

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Billige Küche in teurer Zeit.

Ein Hilfs-Kochbuch mit praktisch er-
probten Kochrezepten zu einer billigen,
schmackhaften und gesunden Ernährung.

Mit einem Anhang:
Allerlei praktische Winke für den Haushalt.

Von
Henriette Zimmermann,
Vorsteherin einer Haushaltungsschule.

8.—12. Tausend.



Verlag von W. Vobach & Co.,
Berlin, Leipzig, Wien, Zürich.

Diese praktischen Bücher sollten in keiner Familie fehlen!

Die Hausapotheke.

Anleitung zur Einrichtung einer Hausapotheke.
Praktischer Ratgeber zur Erkennung und ersten
Behandlung aller vorkommenden Krankheitsfälle.

Von **J. Roderols** (Apotheker).

Mit 25 Abbildungen.

Geheftet 1.20 Mark, gebunden 1.80 Mark.

In jedem Haushalt müssen stets einige Medikamente, Verbandstoffe usw. zur Hand sein, um bei leichten Erkrankungen oder plötzlichen Unglücksfällen sofort hilfreiche Hand leisten zu können. Unser Buch, das aus der Feder eines erfahrenen Apothekers stammt, gibt eine praktische Anleitung zur **Einrichtung einer Hausapotheke** sowie eine Anleitung über die Anwendung der Arzneien. In einem besonderen Abschnitt sind in alphabetischer Anordnung die **häufigsten Krankheiten** aufgezählt, mit einer Anweisung, wie diese zu erkennen und in leichten Fällen oder bis zum Eintreffen des Arztes mit einfachen Mitteln zu behandeln sind.

Am Krankenbett.

Praktische Anleitung zur Krankenpflege im
Hause unter besonderer Berücksichtigung der
Pflege von Verwundeten.

Nebst einem Anhang:

Die Pflege und Ernährung des Säuglings.

Von **J. Roderols** (Apotheker).

Geheftet 1.20 Mark, gebunden 1.80 Mark.

Jedermann werden erprobte Ratschläge willkommen sein, wie Kranke am besten gepflegt werden, wie man ihnen ihren Zustand erleichtert und die Anordnungen des Arztes verständnisvoll ausführt, denn gerade in der Krankenpflege werden häufig aus Unkenntnis schwere Fehler gemacht, die die Genesung des Kranken gefährden. Unser Buch beruht auf langjähriger Erfahrung. Es wird dauernd in jeder Familie gute Dienste leisten.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder, wo eine solche nicht bekannt ist, gegen Einzahlung des Betrages nebst 10 Pfg. Porto für jeden Band vom Verlage W. Vobach & Co., Leipzig.

6th
asa

042

16.292A

Billige Küche in teurer Zeit.

Ein Hilfs-Kochbuch mit praktisch er-
probten Kochrezepten zu einer billigen,
schmackhaften und gesunden Ernährung.

Mit einem Anhang:
Allerlei praktische Winke für den Haushalt.

Von
Henriette Zimmermann,
Vorsteherin einer Haushaltungsschule.

8.—12. Tausend.



Verlag von W. Vobach & Co.,
Berlin, Leipzig, Wien, Zürich.

aK

M7 H 839

Alle Rechte,
insbesondere das Recht der Uebersetzung in
andere Sprachen, vorbehalten.

Nachdruck wird gerichtlich verfolgt.

Druck von
W. Vobach & Co.,
Leipzig.



Vorwort.

Der Krieg mit seinen unvermeidlichen wirtschaftlichen Folgen zwingt alle Kreise, sich Einschränkungen aufzuerlegen. Für eine ausreichende und gesunde Ernährung ihrer Familie zu sorgen, ist die erste Pflicht jeder Frau. Die Frage, wie sie trotz der erhöhten Lebensmittelpreise auskommen soll, verursacht mancher Hausfrau bange Stunden. Hier beratend und helfend einzugreifen, ist die Aufgabe dieses Büchleins, in dem ich erprobte Kochrezepte mitteile, die es ermöglichen,

**in teurer Zeit billig und doch
nahrhaft und gesund zu kochen.**

Der Anhang: „Allerlei praktische Winke für den Haushalt“ wird jeder Hausfrau willkommen sein.

Möge das Buch Segen stiften!

Die Verfasserin.

Inhalt.

	Seite
1. Suppen	5
2. Fischgerichte	9
3. Fleischspeisen	13
4. Gemüse	18
5. Gemischte Gerichte und Resteverwertung	23
6. Nachtische und Puddings.	28
7. Billiges Backwerk	33
8. Allerlei Klöße	37
9. Billiges Abendbrot	42
10. Billiger Morgenimbiss	47
11. Vom Bratz und Backfett.	51
12. Verbilligung der Feurung	53
13. Anhang: Allerlei praktische Winke für den Haushalt	54

1. Suppen.

Nierensuppe I.

500 g Rindsniere wird in Scheiben geschnitten. Diese werden mit Pfeffer, Salz und Mehl bestreut und in gutem Fett braun gebraten. Hierauf gießt man für je eine Person ein knappes Viertelliter siedendes Wasser darüber und kocht die Suppe mit Porree, Sellerie, einer Mohrrübe, Zwiebel und zwei bis drei Lorbeerblättern, bis die Nierenscheiben weich sind. Diese werden dann mit wenig Brühe überfüllt, in die Suppenschüssel gelegt und heiß gestellt. Die übrige, durchgeseigte Brühe wird durch eine braune Mehlschwitze verdickt, abgeschmeckt und über die Nierenscheiben gegossen.

Nierensuppe II.

Zwei Schweinsnieren werden weich gekocht, in Würfel geschnitten und beiseite gestellt. Eine helle Mehlschwitze, durch Muskatnuß gewürzt, verdickt die Brühe, in die die Nierenwürfel zum Schluß hineingeschüttet werden.

Lungensuppe.

Die Brühe von einem Kalbsgeschlinge (Herz und Lunge), das mit Salz, Zwiebel, Lorbeerblatt und Nelkenpfeffer gekocht wurde, seigt man durch. Das Geschlinge wird zu Ragout oder Hackbrei benutzt, während man die Brühe mit Hafergrütze oder Graupen zu einer feimigen Suppe kocht. Fein gehackte Petersilie erhöht den Geschmack.

Knochenuppe.

1 kg Knochen werden mit kaltem Wasser, etwas Porree, Sellerie und einer auf dem Herde mit Schale braun gebackenen Zwiebel aufgesetzt. Salz und eine gute Prise Pfeffer fügt man nach dem Abschäumen hinzu. Nach zweistündigem Kochen wird die Brühe durchgegeben, mit der nötigen Masse Nudeln oder Reis versehen und fertiggestellt. Handelt es sich um Markknochen, so können folgende Markflößchen Verwendung finden: 40 g Ochsenmark, ein Ei, Muskatnuß, Salz und etwas fein gehackte Petersilie werden mit so viel gerösteten Weißbrotkrumen vermengt, daß ein fester Teig entsteht.

Spinatuppe.

Das meist fortgeschüttete Kochwasser von Spinat oder Mangold liefert eine wohlschmeckende Suppe. Es wird hierzu eine Mehlschwitze bereitet, mit Salz und etwas geriebener Muskatnuß und wenig weißem Pfeffer abgeschmeckt und die Gemüsebrühe dadurch abgerundet. Wer ein Eigelb übrig hat, quirlt dieses in wenig Wasser und rührt die Suppe damit ab.

Rote Rübenuppe.

Für 5 Pfennig rote Rüben werden weich gekocht, geschält, abgedrückt, durch ein Sieb gerührt und mit wenig Essig übergossen. Eine Mehlschwitze wird mit Wasser glatt gerührt, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und so viel Wasser aufgefüllt, als Suppe erwünscht ist. In diese Flüssigkeit kommt der rote Rübenbrei und zuletzt noch etwas hellbraun gerösteter Speck.

Kerbelsuppe.

Aus Schinkenabfällen, Bratenknochen oder, falls vorhanden, Geflügelresten stellt man eine Brühe her. Ist diese durchgeseiht, kommen zwei Hände voll

gehackter Kerbel hinein. Eine helle Mehlschwitze macht die Suppe seimig und saure oder süße Sahne verfeinert ihren Geschmack. Als Würze dienen Salz und weißer Pfeffer. Ein verquirltes Eigelb erhöht noch den Nährwert.

Kohlsuppe.

Die Strünke und Abfälle von Weiß- oder Savoyerkohl werden klein geschnitten und mit rohen geschälten Kartoffeln, zwei Zwiebeln, Salz und Pfeffer in kaltem Wasser aufgesetzt. Sind Schinkenschwarten vorhanden, so kocht man sie mit. Zeigt sich das Gemüse ganz weich, rührt man alles durch, schmeckt ab und gibt die gut mundende Suppe zu Tisch.

Weißer Bohnensuppe.

Reste von Kochfleisch oder Braten, Soßen und Schinkenfett, mehrere Wurzeln, Kartoffelreste, Porree, Sellerie, Zwiebel und etwas Majoran werden zusammen mit 500 g weißen Bohnen in kaltem Wasser aufgesetzt. Die gewaschenen Bohnen müssen am Abend vorher eingeweicht sein. Die Suppe wird nach tüchtigem mehrstündigen Kochen durchgerührt, mit Salz und weißem Pfeffer abgeschmeckt und mit gerösteten Brotwürfeln zu Tisch gegeben.

Haferuppe mit Petersilie.

Für je eine Person wird ein Eßlöffel Haferflocken mit Schinkenschwarten, einer kleinen Zwiebel und etwas Salz in kaltem Wasser aufgesetzt. Nach langsamem mehrstündigen Kochen (sehr gut in der Kochkiste) schüttet man eine gute Handvoll fein gehackte Petersilie an die Suppe, schmeckt mit Salz und wenig weißem Pfeffer ab und rührt sie nach nochmaligem Aufkochen durch.

Gelbe Erbsensuppe mit Schweinspfötchen.

500 g gelbe Erbsen werden abends eingeweicht. Am nächsten Tage bringt man sie mit dem Einweichwasser aufs Feuer und kocht die leicht gesalzenen und gewaschenen 1 kg Schweinspfötchen damit. Sind sie weich, so kann man nach Belieben die Erbsen durchrühren oder ganz lassen. Kleine Kartoffeln werden in oder neben der Suppe gekocht und mit dieser und den Schweinspfötchen zu Tisch gegeben.

Apfelsuppe mit Reis.

250 g Äpfel werden mit 250 g Reis nebst etwas Zucker und Salz in kaltem Wasser aufgesetzt und gar gekocht. Nachdem die Masse durchgetrieben ist, schmeckt man sie ab und fügt ein kleines Stückchen Butter hinzu.

Brotsuppe mit Kümmel.

Brot- und Kuchenreste (etwas dunkles Schwarzbrot muß dazwischen sein) werden am Abend in kaltem Wasser eingeweicht. Am nächsten Morgen schüttet man die Masse in einen Topf mit reichlich Flüssigkeit, fügt etwas Zitronenschale hinzu und läßt das Ganze zerkochen. Durchgegeben, werden Salz, Zucker und Kümmel in die Suppe getan, die noch eine Weile kochen muß und durch ein kleines Stückchen Butter eine Verbesserung erfährt.

Kürbisuppe. (Für sechs Personen.)

1½ Liter Milch wird zum Kochen gebracht; gut gewaschener und abgebrühter Reis wird hineingetan (für je eine Person ein halber Löffel), worauf das Ganze langsam ziehen muß. 500 g Kürbis

wird mit Zucker zu Mus gekocht, das Mus mit der Suppe vermengt und diese, wenn nötig, noch durch Wasser verdünnt.

Selleriesuppe.

Zwei große, gewaschene und geschälte Sellerieknollen werden fein zerschnitten mit Schinkenabfällen und Bratenresten weich gekocht. Die durchgeriebene Masse wird durch eine Mehlschwitze feimig gemacht, mit der genügenden Menge Flüssigkeit aufgefüllt und mit Salz, wenig Zucker und weißem Pfeffer abgeschmeckt.

2. Fischgerichte.

Petersilienfische.

Gründlinge, kleine Barsche, Plözen eignen sich hierzu sehr gut. Nach dem Schuppen, Ausnehmen und Reinigen werden die Fische mit verschiedenem Gewürz (Lorbeerblatt und Nelkenpfeffer), dem nötigen Salz, einigen zerteilten Zwiebeln, einer Petersilienwurzel und einer Handvoll gehackter Petersilie in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Dicht vor dem Garsein der Fische verdickt man die eingekochte Brühe durch eine helle Mehlschwitze und gibt das Fischgericht in der Brühe mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Reste dieses Gerichts durchgerührt, mit der entsprechenden Menge Wasser verdünnt und mit Kartoffelbrei verdickt, ergeben eine schmackhafte Suppe.

Fischauflauf.

Fischreste und zwei bis drei hart gekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, mit geriebenen übriggebliebenen Kartoffeln, Salz und etwas weißem Pfeffer lagenweise in eine gut gefettete Puddingsform

gelegt, mit süßer Milch und wenig geschmolzener Butter übergossen und im Wasserbade 1 Stunde lang gekocht.

Schellfischklöße.

1 kg roher gewaschener und entgräteter Schellfisch wird mit vier großen, gekochten kalten Kartoffeln nebst einer Zwiebel durch die Fleischhackmaschine gedreht. Der entstandenen Masse werden zwei zerschlagene Eier, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugefügt, und nach Geschmeidigmachen mit Milch formt man Klöße daraus. Diese werden in Mehl oder Paniermehl gewälzt und in Fett hellbraun gebacken. Sehr gut zu Kartoffelsalat.

Geschmorter Kabeljau.

1 kg Kabeljau wird nach der nötigen Säuberung mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig übergossen und eine Weile in zugedeckter Schüssel hingestellt. Inzwischen hat man eine tiefe Bratpfanne mit Fett (Rindsnierenfett mit etwas geglähtem Öl) versehen, läßt dieses zergehen, legt Zwiebelscheiben hinein und den Fisch darauf. Der Fisch wird hierauf ebenfalls mit Zwiebel- und Tomatenscheiben dicht belegt, dann gießt man etwas Wasser und den Essig aus der Schüssel darüber und läßt den Fisch eine knappe Stunde im Bratofen backen.

Gebackene grüne Heringe.

