

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

16. Eier- und Milchspeisen.

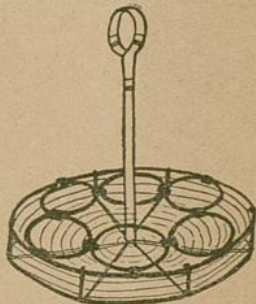
urn:nbn:de:bsz:31-54694



16. Eier- und Milchspeisen



1. Eier zu kochen. Die Eier werden sauber gewaschen und geprüft, ob die Schale auch ganz ist; dann legt man sie in kochendes Wasser und läßt sie 3—4 Minuten, sollen sie jedoch pflaumenweich werden, 5—6 Minuten darin. Oder man setzt sie mit kaltem Wasser an und nimmt sie, sobald das Wasser kocht, heraus. Man richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an und reicht frische Butter und Salz dazu. Harte Eier müssen etwa 10 Minuten kochen und werden, nachdem man sie 1 Minute in kaltes Wasser gelegt hat, ebenso wie die weichen serviert, oder man schält sie und schneidet sie der Länge nach auf. Man kann sie auch mit der Schale der Länge nach durchteilen, indem man die Schale ringsum ein wenig anklopft und dann das Ei mit einem scharfen Messer durchschneidet. Sehr frische Eier müssen ein wenig länger kochen als weniger frische; auch Enteneier muß man länger kochen, da das Weiße schwer erstarrt.



Eiertocher.

2. Sächsische Soleier. Diese Eier werden bekanntlich am wohlgeschmecktesten auf den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Soleier von gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in gewöhnlichem Wasser hart, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark ist, daß sie darin schwimmen.



Eiertocher.

3. Wöwen- und Riebitzeier. Diese werden nur hart gegessen, und man muß sie daher 8—10 Minuten kochen. Beim Einlegen muß man besonders vorsichtig sein, da die Schale sehr fein ist. Es kommt zuweilen vor, daß die Eier angebrütet sind, daher ist es zu empfehlen, sie zur Probe vor dem Kochen in kaltes Wasser zu legen. Sinken sie sofort unter, so sind sie frisch, drehen sie sich dagegen erst, so sind sie schon bebrütet.



Wöwen-
Eier.

4. Eier mit Schnittlauch. Hart gekochte Eier werden geschält, der Länge nach in Hälften geschnitten, mit ein wenig feinem Salz und gehacktem Schnittlauch bestreut, darnach mit brauner Butter übergossen und heiß zu Tisch gegeben.

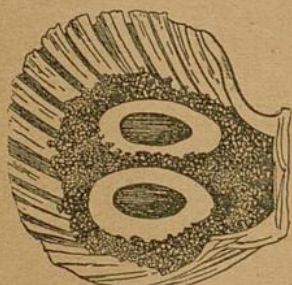


Riebitzei.

5. Russische Eier. Hart gekochte Eier werden zum Wöwenet. Erkalten in kaltes Wasser gelegt, darnach abgeschält und unzertheilt in eine Salatschüssel getan, wo man sie mit Remouladensauce übergießt, die man mit Schnittlauch gewürzt hat.

6. Gefüllte Eier mit Remouladensauce. Für 4 Personen. Hart gekochte Eier werden geschält und der Länge nach aufgeschnitten, hierauf wird das Gelbe herausgenommen; die Eiweiß legt man bis zur Verwendung in kaltes Wasser, worauf man sie zum Abtrocknen auf ein Tuch legt. — Zu 10 Eiern

nimmt man etwa 200 Gramm Sardellen, 100 Gramm Kapern und 200 Gramm geräucherter Lachs. Die gewässerten und entgräteten Sardellen und der Lachs werden in feine Würfel geschnitten und mit den Kapern vermischt. Die Eidotter streicht man durch ein feines Sieb und verrührt sie langsam mit



Nest in Brunnenkresse.

3 Eßlöffel Provenceroil, 3 Eßlöffel feinem Mostich, 1 Eßlöffel fein gewiegter Petersilie und Schnittlauch, ein wenig Salz, einer Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker und Zitronensaft nach Geschmack. Nun gibt man so viel von dieser Sauce zu den geschnittenen Sardellen und dem Lachs, daß alles gut gebunden ist, und füllt die Eierhälften damit. Den Rest der Sauce tut man auf eine flache Schüssel, streicht sie glatt, ordnet die Eier darauf an und garniert die Schüssel mit fein gehacktem Aspik.

