, die man aufrecht in die Tomaten stellt. Von dem übrigen bereitet man eine Spargelsuppe.

52. Tomatenauflauf (für 6 Personen).

375 Gramm Nudeln oder Makkaroni, $\frac{1}{2}$ Liter fertige Tomatensoße, 40 bis 60 Gramm geriebenen Käse, 2 Eßlöffel Butter, nach Belieben 1—2 Eier, 1 Prise Pfeffer und Salz, nach Geschmack und Belieben 100—200 Gramm Schinkenspeck in Würfel geschnitten. Die zerbrochenen Makkaroni oder breiten Nudeln werden in kochendem Salzwasser weichgekocht, in einem Durchschlag abgetropft und mit kaltem Wasser überspült. Man gibt sie in die fertige Tomatensoße, läßt sie wenige Zeit darin durchziehen, gibt Käse, die frische Butter, die zer Schlagenen Eier, den Speck dazu, schmeckt die Masse gut ab, füllt sie in eine ausgestrichene Auflaufform und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Man kann die Masse auch ungebäcken geben.

53. Spargelauf mit Fisch (für 6—8 Personen).

$2\frac{1}{2}$ Pfund Spargel werden geschält, in Stücke geschnitten und in Salzwasser abgekocht, $1\frac{1}{2}$ Pfund Fisch wird vorbereitet, in Salzwasser abgekocht, eine Petersiliensoße gemacht, Spargel und Fisch lagenweise in eine ausgestrichene Form gefüllt, die Soße darüber gegeben, und $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gebacken.

54. Einfacher Spinatauflauf.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Spinat wird abgebrüht und fein gewiegt, dazu kommen $1\frac{1}{2}$ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, etwas von der Spinatbrühe, damit es einen schlichten Teig gibt und 1 Ei, Pfeffer, Salz und eine feingewiegte gedämpfte Zwiebel. Man backt die Masse in der ausgeglimerten Auflaufform eine knappe Stunde. Man kann von der Spinatbrühe eine Soße machen, die man dazu reicht. Man kann Fleischklöße dazu geben.

55. Feiner Spinatauflauf.

70 Gramm Butter, 70 Gramm Mehl (Kartoffelmehl) werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch gebrüht, dazu kommen 2 Eigelb, 4 Eßlöffel Parmesankäse und 7 oder mehr

Eßlöffel abgebrühter, gewiegter Spinat, nebst Salz und Pfeffer nach Geschmack und dem Schnee der 2 Eiweiß. 1 bis 2 Hirn werden mit Zwiebel und Petersilie gedämpft. In eine Auflaufform füllt man schichtenweise Spinat, Hirn, zuletzt Spinat, tut obenauf etwas Butter und geriebenen Käse und backt $\frac{3}{4}$ Stunden.

56. Jägertohl.

$\frac{1}{2}$ Pfund Speck in Würfel schneiden, hellgelb rösten, 1 bis 2 Zwiebeln wiegen und dazu geben, hellgelb rösten. Mit Mehl abstäuben, Brühe von Bouillonwürfel auffüllen und 2 Löffel Essig dazu geben, Salz, Pfeffer und Maggivürze. Unterdessen hat man ein Weißkraut gehobelt, gewaschen und mit etwas Fett angedämpft, 1 Pfund Kartoffeln in Salzwasser angekocht, das Wasser abgeschüttet. Nun schichtet man den Kohl auf die Kartoffeln, gießt die Soße darüber und läßt langsam weichkochen. Vor dem Anrichten einen Löffel Mehl durchrühren und nochmals aufkochen lassen. Wenn man das Gericht in der Kochkiste kochen will, kocht man alles zusammen 15 Minuten an.

57. Gemüsereis.

200 Gramm Reis werden mit 1 Eßlöffel Fett, Salz und dem nötigen Wasser recht dick und weich gedämpft und zuletzt einige Eßlöffel Tomatenbrei hinzugefügt, der aber auch fehlen kann. Eine Puddingsform wird mit Fett leicht ausgestrichen, eine Lage Reis hineingefüllt, darauf eine Lage weichgedämpftes Gemüse gegeben (besonders Weißkraut oder Wirjing), dann wieder Reis usw., bis die Form gefüllt ist. Gut schmeckt auf der obersten Lage Reis etwas geriebener Käse. Im Wasserbad $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, gestürzt und dann mit Tomaten oder Pilzsoße gegessen.

58. Gemüse mit Reis (riso maritato) auf italienische Art.

Man lasse $\frac{1}{2}$ Pfund blanchierten Reis in Fleischbrühe oder mit einem Stückchen Butter etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, nehme ihn dann vom Feuer und vermische ihn mit 4 Eßlöffel geriebenem Käse, 1 Prise gestoßenem

weißen Pfeffer und ebensoviel Gemüse als Reis. Das Gemüse kann von jeder Art frischem Gemüse sein, doch sind grüne Erbsen, junge gelbe Rüben und Spargeln, diese in Stückchen, jene in Scheibchen geschnitten, wohl am besten dazu, die man halb gar dämpft und zu dem Reis gibt, das ganze dann in eine gebutterte und mit geriebenem Brot bestreute Form tut und im heißen Backofen etwa $\frac{1}{4}$ Stunde backt.

59. Risotto (italienisches Reisk Gemüse).

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird ungebrüht mit einem Stück Butter oder Fett, einer feingewiegten Zwiebel und nach Belieben mit drei gewiegten Sardellen ungefähr 15 Minuten lang unter öfterem Umrühren langsam geröstet, dann mit Fleischbrühe oder Brühe aus Bouillonwürfel aufgefüllt und 20 Minuten kochen lassen. Vor dem Anrichten mit Parmesankäse, nach Belieben etwas Muskat gewürzt. Salz nach Geschmack. Der Reis soll noch körnig sein und nicht zerfallen.

60. Gemüseauflauf.

Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Gelbe Rüben, Steinpilze, Spargel, Champignon, alles hübsch zuschneiden und weichkochen. Von der Gemüsebrühe eine schöne Soße bereiten, welche mit Petersilie untermischt, mit Salz und Maggi abgeschmeckt wird, darin wird dann das Gemüse in die Backform eingefüllt und mit folgendem Teig bedeckt. Rührgroß Butter oder Fett wird mit 3 Eßlöffel Mehl auf dem Feuer an und mit etwas Milch glattgerührt. Wenn es halb erkaltet ist, dann füge man 1 bis 2 Eier dazu, von denen das Eiweiß zu Schnee geschlagen ist. Der Auflauf wird 20 Minuten in heißem Ofen gebacken.

61. Krautwickel.

Von einem großen Weißkrautkopf nehme die äußersten harten Blätter ab. Die großen Blätter werden dann abgelöst und einige Minuten in kochendem Salzwasser gekocht. Wirsingblätter können auf dieselbe Weise verwendet werden. Uebrig gebliebenes Fleisch oder ge-

kochter, entgräteter Fisch wird mit Salz, Petersilie und Zwiebel fein gewiegt, auch etwas Pfeffer dazugegeben, in heißem Fett gedünstet, dazu kommen 2 gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln; ganz wenig Wasser oder Fleischbrühe wird zugegossen, so daß es eine dicke Masse gibt. Daraus formt man längliche Klöße, wickelt diese in die Kohlblätter und bakt sie in der Omelettepfanne gut braun und knusprig.

62. Bouilloureis (für 4 Personen).

160 Gramm Reis, 35 Gramm Butter oder Fett, 1 kleine Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Liter kräftige Fleischbrühe, nach Belieben 1 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Prise Salz. Der gewaschene Reis wird mit kaltem Wasser bedeckt, bis zum Kochen gebracht, das Wasser abgegossen. Butter oder Fett, die ganze Zwiebel werden unter Rühren mit dem Reis durchgebraten, die Brühe aufgefüllt und der Reis an der Seite des Herdes gar und dick gekocht. Man nimmt die Zwiebel heraus, schmeckt den Reis mit Käse und Salz ab, füllt ihn in eine mit Fett ausgestrichene Form und stellt ihn $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde in den Bratofen. Dann wird er gestürzt und mit Scheiben von gekochten Gelberüben oder gehackter Petersilie verziert.

63. Brennesselauflauf.

1 Pfund junge Brennessel, die nicht über fingerlang sein dürfen, werden wie Spinat mit ganz wenig Wasser gekocht, durch ein Sieb gestrichen, gesalzen und mit 1 Löffel in kalter Milch verrührtem Kartoffelmehl und 30 Gramm Fett nochmals aufgekocht. Dieser Gemüsebrei wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund in Salzwasser aufgequellten Nudeln lagenweise in eine ausgefettete Auflaufform gefüllt und 40 Minuten im heißen Ofen gebacken.

64. Spinatförmchen (auch von Resten).

Das fertige Gemüse mischt man mit 2 Eigelb, einigen Löffeln weißer Mehlschwitze und etwas Kartoffelmehl. Man füllt mit Butter ausgestrichene Tassen halbvoll mit der Masse, kocht sie im Wasserbad $\frac{1}{2}$ Stunde und stürzt sie. Mit Bratkartoffeln als Abendessen.

65. Polentafräpfschen als Gemüsebeilage.

$\frac{1}{4}$ Liter Maismehl kocht man in $\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser dick ein, wenn es abgekühlt ist, mischt man ein Ei und 50 Gramm geriebenen Käse darunter. Aus der Masse formt man kleine Würstchen, die man in Ei und Paniermehl dreht und in der Pfanne braun bakt. (Wiener Küche.)

66. Polenta aus Maismehl.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Polentagrieß (Maismehl), 30 Gramm geriebenen Käse, 30 Gramm Butter, Salz. Das Wasser zum Kochen bringen, den Polentagrieß nebst etwas Salz unter Rühren dick einkochen, dann an der Seite des heißen Ofens oder in der Kochkiste ausquellen lassen. Aus dieser Masse formt man mittels eines Löffels einen großen Klotz, läßt die Butter heiß werden, gibt sie darüber, streut den geriebenen Käse darauf und schneidet mit einem scharfen Messer Schnitten davon ab. Man kann auch kleine Klöße mit einem Löffel, den man in heißes Wasser taucht, ausstechen und Speckwürfel darüber geben.

67. Kräuterpfannkuchen.

Eine große Handvoll verschiedener Kräuter werden verlesen, gewaschen und fein gehackt. Man nimmt dazu Sauerampfer, Spinat, Kerbel, Petersilie, Majoran und sehr wenig Schnittlauch. In einem Tiegel läßt man 50 Gramm Butter zergehen, dünstet 1—2 Löffel Mehl nebst den gehackten Kräutern darin gar und läßt die Masse erkalten. Dann wird sie mit Salz, geriebener Muskatnuß und 2—3 verquirlten Eiern oder erst mit den Eidottern, zuletzt mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Von der Masse bäckt man kleine, nicht zu dicke Eierkuchen in zerlassener Butter auf der flachen Pfanne.

68. Milchgericht.

Man dämpft eine große Zwiebel oder etwas feingeschnittene Schnittlauch in 1 Eßlöffel Fett, gibt $1\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte, in Würfel geschnittene Kartoffeln und einen in Würfel geschnittenen Kopf Weißkraut [oder Wirsing

dazu, läßt das Ganze 10 Minuten gut durchkochen und stellt es noch 2 Stunden in die Kochkiste. Statt Kraut kann man auch Spinat oder Bodenkohlrauben nehmen.

69. Sauerkrautauflauf.

3 Pfd. Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, 1½ Pfd. Sauerkraut wird mit reichlich Brühe wie gewöhnlich gekocht. In eine feuerfeste Form oder Emailtopf schichtet man abwechselnd: 1 Lage Kartoffeln, Kraut und ½ Pfd. Bratwurstfüßel oder feingeschnittenes Dürfleisch. Die oberste Lage Kartoffeln wird mit kleinen Fettstücken belegt, am Rande ½ Tasse saurer Rahm oder Milch eingegossen und in ¾ Stunden gelb gebacken.

70. Kürbisschnitten.

Man schneidet gleichmäßige Kürbisschnitten und kocht sie in schwach gesalzenem Wasser gar, aber nicht zum Zerfallen. Dann läßt man sie im Sieb abtropfen und wendet sie in einem dicken Ausbackteig um, der von einem Eidotter, Mehl, Salz, Wasser und etwas Speiseöl gemischt ist und die Stücke gut umhüllen muß. Nun kann man sie noch mit geriebener Semmel bestreuen oder auch so in siedendes, gelb gewordenes Backfett (Schmalz und Butter) geben, um sie unter fleißigem Schütteln der Kasserolle gelbbraun backen zu lassen.

71. Krautbraten.

Ein mittelgroßer fester Krautkopf wird in zwei Hälften zerschnitten und gewaschen. Eine große Zwiebel wird in kleine Stücke zerschnitten, die man in zwei Löffel Fett braun brät. Dann gibt man die unzerschnittenen Krauthälften dazu, bestreut diese mit Pfeffer und Salz, stellt den Topf in den Bratofen und begießt des Kraut wie einen Braten öfters. Wenn es weich ist, nimmt man es vorsichtig heraus und macht eine Bratensoße, gibt etwas Maggi dazu. Zu diesem Krautbraten gibt man Salzkartoffeln.

8. Salate.

Die Salate bieten uns durch ihre Vielseitigkeit eine angenehme Abwechslung des Küchenszettels und sollten viel öfter auf dem Tisch erscheinen, als dies bisher in manchen Haushaltungen geschieht. Nicht nur grüner Salat oder Kartoffelsalat, sondern alle die vielen Sorten von Salat, die von unseren Gemüsen zubereitet werden, dürfen nicht auf dem Tisch fehlen. An Tagen, an denen die Hausfrau für ihr Abendessen bereits vormittags sorgen will, kann sie einen Pilzsalat oder Fischsalat richten, der durch längeres Stehen nicht leidet, sondern besser wird.

Also auch hier heißt's: Ueberlegen und nicht immer als Verlegenheitessen Kartoffeln und grünen Salat einschieben!

1. Gemüsef Salat.

Gemüsef Salat kann aus fast allen Sorten Gemüse hergestellt werden. Kraut kann nach Belieben roh oder kurz abgekocht verwendet werden; in letzterem Fall ist es leichter verdaulich. Blumenkohl, Spargeln, Bohnen, Gelberüben, auch Kohlrabi und Mangold eignen sich gut zur Salatbereitung und bilden eine angenehme Abwechslung für den Abendtisch. Mit Essig und Del, Pfeffer und Salz anmachen.

2. Pilzsalat.

Zu Pilzsalat eignen sich besonders Steinpilze, Rehlunge und ähnliche Pilze, man kocht sie, nachdem sie gepulvt und klein geschnitten sind, weich, läßt sie abkühlen und macht sie wie anderen Salat an. Gibt einen Eßlöffel gewiegte Petersilie darüber.

3. Roterübenf Salat.

Die Rüben werden gewaschen, weichgekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Essig und Del und Pfeffer

und Salz angemacht; nach Belieben Zwiebel feingefchnitten, dazu gegeben.

Rote Rübensalat um eine Schüssel Kartoffelsalat gelegt, sieht sehr hübsch aus und schmeckt gut.

4. Rettichsalat.

Man kann deutsche (Schwarze) oder auch echt bayrische (weiße) Rettiche dazu verwenden. Ein Rettich oder auch nach Belieben zwei werden geschält und auf dem Gurkenhobel sehr fein gehobelt, gesalzen, in einen tiefen Teller gegeben, mit einem zweiten Teller überdeckt und dazwischen gut geschüttelt, hierauf macht man den Rettich mit Del und mildem Essig an.

5. Winteralat.

Man nimmt hierzu alle Gemüse, die einem zur Verfügung stehen. Rotkraut, Weißkraut, Endiviensalat, Sellerie und Roterüben. Jeder Salat wird für sich angemacht, aber auf einer runden Schüssel angerichtet und zwar in der Farbe abwechselnd. Mit Bratkartoffeln gibt dies ein gutes Abendessen auch für eine Zusammenkunft im Freundeskreis.

6. Tomatensalat.

Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten, mit Essig und Del, Pfeffer und Salz vermischt. Vor dem Anrichten etwas gewiegte Petersilie darüber geben.

7. Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, auf dem Hobel geschnitten und angemacht, sie dürfen nicht lange stehen, damit sie nicht weich werden. Außer Del, Essig, Pfeffer und Salz wird in manchen Gegenden auch Senf oder saurer Rahm dazu gegeben.

8. Kartoffelsalat I.

Man nimmt 2 Pfd. Salatkartoffeln, kocht sie, schält sie und schneidet sie in Scheiben, die man noch warm mit Del vermischt. Dann gibt man $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser darüber, das man mit Essig, Salz nach Belieben

mit einer geriebenen Zwiebel und Pfeffer vermischt hat. Gut durchmischen und etwas stehen lassen.

9. Kartoffelsalat II.

Es hat sich im Krieg sehr bewährt, statt Del zu nehmen, eine Soße zu machen von Wasser, Essig und einem Kaffeelöffel Kartoffelmehl. Die Soße muß aufgekocht werden. Der Salat muß gut durchziehen.

10. Kartoffelsalat III.

Statt Del zu nehmen, kann man auch ein Stück Speck in Würfel schneiden, auslassen und mit den Grieben über den Salat geben.

11. Geriebener Kartoffelsalat.

1½ Pfd. Kartoffeln werden gekocht, geschält und gerieben, ebenso eine Zwiebel, die man mit Essig, Del, Pfeffer und Salz unter den Salat mischt. Nach Belieben einen Löffel Senf dazu geben. Gut durchziehen lassen.

Man kann diesen Salat auch mit Roterübenbrühe rot färben und ihn zur Garnierung verwenden.

12. Bunter Salat.

½ Pfd. geschälte Äpfel, 1 Pfd. Roterüben, ½ Pfd. Gurken, ½ Pfd. Kartoffeln. Zur Soße: ⅛ Liter saure Milch oder Rahm, 2 Eßlöffel Essig, etwas geriebene Zwiebel, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Oder: ⅛ Liter Wasser mit einigen Bouillonwürfeln aufgekocht, etwas geriebene Zwiebel, Essig nach Geschmack, Pfeffer und Salz, einen Teelöffel Senf.

Die Zutaten werden in feine Würfel geschnitten, mit der fertigen Soße gemischt und müssen darin einige Stunden ziehen.

13. Kopfsalat.

3 Köpfe Salat befreit man von den harten Außenblättern, beliebt ihn gut, wäscht ihn sorgfältig und läßt ihn auf einer Seide gut ablaufen; in einer Schüssel bereitet

man von 3 Löffel Essig, 3 Löffel Del, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern eine Soße, gibt den Salat dazu und mengt ihn vorsichtig kurz vor dem Essen. Eine Prise Zucker verfeinert den Geschmack.

Alle anderen Salate, wie junger Lattich, Endivien, Feldsalat werden auf gleiche Weise zubereitet.

14. Bohnensalat.

2 Pfd. grüne Bohnen, fein geschnitten, oder 2 Pfd. gelbe Bohnen, gebrockelt, werden in schwach gesalzenem Wasser weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit Essig, Del, Pfeffer, Salz und Zwiebeln angemacht. Etwas saurer Rahm macht den Salat bedeutend schmackhafter.

15. Salat von weißen Bohnen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. weiße Bohnen werden gewaschen, eingeweicht und mit dem Einweichwasser weichgekocht, das Wasser wird abgeschüttet. Dann wird ein Eßlöffel Mehl mit ebenso viel Fett gedämpft, mit dem Bohnenwasser abgelöscht, die Bohnen mit Salz, Pfeffer, Essig hineingelegt.

Nun läßt man die Bohnen einige Stunden gut durchziehen, ehe man sie zu Tisch gibt.

16. Krautsalat.

Ein Kopf Weißkraut oder Rotkraut wird gepuzt, gehobelt und über Nacht beschwert. Am andern Morgen macht man den erforderlichen Essig kochend, gießt ihn mit Salz, Pfeffer und etwas feingeschnittener Zwiebel über das Kraut und gibt entweder Del oder ein Stückchen ausgebratenen Speck in Würfel geschnitten zu dem Kraut; läßt gut durchziehen.

Man kann das Kraut auch vor dem Anmachen ganz kurz abkochen, es ist dann leichter verdaulich.

17. Gemischter Salat von Wildgemüse.

Man verwendet hierzu die zarten Blätter von Löwenzahn, Brennessel, Brunnenkresse, Feldsalat, wäscht sie sauber und bereitet sie wie grünen Salat zu.

18. Mangoldstiele als Salat.

Die Stiele des Mangold werden abgezogen, in Stücke geschnitten und weichgekocht, mit Essig und Del, Pfeffer und Salz angemacht, ähnlich wie Spargelsalat.

19. Gelberübensalat.

2 Pfd. Gelberüben werden gewaschen und in kochendem Salzwasser weichgekocht, geschält und in Streifen geschnitten. 3—4 Eßlöffel Essig, ein Löffel Del, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel wird gut mit den Rüben vermischt. Nach Belieben etwas Petersilie, die man fein wiegt, darüber streuen.

Salat von rohen Gelberüben ist ebenfalls sehr zu empfehlen, man schneidet dazu die Rüben sehr fein, damit sie gut durchziehen.

20. Lauchsalat.

Die hellen Teile der Lauchstengel werden gepuzt, gewaschen und fein geschnitten und ganz kurz abgekocht. Mit Essig, Del, Pfeffer, Salz, geriebener Zwiebel anmachen.

21. Roter Mischsalat.

Man kocht ungefähr $\frac{3}{4}$ Kilogramm Salatkartoffeln in der Schale, gießt das Wasser ab, läßt sie abdampfen, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Zwei bis drei rote Rüben hat man sorgfältig abgewaschen, abgetrocknet, in Wasser weichgekocht, erkalten lassen, abgetrocknet, dann erst geschält und in Scheiben geschnitten, außerdem wird ein viertel bis ein halber Kopf Rotkohl ohne Strunk und grobe Außenblätter gehobelt, gebrüht und ablaufen lassen. Dann mischt man Kartoffeln, Rüben und Kohl vorsichtig und übergießt alles mit einer Soße von gutem Speiseöl, Pfeffer, Salz, mildem Essig, Zitronensaft, Zucker, leichter Brühe und etwas von der roten Rübenbrühe. Der Salat wird gut durchgeschwenkt und abgeschmeckt.

22. Pfifferlingsalat.

Die Pfifferlinge werden gut gereinigt, wiederholt gewaschen, gut abtropfen gelassen, die größeren Pilze zerschnitten, die kleineren ganz gelassen. Man dämpft die Pilze weich, nimmt sie aus der Brühe und gießt, solange sie noch heiß sind, Essig darüber, gibt etwas sehr fein geschnittene Zwiebel zu, mischt gut durch, süßt dann das nötige Del bei und schmeckt ab. Der Salat muß ein paar Stunden stehen, ehe man ihn austrägt.

23. Heringsalat.

Die gut gesäuberten, abgewaschenen Salzheringe (zwei bis drei) werden für 12—18 Stunden in Wasser gelegt, abgetrocknet, gehäutet, von allen Gräten befreit und in Würfel geschnitten. Inzwischen hat man zehn bis zwölf große Kartoffeln in der Schale gekocht, abgeseigt, geschält und nebst zwei säuerlichen, geschälten Äpfeln und zwei geschälten Salzgurken ebenfalls in Würfel geschnitten, sowie 1 Pfund gekochte rote Rüben, mischt alles und kann, wenn man Zwiebelaroma liebt, eine kleine, fein geriebene Zwiebel oder Schalotte dazufügen. Man rührt mit Del, Essig, Pfeffer, der mit mildem Essig klar gequirkten Heringsmilch, Zucker, wenn man will, etwas Sahne, Zitronensaft und Senf eine nicht scharfe, aber pikante Soße und mischt alles damit. Der Salat muß ein paar Stunden vor dem Anrichten gemischt werden, damit er gut durchzieht.

24. Sülzalat.

Die gut gewaschene weichgekochte Sülz wird in Streifen geschnitten, mit Essig, Del, Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln zu Salat angemacht. Es empfiehlt sich, den Salat 2—3 Stunden vor dem Gebrauch anzumachen.

25. Fleischsalat.

Reste von Rind- oder Hammelfleisch eignen sich am besten zu Fleischsalat. Man schneidet das Fleisch in

Würfel oder schmale Streifen, ebenso einen säuerlichen geschälten Apfel, ein Stückchen gekochten oder eingemachten Sellerie und ein bis zwei rohe oder in Essig eingemachte Tomaten. Dies alles wird gemischt und mit Del, feinem milden Essig, etwas Zucker, Salz und Pfeffer und Zitronensaft angemacht. Der Salat muß 2 Stunden vor dem Auftragen fertiggemacht werden, damit er gut durchzieht.

26. Ochsenmaulsalat.

Ein Ochsenmaul wird gut gewaschen, in kochendes Wasser mit Suppengrün, Zwiebel, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner gegeben und weichgekocht, einige Stunden lang. Wenn es sehr schön weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es in Streifen, gibt Salz, Pfeffer, Essig und Del darüber, sowie etwas ganz fein geschnittene Zwiebeln. Der Salat muß gut durchziehen, wird dann mit Gurken, Pilzen und Eistücken verziert.

27. Fischsalat.

Fischsalat wird aus allen Sorten Fisch zubereitet und ist sowohl von frisch gekochtem Fisch als von Resten herzustellen. Man zerlegt den gekochten Fisch in kleinere Stücke und gibt Essig und Del, Pfeffer und Salz darüber, läßt ihn einige Zeit durchziehen.

Will man den Fisch als Hauptgericht geben, so kann man ihn mit anderem Salat, Feldsalat oder Endivien-salat zu einer schönen Schüssel herrichten.

Oder: Man bereitet den Fisch wie oben zu und gibt eine Mayonnaise darüber, die man mit ein oder zwei hartgekochten und zerschnittenen Eiern garniert.

28. Spargelsalat.

Mitteldicke Spargeln werden geschält, in fingerlange Stücke geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Die Brühe wird zu Suppen verwendet. Die Spargelstücke werden in Essig und Del, Pfeffer und Salz angemacht, es ist gut, wenn sie 1 Stunde durchziehen. Nach Belieben mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

9. Sülzen.

1. Sülzen.

Die Herstellung von Sülzen aller Art, Fleischgelees oder Gemüsegelees ist durch die Einführung einer tadellosen Gelatine, die überall im Handel zu haben ist, für jede Hausfrau so vereinfacht worden, daß diese wirklich guten und wohlschmeckenden Gerichte nun auch in ihrem Küchenzettel öfters erscheinen sollten.

Um schöne Sülzen herzustellen, beachte man folgende allgemeine Regeln.

Für einen Liter Flüssigkeit gebraucht man 14 bis 16 Blatt Gelatine. Die Blätter werden vor dem Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt und in die kochende Brühe gegeben. (Gemüswasser, Fischbrühe, Fleischbrühe.) Ein weiteres Klären ist nicht nötig. Längeres Kochen der Gelatine ist zu vermeiden, da sie sonst an Kraft zu erstarren einbüßt. Die Sülze soll möglichst kalt gestellt werden.

Die Form muß mit Wasser ausgespült oder bei feineren Formen mit Del ausgepinselt werden.

Das Einlegen der Sülze kann, je nach dem Geschmack, sehr hübsch geordnet werden. Man bedeckt den Boden der Form mit Flüssigkeit, stellt sie kalt; wenn die Flüssigkeit erstarrt ist, legt man die festen Stücke, also Fisch oder Gemüse, Fleisch, Eier, in hübscher Anordnung in die Form, gibt die halb erstarrte Sülze darüber und fährt fort, bis die Form voll ist.

Die Sülzen müssen gut gesalzen werden.

2. Gemüsesülze I.

Grünes, Sellerie, Gelberübe, Lauch, Petersilie und ähnliches werden mit 1½ Liter gesalzener Wasser gut aufgekocht und einige Stunden, am besten über Nacht, in

die Kochliste gestellt. Die festen Teile der Gemüse werden alsdann in zierliche Scheiben und Streifen geschnitten und auf ein Sieb beiseite gelegt. Alles andere wird nochmals aufgekocht und, um Farbe zu geben, erbsengroß Feigenkaffee hinzugefügt. Die Flüssigkeit, die dann etwa $\frac{1}{2}$ Liter beträgt, wird durch ein feines Sieb gegossen, etwas eingedickter Pilzsaft oder Maggi-Suppenwürze und Gewürzessig hinzugefügt und mit 7—8 Blatt weißer Gelatine aufgekocht. Recht schnell zum Erkalten gebracht und halb starr in 1—2 Formen gegossen, so viel, daß der Boden gut bedeckt ist. Alsdann ein Muster von den Gemüsestücken darauf gelegt und den Rest des Gelees darüber gegossen. Bis zur Verwendung kalt gestellt.

3. Gemüsefülle II.

Kleine Teile Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Karotten und ähnliche Gemüse werden mit 1 Liter gesalzenem Wasser knapp weichgekocht. Die ganzen Stücke werden herausgenommen, die Flüssigkeit mit Suppenwürze oder Bouillontwürfel, Essig und weißer Gelatine aufgekocht. Die Gemüsestücke werden in hübscher Anordnung zwischen das Gelee gelegt. Große und kleine Förmchen kann man abwechslungsreich, bald mehr mit dem einen oder dem anderen Gemüse beilegen.

Man kann auch einen Teil des Gelees zurückbehalten. Wenn es erkaltet ist, in fingerdicke Scheiben und Würfel schneiden und Fleisch und Fleischschüsseln damit garnieren.

Auch jede einzelne Sorte Gemüse kann in dieser Weise zu Sülze verwendet werden.

Um eine hübsche Anordnung zu erzielen, gießt man zuerst so viel Gelatine in die Form, daß der Boden bedeckt ist; wenn dies erstarrt ist, legt man die Gemüse in hübscher Anordnung, etwa ein Sternmuster oder einen Rand von Karotten, in die Mitte ein Blumenkohlröschen usw. Nun stellt man die Form kalt, im Sommer am besten auf Eis, bis die neu darauf gegossene Flüssigkeit wieder erstarrt ist, füllt wieder Gemüse darauf und so fort.

4. Tomatensülze.

5—6 Tomaten werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. In die Flüssigkeit werden 3 Maggi-Bouillonwürfel, gehackte Petersilie, Salz, etwas Gewürzessig und 8 Blatt Gelatine (1 Blatt rot dabei) aufgekocht. Wie oben wird das halbstarre Gelee ungefähr 1 cm hoch in Förmchen gefüllt. 1—2 rohe recht reife Tomaten werden gebrüht und abgeschält, nebst 1 hartgekochten Ei und kleine Essiggurken in Scheiben geschnitten, in hübscher Anordnung auf das Gelee gelegt und der Rest des Gelees darauf gefüllt.

5. Pilzsülze.

Junge Champignons oder Steinpilze werden, je nach Größe, ganz oder geteilt mit $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser aufgekocht und in die Kochkiste gestellt. Nachdem die Pilze herausgenommen, wird die Brühe mit gehackter Petersilie, Estragoneessig, etwas Feigenkaffee und 8 Blatt Gelatine aufgekocht. Pilze, kleine Essiggurken, Kapern, Zitronenscheibchen, hartes Eiweiß und Eidotter werden in hübscher Anordnung zwischen die erstarrende Sülze gelegt.

6. Selleriesülze.

Klein geschnittenen Sellerie läßt man knapp aufkochen und längere Zeit in der Kochkiste ziehen. Der Flüssigkeit wird Salz, Pfeffer, Zitrone nach Belieben zugesetzt und wie oben verfahren. Mit harten Eiern zusammen garniert.

7. Weiße Eier in Korbelsülze.

Eine gute Handvoll Korbel und etwas Petersilie werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Der grüne Brei wird mit Bouillonwürfel, Estragoneessig und 8 Blatt Gelatine in halbstarrem Zustande über in der Höhe geteilte, in einer Glasschüssel aufgestellte wachsweiße Eier gefüllt (die Schnittseite nach oben), die so verteilt werden, daß sich um jedes halbe Ei ein grüner Kranz bildet. (Man wird beobachten,

daß wachsweiche Eier viel leichter zu verdauen sind, als ganz hart gekochte.)

8. Kalte Schüssel von Eiern und Spargeln.

5 cm lange, mittelstarke Spargelstücke, etwa 1 Pfd., werden in $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser knapp weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen und mit Essig und 8 Blatt Gelatine aufgeköcht. Halbstarr wird der Boden einer größeren Glasschüssel 1—2 cm hoch damit bedeckt. 6—8 halbe, in der Höhe durchgeschnittene, wachsweiche Eier werden sternförmig dazwischen gelegt, sodaß es ein hübsches Muster gibt, etwas Petersilie dazwischen gestreut.

9. Fischsülze mit Gemüsealat.

Aus Sellerie, Schnittspargeln, Karotten, Erbsen, Prinzeßbohnen und Blumenkohl bereitet man einen leicht mit Zitronensaft angemachten Gemüsealat. Größere Stücke von gekochtem Zander, Schellfisch oder Kabeljau werden mit Zitronensaft beträufelt, in die Mitte einer Schüssel mit der Fischsülze geschichtet, von den Gemüsen einzeln oder gemischt untrandet und mit dem Rest der Sülze übergossen.

10. Schellfischsülze.

Schellfisch wird gut vorbereitet, in schöne Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser mit Gewürzen und etwas Essig 10 Minuten ziehen gelassen. Dann nimmt man den Fisch heraus und läßt ihn gut abtropfen. Das Fischwasser gießt man durch ein feines Sieb und schmeckt es scharf mit Essig und Salz ab. Auf 1 Liter Wasser löst man 14 Blatt weiße Gelatine auf, legt den Fisch in eine Glasschüssel und ordnet die halberstarrte Fischbrühe darüber.

11. Rüssel und Ohr.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Ohren und Schnauzen werden in Salzwasser gut weichgekocht, dann herausgenommen und in Stücke geschnitten. 5—6 abgeschälte saure Gurken werden ebenfalls zerschnitten. Die Fleischbrühe wird abgefettet, mit Essig abgeschmeckt und durch ein Sieb gegossen. Dann schneidet man 2 Zwiebeln recht fein, gibt sie in die Brühe, ebenso das Fleisch, die Gurken und 14 Blatt Gelatine und füllt es kurz vor dem Festwerden in eine Form.

12. Gestürzter Wurzelsalat.

In leicht gefalzenem Wasser kocht man jede Sorte für sich, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. rote Rüben, gelbe Rüben und Sellerie. Man schneidet alles in gleichmäßige Streifen und marinirt sie in Essig und Del, 10—15 Minuten, einige Gurken schneidet man ebenfalls in Scheiben. In einem halben Liter Wurzelbrühe, die man mit etwas Essig abgeschmeckt hat, kocht man 8 Blatt weiße Gelatine einmal auf, füllt eine mit Wasser ausgefüllte Form 1 cm hoch damit ein. Wenn die Masse erstarrt ist, legt man die verschiedenen Wurzeln auf die Gelatine, wobei man für hübsche Abwechslung der Farben sorgt; dann füllt man nach und nach auf. Man kann auch einige entgrätete Sardellen dazwischen legen, um es pikanter zu machen.

13. Rosenkohl-sülze.

Man nimmt die Rosenkohlbrühe, die man bei der Zubereitung eines Gemüses übrig behält, würzt sie nach Belieben mit einigen Tropfen Maggi oder etwas Zitronensaft, etwas Lauch, Sellerie und gelbe Rüben hat man weich gekocht, in Stücke geschnitten, Reste von Rosenkohl werden dazu verwendet. Die Brühe wird aufgekocht und auf 1 Liter Brühe 14—16 Blatt Gelatine aufgelöst (man legt die Gelatine einfach in heißes Wasser), der Gemüsebrühe zugesetzt und einmal aufkochen lassen. Dann stellt man die Brühe kalt. Unterdessen spült man eine Form oder Schüssel mit Wasser aus, füllt einen Teil der halbstarren Sülze hinein, ordnet die Gemüse ein, dann kommt wieder Sülze und wieder Gemüse. Am andern Tag stürzt man die Speise.

14. Fleischgelee.

Aus allen Bratenresten, kleinen Fleischstückchen lassen sich noch nette Sülzen zubereiten. Man bereitet aus Bouillonwürfeln eine Brühe, gibt auf $\frac{1}{2}$ Liter 7 Blatt Gelatine, schneidet das Fleisch in Streifen oder Würfel und gibt es mit dem halberstarrten Gelee, Gurken, einem gekochten, kalten Ei in die ausgespülte Form.

10. Eier-, Milch- und Mehl-Speisen.

Bei der Kochkunst von heutzutage soll das Kapitel der Eier-, Milch- und Mehl-Speisen einen breiten Raum einnehmen.

Bei allen diesen Speisen ist es die erste Bedingung, daß man durchaus nur die besten Zutaten und schönes gesiebtes Mehl nimmt. Denn während der letzten Jahre hat die gute Köchin es doch ganz besonders schwer gehabt, aus schwarzem Mehl ein gut mündendes und schön aussehendes Gebäck zutage zu fördern; aber die Köchin hat gelernt und weiß nun, daß sie mit dem Weißmehl haushalten muß, daß halb Haferstodden und halb Weizenmehl doch einen vorzüglichen Kuchen geben kann und daß man die meisten Mehlspeisen mit Hilfe von kalten, geriebenen Kartoffeln, Grieß und Kartoffelmehl schmackhaft und locker machen kann. Dazu sollen unsere Kochvorschriften helfen.

Bei Klößen kann man immer die Eier durch Grieß ersetzen. Im Gegenteil, die Klöße werden oft noch schmackhafter und leichter, wenn $\frac{1}{8}$ Pfd. Grieß in den Teig verarbeitet ist, statt eines Eies; nur darf man nicht vergessen, daß dieser Grieß viel länger braucht, um gar zu werden, als sonst ein Kloß überhaupt, daß man also die mit Grieß verarbeiteten Klöße an der Herdseite oder in der Kochkiste noch längere Zeit ziehen lassen muß, wenn auch die Klöße schon nach oben schwimmen. Mit Eiern braucht man bloß 6—8 Minuten, während er mit Grieß erst in $\frac{1}{2}$ Stunde richtig fertig ist.

Will man bei Pfannkuchen an Eiern sparen, so gibt man immer etwas Backpulver dazu, damit sie doch lustig werden. Um Pfannkuchen hübsch rösch zu backen, schlägt man das Eiweiß nicht zu Schnee oder gibt 1 Eßlöffel

Wasser zu; mit geschlagenem Eiweiß werden sie lockerer, ausgiebiger, zärter.

Kartoffelmehl macht sich die tüchtige Hausfrau selbst. Wenn sie rohe Kartoffeln zu reiben hat, so reibt sie sie in eine Schüssel mit Wasser, unten der Saß in der Schüssel ist das Kartoffelmehl, das, öfters gewässert, vorsichtig abgeschüttet werden muß und, wenn es weiß ist, getrocknet wird.

1. Nudeln.

Man rechnet auf die Person 1 Ei, auf 6 Personen 5 Eier, die aber ganz frisch sein müssen. Zu 5 Eiern etwa 1 Pfd. schönstes, weißes, gesiebtes Mehl und fünf halbe Eischalen voll Wasser, einige Tropfen Essig (damit die Nudelflecke schneller trocknen) und 1 Teelöffel Salz.

Auf ein Nudelbrett siebt man das Mehl bergartig, in die Höhlung kommen die mit Wasser und Salz festgeschlagenen Eier, dann wird der Teig mit den mehlobestäubten Händen so lange bearbeitet, bis man beim Durchschneiden Blasen sieht. Darauf teilt man den Teig in etwa 6 Teile, die man unter Teller legt, daß sie von der Luft nicht zu trocken werden. Dann rollt man den ersten Teig dünn aus, indem man das Nudelbrett gut mit Mehl bestreut und auch das Rollholz. Die einzelnen Nudelflecken müssen so dünn und gleichmäßig sein, daß man eine Zeitung darunter lesen kann. Wenn sie ausgerollt sind, legt man sie nebeneinander auf ein reines Tuch zum Trocknen. Gut abgetrocknet, legt man die Flecke aufeinander, rollt sie zusammen und schneidet sie in halbfingerdicke Streifen (für die Suppe nur in Strohhalmbreite), die lockert man dann gut auseinander und läßt sie austrocknen. Sie halten sich dann wochenlang, sodaß man sie gut in Vorrat machen kann.

Man kocht die Nudeln in strudelndem Salzwasser 10 Minuten, schüttet sie auf ein Sieb und gibt sie nach tüchtigem Abtropfen auf eine heiße Platte. In heißer Butter bacht man dann eine Handvoll klein gemachter, ungekochter Suppennudeln und schmelzt damit das Nudelmüse. —

Heutzutage kauft man meistens die Nudeln fertig, da die Eier allzuschwer zu bekommen sind. Wir wollten nur die Kochvorschrift bringen, da für Kranke und Magenleidende selbstgemachte Nudeln eine sehr nahrhafte und leicht verdauliche Kost bedeutet.

Gekaufte Nudeln werden auf dieselbe Weise in Salzwasser gekocht, sie brauchen meist etwas länger, doch dürfen sie ja nicht zu weich sein. Man muß sie öfters mit der Gabel auflockern, damit sie nicht zusammenkleben. Man tut gut daran, gekaufte Nudeln nach dem Kochen auf dem Sieb mit heißem Wasser zu übergießen. Das Nudelkochwasser darf man nicht fortgießen, es dient vorzüglich zur Herstellung von allen Wassersuppen und Soßen.

2. Milchnudeln.

$\frac{3}{4}$ Pfd. abgekochte Nudeln schüttet man in eine Form, gießt heiße gesüßte Milch (reichlich verdünnte kondensierte Milch), in der man ein Stückchen Zitronenschale und ein Stückchen Zimmt ausziehen ließ, darüber und stellt die Form zugedeckt in den warmen Backofen, bis alle Milch von den Nudeln aufgesogen wurde. Durchgestreute Nüsse oder Korinthen oder statt des Zimts und der Zitrone etwas Vanillin verbessern dies Gericht außerordentlich.

3. Nudeln und Apfel.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Nudeln oder Makkaroni, Salz und 3 Liter Wasser zum Abkochen; $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel, Zucker, 1 Ei, etwas Zimt und Zitronenschale, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Butter zum Ausstreichen der Form.

Die Nudeln werden gekocht und abgetropft, die Äpfel schneidet man zu Achteln, gibt Zimt und Zitronenschale dazu und kocht sie recht trocken ein. In die gefettete Form legt man nun schichtweise Nudeln und Obst so, daß Nudeln den Anfang und Schluß machen; Ei und Milch wird schaumig gequirlt und gleichmäßig über die Speise geträufelt. 1 Stunde im Ofen backen.

4. Pudding aus Fadennudeln.

Man rührt 70 Gramm Fadennudeln in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch und läßt sie, nachdem sie ganz weich sind, etwas auskühlen. Ein Stückchen Butter wird schaumig gerührt, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Citrone und die Nudelmasse werden dazugegeben und zuletzt der steif geschlagene Eierschnee. Der Pudding wird 1 Stunde in der gebutterten, bestreuten Form im Wasserbad gekocht.

5. Rhabarberauflauf mit Nudeln.

Schäle Rhabarberstengel, brühe sie zweimal mit kochendem Wasser ab, lasse sie erkalten und schneide sie dann in kleine Stücke. Breite Nudeln werden in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht; nun gibt man in die gestrichene Form eine Lage der abgetropften Nudeln, darauf Rhabarber, 2 Eßlöffel Zucker und schließt mit Nudeln ab. Man gießt ein mit etwas Milch verquirktes Ei darüber, streut Semmelbrösel und Butterstückchen auf den Auflauf und bakt ihn im Ofen fertig.

6. Nudelpfaunfuchen.

Nachdem $\frac{1}{4}$ Pfd. Nudeln in Salzwasser gekocht sind, werden sie mit kaltem Wasser überspült, mit 2 Löffel geriebenem Käse und 1 Löffel gewiegter Petersilie und dem nötigen Salz gemischt. In einer eisernen Pfanne läßt man etwas Schmalz heiß werden, bestreut sie mit geriebener Semmel und läßt die eine Seite braun werden. Dann stürzt man die Pfanne auf einen Teller wie bei Eierfuchen, tut wieder Schmalz und Brösel in die Pfanne und bakt die Nudeln auf der andern Seite.

7. Mantajchen.

Man macht Nudelflecke aus 400 Gramm Mehl, 1 Ei und 4 Eßlöffel Wasser; man schneidet die Nudelflecke in viereckige Stücke etwa 8 Zentimeter groß und läßt sie etwas antrocknen.

Zur Füllung verwendet man Spinatbrei, gedünstete Pilze oder einen Brei aus geschmorten Pilzen und To-

maten oder vielleicht auch eine süße Füllung von Pflaumenmuß oder frischem, weißen Käse. Man schlägt die Flecken zusammen wie einen Briefumschlag oder den unteren Teil auf den oberen und drückt die Ränder fest aneinander; sie werden dann in Salzwasser abgekocht, nicht zu viele auf einmal, etwa 10—15 Minuten lang.

8. Käsepeise mit Nudeln.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Käse, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Fadennudeln, 25 Gramm Butter, 2 Eier, etwas Mandeln, Rosinen, geriebenes Brot. Den Käse, Butter, Eier, die fein geschnittenen Mandeln, sowie die gutgewaschenen Rosinen werden zusammengerührt. Hierauf setzt man die Fadennudeln mit der Milch und etwas Zucker auf und läßt die Nudeln gar kochen. Eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Brot ausgestreute Porzellanform wird mit einer Schicht der Käsemischung gefüllt. Darüber werden Nudeln gelegt, dann wieder Käse und zuletzt Nudeln. Diese letzte Schicht bestreut man mit etwas feinem Zucker, setzt kleine Butterstücken auf und läßt das ganze in einem heißen Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Kurz vor dem Herausnehmen streut man noch ein paar leicht gefüßte Mandeln darüber.

9. Maffaroni.

Maffaroni werden auf die gleiche Weise wie gekaufte Nudeln zubereitet, nur müssen sie 30 Minuten kochen und werden mit kochendem Wasser abgeschwenkt.

10. Süße Maffaronispeise.

Die schon in Salzwasser gekochten Maffaroni werden nochmals in etwas Magermilch oder aufgelöster Trockenmilch mit etwas Vanillezucker aufgekocht. Ein eigroßes Stückchen Butter rührt man zu Schaum, gibt, wenn möglich, ein Eidotter, 1—2 Löffel Mehl, etwas Zucker und geriebene Zitronenschale dazu und mischt die gut abgekühlten Maffaroni dazwischen, zuletzt das geschlagene Eiweiß. Die Masse füllt man in eine feuerfeste Backform,

läßt sie im Ofen 1 Stunde backen und trägt sie in der Form auf. Man kann sie aber auch in einer mit Butter gestrichenen Puddingform in siedendem Wasserbad 1 Std. kochen lassen und stürzt den Pudding dann auf eine erwärmte Schüssel. Obstsaftsoße dazu.

11. Makkaroni-Auflauf mit Aprikosen.

Die gekochten, abgetropften Makkaroni werden in eine Auflaufform gelegt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Aprikosen entsteint und mit Zucker bestreut; auf die Makkaroni legt man die gezuckerten Aprikosen, dann wieder Makkaroni, belegt sie mit Butterstückchen und bestreut sie mit Zucker oder verquirlt zwei ganze Eier mit $\frac{1}{8}$ Liter Magermilch und etwas Zucker und gießt es über den Auflauf. Backzeit $\frac{1}{2}$ Std.

12. Apfelstrudel.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 20 Gramm Butter, 1 Ei, eigroß Wasser, 1 Prise Salz, 3 Pfd. Äpfel, Zucker, 50 Gramm Korinthen, wenn möglich 50 Gramm ganz fein geriebene Rüsse.

Ei und Wasser wird verquirlt, auf das Mehl geschüttet und mit 1 Prise Salz gut verarbeitet, dann bestreicht man den Teig mit lauem Wasser und läßt ihn zugebedekt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Man stellt den Küchentisch in die Mitte der Küche, legt ein Tischtuch darüber, das mit Mehl bestäubt wird. Der Teig wird darauf ausgerollt und dann mit den Fingern papierdünn ausgezogen. Es gehört dazu einige Geschicklichkeit, damit der Teig nicht reißt, aber auch keine dicken Stellen hat. Man bestreicht nun die Oberfläche entweder mit zerlassener Butter oder mit saurem Rahm (beides kann auch fortgelassen werden) und gibt die schon vorher in ganz fein geschnittene Scheibchen geschnittenen und eingezuckerten Äpfel, sowie die übrigen Zutaten darüber. Man rollt den Strudel durch Aufheben des Tuches vorsichtig zusammen und legt ihn auf ein Backblech, bestreicht ihn mit etwas zurückgelassenem Eigelb oder Butter und backt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

Statt Äpfel kann man den Strudel auch mit einem Obstmuß füllen.

Auch mit einer Fülle von Spinatbrei, recht fein zerschnittenem Sauerkraut oder gedünsteten Pilzen ist der Strudel sehr wohlschmeckend.

13. Dicke Pfannkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Gerstenslocken, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 25—30 Gramm Hefe oder 1 Backpulver, $1\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 25 Gramm Zucker, 50 Gramm fetter geräucherter Speck.

Die Gerstenslocken werden in der Milch etwa 5 Minuten geweicht, dann die gekochten und geriebenen Kartoffeln dazugerührt, der Speck wird feinstwürflig geschnitten, die Hälfte davon ausgelassen und zu dem Teig gegeben, dann fügt man Salz, Zucker, Mehl und zuletzt das Backpulver zu dem Teig. Wird statt Backpulver Hefe verwendet, so muß der Teig vor dem Backen aufgehen. Dann füllt man die Masse in die eingefettete Form, legt die übrigen Speckwürfel oben auf den Teig und läßt den Pfannkuchen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gut durchbacken.