Nach der Reinigung salzt man die Heringe für 1 Stunde ein. Danach werden sie gewaschen und abgetrocknet. Längs des Rückens macht man einen kleinen Einschnitt, wälzt sie in Mehl, das mit Pfeffer und Salz vermischt wurde, und brät sie in Fett oder Öl. Das Bratfett kann nachher mit etwas Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt und zu den Heringen gegeben werden.

Gekochter Weißfisch.

1 kg vorgerichtete Weißfische werden mit Salz bestreut 1 Stunde zugedeckt hingestellt. Danach bringt man halb Wasser, halb abgefahnte Milch ins Kochen, legt den Fisch hinein und läßt ihn langsam gar ziehen. Zur Soße stellt man eine braune Mehlschwitze her, die mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, mit der Fischbrühe verkocht und durch eine geriebene Zwiebel, Zucker, weißen Pfeffer und Salz abgeschmeckt wird.

Gebackene Kartoffeln mit Hering.

Eine ausgefettete Auflauffschüssel wird schichtweise mit gekochten Kartoffelscheiben und gesalzenen und gewässerten Heringswürfeln sowie ab und zu einigen Zwiebelscheiben ausgelegt. Zum Schluß quirlt man zwei Eier in einer Tasse Milch oder saurer Sahne, gießt dies über die Kartoffeln und backt das Gericht im Bratofen braun.

Paprikafisch.

Dieses Gericht kann man aus Schellfisch oder Kabeljau herstellen. Der gereinigte Fisch wird in Portionsstücke geschnitten. Diese marinirt man in Essig, Salz und einem knappen halben Teelöffel Paprika. Nach 1 Stunde werden die marinierten Stücke in Mehl gewälzt und schnell auf beiden Seiten gebraten. Die Bratbutter wird mit dicker Milch (etwa eine Tasse) verrührt und mit geriebener Zwiebel und Paprika gewürzt. In dieser Soße läßt man die Fischstücke gar dünsten und gibt sie mit Petersilienkartoffeln zu Tisch.

Gebackene Fischreste.

Beliebige Fischreste (etwa 500 g) zerrührt man mit etwas Milch, dem Rest von Fischsoße, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie in einer Schüssel.

Uebriggebliebene Kartoffeln (etwa 250 g) oder drei eingeweichte und ausgedrückte Milchbrote werden der Masse hinzugefügt, zwei verquirte Eigelbe daruntergemengt und schließlich der Schnee von den beiden Eiern daruntergezogen. Die Masse wird in einer Auflaufform $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen gebacken. Als Soße dazu: eine helle Mehlschwitze mit übrigem Fischwasser verkocht, abgekühlt, mit einem Eigelb verrührt und mit einem Eßlöffel Salatöl und Essig nach Geschmack glatt gerührt.

Gekochter Dorsch.

Der gut gereinigte Fisch wird 2 Stunden in Salz mit einem Schuß Essig mariniert und danach in schwach gesalzenem Wasser gar gekocht. Senfsoße oder Petersiliensoße nebst Salzkartoffeln ergänzen das Gericht.

Fischbällchen.

Beliebige Fischreste werden durch die Hackmaschine gedreht, nachdem sie grätenfrei gemacht wurden. Die Hälfte der Masse setzt man an kalten, geriebenen Kartoffeln zu, schlägt ein verquirtes Ei darunter, gießt einige Löffel Milch daran und schmeckt mit Salz, gehackter Petersilie und weißem Pfeffer ab. Aus dieser gut durchmengten Masse werden Bällchen geformt, in heißem Fett gebacken und zu Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln mit grünem Salat gegeben.

Gebratener Schellfisch.

Am besten eignen sich die Schwanzstücke zum Braten. 1 Stunde in Salz, Zwiebel und Essig mariniert, werden die Fischstücke in Mehl gewälzt und in heißem Fett gebacken.

Fischsalat.

Fischreste werden von Haut und Gräten befreit und in kleine Stücke zerteilt. In einer Salatschüssel rührt man einen halben Löffel Salz mit einem Löffel Salatöl gut zu Brei, fügt eine Messerspitze Senf, eine starke Prise weißen Pfeffer, eine kleine Prise feinen Zucker und einen Löffel Essig hinzu. Wer Petersilienwurzeln hat, schneide eine weich gekochte in Scheiben und menge sie unter den Fisch, der in der Soße durchgemengt und mit Petersilie verziert zu Tisch gegeben wird.

Fischkarbonaden.

Unter dem Namen Karbonadensfisch kommt ein billiger Fisch in den Handel, dessen Fleisch Ähnlichkeit mit Schweinefleisch hat. Man säubert ihn, schneidet ihn in Kotelettenstücke, marinirt sie in Salz, Essig und Zwiebel und brät sie nach Wenden in Mehl hellbraun.

3. Fleischspeisen.

Pommersches Rindfleischgericht.

Das Suppenfleisch von der Sonntagsuppe wird in Würfel geschnitten und mit wenig Butter, einigen Löffeln Brühe und etwas zerschnittenem Schnittlauch in geschlossenem Kochtopf in den Bratofen gestellt. Inzwischen bereitet man eine braune Mehlschwitze, die, mit etwas Brühe verkocht, durch Essig, Zucker, weißen Pfeffer und etwas Johannisbeersaft den Geschmack erhält. Nach Belieben kann man auch eine Gurke (Salzgurke) hineinschneiden. Das warm gehaltene Rindfleisch wird nun aufgegeben und reichlich von der dicklichen Soße überschüttet. Man reicht Reis als Gemüse dazu.

Kaninchen.

In einigen Gegenden werden Kaninchen das Stück für 1 Mark verkauft. Ein solcher Braten reicht aber immerhin für vier Personen, und aus den Knochen läßt sich nachher noch eine Suppe kochen. Das Kaninchen wird wie der Hase enthäutet und ausgenommen. Hierauf legt man es mit Salz, Nelkenpfeffer, Lorbeerblatt, Estragon (falls vorhanden) und so viel Essig, daß es sich gerade darin umdrehen läßt, in ein fest schließendes Gefäß, am besten für mehrere Tage. Dann wird es gespickt und unter fleißigem Begießen gebraten.

Schweinefleisch mit Hirse.

Ein gutes Stück Bauchfleisch wird mit einem Lorbeerblatt und einer mit zwei Nelken gespickten Zwiebel gar gekocht. Unterdessen hat man gut gewaschene und in Wasser abgekochte Hirse auf einen Durchschlag geschüttet. Von der Schweinefleischbrühe wird nun so viel durchgeseiht, als nötig ist, die Hirse zu dickflüssigem Brei zu kochen. Ist sie noch körnig, zieht man sie zurück, schmeckt sie mit Salz ab und läßt sie an warmer Stelle ziehen, bis die Flüssigkeit fast eingesogen ist. Sehr gut schmecken zu diesem Gericht Backpflaumen als Kompott.

Kalbsohren.

Man kocht die Kalbsohren in Salzwasser weich, bereitet eine helle Mehlschwitze, schmeckt sie mit fein gehackter Petersilie, geriebener Zwiebel, Essig, Salz und Pfeffer ab und legt die Kalbsohren in die durch Brühe oder saure Sahne verbesserte Soße.

Kalbsbrust mit Risottofüllung.

Zwei Cassen Reis werden in gutem Speisefett unter Hinzufügung eines eigroßen Stückchens Butter und einer klein gehackten Zwiebel unter Zugießen

von Wasser, besser noch Brühe, $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet. Eine vorbereitete Kalbsbrust wird mit dem Risotto gefüllt, zugenäht und 1 Stunde mit Speck und Speisefett im Bratofen gebraten. Sind die Tomaten billig, so legt man vier halbierte auf den Boden der Bratpfanne, ebenso einige Selleriescheiben und mehrere Pfefferkörner. Ist die Kalbsbrust fertig, gibt man die durch Mehl verdickte Soße durch und reicht zum Reis noch etwas geriebenen Käse, der aus Resten bestehen kann.

Kuheuter.

Das Kuheuter wird mit Salz und warmem Wasser gewaschen und dann in gut gesalzenem kochendem Wasser mit Selleriestückchen, Petersilienwurzel und einigen andern Wurzeln nebst einigen Zwiebeln und einem Lorbeerblatt weich (etwa 5 Stunden) gekocht. Danach schneidet man es in Stücke und reicht es mit scharfer Senfsoße zu Tisch.

Hammelfleisch mit Zwiebelgemüse.

Ein Brust- oder Rippenstück wird in kochendem Wasser mit Salz, einer Petersilienwurzel, einer Mohrrübe (Karotte) und einer Zwiebel gar gekocht. Inzwischen hat man Zwiebeln abgezogen, brüht sie mit kochendem Wasser ab und läßt sie in einem Teil der Hammelbrühe mit Kümmel und Salz gar schmoren.

Rinderherz.

Das zerschnittene, gut gereinigte Herz wird etwa 1 Stunde eingewässert. Dann setzt man es mit heißem Wasser, Suppengrün, Salz und einigen Gewürzkörnern aufs Feuer. Es muß volle 3 Stunden kochen. Die Brühe gibt eine vorzügliche Suppe, und zu dem Fleisch wird eine Rosinen- oder andre schmackhafte

säuerliche Soße gereicht. Ebenso kann man das Fleisch fein hacken und mit gekochten Kartoffelscheiben, gebratenen Zwiebeln und der nötigen Brühe in einer Auslaufform im Ofen backen. In diesem Falle schmecken eingemachte rote Rüben sehr gut dazu.

Klopse von Fleischresten.

Braten- oder Kochfleischreste werden durch die Hackmaschine gedreht, mit der gleichen Masse gehackten frischen Schweinefleisches vermennt, mit fein gehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz sowie ein bis zwei Löffeln Milch durchgerührt und Klopse geformt, die in Fett braun gebraten werden.

Gebackener Rindsmagen.

Der Rindsmagen wird in Salzwasser weich gekocht und in Stücke zerschnitten. Diese wendet man in einer Mischung von einem mit wenig Milch zerquirten Eigelb, gehackten Zwiebeln und gehackter Peterstie, dreht sie noch in Krumen um und backt sie in heißem Fett.

Nieren mit Reiskrand.

750 g bis 1 kg Rindsniere (für sechs Personen) wird in heißem Wasser aufgesetzt und mit einigen Zwiebelchen, Salz und einer Prise Pfeffer weich gekocht. Hierauf schneidet man sie in Würfel, gibt die Brühe durch und stellt eine braune Mehlschwitze her, die mit einem Teil der Brühe verkocht und mit Essig, Nelkenpfeffer, Zucker und Salz abgeschmeckt wird. In dieser dicklichen Soße werden die Nieren heiß gestellt. Inzwischen bereitet man aus 250 g Reis mit einem kleinen Stückchen Butter oder anderm schmackhaften Fett, etwas Salz und Muskatnuß in der nötigen Menge Wasser ein Reiskemüse. Ist dieses fertig, und zwar nicht zer-
kocht, sondern noch körnig, so füllt man die Nieren

in eine tiefe Randschüssel, legt den Reis rundherum, bestreicht ihn mit zerquirtem Eigelb und bestreut ihn mit geriebenem Käse. Hierauf wird die Schüssel zum Ueberbacken noch 10 Minuten in den Bratofen gestellt.

Hirschragout.

Hierzu eignen sich der Hals und das Blatt am besten, doch kann auch der Kopf benutzt werden. Die betreffenden Stücke legt man, sauber gewaschen und zerteilt, mit Zwiebeln, Karotten (Mohrrüben), Selleriescheiben, Lorbeerblättern, Nelkenpfefferkörnern, dem nötigen Salz und einigen fetten Schwarten in einen gut schließenden Topf, gießt kochendes Wasser darüber und dämpft sie weich. Dann röstet man Mehl und etwas Zucker in Butter braun, verkocht dies mit der durchgegebenen Brühe und dünstet das Fleisch noch 10 Minuten. Kartoffelklöße oder Nudeln, in Salzwasser abgekocht, eignen sich vortrefflich als Zugabe.

Gebratene Rindsleber, gespickt.

Die Leber muß von einem jungen Tier sein. Man legt sie die Nacht über in gewässerte Milch, häutet sie und spickt sie mit daumengroßen Speckstücken, die in Nelkenpfeffer, Salz und fein gehackten Zwiebeln gewendet wurden. Die Leber wird dann in reichlich Fett im Bratofen etwa 1 Stunde unter fleißigem Begießen gebraten. Vorhandene saure Sahne verbessert den Geschmack. Die mit Mehl verdickte Soße wird durchgegeben und das Gericht mit Kartoffelbrei gereicht.

Geräucherter Bauchspeck.

Ein vorteilhaftes Fleischgericht ist geräucherter Bauchspeck; reichen doch schon 250 g für drei Personen. Man kocht ihn mit grünen, eingemachten

Billige Küche in teurer Zeit.

2

Bohnen oder dem westfälischen Gericht Blindhuhn. Zu diesem Zwecke setzt man ihn erst mit kaltem Wasser auf und läßt ihn eine Weile kochen. Nachdem nun so viel Brühe abgefüllt wurde, als zu einer Graupensuppe reicht, gießt man etwas heißes Wasser nach, um dann das zu kochende Gemüse zu dem Bauchspeck zu tun.

Fleischpudding.

Reste von Braten, Schinken, Aufschnitt, Kochfleisch finden hierzu Verwendung. Alles wird gehackt. Auf etwa 1 kg Fleischmasse nimmt man zwei ausgedrückte Weißbrötchen sowie zwei in Fett weich gedünstete Zwiebeln und verrührt alles gut. Mehrere Eßlöffel Bratensoße, zwei verquirlte Eigelbe, Pfeffer und Salz nach Geschmack werden dann noch dazugegeben. Zum Schluß wird der Eierschnee daruntergemengt, die Masse in eine gut gefettete Puddingform gefüllt und 1½ Stunde im Wasserbade gekocht. Eine gute, würzige Soße als Beigabe macht dies Gericht zu einem wirklich köstlichen Essen.

4. Gemüse.

Reis als Gemüse.

Der gut gereinigte Reis wird mit kaltem Wasser (auf 250 g ½ Liter), Salz, einem Stückchen Butter und wenig geriebener Muskatnuß nach dem ersten Aufkochen langsam gar gekocht.

Ulanenkappen.

Große geschälte Kartoffeln werden deckelförmig abgeschnitten und ausgehöhlt. Man füllt sie mit einer Fülle aus Fleischresten, legt die Deckelstücke

auf und schmort sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang in Fett gar. Sie schmecken gut zu Wirsing.

