

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Kochbüchlein für den praktischen Haushaltsunterricht
an Volks- und Fortbildungsschulen**

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

VI. Mehl-, Milch-und Eierspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-58620

	Übertrag	0,05 <i>M</i>
1 Ei		0,07 "
2—3 Eßlöffel Mehl oder Weckbrofsamen		0,02 "
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz		
2 Eßlöffel Fett		0,08 "
		<u>0,22 <i>M</i></u>

Große Kartoffeln werden geschält, gewaschen und roh auf dem Reibeisen gerieben. Man verrührt sie alsdann sofort mit Mehl, Milch, Ei und Salz, setzt von dieser Masse mit einem Eßlöffel runde, flache Kuchen in heißes Fett und bäckt sie auf gelindem Feuer auf beiden Seiten schön braun.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden.

VI. Mehl-, Milch- und Eier Speisen.

69. Eier zu kochen.

Die Eier werden in lauwarmem Wasser gewaschen und vorsichtig in das kochende Wasser eingelegt. Weiche Eier müssen je nach der Größe 2—3 Minuten, wachsweiße 5—6 Minuten und harte 8—10 Minuten kochen.

70. Rühreier.

Für 2 Personen:

4 Eier	0,28 <i>M</i>
1 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz und Pfeffer	0,01 "
1 Stückchen Butter	0,04 "
	<u>0,33 <i>M</i></u>

Die Eier werden mit etwas Milch verkleppert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und zu der heißen Butter in die Pfanne gegeben. Man rührt sie, bis sie anfangen dick zu werden, richtet sie auf eine erwärmte Platte an und gibt sie sofort zu Tisch.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{4}$ Stunde.

71. Spiegeleier.

Für 2 Personen:

4 Eier	0,28 <i>ℳ</i>
1/2 Eßl. Fett	0,02 "
Salz und Pfeffer	—
	<hr/>
	0,30 <i>ℳ</i>

Das Fett läßt man in der Pfanne heiß werden, schlägt die Eier vorsichtig hinein, daß sie nicht auseinander fließen, streut Salz und Pfeffer darauf und bäckt sie sehr langsam auf der Seite des Herdes, bis das Eiweiß fest geworden ist. Diese Eier müssen sorgfältig angerichtet werden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten.

72. Mehlbrei.

Für 2 Personen:

1/2 l Milch	0,10 <i>ℳ</i>
2—3 Eßl. Mehl, 1/2 Tasse Wasser	0,02 "
1 Prise Salz, Zucker und Zimt	0,02 "
	<hr/>
	0,14 <i>ℳ</i>

Von Mehl und Wasser wird ein dünnes Teigchen gemacht, welches langsam in die kochende Milch eingerührt wird. Der Brei wird gesalzen, muß unter stetem Rühren etwa 1/2 Stunde kochen und wird mit Zucker und Zimt zu Tisch gegeben.

Zubereitungszeit: 3/4 Stunden.

73. Grießbrei.

Für 2 Personen:

1/2 l Milch	0,10 <i>ℳ</i>
1/2 Tasse Wasser	—
3 Eßlöffel Grieß (40 g)	0,02 "
1 Prise Salz, Zucker und Zimt	0,02 "
	<hr/>
	0,14 <i>ℳ</i>

Die Milch wird mit dem Wasser aufgestellt; wenn sie kocht, rührt man den Grieß langsam ein, salzt den Brei und läßt ihn unter stetem Rühren 1/4 Stunde kochen. Beim Anrichten bestreut man den Grießbrei mit Zucker und Zimt.

Zubereitungszeit: 1/2 Stunde.

Ebenso zubereitet, kalt gestellt und mit einem Obstbeiguß zu Tisch gegeben bildet der Grießbrei besonders im Sommer eine angenehme erfrischende Speise.

