

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

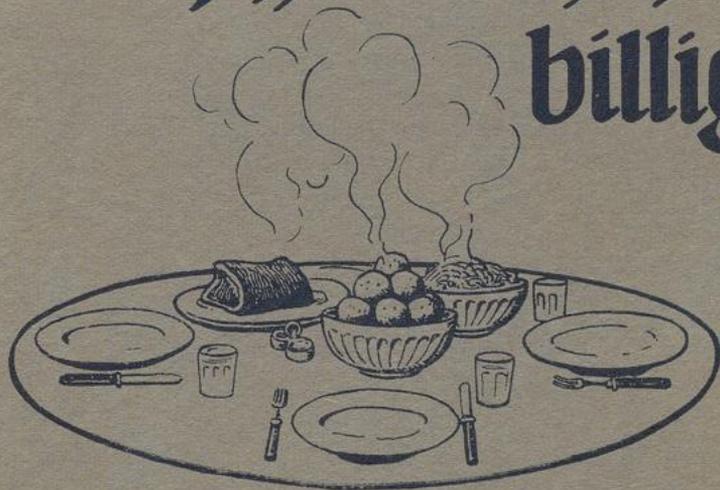
**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

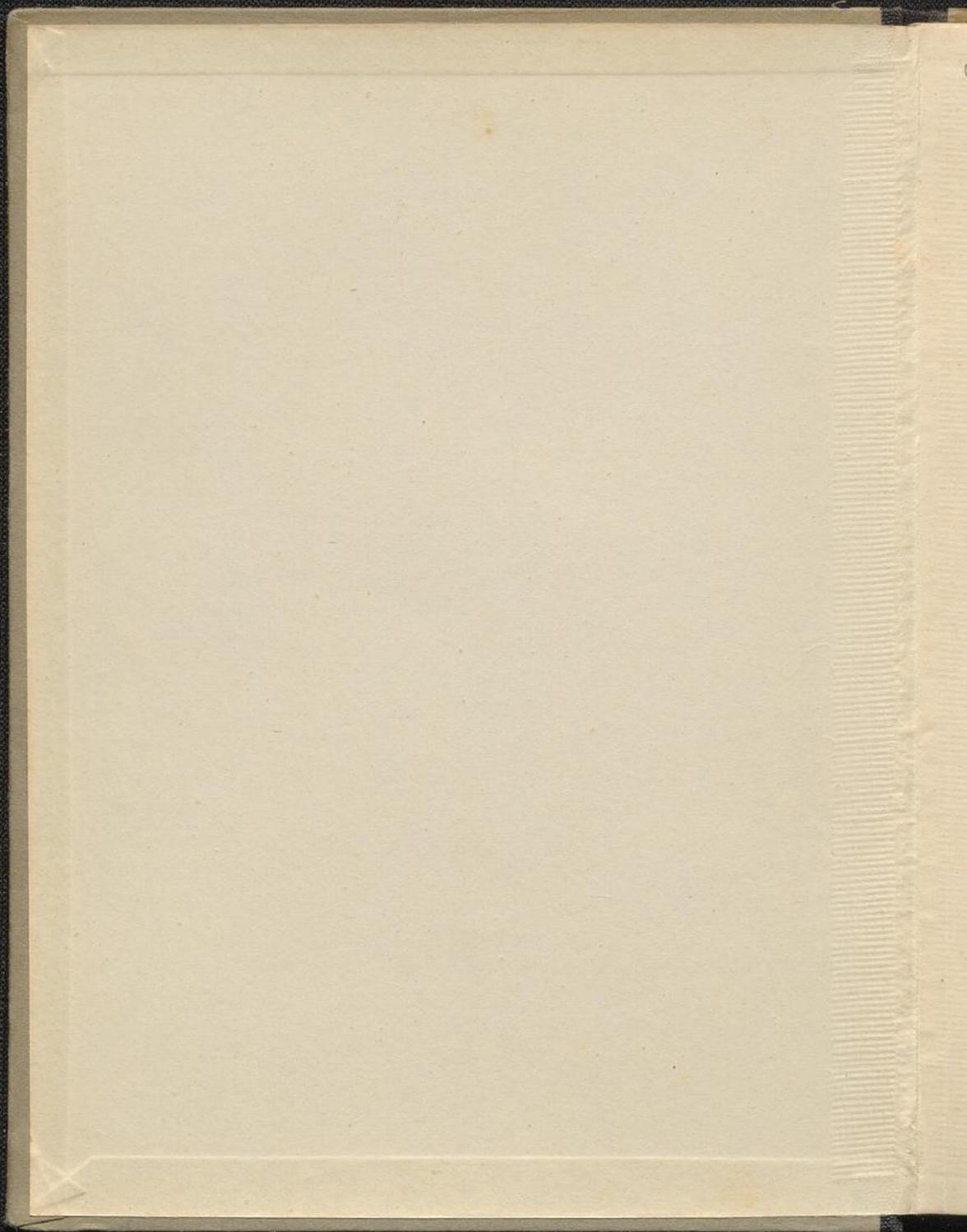
[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

**Kräftig  
schmackhaft  
billig**



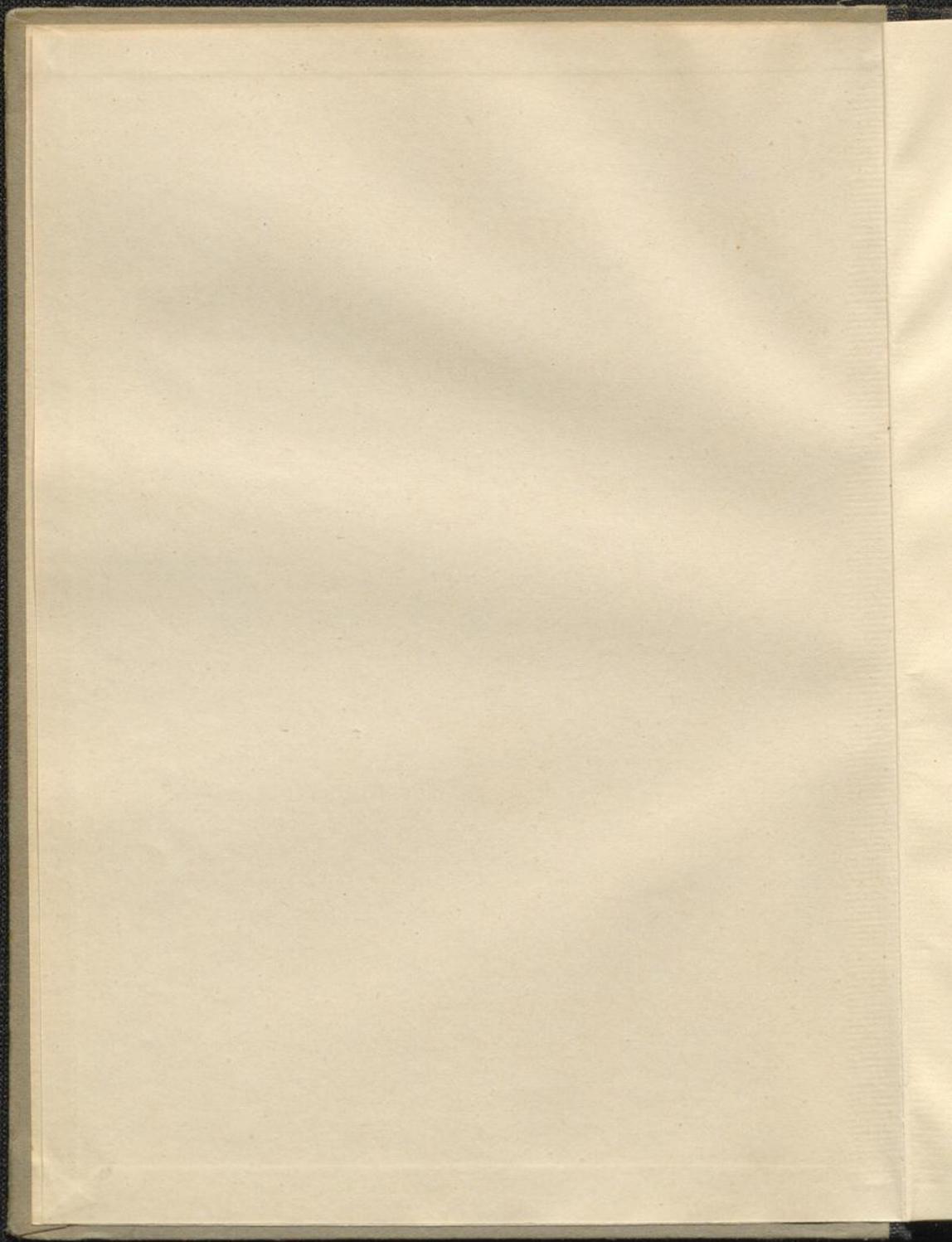
**Ein Kochbuch  
von  
Lina Haarbeck**

**Deutsche Landbuchhandlung GmbH.  
Berlin SW 11**



03/WL

Ø



9/7/47.

*J. J. J. J.*

**Kräftig, schmackhaft, billig.**

**Ein Kochbuch**

von

**Lina Haarbeck.**



1914.

Deutsche Landbuchhandlung G. m. b. H.

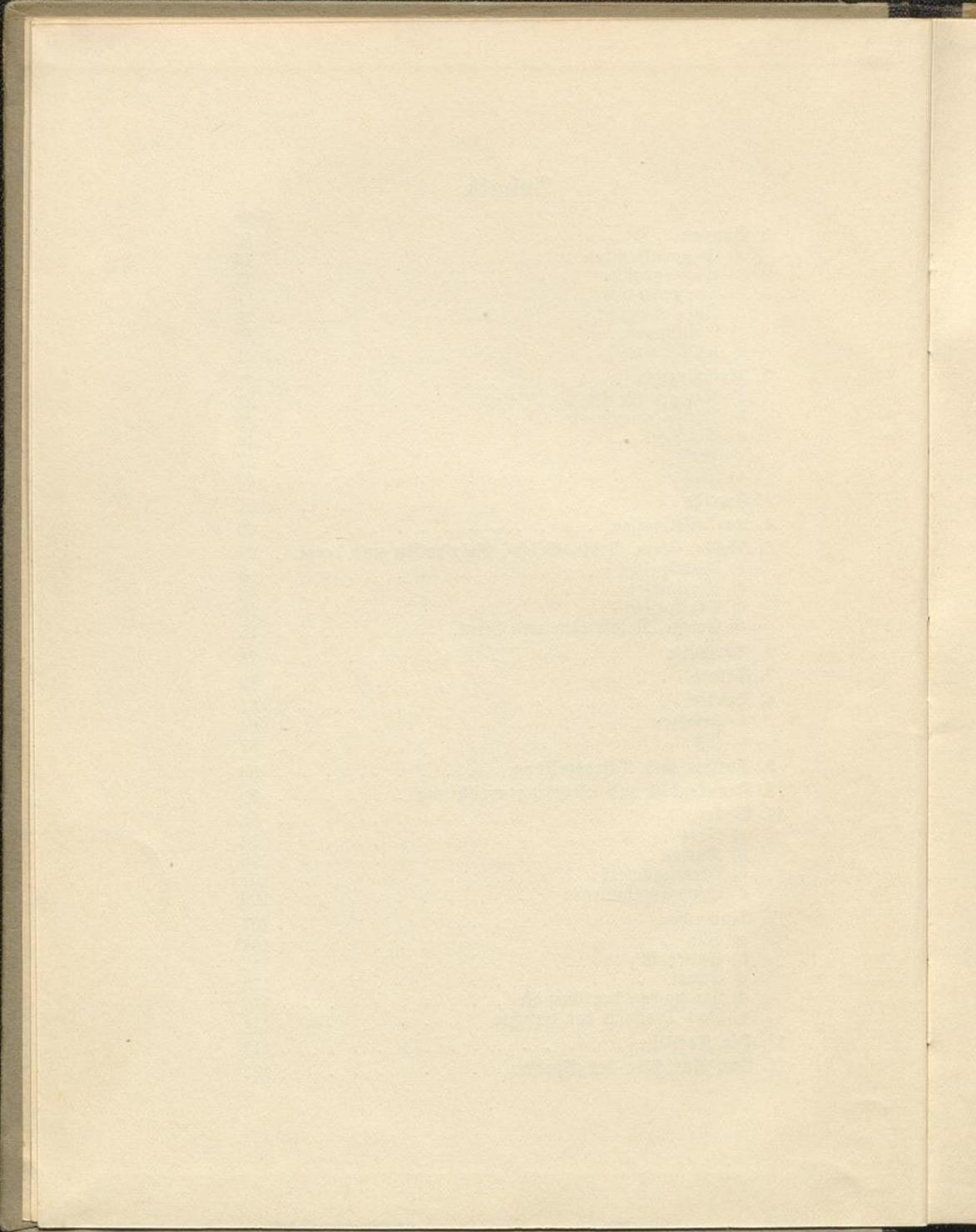
Berlin SW. 11.

ak

AZZ E 268

# Inhalt.

	Seite
<b>1. Suppen</b> . . . . .	12
a) Suppenklößchen . . . . .	13
b) Suppenbrühen . . . . .	15
c) Suppenrezepte . . . . .	17
d) Süße Suppen . . . . .	28
e) Obstsuppen . . . . .	30
f) Kaltshalen . . . . .	31
<b>2. Fleischspeisen</b> . . . . .	32
a) Rezepte für frisches Fleisch . . . . .	32
b) Resteverwendung . . . . .	40
c) Geflügel . . . . .	44
d) Wild . . . . .	47
e) Fische . . . . .	49
<b>3. Gemüse</b> . . . . .	51
<b>4. Kartoffelspeisen</b> . . . . .	60
<b>5. Mehl-, Eier-, Brot-, Grieß-, Reispeisen und dergl.</b> . . . . .	67
a) Mehlspeisen . . . . .	68
b) Eierpeisen . . . . .	73
c) Brotspeisen . . . . .	73
d) Grieß-, Reispeisen und dergl. . . . .	75
<b>6. Kompotte</b> . . . . .	78
<b>7. Salate</b> . . . . .	80
<b>8. Tunken</b> . . . . .	84
a) gesalzen . . . . .	84
b) süß . . . . .	87
<b>9. Butter- und Käsebereitung</b> . . . . .	88
<b>10. Krankenkost und Säuglingsernährung</b> . . . . .	90
<b>11. Backen</b> . . . . .	93
a) Brot . . . . .	94
b) Kuchen . . . . .	96
c) Kleinbackwerk . . . . .	102
d) Schmalzgebakenes . . . . .	106
<b>12. Einmachen</b> . . . . .	107
a) Süß . . . . .	108
b) Sauer-süß . . . . .	113
c) Sauer . . . . .	114
d) Einmachen der Gemüse . . . . .	116
e) Das Trocknen der Früchte . . . . .	117
<b>13. Die Kochliste</b> . . . . .	118
<b>14. Das Anrichten der Speisen</b> . . . . .	123



## Vorwort.

Etwas Gutes auf dem Teller,  
Reinlichkeit in Küch' und Keller,  
Und ein fröhliches Gesicht,  
Dann fehlt's an Glück im Hause nicht

Da soll ich nun ein Kochbuch schreiben für das Volk, also meistens für Leute, die gern gesund und kräftig essen, die aber, wie ich, nur einen kleinen Geldbeutel haben.

Es ist ein großer Irrtum, wenn man meint, man könne nur gut kochen, wenn man reiche Mittel hat. Ganz fehlgeschossen! Mit wenigen, einfachen Mitteln läßt es sich fein und schmackhaft kochen, wenn man nur die vielen kleinen Vorteile und Kniffe kennt, die nötig sind.

Und die will ich den lieben Hausfrauen in diesem Büchlein verraten, und wer sie gewissenhaft befolgt, der wird immer „Etwas Gutes“ auf dem Teller haben.

Gewissenhaft! Ja, das ist die Sache! So viele Frauen kochen nicht gewissenhaft! Das Essen steht auf dem Herd, und derweil wird mit der Nachbarin geschwätzt, oder zum Fenster hinausgeguckt und — hast du nicht gesehen — ist die Milch übergelaufen, sind Fleisch oder Kartoffeln angebrannt. Mit dem Kopf muß einer dabei sein, wenn's was Ordentliches geben soll, einerlei, ob er Suppen kocht oder Kinder unterrichtet oder das Land regiert.

Oder aber, es fehlt an der nötigen Sorgfalt. Da läßt man die Zwiebeln zu braun, dort die Suppe zu dick werden, man salzt zu viel oder zu wenig, man ist zu bequem, alles gewissenhaft abzuschmecken, man vergißt dies

und das, weil man eben den Kopf nicht bei der Arbeit hat.

Wenn nun gar gleichgültig und unsorgfältig angerichtet wird, so daß die Suppe außen an der Schüssel herunterläuft, oder die Ränder der Schüsseln beschmutzt sind, kurz, wenn die Speisen nicht appetitlich und nett aussehen, oder wenn gar der Tisch nicht ordentlich gedeckt ist, dann — nun, dann hat die Frau eben Prügel verdient.

„Die Liebe des Mannes geht durch den Magen“, sagen viele und meinen, dem Manne dadurch einen Vorwurf machen zu können. Ich meine eher, das ist ein Lob für den Mann. Wie kann denn ein rechter Mann eine Frau lieben, die unsorgfältiges, schlechtes, unappetitliches Essen auf den Tisch bringt, kurz gesagt, eine Frau, die ihre Pflicht nicht tut?

Aber selbst wenn eine Frau auf das feinste kocht, wenn alles gut zubereitet und aufgetragen ist, dann schmeckt das Essen nicht, wenn es in schlechter Laune oder Verstimmung eingenommen wird, wenn ein „fröhliches Gesicht“ fehlt. Essen ist eine lustige Arbeit für groß und klein, darum mache jeder ein froh Gesicht dazu, das froheste aber mache die Hausfrau, die Mutter des Hauses.

Denn auch das Herz, nicht nur der Kopf, muß dabei sein, wenn's was werden soll. Nicht für uns, sondern für die andern müssen wir kochen; für den Vater, wenn er von der Arbeit heimkommt, für die Kinder, wenn sie aus der Schule nach Hause kommen und Hunger haben. Sei, da läßt sich so manches machen, das kein Geld, nicht einmal Arbeit kostet. Weil der Mann die Bratwurst ganz tiefdunkelbraun gebraten liebt, wird sie ganz besonders dunkel geschmort, und nachher bei Tisch kriegt er just noch das allerbraunste Stück. Oder der kleine Fritz liebt so sehr die gerösteten Brotwürfel auf der Erbsensuppe. Ei, warum denn nicht ein paar Stückchen mehr rösten, damit der kleine Kerl schwelgen kann?

So kann man bei den tagtäglichen Gerichten schon seinen Lieben eine Freude bereiten, indem man auf ihre Liebhabereien ein wenig eingeht. Falsch ist es, diesem oder jenem ein Extrawürstchen zu braten, weil er die oder jene Speise nicht mag. Das wäre zu weit gegangen. Falsch ist hauptsächlich auch die vielfach verbreitete Ansicht, der Mann bedürfe kräftigerer Kost als die Frau. Wenn auch der Mann im allgemeinen schwerer schafft, so leistet die Frau durch ihre tägliche Arbeit, durch Schwangerschaften, Wochenbetten und Kinderpflege eine Arbeit, deren Kräfteverbrauch der des Mannes mindestens gleichkommt. Mehr wird ja der Mann meistens essen als die Frau; sie darf aber bei der geringeren Menge nicht auch noch geringeres Essen zu sich nehmen. Auch das wäre zu weit gegangen in der Liebe.

Und zur rechten Zeit hat das Essen auf dem Tisch zu stehen, ja sogar auf die Minute. Schon manches unfertige Mittagessen hat den Wartenden den Appetit verdorben und Aerger und Zank in die Familie gebracht.

Wahrlich, das Glück des Hauses hängt in erster Linie von der Frau ab, wie sie schaltet und waltet, wie sie arbeitet und regiert. Schon viel, viel Ehe- und Familienglück ist gescheitert an der Unfähigkeit der Frau, ihre Pflichten als Hausfrau zu erfüllen; und durch schlecht zubereitete Speisen ist schon mehr Unheil gestiftet worden in dieser Welt als durch Gift und Revolver.

Darum, ihr lieben Haus- und Landfrauen, lernt kochen, lernt denken und einteilen, d. h. sparen; erzieht euch selbst dazu, alles ordentlich und pünktlich und mit Liebe zu tun, dann wird es schon gehen. Wenn ihr die Anweisungen und Rezepte dieses Büchleins gewissenhaft und genau befolgt, dann werdet ihr euch wundern, was man mit kleinen Mitteln alles erreichen kann.

Je kleiner die Mittel sind, desto nötiger ist es, eine Uebersicht zu haben über das, was man einnimmt und ausgibt. Weil ich aber die lieben Frauen kenne, und weil es mich selbst sehr viel Mühe gekostet hat, bis ich

es konnte, will ich hier nicht kommandieren: es muß alles aufgeschrieben werden, was eingenommen und ausgegeben wird. Die lieben Frauen tun es ja doch nicht.

Aber gesagt muß es hier werden: Um richtig wirtschaften zu können, sollte jede Einnahme und Ausgabe gebucht werden.

Richtig wirtschaften, ja, das ist so ein Kapitelchen. Wenn ich davon anfangen wollte, dann fände ich kein Ende. Wirtschaften sagen sie in Norddeutschland, in Süddeutschland haben sie das viel schönere Wort „hausen“. Eine Frau, die gut hausen kann, ist mehr wert als ein großes Vermögen. Wer gut hausen will mit kleinen Mitteln und sich nicht entschließen kann, alles genau aufzuschreiben, der esse und kleide sich immer etwas einfacher, als er denkt, es sich erlauben zu können. Dann macht er wenigstens keine Schulden. Denn Schulden sind der Anfang vom Ende. Unbezahltes Essen liegt schwer im Magen. Lieber an einer Brotkruste nagen, als für einen geliebten Groschen Wurst kaufen. Darum:

**Borge nie, und bezahle immer bar!**

Und nun mal hinein in die Küche! Wie sieht es denn da aus? Ist alles rein und ordentlich? Hat jedes Ding, auch das kleinste, seinen bestimmten Platz? Oder muß man die ganze Küche aussuchen, wenn man einen Kochlöffel oder ein Sieb haben will? Muß man erst zehn andere Tüten öffnen, um endlich den gewünschten Reis aus dem Tütenwust herauszufinden? Das wäre eine Lotterwirtschaft und eine große Zeitverschwendung. Die Küche muß immer rein und ordentlich sein, und niemals stelle man einen Gegenstand „schnell mal nebenhin“. Hat man z. B. Kartoffeln geschält, dann entferne man gleich die Schalen und lasse sie nicht liegen. Man schneide auch die Schalen gleich in eine Schüssel oder in einen tiefen Teller, nicht in den Schoß oder auf den Küchentisch! Warum das? Weil erstens Tisch oder Küchenschürze durch die Schalen schmutzig werden, und

zweitens, weil man, wenn man sie vom Tisch zum Abfalleimer tragen will, doch auch in ein Gefäß tun muß. Diese Zeit und die Zeit des Putzens von Tisch und Schürze kann man dadurch sparen.

So wie hier beim Kartoffelschälen, so müssen wir bei jeder Arbeit darüber nachdenken, wie wir sie am besten, am schnellsten und am vorteilhaftesten machen. Dazu ist keine Hezjagd und keine Aufregung nötig, im Gegenteil. Dadurch, daß wir viele, kleine, unnötige Arbeiten vermeiden, können wir die Arbeit auch ruhiger tun, und kommen dann nicht an den Tisch mit einem Kopf wie eine Pfingstrose, sondern mit einem „fröhlichen Gesicht“. Mehr Arbeit als nötig braucht sich doch kein Mensch zu machen.

Das Hauptmöbel in der Küche ist der Herd. Und da lasse man sich nie durch falsche Sparsamkeit verleiten, einen billigen, oder auch einen zu kleinen Herd zu kaufen. Später sieht man dann ein, daß der billige Herd ein sehr teurer war. Mit den zwanzig Mark, die man beim guten Herd mehr ausgibt, kann man im Laufe der Zeit 100 Mark sparen. Unentbehrlich an einem Herd ist der Wasserkessel, der Bad- und Holztrodenofen und endlich die Klappvorrichtung, die es ermöglicht, die Hitze zu dämmen oder zum Badofen überzuleiten. Wer aber vergißt, den Wasserkessel täglich zu füllen, oder zu bequem ist, Holz in den Trodenofen zu tun, der wird bald einen verbrannten, rinnenden Kessel haben und wird die kostbare Zeit des Vormittags verzweifelt vor dem Herd sitzen und — kein Feuer anbringen.

Kochet auch nicht gar zu viel! Kochet aber auch keine zu kleinen Portionen! Die Rezepte dieses Büchleins sind immer für etwa 3—4 Personen berechnet. Niemand verlasse sich aber blindlings darauf! Es ist ganz unmöglich, zu sagen, wieviel 3—4 Personen essen. Eine Familie, die aus drei Mannsleuten und einer Frau besteht, wird mehr brauchen, als wenn Vater, Mutter und zwei Kinder da sind. Und Leute, die eine sitzende Tätig-

keit haben, werden weniger essen als solche, die draußen im Feld schaffen.