7. Eier mit Bechamelsauce. Hart gekochte Eier läßt man erkalten, schält sie, wendet sie, ohne sie durchzuschneiden, in Ei und Semmel, bratet sie in Butter braun und befüllt sie mit recht heißer Bechamelsauce, von der man auch nebenher reicht.

8. Eier mit holländischer Sauce. Die Eier werden 6 Minuten gekocht, darnach in kaltes Wasser gelegt und abgeschält. Hierauf erwärmt man sie wieder in Salzwasser, schneidet sie der Länge nach einmal durch und übergießt sie mit sehr heißer, holländischer Sauce, die recht pikant sein muß.

9. Eier mit Senfsauce. Frische Eier werden pflaumenweich gekocht. Dann werden sie abgeschält, der Länge nach glatt durchgeschnitten und in einer Schüssel, die offene Seite nach oben, zierlich angerichtet. Hierauf bestreut man sie mit wenig feinem Salz und übergießt sie mit Senfsauce.



Nestbeier mit Röstbrot angerichtet.

10. Verlorene Eier oder pochierte Eier. In einem flachen Tiegel wird eine Handbreit hoch Wasser mit Salz gekocht. Dann werden recht frische Eier, eins nach dem andern, rasch hineingeschlagen, doch nur so viele, daß sie nebeneinander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammenhält, also ehe sie noch hart sind, werden sie herausgenommen und, wenn man sie säuerlich wünscht, mit etwas Essig besprengt. Dann schneidet man sie ringsum glatt, streut etwas fein gestoßenes Salz darüber und gibt sie zu Spinat oder in der Bouillon zur Tafel. Ein einzelnes pochiertes Ei gerät am besten in einem verschlossenen Gefäß im Wasserdampf. Ehe man das Ei einschlägt, erwärmt man das Gefäß und gibt ein Stückchen sehr gute Butter hinein, daß diese zerschmilzt. — Sehr gut geraten diese Eier in einer emaillierten Pfanne mit Vertiefungen, die man auch zur Bereitung von sauren Eiern und Spiegeleiern nimmt.

11. Saure Eier. Man rechnet auf die Person 2—3 Eier und bereitet zuerst saure Specksauce nach Vorschrift. Alsdann läßt man in einer Kasserolle oder einem Tiegel 100 Gramm Butter zergehen, schlägt die Eier einzeln schnell und behutsam hinein, so daß sie ganz bleiben, streut ein wenig feines Salz darüber, wendet sie, nachdem sie auf der einen Seite fest geworden sind,

Telephon - Ruf
□ Nr. 1016 □



Kriegstrasse 17
Gegründet 1876

E. Birkenmeier : Milchkuranstalt

Hoflieferant Sr. Gr. Hoheit
des Prinzen Max v. Baden

Empfiehl aus Trocken-Fütterung gewonnene

Kur- u. Kindermilch

geimpfter Schweizerkühe.

Allein unter Kontrolle des
Orts - Gesundheits - Rates

Einzige Anstalt a. Platze m. Trocken-
fütterung. Versand nach auswärts.

Spezial-Putz-Geschäft
M. Duvigneau Nachf.

Inh.: GRETE KÄFERLEIN

Herrenstrasse 22 **Karlsruhe** Herrenstrasse 22



Empfehle
ein reichhaltiges Lager in

modernen

Damen-Hüten

vom billigsten bis zum
:-: feinsten Genre! :-:



= Stets Eingang von Neuheiten =

Trauerhüte immer vorrätig

Im Umarbeiten von Hüten halte ich mich
bestens empfohlen

um und läßt sie auf der anderen Seite ebenfalls fest werden. Sie dürfen jedoch nicht hart werden und bräunen. Man legt sie dann vorsichtig auf eine flache Schüssel und gießt die saure Sauce darüber.