14. Pfannkuchen aus Gerstenslocken.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Gerstenslocken, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Backpulver, Salz, Zucker, Vanillin.

Milch und die Gerstenslocken werden verrührt und ein paar Stunden zum Quellen hingestellt, daß die Milch ganz von den Gerstenslocken aufgesogen ist. Darunter mischt man das Ei und die übrigen Zutaten, backt dünne Kuchen daraus, die man mit Zucker und Zimt bestreut oder mit Kompott aufträgt.

15. Einfacher Pfannkuchen.

175 Gramm Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 1 Ei oder Eiersatz, $\frac{1}{2}$ Backpulver, Salz und Zucker.

Eigelb und Milch werden zunächst gut verklopft, dann das schöne, möglichst weiße Mehl mit Backpulver darunter gemischt, zuletzt kommt der Eischnee darunter. Der Teig

soll recht dünnflüssig sein. Aus dem Teig backt man dünne Kuchen, die man mit Zucker und Zimt bestreut. Es gibt 4 Pfannkuchen.

16. Speckeierruchen.

Der amerikanische Speck soll nicht roh gegessen, sondern gut durchbraten werden, darum mache man die folgenden Speckeierruchen, die ausgezeichnet schmecken.

Man schneide den Speck in nicht zu kleine Stückchen, etwa 3 Zentimeter lange Streifen und brate sie in einer eisernen Bratpfanne gut aus. Inzwischen hat man einen lockeren Eierkuchenteig gemacht aus 3 Eier, 3 Löffel gutes Mehl, etwas Wasser und etwas Backpulver. Dann macht man den Eierkuchen und bestreut ihn, ehe er auf der ersten Seite fertig ist, mit dem knusperig gebratenen Speck, backt ihn, dreht ihn um und backt ihn fertig.

17. Eierkuchen.

175 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2—3 Eier, eine Kleinigkeit Backpulver, Salz und Zucker.

Eier und Milch werden zunächst gut verklopft, dann das Mehl damit recht glatt gerührt. Aus dem Teig backt man dünne Kuchen und bestreut sie beim Auftragen mit Zucker.

18. Heidelbeerruchen.

Man bereitet den gleichen Eierkuchenteig wie in Nummer 15, gießt $\frac{1}{4}$ der Masse in die gefettete Pfanne, läßt es etwas anbacken und belegt dann die Oberfläche dicht mit eingezuckerten frischen Heidelbeeren, gießt wieder etwas Teig darüber und backt den Kuchen alsdann fertig.

19. Tomatenpfannkuchen

werden nach der gleichen Vorschrift gebacken, doch nimmt man statt der Milch die gleiche Menge, mit Wasser verdünntes Tomatenmuß und läßt dann den Zucker auch

fort. Man kann auch einen kleinen Teelöffel recht fein gehackten Schnittlauch oder Petersilie unter den Teig mischen.

20. Kartoffelpfannkuchen I.

2 Pfd. rohe Kartoffeln, 2 Pfd. gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Salz, Muskat und 2—3 Löffel Mehl.

Die geschälten Kartoffeln werden in laues Wasser gerieben, dann auf ein Tuch geschüttet und leicht ausgedrückt. In einer Schüssel mischt man die Kartoffeln mit den anderen Zutaten, erhitzt Fett (am besten Schweinefett) in einer Pfanne, legt etwas von der Masse hinein, streicht sie dünn auseinander und backt sie bis sie schön knusprig sind und serviert sie sofort auf heißer Platte.

21. Kartoffelpfannkuchen II.

3—4 Pfd. rohe Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter abgerahmte Milch, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Rübol. Die roh geschälten Kartoffeln werden im Wasser gerieben, in einem Tuch ausgedrückt, das abgelassene Wasser läßt man einige Zeit ruhig stehen, damit sich das Kartoffelmehl absetzen kann, dieses wird mit $\frac{1}{4}$ Liter abgerahmter Milch zu den Kartoffeln gegeben. Alles gut gemischt und in dem ausgeglühten Rübol langsam gebacken.

22. Buttermilchpfannkuchen.

1 Pfd. Grieß oder Reismehl wird mit 1 Liter Buttermilch zu einem dickflüssigen Teig verrührt und mit einer Messerspiße doppeltkohlen-saurem Natron vermischt. In der kleinen Eierkuchenpfanne wird etwas Schmalz erhitzt und umgeschwenkt, daß nirgends ein fettloser Fleck bleibt. Von der Masse nur wenig in die Mitte gegossen, werden die Pfannkuchen unter beständigem Rütteln auf beiden Seiten goldbraun gebacken, mit Zucker bestreut und recht heiß aufgetragen. Eine sättigende Mehlspeise.

23. Gebäckene Buttermilchrollen.

Nach vorhergehendem Rezept werden Pfannkuchen gebacken, strohhalmdick mit Marmelade bestrichen und zum Erkalten hingelegt, mit einem Pfannkuchen bedeckt und in dreifingerbreite Streifen geschnitten werden sie paniert und im heißen Fett knusprig gebacken. Statt Buttermilch kann auch saure Milch verwendet werden.

24. Geschippptes (Mehlschmarrn).

Aus 100 Gramm Mehl, 1 Ei oder Eierfag, $\frac{1}{8}$ Liter Milch rührt man einen dickflüssigen Teig, dem etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas Salz und nach Geschmack Zucker zugesetzt wird. Dann mischt man 2 Eßlöffel voll gut gereinigter und aufgequollener Korinthen darunter. In einer flachen Pfanne wird etwas Fett zerlassen und dann der Teig eingegossen. Man läßt ihn anbacken und lockert ihn dann mit dem Messer von der Pfanne, trennt ihn in lauter kleine Stückchen oder Streifen, die unter ständigem Ummenden gar backen müssen, gibt das Ganze bergartig auf eine Schüssel und bestäubt es mit Zucker und Zimmt.

25. Kaiserschmarrn.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm Mehl, 80 Gramm geriebene Kartoffeln, 4 Eier, 2 Löffel Sultaninen, 2 Löffel Fett.

Eigelb, Zucker, Salz und Milch werden verrührt, dann kommt das Mehl und die geriebenen Kartoffeln dazu, der Schnee wird vorsichtig unter den Teig gegeben, zuletzt die Sultaninen. In der Pfanne wird in dem heißen Fett der Teig auf beiden Seiten goldbraun gebacken, dann schneidet man mit dem Backschäufelchen kleine Stücke ab, die man beim Anrichten mit Zucker bestreut.

26. Flädlespeise.

Von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 2 Eier, eine Prise Salz und $\frac{1}{4}$ Liter Milch backt man dünne Flädle und legt sie zum Abkühlen auf ein Brett, dann bestreicht man sie mit saurem

Rahm, gibt in Streifen geschnittene Äpfel und Rosinen darauf, streut Zucker und Zimt darüber und rollt sie auf. Man läßt $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Zucker siedend werden, legt die Flädle hinein, stellt sie in den Backofen und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde aufziehen.

27. Hafermehlbrei (für 6 Personen).

3 Liter Milch, 1 Prise Salz, 300 Gramm Hafermehl, Zucker nach Geschmack.

Das gesiebte Hafermehl wird mit einem Teil der Milch angerührt. Die übrige Milch gibt man mit dem Salz zum Kochen, gibt das Hafermehl dazu und läßt es unter fortwährendem Rühren 15—20 Minuten kochen. Der fertige Brei wird mit Zucker abgeschmeckt.

28. Haferflocken mit Äpfel (für 6 Personen).

1 Pfd. Äpfel, 1 Liter Wasser, Zucker nach Geschmack, 150 Gramm Haferflocken.

Die ungeschälten Äpfel werden in Achtel geschnitten, von Stiel und Blüte befreit, mit dem Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen. Man süßt die Masse, gibt die kalt angerührten Haferflocken dazu und läßt sie unter fortwährendem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde vorsichtig an der Seite des Herdes oder in der Kiste kochen. Die Masse wird in eine kalt ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt, mit Milch oder Vanillesoße zu Tisch gegeben.

29. Buttergriß.

Man schwemmt 1 Obertasse gelben, groben Griß mit kaltem Wasser gehörig ab, gibt ihn dann in 4—5 Tassen kochende Milch oder halb Milch, halb Wasser, fügt etwas Butter, Zucker und Salz dazu und läßt alles über kleinem Feuer bei stetem Rühren, damit der Griß nicht anbrennt, so lange kochen, bis der Griß gar ist und sich vom Gefäß löst. Dann wird er zum Erkalten ausgeschüttet und, sobald er kalt ist, mit 1 Ei vermischt. Man hat inzwischen Butter braun werden lassen und eine flache Schüssel warm gestellt. Nun taucht man einen

silbernen oder hölzernen Löffel in die heiße braune Butter, sticht von der steifen Grießmasse gleichmäßige Klöße ab, legt sie auf die Schüssel nebeneinander und füllt den Butterrest darüber.

30. Reiskrei.

Den gut verlesenen gewaschenen Reis überbrühe man mit kochendem Wasser, stelle dann mit kaltem Wasser zu, wenn es kocht, gieße das Wasser ab und $\frac{1}{2}$ Liter Milch dazu. Wenn die Milch kochend ist, stellt man den Topf schnell in die Kochkiste. Bereitungsdauer 2—3 Stunden. Dann wird der Reiskrei mit Zucker und Zimt bestreut.

31. Rhabarberreis.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gewaschener Reis wird mit kaltem Wasser, Salz und Zitronenschale aufgesetzt, wenn er kocht, gibt man 2 Bund in Stücke geschnittenen Rhabarber, 1 Eßlöffel Margarine und 50 Gramm Zucker dazu. Nach 10 Minuten Kochzeit wird die Speise in die Kochkiste gestellt.

32. Aprikosenreis.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird mit 30 Gramm Butter, der nötigen Milch ganzkörnig ausgequollen, dann mit 50 Gramm Zucker, den man mit einem Stückchen Vanille im Mörser gestoßen hat, vermischt. Abgezogene Aprikosenhälften hat man in Zucker vorsichtig aufkochen lassen; man gibt den Reis in eine gefettete Auflaufform, belegt ihn dicht mit Aprikosen, füllt einen Teil des Saftes darüber und etwas Vanille und läßt sie im nicht zu heißen Ofen etwa 20 Minuten durchziehen. Sie darf aber nicht bräunen. Den Rest des Aprikosensaftes gibt man als Soße zu der heiß gereichten Speise.

33. Spätle I.

1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eier. Man rühre Eier, Mehl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig an und schlage ihn bis er Blasen wirft. Man läßt den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, nimmt dann einen

Teil davon auf ein naß gemachtes Brettchen, schabt mit einem breiten Messer dünne lange Spätzle in kochendes Salzwasser. Sobald die Spätzle heraufkommen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in klarem kochenden Wasser ab und läßt sie gut ablaufen. Beim Anrichten schmelzt man sie mit in Butter gerösteten Brosamen ab.

34. Spätzle II.

2 Löffel geriebene Kartoffeln, 2 Löffel Mehl, Salz und Wasser. Aus diesen Zutaten macht man einen Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft; dann schabt man vom Teig auf einem Brettchen kleine nudelförmige Streifen, die man in kochendes Salzwasser wirft, dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt und in frischem heißen Wasser abspült. Man übergießt sie mit brauner Butter.

35. Schupfnudeln.

2 Pfd. Kartoffeln, 1 Ei, 100 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Salz, Backfett und nach Belieben etwas Muskat.

Die gefochten geschälten Kartoffeln werden so heiß als möglich durch ein Sieb getrieben und mit den Zutaten auf dem Nudelbrett zusammen verarbeitet. Von dem Teig rollt man 9 Zentimeter lange, kleinfingerdicke Schupfnudeln, welche kurz vor dem Gebrauch in heißem Fett 6—8 Minuten gebacken werden.

Sparfamer ist es, die Schupfnudeln in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorsichtig zu kochen und sie nach dem Erkalten in einer Pfannkuchenpfanne unter öfterem Wenden goldbraun zu backen.

36. Kartoffelklöße I.

4 Pfd. tags vorher in der Schale gefochte und abgezogene Kartoffeln werden gerieben, dazu kommt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Grieß, $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zwiebel, die mit einigen Weckbröckelchen in 1 Kaffeelöffel Fett geröstet worden sind, 1 kleine Prise Majoran und Salz. Daraus werden faustgroße Klöße gedreht, in die man etwas von

den Weckbröckchen steckt. Die Klöße werden mit etwas Mehl bestäubt. Man versuche einen Kloß vorher in kochendem Salzwasser, um dem übrigen Teig, wenn es nötig wäre, noch mit Mehl, Grieß oder Salz nachhelfen zu können. Dann lege man die übrigen Klöße ein, lasse sie unbedeckt kochen. Wenn sie alle nach oben gestiegen sind, sind sie fertig.

37. Kartoffelklöße II.

2 Pfd. am Tag vorher gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben. Dazu gibt man zwei in kleine Würfel geschnittene, in Butter geröstete Brötchen oder Schwarzbrot, Zwiebel und Petersilie, dann Salz, Majoran, 2 Eier und so viel Mehl, daß der Probekloß zusammenhält. Dann formt man Klößchen und läßt sie, wenn möglich, 1—2 Stunden auf gestäubtem Nudelbrett liegen und kocht sie in Salzwasser 10—15 Minuten. Beim Anrichten werden sie mit gerösteten Weckbrosamen abgeschmezt.

38. Kartoffelklöße III.

3 Pfd. Kartoffeln werden geschält, mit Wasser und Salz weichgekocht, abgeschüttet und heiß mit 1 Eßlöffel Mehl im Topf glatt verstampft. Hieraus gibt man $\frac{1}{4}$ Liter heiße Milch zu, rührt die Masse glatt und schaumig und sticht mit dem in heiße Butter getauchten Eßlöffel längliche Klöße aus. Diese werden auf eine heißgemachte Platte gesetzt und sofort aufgetragen.

39. Kartoffelklöße IV.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale gar, schält und reibt sie recht feinslockig. In die Masse gibt man etwas zerlassene Butter, Salz, fein geriebene Zitronenschale, etwas gestoßene Muskatblüte, einige Löffel Weizenmehl, etwas Milch, einige Löffel geriebene Semmel, auch in etwas Butter gelb geröstete Semmelwürfel, sodaß ein haltbarer Teig entsteht, aus dem man Klöße formt. Die Klöße werden in Mehl gewendet, in gesalzenem siedenden

Wasser gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf erwärmter Schüssel angerichtet. Man kann über die Klöße gebräunte heiße Butter geben. Um die Kochzeit der Klöße festzustellen, kocht man einen Probekloß.

40. Thüringer Klöße.

Rohe Kartoffeln werden am besten am Abend vorher geschält und in eine Schüssel mit Wasser getan. Am andern Tag reibt man sie auf einem sehr feinen Reibeisen in reichlich kaltes Wasser. Dieses wird öfters umgerührt und, wenn die Kartoffelmasse sich gesetzt hat, abgegossen und durch frisches Wasser ersetzt, bis das Wasser ganz klar bleibt. Das sämtliche abgegoßene Wasser läßt man ruhig stehen, bis sich das darin enthaltene Stärkmehl zu Boden gesetzt hat, dann wird das Wasser abgegossen und das Stärkmehl zu anderweitigem Gebrauche getrocknet. Die Kartoffelmasse wird in einem Preßbeutel gefüllt und ganz trocken ausgepreßt, dann auseinander gepflückt und mit ganz dünnem, kochendheißem Kartoffelbrei (aus Kartoffeln und Wasser gekocht) vermischt, mit etwas Salz versehen und stark geschlagen, dann zu Klößen geformt, in deren Mitte Weißbrotwürfel kommen, in kochendes Wasser gelegt, das nun aber nicht mehr weiter kochen darf, sondern nur nahe am Siedepunkt erhalten wird, sodaß die Klöße in der Zeit von $\frac{1}{2}$ Stunde gar ziehen. Die Klöße werden mit einer etwas fetten braunen Soße verspeist. — Herausgegeben vom Frauenbeirat des Reichs ernährungsamtes.

41. Grießklöße.

175 Gramm Grieß, wobei auch 40—50 Gramm Maizgrieß sein kann, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Ei, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Salz. In die kochende Milch rührt man den Grieß nebst Salz und kocht den Brei, bis er vom Topfe losläßt. Nachdem er etwas abgekühlt ist, kommt das gut verquirlte Ei und Kartoffelmehl dazu. Mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel sticht man recht glatte, gleichmäßige Klöße ab und kocht sie in siedendem Salzwasser ab. Man kann diese Klöße in die Suppe geben oder sie mit Kompott reichen.

42. Maniokgrießklöße.

Zutaten: 1 Liter Milch, eventuell Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 300 Gramm Grieß, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie, 1 Prise Muskat, 1 Ei.

Der Grieß wird nach der Zugabe des Salzes in die kochende Flüssigkeit eingerührt und unter beständigem Rühren zu einer dicken Masse gekocht, sodann würzt man mit Kräutern und Muskat, mengt das verrührte Ei darunter, das aber auch wegbleiben kann und formt nun mit nassen Händen Klöße im Durchmesser von 4 Zentimeter davon. Diese werden in strudelndes Salzwasser gelegt und vorsichtig auf der Seite des Herdes 6—8 Minuten gekocht. Beim Anrichten können sie abgeschmelzt, mit Salat, Rhabarberkompott oder auch mit einer braunen Soße aufgetragen werden.

43. Grieß- oder Kartoffelknoden in der Milch.

1 Pfd. Kartoffeln frisch gekocht, wird heiß zerdrückt, mit 125 Gramm Grieß, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Zucker und Vanillezucker zu dickem Brei gekocht; nachdem sie etwas abgekühlt, mit 1 Ei verrührt, dann macht man auf dem Radelbrett 1—2 kleine Leibchen daraus, schneidet kleine Stücke davon ab und dreht kleine Radeln daraus; in einer Bratpfanne läßt man $\frac{1}{2}$ Liter gesüßte Milch mit etwas Butter heiß werden, gibt die Knoden hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze im Ofen einkochen. Ist die Milch ganz verkocht, sticht man die Knoden heraus, gibt sie bergartig auf eine Schüssel und gießt eine Vanille- oder Schokoladensauce darüber.

44. Grießklöße mit Birnen.

Die Birnen werden geschält, in Hälften oder Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit, in reichlichem Wasser mit etwas Zitronensaft und Zucker weichgedämpft und die Brühe mit etwas Kartoffelmehl angerührt. Von 250 Gramm Grieß kocht man mit 1 Liter Magermilch oder aufgelöster Trockenmilch, im Notfall nur mit Wasser, etwas Zimt, Zitronenschale und Zucker einen steifen Brei

(unter stetem Umrühren). Dann stellt man diesen Brei noch für 1 Stunde in die Kochkiste zum Aufquellen oder in einen größeren Topf mit kochendem Wasser. Die Birnen richtet man in einer etwas vertieften Schüssel an und legt die mit einem in Wasser getauchten Löffel abgestochenen Grießklöße dazwischen.

45. Maisgrießklöße.

Auf 1 Liter Magermilch oder Wasser wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß gerechnet. Man läßt ihn langsam in die kochende Milch laufen und mit etwas Salz ganz dick einkochen. Noch etwas lau werden 3 große, rohgeriebene Kartoffeln, die gut ausgedrückt wurden, dazu gemischt, Klöße geformt und in Salzwasser gargefotten.

Diesem Brei werden $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tag vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Löffel Mehl, 1 Ei oder 2 Löffelchen Eiersatz beigegeben. Der hieraus durch Durcharbeiten gewonnene Teig wird zu mittelgroßen Klößen geformt, die mit dickem Fruchtmus gefüllt werden können und in Salzwasser gargefotten werden.

46. Mehlklöße.

Verrühre in $\frac{1}{3}$ Liter lauwarmer Milch ein ganzes Ei, gebe $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebtes Mehl und etwas Salz dazu und bearbeite den Teig mit einem Holzlöffel so lange, bis der Teig vom Löffel fällt und glänzend ist; 4 Semmeln schneide in kleine Würfel, tue sie in eine nicht zu kleine Pfanne zu einem kleinen Löffel heißen Fett und lasse sie unter Umrühren gut rösch werden, gebe sie abgekühlt in die Teigmasse, lasse den Teig zugedeckt steif werden und steche dann mit einem Löffel Klöße ab, die man mit in kaltem Wasser getauchten Händen locker formt und in kochendem Wasser 15 Minuten langsam garziehen läßt.

47. Semmelklöße.

Es werden 3 getrocknete Semmeln in Wasser eingeweicht, außerdem werden 3—4 Semmeln in Würfelchen geschnitten, in einer Schüssel 1 Ei oder dessen Ersatz, verrührt; 8 große Löffel Mehl, etwas kaltes Wasser,

1 Kaffeelöffel Salz dazugegeben, ein glatter Teig daraus gearbeitet und die eingeweichten, in einem Tuch ausgedrückten Semmeln dazugesügt, gut gemischt, dann auch die Würfelchen und nochmals durchgearbeitet. Sollte der Teig sich zu trocken zeigen, so gießt man etwas Wasser zu, ist er zu dünn, etwas Mehl. Man formt den Teig zu einer Kugel und läßt ihn 1 Stunde lang ruhen. Nun werden mit in kaltes Wasser getauchten Händen Klöße geformt und in kochendem Wasser binnen 15 Minuten gargefocht. Man probiert erst einen Klob.

48. Zwetschenknödel.

1 Pfd. Kartoffeln wird gekocht, geschält, heiß durch die Presse gegeben und mit etwas Butter und 1—2 Eiern zu einem Teig verarbeitet, den man auf bestäubtem Brett auswellt; ist er zu locker, gibt man etwas Mehl darunter, er soll ganz dünn sein und wird dann in ungefähr 6—8 Zentimeter große Stückchen geschnitten. Man legt auf jedes Stückchen Teig eine frische Pflaume oder eine vorher eingeweichte Dörrpflaume, rollt den Teig fest herum, daß nirgends die Pflaume heraussieht und kocht die Knödel in Salzwasser fertig. Man kann sie auch noch in gerösteten Semmelbrösel wenden und mit Zucker und Zimt bestreuen.

49. Wecklöbje.

6 trockene Brötchen werden abgerieben, in kalter Milch oder Wasser eingeweicht, ausgedrückt und zerzupft, oder durch die Maschine getrieben. Dazu gibt man 20 Gramm zerlassene, schaumig gerührte Butter, 2 Eier, Salz, Pfeffer, gedämpfte Zwiebel und Petersilie. Nachdem der Teig leicht gedämpft ist, kocht man ein Probeklobchen, um zu sehen, ob die Masse hält. Je nach dem Bedarf gibt man etwas Weckmehl oder, wenn der Teig zu fest sein sollte, noch 1 Eiweiß dazu. Hierauf legt man mit Hilfe von 2 Eßlöffeln gleichmäßige Klöße in Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topfe 5 Minuten ziehen. Beim Anrichten übergießt man sie mit in Butter gerösteten Weckbrofsamen und gibt sie auf eine gut erwärmte Platte.

50. Karthäusertlöche.

6 Brötchen werden abgerieben und zerteilt; man verrührt 2 Eier mit 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Milch und weicht die Brötchen ein. Hierauf wendet man sie in Weckmehl um und setzt sie auf ein gut gestrichenes Blech. Bei öfterem Drehen backt man sie in mäßig heißem Ofen und überstreut sie dann mit Zucker, oder man backt sie in etwas heißem Fett in der Pfanne.

51. Käseklößchen.

150 Gramm Mehl werden durchgeseibt und mit 50 Gramm geriebenem Hartkäse, 2 Prisen Pfeffer, etwas Salz dazugegeben und gut vermischt; $\frac{1}{4}$ Liter starkkochendes Wasser wird unter Umrühren darüber gegossen und zu einer festen Masse verrührt, gleichzeitig wird 1 Ei darunter gemengt. 1 Liter Milch wird zum Kochen gebracht, aus der Masse mit einem Kaffeelöffel Klößchen gestochen und diese in der Milch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben und auf einer flachen Schüssel ausgebreitet. Unterdessen wird mit 40 Gramm Mehl und dem Rest der Milch eine sämige Soße gemacht, man läßt sie unter Umrühren auf einem kleinen Feuer stehen. Dann legt man eine Lage Klöße in eine Backform, streut geriebenen Käse darauf, dann wird eine Lage Klöße, dann wieder Käse usw. darüber gegeben. Schließlich wird die Soße darüber gegossen und noch etwas Käse und $\frac{1}{4}$ Stunde in den Backofen gestellt, damit der Auf-
lauf eine gelbe Kruste bekommt.

52. Käseklöße.

$\frac{1}{2}$ Pfd. weißer Käse, 50 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Salz wird vermischt, daraus formt man Klöße und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser gar. Dazu gibt man braune Butter oder Dörrobst.

53. Käseculchen.

1 Pfd. weißer Käse (Topfen, gut abgelauene Dickmilk), 1 Teelöffel Eiersatz, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln (tags zuvor mit der Schale abkochen), 50 Gramm Zucker, nach

Belieben 50 Gramm Korinthen, 1 Teelöffel Natron, Fett oder Del zum Backen.

Der Käse wird glatt gerührt, die geriebenen Kartoffeln mit den übrigen Zutaten dazugegeben und verrührt und zu Klößen geformt, die man platt drückt, in Mehl oder Grieß wendet und in Fett auf beiden Seiten braun bakt.

54. Käsespeise mit Brot.

1 Pfd. Käse, etwas Magermilch, gut $\frac{1}{2}$ Pfd. altes geriebenes Brot, 1 Ei und etwas Eiersatz, Zucker, etwas Vanille und, wenn möglich, ein paar Nüsse.

Der Käse wird mit Milch glatt gerührt. Das geriebene Brot wird nach und nach in den Käse gerührt, das Eigelb, den in Milch verrührten Eiersatz und die anderen Zutaten, zuletzt den steifen Schnee vom Eiweiß dazugegeben und bakt die Masse in gefetteter Form bei nicht zu starker Hitze 1 Stunde im Ofen.

55. Käsespeise.

1 Pfd. weißer Käse, 2 Eßlöffel Milch, 60 Gramm Zucker; alle Zutaten werden gut verrührt. Man kann die Speise mit Früchten oder gesüßten Rhabarberstückchen mischen.

56. Maisgrießspeise.

$\frac{1}{2}$ Liter Magermilch läßt man mit etwas Apfelsinenschale und Vanille langsam zum Kochen kommen. Dann nimmt man sie heraus, gibt etwas Salz und 3 Eßlöffel Zucker dazu. Wenn die Milch kocht, schüttet man 100 Gramm groben Maisgrieß hinein und rührt dabei fleißig um, damit es keine Klümpchen gibt. Dann läßt man den Grieß in der Kochfiste 2 Stunden oder mehr ausquellen. Hierauf wird 1 Eßlöffel Butter oder Fett, 2 Eßlöffel gewaschene, in etwas Rum gebeizte oder in wenig Wein gedämpfte Korinthen oder Sultaninen oder Weinbeeren hinzugefügt. Die Masse wird unter stetem Rühren dickgekocht, dann in ausgespülte Tassen oder in

eine Schüssel gegossen und zum Erstarren kalt gestellt. Die Speise wird am besten am Tag vorher zubereitet.

57. Polenta.

Man übergießt $\frac{1}{2}$ Pfd. Maisgriß mit reichlich kochendem Wasser und läßt es zugedeckt einige Stunden zum Aufquellen stehen, dann wird das noch vorhandene Wasser abgegossen, $\frac{3}{4}$ Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser frisch darüber gegossen und unter stetem Rühren gekocht, bis es ein so fester Brei ist, daß der Rührlöffel darin stecken bleibt, was etwa 15 Minuten dauert. Darauf formt man durch Rütteln der Kasserolle und durch Nachhilfe mit dem Löffel ein rundes Brot daraus. Die Polenta bleibt dann noch zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde am warmen Herd stehen, wird dann auf ein Brett gestürzt und mit einem Messer oder einem Bindfaden in breite Scheiben geschnitten; auf eine Schüssel angerichtet, wird sie mit geriebenem Käse bestreut und mit brauner Butter begossen. Wird die Polenta zum gebratenen Fleisch gegeben, so wird sie nicht mit Fett begossen.

58. Kartoffelspeise.

Zu 10 Stück gekochten Kartoffeln (kalt gerieben) gibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Gelbeier, den Saft einer Zitrone und die abgeriebene Schale, dazu den Schnee der 2 Eiweiß. Alles gut $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, in eine eingefettete Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

59. Kartoffelteig gebacken mit Apfelfüllung.

2 Pfd. gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Prise Salz, 110—125 Gramm Mehl; zur Füllung $1\frac{1}{2}$ Äpfel, etwas Butter, Zucker und einige Rosinen.

Die Kartoffeln werden mit einer Kleinigkeit Salz und dem Mehl gut verknetet; in eine gefettete Form drückt man die Hälfte dieses Teiges, inzwischen hat man die Äpfel in Scheiben geschnitten, mit etwas Zucker und Rosinen vermenget und legt sie auf den Teig. Als Deckel kommt die zweite Hälfte des Teiges darüber. Die Ober-

fläche des Kuchens bestreicht man leicht mit Butter und backt 1 Stunde im Ofen.

60. Apfelspeise.

Nicht zu kleine Borsdorfer Äpfel werden geschält und ausgestochen und mit einer Fülle von Zucker, Zitronensaft, geriebenen Mandeln und einigen Korinthen gefüllt. Oder man kann auch Himbeer- oder Johannisbeergelee als Fülle verwenden. Die Äpfel legt man in eine gebutterte Form, übergießt sie mit saurem Rahm, den man mit 2 Eidottern, Zucker und Zimt verrührt hat und backt die Speise 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

61. Bratäpfel.

Äpfel werden nach der gleichen Kochvorschrift wie die Apfelspeise hergerichtet, in die gebutterte Form getan, etwas angebraten und dann mit Zuckerwasser begossen, bis sie gar sind.

62. Apfelbrotspeise.

Aus $1\frac{1}{2}$ Pfd. Äpfel stellt man mit dem erforderlichen Zucker ein Nus her, vermischt es mit 150 Gramm geriebenem Brot, das mit einigen Löffeln Milch befeuchtet wird, 1 Eigelb, etwas Zimt und den Eierschnee, füllt den ziemlich steifen Teig in den ausgefetteten Puddingtopf und kocht 40—50 Minuten im Wasserbad.

63. Apfelfüchlein I.

4 Eßlöffel Mehl werden mit Milch zu einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig mit 2 Eigelb gerührt. Man hat schöne, mürbe Äpfel zu Scheiben geschnitten, das Kernhaus entfernt und sie mit Zucker überstreut und etwas Wein angefeuchtet. Wenn man die Eiweiß zu Schnee geschlagen und unter den Teig gemischt hat, wende man die Apfelscheiben in dem Teig um und backe sie in heißer Butter schön hellgelb. Man bestreue die Apfelfüchlein mit Zucker und Zimt.

64. Apfelfüchlein II.

Große zarte Äpfel werden in dicke Scheiben geschnitten, das Kernhaus entfernt und eingezuckert. Von 125 Gramm Mehl, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Olivenöl oder $\frac{1}{8}$ Liter Bier, 2 Eigelb wird ein dickflüssiger Teig gemacht und der Eierschnee darunter gezogen. Nun werden die Apfelschnitten hineingetaucht und vorsichtig in heißes Fett gelegt. Nachdem sie braun gebacken sind, werden sie auf Brotscheiben entfettet und gezuckert. Sie müssen sofort aufgetragen werden.

65. Brotspeise mit Äpfeln und Weinbeeren.

Man schält 1 Pfd. mürbe Äpfel, schneidet sie in feine Scheiben, indem man das Kernhaus fortläßt, mischt sie mit süßen Weinbeeren, bestreut sie mit etwas Zucker und gestoßenem Zimt. Altbackenes Schwarzbrot wird auf einer heißen Herdplatte gedörst, gestoßen und gesiebt und gleichfalls mit etwas Zucker und Zimt vermischt. Nun streicht man eine feuerfeste Backform mit Butter aus, legt schichtweise Brot und Äpfel hinein. Man kann auch, wenn man sie hat, auf die Brotschicht jedesmal etwas zerlassene Butter träufeln. Das Brot muß die oberste Schicht bilden. Obenauf streut man Zucker, Zimt und etwas gestoßene Nelken. Die Speise wird im Ofen eine knappe Stunde gebacken und in der Form aufgetragen.

66. Apfelbettelmann.

2 Tassen geriebenes Brot und ebensoviel geriebene Semmel oder nur 4 Tassen Brot werden mit $\frac{3}{4}$ Liter abgerahmter Milch übergossen und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Dazu gibt man 1 Pfd. Äpfel, die geschält und in feine Scheiben geschnitten sind, sowie 3 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, etwas gestoßene Nelken und etwas geriebene Zitronenschale. Alles wird gut gemischt. Wenn zu trocken, wird noch etwas Milch oder Wasser dazugegossen. Eine Auflaufform wird reichlich mit Fett ausgestrichen, die Masse hineingetan und in mäßiger Ofenhitze $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

67. Schwarzbrotspeise mit Früchten.

250 Gramm Schwarzbrot werden in kaltem Wasser eingeweicht und in einem ausgewaschenen Tuch trocken ausgedrückt. Dann wird das Brot mit 60 Gramm fein gewiegtem Rindertalg und 30 Gramm Mehl vermischt. Hierzu gibt man nach und nach noch 60 Gramm Zucker, 1 Ei, 30 Gramm klein gewiegtes Zitronat, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 125 Gramm eingemachte entfernte Kirschen oder, wenn man diese nicht hat, Pflaumen, Pfirsiche o. a. Die Masse wird in eine gut ausgestrichene Form gegeben und 1 Stunde im Ofen gebacken oder im Wasserbad gekocht. Man gibt dazu eine Fruchtsoße aus den Früchten, die man der Speise beigegeben hat.

68. Einfacher Birnenauflauf.

Eine beliebige Anzahl saftiger Birnen werden geschält, in sehr feine Scheibchen geschnitten oder gehobelt, mit ein wenig Zucker bestreut und für ein Weilschen zum Durchziehen beiseite gestellt. Dann macht man einen einfachen Teig aus eingeweichtem, ausgedrückter Semmel, etwas Magermilch, wenn man will 1 Ei, etwas aufgelöster Butter oder Margarine, etwas Zucker und Mehl und mischt zuletzt die Birnenscheibchen darunter. Man gibt die Masse in eine feuerfeste Form, obenauf streut man etwas Semmel. Der Auflauf wird im Ofen in gleichmäßiger Hitze gebacken.

69. Apfelauflauf.

5—6 Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten und gezuckert. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm geriebener Zwieback, 50 Gramm Mehl, 1 Ei, etwas Zucker und Vanillin werden zusammen tüchtig verrührt, über die in eine gefettete Backform gelegten Äpfel geschüttet und gut $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken.

70. Kastanienauflauf mit Äpfeln.

1 Pfd. Kastanien werden von der äußern harten Haut befreit, gebrüht und dann die braune Innenhaut abgeschält, dann in siedendem Wasser weichgekocht, ab-

getropft und durch ein Sieb zu Brei gerührt. Dazu gibt man etwas Zwieback oder Weckbrösel, etwas Mehl, ein paar Löffel aufgelöster Trockenmilch, etwas Zucker, wenn man will ein Eigelb, etwas geriebene Zitronenschale, 5—6 geschälte geriebene Äpfel, 3—4 Mandeln, vielleicht etwas Zimt und den steif geschlagenen Schnee des Eiweiß. Man kann die Masse in der gut ausgestrichenen Puddingform im Wasserbad 1 Stunde kochen oder in einer Auflaufform 50—60 Minuten im Ofen backen.

71. Kastanienberg.

1 Pfd. Kastanien, 20 Gramm Butter, 50 Gramm geriebene Mandeln, etwas Zucker. Die frischen Kastanien werden geschält, getrocknete 24 Stunden eingeweicht, dann beide mit heißem Wasser gebrüht, damit sich das feine Häutchen ablöst. In Zuckerwasser gekocht und warm zweimal durch die Maschine gedreht. Dann rühre man die Butter schaumig, mische die Mandeln und den warmen Kastanienbrei dazu, richte die Massen bergartig auf einer Platte an und übergieße sie mit gesüßter Milch oder Obstsaft.

72. Scheiterhaufen.

Man reibt 4 Semmeln ab, schneidet sie in längliche Streifen, röstet sie mit etwas Butter im Backofen, legt sie dann in die gebutterte Auflaufform und streut dazwischen Mandeln, Rosinen usw. $\frac{1}{2}$ Liter Magermilch wird mit 1 Ei gut verquirlt, mit etwas Zucker und Vanillezucker vermischt über die Semmelschnitten gegossen. Der Auflauf muß so lange im Ofen backen, bis er die Milch eingesogen hat.

73. Reisauflauf.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis, Zucker, Vanillin oder abgeriebene Zitrone, 1 Ei, Fett zum Ausstreichen der Form.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, der zweimal gebrühte Reis damit gargekocht. Wenn der Brei abge-

kühlt ist, gibt man das Gewürz und das Eigelb dazu. Das Weiße wird zu Schnee geschlagen und darunter gezogen; Zucker nach Belieben. Man füllt die Masse in eine ausgefettete Auflaufform und läßt 1 Stunde backen.

Man kann auch Kirschen, die entsteint worden sind, unter den Reiskreis ziehen und damit backen.

Statt des Reises kann man auch Grieß nehmen.

74. Sagoauflauf.

In $\frac{3}{4}$ Liter kochender Magermilch rührt man 120 Gramm Sago, läßt ihn weich und glasig kochen, was etwa $\frac{1}{2}$ Stunde dauert. Während der Zeit rührt man 50 Gramm Butter mit 2 Eßlöffel Zucker und 2 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde. Der erkaltete Sago, 1 Prise Salz, sowie etwas Zitrone und der steife Eierschnee werden dazugegeben und in die gut gestrichene, mit Weckmehl bestreute Form gefüllt. Man backt den Auflauf 1 Stunde bei mäßiger Hitze und gibt ihn mit Frucht- oder Schokoladensose auf den Tisch.

75. Buchweizenspeise I.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Buchweizengrütze, 2 Eigelb, etwas Milch, wenig Vanille, Erdbeer- oder Himbeer-Marmelade. Die Buchweizengrütze wird mit Milch ausgequollen, leicht mit Vanille gewürzt und mit 2 Eigelb verrührt. Schichtweise wird sie mit Erdbeer- oder Himbeermarmelade in die Auflaufform gefüllt.

76. Buchweizenspeise II.

350 Gramm Grütze werden mit etwas Zitronenschale, 1 Prise Salz, 125 Gramm Zucker und 1 Stückchen Butter in 1 Liter Magermilch weichgekocht. Mit einer Milch oder Weinsoße schmeckt die Speise kalt und warm vorzüglich.

77. Maniokagrießauflauf.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, 20 Gramm Butter, 180 Gramm Maniokagrieß, 90 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, etwas Zitrone, 3—4 Eßlöffel Marmelade.

Die Milch wird mit der Butter zum Kochen gebracht, der vorher gebrühte Grieß eingerührt und dick gekocht; unterdessen rührt man den Zucker mit dem Eigelb schaumig, würzt nach Belieben mit Zitronenschale oder Saft und gibt nach und nach den inzwischen erkalteten Grieß und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. In eine vorbereitete Auslaufform gibt man die Hälfte des Teiges, streicht die Marmelade darauf und füllt den Rest der Masse ein. In einem gut heißen Ofen läßt man den Auslauf $\frac{3}{4}$ —1 Stunde aufziehen.

78. Kürbisauflauf.

Schneide 1 paar Pfund Kürbis, die geschält sind, und koch sie in Salzwasser weich und kühle sie in kaltem Wasser ab. Dann bereite man eine helle Mehlschwitze, die mit Milch aufgefüllt und mit Käse abgeschmeckt ist. In eine gebutterte Form lege Kürbis, Käse und dann wieder Soße; obenauf gibt man Käse und etwas Butterflocken und bäckt den Auslauf braun. Durch 2 Eier kann man ihn sehr verbessern.

79. Brotlauf.

Man weicht ungefähr 2 Pfd. Brotreste über Nacht in Wasser ein, legt sie am anderen Morgen auf ein Sieb und vermengt sie mit dem Saft und der Schale einer großen Zitrone. Wenn sie gut abgetropft sind, gibt man $\frac{1}{8}$ Pfd. Rosinen, etwas Zimt und Zucker nach Geschmack, 2 Eigelb und zuletzt den geschlagenen Eierschnee dazu. Dies alles muß gut vermengt und in einer Auslaufform $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken werden.

80. Käseauflauf.

1 Pfd. weißer Käse, 2 gestrichene Eßlöffel Butter, 4 Eßlöffel Zucker, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Eßlöffel Rosinen, 1 Eßlöffel Korinthen. Der Käse wird mit der Milch durch ein Sieb gestrichen und dann mit den übrigen Zutaten verarbeitet. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen. $\frac{1}{2}$ Eigelb behält man zurück und bestreicht damit die Masse, nachdem

man sie in die eingefettete Auflaufform gegeben hat. Der Auflauf wird $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken und warm zu Tisch gegeben.

81. Dunstkoch aus Hafergrüze.

150 Gramm Haferslocken oder Grüze läßt man mit 1 Liter Wasser und 2 Teelöffel Salz ankochen und in der Kochkiste oder auf der Seite des Herdes dick aufquellen. Der noch lauwarmer dicke Brei wird mit 1—2 Eidotter, 30 Gramm Margarine oder Schmalz, 50 Gramm ausgequollenen Rosinen und ebensoviel klein geschnittenen Feigen gut vermengt und mit Zucker oder Kunsthonig nach Geschmack gesüßt. Dann zieht man den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine leichtgeölte Puddingform, verschließt sie mit dem Deckel und läßt sie $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden im Wasserbad langsam kochen. Anstatt der Feigen und Rosinen kann man auch 100 Gramm kleingeschnittene, gebörrte Zwetschen nehmen. Hat man keine Eier zur Verfügung, nimmt man 2 Teelöffel Trockeneipulver, muß dann aber $\frac{1}{2}$ Backpulver unterrühren, damit die Masse locker wird. Die gestürzte Speise wird mit irgend einem Dunstobst oder einer Saftsoße angerichtet.

82. Gekochter Fruchtmoskloß.

Von 1 Pfd. Mehl, 80 Gramm Fett, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser oder Milch, etwas Zucker bereitet man einen derben Teig, den man tüchtig durchknetet, zur Rolle formt und ein paar Stunden ruhen läßt. Dann rollt man ihn nicht zu dünn aus, streicht irgend ein steifes Fruchtmos darüber und formt eine Rolle aus der Teigmasse. Eine weiße gebrühte Serviette wird auf der einen Seite mit Mehl bestreut, auf diese Seite legt man die Rolle schneckenförmig, bindet das Tuch nicht zu dicht über dem Teig zusammen, hängt es über einen Löffelstiel oder dergleichen in einen Kochtopf mit siedendem Wasser, das leicht gesalzen ist und läßt den Kloß $1\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Er darf während dieser Zeit nie aus dem Kochen kommen und wenn das Wasser einkocht, muß stets etwas kochendes Wasser zugeossen

werden; dann nimmt man das Tuch heraus, legt es auf eine flache Schüssel, bindet es auf, deckt eine passende Schüssel darüber und kehrt sie schnell um.

83. Gebäckene Obstspeise.

Man entstielt 1 Pfd. saure Kirichen oder Zwetschen, oder man nimmt Aepfel, schält sie, zuckert sie leicht ein und stellt sie warm. Unterdessen verkocht man $\frac{3}{4}$ Pfd. Grieß mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, dem man 2 Eßlöffel Zucker zugefegt hat. Unter ständigem Rühren läßt man die Masse etwas abkühlen, gibt dann den Saft einer Zitrone und etwas Zitronenzucker dazu, rührt 1 Eigelb und darauf auch den Eierschnee hinein, um zum Schluß das gezuckerte Obst beizumengen. Alles das wird nach dem Durchrühren in eine ausgefettete Form geschüttet, darüber kommen einige Butterflöckchen. Man backt die Speise eine knappe Stunde im Ofen.

84. Gebäckenes Obstmus.

Einige geschälte Quitten und ebensoviele oder etwas mehr geschälte und zerschnittene Aepfel werden in ganz wenig Wasser recht weichgekocht, dann streiche man das Mus durch ein Sieb, mische es mit 1—2 Löffeln geriebenem Zwieback, 5—6 Stück geriebenen Nüssen oder Aprikosenkernen, etwas Zucker, etwas geriebener Zitronenschale und, wenn man es daran haben will, ein Ei, gibt die Masse in eine geschmierte Backform und läßt die Speise im Ofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde backen. In der Form auftragen.

85. Obstpfanne.

Man schneidet von gewöhnlichem Brot ziemlich dicke Scheiben ab und ordnet diese nebeneinander in einer möglichst großen, flachen, ausgefetteten Bratpfanne an. Die entstehenden Lücken werden sorgsam mit geriebenem Brot ausgefüllt, wobei darauf zu achten ist, daß dann die Pfanne gleichmäßig ausgefüllt ist. Inzwischen hat man aus beliebigem Obst ein recht dickes Kompott mit Zucker eingekocht. Dieses dicke Mus wird jetzt auf das Brot ge-

strichen, dann streut man einige geriebene Mandeln, es können auch Bucheckern sein, darauf, gibt eine dünne Schicht geriebenes Brot darauf und legt obenauf einige Marmeladeflöckchen. Nun wird die Pfanne 20 Minuten lang in einen heißen Ofen geschoben, damit sie gut durchbäckt.

86. Semmelpfanne.

1 Brötchen wird in feine Scheiben geschnitten und mit einer halben Tasse heißer Magermilch zugedeckt stehen gelassen, bis es weich ist. Es wird nicht ausgedrückt; dann gibt man 2 Eigelb, 1 Eßlöffel ausgebratenen Speck, 1 fein geschnittene gedämpfte Zwiebel dazu, rührt alles gut und zieht zuletzt den Eierschnee darunter. In einer tiefen Eierkuchenspfanne läßt man 1 Löffel Fett heiß werden, gibt die ganze Masse hinein und bakt den Kuchen von beiden Seiten schön braun. Grüner Salat paßt dazu.

87. Windbeutel.

50 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Prise Salz werden zum Kochen gebracht mit 140 Gramm gesiebtm Mehl zum Kloß abgebacken, unter den heißen Teig rührt man 4 kleine, mit etwas Zucker verschlagene Eier und 1 Eßlöffel Zitronenzucker. Mit 2 in kaltes Wasser getauchten Löffeln setzt man auf das Backblech Kugeln von der Größe eines kleinen Apfels, schiebt sie sofort in den heißen Backofen und läßt sie dunkelgelb backen. Nach dem Erkalten werden sie aufgeschnitten und mit Schlagrahm oder Creme gefüllt.

88. Kartoffelkrapsen (Pfannkuchenerfatz).

Am besten drückt man erkaltete Salzkartoffeln durch die Kartoffelpresse und mischt sie mit etwas Magermilch, im Notfall mit etwas Wasser, 1 Löffel aufgelöstem Fett, den man aber auch weglassen kann, etwas geriebener Zitronenschale oder etwas gestoßener Vanille, etwas Zucker, gibt ein paar Löffel Kartoffelmehl dazu und 1 Tee-

Löffel Backpulver, vielleicht auch etwas geriebene Semmel. Inzwischen hat man ein paar in feine Stücke geschnittene Äpfel mit wenig Wasser und Zucker kurz durchgeschmort und zum Erkalten gestellt. Der Teig muß gut halten, man taucht die Hände in kaltes Wasser, damit der Teig nicht klebt, und formt runde Klöße, die man vorsichtig mit etwas Äpfeln füllt, sodaß der Teig gut die Äpfel umhüllt. Nun drückt man die Klöße flach wie Krapsen. Wenn man Fett genügend hat, backt man die Krapsen in gelblich gewordenem Fett auf beiden Seiten goldbraun. Sie müssen vorsichtig gewendet werden. Wenn man nicht so viel Fett hat, reibt man das Backblech vorsichtig mit etwas Fett ein, legt die flachen Krapsen so darauf, daß sie sich nicht berühren und läßt sie, sie ebenfalls vorsichtig zweimal wendend, auf beiden Seiten braun backen. Die Krapsen werden mit Zucker bestreut, zum Tee gereicht oder auch als Nachtisch. Man kann auch eingemachte Kirschen (ohne Saft) zur Füllung nehmen oder steife Marmelade, muß aber die Krapsen immer so formen, daß die Füllung nicht herauskommt.

89. Kürbistuden.

1 Stück reifer, aber nicht weicher Kürbis wird in Stücke geschnitten und ohne Wasser zu Brei gedämpft und durch ein Sieb gestrichen. Von diesem Brei nimmt man eine Tasse voll, mischt eine halbe Tasse Zucker, 1 Ei, 3 Tassen Mehl, 1 Eßlöffel geschmolzener Butter oder Fett, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und 3 Teelöffel Backpulver darunter, füllt den Teig in mehrere kleingerippte oder glatte Formchen oder in eine größere Form und backt in mäßiger Ofenhitze 25—40 Minuten (die großen Kuchen brauchen etwas länger).