Darum muß eben die Köchin und besonders die Anfängerin, sorgfältig auf die Portionen achten und ausprobieren. Es gibt eben kein Kochbuch, das die Arbeit des Gehirns unnötig macht. Das wäre auch gar nicht gut, denn der Mensch ist keine Maschine, sondern ein denkendes Wesen, oder doch ein Wesen, das denken soll.

Lina Haarbeck.

## Wichtige Winke.

Bei allen Gerichten ist diejenige Menge von Flüssigkeit angegeben, die zum Aufsetzen nötig ist, weil die meisten Anfängerinnen leicht zu viel Wasser usw. nehmen. Es ist aber ganz unmöglich, die Menge der Flüssigkeit, welche eine Speise braucht, festzustellen. Es kommt zu sehr darauf an, ob sie stark oder schwach, kurz oder lang kocht und auch darauf, ob sie lange stehen muß oder nicht. Wird die Speise nach und nach zu dick, dann gebe man langsam immer wieder wenig Flüssigkeit hinzu.

**Mehlteigchen.** (Zum Säimigmachen der Tunken usw.) Berrühre einen Eßlöffel voll Mehl oder Kartoffelmehl mit kalter Milch oder kaltem Wasser auf folgende Weise: Gieße zuerst nur ganz wenig Flüssigkeit an das Mehl und verarbeite es vollständig. Dann wieder ein klein wenig Flüssigkeit und so fort, bist du einen dicken Teig hast, so daß also alles Mehl verarbeitet ist. Nun kann man die Flüssigkeit etwas schneller dazugeben, weil sich jetzt keine Klümpchen mehr bilden können. Wenn das Teigchen fertig ist, soll es so dünnflüssig sein, daß es sich ausgießen läßt, ohne an dem Schüsselchen hängen zu bleiben. Es soll aber auch nicht zu dünn und wässrig sein.

**Mehlschwitze.** Lasse Fett, oder ein Stückchen in kleine Würfel geschnittenen Speck oder ein Stückchen Butter in einem Topfe zergehen. Soll es eine weiße Mehlschwitze werden, dann darf sich das Fett nicht färben, soll sie hellbraun werden, dann laß das Fett nur gelb, soll sie dunkel werden, dann laß es richtig braun werden. Streue unter fleißigem Rühren einen Eßlöffel Mehl

hinein und röste es noch ein wenig mit dem Fett, bis es die richtige Farbe hat. Achtgeben! Das Mehl brennt leicht an, dann schmeckt es bitter und ist ungenießbar! Gieße nun unter ständigem Rühren die Flüssigkeit, sei es Wasser oder Fleischbrühe, langsam hinzu und lasse es sämig kochen. Sollten sich Mehklümpchen bilden, dann ist das kein Unglück. Man lasse dann die Schwiße gut kochen und rühre häufig darin, dann wird sie bald schön glatt werden. Vergiß nicht, eine kleine Prise Salz daranzugeben.

Mehl wird genau so gebräunt wie das Fett bei der Mehlschwitze.

Klöße müssen während des Kochens immer zugedeckt werden.

**Reibbrot zu machen.** Man trocknet im Backofen übriggebliebenes Schwarz- und Weißbrot und reibt es, oder stampft es im Mörser fein. Reibbrot sollte immer vorrätig sein in der Küche, denn man braucht es zu den verschiedensten Zwecken.

Alle Rezepte sind für 3—4 Personen berechnet.

---

## 1. Suppen.

Koche alle Suppen zugedeckt, langsam und gleichmäßig, damit sie schön glatt und sämig werden. Setze für jede Person etwa ein halbes Liter Flüssigkeit auf, dann wird die Menge ungefähr genügen. Ein Ei ist durchaus nicht in jeder Suppe nötig. Eine klare Fleischbrühsuppe ist z. B. für viele ein besonderer Genuß. Ich rühre die Suppen nur dann mit einem Ei ab, wenn sie, aus etwaigen Resten hergestellt, noch zu dünn sind, oder, was in jeder Haushaltung vorkommt, wenn mir die

Menge ein wenig knapp erscheint. Durch das Ei wird die Suppe dicker und kann dann ohne Schaden mit Wasser etwas gelängt werden.

Bringe die Suppe nie glühend heiß auf den Tisch, auch wenn viele Köchinnen es vorschreiben. Zu heiß gegessen, schädigt die Suppe die Zähne und den Magen.

An allen Suppen, ausgenommen Fleischbrühsuppen, schmeckt eine Beigabe von übriggebliebenem Bratenfett sehr kräftig. Dieses kann alle andere Zutat von Fett ersetzen.

### a) Suppenklößchen.

In der klaren Fleischbrühe kann man, besonders zu festlichen Gelegenheiten, auch Klößchen auf den Tisch bringen. Sie werden besser nicht in der Fleischbrühe, sondern in einem besonderen Salzwasser, das nicht sprudeln darf, zugedeckt gargekocht. Vor dem Anrichten lege man die Klößchen behutsam in die Suppenschüssel und gieße die Fleischbrühe langsam hinzu.

Wenn der Klößchenteig gemacht ist, gebe man ein Klößchen zur Probe ins siedende Wasser, um zu sehen, ob es zusammenhält. Wenn es das nicht tut, muß der Teig mit etwas geriebenem Brot verdickt werden. Werden sie zu trocken und zu hart, dann verrühre man unter den Teig noch etwas Wasser, Milch oder Ei. Es sieht viel hübscher aus, wenn man die Klößchen klein macht. Sie sollen nicht größer sein als eine Kirsche. Macht man die Klöße von Resten, so daß es nur wenige gibt, dann nehme man nur ein halbes Ei, sonst werden sie zu naß. Die andere Hälfte verrühre man in der Suppe.

**1. Brotklöße.** Zwei in Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte alte Semmeln werden mit einem guten Kaffeelöffel voll Fett gedünstet und zu einem gleichmäßigen Teig verrührt. Wenn dies verkühlt ist, gibt man daran ein Eigelb, etwas feingehackte Petersilie, Salz, Muskat, und das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Wenn alles gut verrührt ist, sticht man mit einem

Raffeelöffel Klößchen ab, gibt sie direkt in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

**2. Eierklöße oder Eierstich.** Man zerquirle zwei Eier tüchtig mit einer Prise Salz und nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe oder Milch und gieße die Masse in einen mit Butter bestrichenen, irdenen Topf. Diesen stelle man 15—20 Minuten in kochendes Wasser, jedoch so, daß es nicht in den Topf kommen kann, dede den Wassertopf zu und lasse das Ei dick, nicht aber hart oder gar grün werden. Man sticht beliebig große Klößchen ab und gibt sie in die Suppe.

**3. Fleischklöße.** Diese können sowohl von frischem Fleisch wie von Resten gemacht werden. Doch ist es in letzterem Fall immer besser, man nimmt ein Stückchen frisches Schweinefleisch oder ein Stückchen Speck darunter. Mit der Zubereitung richte man sich nach Fleischklößen Seite 33 Nr. 3. Fleischklöße werden gerne in Bohnen-, Erbsen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gegessen, wenn diese das einzige Gericht bilden.

**4. Griechklößchen.** Etwa 3—4 Eßlöffel voll Grieß werden unter ständigem Rühren langsam in stark  $\frac{1}{4}$  Liter Flüssigkeit, am besten halb Milch, halb Wasser, gegeben und mit einer Prise Salz so lange gekocht, bis die Masse sich von der Pfanne loslöst. Immer fleißig rühren! Wenn die Masse verkühlt ist, sticht man mit einem Raffeelöffel die Klößchen ab. Will man sie süß haben, dann gibt man einen Löffel gestoßenen Zucker daran.

**5. Kartoffelklößchen.** Ein nußgroßes Stückchen Fett, 4—5 mittelgroße, kalte, gekochte und geriebene Kartoffeln, ein Ei, Salz, ein Raffeelöffel Mehl, Muskat und, wenn man es liebt, etwas in ganz kleine Würfel geschnittenen Speck. Das Fett wird heiß gemacht, die andern Sachen der Reihe nach hineingegeben und zu

einem glatten Teig verschafft, aus dem man die Klößchen formt, die 10 Minuten langsam gekocht werden müssen.

**6. Leberklößchen.** Diese mache ich immer, wenn ich als Beigabe zum Fleisch vom Metzger ein Stückchen Leber bekommen habe. Auch von Niere habe ich sie schon gemacht. In einem reichlich nußgroßen Stückchen Fett wird etwas kleingeschnittene Zwiebel gelb gedünstet. Darunter mengt man dann die gehackte Leber und ein in Wasser eingeweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrötchen. Außerdem mischt man darunter ein Ei, Muskat, einen guten Eßlöffel voll Mehl. Je nachdem man das Brot ausdrückt, braucht man etwas mehr oder weniger Mehl. Die abgestochenen Klößchen kocht man 5—10 Minuten in schwachem Salzwasser.

**7. Markklößchen.** 60—80 Gramm Rindermark, etwas weniger tut's auch, wird in Stückchen geschnitten, mit einem reichlich nußgroßen Stückchen Butter an eine warme Herdstelle gebracht und zu einer Masse verarbeitet. Dann kommt hinzu ein Ei, Salz, Muskat, etwa 2 Eßlöffel voll Reibbrot und bis zu einem Eßlöffel voll Mehl. Das wird alles zu einem glatten Teig verschafft, kleine Klößchen geformt und behutsam in nur siedendes Salzwasser gelegt. Sie dürfen nicht kochen, sonst zerfallen sie. Hier ist es sehr zu empfehlen, zuerst die Probe mit einem Klößchen zu machen und wenn nötig, noch etwas Reibbrot unterzumischen.

**8. Mehlklöße.** Ein Stückchen Butter, etwa halb so groß wie ein Ei, wird zu Sahne gerieben und vier Eßlöffel voll Mehl, ein Ei, Salz, Muskat und Milch gut daruntergeschafft. Dann werden die Klößchen abgestochen und 10 Minuten gekocht.

#### b) Suppenbrühen.

Fleischbrühe von 1 Pfund Fleisch. Das Fleisch muß frisch sein. Setze die abgewaschenen Knochen, Knorpel, und was man an Haut vom Fleisch abschneidet, mit etwa

1—2 Liter kalten Wassers ohne Salz aufs Feuer. Sobald es kocht, gibt man eine Handvoll Salz daran. Erst dann kommt das Fleisch hinzu, das man vorher tüchtig geklopft und ganz kurz abgewaschen hat. Sorge dafür, daß das Wasser schnell wieder kocht, gib dann das Suppengemüse hinzu und stelle den Topf auf die Seite, so daß das Wasser nur zieht, nicht sprudelt. Nur so wird man eine wohlschmeckende Brühe und zugleich eßbares, nicht allzu ausgekochtes Fleisch erzielen. Kochzeit 2 Stunden. Ich schäume die Fleischbrühe nicht ab, weil sie dadurch an Nährwert verliert.

Als Suppengemüse kann man verwenden: Zwiebel, Lauch, Spargel, Sellerie, gelbe Rübschen, Petersilie, Rosen- und Blumenkohl, Tomaten und auch grüne Bohnen. Man kann alles zusammen verwenden und auch weglassen, was man nicht hat oder nicht mag. Man nehme jedoch von allem nur wenig, damit nicht ein einzelner Geschmack zu stark hervortritt. Das Suppengemüse wird gut gewaschen, wenn nötig, geschält und in feine Streifen geschnitten.

Zum Sämigmachen der Fleischbrühe kann man bei 2 Liter Flüssigkeit etwa 3—4 Eßlöffel voll Reis, Sago oder Graupen mitkochen. Die Flüssigkeit kocht ein, deshalb habe ich hier reichlich angegeben. Sollte sie zu sehr einkochen, dann gieße man wenig heißes Wasser zu. Auch kann man kurz vor dem Anrichten zwei ziemlich große, geschälte und gewaschene rohe Kartoffeln auf dem Reibeisen hineinreiben und kurze Zeit aufkochen lassen. Dies schmeckt ganz besonders gut, wenn man nachher die Suppe mit einem Ei abrührt. Bei einer solchen Fleischbrühe sind Zusätze von Liebigs Fleischextrakt, Maggi und ähnlichen Dingen ganz unnötig. Die Kunst ist eben, auch ohne diese künstlichen Würzen, die sich im Laufe der Zeit recht teuer stellen, schmackhaft und gut zu kochen. Bei Fleischbrühe, die nur von Knochen hergestellt ist, die ich immer ohne Salz mit kaltem Wasser aufsetze, gebe ich öfters eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt oder Maggi

daran, wenn die Suppe durch andere Zutaten nicht schon kräftig genug geworden ist.

Genau wie Fleischbrühe kann jede Schinken-, Zungen- und Pöckelfleischbrühe verwendet werden, die aber auch für Kartoffel-, Erbsen-, Bohnensuppe usw. sehr gut verwendbar sind.

**Gemüsebrühe.** Alle Suppeneinlagen schmecken aber nicht nur in einer klaren Fleisch-, sondern auch in einer Gemüsebrühe sehr fein, die auf folgende Weise zubereitet wird: 2½ Liter kaltes Wasser wird mit allen möglichen Gemüsen, die man zur Verfügung hat, im ganzen 1—2 Pfund, aufs Feuer gesetzt. ½ Zwiebel, ein Lauchstengel, 2 Kartoffeln, einige Blätter Wirsing und Kraut, ein Stück Gurke, 2—3 gelbe Rüben, Rosen- und Blumenkohl, Selleriewurzel, Erbsen, Bohnen, Linsen, alles, auch Reste sind zu verwenden. Dies alles wird auf kleinem Feuer zwei Stunden gekocht und dann durch ein Sieb gegossen. Diese Brühe kann genau so behandelt werden wie Fleischbrühe. Man gibt jetzt Salz und eine beliebige Suppeneinlage hinein. Auch kann man eine mit Speck zubereitete, helle Mehlschwitze machen, diese in die Brühe gießen und alles eine Weile kochen lassen, bevor man etwa Klöße hineingibt.

Das im Sieb zurückgebliebene Gemüse wird am anderen Tage durchgetrieben, mit dem nötigen Wasser aufgesetzt, mit Kartoffeln etwas gedickt und mit einem Eßlöffel voll heißem, gebräuntem Speck abgeschmalzt. Dies gibt eine schöne Suppe.

### c) Suppentzepte.

Die mit \* bezeichneten Suppen eignen sich für Kranke.

**1. Bettelmannsuppe.** Hierzu kann man alle erdenklichen Gemüse-, Kartoffel-, Reis-, Brot-, Fleisch- und andere Reste verwenden. Alles zusammen wird in 1½ bis 2 Liter Wasser weich gekocht und durch ein Sieb ge-

trieben. Nun macht man von einem Löffel voll Fett oder gewürfeltem Speck, einer halben, feingefchnittenen Zwiebel eine dunkelbraune Schwiße, gießt diese an die Suppe und läßt sie noch eine Weile kochen. Sollte die Suppe nicht sämig genug werden, dann rühre man noch ein wenig Gries hinein, das Uebel ist dann nach zehn Minuten gehoben. Nach Geschmack salzen.

**2. Billige Suppe.** Diese wohlschmeckende, kräftige Suppe wird von Knödel-, Nudel-, Spätzle- und Makkaronibrühe gemacht. Man setzt die Brühe mit den Knödel- oder Nudelresten usw. aufs Feuer. Je mehr Reste darin herumschwimmen, um so besser. Man gieße soviel Wasser zu, bis man  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Flüssigkeit hat und gebe etwas Suppengemüse, wenn möglich auch Sellerie, dazu. Dies lasse man kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann röste man einen Eßlöffel voll gewürfelten Speck und eine halbe, feingefchnittene Zwiebel lichtbraun, gebe einen Eßlöffel Mehl dazu, lösche mit der Suppenbrühe ab und gieße es an die Suppe, die noch gut  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen kann. Ob der Eßlöffel Mehl groß oder klein sein soll, das richtet sich danach, wie dick die Suppenbrühe ist. Nach Geschmack salzen.

**3. Bohnensuppe.** Etwa 200 Gramm Bohnen, weiße, werden ausgelesen, gewaschen und über Nacht in 2 Liter Wasser eingeweicht. Am anderen Morgen setzt man die Bohnen mit dem Wasser zeitig aufs Feuer, denn man darf 2—3 Stunden rechnen, bis die Suppe gar gekocht ist. Wenn sie eine Stunde gekocht hat, gibt man 3—4 mittelgroße, geschälte, gewaschene und in kleine Stücke geschnittene Kartoffeln nebst einer Handvoll Salz hinzu. Man kann auch kalte, gekochte Kartoffeln dazu nehmen, doch werden diese vorher zerdrückt, oder noch besser auf dem Reibeisen gerieben. Diese können auch viel später hinzugegeben werden, weil sie nicht mehr weich zu kochen brauchen. Wer will, kann die Suppe durch ein Sieb treiben, nötig ist es aber nicht. Zuletzt gibt man dann

einen sehr großen Eßlöffel voll Fett oder ebensoviel ausgebratenen, gewürfelten Speck daran und läßt es noch einmal gut durchkochen. Gewöhnlich bildet Bohnensuppe das einzige Gericht. Dann nimmt man 400—500 Gramm Bohnen und stark 3 Liter Wasser. Dann wird auch das Fleisch in der Suppe mitgekocht und alle Zutat von Fett fällt fort. Man kann frisches und gesalzenes Schweinefleisch, durchwachsenen Speck oder ein Stück Schinken darin gar kochen. Bei gesalzenem Fleisch unterbleibt jedoch das Salzen, auch muß dieses gewässert werden. Aber auch jede Art frische oder geräucherte Wurst kann in den letzten 10 bis 20 Minuten in der Suppe gewärmt werden. Nur darf die Wurst nicht kochen, sondern nur ziehen. Auch Fleischklößchen schmecken in dieser Suppe sehr gut. Bei Wurst und Fleischklößen gibt man aber Fett und Salz an die Suppe. Eine Portion gerösteter Brotwürfel erhöht den Wohlgeschmack sehr.

4. **Brotsuppe** bereitet man aus übriggebliebenen Brotresten und Krusten zu. Auf 2 Liter Wasser rechnet man so viel Brot, wie man mit beiden Händen leicht halten kann. Es wird ganz weich gekocht und mit einem Eßlöffel voll gewürfeltem, braungebratenem Speck oder auch mit kleingeschnittener Zwiebel, die man in einem Eßlöffel voll Fett braun geröstet hat, abgeschmälzt. Man kann das weichgekochte Brot auch durchtreiben oder mit einem Schneebesen zerschlagen. Man rühre diese Suppe mit einem Ei ab, unbedingt nötig ist es aber nicht. Nach Geschmack salzen.

5. **Brotsuppe**, andere Art. Man nimmt etwa soviel Brot, wie man mit beiden Händen leicht halten kann, weißes und schwarzes, und kocht es in 2 Liter Flüssigkeit, halb Milch, halb Wasser, mit etwas Salz weich. Durchtreiben oder mit dem Besen schlagen. Man kann diese Suppe auch nach Geschmack mit Zucker süßen.

\* 6. **Einlaufsuppe**. Für 2 Liter Flüssigkeit nehme man 2 mittelgroße Eßlöffel voll Mehl und verquirle dies

mit 1—2 Eiern, Salz und etwas Wasser zu einem dünnflüssigen Teigchen, das sehr langsam in die kochende Suppenbrühe gerührt wird. Die Suppe darf dann nur noch einmal aufkochen und kann mit Schnittlauch angerichtet werden.

**7. Erbsensuppe** wird genau so gekocht wie Bohnensuppe, nur kann man hier etwas Suppengemüse begeben. Besonders fein schmeckt sie, wenn eine Sellerieknolle darin weich gekocht wird, die man nachher in kleine Stücke zertheilt. Auch gebe man eine Portion gerösteter Brotwürfel mit auf den Tisch.

**8. Flädlesuppe.** In 4—5 Eßlöffel voll Mehl schlage man 1—2 Eier und verarbeite dies mit einer Prise Salz und wenig Milch zu einem festen Teig. Erst wenn dieser schön glatt ist, gebe man nach und nach soviel kalte Milch oder auch halb Milch, halb Wasser daran, bis man einen dünnflüssigen Teig hat. Von diesem backt man mit etwas Fett in einer Pfanne dünne Pfann- oder Eierkuchen, die man warm zusammenrollt und in Streifen schneidet, etwa so breit wie Gemüsenudeln. Die so entstandenen Flädle gibt man in  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter heiße Fleischbrühe, läßt sie nur einmal aufkochen und richtet die Suppe mit Schnittlauch oder Muskat an.

Eine sehr gute Flädlesuppe kann man auch von kalten, übriggebliebenen Pfannkuchen machen, die man sonst nicht mehr gut verwerten kann. Dann schneidet man die Pfannkuchen aber in so dünne Streifen wie nur möglich. Je dünner sie sind, desto feiner schmeckt die Suppe. Man läßt diese Flädle dann 5 Minuten kochen.

Auch muß es nicht unbedingt Fleischbrühe sein für diese beiden Suppen. Wasser mit einem Zusatz von Fett und mit einer hellen Mehlschwitze tut's auch, ebenso Gemüsebrühe.

**9. Gemüse- oder Franzosensuppe.** 3—4 große Hände voll verschiedener Gemüse und 2—3 Kartoffeln werden gepuht, gewaschen, in Streifen und Würfel geschnitten,

gesalzen und in einem Eßlöffel voll Butter oder Schmalz ziemlich braun geröstet. Dann gießt man die Suppenbrühe daran, läßt die Gemüse eine gute Stunde ganz weich kochen und richtet sie über geröstete Brotwürfel an. Man kann die Gemüse auch einfach nur in 2—2½ Liter Fleischbrühe weich kochen lassen. Hat man keine Fleischbrühe, dann läßt man die Gemüse in 2—2½ Liter Wasser garkochen, macht von einem großen Eßlöffel Mehl und einem Eßlöffel Fett eine helle Mehlschwitze und gießt sie an die Suppe; läßt sie aber noch ein Weilchen mitkochen. Sie kann auch durch ein Sieb getrieben werden. Man kann diese Suppe auch als einziges Gericht mit Wurst oder Fleischklößen auf den Tisch geben. Nur muß man dann 3—3½ Liter Flüssigkeit und etwas mehr Gemüse nehmen.

**10. Geriebene Gerstensuppe.** 1—2 Eier werden mit einer Prise Salz und 2 Eßlöffel voll Mehl zu einem glatten Teig verschafft. Dann knetet man noch so viel Mehl darunter, daß man einen trockenen Klumpen Teig erhält, den man auf dem Reibeisen reiben kann. Sollte er während des Reibens wieder feucht werden, dann schaffe man etwas Mehl darunter. Den geriebenen Teig läßt man ½ Stunde trocknen und streut ihn in die kochende Suppenbrühe oder auch in Milch. Nach fünf Minuten richtet man die Suppe mit etwas Muskat an

**\* 11. Gersten- oder Graupensuppe.** 4—5 Eßlöffel voll Graupen, die man gewaschen hat, stellt man mit einem Eßlöffel voll Fett und einer Handvoll Salz aufs Feuer und bringt sie unter stetem Rühren zum Kochen. Dann gibt man langsam, nach und nach, 1½—2 Liter heißes Wasser daran. Je mehr man in der Suppe rührt, desto mehr Schleim gibt es. Man kann die Suppe durch ein Haarsieb treiben und mit einem Ei abrühren, besonders für Kranke. Kochzeit 2—3 Stunden. Sie kann nicht zu lange kochen.

\* 12. **Grießsuppe**, einfache. In  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter kochendes Wasser werden 4 Eßlöffel voll Grieß sehr langsam und unter beständigem Rühren eingerührt. Kochzeit nur  $\frac{1}{4}$  Stunde. Man gibt dann das nötige Salz und einen Eßlöffel Fett daran. Man rühre die Suppe mit einem Ei ab. Besonders gut schmeckt übriggebliebenes Bratenfett daran.

Man kann den Grieß auch einfach nur in Fleischbrühe aufkochen.

**Grießsuppe**, geröstete, wird gekocht wie gebrannte Mehlsuppe. Nur gibt man keinen Essig daran.

13. **Grünkerensuppe**. Ich nehme immer gemahlene Grünkerne. 4—5 Eßlöffel Grünkerne werden mit einer kleinen Handvoll Salz und  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Wasser offen etwa 1 Stunde gekocht. Durch die Zutat von einem großen Löffel voll Fett, etwas Bratenfett, ganz besonders aber durch einen Eßlöffel voll ausgebratenen Speck bekommt man eine vorzügliche, kräftige Suppe. Auch geröstete Brotwürfel schmecken sehr gut daran. Man kann die Grünkerne auch einfach nur in Fleischbrühe gar kochen. Doch gibt das erste Rezept eine so schmackhafte Suppe, daß man die Fleischbrühe besser zu einer anderen verwendet. Die obige Grünkerensuppe kann auch als einziges Gericht verwendet werden, wenn man sie mit Fleischklößen auf den Tisch gibt oder in der letzten Viertelstunde Wurst darin wärmt. Nur muß man dann etwas mehr kochen.