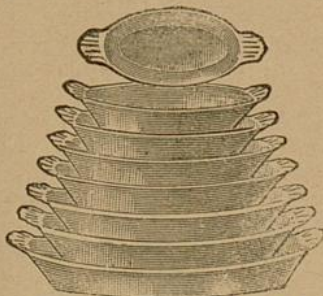
12. Nührei. Ehe man die Eier in die Pfanne schlägt, überzeuge man sich, ob sie auch frisch sind, indem man jedes Ei einzeln in einen Lassetopf schlägt. Man nimmt zu jedem Ei $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Milch oder auch Wasser und ein wenig Salz. Man zerquirt Eier, Milch und Salz und läßt am besten in einem irdenen Geschirr Butter heiß werden, schüttet die Eier hinein und rührt sie über nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden, wobei die Pfanne schon etwas abgenommen wird. Sobald das Nührei fertig ist, wird es in eine bereitstehende Schüssel geschüttet, damit es recht weich bleibt. Oder man läßt in einem irdenen Kochgeschirr oder in einem gut emaillierten Tiegel Butter dünn werden und schüttet die Eier, die man vorher in eine Schüssel geschlagen hat, ungequirt hinein und streut das nötige Salz darüber. Nun rührt man die Eier immer strichweise vom Boden los, bis sich die ganze Masse verbildt hat und aus großen weichen Flocken besteht. Das Nührei darf niemals zu fest sein.



Eierlocher für das Wasserbad

13. Nührei mit Bücklingen. Für 4 Personen 4–6 Bücklinge und 10 bis 12 Eier. Man zieht den Bücklingen die Haut ab, nimmt die Eingeweide heraus, entgrätet sie und zerpflückt sie in Stückchen, die man auf einer Pfanne in Butter bratet. Zugleich macht man in einem Tiegel von den Eiern ein lockeres Nührei, richtet die Bücklinge auf einer Schüssel bergartig an und gibt das Nührei im Kranze herum.

14. Nührei mit Morcheln. Für 4 Personen $\frac{1}{2}$ –1 Kilogramm Morcheln und 10–12 Eier. Man dämpft die Morcheln in 2 Eßlöffel Butter ziemlich weich, bestäubt sie mit etwas Mehl, gießt eine Obertasse gute Fleischbrühe dazu und fügt 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie hinzu. Alsdann bereitet man ein recht lockeres Nührei, richtet dasselbe auf einer flachen Schüssel an und gibt die Morcheln im Kreise herum.



Französische Eierplatten, feuerfest.

auf eine heiße Schüssel. Dann gibt man noch ein wenig frische Butter zu der gebratenen hinzu, bereitet darin das Nührei und gibt es über die gebratenen Schinkenscheiben.

16. Nührei mit Cervelat- oder Schladwurst wird zubereitet wie Nührei mit Schinken.

17. Spiegeleier. Am besten backen sich die Spiegeleier in Pfannen mit Vertiefungen. Besonders zart wird das Spei im Wasserbade, wozu es eigens eingerichtete Pfannen gibt. Man macht Butter in der Pfanne heiß, schlägt frische Eier behutsam, damit jedes Ei ganz bleibt, hinein und streut etwas feines Salz darüber. Nun werden sie so lange gebacken, bis das Weiße dicklich ist, wobei man sie mit der geschmolzenen Butter befüllt oder auch mit

einem heißgemachten Deckel zudeckt; umgewendet werden sie nicht. Dann werden sie auf eine Schüssel geschoben, der Rand glatt geschnitten und Spinat oder ähnliche Gemüse damit garniert. Doch gibt man Spiegeleier auch als selbstständiges Gericht zum Frühstück oder zum Abend.

18. **Döfenaugen.** Man läßt vom Bäcker eine lange Semmel baden in der Form einer Rolle, schneidet sie in fingerstarke Scheiben, nimmt die Krume heraus und backt die Ringe in Butter oder Schmalz goldgelb. Dann bestreicht man eine flache Schüssel mit Butter, streicht eine dünne Schicht saure Sahne darauf, ordnet die gebackenen Ringe und schlägt in jeden derselben ein Ei hinein, das man mit etwas feinem Salz bestreut. Hierauf gießt man noch etwas saure Sahne darüber, bedeckt die Schüssel mit einem Butterpapier und stellt sie in den Bratofen oder ins Rohr, damit das Weiße fest wird; doch müssen die Dotter weich bleiben. Man garniert die Schüssel mit aufgerollten Sardellen und mit Salatblättern und gibt sie nach der Suppe.

19. **Eierkäse.** 10—12 Eier schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit 1 Liter Milch und etwas Salz über schwachem Feuer, bis es eben fest wird, und schüttet es zum Abkühlen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, die man vorher im Wasser hat aufquellen lassen, lagenweise hineinstreuen.