Gebackene Gurken.

Die geschälten und halbierten Gurken werden in Stücke geschnitten, in Mehl, das mit Salz und Pfeffer vermengt wurde, gewälzt und in Öl gebacken.

Mohrrüben mit Reis.

Die gepuzten und in Scheibchen geschnittenen Mohrrüben werden in Salzwasser mit etwas Braten- oder Suppenfett weich gekocht. Inzwischen wurde Reis wie Reisk Gemüse, aber ohne Muskatnuß, fertiggestellt, dann zu den Mohrrüben geschüttet, das Ganze mit wenig Zucker abgeschmeckt und noch einmal zum Kochen gebracht.

Äpfel und Kartoffeln.

Falläpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und ziemlich weich gekocht. Jetzt kommen mehligte Kartoffeln hinzu, die auch zerkothen müssen. (Für den feinen Tisch wird das Gericht durchgetrieben.) Mit Salz und Zucker gewürzt, erhält das Gericht noch eine Zugabe von bräunlich ausgebratenem Speck.

Rote Rüben als Gemüse.

Die weich gekochten Rüben werden sorgfältig gesäubert und in Scheiben oder Stücke geschnitten. Dann bereitet man eine Mehlschwitze, verleiht ihr durch ausgebratenen Speck, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig den richtigen Geschmack und läßt die Rüben darin aufkochen.

Winterpargel.

Weißer, dick geschälte Rüben werden 1 Tag in Wasser gelegt, danach abgetrocknet und in schmale, fingerlange Streifen geschnitten. Mit wenig Essig

überträufelt, dünstet man sie in gutem Fett, etwas Milch und dem nötigen Salz gar. Nach Wunsch kann die Soße mit Mehl oder Kartoffelmehl feimig gemacht werden.

Mais und grüne Bohnen.

In Gegenden, wo Mais gebaut wird, wie Ungarn, Südösterreich und Süddeutschland, wird dieses Gericht eine willkommene Abwechslung bieten. Man nimmt das Doppelte der Bohnen an Mais. Die eingemachten, gut gewässerten und einmal abgekochten grünen Bohnen werden fast weich gekocht (etwa 3 Stunden). Hierauf wird der frisch aus den Kolben genommene Mais gewaschen und den Bohnen hinzugefügt. Um den Geschmack zu verbessern, gießt man etwas Wasser von den Bohnen ab und ersetzt es durch Milch. Ein Stückchen Fett, Salz und Pfeffer bilden die Würze des schmackhaften Gemüses. Anstatt eingemachter Bohnen lassen sich auch frische, ältere Bohnen verwenden.

Tomaten mit Brotfüllung.

Tomaten sind fast das ganze Jahr so billig, daß sie auch in sparsamen Haushaltungen Verwendung finden können, da sie auch sehr nahrhaft sind. Die Tomaten werden ausgehöhlt und folgendermaßen gefüllt. Mehrere Weißbrötchen werden in Wasser ausgedrückt und in Fett und Zwiebeln weich gedünstet. Gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und einige Löffel Milch, auch eine Prise Muskatnuß und Zucker vervollständigen die Füllung. Diese wird nun in die Tomaten gegeben, der Deckel daraufgetan und wenig zerlassene Butter oder sonstiges schmackhaftes Fett darübergeträufelt. Eine Platte wird mit einer Speckschwarte abgerieben, man setzt die Tomaten darauf und läßt sie eine knappe Stunde in mittelheißem Ofen backen. Sie schmecken ausgezeichnet zu Nudel- oder Reisgemüse.

Das Innere der Tomaten (Fruchtfleisch) kocht man mit Salz, Pfeffer, etwas Schinkenabfall und einer Speckschwarte oder etwas anderm Fett zu einer Soße, die durchgetrieben, verdickt und mit wenig Essig und Zucker gewürzt wird.

Kürbis als Gemüse.

Der an Phosphorsäure reiche Kürbis bietet besonders Nervenschwachen und geistig Arbeitenden vorzügliche Nahrung. Zum Gemüse schneidet man den geschälten und gewaschenen Kürbis in zweifingerdicke, fingerlange Streifen, setzt sie mit Wasser, einigen Löffeln Essig, einem Lorbeerblatt und mehreren Nelkenpfefferkörnern auf und schmort sie weich. Das Wasser darf den Kürbis kaum bedecken. Mit ausgebratenem Speck gefettet und etwas Zucker abgeschmeckt, wird das Gericht durch wenig Mehl feimig gemacht.

Kürbis mit Reis.

Hierzu wird der Kürbis mit Zucker, Wasser, wenig Essig und Zitronenschale weich gekocht und durchgerührt zwischen fertigen Milchreis gemengt.

Mangold oder römischer Kohl.

Mangold überwintert und bildet, wie Spinat zubereitet, ein schwachhaftes, sehr gesundes Gemüse. Reste davon können wie Spinatreste mit abgekochtem Reis, in Fett gedämpfter Zwiebel, Salz, Pfeffer und einem zerquirkten Ei vermengt als Bällchen gebraten werden.

Weisse Bohnen als Gemüse.

Die Bohnen (500 g genügen für sechs Personen) werden gewaschen, am Abend vorher eingeweicht und am nächsten Tage im Einweichwasser mit einigen Schwarten aufgesetzt. Sind sie weich, fischt man

die Schwarten heraus, hackt sie (wenn sie weich geworden sind) und benutzt sie mit zur Soße. Diese stellt man aus weißer Mehlschwitze, der eine geriebene Zwiebel zugesetzt wurde, her, gibt einen Teelöffel voll Majoran hinein, schmeckt die Soße mit wenig Essig, Milch, Salz und Pfeffer ab und gießt sie über das eingekochte Bohnengemüse.

Weiße Bohnen mit Äpfeln.

Die weich gekochten Bohnen werden mit Salz und Fett schmacht gemacht und mit schon angekochten und gesüßten Apfelmücken nochmals durchgekocht. Man läßt das Gericht dann langsam weiterziehen, bis die Äpfel fast zerfallen.

Weiße Bohnenmus.

Die mit einer Zwiebel, Salz, Pfeffer und Schinkenabfällen sehr weich gekochten Bohnen werden durchgerührt, mit Fett und wenig Milch geschmeidig gemacht und mit wenig Essig und Zucker abgeschmeckt.

Linzen mit Zwetschen.

Diese auch als Fastengericht gereichte Speise ist sehr zu empfehlen. Die am Abend vorher eingeweichten Linzen werden in schwach gesalzenem Wasser weich gekocht, die gleichfalls eingeweichten Zwetschen, die man langsam anquellen ließ, hinzugeschüttet, worauf man das Gericht unter Hinzufügung von dem nötigen Fett, Essig, Zucker und Pfeffer kochen läßt.

Kartoffelgemüse.

Gut gewaschene Salzkartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in gewässerter Milch mit einigen zerschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer gar gedünstet und mit ausgebratenem Speck oder Bratenfett fertiggestellt.

Saure Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden mit weniger Salz als gewöhnlich, zwei Lorbeerblättern und einigen Nelkenpfefferkörnern aufgesetzt. Ist zuviel Brühe darauf, gießt man sie nach dem Garwerden ab, fischt Lorbeerblätter und Nelkenpfeffer heraus und schmeckt die Kartoffeln mit Essig, etwas in Wasser verrührtem Mehl und ausgebratenem Speck oder Bratenfett ab. Bei Kindern erfreuen sich einige Löffel Sirup, über die Kartoffeln getan, großer Beliebtheit.

Steck- oder Kohlrüben.

Die am Abend vorher in Scheiben geschnittenen, geschälten Rüben werden mit Salz bestreut stehen gelassen. Am nächsten Tage spült man sie ab, schneidet sie in fingerlange Stücke und kocht sie am besten mit Schweine- oder Hammelfleisch zusammen gar. $\frac{1}{2}$ Stunde vor Tisch werden diesem Gericht die Kartoffeln hinzugefügt. Kocht man die Rüben allein, so werden sie erst in schwach gesalzenem Wasser abgekocht und hierauf in einer Mehlschwitze aus Bratenfett unter Hinzufügung von etwas Rübenwasser, Zucker und einer Prise Pfeffer fertiggestellt.

5. Gemischte Gerichte und Resteverwertung.

Rindsreis.

Das Suppenfleisch der Sonntagsuppe (möglichst ein fettes Stück) wird durch die Hackmaschine gedreht. Auf 1 kg Fleisch wird dann 250 g Reis abgebrüht, mit wenig Suppenfett und genügend Brühe steif gekocht und hierauf Fleisch und Reis vermengt. Uebriggebliebene Bratensoße, Salz,

Nelkenpfeffer und Muskatnuß dienen zur Fertigstellung. Zu Salzkartoffeln und sauren Gurken schmeckt dieses Gericht ausgezeichnet.

Makkaroniauflauf.

250 g Makkaroni werden in schwachem Salzwasser gar gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Dann fettet man eine Auflauffschüssel gut aus und legt schichtweise Makkaroni und im ganzen 125 g rohen Schinken und 75 g geriebenen Käse hinein. Der Schinken kann aus Resten oder kleineren Stücken vom Bein bestehen; den Käse kann man aus Käserinden reiben. Zum Schluß quirlt man ein in Milch verschlagenes Ei darüber, legt noch einige Butterstückchen darauf und backt das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen.

Kleine Krautköpfe.

325 g gehackte Fleischreste werden mit 125 g Schweinefett gemischt, durch etwas Bratensoße oder Milch geschmeidig gemacht und mit ausgedrücktem Milchbrot, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und wenig Muskatnuß verrührt. Dann brüht man große Weißkohlblätter ab und füllt nach dem Abkühlen in jedes einen Fleischballen von der Fülle. Fest zugedreht, werden die Krautköpfe in Fett angebraten, mit Kohlwasser überfüllt und gar gedünstet. Mit einer säuerlichen Soße (am besten Kapernsoße) schmecken sie ausgezeichnet.

Kartoffelback.

Reste von Kartoffeln können hierzu verwendet werden. 500 g gekochte Kartoffeln werden kalt gerieben, mit Salz, Pfeffer und Resten von Fleischbrühe

oder Milch geschmeidig gerührt und dem Schnee von einem Ei locker gemacht. Hierauf richtet man aus allen möglichen Fleischresten einen schwachhaften Fleischbrei her, übergießt ihn mit Soßenresten, füllt ihn in eine Auflauffschüssel, schüttet und streicht die Kartoffelmasse darüber und backt alles $\frac{1}{2}$ Stunde.

Pot au feu.

Die Uebersetzung des Namens mit „Feuertopf“ oder „Topf am Feuer“ ist nicht zutreffend, so daß wir die französische Bezeichnung beibehalten müssen. Es handelt sich um ein sehr kräftiges, köstliches Gericht. Ein gutes Rinderschmorstück wird auf beiden Seiten in reichlich Fett gebräunt. Nun gibt man Salz und Pfeffer daran und schmort in dem Bratenfett alle vorhandenen Sorten Gemüse an, z. B. Zwiebeln, grüne Bohnen, Mohrrüben, Kohlviertel, Selleriestücke, Gurkenstücke. Dabei verfährt man so, daß die Gemüse, die längere Zeit brauchen, erst in den Topf kommen und die zarteren später. Sind alle ziemlich angebräunt, gießt man Wasser nach und läßt Fleisch und Gemüse zusammen gar schmoren. Das Gemüse darf nicht zerfallen, wird franzartig um das in Scheiben zerlegte Fleisch angerichtet und die durchgeseigte und verdickte Soße dazugereicht.

Gebackener Blumenkohl.

Dieses Gericht kann aus Resten von Blumenkohl mit holländischer Soße oder auch aus frischem Blumenkohl hergestellt werden. Der in Salzwasser weich gekochte Blumenkohl wird vorsichtig zerlegt, in einer gut gebutterten Auflaufform auseinandergebreitet, mit Milch ($\frac{1}{4}$ Liter auf einen mäßig großen Blumenkohlkopf) übergossen und mit mindestens 250 g geriebenem Käse (Käserinden) überstreut. Zum Schluß müssen noch kleine Butterstückchen

(Pflanzenbutter) daraufgesetzt werden, worauf das Ganze in $\frac{1}{2}$ Stunde Backzeit in gut heißem Ofen fertiggestellt wird.

Geflügelknopf.

Die Reste von Huhn mit Reis werden hierzu verwendet. Das Hühnerfleisch schneidet man von den Knochen, dreht es durch die Hackmaschine und vermischt es mit dem übriggebliebenen Reis und so viel kalten, geriebenen Kartoffeln, daß die Masse nach Hinzufügung von etwas Fett, zwei verrührten Eigelben, etwas Brühe, Salz und Pfeffer nach Geschmack eine Puddingform zu dreiviertel ausfüllt. Der Schnee der beiden Eier wird zuletzt darunter gemengt. Man bereitet eine helle Mehlschwitze mit Hühnerbrühe, Salz und wenig Muskatnuß sowie einigen Tropfen Essig zur Soße und reicht Salzkartoffeln dazu.

Käseauflauf.

Für 10 Pfennig altbackene Weißbrötchen werden in heißem Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Hierauf brennt man sie in genügend Fett so lange ab, bis sich die Masse vom Topfe löst. $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit zwei Eiern verquirlt und dieses nebst 125 g geriebenem Käse unter die Masse gerührt. Mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, schüttet man das Ganze in eine gut gefettete Auflaufform und backt es in mittelheißem Ofen eine gute halbe Stunde.

Sellerie mit Rindfleisch.

Mehrere Sellerieköpfe werden geschält und gesäubert, hierauf in Scheiben geschnitten und diese gevierteilt. Die Dicke der Scheiben muß etwa einen Finger betragen. Diese Selleriestücke werden dann mit gekochten oder rohen Rindfleischscheiben und einigen Zwiebelstückchen sowie dem nötigen Fett,

Salz und Pfeffer in einen Schmortopf gelegt und unter Zugabe von etwas Wasser weich gedünstet. War das Rindfleisch schon zur Suppe benutzt, legt man noch einige Speckscheiben dazwischen.

Schinkenbegräbnis.

Wie der Name sagt, handelt es sich um das Letzte vom Schinken. Dieses wird gewiegt und schichtweise mit rohen Kartoffeln, Zwiebeln, Speck oder Bratenfett, etwas Brühe, Pfeffer und Salz in eine Auflaufform oder feuerfeste Schüssel gelegt und etwa $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Tomatenreis.