74. Milchreis (Reisbrei).

Für 2 Personen:

$\frac{1}{4}$ \mathcal{R} Reis	0,06 \mathcal{M}
$\frac{1}{4}$ l Milch	0,10 "
1 Prise Salz, 2 \mathcal{E} hl. Zucker und Zimt	0,02 "
	<hr/>
	0,18 \mathcal{M}

Der Reis wird gewaschen und 2 mal mit kochendem Wasser gebrüht. Sodann setzt man ihn mit Milch auf, salzt ihn und läßt ihn langsam weich kochen. Man darf ihn nicht rühren, sondern nur schütteln. Beim Anrichten überstreut man den Reisbrei mit Zucker und Zimt.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

75. Haferbrei.

Für 2 Personen:

$1\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Kaffeel. Salz	— \mathcal{M}
4 \mathcal{E} hl. Haferflocken (65 g)	0,05 "
1 Stückchen Butter	0,04 "
$\frac{1}{2}$ l Milch	0,10 "
	<hr/>
	0,19 \mathcal{M}

Die Haferflocken rührt man vorsichtig in das kochende Wasser ein, gibt Salz und Butter zu und läßt dies ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde auf der Seite des Herdes kochen. Der Brei wird mit kalter oder warmer Milch zu Tisch gegeben.

Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden.

76. Grießlöße (gekocht).

Für 2 Personen:

$\frac{1}{4}$ l Milch	0,05 \mathcal{M}
$\frac{1}{8}$ \mathcal{R} Grieß	0,03 "
1 alter Weck	0,03 "
$\frac{1}{2}$ \mathcal{E} ßlöffel Fett	0,02 "
1 Ei, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	0,07 "
Wasser und Salz.	
	<hr/>
	0,20 \mathcal{M}

Man schüttet den Grieß langsam in die kochende Milch und läßt ihn unter stetem Rühren zu einem dicken Brei einkochen, den man zum Abkühlen auf die Seite stellt. Der Weck wird in kleine Würfel geschnitten, die man in heißem Fett gelb röstet und mit Salz und Ei zu dem Grießbrei gibt. Nun mengt man die Masse gut untereinander, formt kleine Klöße daraus und kocht dieselben 10 Minuten in Salzwasser.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

77. Grießklöße (ausgestochen).

Für 2 Personen:

$\frac{1}{3}$ l Milch	0,07 <i>℔</i>
$\frac{1}{4}$ ℔ Grieß	0,05 "
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	
1 Ei	0,07 "
1 Eßlöffel Fett	0,04 "
Weckbrosamen	0,01 "
	<hr/>
	0,24 <i>℔</i>

In die kochende Milch rührt man den Grieß langsam ein, gibt Salz zu und läßt dies unter beständigem Rühren dick einkochen. Sodann rührt man das gut verklepperte Ei daran, läßt den Brei noch kurze Zeit kochen und sticht nun mit einem Löffel, den man jedesmal in das heiße Fett eintaucht, gleichmäßige längliche Klöße ab, legt sie auf eine erwärmte Platte und schmälzt sie mit in Fett gerösteten Weckbrosamen ab.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

78. Grießklöße (gebacken).

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ l Milch	0,10 <i>℔</i>
$\frac{1}{4}$ ℔ Grieß	0,05 "
1 Ei, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	0,07 "
2 Eßlöffel Fett	0,08 "
	<hr/>
	0,30 <i>℔</i>

Man rührt den Grieß langsam in die kochende Milch, gibt Salz zu und läßt den Brei gut einkochen. Alsdann rührt man

das Ei ein, schüttet die Masse auf ein naß gemachtes Brett oder eine flache Platte, streicht sie glatt und läßt sie erkalten. Nun schneidet man mit einem Messer verschobene Vierecke und bäckt dieselben in heißem Fett schön gelb. Man kann die Grießklöße auch vor dem Backen in Ei eintauchen und in Weckbrotsamen umwenden.
Zubereitungszeit: 1—1½ Stunden.

79. Pfannkuchen.

Für 2 Personen:

¼ \mathcal{R} Mehl (1 schwache Tasse)	0,05 \mathcal{M}
1 Ei	0,07 "
½ Tasse Milch, 1 Prise Salz	0,03 "
2 Eßlöffel Fett	0,08 "
	<hr/>
	0,23 \mathcal{M}

Das Mehl wird mit Salz, Milch und Ei zu einem glatten Teig verührt. In die Pfannkuchenpfanne gibt man ½ Kaffeelöffel Fett und, wenn es heiß ist, einen kleinen Schöpflöffel Teig dazu, den man durch Drehen gleichmäßig in der Pfanne verteilt. Damit der Kuchen nicht anhängen kann, wird die Pfanne auf dem Herde gerüttelt. Die Pfannkuchen werden auf beiden Seiten schön gelb gebacken, zusammengeschlagen und auf eine erwärmte Platte gelegt.