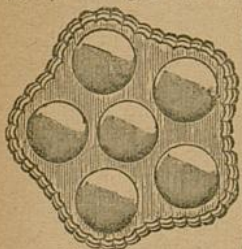
20. **Eiergesele.** 1 Liter Milch, 4 ganze Eier und 5 Eidotter, etwas abgeriebene Zitrone, Zucker und Zimt schlägt man tüchtig miteinander und gibt es in eine tiefe Schüssel. Diese setzt man zugedeckt auf kochendes Wasser und läßt sie so lange stehen, bis die Speise fest ist. Wenn sie erkaltet ist, bestreut man sie mit Zucker. Man serviert sie mit Weinsauce oder auch nur mit Rotwein und Zucker.

21. **Geschlagene Milch.** Die gewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebeßen $\frac{1}{4}$ Stunde stark geschlagen, mit Zucker und nach Belieben auch Zimt verrührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt und mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Schwarzbrot serviert.

22. **Reisbrei oder Milchreis.** Zu 250 Gramm Reis gehört 1 Liter Milch oder $\frac{2}{3}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Man blanchiert den Reis nach Vorschrift und gibt die kochende Milch, eine Prise Salz, ein Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale hinein. Sobald der Reis gut kocht, deckt man den Topf fest zu und stellt ihn an eine heiße Herdstelle oder in die Kochkiste, wo er gar wird, ohne daß man darin zu rühren braucht. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker und Zimt.

23. **Wasserreis.** Nachdem man den Reis blanchiert hat, schüttet man ihn in ein irdenes Geschirr und gießt so viel kochendes Wasser dazu, daß er gerade damit bedeckt ist. Dann läßt man ihn mit dem nötigen Salz halb weich kochen, gießt das noch vorhandene Wasser ab und läßt ihn fest zugedeckt noch $\frac{1}{2}$ Stunde neben dem Feuer ziehen. Er ist dann zwar weich, aber ganz trocken, schmeckt vorzüglich zu allen Braten und ist ein vortrefflicher Ersatz für Kartoffeln.

24. **Brühreis oder Bouillonreis.** Man kocht den blanchierten Reis in Fleischbrühe gar, wobei man ein paar Zwiebeln mit Nelken gespickt und 1 Lorbeerblatt hineintut, und hütet ihn vor dem Anbrennen; doch rühre man nur vorsichtig, daß die Körner ganz bleiben, denn zerrührter Reis ist sehr unansehnlich. Beim Anrichten entfernt man die Zwiebeln. Sehr appetit-



Eierplatte aus
feuerfestem Porzellan.

lich wird der Reis, wenn man ihn in der Reiskugel kocht, die man fest verschlossen in die kochende Bouillon hineinhängt.

25. **Apfelreis.** Zu 200 Gramm Reis sind 8 mittelgroße Apfel, geschält und in 8 Teile geschnitten, ein gutes Verhältnis. Man blanchiert den Reis, läßt in einem Topfe einen Stuch Butter zergehen, gibt den Reis mit kaltem Wasser und einem Stück Zimt und Zitronenschale hinein und läßt ihn langsam kochen. Wenn er halb weich ist, gibt man etwas Salz, die Apfel und Zucker dazu, kocht ihn gar, aber nicht zu dick und rührt ihn sorgfältig um, damit der Reis soviel als möglich ganz bleibt.

26. **Bananenreis.** Man bereitet Bananenreis wie Apfelreis zu; läßt aber Butter, Zimt und Salz fort und gibt statt der Apfel abgezogene, in Stücke geschnittene Bananen hinein. Beim Anrichten belegt man den Reis mit eingemachten Kirschen und übergießt ihn mit einer warmen säuerlichen Fruchtsauce. — Sehr appetitlich kann man diesen Reis anrichten, wenn man jede Portion in eine angefeuchtete Oberstufe streicht und diese auf eine flache Schüssel stürzt. Auf jede Form legt man eine eingemachte Kirsche und gießt warme Fruchtsauce darüber.

27. **Rosinenreis.** Ist der Reis abgebrüht, so setzt man ihn, wie in voriger Nummer angegeben, aufs Feuer und gibt, wenn er $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, ausgefuchte und gewaschene Rosinen oder besser noch Sultaninen dazu, später fügt man Zucker und ein wenig Salz hinzu und läßt ihn weich werden, aber nicht zerkochen.