In Wasser mit etwas Butter und Salz gequollener Reis wird schichtweise mit rohen Tomaten in eine Auflaufform gepackt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Der Reis darf nur dickflüssig sein, wenn er in die Form kommt, weil das Gericht sonst leicht zu trocken wird.

Fleischpfannuchen.

Zwischen guten Eierkuchenteig werden in Stücke geschnittene Fleischreste getan und diese mit dem Eierkuchen gebacken. Man isst den Fleischpfannuchen mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und roten Rüben.

Rindswurstgrütze.

Die so billigen Rindswürste werden aus den Därmen genommen, mit schon fertiger, steifer Hafergrütze in der Pfanne durchgebraten und mit Schalenskartoffeln und sauren Gurken gereicht.

Irish-stew.

Irishes Geschmortes heißt dieses Gericht auf deutsch und ist, gut zubereitet, nahrhaft und schmackhaft. Man braucht Weißkohl, Zwiebeln, Kartoffeln

und am besten Hammelfleisch dazu; doch läßt es sich auch mit Schweine- oder fettem Rindfleisch herstellen. Der rohe, zerteilte Weißkohl wird auf einem Durchschlage mehrere Male mit kochendem Wasser übergossen und dann schichtweise mit rohen Kartoffelscheiben, Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und dem in Stücke zerteilten Fleisch in eine Auflauffschüssel gepackt. Das Ganze wird mit vorhandener Brühe oder Bratensoße (sonst Wasser) übergossen und, mit dem nötigen Salz versehen, eine gute Stunde im Bratofen gebacken. Das Gericht muß wohlfeil genannt werden, weil nicht viel Fleisch dazu nötig ist. Wegen seines Fettgehalts kann man noch Kartoffeln dazu essen.

6. Nachtische und Puddings.

Rote Apfelspeise.

500 g geschälte und gesäuberte Falläpfel werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit Zitronenschale, 125 g Zucker und zwei Eßlöffeln Zitronensaft weich gekocht. Zuletzt löst man zehn Blatt rote Gelatine in ganz wenig heißem Wasser auf und rührt diese unter den Apfelpbrei. Eine Vanillesoße wird dazugereicht.

Kartoffelküchlein.

250 g geriebene Kartoffeln schüttet man auf das Nudelbrett und vermischt damit 60 g Butter, 90 g Zucker, 15 g Zimt und 60 g mit der Schale zerstoßene Mandeln (einige bittere darunter). Dann wird ein Ei verquirlt und daruntergemengt, die Masse gut durchgearbeitet, mit einem knappen Teelöffel Backpulver gemischt, ausgerollt und in Formen ausgestochen. Hierauf lassen sich die Küchlein sowohl auf gefetteter Platte im Ofen als in schwimmendem Fett gar backen.

Brotsturz.

Harte Brotreste werden derartig in Milch eingeweicht, daß sich die Masse zu Mus verrühren läßt. Auf 1 kg Brotmus rechnet man dann zwei schaumig geschlagene Eidotter, einen Teelöffel Salz, eine Tasse Zucker, 80 g kleine Rosinen und sechs Tafeln aufgelöste rote Gelatine. Wenn alles gut durchgerührt ist, fügt man noch etwas Zitronensaft hinzu, vermengt nochmals alles und gibt es in eine mit feinem Öl (Mandelöl) ausgestrichene Form, um es vor dem Gebrauche zu stürzen. Fruchtstift dient als Soße.

Dicker Kirsch- oder Pflaumenkuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einem eigroßen Stück Butter gekocht. Hierauf rieselt man 250 g Grieß hinein, rührt die Masse vom Topf und stellt sie zum Abkühlen hin. In die fast erkaltete Masse gibt man zwei verquirlte Eidotter, die mit 100 g Zucker schaumig gerührt wurden. Dann werden die entstielteten frischen oder auch eingemachten Kirschen oder entsteinte frische Pflaumen hineingetan, der Schnee von den zwei Eiern wird daruntergemengt und der Kuchen bei guter Hitze etwa 1 Stunde im Bratofen gebacken.

Apfelsinenspeise.

Auf je drei Eier nimmt man drei Löffel Zucker, drei Blatt Gelatine, von einer Apfelsine den Saft und von einer halben die abgeriebene Schale. Zucker und Eidotter werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, worauf Saft und Schale der Apfelsinen und die in einer halben Tasse Wasser aufgelöste Gelatine hinzugefügt werden. Sängt die Masse an, steif zu werden, wird der Eierschnee daruntergerührt.

Schokoladenpudding.

60 g Kakao wird mit wenig Wasser, Zucker und Vanille auf dem Feuer angerührt, hierauf 1 Liter Milch dazugegossen und, wenn diese kocht, 125 g Grieß unter stetem Rühren dazugegeben. Nach gutem Durchkochen schüttet man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt nach dem Erkalten und gibt eine Vanillesoße dazu.

Die vierzig Märtyrer.

In Rumänien wird am Tage der vierzig Heiligen, am 9. März, folgende Nachspeise gegessen: Das bekannte Kindergebäck „Schebbeletten“ wird in heißem, mit Orangenblütengeschmack versetztem Zuckewasser erweicht und mit zerstoßenen Nüssen bestreut. (Orangenblütenwasser erhält man für 10 Pfennig beim Drogisten.)

Äpfel in Vanillesoße.

Geschälte und geviertelte Äpfel werden in Zucker, Wasser und wenig Butter gar gedünstet und mit einer Vanillesoße überschüttet.

Gestürzter kalter Reis.

250 g Reis wird in Wasser aufgequollen und mit $\frac{1}{2}$ Liter Apfelsaft (durch Kochen von Apfelschalen und einigen Äpfeln gewonnen), einem nußgroßen Stück Butter, Zucker, Zimt und Zitronenschale weich gekocht. Dann legt man eine Form mit eingemachten Früchten aus, schüttet den warmen Reis darauf und gibt die erkaltete Speise gestürzt mit Frucht- oder Vanillesoße.

Bettelmannspudding.

Für 20 Pfennig altbackene Brötchen werden von der Rinde befreit und in $\frac{1}{2}$ Liter heißer Milch eingeweicht. Die Brotrinden röstet und stößt man im

Mörser. Unter die erweichte Brotmasse rührt man ein eigroßes Stück Butter, zwei mit 125 g Zucker schaumig gerührte Eigelbe, eine Prise Salz, 100 g Rosinen und die zu Schnee geschlagenen beiden Eiweiße. Hierauf wird eine Auflaufform mit Fett ausgestrichen, mit gerösteten Krumen ausgestreut und die Masse hineingegeben. Oben darüber streut man nochmals geröstete Krumen und backt die Speise eine gute halbe Stunde.

Kokosnußspeise.

Zwei Kokosnüsse werden zerschlagen, um die Milch herauszulassen. Die Fruchtfleischstücke reibt man, feuchtet sie mit Wasser an und preßt den Brei durch ein Tuch. Auf diese Weise gewinnt man eine Flasche dicke, ausgepreßte Kokosnußmilch. Auf diese Milch rechnet man zwei Eßlöffel Mondaminmehl, zwei Eßlöffel Zucker und vier Eßlöffel geriebene Vanilleschokolade. Mondamin, Zucker und Schokolade werden mit der Kokosnußmilch verrührt und auf dem Feuer unter fortgesetztem Rühren zum Kochen gebracht. Man läßt die Masse einigemal aufkochen, füllt sie dann in eine ausgespülte Form und stürzt sie, wenn erkaltet. Vanillesoße wird dazugereicht. Dieses Rezept reicht für fünf bis sechs Personen. Ohne Schokolade ergibt das gleiche Rezept auch einen schmackhaften Pudding mit Fruchtsoße.

Kartoffeltorte.

100 g Butter (oder Ersatz dafür) wird schaumig gerührt; sechs Eigelbe werden mit 250 g Zucker, dem Saft einer Zitrone und der fein gehackten Schale der halben Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann mengt man alles zusammen, mischt 500 g gekochte, geriebene Kartoffeln und rührt den Eierschnee leicht darunter und backt die Torte bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde.

Pfannkuchen von Buchweizenmehl.

Zwei glatte Obertassen Buchweizenmehl, drei Tassen heißes Wasser, eine Tasse dicke saure Sahne und Salz werden gut miteinander gerührt und sofort in heißem Fett gelbbraun gebacken.

Fastnachtskuchen.

1 Liter Milch wird angewärmt, für 5 Pfennig Hefe (Seft, Bäreme) darin verrührt und 500 g Mehl gut damit vermengt. Hierauf stellt man die Masse zugedeckt mehrere Stunden warm hin. Nach dem Aufgehen schlägt man zwei Eigelbe hinein, fügt einen Teelöffel Salz und einen Eßlöffel Zucker hinzu, verrührt (falls vorhanden) einen Eßlöffel voll Reismehl mit der Masse und zieht sie mit dem Schnee der Eiweiße ab. Dann beginnt das Backen in Öl. Die Kuchen, je drei in einer großen Pfanne (ein Holzlöffel voll Masse auf jeden Kuchen), müssen schön locker werden und gelbbraun backen. Sowie sie aus der Pfanne kommen, bestreut man sie mit Zucker und gibt das Gericht mit Backobst nach einer Suppe als Hauptessen.

Norddeutscher Pudding.

125 g gehacktes Nierenfett, 375 g Mehl, etwas Salz und ein Eßlöffel voll Zucker werden mit so viel lauwarmem Wasser zu einem Teig verarbeitet, daß er sich gut ausrollen läßt. Es wird dann ein etwa zwei Messerrücken dickes, langes Stück ausgerollt, mit Pflaumenmus oder Marmelade bestrichen und, in eine Serviette gebunden, 2 Stunden tüchtig gekocht.

Nierenfettpudding mit Äpfeln.

Für 10 Pfennig Rindsnierenfett wird recht fein gehackt und mit der Hand in 500 g Mehl hineingearbeitet. Hierauf fügt man einen Eßlöffel voll

Zucker, einen Teelöffel voll Salz, etwas Zimt und eine Prise Nelkenpfeffer sowie die nötige Menge lauwarmen Wassers hinzu, bis man einen gut ausrollbaren Teig hergestellt hat. Dieser wird ausgerollt, eine Puddingform ausgefettet, mit dem Teig umlegt und die Höhlung mit geschälten Apfelspalten ausgefüllt. Reichlich Zucker muß darübergestreut werden. Der Rest Teig wird als Deckel darübergelegt, die Ränder müssen gut miteinander befestigt werden, und nachdem der Deckel der Puddingform geschlossen wurde, kocht man den Pudding $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden im Wasserbade.

Reisauflauf.

Ein guter Milchreis wird mit zwei in Milch verquirlten Eiern verrührt, gut gesüßt, mit geriebener Zitronenschale und -saft gewürzt, in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Eine Obstsoße oder irgendwelcher Frucht-saft wird dazugereicht.

7. Billiges Backwerk.

Kümmelkuchen.

500 g Mehl, ein Ei, 85 g gutes Fett, 85 g Zucker, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Milch, ein Teelöffel Backpulver, ein gehäufter Teelöffel Kümmel und 50 g Zitronat. Das Fett wird mit dem Mehl zusammengearbeitet, das Ei mit der Milch verschlagen, hierauf alles zusammengemischt, in eine gut gefettete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Kaffeekekuchen.

250 g Mehl wird mit 12 g Backpulver, $\frac{1}{10}$ Liter Milch, 100 g Butter, 25 g Zucker, etwas Salz, Zitronenschale und zwei verquirlten Eiern zu einem

Billige Küche in teurer Zeit.

Teige geknetet. Dieser wird auf ein Kuchenblech gerollt, mit Butter, Zucker und Zimt bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Kurzer Korinthenkuchen.

Auf 500 g Mehl nimmt man 125 g Fett, 125 g Zucker, 125 g Korinthen, etwas Salz, einen Teelöffel Backpulver und so viel lauwarmes Wasser, daß ein guter, mürber Teig daraus entsteht. Die Masse wird auf ein Kuchenblech gestrichen und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Kräpple.

250 g Mehl, ein Ei, 50 g Fett, etwas Salz, für 5 Pfennig Hefe und so viel Milch, daß ein glatter Teig entsteht. Nachdem dieser aufgegangen ist, schneidet man nach dem Ausrollen schräge Vierecke davon oder sticht Figuren aus und backt sie in schwimmendem Fett hellbraun, worauf man sie mit einer Schaumkelle herausnimmt und mit Zimt und Zucker bestreut.

Hafermehlpätzchen.

125 g grobes Hafermehl, 125 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, ein halber Teelöffel Backpulver, etwas Salz und ein Ei. Alle trockenen Bestandteile werden in eine Schüssel getan und mit der Butter verrieben. Dann mischt man die Masse mit dem Ei zu einem steifen Brei, knetet ihn zum Teige, rollt ihn aus, schneidet kleine Plätzchen daraus und backt diese in mäßig heißem Ofen 20 Minuten.

Blätterteig zu Obstkuchen.

500 g Mehl wird mit etwas Salz, einem Löffel Kirchwasser, vier bis sechs Löffeln saurer Sahne und etwas Wasser auf dem Backbrett vermengt.

Honigkuchen.

500 g Honig (Kunsthonig), 250 g Butter (Ersatz), 250 g Zucker, 750 g Mehl, etwas Zimt und Nelkenpfeffer. Honig und Butter werden auf dem Feuer geschmolzen. Nachdem beides abgekühlt ist, fügt man die übrigen Zutaten hinzu, löst einen Teelöffel Natron in einer Tasse kaltem Wasser auf und gibt dies zu der Teigmasse. Backzeit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Zwieback mit Guß.

Gekaufter oder selbstgebackener Einback (weiche Wecken) wird in zwei Teile geschnitten und mit folgender Masse bestrichen. Drei Eiweiße werden mit 125 g Zucker geschlagen und etwas Zitronensaft daruntergemischt. Die bestrichenen Zwiebäcke werden im Ofen gebacken, bis der Guß sich leicht bräunt.

Einfacher Topfkuchen.

500 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 125 g Korinthen, eine Tasse Milch, eine Prise Salz, drei ganze Eier und ein Päckchen Backpulver.

Eierkränzchen.

250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g ausgewaschene Butter, drei hart gefochte Eigelbe, ein roher Eidotter, etwas Salz und etwas Zitronenschale werden gut vermengt. Man formt kleine Kränze daraus, bestreut sie mit Zucker und Zimt und backt sie in mäßig heißem Ofen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde.

