

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

10. Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

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 backt 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 backt die Nudeln auf der andern Seite.

7. Mantelajchen.

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 Nüsse.

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 zugebedeckt $\frac{1}{2}$ 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 feinhackig 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. Buttergrieß.

Man schwemmt 1 Obertasse gelben, groben Grieß 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 Grieß nicht anbrennt, so lange kochen, bis der Grieß 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 Reichsernährungsamtes.

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 Kartoffelnocken 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 Nocken hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze im Ofen einkochen. Ist die Milch ganz verkocht, sticht man die Nocken 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. Wecklöbze.

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 Weizenmehl 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. Käseknödelchen.

1 Pfd. weißer Käse (Topfen, gut abgelassene Dickschmalz), 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 ausgepülte 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 vermischt 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. Schwarzbrotspise 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 eingeweichter, 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. 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.

1/2 Liter Milch, 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 Kirschchen, die entsteint worden sind, unter den Reisbrei 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 Haferflocken 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, gedörrte 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 Kirschen 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 Prife 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 (Pfannkucheneratz).

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 Nespeln 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. Kirschbettelmannskuchen.

500 Gramm entfernte saure oder süße Kirschen 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 verührt und über die Kirschchen 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. Inzwischen 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 Zwieback, zuletzt 1—2 Löffel Butter. Die Speise wird 1 Stunde im Ofen gebacken; man kann sie nicht stürzen.