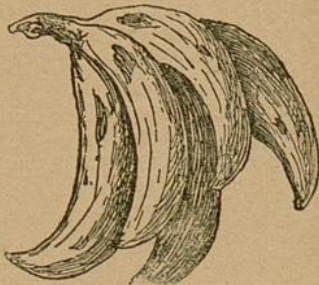
28. **Kürbisreis.** 250 Gramm Reis, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Suppenteller voll geschnittener Kürbis. Der Reis wird wie Milchreis gekocht, während man den Kürbis mit kochendem Wasser ansetzt und weich kocht. Dann streicht man ihn durch ein Sieb, versüßt ihn mit Zucker und mischt ihn unter den Reis, der mit dem Kürbis nochmals erhitzt wird, aber nicht mehr kochen darf.



Reiskugel.

29. **Apfelsinenreis.** Dieser wird ebenso bereitet wie Apfelreis, nur daß man statt der Apfel Apfelsinenscheiben nimmt, die man entkernt hat. Man gibt sie jedoch erst hinein, wenn der Reis beinahe weich ist. Man läßt beim Kochen den ganzen Zimt fort, wie man den fertigen Reis auch nur mit Zucker bestreut.

30. **Tomatenreis.** 5—6 recht reife Tomaten wäscht man und bricht sie auseinander, um die Kerne zu entfernen. Dann dünstet man sie mit einer geschnittenen Zwiebel, bis der Saft eingekocht ist, streicht sie durch ein Sieb und fügt sie nebst 100 Gramm Butter zu 375 Gramm blanchiertem Reis hinzu. Nachdem der Reis die rote Farbe angenommen hat, gießt man Fleischbrühe dazu und dämpft ihn weich.

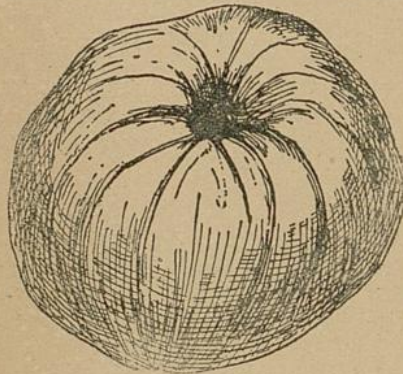


Banane.

31. **Risotto oder italienischer Reis.** Man läßt etwa 100 Gramm Rindermark zergehen und gießt es durch ein Sieb, dann fügt man ebensoviele Butter dazu und läßt mehrere kleine, ganze Zwiebeln darin gelb werden. Nun schüttet man 250 Gramm ungewaschenen Reis hinein, schwenkt ihn darin um, bis er Fett angezogen hat, und gießt etwa $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe dazu. Ohne ihn zuzudecken, läßt man nun den Reis auf scharfem Feuer schnell

recht kurz einkochen. Er darf nur reichlich $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann ist er weich genug; nötigenfalls gießt man noch Fleischbrühe dazu. Ist der Risotto fertig, so nimmt man die Zwiebeln heraus, rührt einen Eßlöffel Fleischbrühe hinein und mengt geriebenen Parmesankäse darunter.

32. **Beignets von Reis, Reiswürstchen oder Krappeln.** 200 Gramm Reis wird dreimal blanchiert und darnach mit Milch, 200 Gramm Zucker und $\frac{1}{2}$ Schote Vanille zu einem weichen, steifen, aber körnigen Brei gekocht. Diesen Brei streicht man etwa fingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Brett und läßt ihn völlig erkalten. Nun schneidet man etwa 2 Zentimeter breite und 5 Zentimeter lange Stücke von dem Reis, paniert sie mit Ei und Semmel, backt sie in Badfett hellbraun und richtet sie recht heiß auf der Schüssel an. Man reicht warme oder kalte Fruchtsauce dazu. Man kann die Reisplättchen auch, ehe man sie paniert, wurstähnlich aufrollen.



Melonenstrübis.

33. **Grobe Gerste oder Graupen mit Zwetschen oder Backpflaumen.** Man rechnet auf 4 Personen 250 Gramm Gerste, setzt sie mit einem Stück Butter und ein wenig Wasser auf Feuer und kocht sie in kurzer Brühe langsam recht weich und kurz ein, wobei man öfters Wasser nachgießt und sie vorsichtig umrührt. Zuletzt fügt man noch etwas Salz hinzu. Unterdes brüht man 250 Gramm Zwetschen ab, kocht sie in reichlich Wasser langsam weich, schüttet sie mit der Brühe zu der weich gekochten Gerste, rührt es mit 1—2 Löffel Zucker untereinander und läßt es noch ein wenig kochen. Man gibt kaltes Rindfleisch oder irgendeinen aufgeschnittenen Braten dazu.