Mailänder Schnitten.

375 g Mehl, 125 g Butter, 200 g Zucker, zwei Eßlöffel dicke saure Sahne oder Franzbranntwein, Salz und ein Ei. Aus diesen Bestandteilen wird ein Teig gemacht, ausgerollt, in verschobene Vierecke

geschnitten, mit Eigelb bestrichen und in mäßig heißem Ofen schnell gebacken. Nach dem Erkalten kann man Fruchtsulzstückchen darauflegen.

Braunschweiger Kuchen.

Man läßt 500 g Mehl in $\frac{1}{3}$ Liter Milch, worin für 5 Pfennig Hefe aufgelöst wurde, aufgehen. Dann werden 125 g Butter, 125 g Zucker, je 100 g Korinthen und Rosinen, eine Prise Salz und zwei verquirlte Eier in den Teig gegeben. Man arbeitet ihn gut durch, formt ihn auf dem Brett, legt ihn auf ein gefettetes Kuchenblech zum nochmaligen Gehen und backt ihn in etwa $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen schön braun. Ein Guß aus Zucker, Zimt und Arrak wird darübergegeben.

Kleine Kuchen.

120 g Butter, 90 g Zucker, 225 g Mehl, ein Kinderlöffel gehackte Mandeln, sechs Tropfen Orangensblütenwasser, 120 g Sultaninen, zwei Eier, ein Kinderlöffel warme Milch und eine gute Messerspitze Natron. Die Butter wird schaumig gerührt, dann kommen Zucker und Mehl sowie die Gewürze hinzu. Zum Schluß mischt man die geschlagenen Eier und die Milch, worin das Natron aufgelöst wurde, darunter. Kleine Kuchenformen werden halb mit der Masse gefüllt und in stark heißem Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

Hundert-Gramm-Kuchen.

Auf 500 g Mehl nimmt man 100 g Butter, dasselbe Gewicht an Zucker, Korinthen und Rosinen, zwei Eier, etwas Zitronensaft und -schale sowie etwas Salz und ein Päckchen Backpulver.

Gutes Weißbrot.

1 kg Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, für 5 Pfennig Hefe, ein Eßlöffel Zucker und ein Eßlöffel Salz. 500 g Mehl wird mit der lauwarmen Milch, worin

die Hefe aufgelöst wurde, zu einem Vorteig gemacht, der eine gute halbe Stunde oder länger aufgehen muß. Danach mengt man Zucker und Salz und den Rest des Mehles unter den Teig, der tüchtig geknetet werden muß. Ist er schön geschmeidig und weich gediehen, formt man ein längliches Brotstück davon, legt dies in eine ausgefettete Blechform (Kasten) und backt es 1 Stunde in gut heißem Ofen.

Grahambrot.

Weizenschrotmehl wird mit Wasser ohne jede andre Zutat gemischt und so lange geknetet, bis sich der Teig von den Händen löst. Dann formt man Brote daraus, stellt sie an einen warmen Ort, bis sie Risse bekommen, bestreicht sie hierauf mit Wasser und schiebt sie in den Ofen.

8. Allerlei Klöße.

Grießklöße.

Man nimmt 170 g Grieß, nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, ein eigrößes Stück Butter, etwas Salz, Muskatnuß und ein Ei. Wasser und Butter werden zum Kochen gebracht, worauf man den Grieß hineinrieselt und so lange kochen läßt, bis sich die Masse vom Topfe ablöst. In den erkalteten Grießbrei rührt man das verquirlte Eigelb, fügt Salz und Muskatnuß hinzu, arbeitet alles sehr gut durch und zieht das Ganze mit dem Eierschnee ab. Die Klöße werden mittels eines in die heiße Brühe getauchten Teelöffels abgestochen und in einem gleichfalls heiß eingetauchten Löffel durch Hin- und Hervollen geformt. Dieser Kloßmasse etwas Zucker hinzugefügt, eignet sie sich vorzüglich zu Klößen mit Backobst als Hauptgericht.

Brötchenklöße.

Sechs Brötchen, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, zwei Eier, etwas Salz, Nelkenpfeffer, 125 g Mehl, eine Zwiebel und 25 g Fett. Die in heißer Milch geweichten Brötchen werden mit der in Fett gedünsteten Zwiebel vermengt, mit dem Gewürz und dem verquirlten Eigelb, zuletzt dem Mehl und Eierschnee vermischt, worauf die Masse zu Klößen geformt wird. Man kocht sie 15 bis 20 Minuten in sprudelnd kochendem Wasser und übergießt sie beim Anrichten mit brauner Butter.

Markklöße.

Man nimmt 40 g Ochsenmark, ein Ei, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie und so viel hell geröstete Brotkrumen, daß ein fester Teig entsteht, den man in Klößchen formt und in Wasser oder Fleischbrühe kocht.

Abgebrannte Griesklöße.

Man schneidet drei Milchbrötchen würflich und mischt sie unter 200 g Gries. Hierauf schwitz man eine Zwiebel und eine Handvoll Petersilie in etwa 80 g Fett, gießt dieses über das Gries- und Brotgemenge und rührt alles gut durcheinander. Dann überfüllt man die Masse mit einem reichlich gemessenen halben Liter kochendem Wasser und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde damit stehen. Nach diesem Zeitpunkt probiert man in siedender Brühe einen Probekloß. Gar gekocht, muß er sich unter den Händen spröde anfühlen; ist er zu fest, muß noch etwas kochendes Wasser nachgegossen werden. Diese Klöße schmecken sehr gut mit Meerrettichsoße oder Backobst.

Reisklöße.

125 g Reis wird einigemal aufgekocht, bis er ganz weiß aussteht. Dann erfolgt sein Garcochen in schwacher Fleischbrühe oder Milch, je nachdem seine

Verwendung sein soll. Ist er steif eingekocht und hernach abgekühlt, wird er mit 125 g Butter (Ersatz), einem Eßlöffel voll Mehl und 40 g geriebenem Käse vermengt (im Falle es sich um Milchreis handelt, mischt man ebensoviel süßen Quark darunter). Mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt, werden die fertig geformten Klöße in Fleischbrühe oder Wasser gar gekocht.

An dieser Stelle sei auch des Reiskloßes mit Zwetschen gedacht. 250 g Reis wird abgerührt und dann mit einem Teelöffel voll Salz, einem Eßlöffel voll Zucker und 125 g getrockneten Zwetschen (am Abend vorher eingeweicht) in ein gebuttertes Tuch gebunden, um mit diesem in sprudelnd kochendem Wasser 1 Stunde gekocht zu werden. Der runde Klobß wird mit wenig gebräunter Butter übergossen und dann mit Zimt und Zucker oder mit Vanillezucker bestreut.

Kartoffelklöße.

Auf 1½ kg Kartoffeln rechnet man zwei Eier, einen Eßlöffel voll Milch, 80 g ausgebratenen Speck, zwei Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer und ein in Würfel geschnittenes Weißbrötchen. Die am Abend vorher gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit Gewürz, Milch und Eigelben vermengt. Dann brät man den Speck, schüttet die gebräunten Würfel auf die Kartoffelmasse und brät in dem flüssigen Fett die Brotwürfel. Sind diese schön braun, werden sie unter die Kartoffelmasse gemengt, dann rührt man alles gut durcheinander, zieht den Eierschnee hindurch und benutzt das Mehl, um die Klöße zu formen. In siedendem, schwach gesalzenem Wasser gekocht, reicht man die Klöße mit einer Zwetschensoße oder mit Backobst. Die Zwetschensoße wird hergestellt, indem man 125 g getrocknete, eingeweichte Zwetschen in viel Wasser

ganz zerfocht, durchrührt, mit wenig Essig, Zucker und Zimt abschmeckt und mit Kartoffelmehl verdickt.

Leberklöße.

Aus übriggebliebener Rindsleber mit 100 g Butter (auf 250 g), zwei Eiern, einer kleinen geriebenen Zwiebel, weißem Pfeffer, Salz, zwei harten geriebenen Milchbrotten und, falls die Masse noch zu trocken, etwas Soße der Leber stellt man Klöße her, die in Brühe oder Wasser gekocht werden.

Böhmische Speckklöße.

Drei Milchbrötchen werden in Würfel geschnitten und in dem flüssigen Fett von 125 g Speck ausgebraten. Der kleinwürflige Speck wird nebst wenig fein geschnittener Zwiebel über die mit $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser übergossenen Brotwürfel geschüttet. Ein verquirltes Ei wird mit der Masse verrührt und so viel Mehl daruntergearbeitet, daß Klöße davon abgestochen werden können, die mit Salz und Muskatnuß gewürzt werden. Sie schmecken sehr gut zu Rindfleisch.

Kirchklöße.

500 g ausgesteinte Kirschen werden ohne Wasser mit Zucker, Zitronenschale und etwas feinem Zimt weich gedünstet. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, gibt man ein Stückchen Butter und so viel geriebenes Weißbrot von alten Semmeln hinzu, daß ein ziemlich fester Brei entsteht. Diesen rührt man mit zwei Eigelben ab, zieht den Schnee der beiden Eiweiße darunter und formt kleine Klöße davon, die 5 bis 10 Minuten kochen müssen.

Klöße von weißem Käse (Quark).

85 g Butter wird schaumig gerührt und ein ganzes Ei sowie zwei Eigelbe damit vermengt. Dann gibt man einen tiefen Teller voll Quarkkäse

hinzugefügt, das Ganze mit Salz und Zucker abgeschmeckt und, wenn vorhanden, auch etwas geriebene Zitronenschale daruntergemischt. Von dieser Masse werden mit einem runden Löffel Klöße abgestochen, die in schwach gesalzenem Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen müssen. Sequirte saure Sahne mit Zucker schmeckt sehr gut dazu, doch kann man auch geriebene, in Butter geröstete Semmel darüberfüllen.

MehlklöÙe zur Suppe.

Ein eigroÙes Stück Butter (Ersatz) wird schaumig gerührt. Dann gibt man nach und nach hinzu: ein ganzes Ei, ein Eigelb, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und zwei gehäufte Eßlöffel Mehl, rührt die Masse 5 Minuten lang stark, sticht mit dem Teelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten lang.

Einfache SchwemmklöÙe.

100 g geschmolzene Butter (Ersatz) wird mit so viel Mehl gesättigt, daß eine fast trockene Masse entsteht. Hierauf gieÙt man einen guten Schuß kochendes Wasser in den Kochtopf und rührt die Masse so lange über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Braucht man die Klöße für Fleischbrühe, so bilden Salz und MuskatnuÙ die Würze; falls sie in Obstsuppe getan werden sollen, würzt man mit Zimt und Zucker. Ist die Masse abgefühlt, arbeitet man zwei gut verquirte Eier hinein und rührt das Ganze durch, bis es glatt und glänzend ist. Das Abstechen und Formen geschieht mit großem und kleinem Löffel, wie schon bei den GrieÙklößen angegeben wurde.

Kerbelflößchen.

Uebriggebliebene Kartoffeln werden gerieben, eine Handvoll gehackter Kerbel wird daruntergemischt, die Masse mit einem Löffel Milch angefeuchtet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Eigelb durchrührt und dem Eierschnee durchzogen. Die mit der Hand geformten Klößchen schmecken sehr gut in der Suppe.

9. Billiges Abendbrot.

Hausmacherfüße.

500 g Schweinspfötchen und 250 g Schwarten werden mit einer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, Salz und Nelkenpfefferkörnern recht weich gekocht. Aus der Brühe genommen, schneidet man das Fleisch von den Knochen und die Schwarten recht fein, feiht die Brühe durch, würzt sie mit wenig Essig und schüttet das zerschnittene Fleisch wieder hinein. Inzwischen wurde eine Puddingform mit Wasser ausgespült, worauf das währenddessen aufgekochte Sülzenfleisch mit der Flüssigkeit in die Form geschüttet wird. Bis zum Abend erkaltet, bietet es neben Bratkartoffeln ein sehr schmackhaftes und nahrhaftes Abendessen.

Gefüllter Gänsehals.

Nachdem man die Gans wie gewöhnlich vorge richtet und das Klein abgehackt hat, trennt man die Haut unmittelbar unter dem Kopf ab, zieht sie ab und wäscht sie innen gut aus. Dann wird die Füllung bereitet. Die Gänseleber wird mit etwas Speck und für 10 Pfennig Schweinefleisch gehackt und dazu ein halbes ausgedrücktes Milchbrötchen, ein nußgroßes Stück Butter, ein wenig Gänsefett, eine

fein gehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz getan. Die gut gemischte Fülle wird in den am oberen Ende zugebundenen Gänsehals gefüllt, die Oeffnung vernäht und der Hals in Salzwasser 1 Stunde gekocht. Kalt aufgeschnitten, ist das Gericht vorzüglich.

Leberkäse.

500 g Rindsleber, 250 g Speck, ein Milchbrötchen, ein Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Die Leber wird roh mit dem Speck durch die Hackmaschine gedreht, das eingeweichte Milchbrötchen, das zer Schlagene Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter die gehackte Masse gemengt und diese in ausgefettetem Beutel oder Tuche in schwach gesalzenem Wasser $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht.

Fleischsalat.

Reste von Suppenfleisch oder unansehnliche Bratenstücke werden klein geschnitten. Eine gekochte Petersilienwurzel, zwei Mohrrüben und ein halber Selleriekopf werden in Scheiben geschnitten. Aus Salz, Öl, Essig, Senf und Schnittlauch stellt man eine würzige Soße her, worin der Salat angemengt wird. Nachdem er gut durchgezogen, streut man noch etwas weißen Pfeffer darüber und reicht ihn am Abend zu Bratkartoffeln.

Spinatbällchen.

Uebriggebliebener Spinat wird mit gekochtem Reis vermischt, ein verquirltes Ei in der Masse verrührt und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Die daraus geformten Bällchen werden in Fett gebraten.

Wurstgrütze.

Wer nicht selber schlachtet, kann sich trotzdem eine Art Wurstgrütze herstellen. Man kaufe einige billige Rindswürste, entdärme sie und mische den

in der Pfanne erhitzten Inhalt mit Hafergrütze, die mit Wasser, Schmalz, Salz und etwas Nelkenpfeffer gekocht wurde. Die Grütze muß geschmeidig und saftig sein und wird zu Schalenkartoffeln und roten Rüben oder sauren Surken gegessen.

Buttermilchsuppe.