Zubereitungszeit: ¾—1 Stunde.

80. Aufgezogene Pfannkuchen.

Für 2 Personen:

¼ \mathcal{R} Mehl	0,05 \mathcal{M}
1 Ei	0,07 "
½ l Milch, 1 Prise Salz	0,10 "
2 Eßlöffel Fett	0,08 "
Sultaninen oder Rosinen	0,10 "
1 Stückchen Butter	0,03 "
Zucker und Zimt	0,03 "
	<hr/>
	0,46 \mathcal{M}

Es werden gewöhnliche Pfannkuchen gebacken. Dieselben bestreut man mit Sultaninen, rollt sie und legt sie neben einander

in eine mit Butter bestrichene Auflaufform. Sodann kocht man die übrige Milch mit Zucker und Zimt, schüttet sie über die Pfannkuchen und läßt dieselben etwa $\frac{1}{2}$ Stunde im Backofen aufziehen.
Zubereitungszeit: $\frac{5}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunden.

81. Hefepfannkuchen.

Für 2 Personen :

$\frac{1}{4}$ \mathcal{H} Mehl	0,05 \mathcal{M}
1 Ei	0,07 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch (schwach)	0,02 "
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	—
Hefe	0,02 "
2 \mathcal{E} löffel Fett	0,08 "
	<hr/>
	0,24 \mathcal{M}

Die Hefe wird in der lauwarmen Milch aufgelöst. Mit den erwärmten Zutaten wird ein dicker Pfannkuchenteig angerührt und dieser so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Dann stellt man ihn mit einem erwärmten Tuche bedeckt in die Nähe des Ofens und läßt ihn etwa 1 Stunde gehen. Hierauf setzt man mit einem \mathcal{E} löffel runde Rädchen in heißes Fett und bäckt dieselben auf beiden Seiten schön gelb.

Zubereitungszeit: 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden.

82. Apfelpfannkuchen.

Für 2 Personen :

$\frac{1}{4}$ \mathcal{H} Mehl	0,05 \mathcal{M}
1 Ei, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	0,07 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch	0,03 "
$\frac{1}{2}$ \mathcal{H} Apfel	0,08 "
3 \mathcal{E} löffel Fett	0,12 "
2 \mathcal{E} löffel gestoßener Zucker	0,02 "
	<hr/>
	0,37 \mathcal{M}

Die geschälten Äpfel werden in feine Scheibchen geschnitten und unter einen ziemlich dicken Pfannkuchenteig gemengt. Man bäckt die Kuchen langsam auf gelindem Feuer auf beiden Seiten, legt sie auf eine erwärmte Platte und bestreut sie gut mit Zucker.

Zubereitungszeit: 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden.

83. Kirschpfaunfuchen.

Für 2 Personen:

2 Brötchen	0,06 <i>fl.</i>
1/2 Tasse Milch (schwach)	0,02 "
2 Eßlöffel Mehl	0,02 "
1 Ei	0,07 "
2 Eßlöffel Zucker und Zimt	0,02 "
1/2 <i>fl.</i> Kirschen	0,08 "
Bacsfett	0,12 "
	<hr/>
	0,39 <i>fl.</i>

Die in kaltes Wasser eingeweichten Brötchen werden fest ausgedrückt und gut verstampft. Sodann gibt man nacheinander Mehl, Milch, Ei, Zucker und Zimt zu, verrührt die Masse tüchtig und mengt zuletzt die abgezupften Kirschen leicht darunter. In heißem Fett bäckt man kleine Pfaunfuchen langsam auf beiden Seiten und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

Zubereitungszeit: 1—1 1/2 Stunden.