34. **Buchweizengrütze.** 250 Gramm Buchweizengrütze wird mehrmals in lauwarmem Wasser gewaschen, wobei man sie gut aufwirbelt. Dann setzt man sie mit kochendem Wasser an, fügt etwas Salz und Butter hinzu und läßt sie unter fleißigem Rühren gar kochen, weil sie leicht anbrennt. Man richtet sie mit gebratenen Speckwürfeln an oder gibt frische, kalte Milch dazu.

35. **Hirsebrei.** Man brüht 250 Gramm Hirse mit kochendem Wasser, läßt sie ein Weilchen stehen und gießt das Wasser ab. Dieses wiederholt man ein paarmal, bis das Wasser klar wird. Dann kocht man die Hirse in Wasser mit 2 Eßlöffel Butter und Salz gar und richtet sie dick zum Fleisch an. — Man kann die Hirse auch mit kaltem Wasser ohne Butter ansetzen, nachdem sie gebrüht ist, gibt dann aber nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Milch dazu, bis die Hirse gar und ein fester Brei ist. Beim Anrichten übergießt man sie mit brauner Butter und streut Zucker und Zimt darüber. Als Beilage gibt man rohen Schinken, Spickgans oder Bratwurst.

36. **Hirsefoteletts.** 250 Gramm Hirse läßt man mit wenig Wasser, einem Stückchen Butter und etwas Salz möglichst steif ansquellen und erkalten, nachdem man noch 2 Eier dazwischen gerührt hat. Dann formt man fotelettähnliche Scheiben aus der Hirse, wendet sie in geschlagenem Ei und



Gerste.

geriebener Semmel und bratet sie wie Kotelets. — Man kann sie als Beilage zu Spinat oder Blumenkohl reichen oder sie als Mehlspeise mit Zucker und Zimt bestreut oder mit Fruchtsauce servieren.

37. **Mondaminbrei mit Milch.** 2 Löffel Milch, 1 gehäufte Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz; für ältere Kinder ein Stückchen Zimt und Zitronenschale. Das Mondamin rührt man mit ein wenig Milch zu einem weichen Brei an. Die übrige Milch stellt man mit Salz, Zucker und den Gewürzen aufs Feuer. Sobald sie anfängt zu kochen, rührt man das angerührte Mondamin hinzu und kocht den Brei unter ständigem Rühren 5 Minuten.

38. **Mondaminbrei, gebacken.** Man kocht den Brei wie oben beschrieben, läßt aber den Zucker fort und fügt statt dessen 1 Teelöffel Butter hinzu. Wenn der Brei gar ist, schüttet man ihn in eine halbtiefe Schüssel und stellt ihn in den Ofen, wo er bei gelinder Ofenhitze leicht bräunen muß. (Bei starker Ofenhitze wird er flüssig.) Man serviert den Brei in der Schüssel mit Zucker und Zimt bestreut oder aber mit Fruchtsauce, Marmelade oder geschmortem Obst.

39. **Mondaminbrei mit Rosinen.** Zu dem Mondaminbrei Nr. 37 fügt man 2 Eßlöffel Sultaninen und kann ihn dann auch Nr. 38 ^{Mais.} backen. Noch nahrhafter wird der Brei, wenn man beim Kochen 2 gut gequirlte Eier hinzufügt.

40. **Makkaroni.** Am besten sind die ganz dünnen Makkaroni oder Nöhrennudeln. Man bricht für 4 Personen 250 Gramm in Stücke von reichlicher Fingerlänge, blanchiert sie, kocht sie in Salzwasser langsam weich und schüttet sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Hierauf läßt man in einer Kasserolle 3 Eßlöffel Butter zergehen, aber nicht bräunen, schüttet die Makkaroni hinein und schwenkt sie in der Butter, bis sie scharf heiß sind. Zuletzt würzt man sie mit einer Prise gestoßenem Pfeffer.