1 $\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch (reicht für 6 Personen) wird unter beständigem Rühren auf dem Feuer zum Kochen gebracht, dann fünf glatte Eßlöffel gewaschener Reis hineingetan; eine Tasse süße Milch wird nachgeschüttet und das Gericht mit Zucker und Salz gewürzt.

Kartoffelsalat mit Hering.

Ein Löffel voll Senf, Pfeffer, Oel, fein gehackte Zwiebeln und etwas ebensolcher Schnittlauch werden zu einer Soße angerührt, worin die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und der gewässerte und entgrätete, fein geschnittene Hering gemischt werden.

Käsereste.

Kleine Käsestückchen, zu unansehnlich, um noch auf den Tisch gebracht zu werden, reibt man bis hart an die Rinde ab. Darauf in eine Schale getan, dient ein Glas Rum oder Portwein zum Anfeuchten der Masse. Ist der vorhandene Käsebrei durchzogen, wird er mit genügend Salz und wenig Paprika gewürzt und, sollte die Masse noch trocken sein, nochmals mit Rum oder Portwein angefeuchtet. Danach muß sie 1 Stunde gerührt und geschlagen werden, so daß sie zu einer glatten, dicken Creme wird. Diese füllt man in kleine Dosen, etwa von Gänseleberpasteten (selbst Liebigtöpfe können benutzt werden), und bringt sie so auf den Tisch. Der scharfe und zugleich weiche Käse ist bei Herren sehr beliebt und hält sich lange.

Potted meat.

Das deutsche Wort „Eingetopftes Fleisch“ würde einen andern Sinn haben. Es handelt sich um die Verwertung von Suppenfleisch oder unansehnlichen Bratenresten für Aufschnittzwecke. Von Suppenfleisch oder Bratenresten werden häutige Teile und Fett entfernt. Das Fleisch wird dann durch die Hackmaschine gedreht unter Hinzufügung einer Zwiebel und etwas Petersilie und Estragon. Der so gewonnene Brei wird durch kräftige Bratensoße nebst einem Stückchen Butter saftig gemacht, gut durchgearbeitet, in steinerne Töpfchen gepreßt, mit geschmolzenem Rindsnierenfett oder Butter übergossen und zum Gebrauch auf Butterbrot hingestellt.

Hering in Senfsoße.

Um neben Salzhering und saurem Hering eine Abwechslung zu schaffen, stelle man folgende Abendessschüssel her. Der gut gewässerte Salzhering wird entgrätet, der Kopf und Schwanz fallen fort. Aus einem Eßlöffel Senf, Öl und Essig bereitet man mit weißem Pfeffer eine pikante Soße, die durch etwas Fleischextrakt noch gekräftigt wird. In diese gut verrührte Soße legt man die Heringstreifen, läßt sie durchziehen und reicht sie zu Bratkartoffeln.

Apfelschmalz.

Einen billigen und gesunden Brotaufstrich stellt man folgendermaßen her. Die vom Ausbraten der Flomen übriggebliebenen Grieben oder Grämen werden mit dem gleichen Gewicht von gesüßtem Apfelmus gemischt, das Ganze zusammen noch einmal erhitzt und dann in Steintöpfen aufbewahrt. Kinder lieben diesen Brotaufstrich meistens sehr.

Mehlbutter.

Wenn die Eier zu teuer sind, um Rührei herstellen zu können, richte man folgendes her. 125 g

Speck wird hellbraun geröstet und dann so viel Mehl in die Pfanne getan, daß das Fett fast gesättigt ist. Nach gutem Durchrühren gießt man kochendes Wasser in die gesalzene Masse, streicht mit dem Löffel fortwährend hin und her, bis eine lockere Masse ähnlich dem Rührei entsteht. Mit wenig weißem Pfeffer abgeschmeckt, reicht man die Mehlbutter mit dunklem Schwarzbrot. Zur Erfrischung dienen beigegebene rote Rüben.

Gefüllte Eier.

Die praktische Hausfrau hat im August preiswerte Eier eingelegt. Von diesen kann man dann im Winter, wenn es Besuch gibt, die gefüllten Eier herstellen. Die Eier werden fast hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt und geschält. Aus den Eidottern, etwas Petersilie, Kerbel, Schinkenresten, Herings- oder Appetitsilbresten fertigt man dann eine schmackhafte Füllung, die, mit etwas Senf und Butter verrührt, in die halbierten Eiweiße gestrichen wird. Diese gefüllten Eier schmecken zu Butterbrot sehr gut, und wer ihre Schmackhaftigkeit noch erhöhen will, gebe eine Mayonnaise dazu.

Milchreste.

Geronnene oder dick gewordene Milch braucht nicht weggeschüttet zu werden. War die Milch schon gekocht und ist geronnen, schütte man sie auf ein feines Sieb und lasse das Wasser ablaufen. Dann reibe man eine kleine Zwiebel unter die Käsemasse, würze mit Salz und Pfeffer und forme auf einem Porzellanteller mit einem Löffel einen viereckigen Käse von der Masse. Die Hinzutat der Zwiebel ist griechischer Brauch; wer den Geschmack nicht liebt, kann sie weglassen.

Die dick gewordene rohe Milch stelle man in einer flachen irdenen Schüssel auf eine warme Herdstelle,

durchschneide sie kreuzweise und lasse sie fest werden. Zeigt sich das grünliche Wasser und bildet die dicke Milch vier einzelne Teile, so nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus und legt sie auf einen Durchschlag (am besten von Porzellan). Ist saure Sahne vorhanden, läßt sich Schichtkäse mit dieser weichen Käsemasse herstellen, andernfalls verknetet man sie mit Kümmel und Salz zu kleinen Handkäsen, die auf Stroh oder Holz trocknen müssen

10. Billiger Morgenimbiß.

Unlängst wies ein Arzt darauf hin, daß anstatt des wenig nahrhaften Kaffees morgens gedeihliche Suppen gegessen werden sollten. Besonders für Schwächliche oder im Wachstum Befindliche ist eine warme Morgensuppe ein wahres Labfal. Abgesehen davon, daß diese Art des Morgenfrühstücks eine Ersparnis ist, weil es dauernder sättigt, befreit es auch die Hausfrau von mancherlei Ausgaben. Aus diesem Grunde folgen hier einige Morgensuppen.

Milchsuppe mit Einlauf.

Die nötige Menge Milch (etwa $\frac{1}{4}$ Liter auf die Person) wird zum Kochen gebracht. Inzwischen verquirlt man ein Ei mit wenig Wasser, Salz und Zucker, schüttet 125 g Mehl auf einen tiefen Teller, macht in der Mitte des Mehles eine Vertiefung und schüttet die Eierflüssigkeit dahinein. Mit einer Gabel führt man dann das Mehl von beiden Seiten dem Ei zu, so daß kleine Gebilde entstehen, die nudelähnlich sind. Ist das Mehl gänzlich mit dem Ei verarbeitet, schüttet man die erlangten Teilchen in die kochende Milch, läßt sie ein Weilchen darin kochen und gibt die Suppe dann auf.

Milchsuppe mit Kartoffelmehl.

Zwei Eßlöffel Kartoffelmehl wird mit Wasser glatt gerührt und in die mit Zucker, Kaneel (Zimt) und Salz zum Kochen aufgestellte siedende Milch gerührt. Nach einmaligem Aufkochen ist die Suppe gut.

Milchsuppe mit Nudeln.

Die Milch wird mit Zitronenschale, Salz und Zucker zum Kochen gebracht, worauf Fadennudeln oder selbstbereitete Nudeln hineingetan werden. Selbstgemachte Nudeln stellt man aus einem Ei, Salz, wenig lauwarmem Wasser und Mehl her. Aus diesen Zutaten wird ein Teig hergestellt, ausgerollt und zum Trocknen auf saubere Tücher gebreitet. Er darf nicht hart trocknen, sonst zerbrechen die Nudeln.

Milchsuppe mit Buchweizengrütze.

Auf $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, die mit Salz, Zucker und Zimt aufgesetzt wurde, rechnet man 125 g Buchweizengrütze. Sie wird in kochende Milch geschüttet und unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht.

Milchsuppe mit Perlgrauen, Reis, Grieß, Reismehl usw. wird entsprechend zubereitet. Wer Vanille verwenden will, kann sich auch dieser als Würze bedienen.

Neben Milchsuppen sind auch Hafersuppen und -gerichte sehr zu empfehlen.

Folgendes schmackhafte Gericht wird aus Hafersgrütze hergestellt und erfordert zwei Töpfe. Der größere wird mit kaltem Wasser knapp zur Hälfte gefüllt, der kleinere wird mit der nötigen Portion Hafersgrütze, kaltem Wasser, das sie reichlich bedeckt, und wenig Salz versehen. Der Hafersgrütztopf wird in den Wassertopf gestellt und mit diesem zugedeckt aufs Feuer. In diesem Wasserbade, das, sollte das

Wasser einkochen, durch kochendes Wasser in gleicher Menge erhalten werden muß, kocht das Gericht fertig. Es wird mit Zucker oder Salz oder Sahne oder Milch oder Sirup, kurz auf ganz verschiedene Weise gegessen.

Deutsche Hafersuppe.

Hafergrütze oder gewalzte Haferflocken werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und bis zum Garwerden gekocht. Hierauf durchgerührt, süßt und salzt man die Suppe und kann ihr durch Zimt oder Zitronenschale oder ein Stückchen Butter nach Wunsch Geschmack verleihen.

Hafersuppe mit Zwetschen.

Hafergrütze wird mit am Abend vorher eingeweichten Zwetschen aufgesetzt und gar gekocht. Danach reibt man beides miteinander durch, süßt und salzt nach Geschmack und kann auch ein wenig Zitronensaft hinzufügen.

Hafersuppe mit Milch.

Haferflocken werden in kaltem Wasser mit Salz aufgesetzt und gar gekocht. In die durchgerührte Masse wird kochende Milch geschüttet, das Ganze gut verrührt und aufgegeben.

Schließlich seien noch einige Mehlsuppen genannt. Kaltes Wasser wird mit wenig Butter und Salz aufgesetzt. Inzwischen verrührt man ein verquirltes Eigelb mit Mehl (auf 1 Liter Wasser 100 g), verrührt dies, falls zu steif, mit Wasser und quirlt es in das kochende Wasser. Nach Geschmack wird die Mehlsuppe mit Zucker und Zimt fertiggestellt.

Feine Mehlsuppe.

Man läßt ein Stückchen Vanille und etwas Zitronenschale in kochendem Wasser ausziehen, rührt dann zwei Löffel Sahne mit zwei Eßlöffeln

Billige Küche in teurer Zeit.

Kartoffelmehl (auf $1\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit) und Wasser glatt, verquirlt zwei Eidotter in Wasser, mischt alles gut durcheinander und gießt es in das siedende Wasser. Unter beständigem Rühren wird die Suppe wieder zum Kochen gebracht, mit Salz abgeschmeckt und mit Schneeklößchen (von zwei Eiweißen mit Zucker) besetzt.

Suppe von gebranntem Mehl.

Etwa 50 g Butter werden gebräunt. In diese schüttet man so viel Mehl, daß das Fett davon gesättigt ist, läßt es darin bräunen, schüttet die nötige Menge kochendes Wasser hinzu und salzt nach Geschmack.

Sehr nahrhafte und dem Magen sehr dienliche Suppen stellt man auch aus Graupenseim her. Dazu müssen die Graupen schon am Tage vorher langsam mehrere Stunden gekocht haben. Sind sie recht weich geworden, werden sie durch ein Sieb gerührt. Dem gewonnenen Seim setzt man ein kleines Stückchen Butter, Zucker und Salz nach Geschmack hinzu, gießt etwa fehlendes Wasser nach und läßt die Suppe nochmals aufkochen.

Perlgraupensuppe mit Korinthen.

Diese Suppe braucht nicht durchgerührt zu werden. Die mit kaltem Wasser, Zitronenschale, Salz und Zucker aufgesetzten Perlgräupchen werden fast weich gekocht und hierauf die Korinthen hinzugegeben, um beides zusammen fertigzustellen.

Weiter läßt sich Reis, Reismehl, Grieß, Roggenmehl, braunes Brustmehl, jedes in seiner Art, zu Morgensuppen verwenden. Unter „Brustmehl“ ist gebackenes Roggenmehl zu verstehen, das von ärztlichen Autoritäten gegen Brustleiden und Schwächezustände vielfach empfohlen

und mit Erfolg gebraucht wird. Das Brustmehl kann als Suppe oder Getränk zubereitet werden. Man rechnet auf eine Tasse kaltes Wasser drei bis vier Teelöffel Brustmehl, rührt dieses glatt und gießt die nötige Masse kochendes Wasser hinzu. Mit Salz und Zucker abgeschmeckt, muß die Suppe noch einmal aufkochen.

11. Vom Brat- und Backfett.

Eine große Rolle spielen in der Küche das Brat- und Backfett. Und wer hierzu alles Brauchbare ausnutzt, macht wirkliche Ersparnisse. So müssen die Bratensoßen stets gut entfettet werden, damit das so gewonnene Fett wieder anderweitig Verwendung findet. Von der Suppe genommenes Fett kann zu Gemüse verbraucht werden, und schließlich werden rohe Fettheile von Fleischstücken abgetrennt, um ausgebraten zum Bräunen von Braten benutzt zu werden. Aber natürlich würde dies alles nicht ausreichen, um sämtlich zu Backendes und zu Bratendes damit herzustellen. So braucht die Hausfrau ein praktisches Fett. Da Butter sehr teuer ist, kann man sich leicht einen guten Butterersatz schaffen. Hierzu müssen Schweinsflogen und Rindsnierenfett genommen werden. Auf 1 kg Flomen nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Rindsnierenfett. Beide Fette schneidet man in möglichst kleine Würfel und läßt sie in mehrmals abgegossenem Wasser etwa 2 Stunden stehen. Danach werden die Fettwürfel mit einer Schaumkelle in die Fleischhackmaschine gefüllt und durchgedreht. Den erhaltenen Fettbrei brät man in einem eigens dazu bestimmten eisernen, wenn möglich innen emaillierten Topfe aus. Die Grieben oder Grämen müssen dunkelgelb sein, wenn das Fett durch einen feinschrigen Durchschlag oder ein

Sieb in einen Steintopf gegossen wird. Etwas Majoran und eine eingekerbte Zwiebel auf den Boden des Topfes gelegt, verfeinern den Geschmack. Mit den Grieben lassen sich noch Kartoffeln braten und unter Hinzufügung von Oel Puffer backen.