90. Pflaumenauflauf.

2 Eier, 100 Gramm Zucker, 120 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Pflaumen oder Zwetschen, die eingezuckert sind.

Die ganzen Eier werden mit Zucker schaumig gerührt, Mehl und Backpulver dazugegeben. Der Teig

wird in die vorbereitete Auflaufform gefüllt, darauf kommen die entsteinten Pflaumen. Der Auflauf muß 1—1½ Stunden backen.

91. Mandelspeise.

Man reibt von 100 Gramm Semmel die Rinde ab, schneidet sie in zentimeterdicke Scheiben und gießt ¼ Liter Magermilch darüber. Nachdem sie durchweicht sind, werden sie in die gebutterte Auflaufform gelegt, dann rührt man 70 Gramm feingeschnittene Mandeln, 1 Eigelb, 20 Gramm Fett, etwas Zucker und ⅙ Liter Milch zu einem dicken Brei, den man mit 10 Gramm Semmelbrösel bindet. Die Mandelmasse wird auf die Semmelunterlage gestrichen und die Speise bei mäßiger Hitze goldgelb gebacken. Kompott oder Vanillesoße dazu.

92. Herbstspeise.

1 Pfd. Holunderbeeren werden gut gewaschen und mit ½ Pfd. geschälten, zerschnittenen Nepseln und ¼ Pfd. halbierten, entkernten Zwetschen, 1 Löffel geriebener Semmel, etwas Zimt, 2 Eßlöffel Zucker und ½ Liter Wasser erst 20 Minuten angekocht und dann so lange in der Kochkiste weiter gekocht, bis es ein dicker Brei geworden ist, was immerhin 5—6 Stunden dauern wird.

93. Sagokoch.

In ½ Liter aufgelöster Trockenmilch kocht man ⅛ Liter Sago, bis dieser ganz durchsichtig ist und läßt ihn auskühlen; man rührt 50 Gramm Butter schaumig, gibt 1 Paket Vanillezucker dazu, 2 Eidotter, den ausgekühlten Sago, nach Wunsch Zucker und 2 geschlagene Eierschnee. Man gibt das Ganze in eine feuerfeste Schüssel und backt es im Ofen.

94. Kirschenmichel.

6 Semmel werden in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, mit 1 Ei, etwas Zucker und Zimt und 1 Pfd. ausgesteinten Kirschen verrührt und dann in einem mit Fett gestrichenen Tiegel etwa ¾ Stunden gebacken.

95. Kirchenbettelmannskuchen.

500 Gramm entfernte saure oder süße Kirichen werden mit dem nötigen Zucker möglichst ohne Wasser zu Kompott gekocht, das so kurz eingekocht sein muß, daß sich der Saft nicht viel absondert. Dieses Kompott gibt man in eine Auslaufform oder in eine feuerfeste Schüssel. 3 Tassen geriebenes Brot wird mit 1 Tasse Zucker, etwas gestoßenem Zimt, 1 Ei und 1 Eßlöffel saurer Sahne ver- rührt und über die Kirichen gegeben. Die Speise wird im Ofen fast 1 Stunde schön braun gebacken und, mit Zucker bestreut, warm zu Tisch gegeben.

96. Apfelspeise mit Zwieback.

Man schält eine Anzahl guter Äpfel, schneidet sie in feine Scheibchen, wobei man das Kernhaus entfernt und stellt sie mit Zucker bestreut und mit etwas Rum oder Weißwein besprengt 1 Stunde auf die Seite. In- zwischen hat man Zwieback gemahlen und mit etwas feinem Zucker und Zimt bestreut. Eine feuerfeste Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, dann kommt eine Schicht Zwieback, darauf Äpfel, ein paar Korinthen, wieder Zwie- back, zuletzt 1—2 Löffel Butter. Die Speise wird 1 Stunde im Ofen gebacken; man kann sie nicht stürzen.

11. Hefebäckwerk.

Um gutes Hefebäckwerk zu erhalten, ist vor allen Dingen gute frische Hefe nötig. Am besten ist die überall eingeführte Preßhefe, die sich leicht mit warmer Milch auflösen läßt und dann gleich benützt werden kann. Man rechnet auf 1 Pfd. Mehl etwa 20 Gramm Hefe. Um Hefebäckwerk zu machen, erwärme man erst das Mehl. Dann rühre man die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, etwas Mehl, 1 Stückchen Zucker leicht an und läßt sie an einem warmen Orte gehen, bis dieser sogenannte Vorteig steigt. Inzwischen hat man das gewärmte, gesiebte Mehl, die verquirlten Eigelb, die zerlassene Butter, etwas Salz oder was sonst noch zum Hefeteig gehört, in eine große Rührschüssel getan, mischt den gegangenen Vorteig darunter und schlägt den Teig ab, d. h., man schlägt den Teig mit dem Löffelrücken von einer Seite der Schüssel zur andern, dreht die Schüssel dann um und schlage so weiter, bis der Teig Blasen wirft und sich von Schüssel und Löffel löst. Bei der ganzen Zubereitung von Hefeteig muß man ängstlich Zugluft vermeiden. Dann wird der Teig an einen mäßig warmen Ort gestellt — ja nicht auf den Ofen selbst —; zum Gehen braucht er 2—2½ Stunden. Setzt rolle man den Teig aus als Tortenboden oder forme ihn zum Kuchen, oder fülle ihn in die vorgerichtete Form und stelle ihn, wenn irgend die Zeit reicht, noch einmal zum Aufgehen.

1. Roggenbrot.

6 Pfd. Roggenmehl, 15 Gramm Sauerteig, 15 Gramm Doppelhefe, 1½ Liter lauwarmer Wasser, 50 Gramm Salz.

5 Stunden vor dem Backen rührt man in der Mitte des Mehles Sauerteig, Hefe, ½ Liter lauwarmer Wasser

zu einem dicken Brei an, bedeckt die Masse mit einem Tuch und läßt sie an einem warmen Orte aufgehen. Dann verknetet man Salz und das übrige lauwarme Wasser mit dem Teig, drückt ihn in längliche Formen ein, läßt ihn 3 Stunden aufgehen und backt das Brot bei starker Hitze $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

2. Weißbrot.

2 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Wasser, 50 Gramm Hefe, 40 Gramm Butter, 1 Teelöffel Zucker und 16 Gramm Salz.

Man bereitet aus den erwähnten Zutaten einen Hefeteig, den man ordentlich gehen läßt. Dann knetet man ein längliches Brot davon, läßt nochmals gehen und backt dann auf dem Blech dunkelgelb.

3. Englisches Kastenbrot.

1 Pfd. weißes Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 20 Gramm Hefe, 8 Gramm Salz, 20 Gramm Butter.

Man bereitet einen Hefeteig, läßt ihn entweder in der Form aufgehen, in der er dann auch gebacken wird, oder in einer Schüssel. Dann formt man ein längliches Brot davon und läßt es dunkelgelb backen.

4. Zwieback.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 4 Eßlöffel Wasser, 25 Gramm Hefe, 30—40 Gramm Butter, 10—40 Gramm Zucker, 8 Gramm Salz und 1 Ei. Man bereitet einen Hefe- (Backpulverteig), verknetet ihn tüchtig und läßt ihn aufgehen. Mit beiden Händen formt man kleine Ballen, drückt sie länglich flach, stellt sie nebeneinander auf das vorbereitete Blech, läßt sie nochmals 10 Minuten aufgehen und backt sie bei guter Mittelhitze braun und gar. Um den Zwieback zu rösten, schneidet man ihn nach dem Erkalten in 1 Zentimeter dicke Scheiben, legt diese wieder auf das Blech, läßt sie in sehr heißem Ofen von beiden Seiten dunkelgelb rösten.

5. Mohnbrötchen.

1 Pfd. Weizenmehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Roggenmehl, 70 Gramm Hefe, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gramm Butter, 1—2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, nach Belieben 125 Gramm Zucker, etwas Mohn.

Man bereitet einen Hefeteig, läßt ihn aufgehen, dann formt man runde Brötchen, läßt sie auf dem Blech nochmals aufgehen, bepinselt sie mit etwas übrig gelassenem Ei, bestreut sie mit Mohn und läßt sie bei guter Mittelhitze dunkelgelb backen.

6. Kranz oder Widelfuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 50 Gramm Hefe, 50 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Eiweiß, 65 Gramm Zucker, 5 Gramm Salz.

Zur Füllung 35 Gramm gewiegte süße Mandeln, 30 Gramm Korinthen, 30 Gramm Rosinen, 40 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 40 Gramm Butter. Zum Bepinseln 1 Eigelb, 20 Gramm geschnittene süße Mandeln. Man setzt das Hefestück an. Während die Masse geht, wiegt 35 Gramm davon, schneidet 20 Gramm in Stifte, wäscht die Korinthen und Rosinen und mischt die Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimt auf einen Teller. Dann rollt man auf einem bemehlten Brett mit bemehlten Händen den Teig in der Größe der Form aus, streicht die Füllung darüber, pflückt die Butter in Stückchen darauf, wickelt dann den Teig zusammen, läßt ihn nochmals in der Form gehen und bestreicht und backt ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde.

7. Dampfknudeln.

1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{5}$ Liter Milch, 15 Gramm Hefe, etwas Salz oder Zucker.

Man rührt mit 1 Prise Salz oder Zucker 15 Gramm Hefe glatt und macht mit etwas Mehl und Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen. Man stellt die Schüssel in die Wärme; wenn der Teig genügend gegangen ist, muß man ihn tüchtig schlagen. Dann sticht man mit einem

Glas runde Röhlein davon ab, die man auf ein erwärmtes bestäubtes Nudelbrett setzt und nochmals 10 Minuten gehen läßt. In einem niedern Eisentopf, der gut schließen muß, gibt man $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser, Salz oder Zucker, 1 Eßlöffel Butter oder Fett, läßt dies zusammen aufkochen, bis es Bläschen zeigt, setzt die Dampfnudeln vorsichtig hinein und verschließt den Topf gut. Nun läßt man die Dampfnudeln etwa 25 Minuten auf der Seite des Herdes aufziehen. Nach etwa 15—20 Minuten fangen die Dampfnudeln an zu prasseln, das ist das Zeichen, daß sie fertig sind. Dann wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit dem Schöpfelchen abgelöst, daß die Kruste dran bleibt und auf einer erwärmten Schüssel sofort serviert.

8. Hefepudding (für 8—10 Personen)..

1 Pfd. Mehl, 25 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 30 Gramm Butter, 1—3 Eier, 50 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Prise Salz, nach Belieben 50—150 Gramm Korinthen, 25 Gramm Sultaninen, 15 Gramm fein gewiegtes Zitronat. Man bereitet einen Hefeteig, füllt ihn in die ausgepinselte Puddingform und läßt ihn darin aufgehen; dann wird er im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

9. Hefekuchen.

1 Pfd. Mehl, 30 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 60 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, 40 Gramm Rosinen, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Das Mehl wird gesiebt, die Hefe mit etwas lauwärmer Milch durchgerührt. Sodann setzt man den Hefeteig an, zuletzt gibt man die Rosinen daran. Der Teig wird geschlagen, bis er Blasen wirft. Sodann gibt man ihn in die vorbereitete Form, läßt ihn aufgehen und backt den Kuchen $\frac{3}{4}$ Stunden. Der Teig darf nicht zu lose sein; wenn nötig, läßt man von der Milch etwas zurück.

10. Schneckenudeln.

1 Pfd. Mehl, 30 Gramm Hefe, 40 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 20—40 Gramm Butter, 1—2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz. Zum Bestreichen 50 Gramm zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 50 Gramm Korinthen oder Sultaninen.

Man bereitet Hefeteig, der so fest sein muß, daß man ihn ausrollen kann. Nachdem er aufgegangen, wird er ungefähr $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewellt, mit der zerlassenen Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut. Man schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in lange 2—3 cm breite Streifen, belegt diese mit Rosinen und rollt jeden auf. Die Schneckenudeln müssen auf dem Blech nochmals aufgehen, werden dann mit verschlagenem Ei oder Milch bestrichen, bei guter Mittelhitze dunkelgelb gargebacken.

Butter und Eier können eventuell wegbleiben.

11. Weihnachtsstollen.

$1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Tasse Milch, 2 Päckchen Backpulver, 175 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz, 125 Gramm Butter, 65 Gramm Sultaninen, 175 Gramm Korinthen, 50 Gramm Zitronat und Orangeat, 70 Gramm Mandeln, 5 Gramm bittere Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 1 Gläschen Arrak.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Butter mit dem Mehl verarbeitet, dann nach und nach die anderen Zutaten fest darunter geschafft und zuletzt die 3 Eiweiß. Der Teig wird in Stollenform gebracht und auf dem Backblech in guter Hitze gebacken.

12. Mandelkranz.

$1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 100 Gramm Butter, die ausgelassen oder zu Sahne gerührt wird, 60 Gramm Zucker, 3 Eigelb, 50 Gramm Hefe oder 40 Gramm Backpulver. Man bereitet von den Zutaten einen festen Teig (läßt den Hefeteig aufgehen), rollt ihn ziemlich dünn aus und bestreicht ihn mit folgender Füllung:

125 Gramm Zucker, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Wasser werden gekocht, bis es Blasen wirft. Dann gibt man 100 Gramm ungeschälte geriebene Mandeln oder Nüsse dazu, zuletzt die 3 Eischnee. Der Teig wird zusammengerollt und in die gut vorbereitete Form gelegt. Hefeteig läßt man noch 10—15 Minuten aufgehen. Bei guter Mittelhitze muß der Kuchen ungefähr 1 Stunde backen.

13. Hefetopfsuchen.

1 Pfd. Mehl, 50 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 30 Gramm süße, 4 Stück bittere Mandeln, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone, 30 Gramm Zitronat und 70 Gramm Sultaninen. Von Mehl, Hefe und Milch bereitet man ein Hefestück. Die Butter wird zu Sahne verrührt, die ganzen Eier, Zucker und alle übrigen Zutaten dazugegeben, zuletzt das ausgegangene Hefestück und dann wird der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft. Man läßt ihn in vorbereiteter Form aufgehen und backt ihn bei guter Hitze 1 Stunde.

14. Hefekranz.

2 Pfd. Mehl, 100 Gramm Butter, 2 Eier, 100 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 80 Gramm Hefe, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Man bereitet einen ziemlich festen Hefeteig und läßt ihn aufgehen. Man teilt ihn in 3 gleichmäßige Stücke, formt sie zu langen Rollen und legt einen geflochtenen Kranz daraus, läßt ihn auf dem Blech nochmals 10—20 Minuten aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn 1 Stunde bei guter Hitze.

15. Kaffeebrot.

1 Pfd. Mehl, 2 gekochte geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Magermilch, 1 Ei oder 1 Teelöffel Eiersatz, Zucker, 20 Gramm Hefe oder 1 Päckchen Backpulver und etwas Butter zum bestreichen. Bei Verwendung von Hefe müssen alle Zutaten angewärmt werden. Aus Hefe, einem ge-

häufigsten Löffel Mehl und etwas Milch stellt man einen Vorteig zum Aufgehen. In der Milch wird das Ei oder der Eierfatz verquirlt und abwechselnd mit dem Mehl zum Hefestück gegeben. Dazu 2 große gekochte geriebene Kartoffeln und Zucker nach Geschmack. Der ziemlich feste Teig muß gut verarbeitet werden, wird dann mit einem Tuche verdeckt, an einen warmen Ort gestellt, bis er gut aufgegangen ist. Dann formt man einen runden oder länglichen Leib daraus, bestreicht ihn mit Butter und backt 1 Stunde im Ofen. Will man Backpulver als Triebmittel verwenden, so werden alle Zutaten in eine Schüssel geschüttet, bis auf Milch und Ei, die miteinander verquirlt und dann unter den Teig gerührt werden.

16. Gefüllter Bienenstich.

250 Gramm Mehl, 1 Ei, 4 Eßlöffel Milch, 15 Gramm Hefe oder Backpulver, 50 Gramm Zucker, 40 Gramm Butter und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Der Teig muß so fest sein, daß er sich ausrollen läßt. Man backt davon 2 dünne Böden, der eine Boden läßt vor dem Backen mit folgender Füllung gestrichen. 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Wasser, 100 Gramm abgezogene geriebene Mandeln. Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, dann Butter und Mandeln dazugegeben und alles gut gerührt. Nach dem Erkalten wird der unbestrichene Boden mit Vanillecreme bestrichen, der andere Boden mit der Füllung darauf gelegt. Das Vanillecreme zum Füllen: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 20 Gramm Weizenmehl, 40 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Stange Vanille, 1 Prise Salz. Milch, Zucker und Vanille werden aufgekocht. Die Eigelb werden mit etwas zurückgelassener kalter Milch und Mehl glatt gerührt. Die kochende Milch dazugegossen. Man läßt die Masse unter Rühren ein mal aufkochen, zieht schnell den steifen Eischnee darunter und läßt sie damit noch einmal aufkochen.

17. Bundfuchen.

Von 1 Pfd. Mehl wird mit lauwärmer Milch und 40 Gramm aufgelöster Hefe ein Teig gemacht, der nicht

ganz fest sein soll. Während man diesen zum Gehen in die Wärme stellt, rührt man 60 Gramm Butter schaumig, gibt 3 ganze Eier, 4 Eßlöffel Mehl, 80 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu und rührt dieses unter den gut gegangenen Teig. Diesen schlägt man mit dem Kochlöffel so lange, bis er sich von der Schüssel löst. Nach Belieben kann man in den Teig noch 60 Gramm gewaschene Sultaninen und etwas geschälte geriebene Mandeln hineinarbeiten und füllt die Masse in eine gut gestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Form. Nun läßt man den Teig noch einmal gehen und backt den Kuchen in mäßig heißem Ofen 1 Stunde.

18. Mandelkuchen.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 2 Eier, 25 Gramm Hefe, etwas Salz und etwas Zitronenschale. Von diesen Zutaten macht man einen Teig wie beim Hefekranz. Nachdem er gegangen ist, rollt man ihn auf und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt ihn nochmals gehen. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schaumig gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 2 Eigelb zugegeben und mitgerührt, dann gibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. geschnittene und geriebene Mandeln und zuletzt den geschlagenen Eierschnee zu. Wenn der Teig genügend gegangen ist, gibt man diese Masse oben auf und backt den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde. Den Rand bestreicht man mit Eigelb.

19. Malakoff (Russisches Brot).

1 Pfd. Mehl, etwas Salz, 1 Teelöffel Kümmel und 20 Gramm Hefe werden zu einem Teig verarbeitet und zum Gehen in die Wärme gestellt. Alsdann gibt man ihn in eine längliche Form, die man mit einem Deckel gut schließt. Während dem Backen muß man die Form ein paarmal aufstampfen.

20. Obstkuchen I.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 10 Gramm Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 20 Gramm Hefe, 1 Ei, 2 Löffel Zucker.
Milch, Hefe und 1 Löffel Mehl werden zuerst zum

Aufgehen hingestellt, dann mit den übrigen Zutaten der Teig angemacht und gut geschlagen. Er wird auf ein gefettetes Blech gestrichen und muß an warmer Stelle erst aufgehen, ehe man das Obst darauf legt.

21. Obstkuchen II.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Teelöffel Eiersatz, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 15 Gramm Hefe, Obst zum Auflegen.

Milch, Eiersatz, Zucker und Hefe und 1 Löffel Mehl werden verrührt und, wenn dies an warmer Stelle aufgegangen ist, das übrige Mehl darunter geschafft. Der Teig wird sehr dünn ausgerollt, auf ein gefettetes Brett gelegt und wieder warm gestellt, damit er schön aufgeht. Man kann jedes Obst nehmen: ausgesteinte Kirichen, Zwetschen, Heidelbeeren; Äpfel werden geschält, in Scheiben geteilt und mit ganz wenig Wasser halbweich gedünstet, ehe man sie auf den Teig legt.

22. Obstkuchen mit Käse.

Ein Obstkuchen wird nach einer der vorigen Anleitungen gemacht. Wenn die Äpfel schon aufgelegt sind, streicht man $\frac{1}{2}$ Pfd. weichen Käse durch ein Haarsieb, gibt etwas Zucker und etwas Vanille, ein paar Sultaninen, etwas Zimt und 1 Ei dazu und gießt es gleichmäßig über den Kuchen und schiebt das Blech in den Ofen.

23. Käsekuchen.

225 Gramm Mehl, 2 Eier, etwas Milch, 25 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, 35 Gramm Hefe, $\frac{1}{2}$ Pfd. weißer Käse, 1 Prise Salz, Vanillin, nach Belieben Rosinen.

Hefe, etwas Milch und Mehl werden zum Aufgehen gestellt. Inzwischen rührt man Eigelb, Butter und Zucker gut ab, gibt das Mehl dazu und einige Löffel Milch, dann die Hefe und Gewürze, zuletzt den Eischnee. Mit dem Käse wird der Teig gut durchgearbeitet, dann für 1 Stunde warm gestellt. Kleine runde Kuchen werden geformt und auf einem Blech im Ofen dunkelgelb gebacken.

24. Fastnachtsküchlein I.

1 Pfd. Mehl, 20 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz, 1 Ei und Backfett.

Man macht einen Vorteig, läßt ihn gehen und dann vollendet man den Teig mit den genannten Zutaten und läßt ihn dann nochmals an einem zugfreien warmen Orte gehen. Das Nudelbrett wird mit Mehl bestreut. Der Teig fingerdick ausgewellt und dann werden mit einem Wasserglas runde Küchlein ausgestochen, die man dann noch einmal 20 Minuten gehen läßt. In einer Bratpfanne läßt man Fett sehr heiß werden, erst wenn sich um den eingesteckten Kochlöffel kleine Bläschen bilden, legt man die Küchlein nach und nach hinein und läßt sie goldbraun backen, was etwa 8 Minuten dauert. Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen und noch heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

25. Ausgezogene Fastnachtsküchlein II.

Die gleichen Zutaten und die gleiche Zubereitung wie in der vorigen Vorschrift. Nach dem Gehen wird der Teig wieder fingerdick ausgewellt, dann aber mit dem Backrädchen in verschobene Rechtecke geschnitten. Nachdem sie nochmals eine halbe Stunde gegangen sind, zieht man sie in der Mitte dünn aus und backt sie schwimmend goldgelb. Nach dem Backen werden sie noch heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

26. Hefenwaffeln.

Man mache ein Hefenstück aus etwas Mehl, 20 Gramm Hefe und etwas lauer Milch. Wenn es gegangen ist, gibt man 500 Gramm Mehl, 2 Eier, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu; schlage den Teig tüchtig ab, lasse ihn mehrere Stunden, am besten über Nacht, an nicht zu kaltem Orte ruhen. Man gibt in jede Form des Waffeleisens ein wenig Butter, dann einen kleinen Schöpflöffel Teig und hält das Eisen ins Feuer, bis die Waffeln auf beiden Seiten fertig sind. Sie werden mit Zucker bestreut.

27. Topfnudeln.

1 Pfd. trockener Hefe, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 10 Gramm Preßhese, die in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöst wurde und etwas Salz, werden zu einem Teig verarbeitet, dann längliche Nudeln davon geformt. Diese läßt man mit einem Tuche zugedeckt auf dem Nudelbrett $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden gehen, dann backt man sie im Tiegel mit Milch, Schmalz und etwas Zucker. Man nimmt soviel von der Flüssigkeit, daß sie etwas die Nudeln bedeckt, läßt sie kochen, daß die Topfnudeln darin schöne Krüstchen bekommen. Man ist Dunstobst dazu.

28. Hefenanisbrot.

2 Pfd. Mehl werden mit 40 Gramm Hefe, etwas lauer Milch zum Hefenstück verarbeitet, dazu $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 1 Ei, etwas Anis, Zucker und Milch. Der Teig wird recht geschafft, man läßt ihn wieder gehen, setzt lange Brötchen aufs Blech, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit etwas Eigelb und backt sie bei lindem Feuer, schneidet sie noch warm in Schnitten. Am nächsten Tag backt man die Schnitten auf beiden Seiten.

29. Hefenklöße.

Zutaten: 450 Gramm Mehl, etwas Milch, 1 Ei, 18 Gramm Hefe, etwas Zucker und Zitronenschale. Man macht einen Hefenteig, läßt ihn gehen, vermischt ihn dann mit dem übrigen Mehl, gibt das Ei, etwas Salz, den Zucker und soviel Milch dazu, daß es einen sehr festen Teig gibt. Man läßt ihn, wenn er tüchtig abgeschlagen ist, 2 Stunden gehen, formt dann auf dem bemehlten Nudelbrett Klöße daraus, die noch einmal $\frac{1}{2}$ Stunde gehen müssen, oder sticht mit dem Löffel Späzen ab, gibt sie auf einen Seiber und kocht sie entweder $\frac{1}{4}$ Stunde im Dampf, oder 10 Minuten in einem großen Topf Salzwasser. Man muß die Klöße sofort, wenn sie gekocht sind, in der Mitte auseinander reißen, da sie sonst zusammenfallen. Wenn sie ohne Ei bereitet werden, nimmt man 25 Gramm Hefe.

12. Vom Pudding.

Der Pudding ist immer eine nahrhafte, sehr empfehlenswerte Speise (wir erinnern an die Gemüsepuddings, Fischpuddings usw., die vorn im Kochbuch zu finden sind), die auch, als Süßspeise nach einer dicken Suppe gegeben, vollständig zum Sattwerden ausreicht.

Man merke sich, daß die Eier fast ganz durch Grieß- und Eiersatz, daß die so selten gewordene Milch durch angerührtes Milchpulver oder durch Magermilch und daß die Semmel oder das Milchbrötchen durch gebähtes Schwarzbrot oder durch Zwieback ersetzt werden können, ohne den Pudding zu verschlechtern. — Die Puddingform muß gut und dicht sein, daß kein Wasser eindringen kann. Sie muß sehr gut ausgepinselt und dann mit Bröseln ausgestreut werden, damit der Pudding nirgends anhängen kann. Man Sorge dafür, daß bei Aufsläufen und Puddings, die im Herd oder Gasbackofen aufgezogen werden, letzterer schon die nötige Hitze hat, wenn die Masse hineingestellt wird; ist der Ofen zu heiß, so muß er vorher aufgemacht und für weniger starkes Feuer gesorgt werden. Fast alle Aufsläufe kann man wie die Puddings im Wasserbad kochen; dazu läßt man in einem großen Topf, in den die Puddingform gut hineinpaßt, etwas Wasser kochen, füllt die gut gesettete Puddingform mit der Masse nur zu $\frac{2}{3}$ voll, damit sie Platz zum Aufgehen hat, auch den Deckel der Form bestreicht man mit Butter und bestreut ihn, wie die Form, mit Semmel- oder Zuckerbröseln, dann schließt man den Deckel fest. Das Wasser des Topfes, in dem der Pudding gekocht wird, darf nur zur Hälfte der Form reichen. Der Wassertopf muß auch fest geschlossen werden. Nach 20 Minuten kochen kann man das ganze Wasserbad, ohne den Deckel zu öffnen und ohne an dem Topf zu rütteln, um Feuer zu sparen, sehr vorsichtig in die Koch-

Befegnete Maßzeit.

kiste stellen; der Pudding muß aber unausgesetzt die nötige Zeit fortkochen, da er sonst leicht zusammensinkt. Dann hebt man vorsichtig den Deckel ab und stürze ihn auf erwärmte Platte.

1. Einfacher Brotpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. altes Brot, halb Wasser halb Milch zum Einweichen, 1 Ei, 20 Gramm Butter, etwas Rosinen und Zucker.

Brot- und Semmelreste werden eingeweicht, ausgedrückt und glatt verrührt, Butter, Zucker und das Ei gelb werden mit dem Brotbrei und den Rosinen vermischt, zuletzt kommt der steif geschlagene Eischnee unter die Masse. Man kocht den Pudding $1\frac{1}{4}$ Stunde im Wasserbad. Fruchtstoffsüße schmeckt sehr gut dazu. Verfeinert kann der Pudding werden durch Zugabe von 50 Gramm Schokolade.

2. Graupenpudding.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Graupen werden etwas geröstet und gemahlen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haferslocken, $\frac{3}{4}$ Liter schwarzer Kaffee (Malzkaffee) wird darüber gegossen und 2—3 Stunden stehen gelassen, dann rührt man dazu 4 Eßlöffel Zucker, 4 Eßlöffel Marmelade und 2 Backpulver dazu; die Puddingform wird gut geschmiert und gefüllt. Man kocht im Wasserbad 1 Stunde auf dem Gas und dann noch 2—3 Stunden in der Kochkiste.

3. Sächsische Apfelpfanne.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Käse (weißer), 20 Gramm Butter, 175 Gramm Mehl, 2 Pfd. Apfel, etwas Zucker und Zimt.

Aus dem weißen Käse, der Butter und dem Mehl macht man einen Teig und legt die Hälfte davon in eine flache ausgefettete Pfanne, darauf kommen die recht fein geschnitzelten Äpfel, die mit Zucker und Zimt vermischt sind und als Schluß die zweite Hälfte des Teiges. Man backt 1 Stunde im Ofen.

4. Maisgriechpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Maisgriech, 1 Liter Magermilch, 40 Gramm Butter, etwas Weinbeeren, abgeriebene Zitronenschale, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Backpulver und etwas Salz. Der Maisgriech wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kochender Magermilch angebrüht und zugedeckt stehen gelassen. Die übrige Magermilch, die Butter und etwas Salz läßt man aufkochen, gießt sie über den Griech, kocht sie zu einem Brei (10 Minuten) und läßt etwas erkalten. Zucker und Backpulver werden mit dem Brei recht gut verrührt — statt Zitronen und Rosinen kann man auch 100 Gramm Schokoladenpulver dazugeben. In eine geschmierte, ausgebröselte Form wird eingefüllt, diese im Wasserbad $\frac{1}{2}$ Stunde angekocht und in der Kochkiste 5—6 Stunden weitersieden lassen.

5. Quarkpudding (Weißer Käse).

$\frac{1}{2}$ Pfd. weißer Käse wird mit 1 Pfd. gekochten Kartoffeln, 6 Eßlöffel Zucker ($\frac{3}{8}$ Pfd. Sirup und 2 Eßlöffel Zucker), knapp $\frac{3}{4}$ Liter Magermilch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, ein Ei, $\frac{1}{4}$ Pfd. Griech, vielleicht ein paar Rosinen oder geriebene Nüsse gemischt und in gestrichener Form im Wasserbade ca. 1 Stunde gekocht.

6. Gersten- oder Hafergrüzenpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Gersten- oder Hafergrüze werden in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dick ausgequollen, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pfd. geriebene Kartoffel, 1 Ei, wenig Griech, Semmel oder Mehl darangegeben, sodaß eine steife Masse entsteht. Sie wird in eine Form gefüllt und im Wasserbad 1 Stunde gekocht.

7. Mehlpudding.

Man läßt 20 Gramm Hefe mit etwas Mehl und Milch gehen, rührt 20 Gramm Butter schaumig, gibt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, etwas Vanillezucker, Weinbeeren, Sultantinen, wenn möglich ein paar geriebene Mandeln, 1 Ei, das auch weggelassen werden kann, und die Hefe dazu.

schlägt den Teig gut ab und füllt ihn in die gut gestreute Puddingform. Er muß, darin zugedeckt, noch $\frac{1}{2}$ Stunde gehen und wird dann im Wasserbad $1\frac{1}{2}$ Std. gekocht.

8. Apfelsagopudding.

1 Tasse Sago wird mit 6 Tassen Wasser aufgeweicht, 10 kleine Äpfel werden geschält und gekocht, mit dem Sago vermischt und dann $\frac{3}{4}$ Stunden in der Puddingform gebacken, mit Milch und Zucker serviert.

9. Sagopudding.

2 Liter Magermilch werden mit etwas Vanille oder Zitronenschale ins Kochen gebracht. $\frac{3}{4}$ Pfd. Sago werden unter Rühren hineingestreut. Wenn es wieder kocht, stellt man den Topf an die Seite des Herdes oder in die Kochkiste und läßt den Sago langsam aufquellen, bis er ein glasiges Aussehen hat und die Masse breiig geworden ist. Eine Puddingform wird mit Fett bestrichen, mit Zucker und 1 Prise Salz gleichmäßig bestreut, dann die ausgekühlte Masse hineingefüllt, die Form gut verschlossen in kochendes Wasser gestellt und 1 Stunde gekocht.

10. Broteremepudding.

1 Tasse ganz fein geriebene Brotkrumen werden mit 4 Tassen Milch vermengt. Wenn das Brot weich ist, füge man die gut geschlagenen Dotter von 3 Eiern und dann das geschlagene Eiweiß von 2 Eiern hinzu, schlage die Masse tüchtig, würze mit etwas geriebener Zitronenschale, tue sie in eine Form und backe sie, bis die Masse fest und hellbraun ist. Dann lege man eine Schicht Apfelmarmelade oder Apfelmus darauf und darüber das mit einem Eßlöffel Zucker zu Schnee geschlagene dritte Eiweiß und lasse noch einen Augenblick im Backofen backen.

11. Siruppudding.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Weizenmehl oder Gerstenflocken oder Maismehl mit geriebenen Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. Sirup, 2 Eß-

löffel Zucker, 75 Gramm Margarine oder anderes Fett, 1 Teelöffel Backpulver oder doppelkohlen-saures Natron, 3 Eßlöffel Grieß, $\frac{1}{4}$ Liter Buttermilch oder Milch, etwas gestoßenen Zimt und Nelken. Die Masse wird mit dem erwärmten Sirup zusammen verarbeitet und in eine gut vorbereitete Puddingsform gefüllt und 2 Stunden im Wasserbad gekocht. Dann wird der Pudding gestürzt und heiß mit einer heißen Frucht- oder Apfelweinsosse angerichtet.

12. Kartoffelpudding.

1 Pfd. Kartoffeln, 100 Gramm Grieß oder Weismehl, 50 Gramm Zucker, 3 bittere Mandeln, Saft und Schale einer Zitrone, 2 Teelöffel Backpulver. Die tags zuvor in der Schale gekochten Kartoffeln werden abgezogen und gerieben, dann werden sie mit den angegebenen Zutaten (Backpulver zuletzt) gut verrührt und der Pudding in einer gut vorbereiteten Puddingsform 1 Stunde gekocht.

13. Pudding von Kartoffeln.

80 Gramm Zucker, 10 bis 12 geriebene bittere Mandeln, 2 Eigelb werden schaumig gerührt, dazu 3 große, am Tage vorher gekochte Kartoffeln (ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd.), fein gerieben, ferner $\frac{1}{2}$ Tassenkopf Milch, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Maismehl oder auch anderes Mehl, den Eierschnee und 1 Teelöffel Backpulver. Die Masse wird in eine gebutterte, verschließbare Puddingsform gegeben und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Dazu eine Sosse aus einem Tassenkopf Apfelwein, Zucker, Zitronensaft, 1 Ei und einem knappen halben Teelöffel Kartoffelmehl. Dies wird, wenn der Pudding fertig gebacken ist, über dem Feuer geschlagen, bis es steigt. Dieser Pudding kann, mit einer kräftigen Suppe vorher gegeben, als vollständiges Mittagessen betrachtet werden.

14. Stärkpudding mit Mischobst.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Prise Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 100 Gramm Mischobst, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Zucker.

Daß am Tag vorher eingeweichte Obst kocht man mit dem Einweichwasser und mit Zucker langsam weich und gibt es in eine Schüssel. Zu der Milch fügt man die Gewürze, wenn sie kocht, und das mit Wasser und Milch angerührte Kartoffelmehl und läßt dieses unter stetem Rühren einmal aufkochen. Die Masse schüttet man auf das Obst und läßt den Pudding kalt werden.

15. Schokoladepudding I.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch bringt man zum Kochen; 80 Gramm Schokolade wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser glatt angerührt und der Milch beigegeben und sobald diese wieder kocht, 150 Gramm Grieß nebst dem nötigen Zucker beigegeben. Den Grießbrei, welchen man 10 Minuten kochen läßt, stellt man zum Abkühlen ans Fenster, gibt ungefähr nach $\frac{1}{4}$ Stunde den Schnee von 2 oder 3 Eiweiß zu und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte, mit Zucker bestreute Form. Zum Pudding kann man eine Vanillesoße reichen.

16. Schokoladepudding II.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Kaffeelöffel Kakao auflösen, etwas Zucker und Vanille, alles verrühren und kochen lassen. 12—15 Gramm Gelatine auflösen und darunter. Dann 1 Eigelb mit der heißen Schokolade abrühren, etwas abkühlen lassen und den Eischnee darunter. In die Form füllen und kalt stellen.

17. Schokoladepudding III.

2 Löffel Mehl, ungefähr 2 Tafeln Schokolade werden zu einem Brei gekocht. Dann wird ein Stückchen Butter mit Zucker schaumig gerührt, 3 Eigelb, eins nach dem andern, daran gerührt und dann der Brei darunter gemengt und zuletzt der Schnee von den 3 Eiern. Die Form wird mit Fett ausgepinselt und mit Semmelbrösel bestreut, dann kommt die Masse hinein und wird 1 Stunde stehen lassen. Soße nach Belieben.

18. Schokoladepudding IV.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao, $1\frac{1}{2}$ Päckchen Schokolade-Puddingpulver werden mit etwas kalter Milch verrührt, dann das übrige von dem Liter Milch kochen lassen und die verrührte Schokolade dazu rühren. 2 Eigelb werden in ziemlich viel gestoßenem Zucker (eine große Tasse voll) gerührt und auch in die Masse gerührt. Die 2 Eiweiß werden zu leichtem Schnee verrührt und dann schnell darunter geschlagen. Dann kommt die ganze Masse in eine mit frischem Wasser ausgespülte Form. 4 Stunden vor Tisch machen, damit es noch steht.

19. Schokoladepudding V.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Schokoladepulver wird mit 3 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Liter Milch und 12 Blatt Gelatine angerührt und fest auf dem Feuer (Gas) geschlagen bis es kocht, dann abkühlen lassen und dabei immer dazwischen ein bißchen rühren, damit es keine Knollen gibt. Die 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und auch dazwischen rühren. Die Form mit Butter austreichen und erst am nächsten Tag stürzen.

20. Schokoladepudding VI.

1 Liter Milch; $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, etwas Zucker läßt man zusammen aufkochen, rührt 20 Gramm Gelatine hinein und rührt die Masse bis zum Erkalten, damit die Gelatine nicht unten ansetzt. Dann schüttet man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form.

21. Karamel-Koch.

Von 3 Eßlöffel Zucker brennt man ein hellgelbes Karamel und gibt 2 Eßlöffel Wasser dazu. Man hat 6—8 Brötchen in Milch oder Wasser eingeweicht und durch ein Sieb gedrückt. 1 Löffel Butter wird fein abgerührt, 2 Eigelb und 3 Löffel Zucker werden in die durchgedrückten Brötchen hineingemengt, zuletzt das Karamel und den Schnee der 2 Eiweiß. Man backt es in einer Puddingform und übergießt es mit folgender Soße: 4 Eßlöffel Zucker werden zu Karamel gebrannt, man gießt

etwas Wasser zu und $\frac{1}{4}$ Liter Milch, in die man 1 bis 2 Löffel Mehl gerührt hat und läßt aufkochen.

22. Eierpudding.

4 Eier werden gut geschlagen, 2 Tassen Milch hinzugefügt, eine kleine Tasse gesiebtes Mehl wird unter beständigem Rühren allmählich dazugegeben und das ganze noch etwas länger geschlagen. Dann gießt man die Masse durch ein feines Sieb in eine Puddingform, die einen festschließenden Deckel hat, schließt denselben und läßt den Pudding in kochendem Wasser ohne Unterbrechung und ohne den Topf zu bewegen, 1 Stunde kochen. Dann lasse man ihn auf eine Schüssel hinauszugleiten und serviere ihn sofort.

23. Dunkel Thoms-Pudding.

In einer Schale rührt man 250 Gramm Mehl mit 250 Gramm Sirup an. Gibt 125 Gramm mit etwas Mehl feingehacktes Rindsnierenfett, 60 Gramm gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel Ingwer, 1 Teelöffel Zimt, wenig Nelken und Muskatblüte, 1 Teelöffel Detters Badin und etwas Salz dazu und schlägt darauf eine mittelgroße Tasse Buttermilch mit 2 Eiern, mischt sie in den Teig und gibt diesen in eine butterbestrichene Form, um den Pudding 2 Stunden im Wasserbad zu kochen oder in der Ofenröhre zu backen.

„Aus: Davidis Holle.“

24. Bauernpudding.

1 Pfd. mittelgrobe Hafergrütze, 100 Gramm Rosinen, 2 Eßlöffel geriebene Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, 100 Gramm Fett, Salz und Zucker. Die Hafergrütze wird am Abend vor dem Gebrauch gut gewaschen und dann mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Weichen stehen lassen. Das von der Grütze am nächsten Morgen nicht abgenommene Wasser ist abzugießen. Nun gebe man zur Grütze die übrigen Zutaten. Alles gut miteinander verrührt und dann in eine mit Fett ausgestrichene und mit

Semmelbrösel ausgestreute Puddingform getan. Der Pudding wird 2 Stunden im Wasserbad gekocht, dann stellt man ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde in die Kochkiste. Reste vom Pudding kann man kalt in Scheiben schneiden und mit Fett aufbraten. Man bestreut ihn mit Zucker.

25. Saurer Milchpudding.

$\frac{1}{2}$ Liter saure Milch, 100 Gramm Zucker, Saft einer halben Zitrone, 6 Blatt rote Gelatine. In die mit Zucker und Zitronensaft vermischte Milch gibt man die aufgelöste Gelatine. Die Speise muß einige Stunden stehen, bis sie steif wird. Sie wird mit Vanillesoße zu Tisch gegeben.

26. Apfelpudding.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Musäpfel werden geschält, nachdem das Kernhaus entfernt ist, in dünne Scheiben geschnitten, mit 2 Löffel Wasser und Zucker, nach Geschmack 1 Gewürznelke, etwas geriebene Zitronenschale unter Umrühren zu Mus gekocht, vom Feuer genommen. Dann wird 1 Ei oder ein Eipulver zugegeben und 130 Gramm geriebenes Schwarzbrot mit etwas Milch angefeuchtet, sodasß ein ziemlich fester Teig bleibt. Man streicht eine Puddingform mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brot und läßt $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbad kochen. Apfelwein- oder Schaumsoße ist sehr gut dazu.

27. Die Dominikaner von Santa Maria Novella in Florenz werden auch nicht wissen, wie sie dazu kamen, einem süßen Reispudding den Namen zu geben. Aber dunkelbraun und weiß ist auch sein Gewand. Reis wird in Milch weichgekocht, zum Beispiel $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis braucht $\frac{3}{8}$ Liter Milch. Ist es gar und etwas verkühlt, rührt man 2 Eigelb, 1 wallnußgroßes Stückchen Butter, Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und den Eierschnee der 2 Eier darunter und kocht ihn in der Form, die mit geschmolzenem Zucker ausgegossen werden kann, noch 1 Stunde. Schokolade wird auf dem Feuer mit Wasser

zerrührt, viel davon auf wenig Wasser! So ist es schon die fertige Tünke.

„Aus einem Büchlein von Jda Boy-Ed.“

28. Hafersfloeden-Allerlei.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Hafersfloeden werden mit etwas kochender Milch übergossen. Dann schneide 2 Zwiebeln in Scheiben, ebenso 2 Tomaten, reibe 2—3 gekochte, kalte Kartoffeln. Weiche 1 Brötchen in Milch oder Wasser ein, nimm Salz, nach Belieben Muskat, fein geschnittene Petersilie, 1 Prise Majoran und Thymian oder beides dazu, dann 2—3 Eßlöffel geriebenen Käse, gleichviel welcher Sorte, 2 Eier und etwas Eiersatz, nach Möglichkeit auch etwas Fleischbrühe oder Maggwürfel oder etwas Milch. Das alles wird gut durcheinander gemengt und kommt in eine gut ausgestrichene Form, die erst mit Weckmehl oder Zwiebackmehl ausgestreut wird. Obenaufl trösle den Saft einer halben Zitrone, streue etwas geriebenen Käse darauf und lege ein paar Butterflöckchen obenaufl. Es wird $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden im Backofen gebacken.

29. Hafersfloedenpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Hafersfloeden werden durch die Fleischhackmaschine getrieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Hafersfloeden läßt man ganz und kocht beides in einer Tasse Magermilch auf. Dann rührt man 1 Löffel Fett oder Butter, 2 Eigelb, 6 Eßlöffel Zucker, etwas Zimt und gestoßene Nelken, 1 Päckchen Backpulver und 1 Messerspitze Natron darunter, schlägt das Eiweiß zu Schnee und füllt alles in die gestrichene Auflaufform. Man läßt es $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Ofen backen.

30. Lagenpudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver, 125 Gramm Obstmus. In die kochende Milch gibt man die Gewürze und das angerührte Puddingpulver und läßt die Masse unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Dann füllt man sie lagenweise mit dem Obstmus in eine Form oder

Schüssel und stürzt den Pudding nach dem Erkalten. Zubereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

31. Kastanienpudding.

1 Pfd. getrocknete Kastanien werden gut gewaschen, 4—6 Stunden eingeweicht, mit etwas Natron 20 Minuten angekocht und über Nacht in die Kochkiste gestellt; dann werden sie durch die Fleischhackmaschine getrieben. 1 bis 2 Eier rührt man mit etwas Fett, 1 Tasse Milch (Trocken- oder Büchsenmilch), gibt die Kastanien, etwas Vanille, 1 Backpulver und nach Belieben etwas Zucker dazu. Man kann den Pudding noch verfeinern, indem man 60 Gramm Kakao dazugibt. Der Pudding kommt in eine gefettete Puddingform ins Wasserbad, um 1 Stunde zu kochen. Dazu schmeckt eine Vanillesoße oder Fruchtsaft, auch eine Schokoladesoße ganz ausgezeichnet.

32. Kabinettpudding.

Zu diesem Pudding lassen sich auch alle Arten von Kuchenresten verwenden, besonders gut eignet sich süßer Zwieback. Man legt die gut gestrichene Form mit 100 Gramm Zwieback aus, streut auf den Boden Rosinen, Weinbeeren, etwas Mandeln, Orangeat und Zitronat, Zucker, Vanillezucker, gibt darüber Kuchenscheibchen oder gebrochene Zwieback, bestreut sie wieder mit den feingeschnittenen Zutaten, legt darauf Zwieback und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Man verquirkt 1 Ei mit $\frac{3}{8}$ Liter gezuckerter Milch, gießt sie darüber und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad.

33. Kalter Maniokagrießpudding.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 1 Prise Salz, 100 Gramm Maniokagrieß, 2 Eßlöffel Zucker gut gekocht. Mische etwas Vanille oder Zitronengeschmack, oder 30 Gramm Schokolade darunter, fülle die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürze sie am andern Tag.

13. Süße Soßen.

1. Vanillesoße.

1 Eßlöffel Kartoffelmehl und 1 Prise Salz werden mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch verrührt und aufgekocht. 1 Ei oder $\frac{1}{2}$ Löffel Eierjaß, 2 Teelöffel Vanillezucker oder $\frac{1}{2}$ Schote Vanille, 2 Eßlöffel Zucker rührt man mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch glatt und gießt es unter Rühren zur etwas abgekühlten Soße.

2. Milchsoße.

20 Gramm Butter (Margarine), 40 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter abgerahmte Milch, 1 Prise Salz, Zucker, nach Geschmack etwas Muskat. Mehl und Milch werden glatt angerührt und auf dem Feuer dickgeschlagen; dann gibt man Butter hinein und Salz und Zucker.

3. Sirupsoße.

9 Eßlöffel Sirup, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 gestrichener Eßlöffel Mehl, 1—2 Eßlöffel Essig. Wasser und Sirup aufkochen, das glatt verrührte Mehl und den Essig dazugeben und nochmals kochen lassen.

4. Karamelsoße.

Gib in heißgemachte eiserne Pfanne 75 Gramm Zucker, röste ihn hellbraun und gib 1 Eßlöffel Wasser dazu. Wenn der Karamel die richtige Farbe hat, gieße $\frac{1}{2}$ Liter Milch dazu und lasse es aufkochen; 15 Gramm Kartoffelmehl oder Gustin, das in etwas kaltem Wasser angerührt wurde, lasse mit durchkochen.

5. Schokoladesoße.

Gib in $\frac{1}{2}$ Liter Milch 50 Gramm Schokolade oder statt dessen 1 gehäufte Teelöffel Kakao, 2 Eßlöffel Zucker,

1 Messerspitze Vanillin, dann 15 Granm in kaltem Wasser angerührtes Mais- oder Kartoffelmehl, um die Soße sämig zu machen.

6. Rosinensoße.

100 Gramm Rosinen und 100 Gramm Korinthen werden verlesen, gewaschen und im Handtuch getrocknet, daß die Stielchen zurückbleiben. Man setzt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale bei; wenn es recht aufgekocht hat, kann man 1 Gläschen Wein dazugießen; dann röstet man 1 Löffelchen Mehl in Butter gelb und gibt dies, wenn man sie hat, mit einigen feingeschnittenen Mandeln zu der Soße, welche man noch $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen läßt.

7. WeinsöÙe.

Man koch einige Korinthen und Rosinen mit einem Stückchen Zimt und Zucker in etwas Wasser weich, schüttet $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein dazu, läßt es aufkochen und schlägt vor dem Anrichten 2 Eigelb daran.