\* 14. **Hafersuppe**. Man nimmt dazu am besten die bekannten Hafersloden, und zwar etwa 4—5 Eßlöffel voll. Sie werden mit etwa 2 Liter kaltem Wasser und einer Handvoll Salz aufs Feuer gesetzt. Wenn sie kochen, werden sie beiseite geschoben und hie und da umgerührt, damit sie nicht anbrennen. Dies ist die einfache, englische, sehr schmackhafte Art. Kochzeit eine Stunde. Man kann auch einen Eßlöffel voll Fett hinzugeben, nötig ist es aber nicht.

Man kann aber auch  $\frac{2}{3}$  Wasser und  $\frac{1}{3}$  Milch nehmen zum Kochen. Dann fügt man gewöhnlich auch einige Eßlöffel voll Zucker hinzu, je nachdem man die Suppe mehr oder weniger süß zu haben wünscht. Auch können die Haferflocken einfach in Fleischbrühe aufgekocht werden.

\* 15. **Hühnersuppe.** Ein altes Huhn wird ein bis zwei Tage, bevor es gekocht werden soll, geschlachtet und vorgerichtet. Um den allzu strengen Hühnergeschmack zu vermeiden, lege man das Huhn ein Weilchen in kaltes Wasser. Ich tue das immer, bevor ich Feuer mache.

Ich setze das Huhn in einem großen Topf mit etwa 3 Liter kaltem Wasser, einer Handvoll Salz und einem tüchtigen Stuch Butter aufs Feuer, decke gut zu und lasse das Huhn drei Stunden langsam und schwach kochen. Als Suppengemüse verwende ich nur ein wenig Petersilienwurzel. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gebe ich selbstgemachte Nudeln (man kann auch gekaufte nehmen) in die Brühe und richte dann die Suppe mit etwas Muskat an. Für 2 Liter Brühe nehme man drei Hände voll Nudeln. Die Hühnerleber wird nur 3 Minuten gekocht, ganz fein geschnitten und in der Suppe verrührt. Das Huhn wird gleichzeitig mit der Suppe aufgetragen und mit gekochten Kartoffeln in der Suppe gegessen. Dies ist aber dann das einzige Gericht, das auf den Tisch kommt. Genau so wie Nudeln kann man auch 4—5 Eßlöffel Reis in der Brühe weichkochen.

Liebt man die Hühnersuppe sämig, was ihr nach meiner Meinung den feinen Hühnergeschmack etwas nimmt, dann mache man eine helle Mehlschwitze, gieße sie in die Brühe und rühre die Suppe beim Anrichten mit einem Ei ab.

Wir tun das immer erst am zweiten Tag, wenn Suppe übriggeblieben ist. Ich tue es aber nur, um die Suppe damit zu längen.

Man kann die Hühnersuppe auch ohne Fleisch essen und das Huhn zu irgendeinem anderen Gericht, z. B. zu Huhn mit Reis verwenden.

**16. Kartoffelsuppe** von rohen Kartoffeln. Etwa 2 Pfund, das sind 8—10 Stück, mittelgroße Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und mit einer Handvoll Salz und etwas Suppengemüse mit 2 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und solange gekocht, bis die Kartoffeln vollständig zerfallen. Nun muß die Suppe tüchtig gerührt oder auch durch ein Sieb gerieben werden. Jetzt werden entweder reichlich zwei Eßlöffel gewürfelter Speck ausgebraten, oder man röstet eine halbe, klein geschnittene Zwiebel in zwei Löffel Fett dunkelgelb und gießt dies heiß in die Suppe, die man jetzt noch kurze Zeit kochen läßt. Köstlich schmeckt es, wenn man eine Sellerieknolle in der Suppe weicht und nachher in kleine Stücke zerteilt. Auch hier kann man als einziges Gericht das Fleisch in der Suppe kochen. Man nimmt dann reichlich 3 Liter Wasser und 3 Pfund Kartoffeln. Man setzt dann das kochende Wasser, Kartoffeln und Fleisch gleichzeitig auf und gibt keinerlei Fett mehr daran. Stark gesalzenes Fleisch muß vorher 1—2 Stunden gewässert werden.

**17. Kartoffelsuppe** von übriggebliebenen Kartoffeln. Hier werden die Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben und ins kochende Wasser gegeben. Sonst richtet sich hier die Zubereitung genau nach Nr. 16, doch kann man auch alles Suppengemüse weglassen und einfach nur mit Speck oder Zwiebeln abschmälzen. Hierzu kann man auch übriggebliebenen Kartoffelbrei verwenden. Auch diese Suppe kann man als einziges Gericht verwenden, d. h. man kann das Fleisch in der Suppe kochen und essen. (Siehe auch Nr. 16.)

**18. Linsensuppe** wird genau so gekocht wie Bohnensuppe.

**19. Milchsuppe, einfache.** Von einem Laib Schwarzbrot schneide man einen Suppenteller voll dünne Scheibchen in eine Schüssel. Dann gieße man  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter kochende Milch daran und salze nach Geschmack.

Man kann dieselbe Suppe auch mit Weißbrotschnittchen machen.

\* **20. Milchsuppe mit Mehl.** 3–4 Eßlöffel Mehl werden mit Wasser zu einem dünnen Teigchen angerührt. Unterdessen bringt man  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Milch zum Kochen und gießt unter beständigem Rühren das Teigchen hinein. Salz nicht vergessen! Man lasse die Suppe schön sämig kochen, was etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde dauert. Man kann sie auch mit Zucker süßen. Statt des Mehls kann man auch 3–4 Eßlöffel voll Gries langsam in die kochende Milch rühren und sämig kochen lassen. Auch Reis oder Graupen können statt des Mehls verwendet werden, doch brauchen diese 1– $1\frac{1}{2}$  Stunden, um weich zu werden.

**21. Mehlsuppe, gebrannte.** 4–5 Eßlöffel Mehl röstet man in einem Eßlöffel voll Fett braun; doch lasse man es nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter. Diese Einbrenne wird dann mit  $1\frac{1}{2}$ –2 Liter Wasser abgelöscht, gesalzen und etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam, aber gut durchgekocht. Viele, besonders Männer, lieben etwas Weinessig in dieser Suppe.

**22. Nudelsuppe.** In 2 Liter Suppenbrühe koche man drei große Hände voll Nudeln 15 bis 20 Minuten gar.

**23. Pommerische Suppe** kommt als einziges Gericht auf den Tisch. 1 Pfund Rindfleisch wird mit etwas Suppengrün und einer Handvoll Salz in 2 Liter kochendes Wasser gelegt. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde gibt man noch etwa 5–6 Eßlöffel Reis dazu und läßt alles langsam noch ungefähr 1 Stunde kochen, bis alles schön weich ist. Daneben kocht man Kartoffeln in der Schale und bringt

diese gleichzeitig zu Tisch. Das Fleisch wird dann im Suppenteller klein geschnitten, 1—2 Kartoffeln mit der Gabel zerdrückt und die Reissuppe darüber eingefüllt. Viele lieben diese Suppe recht dick. Wem sie zu dick sein sollte, der kann sie mit Wasser etwas verdünnen.

\* **24. Rahmsuppe.** Trockenes Brot, etwas weniger, als man mit beiden Händen leicht halten kann, koche man in  $1\frac{1}{2}$  Liter schwachem Salzwasser weich und zerühre es gleichmäßig. 2—3 Löffel voll saure Sahne werden mit einem Ei oder Eigelb in der Suppenschüssel tüchtig zerklöpft, und die kochende Suppe wird unter starkem Rühren langsam dazugeschüttet.

**25. Reissuppe ohne Fleischbrühe.** 4—5 Eßlöffel voll Reis werden in kaltem Wasser gewaschen und in 2 Liter Wasser gar gekocht. Die erste Viertelstunde lasse man ihn tüchtig kochen, dann aber stelle man ihn zur Seite, so daß er nur zieht. So wird er nach 1 Stunde weich sein und niemals anbrennen. Von einem gestrichenen Eßlöffel Mehl und einem guten Eßlöffel Butter oder Fett mache man nun eine helle Schwiße, gieße sie an die Suppe und lasse diese noch einmal gut durchkochen. Diese Suppe wird dann mit einem Ei abgerührt. Salz nicht vergessen!

Ebenso kann man eine Gries-, Gersten- und Nudelsuppe ohne Fleischbrühe machen. Die Nudeln brauchen jedoch nur  $\frac{1}{4}$  Stunde zu kochen. Man reibt ein wenig Muskat über diese Suppen, bevor man sie zu Tisch bringt. Auch Schnittlauch schmeckt gut daran.

**26. Tomatensuppe.** In einem Eßlöffel voll Fett dünstet man eine kleingeschnittene, halbe Zwiebel weich, nicht gelb, gibt 2 gute Eßlöffel voll Mehl hinzu, löst mit  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Wasser ab und kocht darin zerrissene, nicht zerschnittene Tomaten weich. Die Suppe muß gut abgeschmeckt werden, denn Tomaten brauchen viel Salz. Man kann das Mehl auch weglassen und nach dem Ablöschen die Suppe mit Reis oder Gries sämig kochen.

Sehr viel feiner schmeckt die Suppe, wenn sie durch ein Sieb getrieben und mit einem Ei abgerührt wird.

**27. Weck- oder Semmelsuppe.** 3 Wecke werden in Milch oder auch in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in einem Eßlöffel Fett mit etwas Zwiebel durchgedämpft. Dann füllt man das Weichwasser oder die Weichmilch auf, rührt tüchtig und läßt die Suppe gut durchkochen. Salz nicht vergessen. Man rührt sie mit einem Ei ab.

**28. Wurstsuppe.** Hier richtet man sich mit den Einlagen nach der Dicke der Wurstsuppe. Manchmal braucht man mehr, manchmal weniger. Einfache Art. Man schneidet einen Suppenteller Brotwürfel oder dünne Scheibchen und gießt 2½ Liter Wurstsuppe kochend darüber. Wenn das Brot zuvor in Fett geröstet wird, schmeckt die Suppe noch besser. Wenn die Wurstbrühe zu fett ist, nimmt man vorher etwas Fett ab.

**Zweite Art.** Man reibt gekochte Kartoffeln oder schneidet rohe, geschälte, gewaschene und in Würfel geschnittene Kartoffeln in die kochende Brühe und läßt sie sämig kochen. Geröstete Brotwürfel schmecken gut dazu.

**Dritte Art.** Man kann auch 3—4 Eßlöffel voll Griesmehl langsam in 1½—2 Liter kochende Brühe rühren und sämig kochen lassen.

**Vierte Art.** Auch 3—4 Eßlöffel voll gemahlene Grünkern in 1½—2 Liter Brühe weich gekocht, schmeckt sehr gut, namentlich, wenn Brotwürfel dazu gereicht werden.

So kann man nach dem Schlachten, wenn die Suppe schnell verwendet werden soll, ganz verschiedene Suppen auf den Tisch bringen, trotzdem sie alle von Wurstsuppe gemacht sind. Dadurch ist man sie sich weniger leid.

**29. Zwiebelsuppe.** 2 große, kleingeschnittene Zwiebeln werden in einem großen Eßlöffel Fett gedämpft, mit 2 guten Eßlöffeln voll Mehl verrührt, mit 1½ bis

2 Liter Wasser abgelöscht und etwa eine Stunde gekocht. Die Zwiebeln dürfen aber nicht gelb werden. Vor dem Anrichten gibt man eine Handvoll Brotwürfel hinein, die besonders gut schmecken, wenn sie geröstet sind. Nötig ist dies jedoch nicht. Salz nicht vergessen!

#### d) Süße Suppen.

Man zuckere nicht zu viel, weil sonst der Appetit für die nachfolgenden Speisen vergeht.

**1. Biersuppe.**  $\frac{3}{4}$  Liter Bier und  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser werden mit einer Handvoll gewaschener Korinthen und Rosinen und einer Prise Salz etwa 5 Minuten gekocht. Währenddessen macht man von 2 Eßlöffeln Mehl (kein Kartoffelmehl!) ein Mehlteigchen und gießt dieses langsam unter beständigem Rühren in die Suppe. Nach kurzer Zeit ist sie sämig gekocht, wird nach Geschmack gezuckert und angerichtet, was auf folgende Weise geschieht: In der Suppenschüssel schlägt man 1—2 Eiweiß zu einem ganz steifen Schnee, rührt das Eigelb darunter und gießt dann langsam die Suppe in die Schüssel. Die Hauptsache ist dabei das Rühren, damit erstens das Ei nicht gerinne, und zweitens, damit der Eierschaum ganz mit der Flüssigkeit vermischt werde.

**2. Brotsuppe.** Alle möglichen Brotreste, so viel, wie man mit beiden Händen leicht halten kann, je schwärzer, desto besser, werden mit einer Handvoll Korinthen in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser gekocht und glatt gerührt. Man kann die Suppe auch mit dem Schneebesen glatt schlagen. Nun gibt man wenig Salz und 1—2 Glas Wein daran und zuckert nach Geschmack.

Will man keinen Wein verwenden, dann kann man eine gute Suppe auch mit Essig zubereiten. Es kommt hier aber sehr auf die Schärfe des Essigs an. Manchmal genügt ein Kaffeelöffel voll, manchmal muß man einen Eßlöffel voll nehmen. Also langsam mischen und sorgfältig abschmecken!

Eine vorzügliche Suppe kann man herstellen, wenn man Reste von Eingemachtem statt des Essigs hinzugebt. Man kann nehmen, was man gerade hat, auch mehrere Reste, alles durcheinander. Auch nur die Brühe von Essigpflaumen, Kürbis usw. Aber auch hier muß gezuckert werden.

**3. Buttermilchsuppe.** Eine tüchtige Handvoll getrockneter Zwetschen oder Pflaumen wird gewaschen und in einem halben Liter Wasser weichgekocht. Am besten weicht man sie über Nacht ein und setzt sie dann mit dem Weichwasser aufs Feuer. Dann rührt man einen Eßlöffel voll Mehl mit 1—1½ Liter Buttermilch an, gibt 3—4 Eßlöffel voll Reibbrot hinzu, mischt alles unter die Pflaumenbrühe und läßt die Suppe unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Nun gibt man eine Prise Salz und nach Geschmack Zucker hinzu. Statt der Zwetschen kann man auch Rosinen nehmen, man braucht dann aber 1½—2 Liter Buttermilch. Die Rosinen werden nur gewaschen und in der Suppe gekocht.

**4. Griesuppe, süße.** Etwa 4 Eßlöffel Gries werden unter beständigem Rühren langsam in 1½—2 Liter kochende Milch gestreut. Man kann auch halb Wasser, halb Milch nehmen, doch rührt man dann die Suppe mit einem Ei ab. Nun wird gesalzen, nach Geschmack gezuckert und etwa 10 Minuten gekocht.

**5. Milchsuppe.** Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit wenig Wasser zu einem Teigchen verarbeitet. Unterdessen bringt man 1½—2 Liter süße Milch zum Kochen, gibt eine kleine Handvoll Salz und Zucker nach Geschmack darunter und läßt das Teigchen hineinfließen. Wenn die Suppe etwas sämig gekocht ist, richtet man sie auf folgende Weise an. Das Eiweiß von 1 bis 2 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit dem Eigelb gut vermischt. Unter tüchtigem Rühren wird nun die Suppe hinzugegossen.

Diese Suppe kann warm und kalt gegessen werden und schmeckt in der Sommerhitze ganz besonders erfrischend und gut.

**6. Weinsuppe** wird zubereitet wie Bieruppe.

e) **Obstsuppen.**

**1. Apfelsuppe.** 3—4 Eßlöffel voll Reis, den man gewaschen hat, werden mit 2 Prisen Salz und einem Suppenteller voll geschälter und in Stückchen geschnittener Apfel in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser gargekocht. Dann gibt man den nötigen Zucker, etwa 3 Eßlöffel voll, und wer es liebt, ein Stückchen Zimt daran und läßt die Suppe noch etwas kochen. Sie kann durch ein Sieb getrieben und warm und kalt gegessen werden.

**2. Heidelbeer- oder Blaubeersuppe.** Man wasche reichlich eine Obertasse voll Beeren rasch ab, lasse sie abtropfen und gebe sie in  $1\frac{1}{2}$  Liter süße, kalte Milch, die man nach Geschmack zuckert. Eine köstliche Erfrischung bei heißem Wetter!

**3. Kirchsuppe.**  $1\frac{1}{2}$  Pfund rote oder schwarze Kirschen werden gewaschen, entsteint oder auch nicht, und mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, einem kleinen Stückchen Zimt und einigen Eßlöffeln voll Zucker aufs Feuer gebracht und weich gekocht. Wegen des Zuckers schmecke man sorgfältig ab. Wenn die Kirschen weich sind, gebe man einen guten Eßlöffel voll Mehl, das man mit Wasser zu einem dünnen Teigchen verrührt hat, unter beständigem Rühren hinzu, lasse die Suppe noch ein wenig kochen, damit sie etwas sämig wird, und richte sie über geröstete Brotwürfel an. Man gebe diese Suppe verköhlt, wenn es sehr heiß ist, kalt auf den Tisch. Statt der Brotwürfel kann man auch Grießklößchen machen. Im Winter macht man diese Suppe von getrockneten Kirschen, doch müssen diese am Abend vorher in Wasser eingeweicht werden.

**4. Pflaumensuppe.** Ein Teller voll frischer Pflaumen oder Zwetschen wird gewaschen, entsteint, mit einer

Handvoll Brot und einem Stückchen Zimt in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser weichgekocht, sämig verrührt und mit dem nötigen Zucker noch einmal aufgekocht. Griechlößchen schmecken gut in dieser Suppe.

Ganz auf dieselbe Weise kann man Suppe von getrockneten Pflaumen kochen. Nur muß man diese über Nacht einweichen und im Weichwasser kochen.

### f) Kaltschalen.

**1. Bierkaltschale.** Eine Handvoll Korinthen wird gewaschen, weich gekocht und mit kaltem Wasser übergossen. Wenn sie kalt sind, gibt man sie in eine Terrine zusammen mit einer Handvoll Reibbrot, einem Stückchen Zimt und einigen Zitronenscheiben. Darüber gießt man dann 1 Liter Bier und  $\frac{1}{2}$  Liter frisches, recht kaltes Wasser und zuckert nach Geschmack. Die Kaltschale sollte  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde an einem kühlen Orte stehen, womöglich in kaltem Wasser, bevor sie getrunken wird.

**2. Milchkaltschale.** 1 guter Eßlöffel voll Stärke wird mit wenig Wasser angerührt und langsam unter beständigem Rühren in  $1\frac{1}{2}$  Liter süße, kochende Milch gegossen, die man mit einem Stückchen Vanille gut aufkochen läßt, bis sie etwas sämig geworden ist. Beim Anrichten gibt man eine Prise Salz daran und zuckert nach Geschmack.

Man kann beim Anrichten auch ein Eidotter daran rühren, das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die heiße Milch mengen. Kalt getrunken oder mit dem Löffel gegessen ist sie sehr erfrischend. Vanille kann auch wegbleiben.

**3. Prinzessinnenmilch.** 2 Liter saure Milch, mit oder ohne Sahne, schlägt man mit dem Schneeschläger recht schaumig und gibt nach Geschmack Zucker und einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Zimt darunter. Ein sehr erfrischendes Getränk!

**4. Weinkaltschale** wird genau so zubereitet wie Bierkaltschale, nur nimmt man hier halb Wein, halb Wasser.

## 2. Fleischspeisen.

### a) Rezepte für frisches Fleisch.

**1. Beessteak.**  $\frac{3}{4}$  Pfund gehacktes Rindfleisch, ein Stückchen ganz fein geschnittenen Speck,  $1\frac{1}{2}$ —2 trockene Semmel, die man in Wasser eingeweicht und wieder gut ausgedrückt hat, zwei gute Prisen Salz, eine Prise Pfeffer, ein Stückchen feingehackte Zwiebel und ein Eßlöffel voll Wasser wird gut durcheinandergemengt. Aus der entstandenen Masse formt man dann acht plattgedrückte Klöße, die am besten 1—2 Stunden an einem kühlen Orte stehen, bevor sie gebraten werden.

Will man die Klöße braten, dann läßt man einen Eßlöffel voll Fett in einer offenen Pfanne heiß werden, legt die Klöße hinein und bratet sie auf beiden Seiten recht schön dunkelbraun. In das Fett streut man einen Kaffeelöffel voll Mehl, läßt es braun werden, gießt 5 bis 6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt die Tunke gut aufkochen und gießt sie dann über die Beessteaks.

Daselbe Gericht schmeckt auch sehr gut, wenn es von Schweinefleisch zubereitet wird. Dann läßt man den Speck fort. Beilagen: Kartoffeln, Gemüse und Salate.

**2. Bratwurst.** Je nach der Größe der Würste rechnet man 1—2 Stück für die Person. Man macht einen guten Stich Butter oder anderes Fett in offener Pfanne heiß und legt die Wurst behutsam hinein. Dann stellt man sie zur Seite und läßt sie 5 Minuten langsam braten. Nun kann sie stärkeres Feuer vertragen, auf dem man sie schön braun schmort. Jetzt kann sie in 8—10 Minuten auch auf der andern Seite dunkel gebraten und dann angerichtet werden. Zur Tunke gibt man einen Kaffeelöffel voll Mehl in die Pfanne, läßt es braun werden, gießt 5—6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt die Tunke gut aufkochen und richtet sie an. Wenn man die Wurst vor dem Braten 5 Minuten in heißes, jedoch nicht

kochendes Wasser legt, plagt sie weniger. Sie plagt aber auch nicht, wenn man sie langsam erwärmt beim Braten.  
B e i l a g e n: Gemüse, Kartoffeln und Salate.

**3. Fleischklöße.**  $\frac{3}{4}$  Pfund Schweinefleisch oder halb Kind- halb Schweinefleisch (man kann auch beliebige Reste darunter nehmen) werden ganz fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. 2 Semmel werden in Wasser geweicht, sehr gut ausgedrückt und mit dem Fleisch, einem Stückchen klein geschnittener Zwiebel, zwei Prisen Salz, einer Prise Pfeffer und einem Ei zu einem gleichmäßigen Teige verschafft, aus welchem man beliebig große Klöße formt. Sollte der Teig, weil er zu naß ist, sich nicht gut formen lassen, dann gebe man etwas Reibbrot darunter. Nun läßt man einen Eßlöffel gewürfelten Speck und ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel dunkelbraun schmoren, gibt einen sehr großen Eßlöffel Mehl hinein, röstet dieses ebenfalls dunkelbraun und löscht langsam mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser ab. Diese Tunke läßt man mit vier Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, einer Nelke, zwei Prisen Salz, einer halben Zwiebel und den Klößen langsam kochen. Doch probiere man zuerst einen einzelnen Kloß, ob er schön zusammenhält. Man lasse sie, je nach Größe, bis zu einer Stunde kochen. B e i l a g e n: Kartoffeln, Nudeln, Spätzle mit und ohne Salat, auch Kartoffelsalat schmeckt gut dazu.

**4. Frikassiertes Kalbfleisch.** Dazu nehme ich immer Bruststück,  $\frac{5}{4}$  Pfund. Einen Eßlöffel voll Fett (keinen Speck) läßt man zergehen, rührt für jede Person einen Kaffeelöffel Mehl hinein und gießt dann langsam  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser daran. Wenn alles kocht, gibt man das gewaschene, in Stücke zerteilte Fleisch mit einer halben Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 2 Prisen Salz und einer Nelke hinein und läßt es langsam kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, was eine schwache Stunde dauern wird. Man gibt dazu: Nudeln, Spätzle und Kartoffeln.

**5. Gefüllte Kalbsbrust.** Man lasse sich vom Metzger  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Kalbsbrust, die man sehr schön auch am andern Tag kalt verwenden kann, zum Füllen herrichten. Die Knochen lasse man herausnehmen. In die Höhlung gebe man folgendes Füllsel: 3—4 trockene Milchbrötchen weicht man in Wasser ein, drückt sie aus und dämpft sie mit einer kleingeschnittenen Zwiebel, einer Handvoll kleingeschnittener Petersilie und einer guten Prise Salz in einem Eßlöffel voll Fett, am besten Butter, so lange, bis sich die Masse vom Topfe loslöst. Wenn sie etwas erkaltet ist, rührt man 1—2 Eier tüchtig darunter. Man kann auch das Eiweiß zu Schnee schlagen. Wenn dies geschehen ist, näht man die Oeffnung mit recht starkem Garn, ich nehme immer Häfelgarn, zu. Im Bratentopf lasse man nun eine Portion gewürfelten Speck ausbraten, etwa einen großen Eßlöffel voll, oder man nehme halb Speck, halb Fett, gebe den Braten hinein und begieße ihn mit dem heißen Fett so lange, bis er dunkelbraun ist oben. Es ist nicht zu raten, den Braten umzudrehen, weil das Füllsel leicht herausfließt. Erst wenn er überall recht schön braun ist, gebe man immer wieder etwas kochendes Wasser daran, damit er nicht anbrennt. Gefüllte Kalbsbrust muß 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden braten. Zuletzt rührt man ein Mehlsteigchen von einem großen Kaffeelöffel voll Mehl und Milch oder Wasser an, gibt es in die Tunke, läßt diese gut aufkochen, gießt etwas Wasser daran und läßt es schön sämig kochen.