Eine zweite Sorte Fett, die noch billiger hergestellt werden kann, ist Rindsnierenfett mit Oel. Hierzu wird das Rindsnierenfett in doppeltem Gewicht des Oels ausgebraten und, wie angegeben, in einen Steintopf geschüttet. Dann glüht man Rüböl mit einer Brotrinde und einer Zwiebel und schreckt es, sobald es eine Weile gekocht hat, mit einigen Tropfen kaltem Wasser. Das Oel wird hierauf mit dem noch flüssigen Rindsnierenfett vermengt und der Fettopf, wenn die Fettmasse erkaltet ist, mit Papier zugebunden und an einem lustigen Orte aufbewahrt. — In Gegenden, wo viele Hammel geschlachtet werden, z. B. in der Heide, brät man auch das Hammelfett aus, gießt es in Blechnäpfe und stürzt diese nachher. Hammelfett läßt sich zum Kartoffelbraten und Gemüsesetten verwenden, besonders das Fett der Schnucken; von den rheinischen Hammeln gerinnt das Fett leicht.

Ein der Butter an Lieblichkeit ähnliches Fett gewinnt man durch Zusammenschmelzen von Bauernbutter und Rindsnierenfett. Doch stellt sich dieses Fett teurer als die beiden erstgenannten. Man rechnet 1 kg Rindsnierenfett auf $\frac{1}{2}$ kg Butter. Das Nierenfett behandelt man, wie schon angegeben. Die Butter wird über gelindem Kohlenfeuer langsam klar gekocht. Bildet sich obenauf eine Haut, so nimmt man diese mittels einer Schaumkelle ab und gießt dann die flüssige Butter vorsichtig, ohne den Bodensatz zu rühren, in das noch flüssige Rindsnierenfett.

Schließlich läßt sich noch Rindsnierenfett in Milch austochen. Hierzu wird das Fett behandelt,

wie beim ersten Fett angegeben, nur daß es nicht in den leeren Topf, sondern in Milch geschüttet wird. Auf etwa $3\frac{1}{2}$ kg Rindsnierefett rechnet man 1 Liter Milch. Diese wird möglichst eingekocht und das Fett danach, wie schon angegeben, durchgeseiht.

12. Verbilligung der Feurung.

„Mißachte nicht das Kleine!“ Diesen Spruch sollte sich jede Hausfrau zur Regel machen, die sparen muß. Ganz besonders findet er seine Anwendung auf das Heizmaterial. Der Aschenkasten muß, ehe er ausgeschüttet wird, nach hineingefallenen Kohlenstückchen, nicht ganz verbrannten Kohlen durchsucht werden. Ebenso sollten die noch auf dem Rost liegenden Feurungsreste vor dem erneuten Feueranmachen nach vielleicht noch brauchbarem Brennmaterial untersucht werden. Dann halte man sich zum Feueranmachen Papier- oder Pappstreifen (Streifen von alten Postkarten). Auf diese Weise genügt ein Streichholz zum Feueranmachen, während die Dienstmädchen oft fünf bis sechs anstreichen, ehe sie das Anbrennen des Feuers erreicht haben. Ist nun das Feuer flott im Gange und liegt eine schöne Glut im Herdloch, so feuchte man schlackenfreie Asche an und lege sie auf die Glut. Ein oder zwei Briquets (Preßkohlen) dazwischen erhalten das Feuer stundenlang. Dies hilft z. B. beim Bügeln mit Plätteisen die Herdplatte fast glühend machen und dabei doch einen ganzen Teil Kohlen sparen. Ist später schnelleres Feuer wieder nötig, so rakt man mit der umgekehrten Kohlenschaukel die Asche durch die Roste, frischet die vorhandene Glut mit wenig Spänen (ganz feiner Abfall beim Tischler) auf und legt einige Kohlen dazu.

In den Stubenöfen kann man sich ähnlich helfen, oder es werden einige Brifetts stark in mehrfach zusammengerolltes Papier gewickelt und so auf die Kohlenglut gelegt. — Beim Gasfocher liegt die Sparfamkeit darin, daß man nur so lange eine große Flamme brennen läßt, als das zu kochende Gericht noch nicht siedet. Ist es auf diesem Punkte angelangt, dreht man die Flamme möglichst klein. Auch lassen sich beim Gasfocher drei Töpfe übereinanderstellen, deren Inhalt nach und nach erwärmt und später schneller zum Kochen kommt. Weiter richte man sich eine Kochkiste ein, worin alle angekochten Speisen weiterkochen. Man kann sich eine Kochkiste sehr leicht selbst anfertigen. Eine geeignete Kiste fülle man rundherum mit Holzwohle aus, die mit darübergehaltenen Stoffstücken befestigt wird. Kleine Stifte dienen zum Festnageln. Ist die Kiste einschließlic des Deckels dick gepolstert, so stelle man noch einige Kissen mit Holzwohle gestopft her, die zum Drunter-, Zwischen- und Drüberlegen bei den Töpfen dienen. Die Lage für die verschiedenen Töpfe muß ausprobiert werden. Alle Hülsenfrüchte, Reis, Backobst, kurz alle Gerichte, die mehr langsames Schmoren als schnelles Kochen erfordern, eignen sich vorzüglich für die Kochkiste. An Wäschetagen oder sonstigen Tagen eiliger Arbeit erleichtert die Kochkiste der Hausfrau bedeutend das Kochen, da die angekochten Speisen gleichmäßig weiterdämpfen.

13. Allerlei praktische Winke für den Haushalt.

Zur Stärkung der Augen kocht man einen flappen Teelöffel voll Fenchel in einer Tasse Milch. In diese erkaltete Mischung taucht man vor dem Schlafengehen ein Leinwandläppchen und legt es

über die Augen. Ein reines Taschentuch als Binde dient zum Festhalten.

Gegen Erkältungsschnupfen wird für 10 Pfennig Kampfer in kochendem Wasser aufgelöst, der Kopf zum Einziehen des Dampfes durch die Nase darübergerbeugt und ein Tuch über den Kopf gehängt.

$\frac{1}{4}$ Liter Franzbranntwein wird mit 250 g geriebener Zwiebel zu einem Brei verarbeitet und die Kopfhaut gegen **Kopfschuppen** damit eingerieben.

Eine Mischung von einem Teil Perubalsam und neun Teilen Vaseline leistet bei **Quetschwunden** gute Dienste.

Limonsaft (Zitronen) mit Salz vermischt auf gereinigte Hände gestrichen und darauf trocknen lassen, macht **die Hände schön weiß**.

Um sich ständige **Suppen- und Soßenwürze** für den Winter zu wahren, wäscht und hackt man Petersilie und Sellerie sehr fein und schichtet jedes für sich mit Salz in verschließbare Gläser. Eine Messerspitze voll dieser Würze verleiht schon einen angenehmen Geschmack.

Zu Geflügel oder Braten, die nicht weich werden wollen, legt man einen Blechlöffel und läßt diesen in der Soße mitschmoren.

Um Seife bis zum letzten Stückchen zu gebrauchen, binde man die Restchen in einen Lappen und seife damit die Hände. Stückchen von Küchen-seife lassen sich in Sodawasser zu einer weißen Seifensülze kochen, die dann zum Reinigen in der Küche gute Dienste leistet.

Zur Vertreibung der Fliegen müssen Wände, Holzteile und Einrichtungsgegenstände mit Quassiatinktur gestrichen werden.

Holz wurmstellen bepinselt man mit Petroleum; hilft dies Mittel nicht, so müssen 5 g Karbolsäure in 100 g Wasser aufgelöst und die Löcher mittels eines Pinsels oft damit gefüllt werden.

Stockige Handschuhe legt man in eine verschließbare Blechbüchse mit Hirschhornsalz, und der Stock wird verschwinden.

Küchenkräuter kann sich die Hausfrau, der ein Garten fehlt, selber ziehen. Einige kleine Holzkisten mit guter Erde gefüllt, eignen sich dazu. Für wenige Groschen ist Petersilien-, Kerbel- und Kressesamen zu haben. Schnittlauch kauft man gewöhnlich als Pflänzchen; Dill, Majoran und Bohnenkraut lassen sich auch säen. Doch braucht man letztere nicht so oft, als daß sie nicht zur Gebrauchszeit billig erstanden werden könnten. Petersilie, Kerbel und Kresse dagegen sind auch im Winter nützlich, die ersten beiden zu Suppen und Soßen, die letzte als Verzierung und Beigabe zu Kartoffelsalat und als selbständiger Salat. Die Petersilie muß recht feucht gehalten werden, Schnittlauch wird trefflich mit Ruß gedüngt oder durch das Begießen mit Sauerkrautwasser, das man mit Wasser verdünnt.

Ein gutes Mittel gegen Tinten- und Rostflecke ist der Saft frischer, reifer Tomaten. Sowohl von Wäsche als von den Händen verschwinden die Flecke.

Staubflecke aus Tuchsachen, die selten schnell weichen, reibe man mit Eidotter, das mit wenig Branntwein verquirlt wurde, ein und wasche mit warmem Wasser nach.

Gegen Sommersprossen wende man eine Mischung von Veratrumwurzel und Benzoetinktur an. Auf 100 g Veratrumwurzel kommen 50 g Benzoetinktur. Die beiden Tinkturen werden gemischt und die Sommersprossen damit betupft.

Wenn die Zitronen billig sind, sollte sich jede gute Hausfrau Saft zum Aufbewahren herstellen. Auf den Saft von vier Zitronen rechnet man 125 g Zucker. Dieser wird geläutert, mit dem Saft durchgekocht und dann der Saft nach dem Erkalten in kleine Flaschen gegeben.

Aus reifen Wacholderbeeren wird ein gesunder, magenstärkender Saft hergestellt. Sie werden hierzu gröblich zerstoßen und in kochendem Wasser, das sie gerade bedeckt, zu einer dicklichen Brühe gekocht. Dann werden die Beeren durch einen Beutel gepreßt, worauf man den Saft zu einem dicklichen Sirup einkocht und in fest verkorkten Flaschen verwahrt. Man verwendet den Saft teelöffelweise in Wein, Brantwein oder Tee.

Eier werden am einfachsten in recht trockener Holzschale aufbewahrt.

Um Fleisch längere Zeit frisch zu erhalten, umwickelt man es mit Brennesseln und legt es in einen steinernen Topf.

Champignonpulver läßt sich aus getrockneten Champignons herstellen. Die gut getrockneten Pilze werden in einem Mörser mit einigen Nelken und Pfefferkörnern ganz fein gestoßen, dann in ein trockenes Glas gefüllt und dieses fest verschlossen. Ein kleiner Löffel dieses Pulvers ist hinreichend, um einer Schüssel Würzfleisch (Ragout) oder Frissee einen würzigen Geschmack zu geben.

Ein gutes Hustenmittel stellt man folgendermaßen her: Fünfzehn bis zwanzig saftreiche Wurzeln (Mohrrüben) werden geschrappt, gerieben und der Saft herausgepreßt. Er wird mit 125 g braunem Kandiszucker zu einem Sirup eingekocht, von dem teelöffelweise eingenommen wird.

Um sich ein treffliches Zahnwasser herzustellen, weiche man für 10 Pfennig Kalmuswurzel in Wasser

ein (etwa $\frac{1}{2}$ Liter), koche es zusammen auf und benutze das erkaltete, in ein Gläschen gefüllte Wasser zum Zähneputzen.

Zur Aufbewahrung von Pelzwerk wähle man eine dichte Kiste, die mit Zeitungspapier ausgelegt wird, das man in Terpentin tränkte. Ein sehr guter Schutz gegen Motten ist auch, einen dicken ledernen Kofferriemen oder ein sonstiges nach Leder riechendes Stück mit in die Kiste zu legen. Das zeitweise Lüften und Klopfen erübrigt sich aber deshalb doch nicht. Reichlich Zeitungspapier zwischen Wollfachen gelegt, hilft ebenfalls gegen die Motten.

Zur längeren Frischhaltung von Sahne kocht man auf 1 Liter 300 g Zucker in wenig Wasser auf und kocht hiermit die Sahne auf. Erkalte füllt man sie in eine Flasche, die verkorkt an einen kühlen Ort gestellt wird.

Petroleumstellen auf Lampenglocken oder Lampenbassins entfernt man dadurch, daß man sie mit Ultramarin (Waschblau) einreibt und abspült.

Schimmel an den Wänden läßt sich am besten durch Betupfen mit Salizylsäure, die in Spiritus aufgelöst wurde, entfernen. Es sind vier Teile Spiritus auf einen Teil Salizylsäure erforderlich.

Zum Reinigen lackierter Möbel löst man Schellack in Weingeist auf, bestreicht die Möbel damit und reibt sie mit einem Leinwandlappen ab, bis sie trocken und glänzend sind.

Um Stearinlichte sparsam brennen zu machen, stülpt man eine trichterförmige kleine Blechhülse derartig über die Kerze, daß der Docht heraussieht. Der übergestülpte Trichter hält dann die Hitze der brennenden Kerze von der Stearinmasse ab. Diese schmilzt nur unbedeutend und hält länger an.

Um Messinggegenständen ihren Glanz zu erhalten, polzt man sie mit Oel und sehr

feinem Tripel. Man bestreicht sie mit dieser Mischung, reibt sie etwas und wäscht sie mit Seifenwasser ab.

Milch schützt man vor dem Sauerwerden, wenn man ihr beim Kochen eine Messerspitze voll doppeltkohlen-saures Natron zusetzt.

Zur Reinigung von Marmorplatten wird ein dicker Brei von Magnesia und Benzin angerührt, dieser auf die betreffenden Flecke aufgetragen und die ganze Platte mit Tüchern bedeckt, um das zu schnelle Verdunsten des Benzins zu verhindern. Nach mehreren Stunden wird das Verfahren wiederholt, bis die Flecke verschwunden sind.

Erdflöhe werden dadurch vertrieben, daß die befallenen Pflanzen mit Regenwasser abends und morgens begossen werden, worin Hornspäne einige Tage ausgezogen haben.

Weizenmehl bewahrt man dadurch vor **Milben**, daß man einige trockene Dietsbohnsenschoten auf den Boden des Steintopfes legt und diesen an einen luftigen Ort hinstellt.