84. Spätzle.

Für 2 Personen:

1/2 <i>fl.</i> Mehl	0,10 <i>fl.</i>
1 Ei	0,07 "
1 schwache Tasse Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz, Wasser und Salz z. A.	—
1/2 Eßlöffel Fett	0,02 "
Weckbrofsamen	0,01 "
	<hr/>
	0,20 <i>fl.</i>

Von Mehl, Salz, Wasser und Ei rührt man einen ziemlich dicken Teig an und schlägt denselben, bis er Blasen wirft. Nun läßt man ihn einige Zeit ruhen, nimmt alsdann einen Teil des Teiges auf ein nasses Brettchen und schabt mit einem großen Messer, das man immer wieder eintaucht, lange dünne Streifen in kochendes Salzwasser. Sobald sie herauf kommen und schäumen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen, legt sie auf eine erwärmte Platte und schmälzt sie mit in Fett gerösteten Weckbrofsamen ab.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

85. Gebratene Spätzle.

Übrig gebliebene oder auch frisch bereitete Spätzle (siehe No. 84) werden in heißem Fett unter öfterem Umwenden schön gelb gebraten. Sind die Spätzle eigens dafür zubereitet worden, so werden sie natürlich vor dem Braten nicht abgeschmälzt. Übrig gebliebene Spätzle kann man dadurch verlängern, daß man einen dünnen Pfannkuchenteig darüber gibt (siehe No. 79) und sie langsam auf beiden Seiten bäckt.

Bratezeit: 20—30 Minuten.

86. Sauere Spätzle.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ <i>H</i> Mehl	0,10 <i>fl.</i>
1 Ei	0,07 „
1 schwache Tasse Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz Wasser und Salz z. A.	—
1 Eßlöffel Fett	0,04 „
2 Eßlöffel Mehl	0,02 „
1 Tasse Wasser	—
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, $\frac{1}{2}$ Zwiebelchen $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig	0,02 „
	<hr/> 0,25 <i>fl.</i>

Die nach No. 84 bereiteten Spätzle werden, nachdem man sie gut hat abtropfen lassen, in einem sauren Beiguß (siehe No. 113) nochmals aufgekocht.

Zubereitungszeit: $\frac{5}{4}$ Stunden.

87. Nudeln.

Für 2 Personen:

1 Ei	0,07 <i>fl.</i>
2—3 Eßlöffel Mehl	0,02 „
Wasser und Salz	—
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett	0,02 „
	<hr/> 0,11 <i>fl.</i>

Das Ei wird in einem Schüsselchen verrührt und mit soviel Mehl vermengt, daß es einen festen Teig gibt. Dieser Teig wird

auf dem Nudelbrett solange gewirkt, bis sich beim Durchschneiden Löchlein zeigen. Hat man von mehr Eiern Teig gemacht, so teilt man ihn nun in so viel Teile, als Eier darin sind. Die Nudelfuchen werden mit dem Wellholz ausgewellt, bis man die Holzmasern des Brettes durchsieht (möglichst rund und ohne Löcher). Die Kuchen werden auf einem Tischtuch getrocknet, sodann gerollt und zu Suppe in fadenförmige, zu Gemüse in fingerbreite Streifen geschnitten, die man zum Nachtrocknen auf dem Brett auseinander legt. Die Gemüse-
nudeln werden 2—4 Minuten in Salzwasser gekocht, auf einen Sieber abgeschüttet und mit in Fett gerösteten Nudelbrosamen abgeschmälzt.

Zubereitungszeit: 3—4 Stunden.

88. Gebratene Nudeln.

Die nach Regel 87 bereiteten Nudeln werden wie gebratene Spätzle behandelt (siehe No. 85).

89. Saure Nudeln.

Siehe Saure Spätzle (Regel No. 86).

90. Weichschnitten.

Für 2 Personen:

2 Brötchen	0,06 ₰
1 Tasse kaltes Wasser	—
$\frac{1}{4}$ ℔ Mehl	0,05 „
1 Ei, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	0,07 „
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch (schwach)	0,02 „
2 Eßlöffel Fett	0,08 „
	<hr/>
	0,28 ₰

Die Brötchen werden abgerieben und in Scheiben geschnitten. Diese taucht man rasch in kaltes Wasser und legt sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Sodann bereitet man einen dicken Pfannkuchenteig, wendet die Schnitten darin um und bäckt sie in heißem Fett goldgelb.

Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden.