Die gefüllte Kalbsbrust wird deshalb gern im heißen Bratofen gemacht, weil man sie nicht umwenden soll. Wenn man aber fleißig begießt, geht es auch auf der Herdplatte.

Es werden Salate, Kartoffeln und besonders junge Gemüse dazu gereicht.

**6. Gekochtes Rind- oder Schweinefleisch,** siehe Seite 15. Da es in bürgerlichen Familien eigentlich immer wichtig ist, daß auch das Rindfleisch nach dem

Kochen noch genießbar ist, habe ich die Anweisung hierfür schon bei der Suppenbrühe gegeben.

Beilagen: Kartoffeln, Gemüse, Salate, süßes und saures Eingemachtes, Meerrettich usw.

**7. Gulajsch.** 1 Pfund Rindfleisch oder Schweinefleisch wird gewaschen, in Würfel geschnitten und mit einer halben, klein geschnittenen Zwiebel in einem starken Eßlöffel voll heißem Fett oder besser ausgebratenem, gewürfeltem Speck schön braun geschmort. Eine kleine Handvoll Salz und eine Prise Pfeffer gebe man gleich daran.

Nun streut man einen sehr großen Eßlöffel voll Mehl darüber, der auch dunkelbraun werden muß. Dann gießt man stark  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser an das Fleisch und lasse es  $\frac{3}{4}$  Stunden mit einer halben Zwiebel und einem Lorbeerblatt zugedeckt schmoren.

Beilagen: Kartoffeln und Salate, Nudeln, Klöße und Spätzle.

**8. Hackbraten.** Dieser wird am besten am Abend vorher gemacht, damit das Fleisch sich setzen kann. Er fällt dann weniger leicht auseinander und läßt sich besser in schöne Scheiben schneiden.

Am schmackhaftesten wird der Braten, wenn man etwa zwei Teile Schweine- und einen Teil Rindfleisch nimmt, welches man fein hackt oder durch die Fleischmaschine treibt. Ich kaufe gewöhnlich 300 Gramm Schweine- und 200 Gramm Rindfleisch. Zwei Semmel, die ich in Wasser einweiche und wieder gut ausdrücke, lasse ich immer gleich mit durch die Maschine gehen, weil sich das Brot so leichter verteilt. Nun mischt man recht gut durcheinander: Fleisch, Semmel, eine kleine Handvoll Salz, zwei Eier, eine Prise Pfeffer, ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel und einen Eßlöffel voll Wasser. Ist dies geschehen, dann formt man aus der Masse einen länglichrunden Laib, macht die rechte

Hand oder besser die Kelle in kaltem Wasser naß und streicht ihn recht schön glatt.

Nun werden zwei Eßlöffel voll Fett mit einer Zwiebel dunkelbraun geschmort, der Braten wird hineingelegt und tüchtig begossen. Dabei muß man öfter rütteln, damit der Braten nicht ansitzt, sonst reißt leicht die Kruste ab. Ein richtig zubereiteter Hackbraten läßt sich auch umdrehen, nur muß man vorsichtig dabei sein. Ich nehme immer zwei Gegenstände dazu, nämlich den Bratenlöffel, mit dem ich den Braten begieße und einen ziemlich breiten Kartoffelwender. Damit geht es sehr gut. Man behandelt ihn dann wie jeden anderen Braten.

Beilagen: Gemüse, Kartoffeln, Salate und Kompott.

**9. Hammelbraten** wird zubereitet wie Schweinebraten.

**10. Heringsklops.** Man setze  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser zum Kochen der Klöße auf. Ein Hering, der über Nacht gewässert wurde, wird von den Gräten befreit und fein gewiegt. Zwei alte Semmeln weiche man in kaltem Wasser ein und drücke sie gut aus. 200 Gramm Rindfleisch und 100 Gramm Schweinefleisch werden ebenfalls fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. In diesen Fleischteig gibt man den Hering, die ausgedrückten Semmeln, eine halbe, kleingeschnittene Zwiebel, eine kleine Handvoll Salz, eine Prise Pfeffer und ein Ei. Dies alles wird tüchtig verarbeitet. Dann formt man runde Klöße.

Wenn das Wasser kocht, gibt man 2 Eßlöffel Essig und etwas Salz hinein und läßt darin die Klöße eine gute Viertelstunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, zerquirt 2 Eßlöffel Mehl mit Wasser zu einem dünnen Teigchen und gießt dieses in das Essigwasser, das man unter öfterem Umrühren aufkochen läßt. Wenn die Tunke schön sämig ist, legt man die Klöße wieder hinein,

**11. Kalbsbraten** wird zubereitet wie Rinderbraten.

**12. Kalbschnitzel.** Das ist immer ein teures Essen, weil die Fleischfaser quer durchschnitten sein muß, wenn die Schnitzel saftig werden sollen, und dazu braucht man Schlegel oder doch Deckel, kurz ein Stück Fleisch, das als Braten viel weiter reichen würde.

Man klopft die Schnitzel, salzt und pfeffert sie ein wenig auf beiden Seiten. Dann zerklopft man ein Ei mit einem Eßlöffel Wasser recht tüchtig in einem Teller. Neben diesen Teller stellt man einen anderen mit Reibbrot. Ein Schnitzel wird nach dem andern zuerst im Ei und dann im Reibbrot gut umgewendet, so daß es überall zuerst mit Ei und dann mit Brot bedeckt ist.

Nun legt man die Schnitzel eng nebeneinander in eine offene Pfanne, in der man vorher einen Eßlöffel Fett heiß gemacht hat. Nach sechs Minuten wende man sie um, nach 12—15 Minuten sind sie fertig. Man träufle das Fett auf die Schnitzel.

Es schmecken dazu: Salate, Kartoffeln und besonders junge Gemüse.

**13. Leber, jaure.** 1 Pfund Leber wird gewaschen, enthäutet und in feine Streifen geschnitten. In einer Kasserolle läßt man einen Eßlöffel Fett zergehen und dämpft darin ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel. Jetzt gibt man die Leber hinein, dreht sie 5 Minuten lang sorgfältig um und streut einen Eßlöffel voll Mehl und wenig Pfeffer darüber. Es muß alles 5 Minuten lang gut durchgerührt werden. Nun löst man langsam mit  $\frac{1}{2}$  Liter heißem Wasser und 1—2 Löffel voll Essig ab, läßt es noch einmal 5 Minuten aufkochen, salzt zulezt und richtet die Leber an. Gleich auftragen, sonst wird sie zähe.

Sehr gut schmeckt diese Leber auch, wenn man den Essig ganz wegläßt. **Beigaben:** Kartoffeln und Salate.

**14. Leberschnitten.** Wenn 1 Pfund Leber gewaschen und enthäutet ist, wird sie in nicht ganz fingerdicke Scheiben geschnitten, die man in Mehl wälzt und in einem kleinen Eßlöffel voll heißem Fett auf beiden Seiten schön dunkelbraun brät. Aber nicht länger als etwa 15–20 Minuten; es kommt natürlich auf die Dicke der Schnitten an. Zuletzt gebe man Salz daran. Beim Anrichten streut man einen Kaffeelöffel voll Mehl in das Fett, röstet es dunkel und löscht mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser ab. Die Tunke läßt man gut aufkochen und gießt sie über die Leber, die gleich aufgetragen werden muß. Durch langes Stehen wird sie zähe.

**15. Leberklöße.** Man stelle  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, mit einer Handvoll Salz gewürzt, auf. 3 alte Semmeln werden in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Leber fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann schmort man eine kleingeschnittene, halbe Zwiebel in einem guten Eßlöffel voll Fett hellbraun, gibt Brot und Leber, etwas feingewiegte Petersilie (nicht unbedingt nötig), 1–2 Eier, eine kleine Handvoll Salz, etwas Muskat und 3 Eßlöffel voll Mehl dazu, schafft alles gut durcheinander und stellt es kühl. Wenn das Wasser kocht, sticht man mit einem Löffel beliebig große Klöße ab und läßt sie je nach der Größe 10–15 Minuten langsam kochen. Sie sollen nicht sprudeln. Man mache jedoch immer zuerst mit einem Kloß die Probe. *Beilagen:* Sauertraut, Bohnen, Linsen, Salate und Kartoffeln.

**16. Pöckelfleisch** wird gekocht wie Rindfleisch, nur muß es, wenn es stark gesalzen ist, etwas gewässert und ohne Salz aufgesetzt werden.

**17. Rinderbraten.** Man klopfe 1 Pfund Fleisch tüchtig, wasche es schnell ab, reibe es mit einer kleinen Handvoll Salz ein und streue etwas Pfeffer darüber. Im Bratentopf läßt man einen Eßlöffel voll Fett und eine Scheibe Speck mit einer halben Zwiebel bräun-

lich werden und gibt das Fleisch hinein, das auf allen Seiten scharf gebraten werden muß. Ohne Unterbrechung begießt man es mit dem sehr heißen Fett. Erst wenn das Fleisch überall eine schöne, dunkelbraune Kruste hat, gießt man kochendes Wasser zu, etwa  $\frac{1}{4}$  Liter und läßt es langsamer braten. Länger als 1— $1\frac{1}{4}$  Stunde darf ein Pfund Fleisch nicht braten. Man kann es vorher auch spicken.

Feiner wird der Braten, wenn man einige Löffel Sahne in dem Augenblick hinzugibt, wo das Fleisch schön braun gebraten ist. Man läßt dann die Sahne zuerst ganz dunkelbraun schmoren, ehe man das Wasser hinzugibt. Je mehr man den Braten begießt, desto saftiger wird er.

Wenn man genügend Sahne genommen hat, braucht man meistens nur ein Mehlteigchen von einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl. Im anderen Fall macht man eines von einem Eßlöffel voll Mehl und Milch oder Wasser und gießt es in die Tunke. Man gibt dann noch das nötige Wasser daran und läßt es schön sämig kochen. Beilagen sind: Salate, Kartoffeln, Gemüse, Nudeln, Spätzle usw.

**18. Sauerbraten.** 1 Pfund Rindfleisch wird entfettet, geklopft, mit einer kleinen Handvoll Salz eingerieben und mit einer zerschnittenen Zwiebel, einem zerpflückten Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Wacholderbeeren, wenn man will, mit etwas Weißfuß 2 bis 3 Tage in nicht gar zu scharfen Essig gelegt.

Gebraten wird das Fleisch wie Rinderbraten, nur verwendet man zum Nachgießen nicht Wasser, sondern etwas von dem Essig.

**19. Schweinebraten.** 1 Pfund Schweinefleisch, das geklopft, gewaschen und mit einer kleinen Handvoll Salz eingerieben ist, wird mit etwa  $\frac{1}{4}$  Liter kochendem Wasser, einer halben Zwiebel, einem kleinen Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, zwei Wacholderbeeren und

— wenn man es hat — mit etwas Beifuß aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser verdampft ist, läßt man das Fleisch ziemlich trocken braten, damit es auf allen Seiten schön dunkelbraun, aber nicht schwarz wird. Dann gibt man noch einmal Wasser daran und läßt es tüchtig kochen, damit auch dies tiefbraun wird. Die Tunke wird klar, ohne Mehlsstückchen zu Tisch gegeben. Beilagen sind: Salate, Gemüse und Kartoffeln.

**20. Schweinskotelett.** Man rechnet auf jede Person ein Kotelett. Gewöhnlich sind sie zu fett, es muß also etwas davon abgeschnitten werden. Dann klopfe man sie, streue wenig Salz und Pfeffer auf jede Seite und paniere sie. Das macht man wie folgt. In einem Teller zerschlage man ein Ei tüchtig mit einem Eßlöffel voll Wasser. Neben diesen Teller stelle man einen anderen, in dem sich Reibbrot befindet. Nun wende man ein Kotelett nach dem anderen zuerst im Ei und dann im Reibbrot um, so daß sie auf allen Seiten zuerst mit Ei und dann mit Reibbrot bedeckt sind.

Nun gibt man einen Löffel voll Fett in die Pfanne und läßt darin die Koteletten langsam gelb braten. Nach einer Viertelstunde wende man sie um. In das Fett rührt man einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, läßt dies braun werden, gießt 5—6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt es gut sämig kochen und gibt die Tunke für sich zu Tisch. Man ißt dazu alle möglichen Gemüse, Salate und Kartoffeln.

#### b) Resteverwendung.

**1. Fleischpfannkuchen.** Von  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, es hängt davon ab, ob man viel oder wenig Fleisch hat, 2 Eiern, Salz und etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, oder halb Milch halb Wasser, macht man einen dünnen Pfannkuchenteig. Beliebige Fleischreste wiegt man sehr fein mit einem Stückchen geräuchertem Speck und, wenn man es liebt,

auch mit wenig Zwiebel. Dies mischt man gleichmäßig unter den Teig. Wenn der Teig zu dick wird, gibt man noch etwas Milch hinzu. Nun läßt man einen gestrichenen Eßlöffel voll Fett in einer Pfanne, auf ziemlich starkem Feuer recht heiß werden, gießt von dem Teig einen Schöpflöffel voll hinein, verteilt ihn zu einem runden Kuchen, backt diesen auf beiden Seiten schön braun, gibt, wenn nötig, noch etwas Fett hinzu und stellt ihn, solange die anderen Kuchen gebacken werden, auf eine flache Schüssel an einen warmen Ort, am besten in den offenen Backofen. Die Kuchen sollen so kurz wie möglich stehen, d. h. so bald wie möglich gegessen werden, weil sie sonst zähe werden. Auch kleine Kuchen können davon gebacken werden, indem man einige Eßlöffel voll Teig getrennt in die Pfanne setzt.

Man kann den dazu verwendeten Speck auch in kleine Würfel schneiden, und wer's liebt, kann über die Pfannkuchen Schnittlauch streuen. Ich rechne für jede Person  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Pfannkuchen, denn ich gebe immer Salat und Bratkartoffeln dazu. Läßt man die letzteren weg, dann muß man auf den Kopf 1— $1\frac{1}{2}$  Pfannkuchen rechnen. Es kommt eben ganz auf die Dike derselben an. Auch Kartoffelsalat schmeckt gut dazu. Statt der Fleischreste kann man auch in kleine Würfel geschnittenen Speck oder Schinken verwenden.

**2. Fritandellen.** 2—3 alte Weißbrötchen werden in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Alle möglichen Fleischreste werden mit dem Brot, einem Stückchen Zwiebel und einer Scheibe Speck sehr fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. In diesen Teig kommen noch ein Ei, Salz und wenig Pfeffer. Alles wird gut durcheinander gemengt und in flache Klöße geformt, die man in einem Löffel voll Fett auf beiden Seiten schön braun braten läßt. Beilagen: Gemüse, Kartoffeln und Salate, auch braune und Petersilienkartoffeln.

**3. Gefüllte Pfannkuchen.** Beliebige Fleischreste werden mit etwas Zwiebel und 1—2 in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Milchbrötchen fein gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann rührt man ein Ei, Salz und einige Eßlöffel voll Milch daran, so daß man einen weichen Teig erhält, der sich leicht mit dem Löffel verteilen läßt.

Nun rührt man von  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfd. Mehl, zwei Eiern, zwei guten Prisen Salz und etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Milch einen dünnen Pfannkuchenteig an, gibt davon einen Schöpflöffel voll in eine Kuchenpfanne, in welcher man einen Kaffeelöffel voll Fett heiß gemacht hat, und backt den Pfannkuchen auf beiden Seiten schön gelb. Jetzt werden 1—2 Eßlöffel voll Fleischteig, je nachdem man viel oder wenig hat, gleichmäßig auf dem Pfannkuchen verteilt. Ist dies geschehen, dann wickelt man mit Hilfe des Kartoffelwenders den Pfannkuchen vorsichtig wie eine Wurst zusammen, klopft ihn mit dem Wender etwas flach und läßt ihn auf der oberen und unteren Seite noch ein wenig braten. Solange die andern Pfannkuchen gebacken werden, müssen die fertigen nebeneinander auf einer Schüssel im warmen, offenen Backofen stehen. Beilagen: Grüne Salate, Kartoffelsalat und auch Bratkartoffeln. Man kann diese Pfannkuchen auch abkühlen lassen, in stark fingerbreite Scheiben schneiden und auf beiden Seiten schön gelb backen.

Auch wenn man von den oben angegebenen, gefüllten Pfannkuchen übrig behält, kann man sie am andern Tage in Scheiben geschnitten zu einem ganz neuen, schmackhaften Gericht verwenden.

**4. Ragout von Fleischresten.** Alle möglichen Fleischreste werden in ziemlich große Scheiben oder Würfel geschnitten und bis kurz vor dem Anrichten beiseite gestellt. Nun läßt man einen guten Eßlöffel voll Fett oder gewürfelten Speck mit einer halben in Scheiben

geschnittenen Zwiebel hellbraun werden, streut zwei Eßlöffel voll Mehl hinein und läßt dieses auch dunkel bräunen. Man muß dabei tüchtig rühren, sonst brennt es an. Man löscht mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser ab und gibt 2 Prisen Salz, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, eine Nelke, einige Tropfen Essig, und, wenn man es hat, ein Stückchen frische oder eingemachte Gurke dazu. Hat man Bratenfett, dann gießt man sie auch hinein und läßt alles etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen. Vor dem Anrichten gibt man das Fleisch hinein, verdünnt, wenn es nötig ist, die Tunke noch etwas mit kochendem Wasser, schwenkt alles gut durcheinander, läßt es 3—4 mal aufkochen und richtet in eine erwärmte Schüssel an. **Beilagen:** Kartoffeln, Nudeln, Spätzlein und Maccaroni, auch mit grünen Salaten.

**5. Rindfleischschnitten.** Uebrigtes, gekochtes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten (alles Fett entferne man) und zuerst in einem Ei, das man mit zwei Löffel voll Wasser, einer Prise Pfeffer und zwei Prisen Salz tüchtig verklopft hat, und dann in Reibbrot umgedreht. Dann mache man reichlich Fett sehr heiß und brate darin die Schnitten auf jeder Seite nicht länger als 5 Minuten. Man kann das Fleisch auch in Pfannkuchenteig umwenden. **Beilagen:** Gemüse, Salate und Kartoffeln mit oder in einer Tunke.

**6. Rührei mit Schinken.** Eine beliebige Portion Schinken, gekocht oder roh, man kann auch sehr gut Schinkenreste verwenden, werden in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten. Für jede Person rechne man 2 Eier, klopfe diese tüchtig, bis sie schön glatt sind, dann gebe man für jedes Ei einen Eßlöffel voll Milch oder auch Wasser daran und verrühre alles noch einmal recht gut. Nun wird der Schinken darunter gemischt und in einem Eßlöffel voll sehr heißem Fett auf's Feuer gebracht. Am besten nimmt man hierzu Butter. Man rühre die Eier immer wieder nach kurzen Pausen durch,

bis sie angetrocknet, aber nicht trocken sind. Etwas müssen die Eier gesalzen werden, doch richte man sich damit nach der Größe der Schinkenportion, denn gewöhnlich ist der Schinken schon etwas salzig. Bei-  
lagen: Bratkartoffeln, Salate oder Brot.

**7. Speckklöße.** 3—4 sehr große Eßlöffel voll gewürfeltem Speck bringe man auf das Feuer und lasse ihn heiß werden, bis er klar ist. Eine halbe Zwiebel wird mit 8—10 Wecken, die man in Wasser eingeweicht und ausgedrückt hat, in einem halben Eßlöffel Fett solange zu einem Teig verrührt und gedämpft, bis das Brot sich vom Topfe löst. Nun rührt man den heißen Speck mit einer Handvoll Salz und einer Handvoll fein geschnittener Petersilie darunter, mischt 2 Eier und 3—4 Eßlöffel voll Mehl dazu, sticht beliebig große Klöße ab und kocht sie 7—10 Minuten im Salzwasser gar. Eine schöne Beilage zu Sauerkraut, grünem Salat und Gemüse.

### c) Geflügel.

**1. Gänsebraten.** Schneide Flügel, Kopf, Hals, der in drei Teile geteilt wird, ab und verwende diese Stücke mit Leber, Magen und Herz zu Gänselein.

Die Gans wird in den allermeisten Fällen gefüllt. Verschiedene Füllsel sind unten angegeben. Man füllt diese in den Leib, der hernach mit weichem Garn zugenäht wird. Beim Begießen des Bratens muß man darauf bedacht sein, daß von der Tunke etwas in die Halsöffnung und durch die Bauchnaht dringe. Das Füllsel wird dadurch saftiger und besser.

Die Gans wird mit stark  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser und, wenn man es liebt, mit etwas Beifuß in die Bratpfanne gelegt, mit zwei Händen voll Salz gesalzen, zugedeckt und im Bratofen halb gar gebraten. Das Feuer darf nicht zu stark sein. Sie wird sehr fleißig begossen. Nach und nach darf das Feuer etwas stärker werden. Von Zeit zu Zeit gieße man ein wenig kochendes Wasser

hinzu. Gans sowohl wie Tunke dürfen nur hellbraun, nicht dunkelbraun werden, weil dadurch der feine Geschmack leidet. Eine schöne Gans braucht  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden zum Garwerden. Um die Haut recht froß und knusperig zu machen, gieße man etwa 20 Minuten vor dem Anrichten 3 Eßlöffel voll kaltes Wasser gleichmäßig darüber hin.

Die Tunke wird durch einige Eßlöffel voll Sahne sehr verfeinert. Vor dem Anrichten rühre man von 2 Kaffeelöffeln Mehl und etwas Wasser ein dünnes Teigchen an, gieße es in die Tunke, lasse diese gut aufkochen und kraße dabei alles, was sich an die Bratpfanne angelehrt hat, gut ab, damit es sich in der Tunke auflöse und diese braun färbe. Wenn nötig, salze man die Tunke noch etwas nach, verdünne sie aber noch mit Wasser und lasse sie gut aufkochen. *Beilagen:* Apfelpompott, geschmorte Aepfel oder Kohl, grüner Salat, grüne Gemüse, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

*Einfaches Füllsel:* 8 oder 9 Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in größere Würfel geschnitten, mit einer kleinen Handvoll Salz gesalzen und in die Gans eingefüllt. Statt der Kartoffeln kann man auch Aepfel nehmen, die wenig gezuckert werden müssen.

*Feines Füllsel.* 1 Pfund Kastanien wird geschält, solange in kochendes Wasser gelegt, bis man die weiße Haut leicht von den Früchten loschälen kann und in kaltes Wasser geworfen. Nun läßt man die Kastanien in einem glasierten Kochtopf mit einem guten Stuch Butter, einem Stückchen Zucker und soviel Wasser weich schmoren, daß sie nur eben damit bedeckt sind.

Unterdessen schält man 4—6 Aepfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet sie in Würfel. Kastanien und Aepfel werden nun mit einer Handvoll Korinthen oder Rosinen (oder auch beides halb und halb), einer kleinen Handvoll Salz, einem Eßlöffel voll Zucker und einigen Butterflocken gut vermischt und in die Gans gefüllt.

**2. Gänselein.** Man setze die betreffenden Stücke, nämlich Flügel, Kopf, den in drei Teile zerschnittenen Hals, Leber, Magen und Herz mit  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser, einer Handvoll Salz, einer in der Mitte durchgeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 5—6 Pfefferkörnern und 5—6 gedörrten, gewaschenen Pflaumen aufs Feuer und lasse alles gar kochen. Sollte das Fleisch für die Anzahl der Personen knapp sein, dann kann man beliebige, fette Schweinesfleischstücke mitkochen. Nach etwa einer Stunde macht man von zwei Eßlöffeln Mehl und etwas Wasser ein dünnes Teigchen und gießt es zum Fleisch. Nun gibt man, je nachdem man es sauer wünscht, etwas Essig, zugleich aber auch 2 Stückchen Zucker dazu und läßt alles recht schön sämig kochen.

Hat man Gänseblut, dann gebe man dieses daran. Da es aber meistens schon mit etwas Essig verrührt ist, kann man in den meisten Fällen den andern Essig weglassen. Auch darf man dann nicht so viel Mehl nehmen, weil das Blut stark dickt. Gänselein muß gut abgeschmeckt und, wenn nötig, noch nachgewürzt und nachgesalzen werden.

In vielen Gegenden werden mit dem Gänselein beliebige Sellerie-, Petersilienwurzeln oder auch Möhren mitgekocht. Beim Anrichten mischt man dann noch eine Portion kleingeschnittene Petersilie darunter. Bei-  
lagen: Salzkartoffeln.

**3. Hahn zu braten.** Den vorgerichteten Hahn bestreue man mit einer Handvoll Salz, schiebe ein Stückchen Butter, Herz, Leber und Magen in den Leib und brate ihn in 2—3 Eßlöffel voll heißem Fett zuerst offen so lange, bis er auf allen Seiten schön gelb ist. Beim Umdrehen achte man darauf, daß die Haut nicht zerreiße. Dann decke man ihn zu und lasse ihn auf weniger starkem Feuer gar schmoren, begieße ihn aber fleißig. Geflügel darf nie braun, sondern nur gelb braten, sonst verliert es den feinen Geschmack. Einige Speckscheiben, die man während des Bratens auf den

Hahn legt oder festbindet, machen ihn nicht nur schön saftig, sondern verhindern auch das allzu schnelle Braunwerden. Wenn nötig, kann von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen werden. Bratzeit je nach Größe des Hahns 1—2 Stunden.