8. SchaumsoÙe.

2 Eigelb und 1 ganzes Ei rührt man schaumig, schlägt weiter mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker; in $\frac{1}{2}$ Liter Apfelwein hat man 1 Teelöffel Mehl angerührt und gibt das nun zu den Eiern aufs Feuer und schlägt mit dem Schneebesen, bis die Masse einmal aufgekocht hat; man darf nicht kochen lassen, weil sonst die Soße gerinnt; man muß noch eine Minute weiterschlagen und die Soße sofort in eine bereitstehende Schüssel schütten.

9. SchaumsoÙe mit Rum.

Die gleiche Vorschrift, nur wird vor dem Anrichten ein kleines Glas Rum dazugegeben.

10. ZitronensoÙe.

Von einer gereinigten Zitrone reibt man die Schale ab auf etwa $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, den man mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und dem Saft von 2 Zitronen aufkochen läßt,

und bindet die Soße mit 1 Eßlöffel Mais- oder Kartoffelmehl, das in kaltem Wasser angerührt war. Die Soße kann kalt oder warm gegeben werden; Zitronenkerne dürfen nicht mitkochen.

11. Fruchtsoße.

$\frac{1}{2}$ Pfund Himbeeren und $\frac{1}{2}$ Pfund Johannisbeeren werden gewaschen, abgestreift und mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser weichgekocht, dann durch ein feines Sieb getrieben, mit 100 Gramm Zucker zum Kochen gebracht und 1 Teelöffel mit wenig kaltem Wasser angerührtes Stärkemehl zugegeben. Nach 3 Minuten Kochzeit wird die Soße angerichtet, die zu Puddings und dergleichen paßt.

12. Himbeersoße.

$\frac{1}{2}$ Liter Himbeeren werden mit 2 Eßlöffel Zucker und einem kleinen Stückchen Zimt mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gekocht. Sind die Himbeeren weich geworden, drücke man sie durch ein Haarsieb, rühre 1 Kaffeelöffel voll Stärkemehl mit kaltem Wasser glatt an, gibt es dazu und lasse es noch einen Augenblick mitkochen.

Genau so macht man aus abgebeerten Johannisbeeren, Heidelbeeren, Zwetschen usw. eine Soße, die dann zu allen Eierspeisen und Puddings paßt.

13. Hagebuttensoße I.

$\frac{1}{2}$ Pfund getrocknete Hagebutten werden mit 1 Liter Wasser mittags eingeweicht, abends angekocht und über Nacht in die Kochkiste gestellt. Wenn das Wasser ganz eingekocht ist, werden sie durch ein Sieb getrieben, dann wird 1 kleiner Löffel Kartoffelmehl mit Zucker und kaltem Wasser angerührt, ein Stückchen Zimt dazugegeben und dies mit der Soße noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

14. Hagebuttensoße II.

1 Handvoll frischer Hagebutten wird mit stark $\frac{1}{2}$ Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimt durchgekocht und mit

soviel Kartoffelmehl mit Wasser durchgerührt, daß die Soße sich bindet.

15. Apfel-, Kartoffel-Soße zu Klößen.

Ein paar große, säuerliche Äpfel werden im Ofen gebraten; nachdem sie etwas erkaltet sind, schält man sie vorsichtig ab und drückt den Brei durch ein Sieb, sodas das Kernhaus zurückbleibt. Dann preßt man 3—4 mittelgroße, noch heiße Kartoffeln durch die Presse, mischt diese mit dem Apfelmehl, fügt 2—3 gewässerte, gepuzte, feingehackte Sardellen und etwas Zucker dazu, sodann etwas Brühe, die von einem Brühwürfel gemacht sein kann, etwas milden Essig oder Zitronensaft und — wenn man es hat — 1 Löffel Del, der aber ebensogut weggelassen werden kann. Die Soße kann dickflüssig sein.

16. Saftsoße.

$\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 15 Gramm Kartoffel- oder Maismehl. Man rührt 15 Gramm Mehl mit wenig kaltem Wasser glatt, füllt das Wasser auf $\frac{1}{4}$ Liter auf und bringt es zum Kochen, dann gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft zu, rühre gut um und stelle es zum Erkalten hin.

Zu Flammeri kann man auch unverdünnten Fruchtsaft geben, wenn man solchen in größerem Vorrat hat.

17. Sago-Soße.

40 Gramm Sago wasche man und lasse ihn langsam mit etwas Wasser, Zitronenschale und ganzem Zimt weichkochen, dann gebe man etwas Zucker, den Saft einer Zitrone und ein Gläschen Wein dazu. Echter Sago muß ungefähr 2 Stunden kochen, Perlsgago braucht nur $\frac{1}{2}$ Stunde Kochzeit.

14. Kalte süße Speisen

und darunter vor allem alle Flammeris, jede Creme und Grütze müssen einen festen Stammpfatz in unserem Küchensettel haben. Gibt es doch in der Kinderstube kein schöneres und bekömmlicheres Abendessen, besonders in allen warmen Monaten, als einen leichten Flammeri, der in allen Arten und Farben täglich neu und gut schmeckt und schon morgens oder tags vorher gemacht werden kann. Auch für die Großen ist irgend eine Grütze, eine Kaltschale oder eine kalte Körnerspeise, wie Reisberg oder Grünkernspeise mit Fruchtsoße, ein sehr willkommenes Abendbrot, das von der geplagten Hausfrau nicht erst kurz vor Tisch gemacht wird und sie so in den schönen Nachmittagsstunden nicht an die Küche fesselt. Nahrhaft und gesund sind alle diese Speisen.

Die verschiedenen Kochvorschriften folgen nach, nur soll vorher bemerkt werden, daß kondensierte Vollmilch zehnfach mit Wasser verdünnt wird und dann doch noch so süß ist, daß man nicht mehr viel Zucker zusetzen muß. Alle Schüsseln und Töpfe zum Kochen einer Creme müssen ganz besonders glatt und rein sein, und alle Formen zum Stürzen werden dünn mit Del ausgepinselt oder — je nach der Vorschrift — gut mit kaltem Wasser ausgespült. Die Cremes müssen gleich von Anfang an auf dem Feuer etwas geschlagen werden; sobald sie warm werden, muß man immer schneller schlagen; wenn die Creme anfängt zu kochen, muß sie schnell vom Feuer genommen werden, man schlägt dann weiter, bis sie abgekühlt ist.

1. Grießflammeri I.

125 Gramm Grieß oder 75 Gramm Grieß und 35 Gramm Maïsgrieß oder 100 Gramm Maniokagrieß,

1 Liter Magermilch (oder halb Wasser, halb Milch), Zucker, Zitronenschale oder Vanille, 1 Ei, etwas Mandeln.

Die Milch wird mit etwas Wasser aufgekocht, der Zucker, Zitrone oder Vanille dazugegeben. Dann rührt man den Gries tüchtig schlagend ein und kocht 10 Minuten lang. Das Eigelb wird mit ein wenig Milch geschlagen, das steife Eiweiß daran gerührt und die Masse in eine mit kaltem Wasser gespülte Form eingegossen. Den nächsten Tag stützen.

2. Griesflammeri II.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, etwas Zitronenschale, 60 Gramm Gries, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen oder 1 ganzes Ei.

Die Milch kocht man mit Zucker, Salz und Zitronenschale auf, streut den Gries hinein, läßt ihn 20 Minuten unter rühren kochen. Der Brei wird heiß mit dem steifen Schnee der Eiweiß verrührt, in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegeben, nach dem Erkalten gestürzt, zur Suppe gegeben oder mit Saft angerichtet.

3. Grieschnee.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Gries, die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Der Gries wird ins kochende Wasser eingerührt, 6—8 Minuten kochen lassen, dann kommt noch der Saft der Zitrone dazu und man schlägt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde; das gibt eine ganze Schüssel voll.

4. Stärkesammeri.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Stück Vanille, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Weizenstärke oder Mondamin, 3 Eigelb, 3 Eierschnee. Milch und Vanille werden aufgekocht. Von den $\frac{3}{4}$ Liter Milch läßt man etwas zum Anrühren der Weizenstärke zurück. Wenn die Milch kocht, gibt man die kalt angerührte Weizenstärke dazu und läßt es 5 Minuten kochen. Das Eigelb wird mit etwas Milch verrührt zu der Masse gegeben und einmal aufgekocht. Der sehr steife Eischnee wird schnell untergezogen, sodann gibt man das

Befegnete Mahlzeit.

Ganze in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt den Flammeri nach dem Erkalten.

5. Stachelbeerflammeri.

1 Pfund frische oder ohne Zucker eingemachte Stachelbeeren werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack recht weichgekocht. 80—100 Gramm Kartoffel- oder Maismehl werden in knapp $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser klargerührt, zu den kochenden Stachelbeeren gegossen und unter beständigem Rühren gut durchgekocht, bis es dick ist. Dann wird es noch einmal mit Zucker abgeschmeckt und die Speise in ausgespülte Tassenköpfe oder in eine Puddingform gegossen und zum Erstarren kaltgestellt.

6. Rhabarberflammeri.

1—2 Pfund Rhabarber werden geschält, in dünne Stückchen geschnitten und mit kochendem Wasser auf einem Sieb überbrüht. Dann wird der Rhabarber mit $\frac{1}{2}$ Liter frischem Wasser und etwas Zitronenschale ganz weichgekocht und mit dem nötigen Zucker nach Wunsch vermischt. Das Ganze wird gemessen und auf 1 Liter Flüssigkeit 125 Gramm Mais- oder Kartoffelmehl genommen, das in einer Tasse kaltem Wasser klargerührt wurde. Es wird in den kochenden Rhabarber gegossen und unter stetem Rühren dickgekocht, dann in eine Schüssel gegossen und zum Erstarren kaltgestellt. Am besten am Tage vorher fertigmachen.

7. Kirschflammeri.

1 Pfund saftige Sauerkirschen werden entkernt, mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 4 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und 1 Stück Zimt weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit 100 Gramm mit etwas Wasser angerührtem Reismehl, Reiszgrieß oder Kartoffelmehl unter stetem Rühren zu einem dicken Brei gekocht, den man in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form füllt und erstarren läßt. Beim Anrichten wird der Flammeri gestürzt und mit Milchsoße, der man etwas Mandelgeschmack gegeben hat, zu Tisch gegeben.

8. Karamelflammeri.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird in einer Pfanne gebräunt, $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 1 Priße Natron, 1 Priße Salz und etwas Vanillin oder Vanille dazugegossen und kochen lassen und mit 30 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser glattgerührtem Maismehl gebunden. Man gibt in die vorbereitete Form den Flammeri, den man erkaltet stürzen kann.

9. Kaffeeflammeri.

Man rührt 60 Gramm Maismehl mit etwas Milch an, dann kocht man knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 60 Gramm Zucker, gibt das angerührte Maismehl dazu und läßt das Ganze unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Zulezt mischt man 1 Tasse starken Kaffee unter die fertige Speise und füllt diese in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.

10. Schokoladegrieff.

60 Gramm Zucker, 60 Gramm Schokolade, 50 Gramm Grieff, 30 Gramm Stärkemehl, 3 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, etwas Vanillezucker. Geriebene Schokolade, die Eigelb, Stärkemehl und Vanille werden mit der Milch glattgerührt und unter rühren zum Kochen gebracht. Dann wird der Grieff eingestreut und gargekocht. Zulezt wird der steife Eihsnee auf dem Feuer untergemischt und die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Man gibt Vanillesoße dazu.

11. Hanauer Schlickmilchflammeri.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Käse, $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch, 6—8 Blatt weiße Gelatine, eingemachte Johannisbeeren. Der Käse wird mit der Milch recht klargerührt, gesüßt, mit Vanille gewürzt und mit der aufgelösten Gelatine vermischt. Gestürzt, wird dieser sehr erfrischende Flammeri mit eingemachten Johannisbeeren überzogen.

12. Stachelbeerspeise.

1 Pfund unreife Stachelbeeren werden gepuzt und gewaschen und in reichlich Wasser mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und der dünnen Schale einer Zitrone ganz langsam weichgekocht. Um Zucker sparen zu können, überbrühe man Stachelbeeren wie Rhabarber erst mit kochendem Wasser, das man weggießt. — Inzwischen hat man 6—8 Zwiebäcke in eine tiefe Schüssel gitterartig übereinandergelegt und gießt nun die Stachelbeeren heiß darüber. Die Zwiebäcke müssen ganz von dem Saft durchzogen sein, darum müssen die Stachelbeeren sehr flüssig gekocht sein. Ein paar Stunden stehen lassen und recht kalt zu Tisch geben.

13. Kalte Grünkernspeise.

$\frac{1}{2}$ Pfund Grünkern werden ausgelesen, gewaschen und in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser eingeweicht. Nach 12 Stunden werden sie mit 1 Liter Magermisch weichgekocht und mit 2 Eßlöffeln Zucker gesüßt. Dann gibt man 2 Eßlöffel Kirschwasser dazu, 5 Blatt Gelatine werden in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und tüchtig in die noch heißen Grünkern gemischt. Man füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser gut ausgespülte Form. Man kann während dem Einfüllen eine oder mehrere Lagen ausgesteinte Kirschen, Zwetschen oder dergleichen dazwischengeben und stürzt die Speise vor dem Aufragen auf eine Platte. Am besten schmeckt Fruchtjuft dazu.

14. Reisschaum.

100 Gramm Reis werden blanchiert, darauf läßt man ihn im kochenden Wasser nicht zu weich kochen (am besten 10 Minuten auf dem Feuer und dann 1 Stunde in der Kochkiste, nachdem ein Teil des Wassers abgeschüttet wurde). Inzwischen quirlt man 1 Tasse Apfelwein, Saft einer halben Zitrone und die geriebene Schale derselben, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eigelb. Man läßt das zusammen auf dem Feuer zum Kochen kommen, gibt dann den Reis dazu und den geschlagenen Eierschnee, fülle die Speise in eine Kristallschale und esse sie kalt.

15. Maizenaspesje I.

2 Weingläser Milch werden mit einem Weinglas Maizena oder einem anderen Stärkemehl glattgerührt. 6 Weingläser Milch werden aufs Feuer gesetzt, 1 Glas voll geschälte geriebene Mandeln, 1 Glas voll Zucker, der Saft einer halben Zitrone und die Schale davon dazu gegeben. Wenn die Masse anfängt zu kochen, gibt man das glatt angerührte Stärkemehl hinzu. Ist die Masse dick, so wird sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Man serviert Fruchtsosse dazu.

16. Maizenaspesje II.

2 Liter Milch, 250 Gramm Maizena, Zucker, Vanille, 4 Eier. Milch, Zucker und Vanille werden zum Kochen gebracht, unterdessen rührt man das Maizena mit zurückgelassener kalter Milch an, erwärmt die Eigelb mit etwas kochender Milch und gibt die Maizena, wenn die Milch kocht, unter fortwährendem Rühren hinein. Wenn die Masse aufgeköcht ist, gibt man noch eine Handvoll Mandeln und Rosinen und die Eigelb hinein. Sobald die Speise etwas erkaltet ist, mengt man den gut geschlagenen Eierschnee darunter und stellt alles kalt.

17. Götterspesje.

Der Schnee von 3 Eiern wird mit 100 Gramm Zucker und 1 Tasse gut ausgelesener Preiselbeeren 1 Stunde lang gerührt. Diese Masse wird in eine Glas- oder Porzellanschüssel gelegt und folgende Creme darüber gegeben: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eigelb, 1 Stück Vanille, Zucker nach Geschmack werden gequirlt und auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht.

18. Apfelschnee.

Aus 2 Pfund Äpfeln hat man mit Wasser, Zucker und Zitronensaft ein steifes Mus gekocht, rührt darunter den ganz fest geschlagenen Schnee von 2 Eiweiß und überbackt die Masse 15 Minuten im gut durchhitzten Ofen.

19. Schwarz-weiß-rot.

Zutaten: 1. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 25 Gramm Zucker, 20 Gramm Maismehl, 15 Gramm Kakao.

2. $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 25 Gramm Zucker, 20 Gramm Maismehl, 3—4 geriebene Mandeln.

3. $\frac{1}{8}$ Liter stark roter Fruchtsaft, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 20 Gramm Maismehl (wenn nötig etwas Zucker).

Man macht hintereinander einen Schokoladen-, Milch- und Fruchtflammeri und gibt einen nach dem andern in eine mit Wasser gespülte Form oder in kleine Tassen oder Gläser, um sie am nächsten Tag zu stürzen.

20. Schokoladespeise.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Stange Vanille verkocht, 4 Eßlöffel Kakaopulver werden glattgerührt und mit ein wenig Salz und 3 Eßlöffel Zucker mit der heißen Milch $\frac{1}{4}$ Stunde geschlagen. Hierzu rührt man 1 Päckchen in Milch verquirktes Puddingpulver und 2 kaltverquirkte Eigelb, die Masse wird stetig rührend aufgekocht, bis zum Abkühlen wird gerührt. Dann der Eiweißschnee durchgezogen.

21. Kürbisspeise. (Vorzüglich.)

Koche 2 Pfund geschälten und in Stückchen geschnittenen Kürbis mit wenig Wasser weich, lasse es erkalten und treibe den dicken Kürbisbrei durch ein Sieb. Inzwischen hat man 175 Gramm Reis erst mit Wasser, dann mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch zu einem dicken Brei verkocht, rühre 40 Gramm Butter zu Schaum, füge 2 Eigelb, 60 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Zimt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, 20 Gramm geschälte, feingewiegte bittere Mandeln hinzu, gibt den erkalteten Reis dem Kürbisbrei und zuletzt den steifen Schnee der 2 Eiweiß dazu. Bestreiche eine Form gut mit Butter, fülle die Masse hinein und bade sie im Ofen schön braun. Die Kürbisspeise schmeckt warm genau so gut wie kalt.

22. Igel.

3 Eigelb werden mit 100 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel starkem Kaffee dick auf dem Feuer gerührt, dann läßt

man es abkühlen. 160 Gramm Butter werden schaumig gerührt und dann mit der Creme zusammen gemischt. Auf eine Platte legt man längliche Biskuits lagenweise und formt daraus einen Tegel. Man schüttet die Creme darüber und spickt sie mit geschälten Mandeln.

23. Rhabarbergrüze.

2 Liter Wasser, 5 große Stengel Rhabarber, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mondamin oder Panin, 100 Gramm Zucker. Der geschälte Rhabarber wird mit kochendem Wasser überbrüht, um ihm das bittere zu nehmen. In frischem Wasser läßt man den Rhabarber fest durchkochen, das Mehl wird mit etwas kaltem Wasser angerührt, dann wird alles zusammen noch fest durchgekocht. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form kommt die Grüze und wird am nächsten Tag gestürzt.

24. Rote Grüze I.

1 Liter Saft, oder $\frac{1}{2}$ Liter Saft und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser werden mit 2 Eßlöffel Zucker gesüßt. Da hinein werden 100 Gramm Grieß oder Sago eingerührt. Sago muß $\frac{3}{4}$ Stunden, Grieß 20 Minuten, Matzena eventuell 10 Minuten kochen. Die Form wird mit Wasser ausgespült, mit etwas Zucker bestreut und die Grüze eingefüllt. Nach 5 Stunden kann man sie stürzen.

25. Rote Grüze II.

500 Gramm Johannisbeeren werden zum Kochen gebracht (brauchen nicht abgebeert zu werden) und durch ein Haarsieb gerührt oder durch die Fruchtpresse getrieben. Dann tut man so viel Wasser hinein, daß die Flüssigkeit 1 Liter beträgt. Diese bringt man mit 4 Eßlöffel Zucker zum Kochen. Streut 125 Gramm Grieß hinein und läßt ihn unter ständigem Rühren 20 Minuten kochen. In eine Wasser gespülte Form füllen und erkalten lassen.

26. Schwarze Johannisbeergrüze mit ausgesteinten Kirschen

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Johannisbeeren werden abgebeert und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet. In den abgelauenen Saft nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker,

kocht ihn nochmals auf, daß es 1 Liter Saft gibt. Darin kocht man 125 Gramm Kartoffelmehl, das vorher mit etwas kaltem Wasser gut verrührt wird. Dann steint man schöne reife saure oder süße Kirschen aus, mischt sie unter die Masse und füllt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form. Die zurückbleibenden Johannisbeeren geben noch ein vortreffliches Mus.

27. Weingröße.

$\frac{1}{4}$ Liter Größe oder Grieß wird mit kaltem Wasser abgeschäumt, dann läßt man sie mit nicht zu vielem Wasser in emailliertem Kochgeschirr langsam etwas aufquellen und gibt, wenn das Wasser verquollen ist, nach und nach etwas Apfelwein nebst Zucker dazu, läßt Grieß oder Größe damit vollständig weichquellen und gar werden. Dann füllt man die Weingröße in eine mit kaltem Wasser gespülte Form, um sie zum Erkalten zu stellen. Die Speise kann entweder gestürzt oder in der Schüssel aufgetragen werden.

28. Holundergröße.

1 Liter Holunderbeeren, 75 Gramm Maizena oder Kartoffelmehl, 5 Löffel Zucker, 3 Löffel Apfelwein. Holunderbeeren müssen lange kochen, sie werden kalt gewaschen, etwa 20 Minuten angekocht und kommen dann in die Kochtiste. Nach ein paar Stunden rührt man sie durch ein Sieb und gibt den Brei, der, mit Wasser verdünnt, 1 Liter Flüssigkeit geben soll, nochmals in einen Topf und läßt ihn aufkochen. Das Stärkemehl hat man im Apfelwein verrührt, gießt es in die kochende Flüssigkeit und läßt es unter ständigem Rühren noch 3 bis 4 Minuten kochen. Die Größe kommt dann in eine gut gespülte Form und wird am nächsten Tag gestürzt.

29. Mokka-creme.

Man koche $\frac{1}{2}$ Lot Kaffee in $\frac{1}{2}$ Liter Milch, gieße es durch ein Sieb und lasse es erkalten. Inzwischen rührt man 4 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und schlägt es bis zum Erkalten. Man mische den Kaffee darunter und fülle die Creme in eine Glaschüssel.

30. Schokoladecreme in Förmchen.

125 Gramm Schokolade werden in 1 Liter Milch gekocht. 3 ganze Eier werden mit 125 Gramm Zucker geschlagen, dazu 4 Eßlöffel starken Kaffee, 1 Stange Vanille und 3 Kaffeelöffel Panin oder Mondamin, oder Kartoffelmehl. Wenn die Schokolade erkaltet ist, werden die anderen Zutaten langsam dazu gerührt. Man fülle die Creme in kleine Förmchen oder Tassen und koche sie im Backofen in einer Schüssel voll heißem Wasser, bis die Masse fest ist.

31. Creme von Erdbeeren.

Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, dann fügt man etwas Zucker und Vanille dazu und schlägt die Masse, bis sie steif wird. Man füllt sie in eine Glasschale und mischt, wenn möglich, etwas Schlagrahm darunter.

32. Creme von Johannisbeeren.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Johannisbeeren, 200 Gramm Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Perlsago, etwas Zimt werden $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht (wenig rühren), dann wird der festgeschlagene Schnee von ein paar Eiweiß daruntergemischt.

32a. Süße Gelatinespeisen.

Aus Gelatine macht man ebenso schmackhafte wie gesunde, leicht verdauliche und hübsch aussehende süße Speisen, die immer schnell gemacht sind und eigentlich nie mißlingen können. Man legt am besten die Blätter wenige Minuten vor dem Gebrauch in kaltes Wasser oder wäscht sie unter dem Wasserhahn einmal durch; dann rührt man die nötige Anzahl schnell in heiße Flüssigkeit, die aber gar nicht kochen sollte und rührt mit einem starken Löffel solange, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Die Speise wird am besten erst am nächsten Tag gestürzt. Auf 1 Liter Flüssigkeit 12—14 Blatt Gelatine.

33. Rosenrot.

Schalen von würzigen Äpfeln werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser gut aufgekocht und einige Stunden in die Kochliste

gestellt. Nach nochmaligem Aufkochen wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen. Der Saft von 1 bis 2 Drangen, Zucker und abgeriebene Zitronenschale kommt daran. Genügend rote und weiße Gelatine wird darin aufgekocht, daß die Masse nach dem Erkalten feststeht. In eine hübsche Form gestellt und gestürzt mit Schlagrahm, Rahm oder Milch serviert.

34. Schneeweiß und Rosenrot.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit Zucker, Vanillezucker und etwas Zitronenschale aufgekocht. 1 Teelöffel von Mondamin oder Kartoffelmehl in kalter Milch verrührt, daran getan und 5 Blatt weiße Gelatine mit aufgekocht. In eine kalt gespülte Form gestellt. Während die Masse zu schnellem Erkalten gebracht wird, bereitet man „Rosenrot“ nach obiger Vorschrift. Wenn beides genügend erstarrt ist, um nicht mehr ineinander zu laufen, wird Rosenrot auf Schneeweiß gefüllt. Gestürzt und mit kleinem Backwerk zu Tisch gegeben. Auch zu Schwarz-Weiß-Rot kann dieses Rezept in Verbindung mit der folgenden Schokoladenspeise Verwendung finden.

35. Schokoladenspeise.

3 Eßlöffel voll Kakao oder Puddingschokolade werden in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser angerührt und zum Kochen gebracht. $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzugefügt und mit dem nötigen Zucker und 6 Blatt weißer Gelatine aufgekocht. Vanille- oder Zitronenzucker nach Belieben. Mit rotem oder gelbem Fruchtgelee oder Marmelade zu Tisch gegeben.

36. Haselnußspeise.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochende, gesüßte, mit Zitronengeschmack versehene Milch werden 6—7 Blatt weiße Gelatine gerührt. Vom Feuer genommen und 1 Tasse voll geröstete und gemahlene Haselnüsse darunter gezogen. (Auch Walnüsse verwendbar.) Mit Vanillesoße zu Tisch geben.

37. Vanillespeise.

Zu $\frac{3}{4}$ Liter kochender Milch wird ein in wenig kalter Milch angerührtes Vanillesoßen-Pulver (Desser oder ähn-

liche Marken) mit dem nötigen Zucker und 3 bis 4 gemahlene Mandeln (halb bitter, halb süß), hinzugefügt und 6 Blatt weiße Gelatine darangegeben.

38. Apfelspeise.

6 Bratäpfel werden durch ein Sieb gestrichen. Mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch aufgefüllt, gesüßt, mit Zitrone gewürzt und mit 6 Blatt Gelatine aufgekocht (rot und weiß gemischt). Gestürzt und mit Makronen verziert.

39. Apfelsinenspeise (Orangen).

6 Orangen und 1 Zitrone werden in Hälften zerschnitten und auf einer Zitronenpresse ausgepresst. Saft und eventuell die abgeriebenen Schalen werden mit Zucker verrührt. In $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch werden 6 Blatt weiße und 1 Blatt rote Gelatine gerührt. Wenn ziemlich erkaltet, wird das Obst darunter geschlagen und die Speise in eine große oder mehrere kleine Förmchen gefüllt. Gestürzt und mit Makronen zu Tisch gegeben. Wer den Geschmack der Schalen liebt, reibe einen Teil der Orangen- und Zitronenschalen hinein.

40. Karamelcreme.

100 Gramm Zucker werden mit 4 Eigelb schaumig gerührt. Inzwischen bräunt man auf dem Feuer noch 100 Gramm Zucker, löscht mit $\frac{1}{8}$ Liter heißem Wasser ab und gibt dies, sobald der Zucker aufgelöst ist, mit $\frac{1}{2}$ Liter heißer Milch unter stetem Schlagen dem Eigelb bei. Die ganze Masse schlägt man auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen. Dann gibt man 10 bis 12 Blatt aufgelöste Gelatine zu, mengt sobald die Masse kalt geworden ist, den Schnee von 3 Eiweiß dazu und füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und läßt sie am besten auf Eis erkalten.

41. Vanillecreme.

5 Eigelb, 100 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Löffel Vanille, Eigelb, Zucker

und Stärkemehl werden mit der Milch glatt angerührt und dann auf dem Feuer zu einer dicken Creme geschlagen. 10 Gramm aufgelöste Gelatine wird untergemischt. Nachdem die Creme erkaltet ist, mischt man den Eischnee und, wenn möglich, etwas Schlagrahm darunter und füllt sie in eine kalt ausgespülte Form, um sie auf Eis erstarren zu lassen.

42. Apfelsinencreme.

4 Eigelb werden mit 150 Gramm Zucker schaumig gerührt, der Saft von 3 Orangen und 5 Blatt Gelatine werden vermischt und zuletzt kommt der steife Eierschnee dazu, dann stellt man die Creme kalt.

43. Pfirsich- und Aprikosenspeise.

10 bis 15 reife, rohe Früchte werden durch ein Sieb gestrichen, mit gemahlenem Zucker gesüßt und einem Gläschen Kirchwasser oder Kognak gemischt. 6 Blatt weiße Gelatine werden in $\frac{1}{2}$ Tasse kochenden Wassers ganz glatt gerührt und unter die Frucht gemengt. $\frac{1}{2}$ Liter geschlagenen Rahm darunter ziehen, ehe man die Speise in die Form füllt. (Auch geschlagenes Eiweiß ist verwendbar.)

44. Zitronenspeise.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen aufgekocht. 1 voller Teelöffel in Rahm glatt gerührtes Mais- oder Kartoffelmehl und 6 Blatt weiße Gelatine werden unter starkem Rühren hinzugesüßt; wenn etwas erkaltet, werden 1 bis 2 Eidotter, das fest geschlagene Eiweiß und der Saft der 2 abgeriebenen Zitronen darunter gezogen. In Glasschüsseln gefüllt und mit Makronen und kleinen Häufchen von Orangenmarmelade verziert.

45. Rhabarberkaltchale.

2 Pfd. Rhabarberstengel werden sauber gewaschen, gepuht, in Stücke geschnitten und mit 1 Liter Wasser weichgekocht. Durch ein Sieb getrieben, genügend Zucker

daran getan und mit 12 Blatt Gelatine ($\frac{3}{4}$ weiß, $\frac{1}{4}$ rot) aufgeköcht. Unter die erstarrende Masse werden 1 Tasse voll gut gewaschener Korinthen gezogen. In eine Glashüssel gefüllt und mit fein geschnittenen Mandeln bestreut oder bedeckt.

46. Quittenspeise.

4 gute Quittenäpfel oder Quittenbirnen werden sauber gewaschen, mit der Schale in dünne Scheiben geschnitten und mit 1 Liter Wasser gut durchgekocht. Zum völligen Erweichen werden sie 1 bis 2 Stunden in die Kochkütte gestellt. Alsdann durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker verrührt (etwa $\frac{1}{2}$ Pfd.) und unter Zusatz von 10 Blatt Gelatine nochmals aufgeköcht. Die erkaltete Masse wird in hübsche Glashüsseln gefüllt und mit Milch oder Rahm zu Tisch gegeben.

47. Weinkaltschale.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser rührt man 14 Blatt Gelatine (etwas rote dabei), süßt Zucker, geriebene Orangen- und Zitronenschale hinzu und läßt die Flüssigkeit kühl und halbstarr werden, ehe man $\frac{1}{2}$ Liter guten Apfel- oder Weißwein darunter mischt. In Glashüsseln gefüllt und mit Matronen verziert.

48. Himberkaltschale.

Auf 1 Pfd. reife, sauber eingezuckerte Himbeeren gießt man 1 Liter Wasser, bringt dies zum Kochen und hebt alsdann die Früchte mit dem Schaumlöffel schnell heraus. In die Flüssigkeit rührt man 12 bis 14 Blatt Gelatine ($\frac{3}{4}$ weiß, $\frac{1}{4}$ rot) und etwas Zitronensaft und zieht, wenn sie halbstarr geworden, die auf einem Sieb abgetropften Himbeeren darunter.

49. Molkenpeise.

In $\frac{1}{2}$ Liter Molke, die man bei der Siebkäsebereitung gewinnt, werden 5 Blatt weiße und 1 Blatt rote Gelatine gerührt, Zucker, der Saft einer Zitrone und etwas Marmelade hinzugefügt, und in eine ausgespülte Form gefüllt. Mit Vanillesoße zu Tisch gegeben.

50. Sirupschaumspeise oder Saftschaumspeise.

$\frac{1}{8}$ Liter Wasser, Saft und Schale einer achteil Zitrone, 3 Blatt Gelatine (in dem heißen Zitronensaft auflösen), 50 Gramm Sirup, 40 Gramm Zucker werden 1 Stunde mit dem Schneebeßen geschlagen. Statt Sirup, Wasser und Zitronensaft kann man auch $\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft nehmen.

51. Ambrosia.

$\frac{1}{2}$ Liter saure Milch oder saurer Rahm wird schaumig gerührt, 200 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum und 1 Messerspiße Vanille dazugegeben. 4 Blatt rote Gelatine wird mit 4 Eßlöffel warmem Wasser aufgelöst, alles gut durcheinandergemischt und die Masse in eine Glasschale eingefüllt und kaltgestellt. Man kann die Speise mit Schlagrahm verzieren.

52. Sulz aus gedörrten Pflaumen.

350 Gramm gedörrte Pflaumen werden nach gründlichem Waschen eingeweicht, am andern Morgen herausgenommen und ausgesteint. Dann läßt man sie aufkochen, mit einem Löffel Zitronensaft, etwas Zitronenschale und dem nötigen Zucker in der Kochkiste läßt man sie dann ausquellen. Die Pflaumen werden dann in eine ausgespülte Form gelegt, die Brühe durch ein Sieb gegossen und gemessen. Die Brühe sollte ein Liter sein. Dazu braucht man 13 Blatt Gelatine, die man vorher in kaltes Wasser gelegt oder zwischen den Händen gewaschen hat und dann in heißem Wasser auflöst. Die Brühe wird jetzt über die Pflaumen gegossen, man läßt erstarren, um am nächsten Tage stürzen zu können.

53. Rote Apfelspeise.

Koche ein schönes Apfelmus aus 2 Pfd. Äpfeln, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, etwas Zitronenschale und dem nötigen Zucker. Man gibt dazu 12 Blatt aufgelöste rote Gelatine und läßt die Speise erstarren.

54. Apfelschlagjahne.

1 Pfd. Äpfel werden in der Dfenröhre gebraten oder gekocht und durch ein Sieb gedrückt, dazu nimm zwei gut geschlagene Eiweiß und 2 Löffel Zucker und schlage 1 Stunde, bis es eine ganz dicke Schlagjahne ist.

55. Schlagjahneerjag.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, das abgeriebene und den Saft einer halben Zitrone zusammen kochen, 75 Grammm Grieß werden in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser gequirlt. in das kochende Zuckerwasser gegossen und dann zusammen aufkochen lassen. In eine Schüssel gib 6 gewiegte Mandeln, 1 Teelöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker, dann etwas Himbeerjag und die gekochte Masse. Das alles muß nun $\frac{1}{2}$ Stunde fest geschlagen werden. Verfeinert wird es durch Uebergießen mit Himbeerjag.

56. Erdbeergrüge.

1 Pfd. Erdbeeren, 4 Löffel Zucker, 2 Löffel Apfelwein, 14 Blatt Gelatine. Die Erdbeeren werden gewaschen und eingezuckert und müssen einige Stunden durchziehen. Dann werden sie durch ein feines Sieb gedrückt. Die Flüssigkeit der Erdbeeren mit dem Apfelwein muß ein Liter betragen. Darin wird nun die gewaschene Gelatine aufgelöst. Das ganze in eine gut gespülte Form geschüttet und am nächsten Tage gestürzt.

57. Weingelee.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Stückenzucker, lege ihn in eine Suppenschüssel, befeuchte ihn mit einem Glas Wasser, drücke den Saft einer Zitrone dazu, werfe die geschnittene Schale derselben in die Schüssel und lasse den Zucker langsam zergehen. Jetzt gieße man eine Flasche Apfelwein oder leichten Moselwein dazu. Auf $\frac{3}{4}$ Liter Wein nehme 9 Blatt Gelatine, auf 1 Liter Flüssigkeit 13 Blatt, die man in ganz wenig Wasser auflöst. Eine Puddingform wird mit Mandelöl gestrichen und das ganze durch ein Haarsieb eingefüllt. Am nächsten Tage gestürzt servieren.

58. Milchgelee.

$\frac{1}{8}$ Liter süße Milch, 40 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel Madeira, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Blatt weiße, 1 Blatt rote Gelatine, die in 2 Eßlöffel kochendem Wasser aufgelöst werden. Die Gelatine wird mit den anderen Zutaten durch ein Haarsieb in die Milch in eine mit Wasser gespülte Form gegossen und am nächsten Tag gestürzt.

59. Maniokagelee.

125 Gramm in Wasser abgequirktes Maniokamehl wird einige Stunden in $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser eingeweicht, hierauf in einer Kasserolle zugefetzt, wobei man noch $\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser und die dünn abgeschälte Schale von 1 Zitrone oder Orange hinzufügt und alles unter fleißigem Umrühren 1 Stunde leise kochen läßt. Man fischt aus dem Brei die Zitronenschale heraus, verrührt ihn mit dem nötigen Zucker, dem Saft, 1 Zitrone und 1 Glas Wein, schüttet ihn in eine mit Wasser ausgespülte Form und setzt ihn in den Keller zum Starwerden. Am folgenden Tage stürzt man das Gelee auf eine Schüssel und gibt eine kalte Fruchtsoße, ein Fruchtgelee oder eine Vanillesoße dazu.

60. Saure Milch- oder Sahnespeise (für 6 Personen).

15 Gramm rote Gelatine, 6 Eßlöffel Weißwein, 1 Eßlöffel Arrak, 175 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 1 Päckchen Vanillin, $\frac{1}{2}$ Liter geschlagene saure Milch oder saure Sahne. Die gewaschene Gelatine wird in dem Wein aufgelöst, die saure Milch oder Sahne wird schaumig geschlagen, mit Arrak und Zucker vermischt, die Gelatine durch ein Sieb dazugegeben, alles verrührt in Gläser oder Glaschüssel gefüllt. Wenn man die Speise stürzen will, füllt man sie in eine mit Del ausgepinselte Form, die man mit Zucker austrent.

61. Buttermilchspeise.

1 Liter Buttermilch, 16 Blatt rote Gelatine, 125 Gramm Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone

(kann auch fortbleiben), Milch, Zucker und Zitronenschale werden gemischt, die Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser gelegt, an warmer Herdstelle zergehen lassen (nicht kochen), dann zu der Buttermilch gießen und umrühren.

Befrorenes.

Die meisten Hausfrauen, die an eine Selbstbereitung von Eis denken, bedienen sich wohl jetzt der bekannten praktischen Eismaschinen, so daß es sich wohl erübrigt, die sehr umständliche Bereitung von Speiseeis ohne Maschine zu erklären. In der Eismaschine gefriert die Masse in 1 Stunde und man kann sie dann nach Belieben aus der Form der Maschine in eine hübsche, mit Mandelöl bestrichene Form drücken und in einen mit Eis gefüllten Eimer bis zum Gebrauch stellen. Das Eis in dem Gefrierkübel muß recht fein geschlagen sein (in der Größe von Haselnüssen), man legt um die Büchse eine Lage Eis, dann eine Handvoll Viehsalz und fährt so fort, zu oberst eine Lage Salz, im ganzen auf 10 Pfd. Eis etwa $1\frac{1}{2}$ Pfd. Salz. Nachdem das Eis 10 Minuten in der Maschine gestanden hat, dreht man einige Minuten, läßt 20 Minuten stehen und dreht dann längere Zeit, um das Eis von den Rädern abzuschaffen. Nach weiteren 10 Minuten dreht man noch einmal und dann ist das Eis fertig. Natürlich muß die Creme sehr vorsichtig in die Maschine gefüllt werden und diese sehr gut verschlossen sein, damit das Salzwasser des Kübels nirgends eindringen kann.

62. Vanilleeis I.

$\frac{3}{4}$ Pfund Kunsthonig wird an der Herdseite verlaufen lassen, dann mit etwas Weizmehl gedickt und erkalten lassen. Dann rührt man $\frac{3}{4}$ Liter Milch dazu und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, die fein verwiegelt ist. Man läßt alles unter beständigem Rühren aufkochen, läßt gut kalt werden und gibt diese Creme in die Eismaschine.

63. Vanilleeis II.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch (Sahne), 1 Gramm Vanille, 4 Eigelb, 75 Gramm Zucker. Die Vanille wird mit der Milch oder

Sahne heiß gestellt. In einen kleinen Topf von 1½ Liter Inhalt verrührt man das Eigelb mit dem Zucker, die Vanillemilch dazu und schlägt mit einem Schneebesen die Masse im Wasserbad, bis sie eine dicke flüssige Creme ist, kochen darf sie nicht, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Masse wird ungefähr 20 Minuten geschlagen, durch ein Haarsieb gestrichen, erkaltet, in die Eisbüchse gefüllt, nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht.

64. Vanilleeis III.

1 Liter Milch, 1 Stange Vanille, 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 200 Gramm Zucker. Milch und Vanille werden aufgekocht und kaltgestellt. Eigelb, Eier und Zucker werden schaumig gerührt, kalte Milch dazu gegossen und zum Gefrieren gebracht. Wenn man es verfeinern will, kann man ein Stück Butter dazugeben.

65. Fruchtis.

1 Pfd. Früchte, 125 Gramm Zucker, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zitronensaft. Die rohen Früchte werden durch ein Haarsieb gestrichen, der feine Zucker wird in der kalten Masse aufgelöst. Diese Masse muß, wenn das geschlagene Eiweiß und der Zitronensaft darunter gemischt sind, ½ Liter betragen. Die Masse wird in die Gefrierbüchse gefüllt und nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht. Man kann unter das Fruchtis Schlagahne mischen und läßt dann das Eiweiß fort. Die steif geschlagene Sahne gibt man zu dem Eis, nachdem es in der Eismaschine schon zweimal gedreht worden ist.

66. Kaffee-Eis.

Man läßt 80 Gramm feingemahlene Kaffee in 1 Liter Milch ziehen, die dann durchgeseiht werden muß, das weitere Verfahren ist nach vorstehender Vorschrift.

67. Schokoladeneis.

80 Gramm geriebene Schokolade, 50 Gramm Kakao, 20 Gramm Zucker werden in 1 Liter Milch gelöst, sonst das Verfahren wie oben.

15. Torten und Kuchen.

Daß wir heute, nach jahrelanger Einschränkung, ein Kapitel „Torten und Kuchen“ in unser Kochbuch mit gutem Gewissen aufnehmen dürfen, ist schon ein großer Gewinn. Zwar ist das Kapitel noch lange nicht so reichlich, wie es in den früheren Schlaraffenland-Kochbüchern gewesen ist, und doch haben wir hier eine hübsche Auswahl guterprobter und wohlschmeckender Kuchen und Torten, bei denen jede verständige Hausfrau sicherlich das Geeignete finden wird. Manche Torte ist freilich nur für liebe Gäste gedacht und für einen besonderen Festtag, für einen Tag, da uns keine Mühe zu viel und es uns eine Freude ist, einmal ein Ei und ein Quäntchen Butter mehr zu verbrauchen.

Halte Dich genau an die Backvorschrift, wenn Du eine halbe Stunde rühren sollst, so denke nicht, daß es keiner sieht, wenn es nur die Hälfte der Zeit ist. Siebe alles Mehl und allen Zucker. Beide werden dadurch lockerer. Nimm nur frische Eier oder im Winter solche, die Du selbst eingekalkt hast. Zum Schaumigrühren von Zucker und Eiern hast Du vielleicht eine Blitzrührschüssel, die Dir die Arbeit sehr erleichtert und verkürzt. Backpulver gibt es jetzt von vielen Firmen und von guter Qualität. Sehr zu empfehlen sind die Präparate von Sinner (Grünwinkel), von Detter, von Dr. Crato, von Eiermann und noch andere mehr.

Schlage nie ein Ei in die Schüssel auf, in der schon Zucker oder dergleichen ist, denn schon ein Tropfen eines schlechten Eies verdirbt den Geschmack des ganzen Backwerks. Eierschnee schlage am offenen Fenster, gib etwas Salz dazu und etwas Zucker, um das Gerinnen zu verhüten.

Der beste Aufbewahrungsort für Backwerk ist eine festschließende Porzellanschüssel oder auch eine Blechbüchse,

die an einem kalten Ort aufbewahrt wird; in Schubladen und Schachteln bekommt es leicht einen unangenehmen Beigeschmack.

1. Billiger Kapskuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter ungekochte saure dicke Milch wird mit einem Eigelb, 6 Eßlöffel Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel zerlassenen lauwarmen Fett verquirlt. Das steifgeschlagene Eiweiß wird leicht darunter gemischt, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl mit einem Backpulver rühre man in die Milch. Die Form wird mit Fett ausgestrichen und mit Zucker bestreut. Der Teig hineingefüllt und ungefähr 1 Stunde in mäßiger Hitze gebacken. Da der Kuchen sehr aufgeht, so darf die Form nur $\frac{3}{4}$ gefüllt sein. Man bestreue ihn dann mit feinem Zucker.

2. Einfacher Kapskuchen.

Nimm 1 Pfund Mehl, 1 Backpulver, 2 Eßlöffel Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, nußgroß Butter und 1 Ei und rühre einen guten Kuchen daraus. Man kann auch etwas Rosinen in die Masse tun. Backe den Kuchen 1 Stunde.

3. Fein abgerührter Kapskuchen.

2 Pfund Mehl, 1 Backpulver, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Liter Milch, etwas Zitronensaft werden schaumiggerührt, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst; dann schlage man das Eiweiß zu Schnee und backe in gut ausgestrichener Form 1 Stunde.

4. Natron- oder Gesundheitskuchen.

3 Eier, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, gut 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 40 Gramm Backpulver und etwas abgeriebene Zitrone. Unter die schaumiggerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt die Masse etwa $\frac{1}{2}$ Stunde, dann gibt man nach und nach Mehl, Milch und Zitrone darunter, dann rasch und leicht den Eischnee. Das Backpulver wird mit dem Mehl

vermischt und langsam daruntergerührt. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt sie in gut heißem Ofen 1 Stunde.

5. Kaffeekuchen I.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier, 1 Teelöffel Zimt, etwas Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas mehr als 2 große Tassen Mehl, 1 Tasse gemahlene Kaffeebohnen, etwas Kaffeebrühe, 1 Backpulver. Butter und Eigelb werden gerührt, dazu nach und nach die anderen Zutaten. In die gut gestrichene Kuchenform kommt der Teig, dem auch noch die 4 geschlagenen Eiweiß zugemischt wurden, und wird 1 Stunde gebacken.

6. Kaffeekuchen II.

2 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gut verrührt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gemahlene Nelken, 1 Kaffeelöffel Kakao sowie 1 Backpulver daruntergemischt, dann fügt man noch $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 1 Tasse schwarzen Kaffee dazu.

7. Aniskuchen.

1 Pfund Mehl, für 20 Pfg. Anis, etwas feingeschnittenes Zitronat, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kunsthonig, 1 Päckchen Backpulver, nach Belieben einige Mandeln oder Haselnüsse daruntergerieben, gut rühren und in gestrichene Form tun, 1 Stunde backen.

8. Neunzehnhundertfünfzehner I.

1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ Pfund Brotmehl, 1 kleine Tasse Kaffee, 1 Messerspitze Zimt, $\frac{1}{4}$ Messerspitze Nelken, etwas Orangeat, Zitrone oder Korinthen oder Sultaninen, was man gerade im Hause hat. Man mische alles tüchtig, streiche eine kleine Kastenform gut aus und backe $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

9. Neunzehnhundertfünfzehner II.

1 Pfund Brotmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Zitronat, $\frac{1}{8}$ Pfund geriebene Haselnüsse, 2 Backpulver.

2 Kaffeelöffel Eiersatz oder 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Pfund geriebene Schokolade, 1 Kaffeelöffel Kakao und $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

10. Neunzehnhundertfünfzehner III.

400 Gramm Mehl, 250 Gramm kalte, geriebene Kartoffeln (tags zuvor gekocht), $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 120 Gramm Zucker, Prise Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, nach Belieben etwas Rosinthen oder Rosinen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Rosinen werden gemischt, mit der Milch glattgerührt. Man füllt den Teig in die vorbereitete Springform und läßt ihn 1 Stunde bei Mittelhitze backen.

11. Neunzehnhundertsechszehner I.

$\frac{1}{2}$ Liter saure Milch oder Rahm, 75 Gramm Zucker, 1 Pfund Mehl, 10 bittere Mandeln, 1 Backpulver und etwas Salz.

12. Neunzehnhundertsechszehner II.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Messerspitze Nelken, Zimt und Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Kaffee, 2 Löffel Kakao, 1 Backpulver. Beides nach der vorhergehenden Vorschrift fertigmachen.

13. Neunzehnhundertsechszehner III.

1 Pfund Brotmehl wird trocken mit 1 Eßlöffel Aniskörnchen, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 5 Eßlöffel Zucker und 1 Päckchen Backpulver in einer Schüssel gut vermischt. Darunter rühre man eine Tasse kalten schwarzen Kaffee und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund Apfelgelee, das man etwas erwärmt, wenn es zu dick sein sollte. Man kann den Kuchen durch Zimt, Rosinen oder geriebene Mandeln noch verbessern.

14. Neunzehnhundertsechszehner IV.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Brotmehl werden in einer Schüssel mit einem Eßlöffel Kakao, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel gestoßener Nelken, $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und $\frac{1}{4}$ Pfund

Zucker gut vermischt. Dann nach und nach 1 Pfund Sirup und so viel Milch darunter gerührt, daß ein nicht zu fester Teig entsteht, den man in einer Napfkuchenform oder länglichen Kastenform backt.