41. **Makkaroni mit Schinken.** Die nach voriger Nummer gekochten Makkaroni werden mit kaltem Wasser übergossen und dann in eine Backschüssel gelegt, wobei man in Streifen geschnittenen, rohen Schinken dazwischen mengt. Hierauf quirlt man 1 Obertasse saure Sahne mit 2 Eigelb ab, gießt dieses über die Makkaroni und schüttelt sie damit durch. Zuletzt bestreut man die Schüssel ziemlich dick mit geriebener Semmel oder mit geriebenem Schweizer Käse, beträufelt dieses mit Butter und backt die Makkaroni ½ Stunde im mäßig heißen Ofen. Sollte die Oberhitze zu stark sein, so lege man ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier obenauf.

42. **Makkaroni mit Käse.** Die nach Nr. 40 bereiteten Makkaroni werden, wenn sie angerichtet sind, mit geriebenem Schweizer oder Parmesankäse bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt. Hierauf macht man die Oberseite mit einer glühenden Schaufel schön hellbraun.

43. **Makkaroni mit Tomatenbrei.** Die nach Vorschrift gekochten Makkaroni werden vor dem Anrichten mit 3 Eßlöffel Tomatenbrei, 1 Rißerglas Portwein und 50 Gramm zerlassener Butter durchgeschwenkt, dann aber ohne Käse serviert.

44. **Gebadene Makkaroni.** 100 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt, danach werden 4 Eier, 1 Teelöffel Salz, 1 fein gewiegte Zwiebel und 100 Gramm geriebener Käse dazwischen gerührt. Zuletzt mengt man 250 Gramm in Salzwasser weich gekochte Makkaroni dazwischen, tut alles in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel und backt die Speise ½ Stunde im Ofen.

45. **Nudeln.** Portion für 8—10 Personen. Hierzu gehören 4 ganze Eier,



Mais.

8 Eßlöffel Milch und so viel ganz feines Mehl, als die Milch annimmt. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt mit einem Messer Mehl,



Nudeln schneiden.

Teig, legt diesen auf ein Badbrett und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, ganz festen Teige. Dann schneidet man ihn in vier Stücke, rollt jedes so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Abtrocknen über einen quer gelegten Stod. Ist das vierte Stück ausgerollt, so

legt man das erste wieder auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweise durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in strohhalmbreite Streifen, macht diese auseinander, indem man eine wenig Mehl darüber streut und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich verwenden.

46. Milchnudeln. Man gibt die nach voriger Nummer bereiteten Nudeln in kochendes Wasser mit etwas Salz, kocht sie gar, etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde, und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann kocht man Milch mit einem guten Stück frischer Butter und etwas Salz und läßt die Nudeln einige Male darin durchkochen. Angerichtet, füllt man so viel gestoßenen, in Butter gelbbraun gebratenen Zwieback darüber, daß sie ganz bedeckt sind. Man gibt Kalbsbraten dazu; doch sind auch geschmorte Apfel, sowie Backobst gut dazu.

47. Gemüsenudeln. Man verwendet hierzu gute Fabriknudeln, am besten sogenannte Hausmachernudeln oder auch selbstbereitete, kocht sie in Rind- oder Kalbfleischbrühe dick und weich und gibt hinreichend Salz, und ein wenig Ruskatnuß dazu, nach Belieben auch noch 1 Eßlöffel Butter.

48. Mehlgräupchen. Derselbe ebenso fein ausgerollte Teig wie zu Nudeln Nr. 45 wird in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Biege- oder Hackmesser so fein wie Graupen macht. Ist der Teig gut, so kann man ihn auch auf einer Reibe reiben. Diese Mehlgräupchen werden als Einlage zu Milchsuppen und Brühsuppen gebraucht.

49. Polenta von Maismehl. Man schüttet in 1 Liter scharf siedendes Wasser 250 Gramm Maismehl und etwas Salz und macht in der Mitte des Kofzes mit einem dicken Kochlöffelstiel ein Loch, durch welches das Wasser in die Höhe kocht. Nachdem man es 10 Minuten hat kochen lassen, nimmt man es vom Feuer zurück und verrührt es zu einem dicken Brei, den man zugedeckt noch $\frac{1}{4}$ Stunde mäßig heiß stehen läßt. Dann sticht man mit einem Blechlöffel große Stücke ab, legt sie auf eine heiße Schüssel und bestreut jede Schicht mit Parmesankäse oder mit gerösteten Zwiebelscheiben. Zuletzt gibt man braune Butter darüber.