Für die Tunke verrühre man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit etwas Wasser zu einem Teigchen, gieße es dazu, lasse die Tunke gut aufkochen und verdünne noch mit etwas Wasser. Ganz vorzüglich wird die Tunke, wenn man 2—3 Eßlöffel voll Sahne daran rührt. Dann lasse man aber das Mehl fort.

Will man den Hahn füllen, dann verwende man das Füllsel von Kalbsbrust, nehme aber nur 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Semmel. Wenn der Hahn gefüllt ist, nähe man die Bauchöffnung zu und verfahre, wie oben angegeben. Zum Zunähen verwende man weiches Garn, kein gewöhnliches Nähgarn, weil dieses das zarte Fleisch durchschneidet.

Man kann den Hahn auch mit Äpfeln und Kastanien füllen, ein Füllsel, das beim Gänsebraten nachgesehen werden kann. Man nimmt hier natürlich viel weniger. Bei Lagen: Grüner Salat, Apfelpotpott, geschmorte Äpfel, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

**4. Huhn mit Reis.** Das vorgerichtete Huhn wird in  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser und einer Handvoll Salz, etwas Petersilie und Lauch zugedeckt und langsam gargekocht. Nach etwa 2 Stunden gibt man eine kleine Obertasse voll Reis, den man gewaschen hat, hinzu und läßt auch diesen gar kochen, was noch etwa eine Stunde dauern kann. Gewöhnlich muß noch etwas nachgesalzen werden. Man ißt Kartoffeln dazu.

**5. Suppenhuhn** siehe Hühnersuppe.

#### d) Wild.

**1. Hasenbraten.** Den vorgerichteten Hasen, nämlich Rücken und die hinteren Schlegel, die man spickt, salze man mit einer kleinen Handvoll Salz, lege

ihn, mit dem Rücken nach oben, mit drei Löffeln voll Fett in die Bratpfanne und stelle ihn in den heißen Backofen. Man lasse ihn unter fleißigem Begießen recht schön lichtbraun werden, Sorge aber dafür, daß die Lunte nicht schwarz wird. Nach einer halben Stunde gebe man 3—4 Eßlöffel voll saure oder süße Sahne daran und begieße auch damit den Hasen noch tüchtig. Die Zeit des Bratens richtet sich nach dem Alter des Hasen, etwa 1 bis 2 Stunden. Zu lange darf er nicht braten, sonst wird er trocken. Für die Lunte kann man von einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl und Wasser ein dünnes Teigchen machen, dieses dazugießen, gut aufkochen lassen und mit Wasser verdünnen. Bei l a g e n : Apfelpott, geschmorte Äpfel, Gemüse, wie Rosen- und Rotkohl, auch Sauerkraut, alles in Verbindung mit Kartoffeln.

**2. Hasenpfeffer.** Dazu nimmt man die Vorderläufe, den Kopf, Hals, Brust, Bauchhaut, Lunge, Herz und Leber. Die letztere gibt man erst in den letzten 10 Minuten dazu. Die größeren Teile werden in Stücke getrennt. Will man den Pfeffer einige Tage aufbewahren, dann übergieße man ihn mit Essig und stelle ihn kühl. Sollte das Hasenfleisch nicht reichen, dann nehme man einige Stücke Schweinefleisch dazu.

Bei der Zubereitung röste man einen sehr gehäuften, in Würfelchen geschnittenen Eßlöffel voll Speck mit halb so viel kleingeschnittenen Zwiebeln recht schön braun und rühre zwei Eßlöffel voll Mehl darunter. Nun gibt man etwa  $\frac{3}{4}$  Liter kochendes Wasser, ein bis zwei Stückchen Zucker, 3—4 Nägeln, 2 zerpfückte Lorbeerblätter und eine gute Prise Pfeffer daran. Je nachdem man das Gericht sauer liebt, mischt man mehr oder weniger von dem Essig darunter, in welchem das Fleisch gelegen. Meistens wird auch das Hasenblut darunter gegeben, doch nehme man dann etwas weniger Mehl. Wem das aber zu streng schmeckt, der lasse das

Blut ruhig weg. In dieser Brühe wird dann das Fleisch weich gekocht. Man decke es dabei gut zu.

Ist die Tunke noch zu dicklich, dann verdünne man mit Wasser. Sie muß aber beim Anrichten schön sämig sein und recht würzig süßsauer schmecken. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegessen.

### e) Fische.

Für den einfachen Tisch kommen gewöhnlich von Fischen nur Schellfisch, Hering und Stockfisch in Betracht. Sie sind alle drei gesund und nahrhaft, besonders der Hering ist für den armen Mann ein ganz besonders billiger, schmack- und nahrhafter Schmaus.

Frische Fische erkennt man an den lebhaft roten Kiemen und den glänzenden Augen; auch müssen sie sich fest und steif, nicht welk und weich anfühlen. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gut gewaschen, aber nicht längere Zeit ins Wasser gelegt. Fische werden meistens in heißes Salzwasser gegeben und nur kurze Zeit darin belassen; darum brauchen sie verhältnismäßig viel Salz. Sie sind gar, wenn die Flossen sich durch leichtes Ziehen loslösen. Nur große Flußfische und ganze Seefische stellt man mit kaltem Wasser auf.

Schüsseln sowohl wie Teller müssen bei Fisch immer gut erwärmt werden; denn er schmeckt nicht, wenn er kalt ist.

**1. Badfische.** Weißfische, Forellen, Hechte usw. werden geschuppt, ausgenommen, mit Salz eingerieben und mit wenig Pfeffer bestreut. Nach etwa 10 Minuten schon kann man sie abtrocknen. Sie werden zuerst in Mehl, dann in Ei und Reibbrot gewälzt und in heißem Fett schön knusperig gebacken. *Beilagen:* Buttertunke oder auch ein saftiger Kartoffelsalat.

**2. Heringe, frische,** zu braten. 5—6 Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und innen wie außen mit etwa einem Eßlöffel voll Salz und einer

Prise Pfeffer bestreut. So läßt man sie ungefähr eine Stunde liegen. Nun bräunt man einen Eßlöffel voll Fett mit einer in vier Teile geschnittenen Zwiebel in einer großen Pfanne, dreht die Heringe in Mehl um und backt sie auf beiden Seiten schön gelb. Das Feuer darf jedoch nicht zu stark sein, sonst werden sie außen schwarz und bleiben innen ungar. Beilagen: Kartoffeln mit Senfstunke oder mit grünem Salat, aber auch Kartoffelsalat.

**3. Heringe, marinierte.** 10 bis 12 Heringe werden 24 Stunden gewässert und dann gepuht, d. h. man schuppt sie, schneidet Kopf und Schwanz ab, zerlegt sie der Länge nach in 2 Teile und entfernt, so viel es geht, die Gräten jedoch so, daß nichts vom Fleisch verloren geht. Die so vorbereiteten Heringe werden mit den Milch in einen Steintopf gelegt. Nun schneide man 2—3 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben, zerplücke zwei Lorbeerblätter und koche dies in schwach  $\frac{1}{2}$  Liter Essig, dem man soviel Wasser zuseht, daß er nicht mehr allzu sauer schmeckt, mit 10 Pfefferkörnern, einem Kaffeelöffel voll Senf und 2 Stückchen Zucker nur ganz kurz auf. Wenn die Flüssigkeit erkaltet ist, dann gießt man alles über die Heringe und deckt sie gut zu. Nach 3 Tagen schmecken sie am besten. Beilagen: Kartoffeln in der Schale mit Butter, Salzkartoffeln oder einfach Brot mit und ohne Butter.

**4. Schellfisch zu kochen.** 2—3 Pfund Schellfisch werden gut geschuppt und ausgenommen. Unterdessen bringt man 3—4 Liter Wasser zum Kochen, würzt dieses mit zwei Händen voll Salz und einer mittelgroßen, durchschnittenen Zwiebel. Da hinein legt man den Fisch, läßt das Wasser ganz kurz nur eben wieder aufkochen und stellt es an eine heiße Herdstelle, wo der Fisch etwa 20 Minuten nur noch zieht, nicht mehr kocht. Nun wird er auf eine heiße Schüssel gelegt und mit gekochten Kartoffeln auf verschiedene Weise aufgetragen.

1. Man bräunt in einem großen Löffel heißem Fett eine halbe, in Würfel geschnittene Zwiebel und übergießt damit den Fisch.

2. Man gibt 3—4 Eßlöffel voll zerlassene Butter dazu. Viele lieben auch Senf dabei.

3. Man bereitet eine Butter- oder Senfstunke.

Ganz genau ebenso zubereiten kann man so ziemlich alle am einfachen Tisch vorkommenden Fische wie Karpfen, Hecht, Schleie usw.

5. **Stodfisch.** Gut gewässerter Stodfisch wird mit warmem Wasser, dem man etwas Essig zusetzen kann, aufs Feuer gebracht. Sobald er kocht, stellt man ihn zur Seite, damit er nur noch ziehen kann, bis er gar ist, was etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde Zeit erfordert. Kurz vor dem Anrichten salze man sehr reichlich. Beim Anrichten nehme man die Stücke sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie hübsch auf eine heiße Schüssel und bestreue sie mit wenig Salz. Zwiebelscheiben, die man während des Fischkochens in einem Eßlöffel Fett schön gebräunt hat, werden darübergegossen. Beilage: Kartoffeln.

### 3. Gemüse.

Bei Gemüsen, welche vor der Zubereitung in Salzwasser abgekocht werden, gieße man dieses niemals weg, sondern verwende es nachher statt Fleischbrühe oder gewöhnlichem Wasser ans Gemüse.

In denjenigen Gemüsen, welche mit \* bezeichnet sind, kann man, der Einfachheit halber, das Fleisch gleich mitkochen.

Doch gebe man das Fleisch immer erst dann in das Gemüse, wenn dieses tüchtig kocht. Verwendet man gesalzenes oder geräuchertes Fleisch, dann lasse man am

Gemüse Salz und Fett, verwendet man frisches Fleisch, dann lasse man nur das Fett weg. Stark gesalzenes Fleisch muß gewässert werden. Auch eine Partie in Würfel geschnittene Kartoffeln kann man in demselben Topf mitkochen, doch sei man dann vorsichtig mit dem Wasser, das zugegossen wird. Das Gericht muß schön gebunden, nicht zu wässerig und nicht zu dick sein.

\* **1. Bayerisch Kraut.** Dieses beliebte Gemüse wird von Weißkohl zubereitet. Man nimmt einen mittelgroßen, festen Kohlkopf, entfernt die schlechten Blätter, teilt ihn in der Mitte durch und schneidet den Strunk und die ganz dicken Blattrippen heraus. Dann wird der Kohl gehobelt oder fein geschnitten. Nun läßt man 1 Liter Wasser, eine gute Handvoll Salz, 6 Pfefferkörner, eine halbe, kleingeschnittene Zwiebel, zwei zerschnittene Äpfel mit der Schale, 2 Stückchen Zucker und 2 Eßlöffel voll Fett tüchtig kochen, gibt das Kraut hinein, deckt es zu und läßt es langsam, aber ständig zwei Stunden lang kochen. Von Zeit zu Zeit muß es umgerührt werden. Etwa 10 Minuten vor dem Anrichten gibt man, je nachdem man das Gemüse mehr oder weniger sauer liebt, einen Kaffeelöffel bis zu einem Eßlöffel voll Essig daran und stäubt etwas Mehl darüber. Es muß aber danach alles noch einmal tüchtig kochen. Meist muß noch nachgesalzen werden. Beilagen: jede Art Braten, Wurst, Frikandellen, Rauchfleisch und Kartoffeln.

**2. Blumenkohl.** Hat man verhältnismäßig wenig Blumenkohl, dann wird er in beliebig große Teile zerlegt, gewaschen und in so viel kochendem Wasser, daß er davon knapp bedeckt ist, offen weich gekocht, was etwa 15 bis 20 Minuten dauert. Das Wasser muß vorher mit einer kleinen Handvoll Salz gewürzt werden. Unterdessen läßt man einen Eßlöffel voll Fett zergehen, gibt einen großen Eßlöffel voll Mehl hinein und rührt, bis es in die Höhe steigt. Das Gemisch muß aber ganz weiß

bleiben und darf sich nicht gelb färben. Nun gibt man langsam und unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$  Liter von dem Blumenkohlwasser daran und läßt es langsam glatt und dicklich kochen. Mit dem Salzen sei man vorsichtig, denn das Gemüswasser hat schon Salz. Nun holt man mit dem Schaumlöffel die Blumenköhlchen aus dem Wasser heraus und läßt sie in der Mehlstunke gut durchkochen. Wenn diese zu dick sein sollte, dann gebe man noch etwas Wasser dazu.

Hat man einen recht schönen, großen Kopf, dann entferne man den Strunk und die kleinen Blättchen und lege ihn eine Zeitlang in stark gesalzenes Wasser, aber so, daß er davon bedeckt ist. Dies bewirkt, daß die kleinen Käupchen und Insekten herauskommen. Nun wird der Kopf in kochendem Wasser und einer Handvoll Salz gargekocht, was aber bis zu  $\frac{3}{4}$  Stunden dauern kann. Doch lege man den Blumenkohl so in das Wasser, daß der Strunk nach unten zu liegen kommt. Er wird so schneller weich und ist nachher mit dem Schaumlöffel leichter herauszunehmen. Der Blumenkohl muß auf einer gewärmten Schüssel angerichtet werden. Er darf nicht mehr lange im Wasser liegen bleiben, wenn er weich ist. Man kann dann eine Buttertunke darüber gießen, oder man bräunt zwei Eßlöffel voll Reibbrot in einem Eßlöffel voll Fett, am besten schmeckt Butter, und übergießt den Kohl damit. Beilagen: Pfannkuchen und Bratkartoffeln, alle Arten gebratenes Fleisch und Wurst mit gekochten Kartoffeln.

\* 3. **Bohnen, geschnitzelte.** Für jede Person rechne man  $\frac{1}{2}$  Pfund Bohnen. Sie werden von den Fäden befreit, gewaschen und fein geschnitzelt. Dann läßt man einen Eßlöffel voll Fett oder gewürfelten Speck sehr heiß werden, gibt die rohen Bohnen mit einer Handvoll Salz hinein, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser daran, deckt den Topf zu, und läßt sie langsam weich dämpfen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten stäubt man

einen großen Kaffeelöffel voll Mehl darüber, rührt gut durch und läßt es schön sämig kochen.

Wer es liebt, kann, um eine Abwechslung zu haben, mit dem Mehl einige Tropfen Essig beimischen. Dadurch, daß man die Bohnen immer wieder ein wenig anders zu Tisch bringt, entleiden sie nicht in der Zeit, wo man im Garten viel Bohnen hat und darum oft welche essen muß.

Wenn man das Fleisch mitkocht, kann man die Bohnen auch ganz lassen, man zieht also dann nur die Fäden ab. Man kann auch halb Bohnen und halb gelbe Rüben nehmen.

**4. Bohnen, grüne.** 2 Pfund Bohnen werden von den Spitzen und Fäden befreit, was sehr sorgfältig getan werden muß, denn das schöne Gemüse kann durch die langen, unangenehmen Fäden vollständig verdorben werden. Dann werden die Bohnen kurz gewaschen und in etwa 2—3 Liter kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wurde, weich gekocht. Dann macht man in einem Kochtöpfchen einen großen Eßlöffel voll Fett sehr heiß, gibt eine Handvoll klein geschnittener Zwiebeln hinein und läßt sie ganz tiefbraun schmoren. Beim Anrichten holt man die Bohnen mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heraus, läßt sie gut abtropfen und legt sie in eine gewärmte Schüssel. Nun werden die braunen, sehr heißen Zwiebeln über das Gemüse gegossen, worauf man es gleich zu Tische gibt.

\* **5. Bohnenkerne** werden gekocht wie Linsen; nur rechne man bis zu 3 Stunden Zeit zum Weichwerden.

\* **6. Erbsen, gelbe.**  $\frac{3}{4}$  Pfund getrocknete Erbsen werden gut verlesen, tüchtig gewaschen und über Nacht in einem Liter Wasser eingeweicht. Am andern Morgen setzt man sie mit dem kalten Weichwasser und einer Handvoll Salz aufs Feuer. Eine Messerspitze kohlen-saures Natron beigegeben, beschleunigt das

Weichwerden. Doch muß man immerhin auf  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden Kochzeit rechnen. Wird kein Schweinefleisch mitgekocht, dann bräunt man einen großen Eßlöffel würfeligen Speck auf dem Feuer, rührt tüchtig um und gibt es an die Erbsen, die mit einem Holzstößel zu Brei gestampft werden. Man kann sie auch durch ein Sieb treiben. Nachher müssen sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde sanft kochen.

Man darf für die Erbsen nur ein schwaches Feuer unterhalten und muß oft umrühren, weil sie leicht anbrennen. *Beilagen:* Jede Art Schweinefleisch und Wurst, oder auch nur Sauerkraut.

\* **7. Erbsen**, grüne. 2 Pfund ausgeschotete Erbsen werden in etwa  $\frac{3}{4}$  Liter kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wird, gekocht. Nach etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gibt man einen Eßlöffel Fett, 2 Kaffeelöffelchen Mehl, ein Stückchen Zucker und, wenn nötig, auch noch etwas Salz daran, deckt sie zu und läßt sie noch einmal ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde gar schmoren. Man kann sie beim Anrichten mit feingeschnittener Petersilie mischen. Man kann auch halb Erbsen, halb gelbe Rüben nehmen. *Beilagen:* Pfannkuchen mit Bratkartoffeln, gebratenes Fleisch und Wurst mit gekochten Kartoffeln.

\* **8. Gelbe Rüben.** Für jede Person rechne man etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund Rüben. 2 Pfund werden also geschält, in runde oder längliche Stückchen geschnitten und mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser aufs Feuer gebracht, das man mit einer Handvoll Salz vorher gewürzt hat. Es kommt auf die Art an, aber die meisten sind nach einer halben oder  $\frac{3}{4}$  Stunden weich. Wenn das Wasser ziemlich eingekocht ist, gibt man einen großen Eßlöffel Fett daran, stäubt einen kleinen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker und zwei Kaffeelöffel voll Mehl darüber, läßt alles gut durchkochen und gibt ganz kurz vor dem Anrichten eine Handvoll geschnittene Petersilie hinzu.

Beilagen: Pfannkuchen mit Bratkartoffeln, alle Arten Fleischspeisen und Wurst mit Kartoffeln.

**9. Kohlrabi.** 2 Pfund Kohlrabi werden geschält und in dünne Scheiben oder Streifen geschnitten. Alles Holzige muß entfernt werden. Die kleinen Herzblätter werden gewaschen, fein geschnitten und beiseite gelegt. Die Kohlrabi werden in  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, dem eine Handvoll Salz zugefetzt wurde, mit den Herzblättern, die man etwas später hinzugibt, weich gekocht, was etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden dauert. Dann läßt man einen Eßlöffel Fett in einem Kochtöpfchen sehr heiß werden, gibt einen Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt tüchtig, bis es hell gelb ist und löscht mit wenig kaltem Wasser ab. Nun rührt man die Mehlschwitze mit etwas Kohlrabiwasser dünner und gießt sie an das Gemüse. Dann läßt man alles noch einmal gut durchkochen, damit es schön sämig wird. **Beilagen:** Alle Arten Braten und Wurst mit Kartoffeln. Auch mit Fleisch gefüllte Pfannkuchen und Fricandellen.

\* **10. Linsen.**  $\frac{3}{4}$  Pfd. Linsen werden am Abend gewaschen und in 1 Liter kaltem Wasser eingeweicht. Am andern Tag bringt man die Linsen mit dem Weichwasser und einer Handvoll Salz aufs Feuer und läßt sie weich kochen, wozu 1—1 $\frac{1}{2}$  Stunde Zeit nötig ist. Eine Messerspiße kohlen-saures Natron beigegeben, beschleunigt das Weichwerden. Dann läßt man einen großen Eßlöffel voll Fett oder besser gewürfeltem Speck unter beständigem Rühren in einem Pfännchen dunkelbraun werden, gießt es zu den Linsen und läßt sie tüchtig durchkochen. Gleichzeitig streue man auch einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl darüber. Sollten die Linsen ein wenig zu trocken sein, dann gebe man noch etwas Wasser hinzu. Wer es liebt, kann auch einen Eßlöffel voll Essig oder mehr darunter mischen. **Beilagen:** Alle Arten gekochten und gebratenen Fleisches, Wurst und Speck usw.

11. Mangold wird gekocht wie Spinat.

12. Reiskemüse. Eine große Tasse Reis wird gewaschen und mit  $1\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugefetzt ist, aufs Feuer gestellt. Man rühre von Zeit zu Zeit, lasse den Reis zugedeckt zum Kochen kommen und lasse ihn auch noch etwa 10 Minuten kochen. Man kann den Reis auch in kochendes Wasser geben, doch quillt er, kalt aufgestellt, mehr auf. Solange er nicht dicklich wird, ist keine Gefahr, daß er anbrennt. Dann aber stelle man ihn so zur Seite, daß er nicht mehr kochen kann, sondern daß er bei schwacher Hitze und im Dampf vollends weich wird, was im ganzen etwa eine Stunde in Anspruch nimmt. Am besten ist es, man rührt von jetzt ab gar nicht darin, sondern schüttelt ihn von Zeit zu Zeit. Gibt man den Reis mit einer Tunke zu Tisch, was meistens der Fall sein wird, dann ist kein Zusatz von Fett nötig. Sonst kann man dem Salzwasser auch ein Stückchen Fett, am besten Butter, zusetzen. Beilagen: Alle Arten Braten, Fleischklöße, ganz besonders Suppenfleisch mit Tomatentunke.

\* 13. Rotkraut wird zubereitet wie bayerisch Kraut.

\* 14. Salzbohnen. Auf jede Person rechne man zwei gute Hände voll eingemachter Bohnen. Die Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt und am anderen Morgen kalt aufgestellt. Man kocht die Bohnen, bis sie ganz weich sind, was bis zu zwei Stunden dauern kann. Dann gieße man sie auf ein Sieb und bereite sie zu wie geschnitzelte Bohnen.

Soll mit den Salzbohnen etwas gespart werden, dann nehme man weniger davon und koche  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Pfund weiße Bohnenkerne in Salzwasser weich, in der Zeit, wo die Bohnen kochen. Bei der Zubereitung mische man die beiden Gemüse und verfare wie bei geschnitzelten Bohnen. Sie brauchen aber, weil sie schon

weich sind, nur  $\frac{1}{2}$  Stunde im Fett zu dünsten. Die Bohnenkerne müssen am Abend vorher eingeweicht werden. Will man das Fleisch mitkochen, dann lege man es in die grünen Bohnen, aber erst dann, wenn sie nicht mehr salzig schmecken. Sie dürfen dann auch nur eine ziemlich kurze Brühe haben, von der nichts mehr weggegossen werden darf. Man mischt dann die weißen Bohnenkerne darunter und spart alles Fett.

\* **15. Sauerkraut zu kochen.**  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Sauerkraut wird mit kochendem Wasser übergossen und gleich fest ausgedrückt. Wässern soll man es nicht. Nun läßt man in einem Kochtopf 1 Liter Wasser, einen sehr großen Eßlöffel Fett, 2 Prisen Salz, eine halbe, zerschnittene Zwiebel, 2 klein geschnittene Äpfel und ein Stückchen Zucker zum Kochen kommen, gibt das Sauerkraut hinein und läßt es wenigstens 1— $1\frac{1}{2}$  Stunde, besser länger, ziemlich stark kochen. 10 Minuten vor dem Anrichten stäube man etwas Mehl darüber und lasse es gut durchkochen. Wenn es nötig sein sollte, gibt man noch ein wenig Wasser hinzu, sonst wird das Sauerkraut gelb, wodurch es an Geschmack und Ansehen verliert. Man schmecke gut ab und salze, wenn nötig, nach. **Beilagen:** Jede Sorte Braten, Pökel- und Rauchfleisch und Wurst mit Kartoffeln oder Kartoffelbrei. Auch Spätzle schmecken statt der Kartoffeln gut dazu, auch Fleisch- und Leberklöße. Doch kann man Sauerkraut auch ohne Fleisch zu Tisch geben, indem man einen gelben Erbsenbrei dazu bereitet.