15. Puffer.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Roggenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl, 1 Ei, 100 Gramm Zucker, 1 Prise Kardomom, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen und Korinthen, $\frac{1}{5}$ Liter Magermilch, 100 Gramm Margarine, 1 Teelöffel Salz, 1 Backpulver oder 40 Gramm Hefe. Alle Zutaten werden gut miteinander vermischt, Rosinen und Korinthen werden zuletzt zugegeben. Verwendet man Hefe, so müssen alle Zutaten lauwarm sein, während man für Backpulver alle Zutaten kalt gebraucht. Der fertige Teig wird in eine mit Fett ausgestrichene Pufferform getan. Hefepuffer muß 1 Stunde in der warmen Küche aufgehen, bevor er gebacken wird. Benutzt man Backpulver, so wird der Kuchen sofort nach dem Einfüllen in die Form gebacken.

16. Kürbisschwarzbröt.

6 Tassen Kriegsmehl oder 3 Tassen Roggenmehl und 3 Tassen Maismehl werden mit 1 Teelöffel Salz und 2 Teelöffel Backpulver trocken gut gemischt, dann werden nach und nach 2 Tassen Kürbissaft, $\frac{1}{2}$ Tasse brauner Sirup und 2 Tassen Milch hineingerührt, sodaß es ein glatter Teig ist. Man füllt ihn in eine große oder zwei kleinere, gut mit Fett oder Butter ausgestrichene Kastenformen oder Napfkuchenform, bedeckt ihn mit einem gefetteten Papier, damit die Oberfläche nicht zu braun wird, und backt das Brot in mäßiger Ofenhitze, bis an einem hineingesteckten Hölzchen beim Herausziehen nichts hängen bleibt.

17. Kürbistuden.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl wird mit einem Stich Butter und dem nötigen Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, der strohhalmdick ausgerollt und auf ein Tortenblech gelegt wird. Als Füllung dient frischgekochter, süßer

Kürbis oder eingemachter, vielleicht noch mit etwas Ingwer geschärft. Dick in Milch ausgequollener Gries bildet die oberste Schicht des Kuchens, der gut mit Zucker bestreut, im Ofen 1 Stunde gebacken wird und sowohl kalt, als auch warm sehr gut schmeckt.

18. Spartkuchen.

1 eischwer Butter, eischwer Zucker, eischwer Mehl, etwas Zitronenschale oder Vanille und 2 Eiweiß. Butter und Zucker rührt man schaumig, gibt das Mehl zu und den geschlagenen Schnee der Eiweiß und backt bei guter Hitze im Ofen.

19. Reiskuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis, 1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier, 60 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, 30 Gramm Zitronat, 45 Gramm geschälte Mandeln. Der Reis wird dreimal blanchiert, in der Milch weichgekocht und erkalten lassen. Die Butter wird leicht verrührt, Zucker und Eigelb, der erkaltete Reis, Zitronat und etwas Zimt zugegeben, dann wird der steife Eischnee untergemischt. Die Masse in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech gefüllt und mit den feingeschnittenen Mandeln und Zucker bestreut. Man backt den Kuchen in mäßiger Hitze 1 Stunde.

20. Haferflockenkuchen I.

$\frac{1}{2}$ Pfund Haferflocken werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verrührt und einige Stunden zum Quellen gestellt. Dazu kommt das mit einigen Löffeln Zucker abgerührte Ei, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Backpulver, etwas geriebene Zitronenschale oder Vanillin und 100 Gramm Kartoffelmehl. Man menge den geschlagenen Eischnee darunter, fülle in eine flache Form und backe 40 Minuten.

21. Haferflockenkuchen II.

$\frac{1}{4}$ Pfund Haferflocken werden in einer großen Tasse Milch eingeweicht; dazu gebe nach einer halben Stunde das schaumiggeschlagene Ei, einige geriebene Nüsse, 3 Ei-

löffel Zucker und 3 gekochte, kaltgeriebene Kartoffeln, 30 Gramm Kartoffelmehl, 2 Teelöffel Backpulver und etwas Zitronenschale. Nachdem das geschlagene Eiweiß untergemischt ist, backt man den Kuchen in flacher Form etwa 40 Minuten.

22. Haferflockenkuchen III.

2 Tassen Haferflocken, 2 Tassen Grieß, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Ei, 1—2 Backpulver. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und gibt es unter die übrigen, gut verarbeiteten Zutaten, denen man noch einen Geschmack von Erdbeer- oder Himbeermarmelade oder Kaffee zugesetzt hat. In die Springform eingefüllt, braucht der Kuchen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

23. Billiger Topfkuchen.

150 Gramm geriebene Kartoffeln, 100 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Backpulver.

Zucker und Milch werden verrührt und dann mit den abends vorher gekochten und geschälten und morgens geriebenen Kartoffeln und dem Mehl tüchtig verschafft. Zuletzt werden die Backpulver durchgerührt. Die Form gut ein fetten, mit Zwiebackbrösel bestreuen und den Kuchen bei guter Hitze gut durchbacken.

24. Marmorkuchen.

Rühre 200 Gramm Butter, gib $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, 4 Eigelb und 1 Tasse Milch. Das rühre fest $\frac{1}{2}$ Stunde lang, dann gib langsam 1 Pfd. Mehl dazu, 1 Backpulver, dann den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß. Teile den Teig in 2 Teile und rühre in den einen Teil 60 Gramm Kakao ein. In die gut bestrichene Kranz- oder Gugelhupfform lasse man dann die beiden Teige nebeneinander oder kreuzweise einlaufen, daß der Teig dann ganz marmoriert auszieht. Der Kuchen braucht 1 Stunde Backzeit und wird dann mit Zucker bestreut.

25. Streuselkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 200 Gramm Zucker, 1 Ei, etwas Vanille, $1\frac{1}{2}$ Backpulver, 40 Gramm

Butter. Der Teig wird tüchtig verarbeitet und die Hälfte davon auf ein großes Springblech getan. Von der übrigen Hälfte macht man zwischen den Händen Streusel, die dann auf den Teig gestreut werden. Der Kuchen muß 1 Stunde backen.

26. Billiger Streuseltuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Weißmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. nach dem Kochen und Schälen gewogene Kartoffeln, 100 Gramm Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Backpulver, 3 Löffel Marmelade, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder 1 aufgelöstes Milchpulver. Zu dem Streusel: 80—100 Gramm Mehl, halb weiß und halb grau, 60 Gramm Zucker, 40 Gramm Margarine, knapp $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver. Das Eigelb wird mit dem Zucker und dem Saft einer halben Zitrone schaumig gerührt. In einer zweiten Schüssel vermennt man das Mehl mit den tags zuvor gekochten und auf einem Reibeisen geriebenen Kartoffeln ganz leicht mit einer Gabel und fügt noch das Backpulver hinzu. Nun kommt diese Masse zu dem gerührten Ei und wird mit der Milch zusammen zu einem weichen Teig gerührt, zuletzt zieht man noch den Schnee darunter. Die Hälfte der Masse wird in eine ausgeschmierte, hohe Springform gefüllt; nun streicht man die Marmelade darauf. Bei gekaufter Marmelade empfiehlt es sich, etwas Zitronensaft und -Schale hinzuzufügen, um den Geschmack zu verbessern; dann kommt vorsichtig der übrige Teig darauf und zuletzt werden die Streusel übergekümmelt. Diese werden dann etwas angebrückt, damit sie nach dem Backen nicht abfallen. Zur Herstellung der Streuseln läßt man die Margarine in einem Schüsselchen zergehen und fügt den Zucker gleich hinzu; dann wird das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu geknetet, bis sich Streusel bilden. Der Kuchen muß gut ausgebacken sein, man probiert mit einem Holzstift.

27. Gefüllter Streuseltuchen.

1 Pfund Mehl, 80 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 2 Eier, 30 Gramm Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Zitronenschale, 1 Prise Salz. Von diesen Zutaten wird ein guter

Hefeteig gemacht und in einem bestrichenen Blech gleichmäßig verteilt und aufgehen lassen. Zum Streusel: 90 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker, 90 Gramm Mehl, 80 Gramm geschälte, geriebene Mandeln. Alles wieder auf einem Rudeibrett zusammengehackt und etwas Zimt untergemischt. Der Kuchen wird mit Butter bestrichen, der Streusel überstreut und in guter Hitze gebacken. Nachdem er aus der Form genommen und in der Wärme verkühlt ist, schneidet man ihn in der Mitte durch und füllt ihn mit kochender Creme. 60 Gramm Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Mehl, etwas Vanille, $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Alles wird kalt angerührt und auf dem Feuer zu einer dicken Creme geschlagen, fast kalt gerührt mit 60 Gramm gerührter Butter vermischt und der Kuchen damit gefüllt.

28. Zwiebelkuchen.

Zum Teig: 200 Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver oder 10 Gramm Hefe, $\frac{1}{10}$ Liter Milch. Zur Fülle: 1 Pfund Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, 2 Eier, $\frac{1}{5}$ Liter sauren Rahm, 1 Teelöffel Salz, 40 Gramm Weckmehl. Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Mit den angegebenen Zutaten macht man einen schönen Teig: nimmt man Hefe dazu, so muß er vorher und nachher aufgehen. Man rollt eine dünne Teigplatte aus. Den Rand schneidet man $1\frac{1}{2}$ Zentimeter tief ein, daß er dann Zacken bildet, oder man rollt einen Rand extra aus und setzt ihn auf. Zur Fülle wird der Speck in kleine Würfel geschnitten, die man mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser in der Pfanne auf Feuer stellt. Nach dem Einkochen des Wassers brät man die Würfel knusperig, nimmt sie heraus und dämpft in dem zurückbleibenden Fett die in schmale Streifen geschnittenen Zwiebeln bis sie weich sind, was in etwa $\frac{1}{4}$ Stunde der Fall ist. Nach dem Erkalten der Zwiebeln mengt man Eier, Rahm, Salz und Speckwürfel darunter und belegt den Kuchen mit Weckmehl und Füllsel. Von dem zurückbleibenden Teig legt man ein Gitter über den Kuchen, das man wie den Rand mit Eigelb bestreicht. Man kann auch ein paar Speckwürfel

aufheben und in die Gitter nach dem Backen heiß verteilen. Der Kuchen wird in mittlerer Hitze eine Stunde gebacken und heiß aufgetragen.

29. Honigkuchen.

1 Pfund Kunsthonig, 75 Gramm Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfund gemischtes Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, etwas Kardamom, 90 Gramm gehacktes Zitronat.

Das Mehl mischt man je nach Vorrat, etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Kriegsmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Roggenmehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Gersten- oder Maismehl, auch etwas Grieß kann verwendet werden. Damit sich das Mehl gut mischt, schüttelt man es durch einen Durchschlag in eine Schüssel und fügt die Gewürze bei. Zu dem Kunsthonig gibt man nach Möglichkeit etwas reinen Bienenhonig und schmilzt beides mit dem Zucker auf mildem Feuer, schüttet es über das Mehl und verrührt den Teig gut. In der Milch löst man das Backpulver auf, mischt es zu dem Teig, füllt ihn sogleich in eine längliche Form, sogen. Königskuchenform, und bäckt den Kuchen $1\frac{1}{4}$ Stunde.

Man kann nach Belieben noch 75 Gramm grobgehackte Haselnüsse beifügen.

Wenn Kunsthonig nicht zu haben ist, läßt sich Apfelsinenmus verwenden, das durch Einstellen in warmes Wasser flüssig gemacht und mit 3—4 Eßlöffeln Bienenhonig vermischt wurde.

30. Bligkuchen.

3 Eier, 150 Gramm Butter, 5 Gramm Backpulver, 150 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, etwas Zitronenschale.

Butter und Eidotter zu Schaum gerührt, der Eierschnee daruntergerührt, Mehl und Pulver leicht dazugerührt, die Masse in die mit Butter bestrichene Form gebracht und bei mäßiger Hitze gebacken.

31. Kastanienkuchen.

1 Pfund getrocknete Kastanien 24 Stunden einweichen, auf ein Sieb legen und nachputzen, dann mit ungefähr

$\frac{1}{4}$ Liter Milch (fond.) in der Kochkiste weichkochen. Die Flüssigkeit soll ganz aufgeschluckt werden. Durchgetrieben mit 130—150 Gramm Zucker, 150 Gramm Schokoladepulver, 2 Eier (Eiweiß zu Schnee) und 1 Päckchen Backpulver vermischt in gut gefetteter Form, $\frac{3}{4}$ —1 Stunde backen.

32. Käsekuchen I.

Man macht einen Boden aus mürbem Teig, wie zu jedem Obstkuchen, dann wird die Fülle folgendermaßen gemacht: 2 Pfund Käse und $\frac{1}{2}$ Pfund Haferflocken werden einige Stunden vor dem Backen zusammengerührt. Dann gibt man in eine Schüssel 3 Eidotter, 50 Gramm Zucker, einige Rosinen, ein klein wenig Milch und rührt alles schaumig, zuletzt fügt man den Käse mit den Haferflocken sowie den Eierschnee bei und streicht die Masse auf den Kuchenboden. Er wird im Ofen zu schöner gelber Farbe gebacken.

33. Käsekuchen II.

Ein Obstkuchenteig wird mit folgender Käsemasse belegt: $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Käse, 1 Ei, 50 Gramm Zucker, etwas Vanille, nach Belieben 60 Gramm Korinthen.

Der Käse muß frisch und süß sein und wird mit einer Spur Salz recht glatt- und feingerührt. Dazu kommt das zerklopfte Ei, Zucker und Gewürz.

Der Kuchen wird im Ofen 35—45 Minuten gebacken, doch darf die Oberhitze nicht sehr stark sein, damit die Käsefülle nicht zu dunkel wird.

34. Käsekuchen III.

450 Gramm weißer Käse, 250 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 175 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, nach Belieben 50 Gramm Rosinen.

Der Käse wird glattgerührt, dann die gekochten, noch warm durch die Presse gedrückten oder geriebenen Kartoffeln dazugemischt, das mit dem Zucker schaumiggeschlagene Eiweiß, Gewürz und Backpulver beigefügt und zuletzt

der Eischnee durchgezogen. Backzeit 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

35. Grießkuchen.

4 Eigelb rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, nach und nach mischt man etwas Salz, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale, dem geschlagenen Schnee der Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Pfund Grieß dazwischen und backt die Masse in einer gutgestrichenen Form $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

36. Bier-Tassen-Kuchen.

Zutaten: 1 Tasse Grieß oder Maniokagrieß, 1 Tasse gewöhnliches Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver, etwas Zitrone. Das Ei wird mit dem Zucker 20 Minuten gerührt. Dann gibt man abwechselnd Grieß, das gesiebte Mehl, Milch, etwas abgeriebene Zitrone, zuletzt das Backpulver zu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backt den Kuchen 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde. Wenn er erkaltet ist, schneidet man ihn in 2 Scheiben, bestreicht eine derselben mit Marmelade und setzt sie wieder zusammen.

37. Manioka-Grieß-Kirschenkuchen.

Zutaten: 1 Liter Trockenmilch (50 Gramm Trockenmilch in 1 Liter Wasser aufgelöst), nach Belieben 20 Gramm Butter, Prise Salz, 300 Gramm Grieß, 200 Gramm Zucker, Zimt oder Zitrone, 2 Eier, 80 Gramm Haferflocken, 2 Pfund Kirschen.

Der Grieß wird in die kochende Flüssigkeit eingerührt, dickgekocht und kaltgestellt. Unterdessen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, würzt mit Salz, Zimt und Zitrone, rührt den Grieß langsam darunter und mengt zuletzt gleichzeitig den sehr steifen Eierschnee nebst den Haferflocken und Kirschen unter die Masse.

Den Teig füllt man in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von etwa 24 Ztm. und backt ihn in mittelheißem Ofen 1 Stunde. Durch Zugabe von etwas Zwetschenwasser kann man den Kuchen verfeinern.

38. Obstkuchen mit Mürbeteig.

1 walnußgroßes Stück Butter wird gerührt, dazu kommen 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 5—6 Löffel Milch, $\frac{1}{2}$ Backpulver und 200 Gramm Mehl.

Der verarbeitete Teig wird ausgerollt, auf Blech gelegt und mit gut hergerichteten Obst belegt. Der Kuchen braucht ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde im Backofen.

39. Obstkuchen von Biskuitteig ohne Butter.

2 Eigelb werden mit 60 Gramm Zucker schaumig gerührt, dann 60 Gramm Kartoffelmehl oder halb Weizenmehl, halb Kartoffelmehl dazugetan. Die Masse wird $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt und dann in einer mit Fett ausgestrichenen Tortenform in mäßiger Ofenhitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

40. Obstkuchen von Kartoffelteig ohne Fett und ohne Mehl.

3 Eigelb werden mit 5 Eßlöffel Zucker recht schaumig gerührt, dann $1\frac{1}{2}$ Stunden tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln damit vermischt und zuletzt der feste Schnee der 3 Eiweiß. $\frac{3}{4}$ des Teiges breitet man auf dem Boden einer geschmierten Torten- oder Springsform aus, den Rest drückt man mit dem Löffel als Rand an den inneren Rand der Form und drückt ihn auch gut an den Teigboden fest. Der Teigrand fällt nicht um, sondern bleibt beim Backen stehen. Nun wird die Torte in den Ofen gestellt und bei guter Mittelhitze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebacken. Nach dem Abkühlen wird sie mit beliebigem Obstkompott gefüllt. Am besten schmeckt Stachelbeer- oder Rhabarberkompott. Das Kompott wird mit dem Schaumlöffel aus dem Saft gehoben und nach dem Erkalten auf die Torte gelegt. Der Saft wird dick eingekocht und abgekühlt darübergegossen. Auch kann man in dem heißen Saft 3 Blatt Gelatine auflösen, dann braucht man ihn nicht so kurz einzukochen, feiner ist er jedoch ohne Gelatine.

41. Kirschenkuchen ohne Mehl und ohne Butter.

5 Eigelb werden mit 5 Eßlöffel Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde lang

recht dickschäumig gerührt, dann mischt man 5—6 Eßlöffel geriebene Semmel, oder halb Brot, halb Semmel, darunter und zuletzt den festen Schnee der 5 Eiweiß. Eine kleine Tortenform wird mit Fett ausgestrichen, die Hälfte des Teiges hineingefüllt, eine Lage dicht nebeneinandergelegter großer, schwarzer, nicht entkernter Kirschen oder halbsaure Weichselkirschen daraufgelegt und mit dem Rest des Teiges so bedeckt, daß die Früchte ganz zugedeckt sind. Die Torte wird langsam 1 Stunde gebacken und mit feinem Zucker bestäubt zu Tisch gegeben.

42. Kirschploger.

$\frac{1}{2}$ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt, 2 Eier (das Weiße zu Schnee geschlagen), 1 Gläschen Kirchwasser, 3 Eßlöffel Mehl oder Grieß, etwas Butter oder Fett, 2 Pfund Kirschen werden gut zusammen verarbeitet und in eine kleine, gutgeschmierte Kuchenform gefüllt und in guter Hitze eine Stunde gebacken.

43. Kirschenjodel.

8 Brötchen werden in Milch geweicht, von 2 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen, dazu kommt ein Stück Butter, 1 Backpulver, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Orangeat oder Mandeln. Die Masse wird gut verrührt und dazu kommen 2 Pfund entstielt Kirschen und der Schnee der Eier. Eine Tortenform wird mit Butter und Weckmehl vorbereitet und dann der Kuchen 1 Stunde in guter Hitze gebacken.

44. Apfelnuchen.

200 Gramm Weizenmehl, 100 Gramm geriebene, gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 30 Gramm Hefe, $\frac{1}{2}$ Pfund in Würfel geschnittene Äpfel, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Backfett. Alle Zutaten — außer Fett — werden gemischt und $\frac{3}{4}$ Stunden im warmen Raum zum Aufgehen hingestellt. In einer Form für Spiegeleier werden im dampfenden Fett kleine Bällchen langsam braun- und gargebacken und einmal gewendet.

45. Rhabarberkuchen.

2 Pfund Rhabarberstengel werden in Stücke geschnitten und eingezuckert. Man kann sie auch mit Zucker eine Weile dämpfen und die Brühe dann stark einkochen. Ein Blech wird mit Butter oder Kürbeteig ausgelegt, etwas Weckmehl daraufgestreut, der Rhabarber darauf verteilt und folgender Guß daraufgegeben: 5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 200 Gramm Zucker schaumigerührt. Dann 125 Gramm geschälte, geriebene Mandeln und die Schale einer halben Zitrone darunter gemischt. Man backt den Kuchen bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe.

46. Johannisbeerkuchen.

Von $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm Butter, 120 Gramm Mehl macht man einen gebrühten Teig, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann 5 Eigelb, 180 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, geriebene Mandeln, der erkaltete Mehlkloß zugegeben und zuletzt den Schnee der 5 Eier zugeben. In ein mit Teig belegtes Blech gibt man etwas von der Masse, dann 2 Pfund gezupfte Johannisbeeren und die andere Masse vollends darauf und backt den Kuchen in guter Hitze.

47. Apfeltaschen.

275 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 140 Gramm gemischtes Mehl, 60 Gramm Zucker, 50 Gramm geriebene Nüsse, 1 Ei, 1 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 Teelöffel Backpulver, Zitronenabgeriebenes; Apfel, Zucker Zimt.

Zucker, Ei und Butter werden zu einem dicken Schaum gerührt, alsdann die Kartoffeln, Nüsse und das Abgeriebene einer halben kleinen Zitrone durchgemischt. Statt Zitrone kann man auch eine Messerspitze Vanillin verwenden. 100 Gramm Kriegs- und 40 Gramm Kartoffel- oder feines weißes Maismehl werden durch ein Sieb geschüttet und dabei 1 Teelöffel Backpulver beigelegt. Sind die Kartoffeln sehr gut und mehlig, so genügen 125 Gramm Mehl. In die Kartoffelmasse arbeitet man nach und nach das Mehl hinein, sodaß ein glatter Teig ent-

steht, von dem man Stücke abteilt von der Größe eines kleinen Apfels, die mit dem Handballen flach auseinandergedrückt werden. In die Mitte legt man ein Löffelchen Apfelsfüllung und schlägt die Ränder darüber zusammen. Die Kuchen können noch mit Eigelb oder wenig zerlassener Butter angestrichen werden, damit sie schön glänzend aussehen. Sie werden auf gefettetem Blech im Ofen hellbraun gebacken. Zur Füllung hat man gute Aepfel geschält und in dünne Scheiben oder Schnitzel zerteilt, die mit Zucker und einer ganz kleinen Prise Zimt vermischt werden.

Die Apfeltaschen sind frisch zu verzehren.

48. Apfelcremetorte.

Eine Springsform mit Zwiebackbrösel dick bestreuen, dann gibt man geriebene Haselnüsse darüber und darauf einen gutgekochten Apfelmus mit Rosinen. 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag kocht man aus Vanillepuddingpulver eine Creme, gießt sie über die Apfelsform und lasse sie kalt werden. Nach ein paar Stunden geht die Torte leicht vom Blech. Das ist eine Speise, die billig ist und ganz vorzüglich schmeckt.

49. Einzertorte I.

$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2 Eier, etwas Nelken, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Gläschen Kirchwasser.

Die Butter wird mit einem Messer fein unter das Mehl geschnitten, dann gibt man die anderen Zutaten zu, verarbeitet den Teig so leicht wie möglich und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Nun wellt man von der größten Hälfte des Teiges einen dicken Boden aus und belegt damit ein Tortenblech und gibt eingemachte Johannisbeeren oder Himbeeren darauf. Die andere Hälfte wird nur $\frac{3}{4}$ Zentimeter dick ausgewellt, mit einem Weinglas gleichmäßige Plättchen ausgestochen und diese hübsch geordnet auf den Kuchenboden gelegt. Nun werden die Lücken, die zwischen den Plättchen bleiben, noch mit eingemachten Früchten

ausgefüllt, die Plättchen mit Eigelb bestrichen und die Torte in mäßig heißem Ofen gebacken.

50. Singertorte II.

2 Tassen Haferflocken, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Tassen Mehl, 1 Backpulver, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 30 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Kaffee werden sehr tüchtig zusammen verarbeitet, in die ausgestrichene Form gefüllt, mit gutem Mus bestrichen und dann von dem ersten zurückgelassenen Teig ein Gitter gedreht und über die Singertorte gelegt und dann im Ofen gebacken.

51. Falsche Singertorte.

$\frac{1}{4}$ Pfund Gerste wird gemahlen, 1 Tasse kochende Milch dazugeschüttet, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Löffel Butter, $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, 1 Messerspitze Nelken und Zimt, 1 Backpulver, etwas Zitrone, Nüsse, das alles wird gut gemengt und ausgewellt. Von dem Teig hat man etwas zurückgelassen, um, nachdem der Kuchen mit schöner Marmelade bestrichen worden ist, ein Gitter zu drehen, das man über der Marmelade auf den Kuchen legt. Die Torte braucht 1 Stunde bei Mittelhitze.

52. Fruchttörtchen.

Mürber Teig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 60 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Löffel Rum oder Arrak wird schnell zusammengeschafft, ausgewellt und runde Böden davon gestochen. Den übrigen Teig formt man zu etwa fingerdicken Röllchen, welche man als Rand auf die mit Eiweiß bestrichene Böden setzt. Innen werden sie mit Erbsen gefüllt und der Rand mit Ei gestrichen. Man backt die Törtchen schön gelb, entfernt die Erbsen, füllt beliebige Früchte ein und streut geschälte, länglich geschnittene, mit etwas Zucker gebräunte Mandeln dazwischen.

53. Mussschichtkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 3 Eigelb werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dazu den Saft und die Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfd.

Kartoffelmehl, 1 Teelöffel Backpulver, zuletzt den Schnee der 3 Eier. In eine kleine Eierkuchenform gießt man ein wenig des Teiges und backt in geschlossenem Backofen den Kuchen in wenig Minuten hellbraun. Der Kuchen wird auf einen großen Teller gestürzt, mit Marmelade bestrichen, der nächste Kuchen aufgelegt und so fort, bis aller Teig verbacken ist.

54. Marmeladekuchen.

Man verrühre in einer Schüssel 200 Gramm beliebige süße Marmelade mit 5 Löffel Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Zitrone und 2 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang, mische dann $\frac{3}{4}$ Pfd. tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel gerieben: Semmel, 1 Päckchen Backpulver und zuletzt den festen Schnee der 2 Eiweiß darunter. Man fülle die Masse in eine beliebige Form, die man mit Fett ausgestrichen hat und backe ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden. Wenn der Kuchen vorher schon braun wird, so decke man ein gefettetes weißes Papier darüber, damit er nicht zu dunkel wird.

55. Schichtkuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 2 Eigelb werden schaumig gerührt, nach und nach kommt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mit 1 Backpulver dazu, zuletzt der Eierschnee. Der Teig wird in 3 Teile geteilt, jeder Teil für sich ausgewellt und in der gut gestrichenen Form gebacken. Solange die 3 Kuchen noch heiß sind, streicht man Gelee oder Marmelade dazwischen und legt die schönste der drei Platten obenauf. Man kann auch als oberste Zwischenschicht Vanillecreme, aus einem Puddingpulver gemacht, nehmen.

56. Kartoffeltorte I.

1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Eigelb, 2 Kaffeelöffel Eiersatz, Zimt und Nelken nach Geschmack, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit dem Schnee der 2 Eiweiß und 2 Kaffeelöffel geschlagenen Ewolin vermischen, in die gestrichene Form füllen und hellgelb backen.

57. Kartoffeltorte II.

1 Pfd. Kartoffeln, 150 Gramm Zucker, die geriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 1 Backpulver. Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig gerührt. Die am Tage zuvor gekochten geriebenen Kartoffeln und Zitrone kommen hinzu. Nachdem alles gut gerührt ist, wird der Schnee und das Backpulver darunter gezogen und die Torte 1 Stunde im Ofen gebacken.

58. Käsetorte I.

1 Pfd. weißer Käse, 90—100 Gramm Zucker, 60 Gramm Mehl, 25 Gramm Butter, 60 Gramm Sultanrosinen, 1 Messerspitze Vanillezucker oder etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei, 1 guter Teelöffel Backpulver. Butter, Zucker und Eigelb werden abgerieben, dann mit dem übrigen ein glatter Teig gerührt. Wenn die Eier sehr klein sind, verwendet man besser 2 Stück. Die Torte wird in eine gefettete, mit geriebenem Zwieback bestreute Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

59. Käsetorte II.

Zutaten: 2—4 Eier, 1 Pfund weißer Käse, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, 5 Löffel Grieß, 1 Backpulver und etwas Vanille. Zucker und Eier werden verrührt und dem durch ein Sieb getriebenen Käse langsam beigefügt. Dazu gibt man die übrigen Zutaten, zuletzt das Backpulver. Die Form wird ausgefettet und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

60. Käsetorte III.

1 Pfd. weißer Käse, 1 Pfd. Apfel, 1 Ei, 3 Löffel Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker, Zucker nach Belieben. Die Verarbeitung ist wie in voriger Vorschrift.

61. Gelberübertorte I.

280 Gramm Zucker, 400 Gramm geriebene Mandeln, 400 Gramm roh geriebene Gelberüben, 1 Gläschen Kirchwasser. 2—3 Eßlöffel Kartoffeln, 1 Messerspitze Zimt.

Saft und Schale einer Zitrone, 4 Eier. Der Zucker wird mit dem Eigelb und Zitronensaft, dann die Gelberüben und, nachdem man $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt hat, die übrigen Zutaten darunter gemischt; zuletzt mischt man den steifen Eischnee unter die Masse. In einer gut gestrichenen Form backt man sie in mäßig heißem Ofen 1 Stunde.

62. Gelberübentorte II.

1 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel geriebeneß Brot, 100 Gramm geriebene Haselnüsse, etwas geriebene Zitronenschale, 125 Gramm roh geriebene Gelberüben, das geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Das Eigelb wird mit Zucker und Wasser schaumig geschlagen, dann wird nach und nach das übrige dazu getan und $\frac{3}{4}$ Stunden in gut ausgestrichener Form gebacken.

63. Schokoladetorte.

Der Teig wird in gleicher Weise bereitet und gebacken wie Schichttorte, nur nimmt man 5 Gramm Maismehl weniger und dafür einen knappen Teelöffel Kakao oder einen reichlichen Eßlöffel geriebene Schokolade. Zur Füllung kann man außer Obstmus folgendes verwenden: 3 Eßlöffel geriebene Nüsse, ebensoviel feiner Zucker, mit soviel roh geriebenem Apfel angefeuchtet, daß eine streichbare, doch nicht zu weiche Masse entsteht. Für einen festlichen Zweck kann die Torte mit einer Schokoladenglasur überzogen werden. Hierzu nimmt man gleiche Mengen Zucker und geriebene Schokolade, mit etwas Wasser befeuchtet, und verwendet wie unter Schichttorte angegeben.

64. Griektorte.

4 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, eine Handvoll Haselnüsse, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, Schale und Saft einer Zitrone und 1 Backpulver werden gut zusammen verarbeitet und mit dem darunter gemischten Schnee in eine Springform gefüllt und gebacken. Wenn die Torte kalt ist, teilt man sie und füllt sie mit Marmelade. Man macht einen Guß aus etwas Staubzucker mit 1 Gläschen Arrak oder Rum.

65. Haselnußtorte.

3 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone oder 1 Stück Vanille oder 1 Prise Vanillezucker, 2 Eßlöffel Weizenmehl. Eigelb, Zucker und Gewürze werden schaumig gerührt, dann gibt man die geriebenen Nüsse dazu, das gesiebte Mehl und zieht zuletzt den steifen Eischnee darunter. Man läßt die Masse in vorbereiteter Form bei Mittelhitze 1 Stunde backen.

66. Bohnentorte.

185 Gramm weiße Kernbohnen, 30 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker oder Kunsthonig, 1 Ei, 1—2 Backpulver. Die Bohnen werden eingeweicht, wenn nötig gebrüht und abgeschält, dann gekocht und fein durchgetrieben. Butter, Zucker und das Eigelb werden schaumig gerührt und mit dem Backpulver den Bohnen beigeschafft. Zuletzt kommt das steif geschlagene Eiweiß darunter. Man kann diese Masse in 2 Teile teilen und jedes Teil extra in der Springsform backen, oder zusammen backen und dann mit einem großen Messer die Torte in 2 Teile teilen. Auf das eine Teil wird gutes Mus aufgestrichen und das andere darauf gesetzt.

67. Minatorte.

1 Ei und 1 Eidotter werden mit 180 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann 125 Gramm Mehl und 125 Gramm Grieß abwechselnd mit soviel Milch, daß es einen weichen Teig gibt, verrührt. Etwas Zitronenschale und Saft als Würze und 1 Backpulver werden hinzugefügt. Dann tut man die Hälfte der Masse in die gut mit Fett gestrichene Springsform, backt sie und setzt sie zum Abkühlen beiseite, läßt während dessen die zweite Hälfte ebenso backen. Auf diese wird dann Marmelade gestrichen und dann die zweite Platte darauf gelegt. Darauf verziert man den Kuchen mit Marmelade außen herum, dann einen breiten Rand von dem mit Zucker, Zitronenschale und Saft vermischten Eischnee des einen übrigen Eies. In

die Mitte der Torte kommt nochmals ein Kreis von Mus. Zum Antrocknen des Eisschnees kommt die Torte noch einen Augenblick in den Ofen.

68. Mohnforte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mohn wird abgebrüht, dann 3 Teelöffel Honig beigelegt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 2 Eier werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, der Mohn, 60 Gramm Butter, 1 Backpulver nach und nach dazu. Die Form wird gesettet und die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

69. Einfaches Früchtebrot.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Brotmehl, 20 Gramm Hefe, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gedörrtes Obst, je 25 Gramm Zitronat und Orangeat, 30 Gramm große Rosinen, 30 Gramm Haselnüsse, 30 Gramm Feigen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gestoßenen Zimt, 1 Prise gestoßene Nelken, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Anis, 1 Eßlöffel Kirchwasser oder Rum. Mit der Hälfte der Brühe des gekochten Dürrobstes und der Hälfte der Hefe wird zuerst ein Vorteig angeetzt. Nachdem der Vorteig gegangen, mischt man den Rest des Mehles dazu und verarbeitet alles gut, läßt den Teig nochmals gehen, dann kommen sämtliche Zutaten darunter und werden gut vermengt. Von dieser Masse formt man 2 Laibchen, setzt sie auf ein Blech oder in 2 Kästchen, backt sie in ziemlich starker Hitze ungefähr 1 Stunde. Als Glasur wird am besten gebrannter Zucker verwendet.

70. Kugelbrot.

Zu 3 Pfd. Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter Schnitzbrühe, 50 Gramm Hefe und macht einen Vorteig, welchen man 3—4 Stunden stehen läßt. Dann nimmt man 3 Pfd. Schnitze, auch etwas Zwetschen dazu (die Schnitze dürfen aber nicht zu weich gekocht sein), 1 Pfd. Feigen, große Rosinen, Zitronat, Zimt, Nelken, Anis, 300 Gramm Zucker, Nufkerne oder Mandeln, ein Gläschen Kirchwasser. Die Feigen werden länglich, die übrigen Zutaten in Würfel geschnitten; der Teig wird ziemlich fest gemacht,

dann ein paar Stunden gehen lassen, in Laibchen geformt und sofort im heißen Ofen gebacken. Zur Glasur löst man etwas gebrannten Zucker in Schnitzbrühe auf.

71. Eiweißguß.

250 Gramm Staubzucker werden durchgeseiht, dann mit 1 Eiweiß und Wasser glattgerührt und über die Torte gegeben. Nach Belieben kann man auch den Saft einer halben Zitrone oder 1 Löffel Arrak zum Guß geben.

72. Verschiedene Glasur.

Eine Schokoladeglasur erhält man durch Zugabe von etwas Kakao. Will man die Torte rosa färben, so gibt man in diesen Guß etwas Breton. Grün wird der Guß durch Beigabe einiger Tropfen grüner Breton. Gelb wird der Guß durch Zugabe von etwas gebräuntem Zucker.

73. Schokoladecreme (zum Füllen von Torten).

100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Schokolade, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Ei. Die Schokolade wird mit der Milch auf schwachem Feuer gelöst, dann Zucker und Butter zugegeben; wenn dieses glatt ist, das Ei. Dann nimmt man die Masse vom Feuer weg, läßt sie kalt werden, damit sie dick wird und füllt damit die Torten.

74. Buttermilch.

100 Gramm Butter wird mit 140 Gramm Mehl und 2 Eßlöffel Zucker leicht abgeröstet, dann 1 Eigelb dazugegeben und nicht viel umgearbeitet.

75. Blätterteig.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Ei, 2 Löffel sauren und 2 Löffel süßen Rahm, etwas Salz. Der Teig wird lang gewirkt, in 2 Teile geschnitten, ausgewellt, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dünn aufgeschnitten und daraufgelegt und dann die andere Hälfte daraufgelegt und immer weiter ausgerollt, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und alle Butter gut eingearbeitet ist.

16. Klein-Bäckwerk.

Bei nichts haben wir den Mangel der vergangenen Jahre so schwer empfunden, als wie bei der Bereitung des Kleingebäcks zur Zeit des lieben Weihnachtsfestes. In jeder Familie hat die Hausfrau einen Schatz vererbter Backvorschriften, die von den Großeltern übernommen worden sind, bei denen man als Kind schon der Mutter helfen durfte. Diesen Schatz haben wir wieder hervorgeholt — wenigstens die Backvorschriften, die sich in unsere sparsame Zeit einfügen lassen. Aber wir haben viele neue hinzugesügt; alle sind erprobt worden auf Sparsamkeit, auf Güte, auf Haltbarkeit. Manch Kindlein soll und darf dies Jahr wieder lernen, wie viele Sorten der Weihnachtsmann zu backen versteht und wie vorzüglich alles schmeckt. Der Weihnachtsstollen, das Fruchtbrot, Lebkuchen und alle die Kringelchen, Makrönchen und Plätzchen sollen trotz mancher Ersatzmittel vorhanden sein und uns die alte Jugendzeit wieder vorzaubern.

Freilich muß alles viel sorgsamer gemacht werden als früher, da wir mit anderen Hilfsmitteln arbeiten mußten. Viel sparsamer müssen wir sein. Das kleine Stückchen Butter soll doch das Backwerk so geschmeidig machen, wie es früher das halbe Pfund in verschwenderischer Weise getan hat. Gar manches Ei muß durch Eiersatz und durch Backpulver ersetzt werden; mit dem Zucker muß man sparen, wo es nur immer geht, die Kringelchen schmecken auch gut, wenn sie nicht so süß wie früher sind. Nur das erwärmte Blech muß besser bestrichen werden wie früher, denn da die Plätzchen nicht so fettreich sind, so hängen sie leichter an. Sollte das Gebäck auf der Platte aus Versehen kalt und also fest geworden sein, so muß man die Platte wieder heiß machen.

1. Anisplätzchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde lang. Dann kommt Anis nach Wunsch hinzu oder auch Vanille und zum Schluß $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. Am besten versucht man 1 Plätzchen im Backofen, um zu sehen, ob es nicht verläuft. In diesem Fall hilft man mit ein bißchen Mehl nach, macht mit Hilfe eines Löffels die anderen gleich aufs Blech und läßt sie über Nacht stehen, ehe man sie backt.

2. Belgrader Brot.

1 Pfd. Zucker wird $\frac{1}{2}$ Stunde mit 4 Eiern gerührt. Sodann kommen $\frac{1}{2}$ Pfd. in Würfel geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, etwas gestoßene Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfd. gewiegtes Zitronat, die feingeriebene Schale einer Zitrone und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl dazu. Dann nehme man die Masse auf ein Radelbrett, rolle sie aus und schneide sie in viereckige Stückchen; dann backe man die Plätzchen in nicht zu großer Hitze und glaciere sie, so lange sie noch warm sind, mit gekochtem Zucker.

3. Waschkorbbrötchen.

1 Pfd. Zucker mit 1 Ei und 3 Kaffeelöffel angerührtem Eiersatz 1 Stunde rühren, 1 Messerspitze Pottasche, etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß man den Teig auswellen kann. Kleine Förmchen ausstechen, über Nacht trocknen lassen. Bevor sie in den Ofen kommen, mit Eigelb bestreichen.

4. Springerle (Holzgebäck).

4 Eier werden mit 1 Pfd. Zucker zu Schaum gerührt, dann kommt eine große Messerspitze Hirschhornsalz und 1 Pfd. Mehl dazu. Die Masse wird dann ausgerollt und mit Holzformen ausgestochen, worauf man sie ein paar Tage stehen läßt und dann bei mäßigem Feuer backt.

5. Schwarzwälder Brötchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 ganze Eier $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann kommen dazu: 50 Gramm Zitronat, 50 Gramm Orangeat, 8 Gramm Zimt und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. Dann ausgewellt, ausgestochen und gebacken.

6. Schwabenbrötchen.

1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, etwas Pottasche, 2 große Eier, die Mandeln mit Rosenwasser gestoßen. Die Masse wird dann tüchtig verarbeitet, ausgerollt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und in guter Hitze gebacken.

7. Zimtwaffeln.

Man läßt 4 Eßlöffel Rosenwasser, eine Messerspitze gestoßene Nelken kochen, rührt dann 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 1 Lot Zimt nebst 2 Eiern darunter, macht dies zu einem Teig, macht kleine Klößchen davon und backt sie langsam in einem Waffeleisen.

8. Hippen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Kandiszucker wird in $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser gekocht, man rührt mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl einen Teig davon, gibt 2 Eier dazu, 1 Stück Butter (heiß) und Zimt und backt dies wie Zimtwaffeln. Der Teig so dick wie Pfannkuchenteig. Noch warm über den Kochlöffelstiel drehen.

9. HaferflockenMakronen.

1 Ei, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm gemahlene Haferflocken, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel Mehl. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, das übrige fest damit verarbeitet, zuletzt das steif geschlagene Eiweiß. Setze mit einem Kaffeelöffel kleine Makronen von der Masse auf ein bestrichenes Blech und backe sie bei mäßiger Hitze.

10. Haferflockenplätzchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Haferflocken, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Backpulver, 1 Tasse Milch, Vanille oder Zitrone.

Die Haferflocken werden mit der Milch verrührt und einige Stunden zum Quellen hingestellt. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dazu kommt das Mehl, die Butter, Haferflocken, Vanille oder Zitrone, Backpulver und das fest geschlagene Eiweiß. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, kleine Plätzchen werden ausgestochen, die im Backofen 35—40 Minuten gebacken werden.

11. Grießplätzchen.

2 Eier, mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schaumig gerührt, dann reichlich 1 Teelöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, Vanille oder Zitrone. — Die Masse wird sehr tüchtig gerührt und dann setzt man auf ein gefettetes Blech kleine Häufchen und backt sie langsam lichtbraun.

12. Vanilleplätzchen.

2 ganze Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl nach und nach dazugegeben, mit einem Teelöffel Plätzchen auf das Blech gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

13. Bohnenplätzchen.

250 Gramm Bohnen, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Backpulver.

Bohnen werden eingeweicht, gekocht und durch die Maschine getrieben, dann wird der Teig gemischt, fest verarbeitet und mit einem Löffel davon Häufchen aufs Blech gesetzt. Man kann mit dem Finger eine Höhlung in die Plätzchen machen und mit Marmelade füllen. Es gibt etwa 75 Stück.

14. Kartoffelplätzchen.

Ein gehäufster Teller geriebener Kartoffeln, 1 Ei, 1 Tasse warme Milch, etwas Hefe, 200 Gramm Zucker, Vanille, Salz und 1 Pfd. Mehl.

Wenn der Teig verarbeitet ist, rollt man ihn daumen-
 dick aus und läßt ihn, als Plätzchen ausgestochen, etwa
 2 Stunden auf dem Blech gehen. Man kann die
 Plätzchen nach dem Backen mit Zuckerwasser bestreichen
 und sie noch einmal zum Abtrocknen in den Backofen
 setzen.

15. Kaffeplätzchen.

1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Marmelade, Zimt, Nelken,
 2 Backpulver und zum Verarbeiten 1—2 Tassen Kaffee.

Die Plätzchen werden mit dem Löffel aufs Blech ge-
 setzt und gebacken.

16. Darmstädter Plätzchen.

1 Ei wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker schaumig gerührt,
 dazu nimmt man etwas Zitrone oder Vanille. Dann
 kommt soviel Mehl dazu, daß der Teig sich ausrollen
 läßt und 1 Backpulver. Mit dem Glas werden Plätzchen
 ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

17. Nachener Printen.

450 Gramm Honig, 200 Gramm Zucker, 1 Pfd.
 Mehl, 1 Messerspitze Zimt, Nelken, Anis, 2 Backpulver.

Der Teig wird zusammengeknetet und über Nacht
 stehen lassen, dann ausgewellt, mit Zucker bestreut und
 gebacken.

18. Printen II.

300 Gramm Zucker, 1 Tasse Wasser, 1 Ei oder
 Eieratz, gut 1 Pfd. Mehl, 100 Gramm Kunsthonig, 1 Pfd.
 grober Kandis, 1 Teelöffel Zimt, 1 Gramm Nelken, Zi-
 tronenschale, 1 Teelöffel Pottasche in $\frac{1}{2}$ Tasse Milch
 aufgelöst.

Der Zucker wird gebräunt, in der Pfanne mit dem
 Wasser abgeschreckt, dann wird er mit den ganzen Eiern
 $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, Honig nebst den anderen Zutaten
 hinzugefügt (Kandis und Apfelsinenschale in kleinen Stük-
 chen). Die Masse gut geknetet, messerrückendick ausgerollt,
 in fingerlange und fingerbreite Streifen geschnitten, auf
 dem Backblech 3—4 cm voneinander gelegt, da sie breiter

werden, bei mäßiger Hitze gebacken, bis sie trocken sind, nur zu hellbrauner Farbe, da sie sonst bitter schmecken.

19. Melbangebäck.

250 Gramm Melbanmehl, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Fett, 1 Ei, 1 Prise Backpulver.

Alle Zutaten werden schnell auf einem Brett zusammengeknetet. Der Teig muß jetzt $\frac{1}{2}$ Stunde kaltgestellt werden. Dann rollt man ihn dünn aus, sticht Formen daraus und backt die Plätzchen auf einem eingefetteten Blech bei starker Hitze braun.

20. Mlinahörnchen.

300 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eidotter, 50 Gramm Fett oder Butter, 10 Gramm Zucker, 10 Gramm Hefe, 1 Kaffeelöffel Salz.

Man mache einen Teig aus dem Mehl, dem Eidotter, der geschmolzenen Butter und dem Zucker, füge die in warmer Milch aufgelöste Hefe und die übrige Milch dazu, verarbeite den Teig gut, lasse ihn an mäßig warmen Ort gehen, etwa 1 Stunde lang, dann rollt man den Teig aus, schneidet Stücke (nicht groß); darauf forme dieselben zu Hörnchen, lege sie auf ein mit Fett bestrichenes Backblech, bestreiche sie mit dem geschlagenen Eiweiß, lasse sie noch einmal gehen und backe sie in gut warmem Ofen schön braun.

21. Wasserbiskuit.

6 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 200 Gramm Kartoffelmehl, 4 Eßlöffel Mehl, 1 Backpulver.

Wasser, Eigelb und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten beimischen, zuletzt den Eierschnee, Backpulver mit dem Mehl gut vermengen, nach Belieben kann man dem Kuchen Vanille oder Zitronengeschmack geben. In einer Kuchenform backen und noch heiß in Biskuits schneiden.

22. Biskuit.

1 Pfd. Zucker mit 4 Eiern rühren, dann $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, ein gehäufte Teelöffel Hirsch-

hornsalz und etwas abgeriebenen Zitronenschale dazu, den Teig messerrückendick auswellen, austechen und in mäßiger Hitze backen.

23. Willifauer Kinglein.

$\frac{3}{8}$ Liter Wasser wird mit 1 Pfd. Zucker zu einem Sirup gekocht, der in einer Schüssel so lange gerührt werden muß, bis er erkaltet ist. Dazu kommt abgeriebene Zitronen- und Orangenschale und 1 Pfd. Mehl; man formt Kinglein, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt. Vor dem Backen läßt man Wasser über die Kinglein laufen und backt sie in ziemlicher Hitze.

24. Braune Kräpfchen.

Zu $\frac{3}{4}$ Liter Bienenhonig, den man warm werden läßt, fügt man etwas Ingwer und so viel Mehl bei, bis ein dicker Teig entsteht. Man wellt ihn aus und läßt ihn über Nacht an einem kühlen Ort stehen; dann wirft man auf 1 Pfd. Teig $\frac{1}{8}$ Pfd. Staubzucker darunter (nach Belieben Anis) und läßt ihn wieder stehen; dann wird er gleichmäßig ausgewalzt. Man backt die daraus geformten Leckerli im Ofen dunkelgelb. Nach dem Backen müssen sie, noch warm, voneinander gebrochen werden.

25. Rädergebackenes.

Man macht einen Rodelteig, setzt einen Stuch Butter hinzu, rolle ihn sehr fein aus, rädere ihn in 4eckige Stückchen und backe ihn in sehr heißem Fett. Die Stückchen werden mit Zucker und Zimt bestreut.

26. Kartoffelhörnchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. abgekochte, erkaltete, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Backpulver, 40 Gramm Butter, etwas Vanille oder Zitrone, etwas Marmelade. Ei und Zucker werden fest gerührt, mit dem Mehl, den Kartoffeln und der Butter verarbeitet, die übrigen Zutaten beigelegt. Man rollt viereckige oder runde Flecke aus, gibt auf eine Ecke einen Klecks Mar-

melade, rollt dann kleine Hörnchen aus, die man in guter Hitze backt.