50. Schinkenpflecken. Man bereitet aus 200 Gramm Mehl Nudelteig, den man dünn ausrollt und in kleine viereckige Stücke schneidet. Die Pflecken kocht man in Salzwasser ab, läßt sie abtropfen und gibt sie in 30 Gramm zerlassene Butter. Dann quirlt man 1 große Obertasse saure Sahne mit 250

Gramm fein geschnittenem gekochten Schinken ab, mischt es unter die Nudeln und dünstet es zusammen auf.

51. Gebakene Strudeln. Man rührt in einer Obertasse Milch 2 Eßlöffel Mehl klar, läßt im Tiegel 2 Eßlöffel Butter zergehen, gibt Milch und Mehl nebst Salz hinein und rührt so lange, bis sich der Teig vom Tiegel löst. Dann läßt man ihn ein wenig auskühlen und gibt 3 ganze Eier hinzu, wodurch der Teig dickflüssig wird. Diesen Teig läßt man nun durch einen Durchschlag in heißes Fett träufeln, backt die Strudeln hellgelb und gibt sie zum Fleisch.

52. Späzen oder Späkle. Man rührt 250 Gramm Mehl mit 2 Eiern, Salz und Wasser zu einem lockeren, aber nicht zu dünnen Teige, rollt diesen messerrückendick aus und schneidet recht schnell portionsweise kleine Stückchen ab, die man in kochendes Salzwasser gleiten läßt. Dann läßt man sie verdeckt kochen, bis sie hochsteigen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf eine heiße Schüssel, die man verdeckt heiß stellt. So fährt man fort, bis der Teig vollständig verarbeitet ist; beim Anrichten gießt man braune Butter über die Späkle.

53. Polnische Grüte. Man wäscht 250 Gramm recht große Buchweizengrüte mit heißem Wasser, läßt sie mit Wasser, Butter und Salz aufkochen und stellt sie verdeckt in einen mäßig heißen Ofen. Nach 2 bis 3 Stunden entfernt man die obere harte Schicht, schüttet die Grüte, die ganz trocken und körnig sein muß, auf eine Schüssel und gießt kochende Sahne darüber.

54. Polenta mit Obst. Man bereitet die Polenta nach Vorschrift (Nr. 49) und läßt sie erkalten. Dann tut man Kirschen oder Pflaumen entfernt in eine Kasserolle, gibt die nötige Menge gestohlenen Zucker, Zitronenschale, ein Streifchen Zimt und einige Gewürznelken hinein und läßt sie 5 Minuten dünsten, gießt etwas guten Weißwein dazu und gibt die in Würfel geschnittene Polenta hinein. Man läßt alles kochen, bis das Obst weich ist, schüttet das Gericht in eine Schüssel, bestreut es mit klein geschnittenen Mandeln und serviert es recht heiß.

55. Eingetropfte in Milch. 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 bis 80 Gramm Zucker. Von Eiern, Salz und Mehl macht man Eingetropfte (siehe Suppeneinlagen, Einlauf), läßt es über den Quirl in die kochende Milch laufen, wobei man fleißig rührt, und kocht das Eingetropfte an der Seite des Feuers etwa 8 bis 10 Minuten, gibt dabei den Zucker dazu und richtet es an.

56. Nührei in Muscheln oder en coquilles. Um das Nührei als Eingangsgericht zu geben, füllt man es in vorher erwärmte Muscheln. Man kann es auch mit Käse bereiten, indem man diesen gerieben unter die Eier mengt, ehe man das Nührei backt. Zum Garnieren bestreicht man die gefüllten Muscheln mit Tomatenbrei oder besteckt sie mit Schladwurststreifen. — Eine feinere Füllung stellt man her, indem man das Nührei mit gekochter, zerschnittener Kalbsmilch oder Bries und mit gedämpften Trüffeln vermengt; man garniert alsdann die Muscheln mit Streifen von geräuchertem Lachs oder Sardellen.

57. Nührei mit Schweizer Käse. Fondue. 4 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne und 200 Gramm geriebener Schweizer Käse werden gut miteinander verrührt. Dann läßt man auf einer feuerfesten Platte 1 Eßlöffel Butter zergehen, schüttet die gequirte Masse hinein und rührt so lange über dem Feuer, bis sie ringsum kocht und eben anfängt fest zu werden. Man serviert das Nührei sehr heiß, am besten auf der feuerfesten Platte.