**16. Spinat.** Man nehme eine große Portion, für jede Person  $\frac{1}{2}$  Pfund Spinat, denn er kocht sehr zusammen. Nachdem das Gemüse gut verlesen ist, so daß keine faulen Stellen mehr vorhanden sind, wird es tüchtig gewaschen und nur ganz kurz, höchstens 3 Minuten, in etwa 3 Liter kochendem Wasser, dem eine große Handvoll Salz zugesetzt ist, offen gekocht. Dann gießt man den Spinat auf ein Sieb, läßt ihn ab-

tropfen und wiegt ihn fein. In einem Kochtopf läßt man einen Eßlöffel Fett, eine sehr klein geschnittene, halbe Zwiebel oder eine kleine Portion Schnittlauch mit einer kleinen Handvoll Salz und einer Prise Pfeffer schön dunkelgelb werden, gibt den Spinat hinein, mischt  $\frac{1}{2}$  Liter von dem heißen Abgußwasser darunter, stäubt zwei Kaffeelöffel voll Mehl darüber und läßt das Gemüse noch eine Zeitlang kochen. Ist es noch zu dicklich, dann gebe man noch etwas Wasser hinzu, doch darf der Spinat nicht zu dünn sein. **Bei I a g e n:** Kartoffeln mit Spiegeleiern oder mit harten Eiern. Auch Pfannkuchen, Gestupftes und alle Arten Fleisch und Wurst.

\* **17. Weiße Rüben.** 2— $2\frac{1}{2}$  Pfund Rüben werden geschält, in nußgroße Würfel geschnitten und nur ganz kurz gewaschen. Dann wird in einem Kochtopf ein Eßlöffel voll Fett oder würfeliger Speck unter ständigem Rühren gebräunt, ein Eßlöffel Zucker dazugerührt, die Rüben hineingegeben und oft umgerührt, bis sie etwas gelblich geworden sind. Jetzt gießt man etwas heißes Wasser daran, würzt mit einer Handvoll Salz und läßt alles, fest zugedeckt, langsam weich schmoren, was je nach Art der Rüben 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden dauern kann. Man muß öfter umrühren und wenn nötig, noch etwas Flüssigkeit nachgießen. Die Menge des Wassers hängt sehr von der Art der Rüben ab. Sie dürfen nicht zu einem Brei zerkochen. Zuletzt stäubt man zwei Kaffeelöffel voll Mehl darüber und läßt alles gut durchkochen. **Bei I a g e n:** Alle Arten Fleisch und Wurst. Bratkartoffeln schmecken dazu ganz besonders gut.

\* **18. Weißkohl** wird zubereitet wie Spinat, nur muß er  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen. Viele lieben eine kleine Beigabe von Kümmel.

\* **19. Winter- oder Krauskohl** wird zubereitet wie Spinat.

\* **20. Wirsing** wird zubereitet wie Spinat.

## 4. Kartoffelspeisen.

**1. Bratkartoffeln.** Gefochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben oder Würfel geschnitten, gesalzen und in heißem Fett schön gelb gebraten. Man kann auch rohe Kartoffeln ebenso schneiden und braten, nur brauchen diese längere Zeit, bis sie gar sind. Zugedeckt werden sie schneller weich.

**2. Braune Kartoffeln.** 2½—3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Ein Eßlöffel voll Fett oder gewürfelter Speck wird sehr heiß gemacht und darin unter beständigem Rühren ein großer Eßlöffel voll Mehl braun geröstet. Man nehme sich in acht, daß das Mehl nicht verbrennt, sonst schmeckt das Gericht bitter. Nun löscht man, immer noch rührend, mit etwa 1 Liter Wasser ab, gibt eine Handvoll Salz, 5 Pfefferkörner, eine ganze, in zwei Teile geschnittene Zwiebel, zwei Nelken und ein Lorbeerblatt hinzu und läßt die Kartoffeln darin ½—¾ Stunden weichkochen. Zuletzt gibt man, je nachdem man es liebt, einen Kaffee- bis einen Eßlöffel voll Essig daran. *Beilagen:* Tritandellen, jede Wurst und Suppenfleisch.

**3. Heringskartoffeln.** 2—3 Heringe, man kann auch etwas mehr nehmen, werden am Abend vorher in kaltes Wasser gelegt, am andern Morgen entgrätet und in kleine Würfel geschnitten. 2½—3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen und in kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wurde, vollständig weich gekocht. Dann werden sie geschält und in Scheiben geschnitten. Nun erhitzt man in einem Kochtopf einen großen Eßlöffel voll Fett und streut eben so viel Mehl hinein, das man unter beständigem, fleißigem Rühren hellbraun röstet. Immer tüchtig rührend, löscht man das Mehl langsam mit etwa ¾ Liter Wasser ab. Wenn die Brühe wieder kocht, gibt man, je nachdem man es liebt,

einen bis vier Kaffeelöffel voll Essig, eine gute Prise Pfeffer, ein zerpflücktes Lorbeerblatt und die Kartoffeln hinein. Das läßt man noch etwa 5 Minuten langsam kochen und gibt dann die Heringe hinzu. Jetzt stellt man das Gericht ganz auf die Seite, denn die Heringe dürfen nicht mehr kochen. Eine kräftige Suppe und nachher Heringskartoffeln bilden ein billiges, nahrhaftes Mittagessen. Auch als Abendessen zu Brot und Kaffee oder zu einem Glase Bier schmecken sie sehr gut.

**4. Kartoffelbällchen.** 2—3 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit einer kleinen Handvoll Salz gewürzt und mit wenig Milch zu einem festen Teig geknetet, von dem man beliebig große, flache Bällchen formt, die man in recht heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb brät. Man braucht nur wenig Milch, doch kommt es ganz auf die Feuchtigkeit der Kartoffeln an. Statt der Milch kann man auch 1—2 Eier nehmen, was dann zu empfehlen ist, wenn die Bällchen als Abendessen nur zu Brot und Milch oder Kaffee gegessen werden. Man nimmt dann auch einen Eßlöffel voll Mehl unter den Teig.

**5. Kartoffelbrei.** 3—4 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in beliebige Stücke geschnitten und in kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wurde, weichgekocht. Ist dies geschehen, dann gieße man das Wasser ab und zerstampfe die Kartoffeln recht fein. Nun gibt man noch etwas Salz hinzu, gießt, je nach der Feuchtigkeit der Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Liter oder mehr kochende Milch, die man also schon vorher aufs Feuer gestellt hat, langsam unter die Kartoffeln und rührt und schlägt den Brei solange, bis er schön weiß und schaumig ist. Es ist namentlich für Anfängerinnen nicht klug, wie es oft gemacht wird, kalte Milch an die Kartoffeln zu gießen. Wenn man das tut, muß man, weil die Kartoffeln durch die Milch kalt werden, diese noch einmal kochen lassen, und da ist die Gefahr sehr

groß, daß sie anbrennen. Darum nimmt man besser kochende Milch. Uebrig gebliebener Kartoffelbrei läßt sich zu Suppe und all den Speisen verwenden, die von gekochten, geriebenen Kartoffeln zubereitet werden. Man kann auch eine Portion Speck solange erhitzen, bis er klar ist, und dann unter den Brei mengen. Bei-  
lagen: Alle Arten Braten mit Sauerkraut oder Rotkohl. Sehr fein schmeckt Suppenfleisch mit eingemachtem Kürbis oder Preiselbeeren dazu.

**6. Kartoffeln in der Schale.** Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und etwa bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt, dem man eine Handvoll Salz zusetzt, rasch gar gekocht. Wenn das Wasser dann abgegossen ist, schüttelt man die Kartoffeln und läßt sie noch kurze Zeit auf heißer Herdstelle abdämpfen. Langes Stehen beeinträchtigt den Geschmack. Beilagen wie bei Salzkartoffeln.

**7. Kartoffelklöße.** Will man die Kartoffelklöße als Hauptgericht zu gekochtem Obst verwenden, dann rechne man 3 bis 4 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln. Als Beilage zu Fleisch genügen 3 Pfund. Bevor man die Klöße zubereitet, setze man  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit einer recht großen Handvoll Salz aufs Feuer, damit dieses kocht, bis die Klöße geformt sind. Drei altgebackene Brötchen werden in kaltem Wasser solange eingeweicht, bis sie sich leicht ausdrücken lassen. Die gut ausgedrückten Brötchen mische man unter die geriebenen Kartoffeln, würze mit einer Handvoll Salz, einer Prise Pfeffer, ein wenig Muskat und verschaffe den Teig tüchtig mit zwei Eiern und zwei Eßlöffel voll Mehl. Die Menge des Mehles hängt davon ab, ob die Kartoffeln sehr feucht sind oder nicht. Mit Hilfe von wenig Mehl formt man beliebig große Klöße und kocht sie im Salzwasser je nach der Größe 10—15 Minuten gar. Sie sollen aber langsam kochen, das Wasser darf nicht sprudeln, weil sonst die Klöße zer-

fallen. Man koche zuerst nur einen Kloß, und wenn er zerfällt, verwende man zu den übrigen noch ein wenig Mehl. Aber nicht zu viel, sonst werden sie hart. Einen Eßlöffel voll Reibbrot röste man in einem Eßlöffel voll Fett dunkelbraun und gieße es über die mit einem Schaumlöffel angerichteten Klöße. Beilagen: Alle Arten Braten, gekochten Speck oder auch nur eine Specktunke. Außerdem wird gekochtes Obst, Backobst usw. dazu gegessen. Sehr gut schmecken Kartoffelklöße einfach nur zu grünen Salaten, doch mische man dann 1—2 Eßlöffel voll gewürfelten Speck unter den Kartoffelteig. Uebrig gebliebene Kartoffelklöße werden in Scheiben geschnitten und in etwas Fett schön braun gebraten.

**8. Kartoffeln mit Birnen.** 1½—2 Pfund geschälte, in der Mitte durchgeteilte, vom Kernhaus befreite Birnen werden in so viel Wasser fast weich gekocht, daß sie gut damit bedeckt sind, was immerhin, je nach der Art, ½—¾ Stunden dauern kann. 2—3 saurere Äpfel schäle man, teile sie in Schnitze und koche sie mit den Birnen. Sobald die Birnen auf dem Feuer sind, setzt man ¾ Pfund mageren, geräucherten Speck mit kochendem, ungesalzenem Wasser auf und läßt ihn auch ½ Stunde kochen. Wenn er stark gesalzen sein sollte, muß er vorher 2—3 Stunden gewässert werden. Zuletzt gibt man 2½—3 Pfund geschälte, in Stücke geschnittene rohe Kartoffeln aufs Feuer mit 1½—2 Liter Wasser, dem eine kleine Handvoll Salz zugesetzt wurde. Auch diese werden weich gekocht. Nun gibt man die abgegossenen Kartoffeln und den Speck zu den Birnen, rührt gut durch und läßt alles noch ¼ Stunde durchziehen. Sollte die Brühe zu kurz werden, dann gibt man noch von der Speckbrühe hinzu. Man kann den Speck auch weglassen. Wenn dann Kartoffeln und Birnen untereinandergemengt sind, macht man in einem kleinen Kochtopf einen guten Eßlöffel voll Fett sehr heiß und gießt dies an das Gericht, das dann meistens

noch etwas gesälzen werden muß. Wer das Gericht gern etwas süßlich hat, kann auch etwas zuckern. Im Winter kann man dasselbe Gericht mit getrockneten Birnen und Äpfeln, auch Zwetschen und Kirschen machen. Man nehme dann am Abend vorher 2—3 gute Hände voll Obst, wasche es und weiche es über Nacht in so viel kaltem Wasser ein, daß es reichlich damit bedeckt ist. In diesem Weichwasser koche man am andern Tage das Obst weich.

**9. Kartoffeln mit Buttermilch.** Ein Eßlöffel voll gewürfelter Speck wird in einer Kasserolle schön ausgebraten und mit 1 Liter Buttermilch abgelöscht. Man rühre nun. Wenn diese Flüssigkeit kocht, gibt man 2½—3 Pfund frisch gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln mit einer Handvoll Salz dazu und läßt alles miteinander noch reichlich eine Viertelstunde kochen. Selbstverständlich kann man dieses Gericht auch mit süßer Milch zubereiten. Diese Kartoffeln werden als Gericht für sich allein gegessen.

**10. Kartoffeln mit Sauerkraut.** Hierzu lassen sich die Reste von Sauerkraut und übrig gebliebene Kartoffeln als Abendessen sehr gut verwenden. Man erhitzt einen Eßlöffel voll Fett oder gewürfelten Speck, gibt die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie schön braun braten. Dann rührt man das Sauerkraut darunter und läßt es nur solange auf dem Feuer, bis dieses sehr heiß geworden ist. *Bei Lagern:* Brot und Kaffee. Auch Bratwurst und Rökelfleisch schmecken, kalt sowohl wie warm, sehr gut dazu.

**11. Kartoffelnudeln.** 2—3 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 3 Eßlöffeln voll Mehl, einer Handvoll Salz und mit 2 Eiern zu einem Teig verschafft. Nun reibt man etwa einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl zwischen den Händen, nimmt ein stark nußgroßes Stückchen Teig und rollt es zu einem Würstchen aus, das etwa die Länge und Dicke eines

Daumenfingers hat. Sind die Kartoffeln sehr wässerig, dann nehme man zum Formen der Würstchen kein Mehl, sondern tauche von Zeit zu Zeit die Hände in kaltes Wasser. Sind die Kartoffeln schön mehlig, dann backt man die Nudeln in einem Löffel voll Fett auf zwei Seiten recht schön braun. Sind sie aber naß und speckig, dann werden die Nudeln in 2 Liter kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wurde, 5 Minuten gekocht. Man holt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine gewärmte Platte und übergießt sie mit Reibbrot, das man in einem Eßlöffel voll Fett braun geröstet hat. *Beilagen*: Alle Arten Braten mit Kompott und Salat. Auch nur gekochtes Obst.

**12. Kartoffelreibekuchen**, auch Kartoffelpuffer genannt. 4—5 Pfund rohe Kartoffeln, man suche recht große aus, werden gewaschen, geschält und auf einer Reibe gerieben. 3—4 gekochte, kalte Kartoffeln reibe man darunter, um den Teig etwas anzutrocknen. Mehl verwende man unter keinen Umständen, weil dadurch die Kuchen schwer und unverdaulich werden und an Geschmack verlieren. Unter diesen Teig menge man 2—3 Eier und eine Handvoll Salz. In einer offenen Pfanne lasse man nun einen gestrichenen Eßlöffel Fett, am besten Rinderfett oder auch Backöl, recht heiß werden, gebe 4—5 Eßlöffel voll Teig hinein, von welchen jeder einen kleinen Kuchen für sich geben muß, und backe sie auf beiden Seiten schön braun und knusperig. Nach Bedarf muß immer wieder etwas Fett zugegeben werden, doch hüte man sich vor dem Zuviel. *Beilagen*: Rheinisches Apfelkraut oder Zwetschenmus, das auf die Kuchen gestrichen wird. Außerdem Apfelkompott oder grüne Salate, oder auch nur Brot und Kaffee.

**13. Kartoffelschnitze**. 3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in gleichmäßige Schnitze geschnitten und in kochendem Wasser, dem eine kleine Handvoll Salz zugesetzt wurde, weich gekocht. Sie werden abgegossen,

in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit einer Handvoll klein geschnittener Zwiebeln, die man in einem Eßlöffel voll Fett dunkelbraun geröstet hat, abgeschmälzt. Wer es liebt, kann einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Kümmel darunter rühren. *Beilagen*: Frikandellen, Stockfisch, jede Wurst und Suppenfleisch.

**14. Kartoffelschnitze mit Apfel.** Man richte sich mit den Kartoffeln nach Nr. 13. 2 Pfund Apfel werden nicht geschält, sondern nur in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Man gibt sie erst zu den Kartoffeln, wenn diese halb gar sind. Statt des Kümmels rührt man dann einen Eßlöffel voll Zucker darunter. Diese Kartoffel- und Apfelschnitze werden angerichtet wie Kartoffelschnitze. Man ißt sie allein für sich als Abendbrot oder auch als Mittagessen mit einer vorhergehenden, kräftigen Suppe.

**15. Petersilienkartoffeln.** 3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Ein guter Eßlöffel voll Fett wird heiß gemacht und unter beständigem Rühren ein Eßlöffel voll Mehl dazugegeben. Die Masse darf aber nicht gebräunt werden, sondern muß ganz weiß bleiben. Man löscht mit etwa 1 Liter Wasser ab, gibt eine Handvoll Salz dazu und läßt darin die Kartoffelscheiben weich kochen, was etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde Zeit in Anspruch nimmt. Man muß sie öfters umrühren, damit sie nicht ansetzen, doch dürfen sie dabei nicht zerbröckeln. Kurz vor dem Anrichten rührt man eine gute Handvoll fein geschnittene Petersilie darunter. *Beilagen*: Frikandellen, jede Wurst, Suppen- und Pökelfleisch.

**16. Rahmkartoffeln** werden zubereitet wie Petersilienkartoffeln, nur verwendet man keine Petersilie, sondern mischt, wenn die Kartoffeln halb gar sind, mehrere Eßlöffel voll sauren Rahm darunter.

**17. Salzkartoffeln.** Gut gewaschene, geschälte Kartoffeln werden durchgeschnitten, große in vier Teile ge-

teilt, in Salzwasser gar gekocht und einige Male tüchtig geschüttelt. Nachdem sie auf der heißen Herdplatte noch etwas abgedampft haben, gibt man sie heiß zu Tisch. Langes Stehen schadet ihnen. *Beilagen*: Alles Fleisch und alle Gemüse. Auch nur Brot und Kaffee. In diesem Fall gibt man grünen Salat oder Gurken oder eine Speck-, Zwiebel-, Milch-, Mehl-, Butter- oder Senftunke dazu. Auch Butter, ausgebratener Speck und heißes Speiseöl.

**18. Zwiebelkartoffeln.** 3—3½ Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Ein sehr großer Eßlöffel voll Fett oder besser gewürfelter Speck wird sehr heiß gemacht und eine gute Tasse voll kleingeschnittener Zwiebeln darin nur ganz hellgelb gedämpft. Dann gibt man die Kartoffeln mit einer Handvoll Salz, fünf Pfefferkörnern und knapp  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser hinein, deckt zu und läßt die Kartoffeln weich kochen, was etwa eine halbe Stunde dauert. *Beilagen*: Frikandellen, jede Wurst und Suppenfleisch.

---

## 5. Milch-, Mehl-, Eier-, Brot-, Reis-, Griechspeisen und dergl.

Eier müssen vor dem Gebrauch immer geprüft werden. Man stelle sich ein Schüsselchen zurecht und schlage die Eier zuerst da hinein. Süße Speisen salze man immer mit einer Prise Salz.

**Vorteig mit Hefe oder Hefenstück.** Mehl und alle Zutaten müssen angewärmt werden. Die Hefe wird mit lauwärmer Milch und etwas Zucker zu einem dünnen,

glatten Teigchen verrührt. Das Mehl wird in eine Schüssel getan. Dann macht man eine Grube, gießt die aufgelöste Hefe hinein und vermischt sie mit etwas Mehl zu einem Brei. Nun stäubt man etwas Mehl darüber, deckt alles gut zu und läßt es an einem warmen, zugfreien Ort gehen, bis es fast noch einmal so viel geworden ist, als es war. Jetzt kann der Teig fertig gemacht werden.

### a) Mehlspeisen.

**1. Dampfnudeln.** Man mache am Tag zuvor in einem Pfund erwärmtem Mehl mit 15–20 Gramm Hefe, die man in  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmer Milch aufgelöst hat, einen Vorteig und bringe ihn an einen warmen Ort. Am andern Tag läßt man einen Eßlöffel voll Butter zergehen und verarbeitet damit den Vorteig mit 2–3 Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffelchen Salz, einem Ei und soviel lauwarmer Milch, daß es einen ziemlich festen Teig gibt, der tüchtig geschlagen wird, bis er Blasen wirft. Diesen Teig läßt man noch einmal gehen. Nun formt man auf dem Nudelbrett mit Hilfe von etwas Mehl hühnereigroße Dampfnudeln, die man noch einmal  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Stunden gehen läßt. In einer eisernen Kasserolle, die gut schließen muß, läßt man dann einen Eßlöffel voll Fett in 6–8 Eßlöffeln süßer Milch zergehen und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker hinein. Wenn dies tüchtig kocht, setzt man die Dampfnudeln hinein und deckt sie mit dem heißgemachten Deckel der Kasserolle zu. Das Feuer darf nicht zu stark sein, sonst verbrennen die Nudeln leicht. Nach etwa 10 Minuten sind sie gar.

**2. Dampfnudeln, gebacken.** Der Teig wird genau so vorbereitet wie bei Nr. 1. Man setzt jedoch die Dampfnudeln auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie im Ofen backen.

**3. Fettwaffeln.** 200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann gibt man 1–2 Eßlöffel voll Zucker und nach und nach 6 Eigelb hinein. Es wird alles schön glatt

gerührt,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl darunter geschafft und dann langsam mit Milch verdünnt, bis man einen ziemlich flüssigen Teig hat. Nun gibt man noch eine kleine Handvoll Salz dazu und zieht das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter den Teig, der, wenn er dick, noch etwas verdünnt werden muß. Man füllt ihn nun mit einem Schöpflöffel in das gut erhitzte, reichlich mit Speckschwarte ausgestrichene Waffeleisen, backt die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker. Diese Waffeln werden zum Kaffee oder Tee bei einer festlichen Gelegenheit gegessen. Durch langes Stehen verlieren sie an Geschmack.

**4. HefeklöÙe.** Zu einem Hefeteig müssen alle Zutaten angewärmt werden, sonst geht er zu langsam oder gar nicht auf. Man nimmt  $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Mehl und eine kleine Handvoll Salz in eine Schüssel. 20—25 Gramm Hefe löst man in etwas lauwärmer Milch auf. Nun schafft man langsam etwa  $\frac{1}{4}$  Liter angewärmte Milch, 2 Eier, einen großen Eßlöffel voll Zucker, ein reichlich nußgroßes Stückchen Butter oder Schmalz, das man hat zergehen lassen, und die Hefe unter das Mehl. Der entstandene Teig muß ziemlich steif sein. Er wird mindestens 10 Minuten tüchtig geschlagen, dann mit einem Tuche zugedeckt und zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort gestellt. Wenn er gut gegangen ist, formt man mit Hilfe von etwas Mehl runde KlöÙe in der Größe eines Hühnereis, setzt sie auf das Nudelbrett, das man zuvor mit Mehl bestäubt hat, deckt sie zu und läßt sie noch einmal eine halbe Stunde gehen. Dann läßt man die KlöÙe in 2—3 Liter Wasser, dem man eine Handvoll Salz zugefetzt hat, langsam kochen, bis sie gar sind. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine warme Schüssel gelegt. Man schmälzt sie dann mit einem Eßlöffel heißem Fett ab. Man kann unter den Teig auch eine Portion fein geschnittene, gezuckerte und angewärmte Äpfel mischen, dann gibt es ÄpfelklöÙe.

**5. Makkaroni mit Käse.** Ein Pfund Makkaroni wird in fingerlange Stückchen gebrochen und in  $2\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser, dem man eine gute Handvoll Salz zugesetzt hat, weich gekocht, was ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden dauert. Nun werden die Makkaroni zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, jedoch so, daß die Brühe in eine Schüssel läuft, denn man kann daraus eine billige Suppe bereiten. (Siehe Seite 18.) Die Makkaroni können jetzt mit geröstetem Reibbrot abgeschmälzt und mit geriebenem Schweizerkäse dicht bestreut werden. Oder man läßt in einer Pfanne einen Eßlöffel voll Fett heiß werden, gibt die Makkaroni hinein und gießt etwa  $\frac{1}{4}$  Liter Milch darüber. Wenn diese ein wenig durchgezogen ist, streut man 50—70 Gramm oder mehr geriebenen Schweizerkäse darüber, rührt alles gut durcheinander und läßt es noch 10 Minuten schmoren. Man kann auch eine Tomatensuppe dazu geben.

**6. Mehlbrei.** 3 gute Eßlöffel voll Mehl werden ganz langsam mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch zu einem dünnen Teigchen glatt verrührt, das man unter beständigem Rühren in  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch fließen läßt. Man gebe eine tüchtige Prise Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker daran und lasse alles auf kleinem Feuer  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Je nachdem man den Brei dick oder dünn liebt, nimmt man etwas mehr oder weniger Mehl. Man ist den Brei mit Zucker und Zimt bestreut.

**7. Mehlklöße.** Der Teig wird gemacht wie zu Spätzle, doch sticht man mit einem Löffel beliebig große Klöße ab, kocht sie in Salzwasser gar und richtet sie mit Fett, in welchem man Reibbrot geröstet hat, an.

**8. Mehlwaffeln.** 1 Pfund Mehl und etwas Salz verarbeitet man mit Milch und 20—25 Gramm Hefe, die man mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst hat, zu einem dickflüssigen Teig und backt sie wie Festwaffeln. Man kann in den Teig auch Ei und geriebene Kartoffeln geben.