91. Wecklöbje.

Für 2 Personen:

2 Brötchen	0,06 <i>M</i>
Kaltes Wasser	—
50 g Butter	0,12 "
1 Ei	0,07 "
Petersilie, Salz, Muskat	0,01 "
Wasser und Salz	—
1/2 Eßlöffel Fett	0,02 "
Weckbrosamen	0,01 "
	<hr/>
	0,30 <i>M</i>

Die Brötchen werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und gut verstampft. Die Butter rührt man schaumig, gibt die Brötchen, Ei, fein gewiegte Petersilie, Salz, Muskat und Mehl zu und verarbeitet die Masse tüchtig. Sodann legt man mit einem Eßlöffel schöne gleichmäßige Klöße in kochendes Salzwasser, kocht sie zehn Minuten, richtet sie auf eine erwärmte Platte an und schmälzt sie mit in heißem Fett gerösteten Weckbrosamen ab.

Zubereitungszeit: 1—1½ Stunden.

92. Wecktrahete.

Für 2 Personen:

3 Brötchen	0,09 <i>M</i>
1/4 l Milch	0,05 "
1 Ei	0,07 "
1 Prise Salz	—
1 Eßlöffel Fett	0,04 "
	<hr/>
	0,25 <i>M</i>

Die Brötchen werden in Scheiben geschnitten, mit kochender Milch übergossen und zugedeckt. Nachdem sie gut durchweicht sind, verrührt man sie tüchtig, mengt Ei und etwas Salz daran und bäckt die Masse in heißem Fett schön hellbraun, indem man sie mit der Pfannkuchenschaufel beständig scharrt.

Zubereitungszeit: 1/2 Stunde.

93. Weckauflauf.

Für 2 Personen:

2 Brötchen	0,06 <i>ℳ</i>
1/2 Tasse Milch	0,03 "
1 Stückchen Butter	0,05 "
1 Ei	0,07 "
2 Eßlöffel Zucker	0,02 "
Rosinen	0,05 "
Weckbrosamen	0,01 "
	<hr/>
	0,29 <i>ℳ</i>

Die Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten und mit den Rosinen in eine mit Butter bestrichene und mit Weckbrosamen bestreute Auflaufform gelegt. Sodann werden Milch, Ei und Zucker gut verrührt und langsam über die Brötchen verteilt. Der Auflauf wird mit Butterstückchen belegt und etwa 1/2 Stunde in mäßig heißem Ofen aufgezogen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

94. Kartäuserklöße.

Für 2 Personen:

2 Milchbrötchen	0,06 <i>ℳ</i>
1 Ei	0,07 "
1/2 Tasse Milch	0,03 "
1 Stückchen Butter	0,05 "
2 Eßlöffel Zucker und Zimt	0,02 "
	<hr/>
	0,23 <i>ℳ</i>

Die Brötchen werden abgerieben, in 4 Teile geschnitten in das mit Milch verrührte Ei eingeweicht, leicht ausgedrückt und in den Weckbrosamen umgewendet. Alsdann setzt man die Klöße auf ein mit Butter bestrichenes Blech, legt auf jeden ein kleines Butterstückchen und bäckt sie im Ofen schön gelb. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimt bestreut. Man kann die Klöße auch statt im Ofen in heißem Fett schwimmend backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

95. Weißer Käse.

Für 2 Personen:

2 Käse	0,20 <i>M</i>
2—3 Eßlöffel saurer Rahm	0,05 "
2—3 Eßlöffel Milch	0,01 "
1 Kaffeelöffel Kümmel, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	0,01 "
	<hr/>
	0,27 <i>M</i>

Der Käse wird durch ein Sieb getrieben, mit Rahm, Milch, Salz und Kümmel vermengt und schaumig gerührt.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{4}$ Stunde.