27. Kartoffelkonfekt.

1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Kartoffeln, die abends vorher gekocht und geschält worden sind, 1 Pfd. Zucker, 2 Eier, 2 Backpulver, 1 Zitrone (Saft und Schale), $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter.

Das Eigelb wird dem Zucker fest gerührt, dann die gerührte Butter dazu und die recht locker geriebenen Kartoffeln mit dem Mehl und Backpulver vermengt, darunter zuletzt den Schnee der 2 Eier gearbeitet. Kleine Hörnchen werden ausgestochen und dann gebacken.

28. Kartoffelgebäck.

Frisch gekochte Kartoffeln werden zerdrückt, so daß man zwei Tassenköpfe davon hat. Man knetet sie in einer Schüssel mit 2 Eßlöffeln heißer Milch, 1 Eßlöffel zerlassener Butter oder Fett, etwas Zucker, Salz und eine Tasse Mehl. Man macht aus diesem Teig kleine Schnitten, die man auf ein heißes Backblech legt und von jeder Seite 5 Minuten schön braun backt. Man bestreut sie mit Zucker und gibt sie noch warm zu Tisch.

29. Hörnchen aus falschem Buttermilch.

Man nimmt gleiche Gewichtsmengen weißen Käse, Butter und Mehl. Butter und Mehl werden auf dem Brett gemischt, der weiße Käse, der nicht zu feucht sein darf (sonst in einem Tuch ausdrücken), wird durch ein Haarsieb gestrichen und dazu geknetet. Der Teig soll etwa 1 Stunde rasten, wird dann ziemlich fein gewalzt, in beliebige Stücke abgeradelt und mit guter Mandel- oder Nußfüllung zu Hörnchen geformt, dann ziemlich schnell gebacken.

30. Reizer Konfekt.

500 Gramm helles Roggen- oder Weizenmehl, 300 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Honig, 3 Messer-

Befegnete Mahlzeit.

19

spitzen Natron, etwas gestoßene Nelken, etwas Zimt und etwas Zitronenschale.

Man knetet einen Teig, läßt ihn einen Tag stehen, rollt ihn dann aus und sticht kleine Kuchen aus, die man mit Zuckerglasur bestreicht. — Glasur $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit etwas Wasser aufkochen, bis es dick wird, eine Weile kühlen und etwas Rum dazu. Die Kuchen erkaltet glasieren, Glasur muß warm sein. Mit einem Pinsel bestreichen.

31. Dessertküchlein.

30 Gramm Butter, ebensoviel Zucker, 1 Prise Salz, 150 Gramm Mehl, 2 Eigelb und einige Löffel Weißwein. Dann einen glatten Teig machen, ausrollen und mit einem Weinglase zu Kücheln ausstechen. Man bestreicht sie mit Ei, legt in die Mitte ein Häufchen Marmelade (im Sommer Erdbeeren), drückt die Kücheln zusammen, bestreicht die Ranten mit Eiweiß und backt sie in mittelheißem Ofen. Besser werden sie, wenn man sie in heißem Backfett backt.

32. Danziger Kaffeebrot.

160 bis 185 Gramm weißes Mehl, 40 Gramm Zucker, 40 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver oder 1 Teelöffel Hirschhornsalz.

Backpulverteig bereiten, Teig kneten, ausrollen, ausstechen, mit etwas zurückgelassenem Ei bestreichen und bei Mittelhitze dunkelgelb backen.

33. Nürnberger Plätzchen.

Ein großes Ei, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, Prise Zimt, Nelken, 20 Gramm Pomeranzenschale, 1 kleiner Eßlöffel Honig, 20 Gramm Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 1 Prise Natron.

Das Ei wird mit dem gestoßenen Zucker schaumig, dann mit den Gewürzen, dem Honig und Natron verrührt. Auf das vorbereitete Blech setzt man mit dem Teelöffel Plätzchen, bepinselt sie mit Wasser und läßt sie bei Mittelhitze hellgelb backen.

Sie halten sich $\frac{1}{4}$ Jahr lang in Blechbüchsen.

34. Kefse I.

2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 3 Eßlöffel saure Sahne, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 1 Paket Backpulver. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier, Zucker, Sahne, dann Mehl und Backpulver dazu geben. Der Teig wird dünn ausgerollt, Kefse ausgestochen und weißgelb gebacken.

35. Kefse II.

1 Pfd. Mehl, 150 Gramm Butter, 2 Eier, 150 Gramm Zucker, 1 Backpulver, 1 Vanillezucker, ungefähr 5—6 Eßlöffel Wasser. Einen Teig kneten und Kügelchen austechen, mit geriebenen Nüssen oder Mohn bestreuen.

36. Kefse III.

Unter $\frac{1}{4}$ Pfd. schaumig gerührte Butter gibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 Eier, rührt dies $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann gibt man eine Messerspitze doppelsohlenjaures Natron und $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen, dann wellt man den Teig $\frac{1}{4}$ cm dick aus, reibt mit der Hand etwas Mehl ein und drückt das Reibeisen darauf. Nun sticht man runde Küchlein ab, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie in mäßig heißem Ofen zu hellgelber Farbe.

37. Kefse IV.

2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 100 Gramm Butter, 7 Gramm Natron, Vanille oder Zitrone.

Eigelb und Zucker werden fest gerührt, dazu das Mehl. Butter und Milch werden dann in den Teig geschafft, das Natron zugesetzt und der Eischnee der 2 Eier. Man gibt Vanille oder Zitrone dazu. Der tüchtig verschaffte Teig wird dünn ausgewellt und mit den bekannten viereckigen oder runden Förmchen ausgestochen und bei gelinder Hitze recht hell gebacken.

38. Salzkefse.

$\frac{1}{2}$ Pfd. weißes Mehl, 65 Gramm Butter, $2\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, Wasser nach Notwendigkeit.

Man bereitet von den Zutaten einen festen Knetteig, rollt ihn papierdünn aus, sticht Rundungen aus, die man mit der Gabel verziert und bei schwacher Hitze weißgelb backen läßt.

39. Teeplätzchen.

125 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker, 1 Ei.

Man bereitet einen Mürbeteig, verrührt, verknetet ihn und rollt ihn aus. Dann muß er ruhen, um mürbe zu werden. Man sticht Rundungen aus und backt sie bei Mittelhitz hellgelb. Dann bestreicht man sie mit Gelee oder Marmelade (immer zwischen zwei) und wälzt sie in Zucker.

40. Hasergrießperle.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 200 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Messerspitzen Zimt, 2 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haserflocken, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kriegsmehl, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver. Backen wie Kefse.

41. Prophetenfuchen. (Von einer alten Pfarrfrau.)

1 eigroß Stück frische Butter zerrührt man, tut 40 Gramm feinen Zucker, 2 Löffel Rum, 4 Eier, 1 kleine Prise Salz und soviel Mehl hinzu, als die Masse annimmt, ohne steif zu werden. Der Teig muß eine, dem Blizfuchen ähnliche Beschaffenheit haben. Man streicht ihn auf ein gestrichenes Blech, backt ihn rasch goldgelb, bestreicht ihn mit etwas Butter, bestreut ihn mit Zucker und schneidet ihn, noch warm, in schrägwinklige Stücke.

42. Nährhefekefse.

210 Gramm Mehl, 30 Gramm Nährhefe, 50 Gramm Zucker, etwas Vanille, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 30 Gramm Butter oder Fett, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch und 1 Ei werden gut zu einem

Teige verarbeitet und dieser dann 1 Stunde stehen gelassen. Dann drückt man ihn ganz dünn aus, sticht die Kefse in beliebiger Form ab und backt sie schön hellgelb.

43. Haserfnusperle.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird schaumig gerührt, 100 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Messerspitzen Zimt, 2 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haserflocken (angekocht und durchgestrichen), $\frac{1}{2}$ Backpulver, $\frac{1}{2}$ Pfd. Brotmehl. Der Teig wird gut verarbeitet, kleine Makronen daraus geformt und gebacken.

44. Maniofagrieß-Makronen.

1 Eigelb wird mit etwas Fett, 125 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verrührt; $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß und $\frac{1}{4}$ Pfd. Haserflocken oder umgekehrt, das Abgeriebene einer Zitrone, den Eierschnee und ein mit einer Messerspitze Natron vermisches Backpulver darunter mischen. Von der Masse werden auf das gefettete Backblech Häufchen aufgesetzt, die man in der Mitte eindrückt, mit Marmelade füllt und hellgelb backt.

45. Nußstangen.

2 Eigelb, 100 Gramm Fett, 125 Gramm Haselnüsse, 125 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, Ei zum Bestreichen.

Alle Zutaten werden auf einem Brett schnell zusammengeknetet und der Teig dann $\frac{1}{2}$ Stunde kaltgestellt. Dann rollt man mit der Hand fingerdicke und fingerlange Stangen aus, die mit Ei bestrichen und auf eingefettetem Blech bei starker Hitze gebacken werden.

46. Nußkipfel.

250 Gramm Mehl (zur Hälfte Kartoffelmehl), 125 Gramm Fett, 65 Gramm Zucker, 1 Ei. Zum Füllen: 65 Gramm Nüsse, 30 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Wasser.

Mehl, Fett, Zucker und Ei knetet man auf einem Holzbrett schnell zusammen, rollt ihn, nachdem er einige Zeit kalt gestanden hat, dünn aus und schneidet ihn in

ungefähr fingerlange und dreifingerdicke Platten. Dann legt man etwas von der Fülle auf und schlägt den Teig von beiden Längsseiten darüber zusammen. An den Enden wird der Teig auseinandergedrückt. Die Plätzchen werden bei starker Hitze gebacken. Bemerkung: Das Backwerk wird schöner, wenn man es eine Nacht geformt auf dem Backblech stehen läßt und dann erst backt.

47. Nußmakronen.

2 Eiweiß, 125 Gramm Puderzucker, 125 Gramm Haselnüsse, 1 Messerspiße Zimt.

Die zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden mit dem gesiebten Puderzucker und Zimt $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. 2 Eßlöffel dieser Masse läßt man zurück und vermischt das übrige mit den geriebenen Haselnüssen. Man formt Kugeln, legt sie auf ein eingefettetes Blech und gibt auf jede Kugel etwas von der zurückgelassenen Masse. Die Makronen werden bei schwacher Hitze mehr getrocknet, wie gebacken. Sie sind gut, wenn sie sich vom Blech abheben lassen, ohne daß der Teig am Blech hängen bleibt.

48. Nußplätzchen.

1 Ei, 2 Kaffeelöffel Eiersatz (angerührt) mit 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Dazu 1 Pfd. gemahlene Nußkerne, etwas abgeriebene Zitronenschale und Saft. Kleine Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech setzen, in mäßiger Hitze backen.

49. Nußkonfekt.

$\frac{1}{4}$ Pfd. gemahlene Nußkerne, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 3 Täfelchen geriebene Schokolade, 2—3 Eßlöffel Mehl, 2 ganze Eier, gut mengen, kleine Häufchen bei gelinder Hitze backen.

50. Hausleckerle.

375 Gramm Honig über dem Feuer siedend gemacht, dann 375 Gramm gestoßenen Zucker einen Wall damit aufkochen lassen, 20 Gramm gestoßenen Zimt, 15 Gramm Nellen, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und

1¼ Pfd. Mehl unter die Masse gemischt und wie Lebkuchen nach beliebiger Größe geschnitten.

51. Hohenzollernküchlein.

Aus ½ Pfd. Mehl, 2 Eiern, 200 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebenen Mandeln oder Haselnüssen, 25 Gramm feingeschnittenem Zitronat, 25 Gramm geriebener Schokolade, ½ Päckchen Backpulver, etwas Vanille und geriebener Muskatblüte bereitet man einen zähen Teig, der sich aber gut zu daumendicken Würstchen ausrollen läßt. Diese drückt man etwas glatt, kerbt sie in gleichmäßiger Entfernung mit dem Messerrücken ein, backt sie auf dem Blech und bricht sie noch heiß an den Schnittstellen auseinander.

52. Himbeerbrödle.

1 Pfd. Zucker wird mit 4 Eiern schaumig gerührt und 6 Löffel zerdrückte eingemachte Himbeeren darunter gemischt, eventuell Saft einer Zitrone; dann mischt man 1½ Pfd. Mehl, nach Belieben halb Kartoffelmehl, dazu und 1 Backpulver. Von dem dicken Teig setzt man auf das Backblech kleine Häufchen und backt sie schön hellbraun.

53. Honigplätzchen.

300 Gramm Honig, 450 Gramm Zucker, 1 Pfd. Haselnüsse, 6 Gramm Zimt, 2 Gramm Nelken, 2 Gramm Kardamom, ½ Pfd. Mehl, 1 Paket Backpulver, ½ Zitrone abgerieben, fein geschnittene Haselnüsse und Gewürze mit dem Mehl mischen, Honig und Zucker erwärmen, bis letzterer aufgelöst ist, dann warm über die Masse schütten, gut rühren und nach dem Abkühlen das Backpulver darunter mischen. Beim Ausrollen so viel Mehl darunter mischen, daß der Teig nicht mehr klebt, ausstechen und hellgelb backen.

54. Gewürzkügelchen.

1 Pfd. Zucker mit 2 Eiern und 2 Löffel Eierjaß, 15 Minuten rühren, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze

Nelken, etwas Zitronat (fein geschnitten), 1 Pfd. Mehl darunter mischen, auswellen und austrecken, hellbraun backen.

55. Weingebäck.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker nimmt man 8 Eßlöffel Wein, etwas Zimt, etwas Triebfalz, 1 Messerspitze gute Nelken, Muskatnuß und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann mengt man Mehl darunter, bis der Teig steif ist, wellt ihn aus, sticht ihn mit Förmchen aus und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, läßt sie trocknen und backt sie bei gelinder Hitze.

56. Mandelhäufchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 3 Eiweiß so lange auf dem Feuer geschlagen, bis es dick wird. Dann kommen $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte geschnittene Mandeln hinzu. Die Masse wird mit einem Löffelchen aufs Blech gesetzt und gleich gebacken.

57. Mandeln im Schlafrock.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gut gerührt. Man nimmt ein rundes Blättchen Oblate, setzt eine geschälte Mandel darauf und tut einen Löffel von der Masse darüber.

58. Schokolademuscheln I.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mit $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälten und geriebenen Mandeln, 8 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 125 Gramm Schokolade, Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone untermischt. Von der Masse formt man gleichgroße Kugeln, drückt diese in die dazu bestimmte hölzerne Muschelform, die vorher mit Zucker bestreut wird, setzt sie auf ein Blech und backt sie bei schwacher Hitze.

59. Schokolademuscheln II.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßene Mandeln, 3 Eier, Mehl nach Belieben, wird zur Masse gearbeitet, dann werden die Muscheln ausgestochen, in Zucker getaucht und gebacken.

60. Kleines Kartoffelgebäck.

75 Gramm Zucker werden mit 1 Ei zu dickem Schaum gerührt, alsdann kommt die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 75 Gramm geriebene Nüsse und 375 Gramm am Tage vorher gekochte, geriebene Kartoffeln dazu und wird mit 225 Gramm Mehl und einem Päckchen Backpulver zu einem glatten Teig geknetet. Man formt kleine Plätzchen oder kleine Brötchen aus dem Teig, bestreut sie mit Butter und backt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in guter Hitze.

61. Vanillebrot I. (Sehr leichtes Gebäck.)

Vier ganze Eier werden mit 280 Gramm Zucker und einer halben Stange Vanille $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Hierauf werden 420 Gramm Mehl daruntergemengt, ein Rührbrett wird mit Mehl bestäubt, schnell ein Wecken aus der Masse geformt und $\frac{3}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken. Dann, noch heiß, in Scheiben schneiden und auf einem mit Butter bestrichenen Blech auf beiden Seiten leicht rösten. Die Masse ergibt $1\frac{1}{2}$ Pfd. Gebäck.

62. Vanillebrot II.

1 Pfd. Zucker, 6 Eier, 1 Pfd. Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker. Die Eier, Zucker und Vanille werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gibt man das Mehl darunter, setzt mit 2 Kaffeelöffeln schöne runde Häufchen auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie im heißen Ofen.

63. Butter-S.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 5 Eigelb. Diese Zutaten werden auf dem Wellbrett zusammengedrückt und $\frac{1}{2}$ Stunde kalt gestellt. Man formt S davon, taucht diese in Eiweiß und Hagelzucker, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie.

64. Pomeranzenbrötchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 2 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann gibt man 30 Gramm fein-

geschnittenes Zitronat, 30 Gramm Orangeat, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl zu. Man formt fingerlange Röllchen davon, macht mit dem Messer 2—3 Einschnitte, legt kleine Streifen Zitronat hinein und backt sie in mäßiger Hitze.

65. Hagenmarkmakronen.

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, dann mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker schaumig gerührt (1 Tasse zur Glasur zurück). In die schaumig gerührte Masse gibt man 1 Liter Hagenmark und rührt es dick. Nun kommen $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte geriebene Mandeln dazu. Man formt längliche Makronen, legt sie auf Oblaten, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und backt sie in mäßiger Hitze.

66. Majorbrötchen.

1 Pfd. Zucker wird mit 4 Eiern leicht gerührt, dann 15 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 60 Gramm Pomeranzenschale, 120 Gramm Mandeln, 180 Gramm Feigen und zuletzt 420 Gramm Mehl untergemischt, auf das Wellbrett genommen, leicht ausgewellt und 2 fingerbreite, 12 Zentimeter lange Streifen auf ein bestrichenes Blech gelegt und gebacken.

67. Bussertl.

2 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker verrühren und weiterschlagen. Zuletzt wird 1 Eßlöffel Essig langsam eingerührt. Es werden mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf das mit Mehl bestäubte Blech gesetzt und im Ofen mehr getrocknet als gebacken.

68. Gut und billig.

1 Ei, 3 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 310 Gramm Mehl, ein wenig Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ Eßlöffel Hirschhornsalz, $\frac{1}{4}$ Päckchen Backpulver. Alle Zutaten gut miteinander vermischen, tüchtig durchkneten, ganz dünn auswellen, Formen ausstechen, im Ofen goldgelb backen.

69. Bischofsbrot.

200 Gramm Zucker, 3 Kaffeelöffel Eieratz, 1 Ei, 200 Gramm Mehl, 50 Gramm ungeschälte Haselnüsse, 50 Gramm Sultaninen. Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die Haselnüsse mit der Schale durch die Maschine getrieben, die Sultaninen auch darunter gerührt und mit dem Mehl gut vermischt. Dann streicht man die Masse fingerdick auf ein Blech und backt sie goldgelb. Noch warm in Streifen geschnitten, backt man die Schnittflächen nochmals goldgelb.

70. Sobelspäne.

1 Ei, ebenso schwer Zucker, ebenso schwer Mehl und eine Messerspitze Vanillezucker. Diese Masse gut vermengen, auf ein Blech dünn aufstreichen und goldgelb backen, dann in zentimeterbreite Streifen schneiden und diese Streifen noch heiß um ein Rundholz drehen und trocknen lassen.

71. Pfeffernüsse.

1 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1 gestrichener Eßlöffel gestoßene Nellen, 1 Messerspitze Pfeffer und 1 Pfd. Mehl. Zucker und Eier werden gut gemischt. Nellen und Pfeffer zugefügt und dann das Mehl. Kleine runde Förmchen ausstechen, von beiden Seiten gut trocknen lassen und nach 2 Tagen backen.

72. Pomeranzenbrot.

4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 50 Gramm feingeschnittene Pomeranzenschale, 50 Gramm abgezogene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, dann alle anderen Zutaten hinzugeben, gut miteinander verknetet, dünn ausgerollt, in kleine Stücke geschnitten oder in Form von kleinen Laibchen gedreht und hellgelb gebacken.

73. Griechischokolademafrouen.

4 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 100 Gramm Grieß, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln oder Haselnüsse. Die Man-

deln oder Haselnüsse werden mit den Schalen grob geschnitten und mit dem steifgeschlagenen Eiweiß innig vermengt. Dann auf Papier gesetzt und in sehr gelinder Hitze gebacken.

74. Griechmakronen.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 200 Gramm Zucker gerührt. Dann dazu 200 Gramm abgezogene und feingewiegte Mandeln, 70 Gramm Griechmehl und der Saft einer halben Zitrone. Mit dem Löffelchen werden Plätzchen auf Oblaten gesetzt und langsam gebacken.

75. Haselnußmakronen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Eiweiß von 3 großen oder 4 kleinen Eiern. Den steifen Eierschnee rührt man mit dem Zucker schaumig, gibt die gemahlene Haselnüsse dazu und rollt aus dieser Masse kleine Kugeln, die man auf Papier auf ein Blech setzt. In die Mitte jeder Kugel drückt man eine Haselnuß und backt die Makronen in mäßiger Hitze etwa 40 Minuten.

76. Haselnußschnitten.

Sie werden von derselben Masse gemacht. Man läßt zur Glasur etwa $\frac{1}{2}$ Tasse von dem mit Zucker gerührten Eiweiß weg. Auf dem mit Zucker bestreuten Wellbrett rollt man von der Masse eine Platte aus, schneidet kleine rechteckige Schnitten, glasiert sie und backt sie wie Haselnußmakronen.

77. Makronen I.

$\frac{1}{4}$ Pfund abgezogene feingewiegte Mandeln, 1 Eiweiß, 130 Gramm Zucker (fein Staubzucker). Die Zutaten werden tüchtig miteinander verknetet, dann formt man mit der Hand kleine Makronen, welche man auf Butterbrotpapier setzt und bei ganz gelinder Hitze hellbraun backt.

78. Makronen II.

2 Eiweiß werden mit 175 Gramm Zucker mit einer Schnerute zu dickem Schaum gerührt, dann gibt man 175 Gramm geriebene Nüsse dazu. 100 Gramm Hafersfloeden werden mit dem Wiegemeßer zerkleinert und nebst dem Zitronensaft der Nußmasse beigemengt. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und backt die Makronen im Ofen. Sie müssen genügende Oberhize haben, damit sie schöne Farbe bekommen; Backzeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

79. Cedernbrot I.

2 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, Saft und Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone zur Glasur, 200 Gramm Zucker, 1— $1\frac{1}{2}$ Zitronen. Den Eierschnee rührt man mit dem gesiebten Zucker, leicht abgeriebener Zitronenschale und dem Saft schaumig; dazu gibt man die geriebenen Mandeln, arbeitet den Teig zusammen und läßt ihn dann etwa $\frac{1}{2}$ Stunde möglichst kalt ruhen. Dann rollt man ihn auf dem gezuckerten Wellbrett etwa $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht Formen aus, setzt sie auf ein gewachstes Blech oder auf Papier und backt sie in mäßiger Hize 30—40 Minuten. Unterdessen rührt man den Zucker mit Zitronensaft, glasiert damit das aus dem Ofen kommende Gebäck und läßt es gut trocknen.

80. Cedernbrot II.

Der steife Schnee von 3 Eiweiß wird mit 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, mit dem Saft zweier und der Schale einer Zitrone gewürzt, 1 Pfund geriebene Mandeln daruntergemischt. Der dadurch erhaltene Teig wird mit Hilfe von Zucker ausgewellt, mit Formen ausgestochen und noch heiß glasiert. Zur Glasur den Saft einer Zitrone und Staubzucker.

81. Honigkuchlein.

1 Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 3 Eßlöffel Honig, 3 Eier, 1 Eigelb, Zimt, Nelken, 2 Messerspißen Natron.

Sämtliche Zutaten werden auf dem Nudelbrett gut vermengt, dann wird der Teig ziemlich dünn ausgewellt, ausgestochen und womöglich über Nacht kalt gestellt und im mäßig heißen Ofen gebacken.

82. Natronküchlein.

3 Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, 85 Gramm Butter, 2—3 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz und einer Messerspitze Natron gut verrührt, dann arbeitet man so viel Mehl darunter, bis man den Teig auf ein Wellbrett nehmen kann, er darf aber nicht zu fest werden. Nun wellt man ihn 1 Zentimeter dick aus, sticht mit einem Glas runde Küchlein ab, höhlt diese wieder in der Mitte mit einem Fingerhut aus und backt sie schwimmend in Fett.

83. Gefüllte Hörnchen.

1 Pfd. Mehl, Salz und Zucker, 20—25 Gramm Hefe, $\frac{1}{5}$ Liter lauwarme Milch. Von diesen Zutaten bereitet man einen festen Hefeteig, der tüchtig geschlagen werden muß, dann nimmt man ihn auf ein Wellbrett und wellt ihn viereckig aus, streicht $\frac{1}{4}$ Pfd. gut durchgefnetete Butter und 2 Eßlöffel Fett darüber, wellt die Butter wie beim Pastetenteig ein und stellt ihn zum Gehen in die Wärme. Dann nimmt man ihn auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn $\frac{1}{4}$ Zentimeter dick aus und schneidet 8—10 Quadrate, schneidet diese wieder in zwei Dreiecke. Auf jedes Dreieck setzt man mit einem Kaffeelöffel Marmelade-Fülle, rollt den Teig von der breiten Seite zusammen, dann setzt man die Hörnchen auf ein gut bestrichenes Blech. Nachdem die Hörnchen noch einmal 15 Minuten gegangen sind, bestreicht man sie mit verrührtem Eigelb und backt sie in gut heißem Ofen 20—25 Minuten.

84. Honiglebkuchen.

1 Liter Honig läßt man heiß werden, rührt von 2 Pfd. Mehl so viel hinein, bis er wie ein dicker Spätzle-teig ist. 4 Eier rührt man mit 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde,

gibt 80 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 80 Gramm Orangeat, Schale einer Zitrone, 80 Gramm Mandeln, 30 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 20 Gramm Natron dazu; das übrige der 2 Pfund Mehl und vermengt alles gut. Dann schafft man die beiden Massen zusammen, wellt sie aus und backt sie in guter Hitze. Man setzt sie dicht nebeneinander. Sie werden noch warm geschnitten und mit Zuckerswasser oder verdünntem Eiweiß gelb glasiert.

85. Zuckerlebkuchen.

1 Pfd. Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. länglich geschnittene Mandeln, 20 Gramm Zitronat und Orangeat, 3 Gramm Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3 Löffelchen Anis, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 Pfd. Mehl. Diese Zutaten werden miteinander nach und nach verschafft, dann der Teig ausgewellt und Lebkuchen geformt. Man setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie. Wenn sie erkaltet sind, bestreicht man sie mit folgendem Guß: 200 Gramm Staubzucker werden mit Zitronensaft und Eiweiß glatt angerührt. Man läßt die Lebkuchen dann in der Wärme trocknen.

86. Lebkücheln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 4 Eßlöffeln Honig vermengt und auf dem Feuer flüssig gemacht, eine Zeitlang mit 2 Eiern verrührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Mandeln, 50 Gramm Zitronat, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, Mehl bis der Teig zum Auswellen nicht mehr zu naß ist. Die Lebkücheln werden am warmen Ort getrocknet und am andern Tag auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken. Nach Belieben glasiert. Guß: 140 Gramm Staubzucker, 2 Eßlöffel Arrak, 1 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{2}$ Stunde rühren (zum Rotfärben 2 Eßlöffel Himbeerjaft und Rosa 1 Eßlöffel).

87. Lebkuchen.

1 Pfd. Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde gerührt, dann mengt man 70 Gramm feingewiegtes Zitronat, 70 Gramm

geriebene Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zimt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Nelken, 1 Messerspitze Hirschhornsalz und zuletzt 1 Pfd. Mehl darunter. Dann wellt man den Teig halbfingerdick aus und sticht viereckige Lebkuchen davon aus, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie langsam und gibt folgenden Guß darüber: Der Zucker wird mit Wasser so lange gekocht, bis er Fäden zieht. Der Guß muß heiß verwendet werden.

88. Pfefferkuchen I.

1 Pfd. Weizen- oder Roggenmehl, 1 Pfd. Kunsthonig, etwas Gewürz, 1 Prise Salz, 1 Backpulver, etwas Hirschhornsalz, 2 Tassen schwarzen Kaffee, zu einem Teig geknetet, in die Form gegossen und langsam bei mäßiger Hitze gebacken.

89. Pfefferkuchen II.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Honig, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Weizen- oder Roggenmehl, 3 Löffel Kakao, 3 Gelbeier, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, etwas Gewürz, 1 Löffel Natron. Einen Teig kneten, ausrollen und Küchlein austechen.

90. Nürnberger Lebkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Staubzucker, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gestoßene Nelken, 65 Gramm Zitronat, etwas geriebene Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl. Alle Zutaten werden gut miteinander durchgearbeitet und fest verknetet. Dann streicht man die Masse auf Oblaten und backt sie hellbraun. Nach dem Erkalten kann man sie mit Zuckerguß überziehen.

91. Honigkuchen I.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Honig, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl; Nelken, Piment, Pfeffer je eine kleine Messerspitze, ein Teelöffel Zimt, 65 Gramm grobgeriegte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pottasche, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Hirschhornsalz (beides kann in Rum aufgelöst werden). Der Honig wird wenig erwärmt, die Mandeln mit der Schale gerieben und dann unter fort-

währendem Rühren alle Zutaten vermischt. Zuletzt gibt man die aufgelöste Pottasche und Hirschhornsalz dazu, gibt dann die Masse in die ausgestrichene Form und backt den Kuchen 50—60 Minuten.

92. Honigkuchen II.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Honig oder Kunsthonig, 180—250 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Pfd. Brotmehl, 2 Teelöffel Natron, 2 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Nelken. Honig und Zucker werden mit der Milch heiß gemacht und aufgelöst. Das Mehl wird mit Gewürz und Natron gemischt, die Flüssigkeit dazugegeben, alles tüchtig verrührt, in die Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

93. Kleine Lebkuchen.

6 Löffel Milch mit 300 Gramm Mehl, 2—3 Eiern, 150 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt, ebensoviel Nelken, etwas abgeriebene Zitronenschale und 50 Gramm geriebene Haselnüsse verarbeiten, messerrückendick auswellen, in längliche Vierecke schneiden und backen (ev. glacieren).

94. Kartoffelwaffeln.

750 Gramm gekochte Kartoffeln, 250 Gramm Kartoffelmehl, 125 Gramm Weizenmehl, knapp 1 Liter Milch, 4 Eier oder Eierfatz, 1 Päckchen Backpulver, etwas Vanille oder Vanillezucker, 1 Eßlöffel Salz, 150 Gramm Zucker, 125 Gramm Fett. Das Fett wird zu Sahne gerührt, die Eigelb und der Zucker hinzugefügt, dann nach und nach die geriebenen Kartoffeln, das Mehl und die Milch. Zuletzt das Backpulver und die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Auf dem Waffeleisen von beiden Seiten schön braun backen und vor dem Anrichten mit Zucker bestreuen.

95. Zimtwaffeln.

Ein Stückchen Butter, 50 Gramm Zucker, 180 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eigelb, 1 Eierschnee, 12 Gramm Zimtpulver. Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker,

Milch, Eigelb und das mit dem Zimt verrührte Mehl dazu und zuletzt den Eierschnee. In ein Waffeleisen gibt man in jede Form ein wenig Butter, dann einen Schöpflöffel Teig und hält das Eisen ins Feuer oder über das Gas, bis die Waffeln auf beiden Seiten gebacken sind. Sie werden mit Zucker bestreut.

96. Speculatus.

$\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird zerpfückt und mit 1 Pfd. Mehl zerrieben. Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 5 Gramm Zimt und gibt das Mehl dazu. Es ist gut, wenn der Teig einige Tage vor dem Backen stehen kann. Dann rollt man den Teig mit einem Teelöffel Backpulver aus, rollt dann weiter, bis er ganz dünn ist und sticht Blechformen aus. Man backt diese Figuren bei Mittelhitze auf einer mit Wachs bestrichenen Platte.

97. Kümmelstängelchen zu Tee I.

160 Gramm Mehl, 2 Eßlöffel sauren Rahm, 1 Eigelb, etwas Salz und 100 Gramm Butter. Diese Zutaten gibt man auf ein Wellbrett und verarbeitet sie gut, formt dünne Stängelchen davon, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Kümmel und Salz und backt sie gelb.

98. Kümmelstängelchen zu Tee II.

180 Gramm Mehl, 120 Gramm Butter, Salz, Kümmel, dünne Stängelchen formen, bei Mittelhitze backen.

99. Käsestangen.

Aus 420 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 8 Eßlöffeln saurer Sahne, 1 Teelöffel Salz, einer Prise Cayennepfeffer und 200 Gramm feingeriebenem Parmesankäse macht man einen festen Teig, läßt ihn über Nacht im Keller ruhen, rollt ihn am anderen Tage $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, schneidet ihn in Streifen und backt die Stangen lichtgelb, ja nicht braun, weil sie sonst bitter schmecken.

100. Salzstangen.

100 Gramm Palmin oder anderes Fett, 50 Gramm Kartoffelmehl, 50 Gramm Brotmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte, vorgerichtete Kartoffeln, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Die Zutaten werden zusammen verarbeitet, in dünne Stangen gedreht, mit grobem Salz und Kümmel bestreut und gebacken.

17. Kompotte.

Alle Kompotte können kalt oder warm zum Braten oder zum Nachtisch gegeben werden und aus frischen oder getrockneten Früchten bestehen. Frische saftige Früchte werden am besten ohne Wasser in ihrem eigenen Saft gekocht; getrocknetes Obst (Dörrobst) dagegen bedarf viel Wasser und sollte immer in der Kochkiste weichgekocht werden. Zum Kochen oder Dämpfen des Obstes muß man immer Töpfe nehmen, die zu nichts anderem gebraucht werden, besonders, in denen niemals Fett gekocht wird. Das Obst wird, sobald es fertig ist, in die dazu gehörige Kompottschale getan, der Saft wird dann noch stärker eingekocht und darüber gegossen, was dem Kompott einen schönen Glanz und einen guten Geschmack gibt. Kompott ist immer gesund und sollte nie auf unserem Tisch fehlen.

1. Apfelpompott.

Nimm eine gute Sorte Äpfel, schäle sie, schneide sie entzwei und das Kernhaus heraus. Lege sie nebeneinander in eine breite Kasserolle, gieße etwas Apfelwein, ein klein wenig Wasser daran, 1 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und Saft, etwas ganzen Zimt und nach Belieben 2 ganze Nelken, decke sie zu und lasse sie langsam kochen. Wenn sie weich sind, so stelle sie vom Feuer, decke aber den Deckel nicht auf, bis sie eine Zeitlang gestanden sind, da die Äpfel, welche durch das Kochen zerfielen, sich durch den Dampf des Deckels wieder zusammenziehen. Beim Kochen in der Kochkiste werden die Äpfel, auch wenn sie weich sind, doch nicht zerfallen.

2. Apfelbrei.

Schneide gute Äpfel, kerne sie aus, gib einen Teil Apfelwein und einen Teil Wasser daran und lasse sie

kochen. Wenn sie weich sind, treibe sie durch ein Sieb, tue etwas Zucker, Zimt, vielleicht auch ein paar Korinthen dazu und lasse dies noch ein Weilchen miteinander kochen.

3. Gestürztes Apfelpompott.

Gute Äpfel werden geschält und klein geschnitten, mit etwas Zucker in Apfelwein weich- und ganz eingekocht und in eine kleine, mit Wasser gespülte Form eingefüllt. Wenn sie ganz erkaltet sind, wird die Form umgestürzt, doch so, daß die Äpfel beisammen bleiben, dann gießt man etwas flüssig gemachten Kandiszucker darüber.

4. Gefüllte ganze Äpfel.

Man schält die Äpfel, sticht das Kernhaus vorsichtig heraus, dämpft die Äpfel in einer flachen Form mit etwas Butter und Zucker, oder nur mit wenig Wasser und Zucker. Vor dem Anrichten füllt man die Äpfel mit Johannisbeergelee oder eingemachten Preiselbeeren. Will man die Äpfel als süße Speise reichen, so macht man von dem fertigen, käuflichen Puddingpulver eine Creme — am besten eignet sich Vanille — und gibt sie über die Äpfel. Dann stellt man die Speise kalt.

5. Birnenkompott.

Schäle gute Birnen, sie müssen aber die Stiele zur Hälfte behalten, schneide die Büxen oben heraus, stelle sie aufrecht in eine Kasserolle und behandle sie ganz wie Apfelpompott.

6. Kirschkompott.

Pflücke die Kirschen von den Stielen, man kann süße und saure vermengen. Zu 1 Kg. Kirschen koche etwa 50—80 Gramm Zucker mit einem Glas Wasser bis es schäumt, schäume ihn ab, gib die Kirschen mit einem Stückchen ganzen Zimt dazu, laß sie langsam $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, hebe die Kirschen mit einem Porzellanlieb heraus und koche den Saft noch etwas ein. Man kann die Kirschen auch aussteinen.

7. Rhabarberkompott.

Man zieht die äußere Haut von den Blattstielen ab und schneidet die Stengel in 3 Zentimeter lange Stücken, übergießt sie mit kochendem Wasser und lasse sie auf einem Sieb abtropfen. Dann gibt man sie ohne weiteres Wasser aufs Feuer, kocht sie in einem zugedeckten Gefäß auf der Herdseite und dann erst gibt man den Zucker dazu. Wer es liebt, kann das Kompott mit etwas Zitronensaft würzen. Es ist ein vorzügliches und sehr gesundes Kompott, das man schon im April im Garten hat.

8. Kompott von Aprikosen.

Die Aprikosen werden mit siedendem Wasser abgebrüht, bis sie sich schälen lassen; dann schneidet man sie in 2 Teile. Nimm 1 Glas Wasser mit 60—90 Gramm Zucker in eine Kasserolle, schäume den Zucker ab, lege die Aprikosen hinein, daß die Wölbung oben ist und koche sie. Sie sind schnell weich. Dann lege die Aprikosen in die Kompottschale und gieße das Gelee darüber. Gehackte Aprikosenkerne geben einen angenehmen Geschmack, sind aber sehr ungesund, da sie giftig sind. Das Kompott wird am schönsten von Aprikosen, die noch nicht weich sind.

9. Pfirsichtkompott.

Versahren genau wie bei Aprikosen.

10. Kompott von Stachelbeeren.

Man nimmt unreife Stachelbeeren, schneidet die Blüten und die Stiele ab und gießt kochendes Wasser darüber, das sofort wieder abgegossen wird. Dann werden die Früchte mit etwas Zucker geschmort.

11. Heidelbeerkompott.

Sind die Beeren getrocknet, weicht man sie in kaltem Wasser einige Stunden vor der Bereitung ein, frische Beeren werden ausgesucht, gewaschen und mit ganz wenig Wasser und Zucker nur kurze Zeit aufgekocht. Den Ge-

schmack verbessern geschälte und halbierte Birnen. Genau so bereitet man die Beeren von Schwarzholunder (Koller).

12. Preiselbeeren.

Preisel- oder Kronsbeeren gibt man, wenn sie verlesen und gewaschen sind, in den kochenden, geschäumten Zucker nebst etwas Zimt. Sie brauchen nur einmal aufzukochen.

13. Birnen und Preiselbeeren.

Birnen und Preiselbeeren geben zusammen ein gutes Kompott. Man kann die Preiselbeeren mit Zucker kochen und dann durch ein Sieb treiben und die geschälten, in $\frac{1}{4}$ geschnittenen Birnen in diesem Saft kochen; oder man kocht beides für sich und mischt es vor dem Anrichten.

14. Kompott von Äpfeln und Orangen.

Man schält mürbe Äpfel, schneide sie in feine Scheibchen, zerlegt 1—2 Orangen, beides legt man abwechselnd in eine Glasschale, gibt gestoßenen Zucker darüber und etwas Wein oder Apfelwein, läßt einige Stunden ziehen und gibt es ungekocht zu Tisch. Man kann statt Wein auch jede beliebige Sorte sterilisierten Obstes nehmen mit dem Saft, besonders eignen sich Erdbeeren oder Kirschen. Auch Bananen, in Scheiben geschnitten, kann man unter das Obst mischen. Ein solcher Obstsalat ist sehr erfrischend und wohlschmeckend.

15. Quittenkompott.

Schäle 4 Birnquitten, schneide sie in 2 und, wenn sie groß sind, in 4 Teile, reinige sie vom Kernhaus, dann siede sie im Wasser halbweich, setze ein Gläschen Apfelwein mit 40 Gramm Zucker aufs Feuer, gib ein Stückchen Zimt, 3 Nelken und etwas Zitronenschale dazu, schäume den Wein gut ab, lege die Quitten samt den in ein Tüchlein gebundenen Kernen hinein und lasse sie wie die Äpfel langsam weichkochen.

16. Melonentompott.

Eine noch nicht zu weiche Melone wird geschält, in längliche Scheibchen geschnitten und mit etwas Wasser und Zucker weichgekocht; als Gewürz gibt man etwas ganzen Zimt und Gewürznelken ohne die Köpfe dazu. Nachdem man die Melone mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausgenommen hat, gibt man den Saft einer Zitrone an die Soße, läßt sie kurz und dick einkochen und gibt sie über das Kompott.

17. Mirabellentompott.

2 Pfd. Mirabellen, welche nicht überreif sein dürfen, werden entstielt und mit einer Nadel einige Mal gestupft. Sodann wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser unter Abschäumen gekocht, bis die Flüssigkeit beim Abtropfen kleine Perlen bildet. Dann gibt man die Mirabellen hinein und läßt sie auf der Seite des Herdes etwa 25 Minuten weichkochen. Man nimmt die Mirabellen mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft noch ein wenig einkochen und gießt ihn über die angerichteten Früchte.

18. Reineclaudentompott.

Wird nach voriger Vorschrift zubereitet.

19. Dürrobst.

Das Obst wird über Nacht eingeweicht, nachdem es sehr gut gewaschen ist. Am andern Morgen setzt man das Dürrobst in Einweichwasser bei, läßt es 10 Minuten ankochen und tut es dann schnell in die Kochkiste, wo es mindestens 2 Stunden dämpfen muß. Dürrobst darf nicht mit dem Zucker aufgestellt werden, da es sonst hart wird. Der Unterschied zwischen Dürrobst, das auf dem Herd gekocht ist, und solchem, das aus der Kochkiste kommt, ist ein bedeutender; in der Kochkiste quillt das Obst langsam auf und wird ganz aufgeschlossen, wie es sonst niemals erreicht werden kann. Aus getrockneten Nepseln läßt sich ein recht gutes Mus herstellen, wenn man die

weichgewordenen Früchte durch ein Sieb treibt. Dörzweitschen (Bäckpflaumen) werden, wenn sie groß aufgequollen sind, herausgenommen, man macht die Brühe mit einem Löffel Kartoffelmehl sämig und schüttet sie über die Früchte. Getrocknete Feigen werden nur kalt eingeweicht, nicht zum Feuer gebracht.

20. Gelbrübenkompott.

Ein gehäufter Suppenteller voll sauber gewaschener gepuzter Gelbrüben werden der Länge nach mit einem dünnen Messer in feine Streifen geschnitten. Hierauf kocht man sie mit Wasser und reichlich Zitronenschale gar und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Man kocht 50 Gramm Zucker mit etwas von dem Gelbrübenwasser klar, gibt den Saft einer Zitrone dazu und läßt sie kurze Zeit darin kochen. Nachdem sie herausgenommen sind, kocht man den Saft tüchtig ein und gibt ihn über die Rüben.

21. Zwetschenkompott.

Uebergieße Zwetschen mit strudelndem Wasser, zieh ihnen die Haut ab, stoße mit einem spitzen Hölzchen den Stein heraus, koche sie in etwas Wasser, 3 Eßlöffel Zucker, dem Saft einer ganzen und der Schale einer halben Zitrone; nach $\frac{1}{4}$ Stunde nimm die Zwetschen mit dem Porzellanschöpfer heraus, schäume den Saft gut ab, koche ihn einen Augenblick ein und gieße ihn über die Zwetschen. Die Zwetschen können auch bloß abgerieben, ausgesteint und in geläutertem Zucker mit einem Stück Zimt 10 Minuten gekocht werden.

22. Bircher-Benner Speise.

Ein glatt gestrichener Löffel voll Haferslocken wird in 2 Eßlöffel Wasser 1—2 Stunden eingeweicht. Kurz vor dem Essen vermischt man die Flocken mit 1 Eßlöffel Milch (auch kondensierte), nach Belieben dem Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone, 1 Löffel voll geriebener Haselnüsse und 1 bis 2 Löffel Obst. Man kann jede Sorte Obst nehmen, das nur zerquetscht werden muß; vorzüglich eignen sich

Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren. Auch Apfel-
brot von Falläpfeln ist zu verwenden. (Aus „Grundzüge
der Ernährungstherapie von Dr. med. Bircher-Benner“.
Für kranke und schwache Leute ist diese Art des Obst-
genießens sehr zu empfehlen.)

23. Kürbiskompott.

Der Kürbis wird in Würfel geschnitten und über
Nacht in schwachen Essig gelegt, dann abgetrocknet und
mit wenig Wasser und Zucker glasig gekocht. Man kann
auch nach Geschmack ein kleines Stück Ingwer mitkochen.

24. Brombeerschaum.

1 Pfd. Brombeeren, 1 großes Eiweiß, 3 Blatt Gelatine,
Zucker. Von den Brombeeren läßt man einige schöne
Beeren zum Verzieren übrig, die übrigen werden roh
durch ein Haarsieb getrieben. Dann mischt man sie mit
Zucker nach Geschmack und rührt sie mit dem Eiweiß
schnell und stark, bis ein dicker Schaum entsteht. Die Ge-
latine hat man mit ganz wenig Wasser gelöst, gibt sie
zu der Speise und rührt noch ein Weilchen, damit sich
alles gut verbindet. Dann wird die Speise in eine Glas-
schale gefüllt und kalt gestellt.

25. Quittenschäumchen.

Etwa 4 Quitten werden weichgebraten und durch-
passiert. $\frac{1}{2}$ Pfd. feiner Zucker wird mit dem steifen
Schnee von 3 Eiweiß ein wenig gerührt, dazu kommt
 $\frac{1}{2}$ Pfd. Quittenmark, die feingeschnittene Schale 1 Zitrone
und ihr Saft. Nachdem man $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt hat,
kommen sie auf ein mit Butter gestrichenes und mit
Zucker bestreutes Papier. Man läßt sie über Nacht stehen
und trocknet sie im Ofen.

18. Kalte Getränke.

1. Limonade.

Der Saft einer halben Zitrone wird durch eine Zitronenpresse in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gedrückt und mit Zucker gesüßt. Alle Kerne müssen vorsichtig ausgeschält werden.

2. Oranglimonade.

Zu 1 Liter Wasser nimmt man 2 Orangen und 2 Zitronen, die sehr fein abgeschält werden. Die Schalen kocht man in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, der Saft der Früchte wird ausgepreßt, etwas Zucker aufgelöst, mit 1 Liter reinem Wasser und dem abgeseihten Sudwasser der Schalen vermischt und kalt, wenn möglich auf Eis gestellt. So hält sich die Limonade einige Tage, noch länger ohne die gekochten Schalen.

3. Oranglimonade II.

Beim Verbrauch der Orangen wirft man die Schale nicht weg, sondern befreit sie von der weißen, pelzigen Innenseite, das übrige schneidet man in kleine Stücke, die man in eine Flasche steckt, die Schale einer Zitrone wird auch dazu getan. Dann gießt man Weinessig auf die Schalen und läßt das Ganze 6—8 Wochen stehen. Nach dieser Zeit schüttet man den Essig von den Schalen und kocht ihn mit 1 Pfund Zucker tüchtig auf, gießt ihn in eine Flasche. Von dieser Essenz mischt man beim Gebrauche 1—2 Teelöffel voll mit Wasser und hat so ein gutes erfrischendes Getränk. Bei allen Verwendungsarten ist sorgfältig darauf zu achten, daß keine Kerne dabei bleiben, die alles bitter und ungenießbar machen.

4. Kirschlimonade.

125 Gramm gut gereinigte und getrocknete Weichselkirschchen werden mit einigen Kernen gestoßen und mit 1 Liter Wasser 2 Stunden langsam gekocht. Die Flüssigkeit gibt man durch ein feines Sieb, versüßt sie und würzt sie nach Geschmack mit etwas Zitronensaft.

5. Mandelmilch.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln, brüht sie mit heißem Wasser ab und drückt sie aus der Schale. Dann legt man in einen Mörser ein reines grobes Tuch, gibt die Mandeln und ein paar Stückchen Zucker darauf und stößt dies zusammen, in dem man die 4 Ecken des Tuches um den Stößel herumlegt, weil sonst die Mandeln herausspritzen. Mit einem Löffel lockert man einige Male die festgewordene Masse und stößt sie immer wieder, bis sie ganz fein mehlzig ist. Dann gieße man $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser dazu, mengt die Mandeln sehr gut damit und feiht dies dann durch ein reines Tuch, stellt die Mandelmilch kalt, wenn möglich auf Eis. Durststillendes Getränk bei allen möglichen Krankheiten.

6. Fruchtlimonade.

Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschensaft, besonders auch Himbeereisig werden mit reichlich Wasser vermischt und sind für Kranke und Gesunde ein erfrischendes Getränk.

7. Apfeltrank.

Man nehme 8 Stück gewaschene, mit der Schale in 4 Teile geschnittene Äpfel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Zitrone, ein Stück Zimt und $\frac{1}{2}$ Tasse gewaschene Rosinen oder Korinthen. Dies wird mit $2\frac{1}{4}$ Liter Wasser so lange gekocht, bis die Äpfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken. Für Kranke ist dies auch ein angenehmes und gesundes Getränk, wenn die Gewürze wegbleiben.