**9. Nudeln.** Von 1 Pfund Mehl, 3 ganzen Eiern und etwas Wasser macht man auf dem Nudelbrett einen festen Teig und schafft ihn so lange, bis sich beim durchschnittenen Teig viele kleine Löcher bilden. Je besser der Teig verschafft ist, desto besser werden die Nudeln. Die ganze Masse wird nun in 3 gleiche Teile geteilt und jeder mit dem Rollholz so dünn ausgerollt wie nur möglich. Um das Ankleben des so entstandenen Kuchens zu vermeiden, streue man zuerst etwas Mehl auf das Nudelbrett. Die fertigen Kuchen werden zum Trocknen auf einem Tische ausgebreitet, über den man ein reines Tuch gelegt hat. Sie dürfen aber nicht spröde werden vor Trockenheit. Besonders im Sommer lasse man sie nicht zu lange liegen. Zum Schneiden streut man ganz wenig Mehl über den Kuchen, rollt ihn lose zusammen und schneidet Suppennudeln so fein wie möglich, Gemüsenudeln jedoch halb so breit wie ein Finger. Man kocht die Gemüsenudeln in 2—3 Liter sprudelndem Wasser, dem man eine tüchtige Handvoll Salz zugesetzt hat, ein paarmal auf, holt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und legt sie auf eine erwärmte Platte. Zulezt schmälzt man sie mit Brotwürfeln, die man in einem Eßlöffel voll Fett braun geröstet hat, ab, oder auch mit geröstetem Reibbrot. Aus dem Kochwasser macht man eine billige Suppe. (Siehe Seite 18.) Suppennudeln werden zuerst im Salzwasser gekocht, auf ein Sieb gegossen und in die Fleischbrühe gegeben. Man kann sie aber auch gleich in der Fleischbrühe kochen.

**10. Pfann- oder Eierkuchen.** Von  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 2—3 Eiern, etwas Salz und Milch, oder halb Wasser, halb Milch, wird ein dünnflüssiger Teig gemacht. Nun lasse man wenig Fett in einer Pfanne heiß werden, gebe einen Schöpflöffel voll Teig hinein, lasse ihn durch Bewegen der Pfanne sich gleichmäßig zum Kuchen verteilen, und backe ihn auf beiden Seiten schön gelb. Man

richte Pfannkuchen auf erwärmter Platte an und lasse sie nicht lange stehen. Man kann sie mit Zucker und Zimt bestreuen. Oder man bestreicht sie mit Eingemachtem und rollt sie zusammen. Man kann in den Teig auch größere oder kleinere Stücke Speck mengen und die Kuchen dann mit Schnittlauch bestreuen. Auch Apfelscheiben, Kirschen und Zwetschen können im Teig mitgebacken werden. Nur zuckert man dann den Teig so viel wie nötig, macht die Kuchen etwas dicker und backt sie langsam, damit sie durch und durch gar werden. Oder man schneide fingerdicke Weißbrotschnitten, weiche sie etwas in Milch an, wende sie im Pfannkuchenteig um und backe sie auf jeder Seite schön gelb.

**11. Spätzlein mit Milch oder Wasser.** Ein Pfund Mehl wird mit 2—3 Eiern, einer Handvoll Salz und lauwarmem Wasser oder Milch langsam zu einem festen, zähen Teige verarbeitet. Nun schlägt man den Teig so lange, bis er Blasen wirft. Dann läßt man ihn zwei Stunden ruhig stehen. Drei Liter Wasser werden zeitig mit einer Handvoll Salz aufs Feuer gestellt. Wenn das Wasser kocht, nimmt man einen Teil des Teiges auf ein Küchenbrett, verteilt ihn dünn und gleichmäßig und kratzt mit einem großen Messer feine Spätzlein in das Wasser. Von Zeit zu Zeit muß auch das Messer in das Wasser eingetaucht werden. Wenn sie einigemale aufgeköcht haben, kommen die Spätzlein nach oben und können dann mit dem Schaumlöffel auf einer erwärmten Platte angerichtet werden. Man schmälzt sie mit Reibbrot, das man in einem Eßlöffel voll Fett geröstet hat, ab.

**12. Spätzlein, gebraten.** Uebrig gebliebene Spätzlein werden in nicht zu wenig Fett schön braun angebraten. Wenn sie fast fertig sind, zerschlägt man, je nach der Menge der Spätzlein, 1—2 Eier mit ganz wenig Wasser, gießt dies auf die Spätzlein und wendet sie so lange mit der Backschaufel um, bis das Ei angetrocknet ist. Dann können sie angerichtet werden.

### b) Eierspeisen.

1. **Eier zu kochen.** Die Eier werden gewaschen und in sprudelnd kochendes Wasser gelegt. Weiche Eier brauchen vier, harte niemals länger als zehn Minuten.

2. **Rührei.** 6—8 Eier werden mit zwei Prisen Salz in einer Schüssel tüchtig geschlagen, bis sie schön glatt sind. Dann werden sie mit einer halben Tasse Milch oder Wasser gut verrührt. Nun läßt man einen Eßlöffel voll gewürfelten Speck oder Fett schön hellgelb werden, gießt die Eier dazu und rührt die Masse immer wieder von der Pfanne los. Man nehme die Rühreier jedoch nicht zu spät vom Feuer. Sie sollen noch ziemlich naß und breiig, nicht trocken sein, wenn sie auf den Tisch kommen. Man kann mit den Eiern zugleich dünn-geschnittene Speck- oder Schinkenscheiben, auch Wursträdchen jeder Art oder Schnittlauch in das Fett geben.

3. **Spiegeleier oder Oßenaugen.** In einer Pfanne wird ein Eßlöffel voll Fett heiß gemacht und die Eier sehr vorsichtig und ruhig so hineingegeben, daß das Eigelb unbeschädigt in die Mitte des Eiweiß zu liegen kommt. Das Feuer sei dazu nicht stark. Man läßt die Eier langsam backen, bis das Weiße fest ist. Das Gelbe soll noch etwas flüssig, aber doch schön warm sein. Man richtet die Eier auf einer erwärmten Platte an und bestreut sie leicht mit Salz.

### c) Brotspeisen.

1. **Arme Ritter.** 6—8 altgebackene Semmeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, die mit zwei Eßlöffeln Zucker gesüßt wurde, übergossen. Nach zehn Minuten werden sie umgewendet, damit sie gut weichen können. Sie müssen die Flüssigkeit so ziemlich auffaugen. Nun backt man sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden mit Zucker oder mit Zucker und Zimt bestreut.

**2. Bettelmann.** 6—7 altgebackene Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten und mit  $\frac{1}{2}$  Liter warmer Milch, einer Prise Salz und einer Handvoll Zucker übergoßen. Während die Semmeln weichen, streicht man eine Auflaufform gut mit Butter aus und wäscht zwei Hände voll Korinthen in warmem Wasser. Wenn dies geschehen ist, dann streut man die Korinthen über das Brot, mischt alles durcheinander und füllt dieses in die Form. Nun werden 2—3 Eier mit Milch tüchtig zerklöpft, mit einer Handvoll Zucker gesüßt und darübergegossen. Das Ganze läßt man nun etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen backen, bestreut dann mit Zucker und bringt es in der Form auf den Tisch. Die Speise kann ohne und mit Fruchtfaß oder Kompott gegessen werden. Man kann sie auch so ändern, daß man eine Lage Brot in die Form bringt, darüber eine Lage Apfelpompott oder ganz feingeschnittene Apfelscheiben legt, die natürlich gezuckert werden müssen, und das Ganze dann mit Brot bedeckt und fertig macht, wie oben angegeben ist. Dazu gibt man dann aber keinen Fruchtfaß.

**3. Brotflöße.** Man stellt  $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Wasser mit einer tüchtigen Handvoll Salz aufs Feuer. 6 altgebackene Milchbrötchen werden auseinandergebrochen und in kaltem Wasser gut eingeweicht. Dann drückt man sie tüchtig aus und verrührt sie mit einer Handvoll Salz, 2 Eiern und 3—4 Eßlöffeln voll Mehl zu einem glatten Teig. Dann formt man, wenn nötig, mit Hilfe von etwas Mehl, beliebig große Klöße und legt sie in das kochende Salzwasser, wo sie in 10 Minuten gar kochen. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmälzt sie mit Reibbrot ab, das man in einem Löffel Fett gebräunt hat. Will man die Brotflöße ohne Fleisch, nur zu Salat usw. essen, dann rühre man folgende Masse unter den Brotteig: 2 Eßlöffel voll gewürfelter Speck wird mit oder ohne klein geschnittene Zwiebel schön dunkel gebräunt, vom Feuer genommen und mit einer

Handvoll fein geschnittener Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskat durchgerührt.

**4. Brotpudding, warm.** 200 Gramm Brot, es kann Weiß- oder Schwarzbrot oder beides sein, werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 3—4 Eßlöffel voll Zucker zu einem weichen Brei gekocht. Nun rührt man 2 Eßlöffel Butter recht schaumig und gibt 2—3 Eigelb, einen Eßlöffel voll gewaschener Korinthen und einen solchen voll Rosinen und zuletzt den Brotbrei dazu. Alles wird tüchtig gemengt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergezogen und alles in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt. Man läßt es eine Stunde kochen und gibt eine Frucht- oder Weintunke dazu.

**5. Kartäuserklöße.** 6 Milchbrötchen werden auf dem Reibeisen gerieben, bis alle Rinde entfernt ist, und jedes in vier gleiche Teile geteilt. Ein gestrichener Kaffeelöffel voll Zimt, 2 Eßlöffel voll Zucker und 2 Eier werden tüchtig miteinander geschlagen und langsam mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verrührt. Diese Brühe wird über die Brötchen gegossen, die darin weichen müssen. Am besten füllt man sie einmal um, damit auch die oberen unten hin zu liegen kommen. Nun macht man in einer Pfanne zwei Eßlöffel Fett heiß, dreht die eingeweichten Klöße in der abgeriebenen Rinde der Semmel um und backt sie auf allen Seiten schön braun. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

#### d) Grieß-, Reispfeisen und dergl.

**1. Graupen mit Pflaumen.**  $\frac{1}{2}$  Pfund gedörrte Pflaumen wird am Abend vor dem Kochen tüchtig gewaschen und in  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser eingeweicht. Die Graupen werden vor dem Kochen ebenfalls gut gewaschen.  $\frac{1}{2}$  Pfund Graupen setzt man mit  $1\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser, einer sehr kleinen Handvoll Salz und einem eigroßen Stückchen Butter oder Fett aufs Feuer. Die Pflaumen werden ebenfalls mit dem kalten Weich-

wasser aufgesetzt und mit 3 Eßlöffel voll Zucker und einem kleinen Stückchen Zimt weichgekocht. Bis die Graupen weich sind, was etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden dauert, sind auch die Pflaumen weich. Die beiden Gerichte werden zuletzt einfach durcheinander gemischt. Nach Belieben kann man dann mit Wasser noch verdünnen. Bei-  
l a g e n : Kaltes Fleisch, frische Wurst und Rauch- oder Pöckelfleisch. Das Gericht kann aber auch als Suppe gegessen oder auch als einziges Gericht zu Tisch gebracht werden.

**2. Grießbrei.** 1 Liter Milch wird mit einer Prise Salz und beliebig Zucker zum Kochen gebracht. Dann gießt man langsam unter beständigem, tüchtigem Rühren 5—6 Eßlöffel Grieß daran und löst fortwährend die Masse vom Boden los, weil sie leicht anbrennt. In 10 Minuten etwa ist der Brei fertig, den man kalt oder warm zu Tisch bringen kann.

**3. Grießflammeri, kalt.**  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch, es darf auch 1 Liter Milch und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser sein, wird mit einer Prise Salz und 4—5 Eßlöffeln Zucker zum Kochen gebracht. Dann gießt man langsam, unter beständigem, tüchtigem Rühren 200 Gramm Grieß (das sind 10 Eßlöffel voll) daran und löst fortwährend die Masse vom Boden los, weil sie leicht anbrennt. Nach etwa 10 bis 15 Minuten gibt man zwei Eigelb dazu und verschafft diese über dem Feuer mit dem Grieß. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, unter die Masse gezogen, und alles in eine Form gegeben, die man zuvor mit kaltem Wasser ausgespült hat. Wenn der Grieß erkaltet ist, wird er gestürzt. Bei l a g e n : Jedes Kompott und jeder Fruchtfaß.

**4. Grießflöße, gekocht und gebraten.** Will man sie kochen, dann stellt man zuerst  $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Wasser mit einer tüchtigen Handvoll Salz aufs Feuer. 1 Liter Milch wird mit einer tüchtigen Prise Salz und 2 Eßlöffeln voll Zucker zum Kochen gebracht. Dann gießt

man langsam, unter beständigem, tüchtigem Rühren 2 kleine Tassen voll Grieß daran und löst fortwährend die Masse vom Boden los, weil sie leicht anbrennt. Man läßt sie so lange auf dem Feuer, bis sie sich vom Topfe loslöst. Man läßt die Masse nun verkühlen und verarbeitet 1—2 Eier hinein. Den Zucker kann man auch weglassen, doch nehme man dann etwas mehr Salz. Dann sticht man mit einem Eßlöffel beliebig große Klöße ab und läßt sie 7—10 Minuten im Salzwasser langsam garkochen. Beim Anrichten werden die Klöße mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine erwärmte Platte gelegt. Sie können nun mit einem Eßlöffel gebräunter Butter oder Schmalz mit und ohne Reibbrot abgesehmälzt werden. Statt sie im Wasser zu kochen, kann man sie in heißem Fett auf zwei Seiten schön braun braten. Beilagen: Alle Arten gebratenes Fleisch, Speck- tunkte oder auch jedes Kompott und jede Fruchtuntke.

**5. Griechpudding, warm.** Zwei Tassen voll Grieß werden unter beständigem Rühren in 1 Liter kochende mit 3—4 Eßlöffeln voll Zucker gesüßte Milch gestreut. Man kann auch  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser nehmen. Nach etwa 10 Minuten nimmt man die Masse vom Feuer und läßt sie abkühlen. Nun rührt man 2 Eßlöffel Butter schaumig, gibt 2—4 Eigelb daran, schafft den gekochten Grieß mit einer Handvoll gewaschener Korinthen darunter und zieht das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit einer guten Prise Salz hindurch. Jetzt gibt man die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie eine gute Stunde im Wasserbade tüchtig kochen. Man reicht Fruchtsaft dazu und Kompott.

**6. Reisbrei, warm und kalt.** Eine große Obertasse voll Reis wird gewaschen und mit einer guten Prise Salz und 2—3 Eßlöffel Zucker in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser zum Kochen gebracht. Darnach gießt man bis zu 1 Liter Milch etwa dazu und läßt den Reis gar werden. Man

rühre nur wenig und sehr vorsichtig darin, sonst zerfällt er. Besser ist es, man schüttelt ihn nur. Zum Kochen rechne man etwa eine Stunde. Reisbrei wird mit Zucker und Zimt bestreut oder auch mit Fruchtsaft gegessen.

## 6. Kompotte.

Kompott darf niemals in einem eisernen Topf gekocht werden.

**1. Apfelpompott.** Äpfel werden dünn geschält, in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Die so vorgerichteten Äpfel werden mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und ganz weich gekocht, so daß sie zerfallen. Dann verrührt man sie tüchtig, bis sie schön glatt sind, oder man treibt sie durch ein Sieb und süßt sie nach Geschmack. Das Kompott wird kalt gegessen.

**2. Birnenkompott.** Zwei Pfund Birnen werden dünn geschält, halbiert oder in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Nun bringt man sie mit reichlich Wasser und 3—5 Eßlöffel voll Zucker, aufs Feuer und läßt sie schön weichkochen. Wer es liebt, kann ein Stückchen Zimt mitkochen. Die genaue Menge des Zuckers richtet sich nach der Art der Birnen; das kann ja aber leicht abgeschmeckt werden. Ganz vorzüglich schmeckt Birnenkompott, wenn man die Birnen so lange kochen läßt, bis sie dunkelrot werden, was aber bis zu zwei Stunden dauern kann. Wenn nötig, muß dann einmal etwas heißes Wasser zugegossen werden. Die richtigen Kochbirnen brauchen dann nur sehr wenig oder gar keinen Zucker. Birnenkompott wird warm und kalt gegessen. Man kann auch einen kleinen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, mit der Birnenbrühe auflösen, zu den Birnen gießen und sämig kochen lassen.

**3. Gedörertes Obst und Backobst.** Alles gedörrete Obst muß am Abend vor dem Kochen mit warmem Wasser tüchtig gewaschen und in einer Schüssel sehr reichlich mit Wasser bedeckt, eingeweicht werden. Man braucht für 3—4 Personen etwa  $\frac{3}{4}$  Pfund Backobst. Es wird dann am andern Morgen mit dem Weichwasser, mit 3—4 Eßlöffel voll Zucker und einem Stückchen Zimt aufs Feuer gesetzt und ganz langsam zum Kochen gebracht. Es soll weich werden, aber, mit Ausnahme von Apfelingeln, nicht zerfallen. Birnen werden am langsamsten weich, deshalb ist es ratsam, wenn man gemischtes Obst kocht, diese zuerst aufzustellen und das andere Obst erst nach einer Viertelstunde hinzuzugeben. Man kann sie auch allein für sich kochen und nachher unter das andere Obst mischen. Wenn alles weich ist, rührt man zwei Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl zu einem flüssigen Teigchen an und gießt es, indem man vorsichtig rührt, unter das Obst, das man nun noch 5 Minuten kochen läßt. Gedörertes Obst wird warm und kalt gegessen zu allen Mehl-, Brot-, Eier-, Kartoffel-, Grießspeisen u. dgl.

**4. Heidelbeerkompott** wird genau so gekocht wie Pflaumenkompott, nur müssen die Heidelbeeren vor dem Waschen verlesen werden, damit keine Blätter und Stiele in das Kompott kommen. Sie brauchen auch nur fünf Minuten zu kochen.

**5. Kirschenkompott.**  $1\frac{1}{2}$  Pfund Kirschen werden ganz kurz abgewaschen und von den Stielen befreit. Stark  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser wird mit 3—6 Eßlöffeln voll Zucker (es kommt ganz auf die Art an) kurz aufgekocht. Dann gibt man die Kirschen hinein und läßt sie weich kochen. Wer es liebt, kann ein Stückchen Zimt mitkochen. Besser schmecken aber die Kirschen, wenn man vier geschälte Mandeln oder einige zerschlagene Kirschkerne, in ein reines Läppchen gebunden, mitkocht. Kirschenkompott wird kalt gegessen. Man kann auch einen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, ablöschen, unter die Kirschen mengen und sämig kochen lassen.

**6. Pflaumentoppott.** Zwei Pfund Pflaumen werden ganz kurz gewaschen und entsteint. Dann setzt man sie mit einer halben Obertasse kaltem Wasser und 3—5 Eßlöffel voll Zucker aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Sie sollen aber nicht zerkothen und nicht braun werden, sondern das Fleisch soll die schöne, gelbe Farbe behalten. Gewöhnlich genügt eine Kochzeit von einer Viertelstunde. Das Kompott wird kalt gegessen. Man kann auch einen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, mit kaltem Wasser ablöschen, unter die Pflaumen gießen und sämig kochen lassen.

**7. Rhabarberkompott.** 1—1½ Pfund Rhabarberstiele werden von der Haut befreit, indem man sie so dünn wie möglich mit einem Messer abzieht, und in etwa 2 Zentimeter lange Stückchen geschnitten. Diese werden dann mit ganz wenig Wasser und 6—8 Eßlöffel voll Zucker weich gekocht. Zulezt mischt man ein oder zwei Kaffeelöffel voll Reibbrot darunter und läßt es noch fünf Minuten kochen, damit es sämig wird. Rhabarberkompott wird kalt gegessen.

**8. Zwetschenkompott,** siehe Pflaumentoppott.

---

## 7. Salate.

Beim Anmengen der Salate sei man sehr sparsam mit dem Essig, spare aber nicht allzusehr am Fett oder Del. Für zwei Personen nehme man mindestens einen guten Eßlöffel voll Del. Man mische den Salat gut durcheinander.

**1. Bohnensalat.** Die Bohnen werden gepuht, klein geschnitten oder auch ganz gelassen, in sprudelndem Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser überspült und

dann mit wenig Salz, kleingeschnittener Zwiebel, einer Prise Pfeffer, zerlassenem Speck oder Del und mit Essig gut durcheinander gemischt. Man kann auch halb Gurken und halb Bohnen nehmen. Wenn man zum Salat übriggebliebene Bohnen verwendet, die schon Fett haben, dann braucht man nicht soviel Fett zuzusetzen.

**2. Endivienalat** wird zubereitet wie Kopfsalat. Nur schneidet man die Blätter quer in feine Streifen, und zwar so, daß man ein ganzes Bündelchen der guten Blätter zusammenhält, auf ein Küchenbrett legt und schneidet.

**3. Feldsalat**, Rapunzel oder Mauseöhrchen werden sauber gewaschen und wie Kopfsalat angemengt.

**4. Gurkensalat.** Die Gurken werden geschält, in Scheiben geschnitten und gleich angemengt. Man kann ihn behandeln wie Bohnensalat, oder aber man verrührt einen halben Eßlöffel Senf, saure Sahne, Del und wenig Essig und mischt dann etwas Pfeffer, Salz, kleingeschnittene Zwiebel und die Gurken gut darunter. Man kann auch Kartoffelscheiben darunter mengen.

**5. Heringsalat.** 3—4 Heringe werden über Nacht gewässert, sauber entgrätet und in kleine Würfel geschnitten. Der Kogen (Eier) bleiben fort. Ein Suppenteller voll Kartoffeln, in der Schale gekocht, werden geschält, und wenn sie völlig erkaltet sind, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Ganz fein werden geschnitten: ein Stückchen mageres Kalbfleisch oder Schweinefleisch oder Schinken, ebenso einige Essiggurken, eine mittelgroße Zwiebel, zwei Äpfel und ein Suppenteller voll rote Rüben, die man weich gekocht und geschält hat. Außerdem noch ein hartgekochtes Ei. Wenn dies alles vorbereitet ist, dann mengt man die Salattunke an. Zuerst zerreibt man die Milch der Heringe zu einem dünnen Brei. Dazu rührt man tüchtig nacheinander: zwei kleine Kaffeelöffel voll Senf, zwei Eßlöffel voll Zucker, ein

rohes Ei, zwei Prisen Pfeffer, eine Handvoll Salz, vier Eßlöffel voll Del, einen voll Essig, vier Eßlöffel voll Wasser und — wenn man es hat — ein Glas Wein. Ist aber nicht unbedingt nötig. Wenn die Tunke schön glatt gerührt ist, dann gibt man die vorgerichteten Sachen hinein, mengt alles tüchtig durcheinander und läßt den Salat 2—4 Stunden gut durchziehen. Gut abschmecken und, wenn nötig, noch salzen. Heringsalat ist ein billiges Festtagsabendbrot namentlich dann, wenn man nicht viel Arbeit haben will, z. B. Weihnachtsabend u. dgl. Man kann ihn schon morgens oder am Tage vorher zubereiten und an einen kühlen Ort stellen. Man ißt Butterbrot und trinkt Tee oder Kaffee dazu.

**6. Kartoffelsalat nach Bauernmanier.** 3—4 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, mit einer Handvoll Salz weichgekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und mit  $\frac{1}{4}$  Liter heißer Milch übergossen. Nun verrührt man eine Handvoll Salz, zwei Prisen Pfeffer, einen Eßlöffel voll Essig und eine mittelgroße kleingeschnittene Zwiebel mit 3—4 Eßlöffel voll gewürfeltem Speck, den man hellgelb ausgebraten hat, zu einer Tunke, gibt die Kartoffeln mit der Milch hinzu und mengt alles langsam und sorgfältig durcheinander, damit die Scheiben möglichst ganz bleiben.

**7. Kopfsalat.** Zuerst wird der Salat gereinigt, d. h. alle welken und harten Blätter werden entfernt. Die guten Blätter löst man eines nach dem andern ab und teilt sie, solange sie groß sind, in der Mitte einmal durch. Dann wird der Salat solange gewaschen, bis das Wasser vollständig klar und ungetrübt bleibt. Man nehme ihn aber immer nur ganz lose zwischen beiden Händen aus dem Wasser heraus und drücke ihn nicht. Zuletzt bringt man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Der Salat darf erst ganz kurz vor dem Essen angemengt werden. Man macht dazu in einer tiefen Schüssel folgende Salattunke: ein Eßlöffel Essig, ein Kaffeelöffel voll Salz, ein Eß-

löffel voll Zucker, eine halbe, feingeschnittene Zwiebel und zwei Eßlöffel gewürfelter, hellbraun gebratener Speck, an dessen Stelle man auch zwei bis drei Eßlöffel voll Salatöl nehmen kann, nebst einer Prise Pfeffer, werden tüchtig verrührt, der Salat wird hineingegeben und alles gut miteinander vermengt. 5—10 Minuten darf der Salat stehen, längeres Stehen schadet ihm. Wer es liebt, kann auch eine kleine Portion Schnittlauch oder Petersilie oder Dragon oder Dill fein schneiden und daruntermengen. Wer den Salat nicht süß liebt, der lasse den Zucker weg. Ohne Zucker kann man den Kopfsalat beliebig mit weichgekochten Bohnen oder auch mit Gurken mischen.