96. Dampfnudeln.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ <i>A</i> Mehl (schwach)	0,09 <i>M</i>
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	—
1 Eßlöffel Fett oder Butter	0,04 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch	0,03 "
1 Ei	0,07 "
10 g Hefe	0,02 "
1 Eßlöffel Zucker	0,01 "
1 Eßlöffel Fett	0,04 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Wasser, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	—
	<hr/>
	0,30 <i>M</i>

Dem erwärmten Mehl gibt man zuerst Zucker und Salz bei, macht hierauf in die Mitte eine Vertiefung, rührt die mit lauwärmer Milch aufgelöste Hefe und nach und nach die übrigen erwärmten Zutaten, Fett und Ei, hinzu und schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Nun stellt man ihn mit einem erwärmten Tuche bedeckt in die Nähe des Ofens und läßt ihn etwa 1 Stunde gehen. Alsdann nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, zieht ihn etwas auseinander und sticht mit einem Glas runde Klüchlein aus, die man nochmals einige Zeit gehen läßt. In einem niederen eisernen Topf kocht man etwas Fett, Wasser und Salz (oder Fett, Milch und Zucker), setzt die Dampfnudeln dicht aneinander hinein und läßt sie 10 Minuten in zugedecktem Topfe, ohne den Deckel einmal zu öffnen, aufziehen. — Zubereitungszeit: 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden.

97. Schneckenudeln.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Mehl (schwach)	0,09 \mathcal{M}
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	—
1 Eßlöffel Fett oder Butter	0,04 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch	0,03 "
1 Ei	0,07 "
10 g Hefe	0,02 "
1 Eßlöffel Zucker	0,01 "
1 Eßlöffel Fett	0,04 "
Rosinen, Zucker und Zimt	0,08 "
	<hr/>
	0,38 \mathcal{M}

Der Teig wird ebenso zubereitet wie für die Dampfnudeln. Ist er gegangen, so wird er auf dem Nudelbrett ausgewellt und in lange schmale Streifen geschnitten. Diese Streifen werden mit Butter oder Fett bestrichen, mit Rosinen, Zucker und Zimt bestreut, zusammengerollt, nochmals außen bestrichen und aufrecht neben einander in ein mit Fett ausgestrichenes Kuchenblech gesetzt. Nachdem sie nochmals gegangen sind, werden sie in heißem Ofen schön hellbraun gebacken.

Zubereitungszeit: 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden.

98. Fastnachtsküchlein.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Mehl (schwach)	0,09 \mathcal{M}
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	—
50 g Fett (oder Butter)	0,08 "
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch	0,03 "
1 Ei	0,07 "
10 g Hefe	0,02 "
1 Eßlöffel Zucker	0,01 "
1 \mathcal{A} Fett	0,80 "
2 Eßlöffel Zucker	0,02 "
	<hr/>
	1,12 \mathcal{M}

Die Zubereitung des Teiges geschieht in gleicher Weise wie bei den Dampfnudeln. Vor dem Ausstechen wird der Teig auf dem Nudelbrett leicht ausgewellt, so daß die Küchlein nur 1 cm

die sind. Sie werden, wenn sie nochmals gegangen sind, in heißem Fett schwimmend gebacken und sodann mit gestoßenem Zucker bestreut. Statt in Fett kann man sie auch in Öl backen.

Zubereitungszeit: 3—3½ Stunden.

VII. Salate.

99. Endiviensalat.

Für 2 Personen:

1 Stock Salat	0,04 ₰
2 Eßlöffel Öl	0,06 "
2 Eßlöffel Essig	0,01 "
Salz (und Pfeffer), ½ Zwiebel, 1 Zinkchen Knoblauch	0,01 "
	<hr/>
	0,12 ₰

Der Salat wird gepuht, geschnitten, rasch gewaschen und gut geschwenkt. In der mit Knoblauch ausgeriebenen Salatschüssel vermischt man Salz, Pfeffer, Essig, Öl und fein geschnittene Zwiebelchen, gibt den Salat zu und mischt alles gut durcheinander.

Zubereitungszeit: ¼ Stunde.

100. Kopfsalat.

Für 2 Personen:

1 Kopf Salat	0,06 ₰
2 Eßlöffel Öl	0,06 "
2 Eßlöffel Essig	0,01 "
Salatgrüns: Boretsch, Estragon, Pimpinelle	0,01 "
½ Kaffeelöffel Senf, Salz	0,01 "
	<hr/>
	0,15 ₰

Der Salat wird gepuht, gewaschen und geschwenkt. In der Salatschüssel vermischt man Senf, Salz, Essig, Öl und fein geschnittenes Salatgrün, gibt den Salat zu und mischt ihn untereinander. Auf dieselbe Weise werden Lattich, Acker- und Kressensalat zubereitet.

Zubereitungszeit: ¼ Stunde.