8. Maiwein.

Möglichst junger Waldmeister (in den Monaten April und Mai) wird vor der Blüte sorgfältig ausgesucht, die unteren Blätter und die unteren Teile der Stiele entfernt und unmittelbar vor dem Gebrauch rasch in Wasser abgespült, in eine Bowle gelegt, in welcher vorher etwas Zucker, per Flasche 40—60 Gramm, mit etwas Wasser aufgelöst ist und dann soviel Mosel-, Rheinwein oder auch Apfelwein hinzugegeben, als man Maiwein zu haben wünscht. Nach etwa $\frac{1}{2}$ Stunde müssen die reichlich verwandten Maikräuter aus der Bowle entfernt werden, da der Maiwein sonst zu stark danach schmecken würde. Man kann, wenn es gewünscht wird, der Länge nach in kleine Stücke zerteilte Apfelsinen ohne Kerne in die Bowle geben. Einige Tage hält sich der Maiwein in Flaschen gefüllt, wobei jedoch sorgfältig darauf zu achten ist, daß auch nicht das kleinste Stückchen Waldmeister mit in die Flaschen kommt.

9. Maiwein II.

Nachdem der Waldmeister, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben, vorbereitet ist, schütte man eine Flasche Wein darauf und lasse dies, je nachdem man viele oder wenige Kräuter hat, 15—30 Minuten ziehen. Von diesem Extrakt gebe man nach Geschmack in die mit Zucker angefüllte Bowle.

10. Kalte Ente.

$\frac{1}{2}$ Zitrone, die von den Kernen befreit ist, wird mit 100 Gramm Zucker in eine Bowle oder Porzellschüssel gelegt. Nach 1 Stunde wird sie mit 1 Flasche Mosel- oder sonst einem leichten Weißwein und 1 Flasche Selterswasser begossen und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gut zugedeckt und auf Eis gestellt. Beim Gebrauch entfernt man die Zitronenscheiben, kann nach Belieben noch $\frac{1}{4}$ Flasche Champagner dazu gießen und reicht die Bowle in Gläsern.

11. Erdbeerpunsch.

1 Pfd. gut reife Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden in einer Porzellschüssel zerdrückt und, nachdem

man $\frac{1}{4}$ Liter Rum zugegeben hat, gut verschlossen 3 Tage in einen kühlen Raum gestellt. Hierauf werden die Beeren durch ein feines Sieb getrieben nebst 150 Gramm Würfelzucker und dem Saft einer halben Zitrone in eine Schüssel gegeben, in 1 Liter kochendem Wasser übergossen und gut zugedeckt, zum Erkalten in Wasser oder auf Eis gestellt. Beim Gebrauch wird der Punsch in Gläsern aufgetragen.

12. Erdbeerbowl.

1 Pfd. gute reife Walderdbeeren oder schön gesäuberte Gartenerdbeeren werden in eine Schüssel getan, mit 100 Gramm feinem Zucker bestreut und 1 Stunde kalt gestellt. Sodann gießt man 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein darüber und zwar recht vorsichtig, damit der Wein nicht trübe wird und die Beeren ganz bleiben. Kurz vor dem Auftragen gießt man 1 Flasche Selterswasser dazu.

13. Orangenwassereffenz.

Die Schale von 6 Orangen werden fein vom Weißen abgeschält in kleine Stückchen geschnitten und in ein Glas getan. Nun gibt man eine Flasche Weißwein darüber, bindet es gut zu und läßt es 3 Wochen stehen. Dann kocht man 3 Liter Wasser, schüttet es kochend über 2 Pfd. gestoßenen Zucker, dem man noch 60 Gramm kristallisierte Zitronensäure zugefügt hat, deckt es zu und wenn es erkaltet ist, feiht man es durch ein Tuch, mischt es mit dem ebenfalls geseihten Wein und füllt es in 4 Flaschen. Beim Gebrauch gießt man von diesem Sirup etwa fingerbreit in ein Trinkglas und füllt mit Brunnen- oder einem kohlenstoffhaltigen Wasser auf.

Likör.

Wenn Wilhelm Busch uns singt: „Wer Sorgen hat, hat auch Likör“, so müßte der Likör wohl noch viel seltener fehlen, als er es jetzt schon tut. Aber der Brantwein ist so teuer geworden, und der Zucker so selten, daß gar viele auf den Genuß eines Gläschens Likör verzichten

müssen. Folgende Sorten kann sich die Hausfrau selbst herstellen; Güte und Geschmack lohnen die leichte Arbeit.

14. Heidelbeer-Likör.

4 Liter Beeren werden zerdrückt und 2 Tage in den Keller gestellt, dann durchgepreßt und mit $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, wenig Zimt und Nelkenpfeffer gekocht. Ist die Flüssigkeit abgekühlt, kommt $\frac{1}{2}$ Liter Weingeist hinzu. Sollte nach dem Filtrieren der Likör zu dick sein, verdünnt man ihn noch mit etwas Weingeist.

15. Likör von schwarzen Johannisbeeren.

In eine Flasche oder in ein großes Einmachglas tut man die unzerdrückten Beeren, auf 2 Liter etwa 4 Liter Kornbranntwein, man kann natürlich auch weniger nehmen. Die Flasche oder das Glas wird zugefört und 3—4 Wochen den Sonnenstrahlen ausgesetzt. Auf $1\frac{1}{2}$ Liter rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker; derselbe wird in wenig Wasser, bis er Fäden zieht, gekocht, abgeschäumt und nach dem Erkalten mit dem durchgeseihten Branntwein vermischt; in saubere Flaschen gefüllt, die gut verkorkt werden müssen, hält sich dieser vorzügliche Likör jahrelang.

16. Nuß-Likör.

4 Liter Franzbranntwein vermischt man mit $\frac{1}{2}$ Liter reinem Spiritus, 6 Gramm ganzen Zimt, 60 Stück Nelken. 60 grüne Walnüsse stößt man oder schneidet sie in diese Flüssigkeit, gießt sie in Flaschen und stellt sie in die Sonne. Nach 3 Wochen etwa filtriert man den Branntwein, kocht $1\frac{1}{2}$ Pfd. weißen und $\frac{1}{4}$ Pfd. braunen Kandiszucker ganz klar und vermischt nach dem Erkalten beide Flüssigkeiten. Der Likör wird gut verkorkt aufbewahrt.

17. Kirsch-Likör.

Einige Weinflaschen werden bis zur Hälfte mit entsteinten Sauerkirschen gefüllt und mit Franzbranntwein

aufgefüllt. In 3 Flaschen stößt man von 2 Pfd. Kirschchen die Kerne recht fein, tut sie in eine besondere Flasche, welche man ebenfalls mit Branntwein voll füllt. Vierzehn Tage bis 4 Wochen bleiben die Flaschen in der Sonne stehen, dann gießt man den Inhalt durch ein sauberes Tuch und gibt auf 4—5 Flaschen mit Kirschchen und Kernen 1 Pfd. geläuterten Zucker; gut umgerührt und zugedeckt bleibt der Likör bis zum nächsten Tag stehen, vorsichtig vom Bodensatz in Flaschen gefüllt, diese gut verkorft und verlackt und nochmals 14 Tage der Sonne ausgesetzt. Je länger er im Keller lagert, um so besser schmeckt er.

18. Sherry-Brandy.

750 Gramm saure Kirschchen werden entsteint und kräftig zerdrückt, die Hälfte der Kerne kommen mit 1 Stück Zimt hinzu. $\frac{1}{2}$ Liter 90 prozentiger Spiritus wird mit der Masse vermischt; diese bleibt dann 24 Stunden stehen. In $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Liter Wasser läutert man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, filtriert den Branntwein dazu und füllt ihn in Flaschen.

19. Birnen-Likör.

5 Kilogramm Früchte werden geschält, das Kerngehäuse entfernt, zerquetscht und mit 4 Liter gutem Spiritus oder Weingeist hingestellt. Der Spiritus wird dann filtriert, mit einer Lösung von 3 Pfd. Zucker, welcher in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit wenig Nelken und Zimt gekocht wurde, vermischt. Sollte sich Bodensatz bilden, gießt man die Flaschen vorsichtig nochmals um.

20. Hagebuttenwein.

3 Liter Hagebutten, 4 Liter Wasser, 4 Pfd. Zucker. Hagebutten werden von Stiel und Blume befreit, 1—2 mal durchschnitten, mit Zucker und Wasser in eine Korbfflasche gefüllt. Hartes Wasser ist vorher abzukochen. Die Flasche wird an einen mäßig warmen Ort gestellt, öfters geschüttelt und ist fertig, wenn die Rosen wieder blühen.

19. Warme Getränke.

Zur Kaffee- und Teebereitung muß man eigens hierfür bestimmte Gefäße haben, die zu nichts anderem gebraucht werden.

1. Kaffee.

Man hat in langen Jahren gelernt, auf echten Kaffee zu verzichten; möchten die Hausfrauen gelernt haben, auch dauernd ohne diese teuersten Kolonialwaren auszukommen, um unsere Nervenkraft zu schonen und unsere schlechte Valuta nicht noch mehr zu verschlechtern. Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß starker Bohnenkaffee nur schädlich wirkt und besonders Kindern vorenthalten werden müßte. Trotzdem soll in folgendem die Kochvorschrift zur Kenntnis gebracht werden:

Zur Bereitung von Kaffee bedient man sich am besten einer Kaffeemaschine, die in vielen Arten käuflich zu erwerben sind. Der Kaffee sollte möglichst immer frisch gebrannt und kurz vor der Bereitung erst gemahlen werden. Die Kanne stellt man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte oder in heißes Wasser, damit der Kaffeetopf ganz heiß wird und bleibt. In den Trichter der Maschine gibt man für 2 Tassen Kaffee 12 Gramm Kaffeepulver. Man gießt nach und nach frisches, schnell zum Kochen gebrachtes strudelndes Wasser langsam darüber. Der Kaffee wird auch aus erwärmten Tassen getrunken.

Sehr zu empfehlen ist die Bereitung von Kaffeeextrakt. Man nimmt dazu 45—60 Gramm Kaffeepulver und übergießt es mit nur $\frac{1}{4}$ Liter Wasser. Der Kaffeeextrakt ist dann 3—4 mal so stark wie der vorhin angegebene Kaffee; in einer reinen, gut verschlossenen Glas-

flasche kann man ihn längere Zeit aufheben. Bei jedem Bedarf tut man 2—3 Eßlöffel voll Extrakt in eine erwärmte Kaffeetasse und füllt mit heißem Wasser oder noch besser heißer Milch auf.

2. Malzkaffee.

Zu 6 Tassen nimmt man 40 Gramm Malzkaffee und 1 Liter Wasser. Der nicht zu fein gemahlene Malzkaffee wird mit kaltem Wasser angefüllt, langsam zum Kochen gebracht und 3—5 Minuten durchgekocht. Um eine bessere Farbe zu geben, kann man auch ein Stückchen sogenanntes Kaffeegewürz mit aufkochen lassen. Dann rückt man den Kaffeetopf vom Feuer, läßt ihn noch einige Minuten stehen, gießt ihn vorsichtig durch einen stets rein zu haltenden Seiber in die vorher erwärmte Kanne.

3. Familienkaffee.

Zu 6 Tassen rechnet man 1 Liter Wasser. Man nimmt dazu 30 Gramm gemahlene Malzkaffee, den man kochen läßt, und überbrüht damit 10 Gramm gemahlene Bohnenkaffee oder man schüttet den gemahlene Bohnenkaffee in den kochenden Malzkaffee. Man rührt gut um, nimmt den Kaffee vom Feuer und gibt ihn nach voriger Vorschrift in die Kanne.

4. Eichelkaffee.

Ein gehäuter Teelöffel voll Eichelkaffee wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser übergossen; den Aufguß läßt man 15—20 Minuten auf heißer Herdplatte ziehen, ohne daß er kocht und gibt ihn dann mit etwas Zucker und vielleicht ein paar Tropfen Milch zu Tisch.

5. Schwarzer Tee.

Das Wasser wird kochend gemacht und so über den Tee gegossen und etwa 4 Minuten ziehen lassen. Auf 1 Person rechnet man 1 Teelöffel voll Tee.

Das ist die in Deutschland übliche Teebereitung, die aber keineswegs die Blätter genügend ausnützt.

Die russische Methode ist folgende: Man gibt in einen durch heißes Wasser gut erwärmten Porzellantopf einen gehäuften Teelöffel Teeblätter (für 4 Personen) und gießt nur so viel springend kochendes Wasser darauf, daß die Blätter eben gedeckt sind. Dies läßt man 4 Minuten ziehen. Von diesem Extrakt nimmt man 2—3 Eßlöffel voll in eine Tasse oder Glas und gießt siedendes Wasser darüber.

6. Krankenteesorten.

Alle Krankenteesorten, welche aus Rinden- und Wurzelteilen der Pflanzen genommen sind, werden mit kaltem Wasser zugelegt und gekocht, während jene Teegattungen, welche aus Blättern und Blüten bestehen, mit kochendem Wasser angebrüht werden.

Kamillen- und Pfefferminztee sind schmerzstillend.

Brust- und Eibischtee sind hustenstillend.

Holunder- und Lindenblütentee sind schweißtreibend.

Sennesblätter sind abführend.

7. Gefundes, kühlendes Getränk

für die heißen Tage ist Pfefferminztee. Man brüht 1 Liter Pfefferminztee an, den man nach Geschmack süßt, läßt ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen, die man auf Eis legt. In Haushaltungen, in denen kein Eis ist, nimmt man einen wollenen Strumpf, taucht ihn in kaltes Wasser, zieht ihn über die Flasche. Man muß den Strumpf, wenn er trocken ist, immer wieder einige Minuten mit der Flasche ins Wasser legen und wird erstaunt sein, wie kühl sich das Getränk hält. Bei großer Hitze und besonders in Zeiten der Ruhr und anderer Infektionskrankheiten sollten Kinder und Erwachsene nur dieses sehr angenehme Getränk genießen.

8. Hagebuttentee.

Die getrockneten Früchte der wilden Rosen, die man Hagebutten nennt, geben einen sehr gesunden, besonders für nervöse Menschen geeigneten Ersatz für echten Tee. Man kocht für eine Person 1 Eßlöffel Hagebuttenkerne in

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser und zwar so lange, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist. Man kann ihn mit etwas Süßholz oder Zucker süßen und mit oder ohne Milch trinken.

9. Deutschen Tee.

sammelt die Hausfrau im Frühjahr selber. Man sucht dazu die jungen Blätter der Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und ganz wenig Heidelbeerblätter, da diese zuviel Gerbsäure besitzen und dadurch den Tee leicht bitter machen. Man pflückt nicht die Spitze, sondern erst das 4., 5. und 6. Blatt von der Strauchspitze ab. Dann werden die Blätter im Schatten sehr gut getrocknet und in einem mit Stanniol ausge schlagenen Kistchen oder einer Blechbüchse aufbewahrt. Die Teeblätter müssen sehr fest gepackt und das Kistchen ganz voll gepreßt sein. In 2 Monaten etwa ist dann die Gärung vollendet, und da sich der verschiedene Geschmack und Geruch der einzelnen Blattsorten vermischt, entwickelt sich ein Aroma, das dem echten Tee sehr ähnlich ist. Beim Gebrauch kann man nach Belieben noch getrocknete Apfelschalen und etwas Lindenblütentee darunter mischen. Ein Stückchen Süßholz beigegeben, macht jeden Zuckerzusatz überflüssig.

Man bereitet den deutschen Tee wie den echten Tee, nur läßt man ihn einige Minuten auf heißer Feuerstelle ziehen.

Von den käuflichen deutschen Tee's empfehlen wir den schwarzen Tee von Dr. Dettker.

10. Schokolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen reibe 40 Gramm Schokolade in eine Kanne, gieße langsam 2 Tassen siedendes Wasser daran, stelle die Kanne aufs Feuer und fängt sogleich an zu quirlen. Sobald tüchtig Schaum da ist, wird die Schokolade sofort in den Tassen aufgetragen.

11. Schokolade mit Milch.

Auf 1 Tasse zerbröckle 25 Gramm Schokolade, gieße in einer Kasserolle $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser daran und rühre sie zu einem zarten Brei an, dann gieße 1 Tasse Milch zu,

lasse die Schokolade 3 mal aufwallen und gib sie durch einen Seiber in die bestimmte gut erwärmte Kanne.

12. Kakao.

Ein glatt gestrichener Eßlöffel voll Kakaopulver wird mit etwas Wasser in einer Tasse glatt angerührt, mit 2 Tassen Wasser oder halb Milch halb Wasser zum Feuer gebracht, kurze Zeit aufgekocht und der nötige Zucker beigefügt.

13. Warmbier I.

$\frac{1}{4}$ Liter Bier, Weißbier ist besser als braunes, wird mit 2 Eßlöffel gestoßenem Zucker oder 2 Löffel Honig, ein Stückchen Zimt, ganz wenig Zitronenschale, einmal aufgekocht. Dann sprudelt man 1 Eidotter mit 4 Löffel Milch gut ab, gießt nach und nach das heiße Bier dazu und quirlt dabei tüchtig.

14. Warmbier II.

$\frac{1}{4}$ Liter gutes, braunes Bier setze man mit 20 Gramm Zucker, einem Stückchen Zitronenschale und etwas ganzem Zimt aufs Feuer; koche das Bier ein einziges Mal auf, gieße es dann langsam quirlend an ein gequirktes Eigelb, quirle, bis es gut schaumig ist, und fülle es sofort in die dazu bestimmte Kanne.

15. Glühwein I.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, 3 Nelken, etwas Zimt und Zitronenschale. Das Wasser wird mit dem Gewürz bis zur Hälfte eingekocht, der Rotwein zugegeben, einmal damit aufgekocht und vom Feuer weggenommen.

Man kann den Glühwein auch mit Tee mischen, wenn man ihn weniger stark liebt.

16. Glühwein II.

$\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, 2 Löffel Zucker, ein Stückchen Zimt, eine Nelke werden im irdenen Topf zugedeckt, rasch gekocht und gleich zum Trinken gegeben.

17. Grog I.

50 Gramm Würfelzucker wird in eine Schüssel gegeben, mit etwas kochendem Wasser übergossen und sobald sich der Zucker aufgelöst hat, 2 Eßlöffel Arrak oder Rum und dann noch $\frac{1}{4}$ Liter strudelndes Wasser nachgefüllt. Beim Einfüllen stellt man, um das Springen des Glases zu verhüten, einen silbernen Löffel in das Glas.

18. Grog II. (Stärker.)

50 Gramm Zucker wird in eine Schüssel gegeben und nebst dem Saft einer halben Zitrone mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser begossen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, gießt man $\frac{1}{2}$ Liter kochend heißen Tee und 2 Eßlöffel Arrak oder Rum dazu und reicht den Grog möglichst heiß.

19. Punsch, warm.

$\frac{1}{2}$ Liter Tee wird über 200 Gramm Zucker gegossen. Sobald dieser aufgelöst ist, gießt man $\frac{3}{4}$ Liter Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, sowie 2 Eßlöffel Rum darüber und erhitzt den Punsch in einer Messingpfanne.

20. Burgunderpunsch (warm oder kalt).

$\frac{1}{8}$ Pfd. weißen Kandiszucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. schwarzen Kandiszucker werden mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser aufs Feuer gestellt und bis zum Kochen gebracht. Sodann gibt man den Saft von zwei und die abgeriebene Schale von einer Apfelsine dazu, gießt nach $\frac{1}{4}$ Stunde die Flüssigkeit durch ein gebrühtes Tuch und bringt Zuckermasser und $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein bis zum Kochen. Nun gibt man $\frac{1}{8}$ Liter Mandarin-Arrak dazu und trägt den Punsch sofort auf. Man kann diesen Punsch auch kalt genießen.

20. Das Einmachen von Obst und Gemüse.

Das Einmachen von Obst und Gemüse spielt in der Haushaltung eine große und wichtige Rolle. Der Ueberfluß des Sommers soll aufgespart werden für den Winter.

Neben den verschiedenen Kraut- und Rübenarten, die auch im Winter auf dem Markt erscheinen, gilt es auch andere Sorten frisch zu erhalten, damit der Speisezettel nicht zu eintönig wird.

Es gibt verschiedene Arten Gemüse und Obst zu konservieren; das Sterilisieren, das entweder in den äußerst praktischen Apparaten vorgenommen wird, die zuerst von der Firma Weck in Döflingen in den Handel gebracht wurden, denen dann die Rex, Rieser und andere Apparate folgten, oder das Sterilisieren ohne Apparate in Heu.

Dann ist im Krieg das altbekannte Dörrverfahren für Obst und Gemüse wieder in Gebrauch genommen worden und hat sich viele neue Freunde erworben, da bei sorgfältiger Behandlung sehr gute Resultate erzielt wurden; und hier ebenso, wie beim Sterilisieren des Obstes, bei dem augenblicklichen Zuckermangel, das Obst auch ohne Zucker haltbar gemacht wird und der Zucker erst später beim Verbrauch zugesetzt werden kann. Die Zubereitung zu Marmelade und Gelees erfordert Zucker. Marmelade kann jedoch durch Zufügung von Einmachtabletten — benzoesaures Natron — haltbar gemacht werden.

Hat man nicht genügend Zucker zur Geleebereitung bei Beerenfrüchten, so empfiehlt es sich, Saft in Flaschen zu sterilisieren und im Winter, je nach Möglichkeit, davon Gelee zu kochen.

Ein vorzügliches Verfahren, Saft in Flaschen zu sterilisieren, ist, die Flaschen mit dem Abrolonverschluß zu verschließen.

Der Abrolonverschluß paßt auf alle Flaschen, auch auf enge Gläser, er wird von der Chemischen Fabrik Kadebeul bei Dresden hergestellt.

Einfaches Konservieren mit Wasser. Hierfür sind geeignet: Stachelbeeren, Bohnen, Rhabarber.

Obst oder Gemüse wird wie sonst vorbereitet, ohne Zutaten von Salz oder Zucker in gut gereinigte Flaschen gefüllt. Man stellt hierzu die Flaschen auf ein feuchtes Tuch, gibt einen Teil des Obstes oder Gemüses hinein, stößt die Flasche auf, damit es sich setzt und füllt so auf, bis die Flasche voll ist. Dann mit ungekochtem Wasser auffüllen, gut verkorken, kühl und dunkel aufbewahren. Hält sich jahrelang.

Außer dem Sterilisieren und Dörren werden Gemüse und Gurken durch einsäuern haltbar gemacht, die sogenannten „Kellergemüse“, die in keiner Haushaltung fehlen sollten.

Bei allen Arten des Frischerhaltens ist eine große Hauptbedingung: Reinlichkeit. Nur wer wirklich sorgfältig zu Werk geht, wird auch Erfolg haben, und die Freude am Gelingen wird die Mühe reichlich erzeuhen.

Das Sterilisieren von Obst ohne Zuckersaft.

Für dieses Verfahren eignen sich besonders Stachelbeeren, Rhabarber, Kirschen und Pflaumen. Man nimmt das Sterilisieren auf die einfachste Weise folgendermaßen vor: Die Früchte werden wie üblich vorbereitet, möglichst dicht in einfache Einmachgläser ohne Deckel geschichtet, die Gläser mit doppelt zusammengelegtem Pergamentpapier zugebunden. Dieses muß vorher in passender Größe geschnitten, in laues Wasser gelegt, dann mit sauberem Tuche gut abgetrocknet werden. Dann hält man es straff auf das Glas und bindet es fest. Verschnitten wird es nach dem Sterilisieren. Die so vorbereiteten Gläser werden auf eine Lage Heu in den Einmachtopf

gestellt und ringsum von Heu umgeben; man kann auch Holzwolle oder alte Tücher verwenden. Diese Vorsichtsmaßregel ist nötig, damit die Gläser beim Kochen nicht zerspringen und nicht anschlagen. Nun wird kaltes Wasser in den Topf gefüllt, bis zwei Finger breit vom oberen Rande der Gläser entfernt, der Topf zugedeckt, zum Kochen aufgesetzt und langsam erhitzt. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, zieht man den Topf ein wenig zur Seite und läßt ihn so die im Rezept angegebene Zeit über stehen.

Das Sterilisieren im Apparat.

Bei Anwendung eines Einmachapparates verfährt man ganz ähnlich. Nachdem die Gläser mit den Früchten gefüllt sind (nicht zu voll, oben muß ein zwei Finger breiter Raum frei bleiben), wird der Rand außen und innen sauber und trocken abgewischt, Gummiring und Deckel werden aufgelegt und mit der Klammer geschlossen, wenn eine dazu gehört, sonst wird der Deckel durch die im Apparat befindliche Druckfeder festgehalten. Die Gläser werden auf den Siebboden gestellt und weiterbehandelt wie bei dem einfachen Verfahren. Zeigt das Thermometer den im Rezept angegebenen Grad, so zieht man den Topf etwas zur Seite, achtet aber darauf, daß der Hitzeegrad der gleiche bleibt und läßt den Topf die im Rezept angegebene Zeit stehen. Dann nimmt man die Gläser heraus.

Das Herausnehmen der Gläser muß vorsichtig geschehen. Durch den plötzlichen Wechsel der Temperatur, so wie durch Zugluft zerspringen die Gläser sehr leicht. Das kann man verhüten, wenn man die Gläser beim Herausnehmen vor Zugluft schützt und sie schnell in ein Tuch einhüllt.

Gebrauchsfertig werden die Früchte bei der Verwendung gemacht, indem man sie wie frisches Obst behandelt, also in Zuckersaft vollends weichkocht oder gekochten Zuckersaft unter das Obst mischt.

Wenn man Zucker zur Verfügung hat, so bereitet man eine Zuckerslösung, indem man auf einen Liter Wasser etwa 200 Gramm Zucker nimmt, ihn aufkocht, diese Lösung über die eingefüllten Früchte gibt.

Veruche mit Süßstoff haben ergeben, daß man den Süßstoff sehr gut mitsterilisieren kann, die Früchte dürfen aber nicht kochen und nicht über 80 Grad erhitzt werden. Es ist vorteilhafter, den Süßstoff mit zu sterilisieren, da bei dem Zufügen vor dem Gebrauch, die Früchte nicht mehr durchzogen werden und die Brühe leicht zu süß schmeckt. Man löst den Süßstoff auf, muß aber sehr vorsichtig sein, da bei einem zu viel das Obst widerlich schmeckt.

Das Deffnen der Gläser geschieht am besten mittels eines der überall käuflichen Apparate. Die Kosten für diese Anschaffung werden reichlich gelohnt durch die Schonung der Gummiringe, die so kostbar sind, daß sie sehr pfleglich behandelt werden müssen, und wenn sie nicht im Gebrauch sind, gut aufgehoben werden sollen.

Das Aufbewahren des Eingemachten geschieht in trockenen Räumen, die nicht zu heiß sein dürfen, sondern luftig sein sollen. Die Gläser erhalten ein Schildchen, auf dem die Inhaltsangabe vermerkt ist, z. B. ob die Früchte mit Zucker oder Süßstoff eingemacht sind, in welchem Jahr sie eingemacht sind. Sehr wichtig ist es, regelmäßig nachzusehen, ob keine Gläser aufgegangen sind. Man vermeidet dadurch viel Ärger und Kosten, denn es verstimmt die Hausfrau, wenn Mühe, Zeit und Geld umsonst verbraucht wurden.

Darum: Augen auf, nachsehen und entweder im Notfall gleich verbrauchen oder nachsterilisieren!

1. Salzbohnen.

Die Bohnen werden abgezogen, geschnitten und roh in Steintöpfe oder Fässer fest eingedrückt und lagenweise Salz, auf 50 Pfd. Bohnen 1½ Pfd. Salz, einige Pfefferkörner und Bohnenkraut dazwischen gegeben. Dann wird ein sauberes Tuch darauf gelegt, das man mit einer Schieferplatte bedeckt und mit einem Stein beschwert. Wenn sich nicht genügend Brühe bildet, gieße man noch etwas Salzlösung darauf. Das Tuch ist von Zeit zu Zeit auszuwaschen und etwaige weiche Teile zu verbrauchen.

2. Saure Bohnen.

Zarte grüne Bohnen werden gewaschen, abgefädelt und geschnitten, dann in schwachem, kochendem Salzwasser, dem man ein Stückchen Soda zur Erhaltung der grünen Farbe beifügen kann, 5—10 Minuten gebrüht, dann über Nacht in einen Seiger geschüttet und abtropfen lassen. Am nächsten Tag werden die Bohnen mit Salz, Pfefferkörnern und Bohnenkraut fest in den Steintopf gedrückt, mit einem Tuch und Stein bedeckt und zum Gären an einen kühlen Platz gestellt.

3. Grüne oder gelbe Bohnen als Beilage.

Die Bohnen werden gewaschen, abgefädelt und gebröckelt, dann in schwachem Salzwasser, dem man ein Körnchen Soda beifügen kann, 3—5 Minuten abgebrüht, abtropfen und abkühlen lassen. Mit Dill, Estragon, Meerrettichwürfeln, kleinen Zwiebeln oder Zwiebelstücken, Weinranken und Pfefferkörnern schichtet man die Bohnen in saubere Töpfe oder Gläser. Nun mischt man Essig mit etwas Wasser, $1\frac{1}{2}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und nach Belieben 125 Gramm Zucker, schüttet diese Mischung ohne sie zu kochen über die Bohnen, bis sie bedeckt sind. Der Inhalt ist mit Platte und Stein zu beschweren, die Gläser zuzubinden.

4. Bohnen zu sterilisieren.

Die Bohnen werden sorgfältig abgezogen, geschnitten und 5 Minuten im Gemüsedämpfer gedämpft, halbgar gekocht und in die Gläser gefüllt; man gieße abgekochtes Wasser ohne Salz auf die Bohnen, da diese sonst leicht hart werden, lege ein Stückchen Bohnenkraut oben auf und sterilisiere 60—90 Minuten bei 100 Grad Celsius.

5. Brechbohnen

werden ebenso eingemacht, nur statt die Bohnen länglich zu schneiden, werden sie in zentimetergroße Stücke gebröckelt. Solche Bohnen eignen sich sowohl als Salat wie zu Gemüse.

6. Bohnen in Flaschen.

Die Bohnen wie zu Nr. 1 vorbereiten, auf 10 Pfd. Bohnen $\frac{3}{4}$ Pfd. Salz gut mischen; zudecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag in Flaschen fest eindrücken, 2 Fingerbreit bis unter den Hals mit der Brühe bedecken, zuforken und zulacken. Beim Gebrauch 2 mal auswaschen und wie frische verwenden.

7. Das Dörren von Bohnen.

Wie zu Nr. 1 vorbereiten, in schwachem Salzwasser 3—5 Minuten abbrühen, auf 1 Liter Wasser 1 Teelöffel Salz. Dann die abgetrockneten Bohnen auf die Hürde legen und langsam dörren, bei 60 Grad Celsius. Das Dörrgemüse wird in Nesselsäckchen aufbewahrt. 25 Gramm genügen für eine Person.

8. Sauerkraut (Kappes).

Die beste Zeit zum Einmachen des Krautes ist November. Man nimmt nur feste Kohlköpfe, löst die Außenblätter ab und hobelt oder schneidet den Kohl recht feinsäbig bis zum Strunk. Ein ausgebrühtes Weinsäßchen oder ein Steintopf wird mit gewaschenen Weinblättern belegt, dann eine Schicht Kraut hineingegeben, Salz, einige Wacholderbeeren darüber gestreut. Man drückt das Kraut sehr fest ein und fährt so lagenweise fort, bis das Gefäß voll ist. Man bedeckt das Kraut mit einem leinenen Tuche, legt einen Holzdeckel darauf und beschwert diesen mit einem Stein. Man stellt den Kohl in den Keller und säubert Tuch, Deckel und Stein während der Gärung öfters. Man rechnet auf 1 Zentner Kraut 1 Pfd. Salz. Es ist ganz irrig, wenn man annimmt, daß das Kraut sich besser hält, wenn man mehr Salz dazu tut.

9. Rotkraut mit Essig und Zucker.

Auf $\frac{1}{2}$ Liter feinsten Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zusammen aufkochen lassen. Das Rotkraut wie Sauerkraut hobeln, in einen Steintopf fest eindrücken, die Brühe lauwarm darüber geben, daß das

Kraut damit bedeckt ist; auf 10 Liter Flüssigkeit mischt man 2 Pakete Salizyl. Man braucht zu $\frac{1}{2}$ Zentner Kraut etwa 5 Liter Essig, 5 Liter Wasser, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 2 Pakete Salizyl. Der Topf wird mit Pergamentpapier zugebunden. Das Kraut schmeckt wie frisches, es säuert nicht wie Sauerkraut, sondern bleibt wie frisch. Sehr zu empfehlen.

10. Roterüben.

2 Pfd. Roterüben werden gewaschen, dann schneidet man die langen Blätter bis ungefähr 2 Zentimeter von den Rüben ab (ganz dürfen sie nicht abgeschnitten werden, weil sie sich sonst verbluten), und dann werden sie in Wasser weichgekocht. Jetzt wird das Wasser abgeschüttet, die Roterüben abgeschält und in Scheiben geschnitten. In einen Steintopf gibt man eine Lage der roten Blättchen, etwas Salz, Pfefferkörner, Zwiebelringe, ein klein wenig feinen Zucker, 1 Lorbeerblatt und nach Wunsch ein bißchen Zitrone. Dann kommen wieder Roterüben, Gewürze usw., bis alle Rüben eingelegt sind. Nun gießt man mit Wasser verdünnten, gekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach 2—3 Tagen kann man davon essen, bindet man sie gut zu, so kann man sie auf kürzere Zeit verwahren.

11. Salzgurken für den Winterbedarf.

Kurze gesunde Gurken werden mit einer Bürste und Wasser gründlich gereinigt und über Nacht in stark salzhaltiges Wasser gelegt. Am nächsten Tag trocknet man sie ab und legt sie lagenweise mit Dill, Estragon, Weinblättern und etwas Bohnenkraut in Steinguttöpfe oder Fässer, legt Platte und Stein darauf und füllt die Gefäße mit nicht abgekochtem Salzwasser; auf 10 Teile Wasser 1 Teil Salz oder auf 1 Liter Wasser 50 Gramm Salz, welchem auf 10 Liter 1 Eßlöffel saure Milch und 1 Teelöffel Honig zugesetzt werden kann. Dann stellt man die Gurken an einen warmen Ort, die geschlossenen Fässer mit dem Spundloch nach oben, entfernt öfters während der Gärung den Schaum, füllt Salzwasser nach, bis sich

kein Schaum mehr zeigt. Dann werden die Fässer zugespundet, und bei den Gurken in offenen Gefäßen gießt man fingerdick Salatöl als Luftabschluß oben auf und bindet zu.

12. Salzgurken für den baldigen Verbrauch.

Dieselben werden ebenso zubereitet, nur legt man sie in offene Gefäße ohne luftdichten Abschluß ein. Stellt man sie warm, so sind die Gurken schon in 4—5 Tagen genügend durchsäuert und genießbar.

13. Essiggurken.

Die kleinen Gurken werden gewaschen, in eine Schüssel gelegt, mit Salz bestreut und über Nacht stehen lassen. Am andern Tag werden sie abgetrocknet, mit Dill, Estragon, Bohnenkraut, Perlzwiebeln, einigen Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblättern fest eingelegt, mit Platte und Stein beschwert und abgekochter Weinessig heiß darüber gegossen. Man tut gut, nach 3—4 Tagen den Essig nochmals aufzukochen und kalt darüber zu geben. Wenn die Gurken zu sauer schmecken, kann man unter 1½ Liter Essig ½ Liter Wasser und 125 Gramm Zucker mischen.

14. Senfgurken.

Ziemlich reife, noch feste gelblich grüne oder gelbe Schlangengurken werden geschält, halbiert, die Kerne entfernt, in 3—4 Zentimeter große Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Salz bestreut, über Nacht stehen lassen. Am andern Tag abgetrocknet und lagenweise mit viel Senfkörnern, einigen Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Perlzwiebeln oder Zwiebelscheiben in Steinguttöpfe oder große weite Gläser geschichtet. Dann schüttet man langsam abgekochten Essig darüber, bis sie bedeckt sind. Nach einigen Tagen den Essig nochmals aufkochen.

15. Zuckergurken.

Die Gurken werden wie bei 14 vorbereitet, dann nimmt man auf ½ Liter Weinessig ¼ Liter Wasser,

3 Pfd. Zucker, 6 Nelken, 1 Stück Zimt, kocht dies, legt die Gurken hinein, läßt sie einige Minuten kochen und füllt sie in Gläser; gießt den Essig darauf. Nach einigen Tagen nochmals den Essig aufkochen.

16. Kürbis wie Zudergurken.

Der Kürbis wird geschält und ausgekernt, alle weichen Teile entfernt; dann schneidet man 2 Zentimeter große Würfel und gießt Essig darüber, daß alle Stücke gut bedeckt sind. Am andern Tag läutert man 3 Pfd. Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Stück Zimt, 4 Nelken und der Schale einer halben Zitrone. Die Gewürze werden am besten in einem Mullbeutel mitgekocht und später entfernt. Der inzwischen auf einem Sieb abgelassene Kürbis wird in dem Zucker solange gekocht, bis er möglichst klar und durchscheinend ist. Man nimmt ihn heraus, läßt den Saft dicklich kochen, füllt ein.

Kürbis eignet sich vorzüglich zum Vermischen mit anderem Obst zur Musbereitung, er muß dazu nur vorher erst im Dampf weichgekocht werden. Da er verhältnismäßig billig ist, so wird das Obst dadurch wesentlich gestreckt.

17. Kürbis als Kompott.

Der Kürbis wird geschält und in fingerlange Scheiben geschnitten, gewogen, dann gewaschen. Auf 3 Pfd. Kürbis kommt $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig. Zimt, Nelken, Ingwer, 1 Eßlöffel voll von jedem. Zucker und Essig werden gekocht und, wenn abgekühlt, über den Kürbis geschüttet, dies wird 3 mal wiederholt, das drittemal wird der Kürbis mitgekocht, bis er glasig ist, nach ungefähr 20 Minuten herausgenommen, in einen Steintopf gelegt und der eingekochte Essig darüber gegossen.

18. Tomatenmark.

Die reifen Früchte werden entstielt, gewaschen und mit Salz langsam weichgekocht. Dann werden sie durch ein Haarsieb getrieben, abermals in den Topf getan und unter stetem Umrühren zu Pflaumenmussdicke eingekocht.

Der steife Brei wird noch heiß in kleine Steintöpfchen gefüllt und zum Nachtrocknen in den Bratofen gestellt; oder im Wasserbad noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Tomaten zu dörren. Nur feste trockene Früchte. Sie werden nicht gebrüht, sondern nur mit einem Tuch abgerieben, vom Stiel befreit, in Scheiben geschnitten, auf die Hurden gelegt. Sobald die Scheiben übertrocknet sind, muß man sie umwenden, damit sie nicht an der Hurde ankleben. Kleine Früchte dörret man am besten in einem. Sie sind im Dunkeln aufzubewahren.

19. Kürbis und Aepfel als Marmelade.

Zu 5 Kilo Kürbis etwa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm saure Aepfel und 1 Kilo Zucker. Den von Schale, Kernen und Mark befreiten und in Stücke geschnittenen Kürbis einige Minuten in kochendem Wasser, dem eine Prise Salz beigefügt, überwellen und dann auf einem Durchschlag recht trocken ablaufen lassen; danach wird der Kürbis durch das Sieb gerührt, wobei kaum ein Rückstand zurückbleibt. Die mit Gewürz (Zitronenschale, Zimt, auch etwas Ingwer) gekochten Aepfel gleichfalls zu Mus gerührt, mit dem Kürbis gemischt und das Ganze mit dem Zucker unter fleißigem Umrühren zu Marmelade eingedickt. Nach Geschmack kann man auch etwas Vanille, bezw., wenn die Aepfel wenig sauer sind, auch einige Tropfen Essig hinzufügen. Die etwas steif eingekochte Probe kann, wenn sie als Kompott dienen soll, mit wenig Apfelwein verdünnt werden.

20. Grüne Tomaten.

2 Kilo grüne Tomaten, 3 Liter Wasser, 1 Kilo Zucker, 1 Liter Essig, 10 Nelken und 1 Gramm Zimt in einem Mullbeutel. Unreife Tomaten werden einzeln in heißes Wasser getaucht, abgezogen, halbiert und entkernt. In Zuckermilch mit etwas Essig überwellt, auf einem Tuch abgetropft und in einen Steintopf oder Gläser gepackt. Der in Essig geläuterte Zucker, in welchem man das Gewürzbeutelchen mitkocht, wird warm darauf-

gegossen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig rasch ein und gießt ihn dann erkaltet auf die Früchte. Die Behälter schließt man mit Pergamentpapier.

21. Rohe Tomaten einzulegen.

Auf 10 Liter Wasser gibt man 2 Eßlöffel Salz, kocht sie tüchtig durch, läßt sie abkühlen und schüttet dies Wasser auf tadellos ausgefuchte unbeschädigte Tomaten. Man legt ein Tüchlein darauf und bindet mit Pergamentpapier zu.

22. Heidelbeeren in Flaschen.

10 Pfd. Heidelbeeren werden mit 1 Pfd. Zucker aufgekocht, dann wird 3 Gramm reines Salizyl hinzugefügt und die Beeren in Flaschen gefüllt, verkorkt und kühl aufbewahrt.

23. Heidelbeeren in Dunst.

Die Früchte werden sauber verlesen, Blättchen und faule Beeren entfernt. Dann füllt man die Beeren mit oder ohne Zucker in die sauber gereinigten Flaschen oder Krüge. Auf einen Liter Frucht rechnet man 6 Teelöffel Zucker. Während des Einfüllens sind die Gefäße öfters auf ein mehrfach zusammengefaltetes Tuch aufzustoßen. Nach dem Einfüllen verkorkt man die Flaschen, bindet die Korke kreuzweise fest, stellt sie in den mit Heu oder Stroh bedeckten Kessel, umgibt sie auch mit Heu oder Holz- wolle und füllt kaltes Wasser auf. Wenn das Wasser kocht, sterilisiert man noch 10 Minuten, läßt erkalten, schneidet dann die Korken glatt ab und lakt die Flaschen oder taucht sie in Paraffin.

24. Pfirsichmus, gemischte Marmelade.

4 Pfd. Pfirsich werden geschält und entsteint, 4 Pfd. Rhabarber ungeschält geschnitten, 4 Pfd. Gelberüben werden im Dampf angekocht, dann durch die Maschine getrieben; die 12 Pfd. Frucht werden mit 6 Pfd. Zucker gut eingekocht, bis die Masse dicklich ist.

25. Aprikosenmus

wird genau wie Nr. 24 zubereitet.

26. Apfelgelee.

Falläpfel werden ungeschält in Viertel zerschnitten, die wurmigen Stellen sauber ausgeschnitten, das Kerngehäuse bleibt aber dabei. Dann kocht man die Äpfel mit soviel Wasser, daß die Masse bedeckt ist, gut weich, füllt sie in einen Sack, und läßt den Saft durchlaufen. Dann nimmt man auf 1—1½ Pfd. Zucker 1 Liter Saft, kocht es solange, bis eine kleine Probe, auf eine Untertasse geschüttet, fest wird. Man kann auf 1 Liter Saft 2 bis 4 Gramm kristallisierte Zitronensäure geben, dadurch bekommt das Gelee einen säuerlichen Geschmack. Die Rückstände werden durchgetrieben, gezuckert und geben ein gutes Apfelfompott, das man sterilisieren kann.

27. Johannisbeerjast.

2 Liter Wasser, 6 Pfd. Johannisbeeren, 40 Gramm Weinstein. Die Beeren werden abgezupft, gewaschen, zerquetscht und 24 Stunden mit dem Wasser und der Weinsteinsäure stehen gelassen. Dann gießt man den Saft durch einen Beutel, nimmt auf 1 Liter Saft 1 Pfd. Zucker, rührt dies tüchtig. Man läßt den Saft 3 Wochen stehen, füllt ihn dann auf Flaschen, die man mit einem Mullläppchen verbindet. Nicht zuforken, explodiert leicht.

28. Johannisbeermus.

Die Beeren werden abgestielt, gewaschen und mit dem Zucker aufgestellt. Auf 1 Pfund Beeren nimmt man ½ Pfd. Zucker; man läßt die Masse 1—1½ Stunden kochen bis sie Blasen wirft und in einzelnen Tropfen vom Löffel fließt.

29. Johannisbeergelee.

Die Beeren mit den Stielen kochen, dann in einen Beutel schütten, den Saft durchlaufen lassen, ohne zu quetschen, damit er klar bleibt. Dann stellt man den Saft auf

Feuer, nimmt auf 1 Pfd. Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, den man unter fortwährendem Rühren in den Saft streut. Wenn der Zucker zu Ende ist, muß der Saft kochen, den man dann vom Feuer nimmt. Längeres Kochen verhindert das Erstarren.

30. Schüttel-Johannisbeeren.

Schöne große reife Johannisbeeren wasche und beere sie ab. Auf 4 Pfd. Johannisbeeren nimm $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. In einen Emailkessel schütte die Beeren ohne Wasser und streue den Zucker dazwischen. Dann setze die Johannisbeeren auf gelindes Feuer und lasse sie unter öfterem Schütteln 5 Minuten kochen. Dann schüttle sie, bis sie fast erkaltet sind, fülle sie in kleine Gläser und binde sie zu.

31. Dreifrucht I.

4 Pfd. Kirschen, 4 Pfd. Johannisbeeren, 4 Pfd. Stachelbeeren, 6 Pfd. Zucker. Die Kirschen werden entsteint, die Stachelbeeren durch die Maschine getrieben, die Johannisbeeren abgezupft, alles zusammen mit dem Zucker gekocht, bis es dick ist.

32. Dreifrucht II.

4 Pfd. Stachelbeeren, 4 Pfd. Johannisbeeren, 4 Pfd. Rhabarber, 6 Pfd. Zucker. Zubereitung wie oben.

33. Vierfrucht.

3 Pfd. Kirschen, 3 Pfd. Johannisbeeren, 3 Pfd. Stachelbeeren, 3 Pfd. Rhabarber, 6 Pfd. Zucker. Zubereitung wie oben.

34. Kirschemus.

Zu 4 Pfd. süßen, saftigen Kirschen nimmt man 1 Pfd. Zucker. Der Zucker wird geläutert, die entsteinten Kirschen hineingegeben und gekocht, bis der Saft dick ist, in Gläser gefüllt, mit Pergamentpapier zugebunden.

35. Kirschen als Dunstobst in Krügen oder Gläsern.

Die Früchte werden in die Gläser gelegt und lagenweise Zucker dazwischen gestreut, dann verschließt man sie, indem man ein nasses Pergamentpapier, ein Leinläppchen und ein zweites nasses Pergamentpapier fest darum bindet; stellt sie in den mit Holzwolle oder Heu ausgestopften Kessel und läßt sie 20—25 Minuten kochen. Im Kessel erkalten lassen!

36. Salizyl-Kirschen.

Die Kirschen werden wie zu frischem Kompott gekocht, auf 10 Pfd. Kirschen nimmt man 1 Pfd. Zucker; nach dem Kochen mischt man ein Päckchen Detter Salizyl oder 3 Gramm reines Salizyl unter die Masse, füllt in Gläser, die man gut zubindet.

Salizyl in derartig kleiner Menge verwendet, ist für die Gesundheit durchaus unschädlich.

37. Kirschen im Beck- oder Rex-Apparat.

Die entstieltten Kirschen werden gewaschen in die Gläser gefüllt und lagenweise Zucker dazwischen gestreut, nach Belieben Wasser zugefügt.

Man sterilisiert bei 90 Grad 20—30 Minuten, je nach der Härte der Frucht.

38. Himbeermarmelade.

Die Früchte werden ganz leicht gewaschen, besser ist es jedoch, wenn man sie ungewaschen verwendet. Auf 1 Pfd. Frucht nimmt man 1 Pfd. Zucker. Man bringt den geläuterten Zucker zum Kochen, gibt die Früchte hinein, nimmt vom Feuer, rührt bis es kalt ist und füllt in Gläser. Die Himbeeren schmecken wie frisch.

39. Erdbeermarmelade.

Die Erdbeeren werden von den Stielen gepflückt, ganz rasch gewaschen und mit dem Zucker gekocht. Auf 2 Pfd. Frucht nimmt man 1 Pfd. Zucker. Man kocht die Marmelade eine halbe Stunde, schäumt sie ab und

füllt sie in die Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein in Alkohol und Salizyl getauchtes Papier darauf, bindet mit nassem Pergamentpapier zu und verwahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort.

40. Erdbeermarmelade auf andere Art.

Die Erdbeeren werden gekocht und durch ein Sieb getrieben, auf 2 Pfd. Markt 1 Pfd. Zucker genommen und wie oben fertig gemacht.

41. Stachelbeermarmelade I.

10 Pfd. unreife Stachelbeeren werden in Wasser weichgekocht. Auf 1 Pfd. Frucht nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht dies zusammen noch $\frac{1}{4}$ Std. und füllt dann in die Gläser.

42. Stachelbeermarmelade II.

10 Pfd. unreife Stachelbeeren durch die Hackmaschine getrieben, auf 1 Pfd. Frucht $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. Man kocht die Masse bis sie dick und rot wird.