Flanellsachen werden am besten mit Marseiller Seife gewaschen. Sie wird in heißem Wasser aufgelöst, worauf die Flanellsachen in der Seifenbrühe für mehrere Stunden eingeweicht werden. Besonders schmutzige Stellen müssen vorher mit Seife eingerieben werden. Flanell darf wohl heiß gewaschen, aber nicht gerieben, sondern nur gedrückt und gespült werden. Waren die betreffenden Flanellstücke sehr schmutzig, ist es nötig, die Seifenlauge zu erneuern. Das Spülen des Flanells geschieht erst in warmem und hierauf in kaltem Wasser; die Flanellwäsche wird nicht ausgewrungen, sondern naß aufgehängt, und zwar an schattigen Stellen und derart, daß kein Teil den andern berührt, weil dadurch Wasserstreifen entstehen und die Wäsche filzig wird.

Um Seidenkleider vor Stockflecken zu bewahren, hebt man sie im Schranke hängend und

nicht liegend auf. Sind aber trotzdem durch langes Hängen der Kleider in unbenutzten Räumen Stockflecke hineingekommen, so muß man sich folgender Mühe unterziehen. Die seidenen Röcke oder Cailen werden 24 Stunden in kaltes Brunnenwasser gelegt und dann triefend im Schatten aufgehängt. Nach dem Trocknen folgt das Bügeln mit mäßig heißem Eisen.

Gegen rauhe Haut wende man folgendes Waschmittel an. Ein Löffel pulverisierter Borax wird mit einem Wasserglas voll Regenwasser in eine Flasche getan und bleibt einige Tage gut verkorft in der Sonne stehen. Hierauf löst man nochmals einen Löffel Borax in einem Glas Regenwasser auf, schüttet diese Mischung in die Flasche und füllt sie mit Regenwasser auf. Hiervon jedem Wasser einen tüchtigen Schuß hinzugefügt, dient zur Glättung der rauhen Haut.

Um gefrorene Äpfel wieder brauchbar zu machen, legt man sie in ein Gefäß und übergießt sie mit kaltem Wasser, so daß es etwa fingerhoch über den Äpfeln steht. Sehr bald zeigen sich dann Eiskrusten um die Äpfel. Nun gießt man das Wasser ab, entfernt die Eiskruste mit einem sauberen Tuche und stellt die Äpfel in ein mäßig warmes Zimmer.

Gefrorene Eier werden durch Einlegen in Salzwasser wieder gut. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser rechnet man eine Handvoll Salz. Die Eisinge um die Eier werden ebenfalls entfernt und die Eier an luftigem Orte aufbewahrt.

Gutes Zahnpulver wird durch Untereinandermischen von 50 g feinsten Schlammkreide, 20 g kohlensaurer Magnesia und einigen Tropfen Pfefferminzöl hergestellt.

Weißer Schleier werden in lauem Seifenwasser gewaschen, in kaltem Wasser gespült und zum Trocknen

mit Stecknadeln über ein sauberes Tuch auf ein Kissen aufgesteckt. **Schwarze Schleier** taucht man in warmes Wasser, in dem Ochsen-galle aufgelöst wurde, spült sie kalt nach, zieht sie durch leichtes Summivasser, klopft sie mit den Händen halb trocken und steckt sie auf.

Fleckseife stellt man sich folgendermaßen selbst her. 1 kg beste Kernseife wird fein geschnitten und mit Wasser unter ständigem Rühren zu Schaum verkocht. Dann schüttet man $\frac{1}{2}$ Liter Ochsen-galle dazu, fügt noch für 10 Pfennig Terpentinöl und für 10 Pfennig Salmiakgeist hinzu und läßt das Ganze noch eine Zeitlang kochen. In einen Blechnapf geschüttet, schneidet man die Fleckseife erkaltet in Stücke.

Um Petroleumlampen heller brennen zu machen, schütte man in das Bassin mehrere Löffel Salz.

Wer die Augen viel zum Schreiben oder Lesen brauchen muß, stelle sich auf seinen Schreibtisch einen kleinen Ständer (etwa Tischkartenständer) mit einer Karte voll bunter Papierstreifen. Unter den verschiedenen Farben lasse man aber das Grün überwiegen, da dies den Augen am dienlichsten ist. Sind nun die Augen ermüdet von dem dauernden Sehen auf Schwarz und Weiß, so richte man den Blick auf die bunte Papierkarte und die Augen werden erfrischt.

Um Fahrradreifen lange elastisch zu erhalten, bestreiche man sie zeitweise mit warmem Wasser, pumpe die Reifen straff auf und befeuchte sie wiederholt. Dies schützt vor dem Brützigwerden und erhöht die Gebrauchsfähigkeit.

Echtfarbige Seidenstoffe lassen sich wie folgt auf neu waschen. Man nimmt auf 10 bis 12 Liter Wasser 250 g weiße, fein geschabte Seife und setzt 1 Liter Ammoniakflüssigkeit zu. In dieser kalten

Mischung wird das Kleid tüchtig durchgewaschen und hierauf zwei bis dreimal in kaltem Wasser gespült. Wäscht man unechte Seide auf diese Weise, so ändert sich die Farbe, wird aber manches Mal schöner als vorher. Es ist daher ratsam, bei nicht echtfarbigen Seidenstoffen erst ein Probestückchen zu waschen.

Bronze zu putzen. Gegenstände von Bronze werden mit gereinigtem Terpentın bestrichen und mit einem wollenen Lappen trocken abgerieben.



Register der Kochrezepte.

Die Zahlen bezeichnen die betreffenden Seiten.

- A**pfel in Vanillesoße 30.
 Apfel und Kartoffeln 19.
 Apfelschmalz 45.
 Apfelsinenspeise 29.
 Apfelspeise, rote 28.
 Apfelsuppe mit Reis 8.
 Auflauf 26, 33.
- B**auchspeck, geräuchert 17.
 Bettelmannspudding 30.
 Blätterteig zu Obstkuchen 34.
 Blumenkohl, gebacken 25.
 Böhmishe Specklöße 40.
 Bohnen, grüne 20.
 Bohnen, weiße 7, 21, 22.
 Bohnensuppe 7.
 Brat- und Backfett 51.
 Braunschweiger Kuchen 36.
 Brötchenlöße 38.
 Brotkurz 29.
 Brotsuppe mit Kümmel 8.
 Buttererbsen 52, 53.
 Buttermilchsuppe 44.
- D**eutsche Haferuppe 49.
 Dorsch, gekocht 12.
- E**ier, gefüllte 46.
 Eierkränzchen 35.
 Erbsensuppe 8.
- F**astnachtstuchen 32.
 Fett 51, 52.
 Feurung, Verbilligung der 53.
 Fischauflauf 9.
 Fischbällchen 12.
 Fischcarbonaden 13.
 Fischreste, als Klopse gebraten 16.
 Fischreste, gebacken 11.
 Fischsalat 13.
 Fleischpfannkuchen 27.
 Fleischpudding 18.
 Fleischsalat 43.
- G**änsehals, gefüllter 42.
 Geflügelknopf 26.
 Gelbe Erbsensuppe 8.
 Grahambrot 37.
 Grießlöße 37.
 Grießlöße, abgebrannte 38.
- G**rüne Heringe, gebacken 10.
 Gurken, gebacken 19.
- H**afermehlsplätzchen 34.
 Haferuppe 48, 49.
 Haferuppe, deutsche 49.
 Haferuppe mit Milch 49.
 Haferuppe mit Petersilie 7.
 Haferuppe mit Zwetschen 49.
 Hausmachersülze 42.
 Hammelfleisch mit Zwiebelgemüse 15.
 Hering in Senfsoße 45.
 Heringe, grüne, gebacken 10.
 Hirschragout 17.
 Honigkuchen 35.
 Hundert-Gramm-Kuchen 36.
- I**rish-stew 27.
- K**abelsau, geschmort 10.
 Kaffeekuchen 33.
 Kalbsbrust mit Risottosülzung 14.
 Kalbsohren 14.
 Kaninchen 14.
 Kartoffelback 24.
 Kartoffelgemüse 22.
 Kartoffelkuchen 28.
 Kartoffellöße 39.
 Kartoffeln, gebackene, mit Hering 11.
 Kartoffeln, saure 23.
 Kartoffelsalat mit Hering 44.
 Kartoffeltorte 31.
 Käseauflauf 26.
 Käsereste 44.
 Kerbelloßchen 42.
 Kerbelsuppe 6.
 Kirschlöße 40.
 Kirschkuchen 29.
 Klopse von Fischresten 16.
 Klöße 37, 38, 39, 40, 41, 42.
 Klöße von weißem Käse (Quart) 40.
 Knochenuppe 5.
 Kochkisten 54.
 Kohl, römischer, oder Mangold 21.
 Kohlrüben 23.
 Kohlsuppe 7.

Kofosnußspeise 31.
 Korinthentuchen, kurzer 34.
 Kräpple 34.
 Krautköpfe, kleine 24.
 Kuchen 33, 34, 35, 36.
 Kuchen, kleine 36.
 Kuhenter 15.
 Kümmeltuchen 33.
 Kürbis als Gemüse 21.
 Kürbis mit Reis 21.
 Kürbisuppe 8.
 Leberläse 43.
 Leberklöße 40.
 Linsen mit Zwetschen 22.
 Lungensuppe 5.
 Mailänder Schnitten 35.
 Mais und grüne Bohnen 20.
 Maffaroniauflauf 24.
 Mangold oder römischer Kohl 21.
 Marfklöße 38.
 Märtyrer, die vierzig 30.
 Mehlbutter 45.
 Mehklöße zur Suppe 41.
 Mehlsuppe, feine 49.
 Milchreste 46.
 Milchsuppe mit Einlauf 47.
 Milchsuppe mit Buchweizen-
grüße 48.
 Milchsuppe mit Kartoffelmehl 48.
 Milchsuppe mit Nudeln 48.
 Mohrrüben mit Reis 19.
 Morgenimbiß 47.
 Nieren mit Reistrand 16.
 Nierenfettpudding mit Nepfeln 32.
 Nierensuppe (I u. II) 5.
 Norddeutscher Pudding 32.
 Obsttuchen 34.
 Paprikaßisch 11.
 Perlgraupensuppe mit Korin-
then 50.
 Petersilienfische 9.
 Pfannentuchen von Buchweizen-
mehl 32.
 Pflaumentuchen 29.
 Pot au feu 25.
 Potted meat 45.
 Pudding 30, 32.
 Puffer 52.

Reis 19, 21, 23, 27, 30, 33, 38.
 Reis als Gemüse 18.
 Reis, gestürztter kalter 30.
 Reisauflauf 33.
 Reisklöße 38.
 Reistrand und Nieren 16.
 Rinderherz 15.
 Rinderschmorstück (als „Pot
au feu“) 25.
 Rindfleisch, Sellerie mit 26.
 Rindfleischgericht, pommer-
sches 13.
 Rindsleber, gebratene, ge-
spickt 17.
 Rindsmagen, gebacken 16.
 Rindsreis 23.
 Rindswurstgrüße 27.
 Rote Apfelspeise 28.
 Rote Rüben als Gemüse 19.
 Rote Rübensuppe 6.

Schellfisch, gebraten 12.
 Schellfischklöße 10.
 Schinkenbegräbnis 27.
 Schokoladenpudding 30.
 Schweinefleisch mit Hirse 14.
 Schwemmklöße, einfache 41.
 Sellerie mit Rindfleisch 26.
 Selleriesuppe 9.
 Speckklöße, böhmische 40.
 Spinatbällchen 43.
 Spinatsuppe 5.
 Steck- oder Kohlrüben 23.
 Sülze, Hausmacher- 42.
 Suppe von gebranntem Mehl 50.
 Suppen 5—9, 47—51.

Tomaten mit Brotfüllung 20.
 Tomatenreis 27.
 Topftuchen, einfacher 35.

Manentappen 18.

Weißbrot 36.
 Weiße Bohnen als Gemüse 21.
 Weiße Bohnen mit Nepfeln 22.
 Weiße Bohnenmus 22.
 Weiße Bohnensuppe 7.
 Weißfisch, gekocht 11.
 Winterspargel 19.
 Wurstgrüße 43.

Zwieback mit Suß 35.

Aus der Praxis — für die Praxis!

Illustriertes
Praktisches Gartenbuch.

Von Karl Erwig.

Mit mehr als 200 Abbildungen und 4 Plänen.

Preis geheftet 2.40 Mark,
gebunden 3 Mark.

In dem Buche ist von einem bewährten Fachmanne mit großem Fleiß und Verständnis alles zusammengestellt, was man zur Anlage, Pflege und Ausnutzung eines kleineren Haus- oder Schrebergartens wissen und kennen muß. Was der Leser sucht, findet er in diesem Buche, das seine Anleitungen in schlichter, aber ungemein praktischer und klar verständlicher Weise gibt. Die zahlreichen vorzüglichen Original-Illustrationen veranschaulichen und verdeutlichen den Text und zeigen die verschiedenen Gartenarbeiten, den Baumschnitt usw., sowie alle für den Gartenbau empfehlenswerten Gemüse, Obstsorten und Blumen.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder, wo eine solche nicht bekannt ist, gegen Einsendung des Betrages nebst 20 Pfg. für Porto vom Verlage W. Vobach & Co., Leipzig.

Große Ersparnisse im Haushalt

ermöglicht das bewährte Buch:

Die wirtschaftliche Hausfrau.

Von Dr. Fritz Gartenschläger,
Chemiker.

Preis elegant gebunden 4 Mark.

Eine unerschöpfliche Quelle des guten Rats und der Belehrung in allen hauswirtschaftlichen Angelegenheiten ist für jede Hausfrau, selbst für die erfahrenste, dieses **hauswirtschaftliche Wörterbuch**, das leicht und rasch auffindbar in **alphabetischer Reihenfolge** mehr als **dreitausend praktisch erprobte Auskünfte** enthält über alles, was eine Hausfrau wissen muß, wie: die Reinigung aller Gegenstände, die Beseitigung von Flecken, die Behandlung von Betten, Fußböden, Lampen, Kleidern, Öfen, Schuhwerk, Teppichen, Wäsche usw., Mittel zur Gesundheitspflege, Behandlung von Wunden, Desinfektion, Mittel zum Färben, Beizen, Ritzen, Lackieren, Plätten, Stärken, Waschen und vieles mehr.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen oder, wo eine solche nicht bekannt ist, gegen Einsendung des Betrages nebst 20 Pfg. für Porto vom Verlage W. Vobach & Co., Leipzig.