

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Hausfreundin

ein Buch für alle

Bender, Auguste

Bühl (Baden), 19XX

Wasserkuchen

[urn:nbn:de:bsz:31-94295](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-94295)

wird in tiefen, zur Hälfte mit Wasser gefüllten Blechpfannen bei mäßiger Hitze gebacken. In 20 Minuten probiert man mit dem Löffelstiel, ob die Masse fest ist. Es erfordert die größte Aufmerksamkeit, daß die Hitze nicht zu stark und die Zeit des Backens nicht zu lang wird, damit die Milch nicht gerinnt. Kalt wird das Gericht mit allerlei Obst, oder süßem Rahm oder Milch gegeben, doch kann es nach Belieben auch warm gegessen werden.

Milchpudding.

Eine andere Nachkost, die ich übrigens nur in amerikanischen Farmhäusern gegessen habe, wird aus frischer Milch und Lab bereitet. Das Lab (die innere Haut des vierten Magens junger Kälber) bringt die Masse rasch zum Gerinnen, scheint aber in Deutschland schwer erhältlich zu sein. Die geronnene Masse wird mit Zucker gesüßt, und in einer Milch- oder Rahmsauce gegeben. Jedenfalls könnte auch Zimt oder ein anderes Gewürz dazu gethan werden.

Rote Grütze

nennt sich ein in Süddeutschland völlig unbekannter Pudding, dessen Einfachheit und Schmachhaftigkeit allenthalben seine Einführung empfehlen:

Beliebiger Obstsaft von frischen oder eingemachten Früchten wird mit Gries, Buchweizengrütze oder Sago gekocht, bis die Masse gar ist, gesüßt nach Bedürfnis und in eine mit Wasser ausgespülte Form gethan. Erkalte giebt man die Speise mit Milch, Rahm- oder Vanillesauce.

Wasserkuchen.

1 Pfund Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 große Tasse Milch und für 10 Pfennig darin aufgelöste Gese wird zusammen zum Teig in einer Serviette in kaltes Wasser gethan. Nachdem der Teig gegangen ist, wird er mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker vermischt, zwei Finger dick

ausgewellt, oder zu Brot geformt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und ziemlich rasch — in $\frac{1}{2}$ Stunde etwa — gebacken.

Auflauf mit Kompot.

Gefochtes oder eingemachtes Obst thut man in eine Schale (Schüssel), kocht einen Gries- oder Reismehlbrei in Milch, Zucker und etwas Gewürz, schüttet denselben darüber, etwa einen Finger dick, übergießt ihn mit einem Guß von Zucker, Eiweiß und etwas Roterübenessig und läßt das Gericht im Ofen etwas trocknen.

In Ermangelung anderer Früchte habe ich das Rezept auch mit gewöhnlichen gedörrten Apfelschnitzen probiert und etwas von der Brühe unter das geschlagene Eiweiß gemischt. Auch so ist das Gericht schmackhaft geworden, besonders unter der Verwendung des *R n o r r s c h e n R e i s m e h l s*.

Holunderbeersuppe.

Daß man aus Holunderbeeren nicht allein Gelee, sondern auch eine schmackhafte Suppe bereiten kann, lernte ich vor noch nicht langer Zeit in Leipzig von meinen Logiswirten, die aus dem Erzgebirge stammten. Ich ließ mir das Rezept geben: 2 Eßlöffel voll Holunderbeeren, 3-4 Zwiebäckchen, ein Theelöffel voll Rum wird tüchtig gekocht und dann mit einem gequirkten Eigelb abgezogen.

Kartoffelkuchen.

Noch besser aber schmeckte mir ein Kartoffelkuchen, den mir die gleichen Leute Sonntag morgens zum Kaffee schickten; das Rezept lautet: 1 Pfund Mehl, 1 Pfund geriebene Kartoffel, Zucker, große und kleine Rosinen, Butter und Eier werden mit Hefe und Milch zu flach geformten Kuchen verarbeitet. Bevor er in den Ofen kommt wird er mit Butter, Zucker und Zimt bestrichen und dann noch einmal bei dem Herausnehmen.