43. Stachelbeeren in Flaschen mit Zucker.

In gut gereinigte Bier- oder Weinflaschen werden die Beeren sehr dicht eingefüllt, Zucker dazwischen gestreut, zugekorkt und mit einer Schnur gut zugebunden. Dann setzt man die Flaschen in einen Kessel, in den man eine Lage Heu oder Holzwolle gelegt hat, füllt die Zwischenräume gut mit Holzwolle aus und dünstet die Beeren 25 Minuten. Man läßt die Flaschen im Kessel erkalten, damit sie nicht springen.

44. Stachelbeeren in Flaschen ohne Zucker.

Die Zubereitung ist genau wie bei 43, nur läßt man den Zucker weg und süßt erst beim Gebrauch.

45. Stachelbeeren in Flaschen wie Rhabarber.

Man füllt die Beeren in Flaschen, läßt ganz langsam Leitungswasser darauf laufen, verkorkt und versiegelt die Flaschen und wahrt sie dunkel auf.

46. Preiselbeeren.

Die Preiselbeeren werden verlesen, gewaschen, 1 Pfd. Zucker geläutert, 2 Liter Beeren dazugegeben und zusammen 10 Minuten gekocht. In Steintöpfe füllen und zubinden.

47. Preiselbeeren und Birnen.

1 Liter geschälte Birnen, 3 Liter Preiselbeeren, 2 Pfd. Zucker, 8 Gramm ganzen Zimt. Die Birnen werden geschält, halbiert vom Kerngehäuse befreit. Die gut verlesenen Preiselbeeren werden mit dem Zucker weichgekocht, auf ein Sieb geschüttelt. Der Saft wird mit dem Zimt zum Kochen gebracht, die Birnen weichgekocht, dann werden die Beeren darunter gemischt und das Ganze in Gläser gefüllt.

48. Hagebuttenmarmelade.

Die reifen Hagebutten werden von Kernen und Härchen gereinigt, gründlich gewaschen und 24 Stunden in Wasser stehen lassen. Dann kocht man sie mit dem Wasser zu Brei und treibt diesen durch. Auf 1 Pfd. Mark nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, nach Belieben ein Glas Wein und kocht die Marmelade unter Umrühren fertig.

49. Quittengelee.

Die Früchte werden mit einem Tuch abgerieben, ungeschält zerschnitten, das Kerngehäuse bleibt dabei. Man setzt die Masse mit so viel Wasser, daß es über die Früchte geht, auf und kocht sie ohne zu rühren weich. Durch einen Saß laufen lassen und den Saft mit Zucker einkochen, bis er geliert. Auf 1 Liter Saft 1 Pfd. Zucker. Den Rückstand kann man durch die Maschine treiben und mit Zucker zu einer Marmelade kochen, die man aber nicht lange aufheben kann, sondern bald verwendet.

50. Quittenkompott.

Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten, das Kerngehäuse entfernt, in Gläser gefüllt, mit Zucker-

Lösung übergossen (auf 1 Liter Wasser $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker) und $\frac{1}{2}$ Stunde bei 100 Grad sterilisiert.

51. Birnenmus.

Saftige Birnen werden zerschnitten, das Kerngehäuse entfernt und weichgekocht. Dann treibt man sie durch die Maschine, mischt das Mark mit dem nötigen Zucker, auf 1 Pfd. Mark $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, und kocht das Mus bis es dicklich ist.

52. Birnen mit Salizyl als Kompott.

10 Pfd. Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, die Kerne entfernt. Man kocht die Birnen mit 2 Pfd. Zucker, gibt, wenn sie weich sind, ein Päckchen Salizyl darunter und füllt sie noch heiß in Steinkrüge. Kleine Birnen kann man ganz lassen.

53. Essigbirnen.

Man bereitet 4 Pfd. Birnen wie bei Nr. 52 vor, kocht $\frac{1}{2}$ Liter Essig und 1 Pfd. Zucker, etwas Nelken, Zimt und Zitronenschale. Das Gewürz gibt man am besten in einem kleinen leinenen Beutelschen bei, damit man es wieder entfernen kann. Die Birnen werden nach und nach in der Zuckerlösung weichgekocht, in ein Glas gefüllt und mit der heißen Lösung übergossen.

54. Essigzwetschen.

6 Pfd. Zwetschen, $\frac{3}{8}$ Liter Essig, 1 Pfd. Zucker und 8 Gramm Nelken und 8 Gramm ganzen Zimt. Man kocht Essig, Zucker und Gewürz, gibt kleine Portionen Zwetschen hinein und lasse sie 2—4 Minuten kochen. Man fahre erst fort, wenn der Essig wieder kocht. Man legt die Zwetschen, die man mit einem Schaumlöffel herausnimmt in einen Steintopf, kocht den Saft ein und gießt ihn darüber. Die Töpfe gut zubinden.

55. Zwetschenmus I.

Ein einfaches Verfahren, Zwetschen zu Mus zu kochen, bei welchem das lange Rühren vermieden wird, ist folgen-

des: Die Zwetschen werden ausgekernt und durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann bringt man die Masse in einem großen Topf auf das Feuer, wobei man nach Belieben etwas Gewürz, Melken oder Zitrone zufügen kann und läßt es tüchtig aufkochen; zieht den Topf neben an die Herdseite und läßt das Ganze, während man nur ab und zu einmal rührt, bis zur Musdicke einkochen. In Töpfe einfüllen, etwas Salizyl obenauf streuen, zubinden.

56. Zwetschenmus (vorzüglich) II.

Auf 15 Pfd. ausgesteinte, gewaschene Zwetschen gieße $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig. Den nächsten Tag gib eine Lage Zwetschen in den Topf, dann streue eine Handvoll Zucker darüber und so fort; auf die 15 Pfd. Zwetschen ungefähr $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Pfd. Dann stelle den Topf aufs Feuer, lasse 4 Stunden kochen ohne zu rühren, dann rühre noch ein paar Minuten und ein ganz vorzügliches Zwetschenmus ist fertig.

57. Feine Zwetschenmarmelade.

1 Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig geläutert, 2 Pfd. entsteinte Zwetschen mit 30 Gramm Zitronat und 30 Gramm Orangeat, das man ganz fein wiegt, etwas Zimt und Melken so lange gekocht, bis es nicht mehr schäumt.

58. Zwetschen und Apfel.

5 Pfd. entsteinte Zwetschen, 2 Pfd. mit der Schale in Scheiben geschnittene Äpfel, 2 Pfd. Zucker, etwas Zimt werden tüchtig gekocht und durchgeschlagen. Sie müssen etwa 1 Stunde kochen. Wenn die Marmelade erkaltet ist, streut man etwas Salizyl darauf und bindet die Gläser gut zu.

59. Zwetschen als Kompott.

Man läutert auf 5 Pfd. Zwetschen 1 Pfd. Zucker, läßt sie gut darinnen durchkochen, nimmt sie vom Feuer

ab und rührt $\frac{1}{2}$ Päckchen Salizyl darunter, füllt die Zwetschen in einen Steintopf und bindet ihn mit Pergamentpapier zu.

60. Rohe Zwetschen für Kuchen.

Reife unbeschädigte Zwetschen reibt man ab, schneidet sie in Hälften oder Viertel und gibt sie in einen Steintopf. Dann gießt man Essig über die Zwetschen. Den nächsten Tag gießt man den Essig sauber ab auf einen Seiher. Dann legt man in den Steintopf eine Lage Zwetschen, streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber und so fort, zuletzt Zucker. Auf 10 Pfd. Zwetschen ungefähr 2—3 Pfd. Zucker. Dann bindet man den Topf gut zu.

61. Apfelsinenmarmelade.

4 Apfelsinen (d. h. 1 Pfd.) und 1 Zitrone oder eine bittere Orange werden ungeschält in feine Streifen geschnitten oder auf dem Krauthobel gerieben. Zu 1 Pfd. Frucht kommen $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, das 24 Stunden darüber stehen muß, dann kocht man die Masse $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden fest zugedeckt, läßt sie wieder 24 Stunden stehen und nimmt dann auf jedes Pfund dieser Masse 1 Pfd. Zucker. $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen und dann in Gläser füllen. Die Kerne der Apfelsinen müssen erst sorgsam entfernt werden, da sonst das Mus bitter wird.

62. Aprikosenmarmelade.

Auf 1 Pfd. Zucker 2 Pfd. Aprikosen. Die Aprikosen werden ausgesteint, mit dem Zucker vermischt und 1 Tag stehen lassen. Am andern Tag kocht man die Masse eine halbe Stunde. Man fügt einige aufgeklopfte Kerne der fertigen Marmelade bei.

63. Reineclaudemarmelade.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Reineclauden. Der trockene Zucker wird mit der Frucht auf Feuer gestellt und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden kochen lassen. Man muß die Reineclauden entkernen und waschen, dadurch bekommt man genügend Feuchtigkeit.

64. Quittenpaste I.

Die Quitten werden gut abgetrocknet in Stücke geschnitten, die Kerne läßt man darin; nach Belieben gibt man einige Äpfel dazu. Man gibt so viel Wasser dazu, daß die Masse bedeckt ist, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb und wiegt sie. Auf 1 Pfd. Quittenmasse nimmt man 1 Pfd. gestoßenen Zucker, kocht es unter beständigem Rühren 10 Minuten, füllt es in ausgepülte Formen, in denen die Masse trocknen muß.

65. Quittenpasten II.

Die bei der Herstellung von Quittengelee übrig bleibenden Schnitze werden durch ein Sieb getrieben. Auf 1 Pfd. Quittenmark nimmt man 1 Pfd. Grießzucker und kocht dies unter Rühren 15 Minuten. Der Brei wird, auf weißes Papier geschüttet, gleichmäßig gemacht, etwa 1 Zentimeter dick. Dann wird die Paste im Ofen 3 bis 4 Tage getrocknet werden. Wenn sie sich vom Papier ablöst, ist sie genügend trocken. Man schneidet sie dann in verschobene Vierecke oder sticht Förmchen aus, wendet diese in Kristallzucker um und verwahrt sie meist zu Weihnachten in gut schließenden Blechbüchsen oder Porzellandosen.

66. Rhabarber

wird am besten ohne Zucker in Flaschen eingemacht und nur mit Wasser aufgefüllt. Rhabarber eignet sich auch gut zum Vermischen von Marmelade.

Früchte in Zuckerjast.

67. Kirschchen in Zuckerjast.

6 Pfd. Kirschchen, 500 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser, 4—5 Einmachgläser (1/2 Liter Inhalt). Zuckerjast herstellen. Kirschchen waschen, nach Belieben entkernen, in Gläser einschichten. Zuckerjast darübergießen. Verschließen und sterilisieren. Kochzeit: Bei 85 Grad 15 Minuten.

68. Aprikosen oder Pfirsiche in Zuckerjast.

4 Pfd. Aprikosen oder Pfirsiche, 500 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser, 4 Einmachgläser ($\frac{1}{2}$ Liter Inhalt). Zuckerjast herstellen. Die Früchte im Siebe einige Augenblicke in kochendes Wasser halten, mit kaltem Wasser übergießen, die Haut abziehen. Früchte halbieren. Kerne entfernen. Fruchthälften in Gläser schichten (runde Seite nach oben), Zuckerjast daraufgießen. Verschließen und sterilisieren. Kochzeit: Bei 85 Grad 15 Minuten. Man kann 3 bis 4 Kerne aufschlagen und die Samenkerne zwischen die Früchte legen, was ihnen einen würzigeren Geschmack gibt.

69. Mirabellen oder Reineclauden in Fruchtjast.

5 Pfd. Mirabellen oder Reineclauden, 500 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser, 3—4 Einmachgläser ($\frac{1}{2}$ Liter Inhalt). Zuckerjast herstellen. Mirabellen oder Reineclauden waschen, in Gläser schichten, Zuckerjast darübergießen. Verschließen und sterilisieren. Kochzeit: Bei 80 Grad 20 Minuten. Die Früchte dürfen nicht überreif und nicht geplatzt sein.

70. Zwetschen zu sterilisieren.

Die Zwetschen werden entsteint, dicht eingefüllt, etwas Zuckerwasser darauf gegeben und bei 80 Grad, je nach der Reife 20—30 Minuten sterilisiert.

71. Das Sterilisieren von Gemüse und Fleisch

ist ebenfalls sehr zu empfehlen. Man verlange hierfür die Anweisungen in den Geschäften, in welchen man den Apparat kauft.

Die Firma Wed in Döflingen hat ein Buch herausgegeben, das den Titel „Kocher auf Vorrat“ trägt und in zwei Bänden das Sterilisieren aller Lebensmittel sehr anschaulich erklärt.

Wenn man im Frühjahr leere Gläser hat, empfiehlt es sich, Spinat oder anderes Gemüse einzuwickeln, um für später wieder Vorrat zu haben. Auch zur Resteverwertung ist das Sterilisieren sehr zu empfehlen.

72. Nußöl.

Die Nüsse werden von den grünen Schalen befreit, dann werden sie auf dem Speicher für einige Wochen zum Trocknen ausgebreitet.

Dann knackt man die Nüsse auf, die Kerne werden dann auch auf einem großen Tuch auf dem Speicher zum Trocknen für einige Wochen ausgelegt. Man füllt sie nun in ein Säckchen und stellt sie an den Zimmerofen. Es ist nicht ratsam, sie in der Küche am Herd zu trocknen, weil in der Küche immer wieder Dunst ist. — Im Dezember oder Januar kann man dann die Nüsse schlagen lassen. 4 Pfd. Kerne geben 1 Liter Del, manchmal sogar etwas mehr.

Aufstellung über das Sterilisieren.

Aus dem Sterilisierlehrbuch der Firma Weck in
Deflingen: „Weck, Koche auf Vorrat, Lehrbuch über die
Frischerhaltung im Haushalt“.

Erhitzungsdauer und Zuckerzusatz.

Erdbeeren I in engen Gläsern 15 Min. bei 75 Grad,
in weiten Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,

Zuckerzusatz 250 Gramm Grieszucker auf 1 Kg. Früchte.

Erdbeeren II: Erhitzungsdauer wie oben.

Zuckerlösung 300—400 Gramm auf 1 Liter Wasser.

Unreife Stachelbeeren in engen Gläsern 20 Min.
bei 75 Grad,

„ „ in weiten Gläsern 25 Min.
bei 75 Grad,

Zuckerlösung 800 Gramm auf 1 Liter Wasser.

Unreife Stachelbeeren II: Erhitzungsdauer wie oben.

Zuckerzugabe auf 5 Kilogramm $2\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker.

Kirschen in engen Gläsern 25 Min. bei 80 Grad,
in weiten Gläsern 30 Min. bei 80 Grad,

Zuckerzusatz für Süßkirschen 300 Gramm Zucker,
„ für Sauerkirschen 750 Gramm auf 1 Liter
Wasser.

Grüne Nüsse in engen Gläsern 25 Min. bei 80 Grad,
in weiten Gläsern 30 Min. bei 80 Grad,

Zuckerzusatz 1 Kilogramm Zucker auf 1 Kilogramm Nüsse.

Johannisbeeren in engen Gläsern 10 Min. bei
75 Grad,

„ in weiten Gläsern 15 Min. bei
75 Grad,

Zuckerlösung: 1 Kilogramm Zucker auf 1 Liter Wasser.

Himbeeren in engen Gläsern 10 Min. bei 75 Grad,
in weiten Gläsern 15 Min. bei 75 Grad,

Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.

344 Aufstellung über das Sterilisieren

- Brombeeren wie Himbeeren.
Heidelbeeren in engen Gläsern 20 Min. bei 80 Grad,
" in weiten Gläsern 25 Min.
" 300 Gramm Zucker auf 1 Klg. Beeren.
" als Kuchenbelag werden die Beeren ohne
Zucker sterilisiert.
- Aprikosen in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,
Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.
- Mirabellen in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,
Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.
- Reineclauden in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,
Zuckerlösung: 600—750 Gramm Zucker auf 1 Liter
Wasser.
- Reineclauden II in Zukereffig 750 Gramm Zucker
auf 1 Liter Weineffig.
- Pfirsiche in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,
Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.
- Zwetschen, Pflaumen in engen Gläsern 25 Min.
bei 75 Grad,
" " in weiten Gläsern 25 Min.
bei 75 Grad.
- Birnen (weiche) in engen Gläsern 20 Min. bei 90 Grad,
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 90 Grad,
" (härtere) 30—45 Minuten.
- Hagebutten 20—25 Min. bei 80 Grad. 500 Gramm
Zucker auf 1 Liter Wasser.
- Äpfel in engen Gläsern 20 Min. bei 80 Grad,
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 80 Grad,
" härtere Sorten, 25—30 Minuten.

Ausdrücke, welche in Nord- und Süddeutsch- land verschieden sind.

- Gelberüben = Mohrrüben, Wurzeln.
Weißkraut = Kappes, Kohl.
Schoten = grüne Erbsen.
Brockelerbsen = Pflückerbsen.
Erdkohlrabi = Steckrüben.
Buckobst = Dürrobst.
Erdschocken = Topinambur.
Pflaumen = Zwetschen.
Waldbeeren = Erdbeeren.
Hägemark = Hagebuttenmark.
Gerste = Graupen.
Klöße = Knödel.
Klößchen = Nockerln.
Kirchenmichel = Kirchenploger, Kirchenjockel.
Flädle = Pfannkuchen, Eierkuchen.
Kartoffelpuffer = Kartoffelpfannkuchen.
Weißer Käse = Topfen, Quark, Siebkäse.
Lauch = Focce.
Mosstrich = Senf.
Soße = Beiguß, Tunke.
Mus = Marmelade.
Sülze = Gelee, Aspik.
Hoppelpoppel = Bauernrühstüd.
Kalbsmilcher = Brieschen.
Roterüben = rote Beete.
Sülze = Kalbaunen, Kuddeln.
Rahm = Sahne, Schmand.
Heidelbeeren = Schwarzbeeren.
Preißelbeeren = Kronsbereen.
-

Sachregister.

A.

Aachener Printen 280.
 Aal, blau 103, — in Gelee 103.
 Abrolonverschluß 322.
 Alinahrörchen 281 — -torte 273.
 Allerlei, Leipziger 126.
 Ambrosia 248.
 Aniskuchen 255, — -plätzchen 277.
 Apfelauflauf 198, — -brotspeise 196, — -bettelmann 197, — -cremetorte 268, — -küchlein I 196, — II 196, — -kartoffelsoße 233, — -kompott 302, — -kompott gestürztes 303, — -kuchen 266, — -pfanne, sächsische 220, — -pudding 227, — -jagopudding 222, — -schlagsahne 249, — -schnee 239, — -speise mit Zwieback 207, — -speise 196, 245, — -speise, rote 248, — -strudel 180, — -taschen 267.
 Apfelbrei 302.
 Apfel, gefüllte, ganze 303, — -gelee 332, — und Drangen 305, — -trank 322.
 Apfelsinencreme 246, — -speise 245, — -marmelade 339.
 Appels Suppenwürze 47.
 Aprikosenkompott 304, — -marmelade 339, — -mus 332, — -reis 186.
 Artischoden 134, — -böden 134.
 Aufbewahren von Äpfeln 6, — Birnen 6, — Bohnen 6, — Dörrobst 6, — Eier 6, — Griß 6, Gelberüben 6, — Kartoffeln 6, — Zwiebeln 6.
 Auflauf von Stodfisch 103.

Ausdrücke, die in Nord- und Süddeutschland verschieden sind 345.

B.

Backschollen 109.
 Backwerk, Heines 276.
 Bauernpudding 226.
 Berner Soße 117.
 Bechamelsöße 120, — -kartoffeln 136.
 Beefsteak, gehackt 87.
 Beilagen zum Gemüse 142.
 Belgrader Brot 277.
 Bienenstich, gefüllter 214.
 Billig und gut 292.
 Bircher-Benner Speise 307.
 Birnenauflauf, einfacher 198.
 Birnen in Essig 337, — in Salzzyl 337, — -kompott 303, — -likör 314, — -mus 337.
 Biskuit 281.
 Blätterteig 275.
 Blizkuchen 262.
 Blumentohl 130, —, gebacken 130, — mit Pilzen 139, — -suppe 49.
 Blutwurst, gebacken 87.
 Bohnen, eingemachte 125, — gelbe 125, — grüne 124, — gefalzene 125, — grüne mit Steinpilzen 138, — grüne als Beilage 325, — -küchlein 143, — in Flaschen 326, — zu dörren 326, — Salz 324, — saure 325, — -suppe, grün 59, — -suppe, mit Schweinefleisch 60, — -suppe m. Gelberüben 56, — -suppe I 51, — II 51, — -salat 166, — -plätzchen 279, — -torte 273, — zu sterilisieren 325.

Bratäpfel 196.
 Bouillonreis 160.
 Brechbohnen 325.
 Brennesselauf 160, — =gemüse 128.
 Brombeerschaum 308.
 Brotlauf 201, — =cremepudding 222, — =pudding, einfacher 220, — =speise 197.
 Brötchenklöße 65.
 Buchweizenspeise I 200, — II 200.
 Bückingreis 106, — =speise 114.
 Bundfuchen 214.
 Busseln 292.
 Buttergrieß 185.
 Buttermilchpfannfuchen 183, — =rollen, gebacken 184, — =speise 250.
 Butterteig 275.
 Butter-S 291.

C.

Cedernbrot I 295, — II 295.
 Currysoße 118.

D.

Dampfnudeln 210.
 Danziger Kaffeebrot 284.
 Darmstädter Plätzchen 280.
 Dessertküchlein 284.
 Dillsoße 118.
 Dominikaner von Santa Maria Novella 217.
 Dreifrucht I 333, — II 333.
 Dunstkoch aus Hasergrüze 202.
 Dürrobst 306.

E.

Eichkaffee 316.
 Eier aufzubewahren 6.
 Eier gefüllte I 148, — II 199, — verlorene 149, — verlorene in Sülze 149, — weiche in Kerbelsülze 172, — Milch und Mehlspeisen 175, — =fuchen 182, — =pudding 226, — =gerstensuppe 56, — =gerstensuppe falsche 56.
 Eierstich zu Suppen 64.

Gefegnete Mahlzeit.

Einleitung 4.
 Einmachen von Obst 321, — von Gemüse 321.
 Eis 251.
 Eiweißguß 275.
 Ente 71, — kalte 311.
 Erbsen und Karotten 123, — =brei 132, — frische mit Psifferlingen 138, — =kotelette 142, — =suppe frische 56.
 Erdartischode 127.
 Erdbeercreme 243, — =grüze 249, — =punsch 311, — =marmelade, I 334, — II 335.
 Erdkohlkraben mit Kartoffeln 127, — =gemüse 127.
 Essigbirnen 337.
 Essigzwetschen 337.

F.

Familienkaffee 316.
 Fasanen 70.
 Fastnachtsküchlein I 217, — II 217.
 Fischlauf 105, — mit Mataroni 106, — mit Reis 108.
 Fischbraten 110.
 Fische 97.
 Fischfrkadellen 107.
 Fisch, gebacken in Viertel 108, — gedämpft 112, — =gulasch 107, — =kroketten 105, — =klöße 111, — =muscheln 105, — =Pöckelsteiner 107, — in Papierdüte 112, — mit Spinat 106, — =Salat 169, — =sülze 109, — =sülze mit Gemüsesalat 173.
 Fläde-Strudel 184.
 Fleisch und Fleischgerichte 66.
 Fleischbrühe mit Reis 60, — =klöße 86, — =klößchen 64, — =pfannfuchen 87, — =gelee 174, =salat 168, — =schnitten 86.
 Forellen, blau 105.
 Frkadellen 75.
 Fruchtbrot 274.

- Frühlingschnitten 155.
 Fruchtis 252, — limonade
 390, — lörtchen 269, —
 mußloß 202, — soße 232.
 Fülle zum Geflügel 94.
- G.**
- Gansfüllsel 95.
 Gänsebraten 70, — hals, ge-
 füllter 71, — klein mit Reis
 71, — füllsel 95.
 Gefrorenes 251.
 Gelatinespeisen, süße 243.
 Gelberüben, Karotten 123, —
 küchlein 143, — kompott
 307, — suppe 50, — torte I
 271, — II 272, — salat 167.
 Gemüse, Kartoffeln, Pilze 122.
 Gemüseauflauf 159, — mit Reis
 158, — reis 158, — spähle
 64, — suppe mit Fleisch 59,
 — salat 163, — sälze I,
 170, — II 171, — suppe 49,
 — brühe mit Nudeln 57.
 Gericht, schottisches 88.
 Geröstete Griechsuppe 50.
 Gerstenpudding 221.
 Geschipptes 184.
 Getränke, kalte 309, — warme
 315.
 Gewürzkücheln 289.
 Götterpeise 239.
 Glasur, verschiedene 275.
 Glühwein I 319, — II 319.
 Graupensuppe 57, — mit Ge-
 müse 57, — pudding 220.
 Griechflammeri I 234, — II 235.
 — flöße 189, — flöße mit
 Birnen 190, — gebacken 152,
 — schnitten, einfache 152, —
 — oder Kartoffelnocken 190,
 — kuchen 264, — torte
 272, — plätzchen 279, —
 schnee 235, — würfel 65,
 flößchen 63, — suppe, ge-
 röstete 50, — schokoladema-
 tronen 293, — makronen
 294.
 Grog I 320, — II 320.
 Grüne Suppe 50.
- Grünfernküchlein 142, — suppe
 52, — speise, kalte 238, —
 mehlsuppe 53.
 Gulasch 75, — Schwarzwälder
 90.
 Gurkengemüse 134, — salat
 164, — Essig 328, — Salz
 328, — Senf 328, — Zucker
 328.
 Gut und billig 292.
- H.**
- Hackbraten I 75, — II 75, —
 vegetarischer 144.
 Hagerlocken Allerlei 228, —
 suppe 52, — kuchen I 258,
 — II 258, — III 259, —
 makronen 278, — plätzchen
 279, — pudding 228, —
 mit Äpfel 185.
 Hagergrüzenpudding 221, —
 griebperle 286, — mehlbrei
 185, — küchlein 143, —
 knusperle 287.
 Hagebuttenmarmelade 336, —
 tee 317, — soße I 232,
 — II 232, — wein 314.
 Hagemarkmakronen 292.
 Hahn, gebraten 72.
 Hammelfleisch mit Steinpilzen
 93, — rippchen 94, —
 fleisch, gedämpft 87, — mit
 Weißerüben 87.
 Haschee 89, — mit Kartoffeln
 89, — von Ochsenherz 82.
 Hasensuppe 61, — braten 68.
 Hase im Topf 68, — falscher
 88.
 Hasenpfeffer 68, — pastete,
 feine 69.
 Haselnußmakronen 294, —
 schnitten 294, — speise 244,
 — torte 273.
 Hauslederle 288.
 Hesebackwerk 208, — kuchen
 211, — pudding 211, —
 anisbrot 218, — flöße 218,
 — franz 213, — topfkuchen
 213, — waffeln 217.

Heidelbeeren in Dunst 331, —
in Flaschen 331.
Heidelbeerfuchen 182, — =tom-
pott 304, — =likör 313.
Herbstspeise 206.
Heringe, grüne 100, — mit
Soße 100, — Kartoffeln I
100, — II 101, — III 101,
— IV 101.
Heringskoteletten 102, — =rol-
len (Rollmops) 101, — =salat
168.
Himbeerbrödle 289, — =mar-
melade 334, — =kalttschale
247, — =soße 232.
Hippen 278.
Hirn in Vierteig 78.
Hobesspäne 293.
Hohenzollernfuchlein 289.
Holsheinschnitzel, falsches 143.
Hollunderjuppe 62, — =grüße
242.
Honigtuchen I 298, — II 298.
Honigtuchen 262, — =fuchlein
295, — =plätzchen 289, —
=lebfuchen 296.
Hoppelpoppel 154.
Hörnchen, gefüllte 296, — aus
falschem Butterteig 283.
Huhn 72, — im Topf 73, —
mit Reis 94.
Hühnerfritassee 73.
Hußelbrot 274.

J.

Jägertohl 158.
Jügel 240.
Johannisbeergrüße 241, —
=creme 243, — =fuchen 267,
— =likör 313, — =sajt 332,
— =mus 332, — =gelee 332,
— =Schüttel= 333.
Irish Stew 91.

K.

Kabeljau 99, — =koteletten 99,
— =gespickter 115.
Kabinettspudding 229.

Kaffee 315, — =Eis 252, —
=fuchen I 255, — II 255,
— =plätzchen 280, — =brot
213, — =flammeri 237.
Kaiserschmarrn 184.
Katao 319.
Kalbsbrust 79, — =füße 77,
— =fritassee 80, — =getröse
77, — =hirn in Vierteig 78,
=gespickt 83, — =topf 80, —
=hirn, gebacken 83, — =herz,
=gespickt 83, — =topf 80, —
=topf, kalter 80, — =leber 79,
— =milcher 78, — =niere-
braten 78, — =Salm 77, —
=schnitzel 79, — =schnitzel, un-
paniert 79, — =zunge 80.
Kalte Ente 311.
Kaninchen, gebraten 66, —
=pfeffer 66, — mit Reis 67,
— =fritassee 67, — =wurf
68.
Kapernsoße 119.
Karamel-Koch 225, — =flam-
meri 237, — =soße 230, —
=creme 245.
Kartoffelbrot I 136, — II 132.
Kartoffeln, Gemüse, Pilze 122.
Kartoffelgericht mit Räucher-
fisch 110.
Kartoffeln geröstet 135, — in
der Schale 135, — in der
Kochkiste 135, — =gemüse
136, — gefüllte 146, —
=gulasch 148, — =pfannkuchen
ohne Ei 147, — =pfannkuchen
147, — =schmarrn 147, —
=schnitten 148, — =schnee 148,
— =salat I 164, — II 165,
— III 165, — =salat ge-
riebener 165, — =krapsen
204, — =pudding 223, —
=pfannkuchen I 183, — II
183, — =mehl zu machen 176,
— =flöße I 187, — II 188,
— III 188, — IV 188, —
Thüringer 189, — =teig, ge-
backener 195, — =speise 195.
Kartoffeln mit Kepsel 154.

- Kartoffeltorte I 270, — II 271,
 — =pläschen 279, — =hörn-
 chen 282, — =konjett 283,
 — aufzubewahren 6, — =ge-
 stell 6, — =suppe 50, —
 roh gewiegte 50, — =wurzel-
 suppe 53, — =suppe mit
 Rosenkohl 54, — =gebäc 283,
 — =waffeln 299.
 Karthäuserflöße 193.
 Käseauflauf 201, 153, — =kar-
 toffeln 153, — =pudding mit
 Pilzen 153, — =kuchen 216,
 — =kuchen I 263, — II 263,
 — III 263, — =torte I 271,
 — II 271, — III 271, —
 =speise mit Nudeln 179, —
 =flöße 193, — =flößchen 193,
 — =teufchen 193, — =speise
 mit Brot 194, — =speise 194,
 — =stangen 300.
 Kastanienauflauf 198, — =berg
 199, — =pudding 229, —
 =brei 131, — =gebratene 131,
 — getrocknete 132, — ge-
 kochte 132, — =kuchen 262.
 Kastanienbrot, englisches 209.
 Kaviar, falscher 149.
 Kette I 285, — II 285, —
 III 285, — IV 286.
 Kirchen in Dunst 334, — im
 Bedapparat 334, — =Salizyl
 334, — =Zuckersaft 340, —
 =mus 333, — =kompott 303,
 — =flammeri 236, — =bettel-
 mannskuchen 207, — =michel
 206, — =jockel 266, — =ploker
 266, — =kuchen ohne Mehl
 und Butter 265, — =limo-
 nade 390, — =liför 313.
 Kleines Kartoffelgebäc 291.
 Kleine Lebkuchen 299.
 Klippfischbrätlinge 108.
 Klobbrühsuppe 55.
 Knorr's Suppenwürfel 47.
 Kochtiste 43.
 Kohlräben auf Teltower Art
 127.
 Kohlröllchen mit Reiszülle 151.
 Kohlrabi 129, — gefüllter 145.
 Kopfsalat 165, — gefüllter 146.
 Kompotte 302.
 Kompott von Aepfel und Bran-
 gen 305.
 Krankentee 317.
 Kranz oder Wickelkuchen 210.
 Krautwickel 159, — =salat 166.
 Kraut, gedämpftes 133, —
 =braten 71, — =röllchen mit
 Reiszülle 151.
 Kräuterflößchen 63, — =soße 117.
 Kräpfschen, braune 282.
 Kräuterpflannkuchen 161.
 Küchenzettel 9.
 Kuchen 253.
 Kubeiter 82.
 Kümmelkraut mit Kartoffeln
 133.
 Kümmelstängelchen I 300, — II
 300.
 Kürbisauflauf 201, — =schnitten
 162, — =kompott 308, —
 =schwarzbröt 257, — =kuchen
 205, 257, — wie Zuder-
 gurken 329, — als Kompott
 329, — mit Aepfel 330.

L.

- Labskaus 93, — von Fischen 108.
 Lagenpudding 228.
 Lauchgemüse I 130, — II 130,
 — =suppe 55, — =salat 167.
 Leber, gespickt 78, — =gebacene
 84, — =flöße I 84, — II 84,
 — III 85, — =flößchen 63,
 — =pastete 83, — =suppe 61,
 — =reisuppe 60.
 Lebkuchen 297, — =kleine 299.
 Lebkücheln 297.
 Leipziger Allerlei 126.
 Lendenchnitten 86.
 Liför 312.
 Limonade 309.
 Linsensuppe 51.
 Lintertorte I 268, — II 269,
 — =falsche 269.
 Lungenmus 85, — =füllsel 85,
 — =knödel 82.

M.

- Maggi-Suppenwürfel 47.
 Mairüben 128.
 Maisgrieß 153, — =flöße 191,
 — =pudding 221, — =speise
 194.
 Maiwein I 311, — II 311.
 Maizenaspise I 239, — II 239.
 Majoranlose 120.
 Majorbrötchen 292.
 Maffaroni 179, — =auflauf
 180, — in Muscheln 150,
 — mit Tomaten 150, —
 =pudding 150, — =speise, süße
 179.
 Matronen I 294, — II 295.
 Malatoff 215.
 Malzsaft 316.
 Mandelhäuschen 290, — =kranz
 212, — =tuchen 215, — =milch
 390, — =speise 206.
 Mandeln im Schlafrock 290.
 Mangold 123, — =stiele als
 Salat 167.
 Maniofagelee 250, — =grieß-
 auflauf 200, — =grießflöße
 190, — =grießkirchentuchen
 264, — =grießmakronen 287,
 — =grießpudding 229.
 Markflößchen 63.
 Marmeladentuchen 270.
 Marmorkuchen 259.
 Maultaschen 178.
 Mayonnaise 121, — falsche 121.
 Meerrettich 118.
 Mehlflöße 191, — =pudding 221,
 — =schmarrn 184.
 Melbangebäck 281.
 Melonentompott 306.
 Milchgelee 250, — =grießsuppe
 52, — =nudeln 177, —
 =pudding, saurer 227, — =soße
 230.
 Milchsuppe 59.
 Mirabellen 341.
 Milchgericht 162, — für den
 Winter 155, — =salat, roter
 167.
 Mirabellentompott 306.

- Mohnbrötchen 210, — =torte
 274.
 Mofaccrème 242.
 Mollenpise 247.
 Muscheln 112, — gefochte 113,
 — =hajsee 114, — =ragout
 113, — =suppe 113.
 Muschichttuchen 269.

N.

- Nährhefefelke 286.
 Napsuchen, billiger 254, —
 einfacher 254, — fein abge-
 rührter 254.
 Natrontuchen 254, — =küchlein
 296.
 Neißer Konfekt 283.
 Neunzehnhundertfünfzehner I
 255, — II 255, — III 256.
 Neunzehnhundertsechszehner I
 256, — II 256, — III 256,
 — IV 256.
 Nieren, saure 85.
 Nudeln 176, — mit Tomaten
 150.
 Nudelpfannuchen 178.
 Nudelplatz 147.
 Nudeln und Äpfel 177.
 Nudelsuppe 52, — gebundene
 52.
 Nürnberger Lebkuchen 298, —
 Plätzchen 284.
 Nustipfel 287, — =konfekt 288,
 =stör 313, — =makronen 288,
 — =öl 342, — =plätzchen 288,
 — =stangen 287.
- O.
- Obsttuchen I 215, — II 216,
 mit Käse 216, — mit Mürbe-
 teig, 265, — von Biskuit-
 teig 265, — von Kartoffel-
 teig 265.
 Obstmus, gebaden 203.
 Obstpfanne 203, — =speise, ge-
 badene 203, — =suppe 62.
 Ochsenfleisch 74, — =herz, ge-
 dünstet 82, — =hajsee 82,
 — =maulsalat 169, —
 =schwanzsuppe 60.

Omelette von Pilzen 138.
 Onkel Thoms-Pudding 236.
 Orangenmarmelade I 309, — II
 309, — wassereffenz 312.

P.

Pasteten, Kurländer 92.
 Peterfilienfische 114.
 Pfannkuchen 55, — aus Ger-
 stenlocken 181, — dicke 181,
 — einfache 181, — mit
 Pilzen 154.
 Pfefferkuchen I 298, — II 298,
 — minztee 317, — nüsse
 293.
 Pfefferlingsalat 168.
 Pfirsichmus 331.
 Pfirsich mit Zuckersaft 341, —
 =kompott 304, — =speise
 246.
 Pflaumenauflauf 205.
 Pickelsteiner 90, — mit Speck-
 würfel 90.
 Pie 91.
 Pikante Soße 120.
 Pilaff 91.
 Pilze 122.
 Pilztrakt 140, — =friladellen
 138, — =gemüse 137, —
 =totelette 139, — =ragout
 138, — =reis 151, — =salat
 139, 163, — =soße 119, —
 =sülze 172, — =suppe 55.
 Pilze, Sterilisieren der 141, —
 trocknen 140.
 Pilzwürstchen 139.
 Pilze zubereiten 137.
 Polenta 195, — aus Mais-
 grief 161, — mit Kartoffeln
 147, — Kräpfchen 161.
 Pomeranzenbrot 293, — =bröt-
 chen 291.
 Pommes frites 135.
 Preiselbeeren 305, — und
 Birnen 305, — einmachen
 336, — mit Birnen 336.
 Printen, Nacherer I 280, — II
 280.
 Prophetenkuchen 286.

Pudding 219, — aus Faden-
 nudeln 178, — von Kar-
 toffeln 223.
 Puffer 257.
 Punsch 320.

Q.

Quartpudding 221.
 Quittengelee 336, — =kompot
 305, — =pasta I 340, — II
 340, — =schäumchen 308, —
 =speise 247.

R.

Rädergebädehes 282.
 Ragout fin 93.
 Rahmschnitzel 79.
 Rebhühner 73, — =beize 74.
 Reheule 70, — gebeizt 69.
 Reineclaubentompot 306, —
 =marmelade 339.
 Reisauflauf 199, — =brei 186,
 — =flößchen 64, — =fuchen
 258, — mit Kürbis 151, —
 =schaum 238, — =suppe mit
 Gemüsen 54, — mit Massa-
 roni 54.
 Rettichgemüse 124, — =salat
 164.
 Rhabarber 340, — =auflauf
 178, — =flammeri 236, —
 =grüße 241, — =kaltshale 246,
 — =kompott 304, — =fuchen
 267, — =reis 186.
 Rindsfoteletten 74, — =roula-
 den 88.
 Rippenspeer 77.
 Riji — biji 135.
 Riso maritato 158.
 Risotte 159.
 Roastbeef 74.
 Roggenbrot 208.
 Rollmöpfe 101.
 Rosengrießsuppe 49.
 Rosenkohl 126, — mit Kar-
 toffeln 131, — mit Kastanien
 126, — =sülze 174.
 Rosenrot 243.
 Rosinensoße 231.

Note Grütze I 241, — II 241.
 Roterüben 327, — =gemüse 134,
 — =salat 163.
 Rotkraut 133, — mit Essig
 und Zucker 326.
 Rotzunge 104.
 Rührei mit Pilzen 138.
 Rüssel und Ohr 173.
 Rumfordsuppe 51.

S.

Saftsoße 232.
 Sagoauflauf 200, — =flößchen
 64, — =koch 206, — =pudding
 222, — =schnitten 152, —
 =suppe 54.
 Salate 163.
 Salat bunter 165, — gemischter
 166, — =gemüse 125, —
 aus Pfefferlingen 168, —
 von Mangoldstiefeln 167, —
 von weißen Bohnen 166.
 Salm 104, — kalter 104.
 Salzbohnen 324, — =gurken
 327, 328, — =kese 286, —
 =kartoffeln 135, — =stangen
 301.
 Sanogresdüten 95.
 Sardellensoße 117.
 Sauce bearnaise 117.
 Sauerbraten 86.
 Sauerkraut 326, — =auflauf
 162, — mit Fischresten 107,
 — =suppe 55.
 Saure Milchspeise 250, — =suppe
 57.
 Schaumsoße 231, — mit Rum
 231.
 Scheiterhaufen 199.
 Schellfisch, gebacken 99, — ge-
 braten 99, — gefüllter 110,
 — gekochter 99, ungarischer
 109, — =jülze 173.
 Schichtkuchen 270.
 Schlagsahneversatz 249.
 Schleien, gedämpft 115.
 Schlickmilchflammeri 237.
 Schmarrn von Maisgrieß 154.

Schmorgericht 90.
 Schneeweiß und Rosenrot 244.
 Schokoladencreme 243, — =eis
 252, — =grieß 237, — mit
 Milch 318, — mit Wasser
 318, — =muscheln I 290, —
 II 290, — =pudding I 224,
 — II 224, — III 224, —
 IV 225, — V 225, — VI
 225, — =soße 230, — =speise
 240, 244, — =torte 272.
 Schollen in Weißwein 115.
 Schüssel kalt von Eiern 173.
 Schüttel-Johannisbeeren 333.
 Schupfnudeln 187.
 Schusterpasteten 149.
 Schwabenbrötchen 278.
 Schwammflöße 65.
 Schwarzbrotsuppe 58.
 Schwarzwälder Brötchen 278.
 Schwarz-weiß-rot 240.
 Schwarzwurzeln 132.
 Schweinebraten 76, — =gulasch
 76, — =kotelett 76, — =ohren
 76, — =porkost 76.
 Seezungen 104, — =friskajsee
 114.
 Selteriescheiben, gebacken 154,
 — =jülze 172, — =suppe 49.
 Semmelflöße 191, — =psanne
 204.
 Senfgurken 328.
 Sherry Brandy 314.
 Siebkäsenudeln 153.
 Silber und Gold 123.
 Siruppudding 222, — =schaum-
 speise 248, — =soße 230.
 Soße, einfache holländische 119,
 — grüne 118, — pikante
 120.
 Soßen 117, — süße 230.
 Spargelaufauf 157, — =gemüse
 125, — und Kartoffel 126
 — =salat 169, — =suppe 55.
 Spargelkuchen 258.
 Spätzle I 186, — II 187.
 Speckierkuchen 182.
 Spekulatius 300.
 Speisen, kalte, süße 234.

- Spinat 122.
 Spinataufschlag, einfacher 157, —
 feiner 157, — förmchen 160,
 — suppe 58.
 Springerte 277.
 Stachelbeeren 304, — in Fla-
 schen 335, — ohne Zucker
 335, — wie Rhabarber 335,
 — flammeri 236, — speise
 238.
 Stangenspargel 125.
 Stärkeflammeri 235, — pud-
 ding 223.
 Sterilisieren von Fleisch 341,
 — von Gemüse 341.
 Stockfisch 102, — aufschlag 102.
 Streuseltuchen 259, — billiger
 260, — gefüllter 260.
 Sülzen 170.
 Sülz gedämpfte 82, — salat
 168.
 Sulz aus gedörrten Pflaumen
 248.
 Suppen 47, — einlagen 63, —
 würze 48.
- T.**
- Tauben 71.
 Tee, deutscher 318, — schwarzer
 316, — plätzchen 279.
 Teltower Rübchen 128.
 Tomaten gedämpfte 145, — ge-
 füllte 145, — grüne 330, —
 roh einzulegen 331, — mit
 Erbsen 156, — mit Spargeln
 156, — tohl 131, — mark
 329, — pflauntuchen 182, —
 salat 164, — soße 120, —
 süße 172, — suppe 59.
 Topfnudeln 218, — tuchen 259.
 Topinambur 127, — gebraten
 128.
 Torten 253.
- U.**
- Vanillebrot I 291, — II 291,
 — creme 245, — eis I
 251, — II 251, — III 252,
 — plätzchen 279, — soße
 230, — speise 244.
- Vegetarischer Braten 144, —
 Hackbraten 144.
 Verlorene Eier 149, — in Süße
 149.
 Viersucht 333.
 Viertassentuchen 264.
 Vorsohzeit für die Kochtiste 45.
 Vorwort 1.
- W.**
- Warmbier I 319, — II 319.
 Waschkorbbrötchen 277.
 Wasserbiskuit 281.
 Wecklöße 192.
 Weihnachtstollen 212.
 Weingebäck 290, — gefee 249,
 — grüße 242, — kaltshale
 247, — soße 231.
 Weißbrot 209.
 Weißerüben 124, — mit Speck
 124.
 Wildsuppe 61.
 Willisauer Ringlein 282.
 Windbeutel 204.
 Winterkohl 131, — salat 164.
 Wirsing mit Kastanien 126, —
 suppe 53.
 Würfelsuppe 58.
 Wurzelsalat 174.
- Z.**
- Zichorie, gebacken 129, — ge-
 müse 129, — wie Spinat 129.
 Zimtwauffeln 278, 299.
 Zitronensoße 231, — speise 246.
 Zuckererbisen 127, — gurken
 328, — lebtuchen 297.
 Zungenragout 81.
 Zweierleisuppe 49.
 Zwischeneßig 337, — als Kom-
 pott 338, — für Kuchen 339,
 — knödel 192, — kompott
 307, — marmelade 338, —
 mus I 337, — II 338, —
 und Kefjel 338, — zu sterili-
 sieren 341.
 Zwieback 209.
 Zwiebelgemüse I 128, — II 129,
 — tuchen 261, — soße 118,
 — suppe 59.

Muß es immer Fleisch sein?

um Ihre Suppen, Gemüse und Soßen kräftig zu machen?
Ein vielverbreiteter Irrtum? Die erfahrene Hausfrau
verwendet zu fast allen Gerichten

Appels Suppenwürze

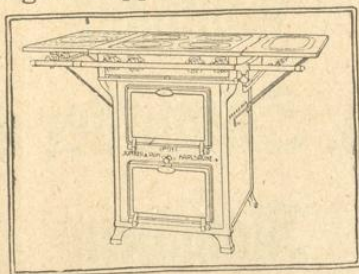
und gibt ihnen dadurch einen köstlichen, das Fleisch voll
erzeugenden Wohlgeschmack. Appels Suppenwürze ist mit
ihren Vorzügen eine Klasse für sich, dazu preiswert,
weil sehr sparsam im Gebrauch.

Kochkünstlerinnen von Ruf verwenden sie dauernd
in ihrem Haushalt.

In allen besseren Geschäften. / 100 Kochvorschriften von
Frau Prof. Luise Holte und Bezugsquellen durch
H. W. Appel, Feinkostfabrik, Hannover
gegr. 1879.

Junker & Ruh-Gasherde

mit einhahnigem Doppelsparbrenner und Grillrost



dürfen in keiner Küche fehlen,
weil sie ohne Fettzugabe braten und Gas sparen.

Ausführliche Druckschriften Nr. 20 durch

Junker & Ruh, Karlsruhe

Nur
die von der Firma
WECK Öflingen
stammenden Sterilisiergeräte sind
WECK
 = apparate
 = gläser
 = ringe




Kaufhaus
Herm. Schmolzer & Co.
Mannheim
 Telefon 1296

Neue Rezepte und Notizen.

(Die Herausgeberinnen wären für Ueberlassung neuer, gut ausprobiertes Rezepte sehr dankbar.)

Neue Rezepte und Notizen

Neue Rezepte und Notizen

Hausfrauen! Organisiert Euch!

Sorgt dafür, daß Eure Arbeit in der Haushaltung als **Berufsarbeit** gewertet wird, so daß Ihr Eure Rechte vertreten könnt.

Sorgt dafür, daß Eure Wünsche als **Arbeitgeber** auch gehört werden, Eure Hausangestellten sind zum großen Teil organisiert, wollt Ihr tatenlos beiseite stehen?

Sorgt dafür, daß Ihr als die **Hauptkonsumentinnen** Eure Vertretung bekommt in allen Behörden, die sich mit der Lebensmittelversorgung, der Kohlenbeschaffung, der Preisfestsetzung usw. befassen.

Schließt Euch zusammen!

Tretet den bestehenden **Hausfrauenvereinen** bei!

Gründet **Hausfrauenvereine**,
da, wo noch keine bestehen.

Auskunft:

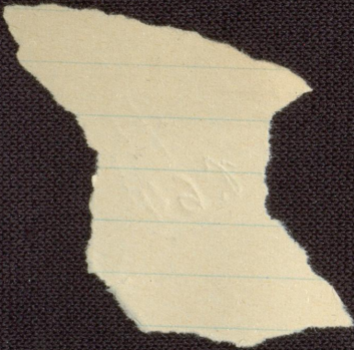
**Verband
deutscher Hausfrauenvereine**

Hamburg, Hochallee 128.

Eszet Kakao



King
z. 64



Tüchtige
Schneiderin

empfehltsich.

BILL. Preise.

Lärwinkel, S 4, 2a

(11 139")

...ten macht...

nglisch
pirat

EUR