**8. Krautsalat.** Man kann hierzu sowohl Weiß- wie Rotkraut nehmen, doch dürfen die Köpfe nicht alt sein, sonst schmeckt er zäh. Das Kraut wird sehr fein geschabt, geschnitten oder gehobelt. Man rechne für 3—4 Personen einen sehr gehäuften Suppenteller voll. Das Kraut wird zwei Minuten lang mit kochendem Wasser übergossen. Nun verrührt man 2—3 Eßlöffel voll Del, einen Eßlöffel voll Essig, einen Kaffeelöffel Salz und zwei Prisen Pfeffer solange, bis das Salz sich aufgelöst hat. Dann mischt man das Kraut gut darunter. Statt des Dels kann man auch drei Eßlöffel gewürfelten Speck nehmen, den man vorher hellgelb ausgebraten hat.

**9. Rettichsalat.** Schwarze Rettiche werden gewaschen, geschält und in möglichst dünne Scheibchen geschnitten, die, wenn sie zu groß sind, durchgeteilt werden. Der Rettich wird gesalzen und einige Zeit hingestellt. Eine kleine Handvoll Petersilie und eine kleine Zwiebel werden ebenfalls fein geschnitten. Nun verrührt man einen Eßlöffel voll Essig und zwei Eßlöffel voll Del, gibt eine Prise Pfeffer und die vorgerichteten Sachen hinein und mischt alles gut durcheinander.

**10. Rotrübensalat.** Die roten Rüben werden gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, gleich geschält und in

Scheiben geschnitten. Dann werden sie mit Salz, etwas Zucker, einer zerschnittenen Zwiebel, einem zerplückten Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und halb Essig, halb Wasser so angemengt, daß sie mit Flüssigkeit eben bedeckt sind. Sie halten sich längere Zeit.

**11. Sellerie-Salat.** 3—4 große Sellerieknollen werden tüchtig gewaschen, in schwachem Salzwasser weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Dann nimmt man zwei Eßlöffel voll Del, einen schwachen Eßlöffel voll Essig, eine Prise Pfeffer, zwei Prisen Salz und etwas kleingeschnittene Zwiebel. Dies alles wird gut durcheinander gemengt. Wenn Sellerie knapp ist, dann kann man ein Drittel Kartoffelscheiben darunter mengen. Sollte der Salat etwas trocken sein, dann mische man ein wenig warmes Wasser darunter.

---

## 8. Tunken.

Das Bräunen des Mehls und das Anrühren einer Mehlschwitze ist auf Seite 11 angegeben. Wer gern recht viel Tunke hat, der koche doppelte Portion.

### a) Gesalzen.

**1. Buttertunke.** Ein sehr großer Eßlöffel voll Butter und 4—5 Kaffeelöffel voll Mehl werden geschwitzt. Man lasse sie aber nicht gelb werden. Wenn die Butter steigt, löscht man mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ab. Ist die Tunke für Fisch bestimmt, dann nimmt man Fischsutt. Im andern Fall nimmt man Gemüsesutt. Diese Brühe läßt man kochen, bis sie recht schön sämig ist. Mit dem Salzen sei man vorsichtig, weil der Sutt, oft auch die Butter schon gesalzen sind. Mittlerweise zerquirt man ein Eigelb mit 1—2 Eßlöffel voll

Sahne in einer beliebigen Schüssel. Kurz vor dem Anrichten gibt man unter fleißigem Rühren einen Teil der Tunke an das Ei, bis dieses schön verrührt ist. Dann gießt man es zurück in den Kochtopf und rührt noch etwa 5 Minuten auf mäßig warmer Herdplatte. Auf diese Weise kommt die Tunke heiß zu Tisch. Sie darf jetzt nicht mehr kochen, sonst gerinnt sie. Wenn man die Tunke einfach beim Anrichten mit dem Ei und der Sahne abrührt, dann ist bei Anfängerinnen, weil sie gewöhnlich langsam arbeiten, die Gefahr vorhanden, daß sie zu sehr abkühlt.

**2. Heringstunke.** Ein Hering wird über Nacht gewässert, von den Gräten befreit und in ganz kleine Würfel geschnitten, oder fein gehackt. Dann erhitzt man einen Eßlöffel voll Fett, schmort darin eine mittelgroße, klein geschnittene Zwiebel und etwa vier Kaffeelöffel voll Mehl hellbraun, löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser ab und läßt die Tunke mit vier Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und höchstens einem Kaffeelöffel voll Essig mindestens eine halbe Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man den Hering dazu, rührt gut durch und stellt den Kochtopf zur Seite, damit die Tunke nicht mehr kochen kann und doch heiß bleibt.

**3. Meerrettichtunke.** Eine mittelgroße Meerrettichstange wird gut gewaschen, geschält, auf dem Reibeisen gerieben und zugedeckt, sonst verliert er den scharfen Geschmack. Hat man alten Meerrettich, dann legt man ihn tags zuvor in kaltes Wasser, damit er quillt und besser zu reiben ist. Man erhitzt nun einen Eßlöffel voll Fett, schwißt darin einen Eßlöffel Mehl nur eben hellgelb, löscht mit Milch ab und kocht diese Brühe mit einem Stückchen Zucker, zwei Prisen Salz und dem Meerrettich gut durch. Kochzeit  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden.

**4. Mehltunke.** Ein Eßlöffel voll Fett oder gewürfelter Speck und vier Kaffeelöffel voll Mehl werden geschwißt. Sie dürfen aber nicht gelb werden. Man löscht dann mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Fischjutt oder Gemüse-

sutt ab, würzt mit einer ganz kleinen Handvoll Salz und läßt alles schön glatt und sämig kochen. Man kann Fett und Mehl auch bräunen, und dann erst ablöschen. Man erhält dann eine dunkle Mehltunke.

5. **Milchtunke** wird zubereitet wie Mehltunke. Nur rührt man die Mehlschwige mit Milch ab.

6. **Petersilientunke** wird zubereitet wie Specktunke. Nur rührt man kurz vor dem Anrichten eine Handvoll fein geschnittener Petersilie darunter. Auch Schnittlauch, Dill und Dragon kann man darunter mischen.

7. **Rahmtunke** wird zubereitet wie Mehltunke, nur rührt man 5 Minuten vor dem Anrichten einige Eßlöffel sauren Rahm tüchtig darunter.

8. **Schnittlauchtunke** wird zubereitet wie Specktunke, nur mischt man kurz vor dem Anrichten eine gute Portion feingeschnittenen Schnittlauch darunter.

9. **Senstunke** wird zubereitet wie Mehltunke, nur kocht man kurz vor dem Anrichten 1—2 Eßlöffel Senf mit durch. Man nimmt etwas weniger Mehl.

10. **Specktunke**. Ein großer Eßlöffel voll gewürfelter Speck wird ausgebraten, doch darf er nicht braun, sondern nur gelb werden. Ist dies geschehen, dann rührt man vier gute Kaffeelöffel voll Mehl darunter und löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser langsam und unter beständigem Rühren ab. Man gibt nun eine kleine Handvoll Salz daran und läßt die Tunke langsam  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Wer es liebt, kann einige Tropfen Essig zusetzen.

11. **Tomatentunke**. Ein Eßlöffel voll Fett und eine mittelgroße geschnittene Zwiebel werden kurze Zeit gedämpft. Gelb dürfen sie nicht werden. Dann gibt man einen guten Eßlöffel voll Mehl hinzu, rührt gut durch und löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ab. In diese Brühe gebe man nun mindestens  $\frac{1}{2}$  Pfund Tomaten. Man zerschneide sie jedoch nicht, sondern man reibe sie mit den

Händen in Stücke, wenn man sie kurz gewaschen hat. Dies läßt man nun  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam kochen, salzt mit einer kleinen Handvoll Salz und treibt dann die Tunke durch ein Sieb, so daß die Häute zurückbleiben. Gewöhnlich muß noch nachgesalzen werden, denn Tomaten verlangen viel Salz.

**12. Zwiebeltunke.** In einem Eßlöffel voll Fett werden zwei mittelgroße in Würfelchen geschnittene Zwiebeln hellgelb geröstet. Man muß dabei ständig rühren. Dann gibt man 4 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ab, fügt 2 Prisen Salz und, wenn man es liebt, etwas Essig bei, und läßt alles etwa eine halbe Stunde langsam kochen.

#### b) Süß.

**1. Eiermilch.**  $\frac{1}{2}$  Liter Milch wird mit 2 gestrichenen Eßlöffeln voll Zucker zum Kochen gebracht. Unterdessen zerquirt man 1—2 Eigelb mit einem Eßlöffel voll Wasser und gießt dann die heiße Milch sehr langsam unter beständigem Rühren an das Ei. Man reicht sie zu Pudding, Dampfnudeln u. dgl. Wenn man das Weiße des Eis zu Schnee schlägt, unter das Eigelb mischt und dann die kochende Milch zugießt, erhält man Eierschaummilch.

**2. Gesüßte Milch.** Auf ein halbes Liter Milch rechne man ungefähr zwei gestrichene Eßlöffel voll Zucker. Diesen löst man in der kalten Milch auf und bringt sie wie Eiermilch auf den Tisch.

**3. Vanilletunke.** Man läßt ein Stückchen Vanille oder ein Päckchen Vanillinzucker in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch eine Stunde ziehen. Dann schwißt man 2 Stuch Butter mit einem gestrichenen Eßlöffel voll Mehl. Es darf aber nicht gelblich werden. Wenn die Butter steigen will, gießt man unter beständigem Rühren die Milch langsam hinzu, würzt mit einer Prise Salz und einem Eßlöffel

voll Zucker und läßt es schön sämig kochen. Zulezt rührt man die Tunke mit einem Eigelb ab, was aber nicht unbedingt nötig ist. Sehr verbessern kann man die Tunke, wenn man ein Ei verwendet, indem man das Gelbe durchrührt, das Weiße zu Schnee schlägt und darunterzieht. Die Tunke wird kalt gegessen. Wenn man die Vanille wegläßt, erhält man eine süße Mehltunke.

4. **Banillierte Milch** wird zubereitet wie gesüßte Milch, nur läßt man noch in der Milch ein Stückchen Vanille oder ein Päckchen Vanillinzucker mindestens eine Stunde durchziehen.

5. **Weintunke.** Zuerst schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee und stellt diesen kühl. Dann werden in einer glasierten Pfanne 2 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schön glatt verrührt. Ganz langsam gibt man einen kleinen Eßlöffel Mehl darunter und gießt dann ebenso  $\frac{1}{2}$  Liter Wein dazu. Es muß fortwährend tüchtig gerührt werden. Nun stellt man die Pfanne aufs Feuer und läßt den Wein, immer weiter rührend, bis zum Kochen kommen. Dann nimmt man ihn vom Feuer und mischt den Eiweißschnee so darunter, daß es eine glatte, schaumige Masse gibt. Sie wird kalt gegessen. Eine Prise Salz nicht vergessen!

---

## 9. Butter- und Käsebereitung.

1. **Buttern.** Gesundes, wohlgenährtes Vieh und peinlichste Sauberkeit sind die Hauptforderungen. Die Milch muß an einem lustigen Orte aufbewahrt und nach einem, höchstens zwei Tagen abgerahmt werden. Die modernen Buttermaschinen haben alle sehr genaue Gebrauchsanweisungen. Wer die Butter noch stößt oder im

Fäßchen dreht, der achte darauf, daß das Buttern im Sommer an einem kühlen, im Winter an einem warmen Ort geschehe. Die Sahne muß schön glatt und steif sein. Man gießt die Sahne in das Fäßchen und stößt oder dreht solange, bis sich die Butter von der Milch vollständig getrennt hat. Dann knete man tüchtig alle Milch aus der Butter heraus. Nun knetet man sie immer wieder in einer Schüssel voll frischem Brunnenwasser solange, bis das Wasser völlig klar bleibt.

**2. Handkäse.** Man bereitet einen Quarkkäse, wie es unter Nr. 3 angegeben ist.  $\frac{1}{2}$  Pfund Käse vermischt man mit 2 Prisen Salz und einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Kümmel und stellt ihn, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort, bis sich eine gute Haut gebildet hat. Jetzt wird die Masse noch einmal gut verschafft. Dann formt man beliebig große runde, platt gedrückte Handkäschen und legt sie nebeneinander auf ein reines Brett. Auch diese Käschen stellt man an einen warmen Ort, bis sich eine dicke, fette Haut gebildet hat. Die Käschen müssen frisch gegessen werden.

**3. Quarkkäse.** 2 Liter abgerahmte, saure Milch wird mit 1 Liter kochendem Wasser vermischt. Wenn sie erkaltet ist, dann gießt man sie in einen reinen, zu diesem Zwecke gehaltenen Sack und läßt über Nacht das Wasser gut abtropfen. Auf diese Weise ist man sicher, daß der Quark nicht verbrüht ist.

**4. Rahmkäse.** Man läßt etwa einen Eßlöffel voll Kümmel in warmem Wasser etwas aufquellen und stellt sich auf dem Tisch das Käsehect, Quarkkäse, Salz und dicke, süße Sahne zurecht. (Man kann aber auch saure verwenden.) Nun legt man zu unterst in das Hect eine Scheibe Quark, gibt dann einen Eßlöffel voll Sahne darauf, streut eine Prise Salz und eine Prise Kümmel darüber, fängt dann wieder mit Quark an und fährt so fort, bis das Hect gefüllt ist. Oben darauf muß eine Lage Quark liegen. Nun beschwert man den Käse ein

wenig und stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tag kann er gestürzt und gegessen werden. Wer den Kümmel nicht liebt, kann ihn weglassen.

**5. Weißer Käse.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Quark wird mit einigen Löffeln süßer oder saurer Sahne, 2 Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer und, wenn man es liebt, mit etwas Kümmel, tüchtig verschafft und als Belag auf dem Brot gegessen. Hat man keine Sahne, dann nehme man Milch.

---

## 10. Krankenkost und Säuglings- ernährung.

**1. Brotwasser.** Eine Handvoll Schwarzbrot wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser übergossen und nach 10 Minuten durch ein Sieb geschüttet. Das Wasser wird etwas gesüßt. Auch kann man einige Tropfen Zitronensaft hineinträufeln. Kalt trinken!

**2. Eiweißwasser.** Ein Eiweiß verrührt man mit  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser, jedoch so, daß es keinen Schaum gibt. Also langsam verrühren, nicht schlagen!

**3. Fleischsüppchen.** Gute Fleischbrühe, etwa eine große Tasse voll, jedoch ohne Gewürz, muß geseiht und mit einem Eigelb verquirlt werden.

**4. Grießbrei.** 3—4 Kaffeelöffel voll Grieß gibt man langsam unter beständigem Rühren in 1 Obertasse voll kochendes Wasser. Nach 10—15 Minuten rührt man eine ganz kleine Messerspitze Salz, etwas Zucker und 2 Tassen heiße Milch daran, die man jetzt noch einmal mit aufkochen läßt.

**5. Gerstenschleim.** 2 gute Eßlöffel grobe Gerste werden mit etwa 1 Liter heißem Wasser aufs Feuer gesetzt und 3 Stunden gekocht. Dann schlägt man sie durch ein Sieb und zuckere oder salze sie nach Geschmack. Sie kann warm und kalt getrunken werden.

**6. Glühwein.** In einer glasierten Pfanne bringt man  $\frac{1}{2}$  Liter Rotwein mit einem kleinen Stückchen ganzen Zimt, dem nötigen Zucker und einigen Zitronenscheiben bis zum Kochen. Der Wein wird heiß getrunken.

**7. Hafengerüge** wird zubereitet wie Gerstenschleim.

Um den Durst des Kranken zu löschen, reiche man ihm gutes, kaltes Wasser, Kunsteis, kalte Milch, Brot-, Reis- und Eiweißwasser, auch Limonade und Apfelskompott. Man süße jedoch eher zu wenig als zu viel, weil sonst die Getränke den Durst nicht löschen. Wein und Bier meide man, solange der Arzt sie nicht ausdrücklich erlaubt.

**8. Limonaden.** Man gieße in ein Trinkglas frisches Wasser und einige Kaffeelöffel Fruchtsaft und rühre gut durcheinander. Hat man keine Fruchtsäfte im Hause, dann bereite man Zitronenlimonade, lasse sich aber nie dazu verleiten, eines der landläufigen Limonadenfläschchen für 20 Pf. zu kaufen. Diese taugen niemals für Kranke.

**9. Mandelmilch.** 50 Gramm Mandeln werden geschält und mit wenig Wasser in einem Mörser zerstoßen. Nach und nach gibt man 1 Liter Wasser dazu und preßt alles durch ein Tuch. Kann nach Belieben gesüßt werden.

**10. Molke.** Die Molke, die bei der Käsebereitung abfließt, wird mit etwas Zitronensaft vermischt und nach Geschmack gezuckert.

**11. Reismilch.** Ein Eßlöffel Reis wird mit 1 Liter Wasser aufs Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht. Dann läßt man das Wasser durch ein Sieb laufen, zuckert

nach Geschmack und läßt es erkalten. Man kann auch ganz wenig Salz hinzugeben.

**12. Tee,** wie Pfefferminz, Kamillen, Lindenblüten usw. Man nimmt 2 Eßlöffel Tee und übergießt ihn mit etwa  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser. Nach 5 Minuten seihst man ihn ab. Tee darf niemals bis zum andern Tag aufbewahrt werden.

**13. Zitronenlimonade.** In ein großes Trinkglas Wasser gebe man 1—2 Eßlöffel voll Zitronensaft und süße nach Geschmack.

Bei der Pflege von Wöchnerinnen richte man sich ebenfalls nach obigen Vorschriften und breche mit der Sitte, der Wöchnerin in den ersten Tagen nur kraftlose Wassersuppen zu verabreichen. Flüssig und ungewürzt muß die Nahrung sein in den ersten Tagen, aber nicht kraftlos. Fleischsuppe, Hafer schleim, Hafergrüße usw. sind die richtigen Speisen. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß Apfelpotpott für Wöchnerinnen ein wahres Labfal ist. Bei Fieber jedoch gebe man nur das, was der Arzt vorschreibt.

**14. Säuglingsnahrung.** Die einzige, wirklich einwandfreie Nahrung für Säuglinge ist die Muttermilch. Jede Frau begeht ein Verbrechen, wenn sie ihr Kind stillen kann und es nicht tut. Ist es aus zwingenden Gründen nicht möglich, dann meide man alle Kindermehle und sonstige künstliche Erzeugnisse und halte sich an die Milch einer gesunden, gut gefütterten Kuh.

Kuhmilch muß jedoch, wie folgt, mit abgekochtem Wasser verdünnt werden:

In den ersten 3 Monaten zwei Drittel Wasser und ein Drittel Milch.

In den nächsten 3 Monaten halb Milch, halb Wasser, und in den weiteren drei Monaten zwei Drittel Milch und ein Drittel Wasser. Dann kann man langsam zu Vollmilch übergehen, tue es aber nicht in der heißesten Jahreszeit. Die Milchmischung wird jedesmal

mit einem Kaffeelöffelchen Milchzucker gesüßt. Kinder von 9—10 Monaten können als einmalige Abwechslung am Tage zwischen der Milchnahrung essen: Gerstenschleim, Grießbrei, Hafergrütze und Fleischsüppchen, wie sie unter Krankenkost angegeben sind. Außerdem noch

**15. Zwiebacksüppchen.** Einige Zwiebäcke werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochender Milch übergossen, gleichmäßig verrührt, wenn nötig, etwas gezuckert und erst, wenn sie etwas verköhlt sind, gegessen.

---

## 11. Backen.

### a) Allgemeine Regeln.

Beim Backen von Kuchen und kleinem Backwerk wird heute vielfach statt Hefe Backpulver verwendet, denn es wird dadurch Zeit und Arbeit erspart, und das Gelingen ist sicherer. Beim Hefenteig merke man sich folgende Regeln: Alle Zutaten müssen angewärmt, dürfen aber nicht heiß sein. Der Teig muß in einem warmen Raume zubereitet und vor Zugluft geschützt werden. Er muß weniger geknetet als gedrückt, geschlagen und geworfen werden. Je langsamer er aufgeht, desto besser und zarter wird er. Eine bestimmte Zeit zum Aufgehen kann nicht angegeben werden, weil dies allein von der Wärme des Raumes abhängt. Bei Backpulver werden alle Zutaten kalt verwendet. Eine genaue Backzeit kann nicht angegeben werden, weil dies ganz von der Hitze des Ofens und auch von der Form, der Größe und Dicke des Backwerks abhängt. Der Ofen ist meistens dann heiß genug, wenn ein Stückchen Papier darin langsam gelb wird. Um zu erproben, ob der Kuchen gar ist, steche man mit einem hölzernen Stäbchen, einer

Stricknadel und dergl. in den Teig. Wenn nichts daran hängen bleibt, dann ist er gar. Auch das Loslösen des Kuchens vom Blech ist ein Zeichen des Garseins. Ist das Backwerk aus dem Ofen genommen, dann lasse man es langsam abkühlen und schütze es vor Zugluft. Wenn es etwas abgekühlt ist, nehme man es aus der Form. Man esse Backwerk nie zu frisch, weil es schwer verdaulich ist und auch nicht so gut schmeckt. Ich gebe nun hier die Rezepte für einzelne Kuchen an. Will jemand Kuchen im großen backen, wie das auf dem Lande an der Kirchweih usw. der Fall ist, dann muß er eben die angegebenen Portionen so oft nehmen, wie er Kuchen haben will. Er darf aber dann an Eiern und Butter ein wenig sparen.

#### a) Brot.

**1. Hugelbrot oder Birnwecken.** 1 Pfund getrocknete Äpfel- und 1 Pfund getrocknete Birnenschnitze werden mit 1 Pfund getrockneter Zwetschen tüchtig gewaschen und, mit Wasser bedeckt, an einem warmen Orte über Nacht eingeweicht. Am andern Tage setzt man zuerst die Birnen mit dem Weichwasser aufs Feuer, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, gibt dann die Äpfel und auch die Zwetschen dazu und kocht alles weich. Die Zwetschen müssen dann ausgesteint werden. Unterdessen wiegt man 4 Pfund Mehl ab, löst mit etwas abgekühlter Backobstbrühe 30—40 Gramm Hefe auf und macht in dem Mehl den sogenannten Vorteig, den man gehen läßt. Am andern Tage gibt man Äpfel, Birnen und Zwetschen darunter und verarbeitet alles tüchtig mit Obstbrühe. Es muß ein guter, fester Brotteig sein. Man schaffe dann noch Salz, einen gestrichenen Eßlöffel Zimt, ebenso viel gestoßene Nelken und etwa 1 Pfund ziemlich grobgeschnittene Nuß- oder Haselnußkerne hinein, läßt den Teig gut gehen, formt beliebig große, längliche Laibe, läßt sie noch einmal gehen und backt sie langsam bei guter, doch nicht zu

großer Hitze. Man kann von den Zutaten auch beliebig weniger nehmen.

**2. Kornbrot, Bauernbrot.** Für 60 Pfund Mehl nimmt man etwa 2—3 Pfund Sauerteig. Diesen rührt man in der Mulde mit zwei Händen voll Mehl und warmem Wasser an, daß man einen steifen Teig erhält, den man etwa 5 Stunden gehen läßt. Dann siebt man eine gute Portion Mehl dazu und mischt einen Eimer voll warmes Wasser darunter. Es muß wiederum ein steifer Teig sein, den man über Nacht in der warmen Stube oder Küche gehen läßt. Er heißt deshalb Nachsteig. Am andern Morgen schafft man drei gute Hände voll Salz, das übrige Mehl und soviel warmes Wasser darunter, daß man einen steifen Brotteig bekommt, und knetet ihn mit beiden Händen etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden lang tüchtig. Der Teig muß immer warm gehalten werden und noch einmal  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden aufgehen. Das ist der Morgenteig. Von dem Mehl halte man so viel zurück, wie man zum Bestäuben der Brotkörbe und zum Trocknen des Sauerteiges nötig hat, etwa 4—5 Pfund. Wenn der Morgenteig gegangen ist, wirke man die Brote, setze sie in die mit Mehl bestreuten Körbe, lasse sie noch eine Stunde gehen und schieße sie in den Ofen. Während der Morgenteig geht, mache man Feuer in den Backofen. Ein guter Backofen, gut geheizt, muß nach etwa einer Stunde heiß sein. Wenn er „singelt“, das heißt, wenn die Glut bei der Berührung wie kleine Sternchen glänzt, und wenn die Wölbung nicht mehr schwarz, sondern wieder weiß ist, kann man backen. Man holt die Glut heraus und macht den Ofen rein. Zuvor aber bestreicht man die Brote mit halb Wasser, halb schwarzem Kaffee. Sie müssen etwa  $\frac{5}{4}$ , d. h.  $1\frac{1}{4}$  Stunde backen. Wenn die Brote gar sind, werden sie noch einmal mit Wasser befeuchtet und nur zum Trocknen noch einmal in den Ofen geschoben. Dadurch erhalten sie Glanz. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, lege man sie nicht zusammen, sondern lasse sie, ziemlich weit aus-

einanderliegend, zuerst erkalten. Das Brotbacken lernt man am besten, wenn man einige Male dabei hilft.

### b) Kuchen.

Bevor man anfängt, den Teig zu mengen, fette man das Kuchenblech gut ein, damit man nachher nicht den Teig stehen lassen muß, wenn er fertig ist. Dadurch mißlingt oft das ganze Backwerk. Man vergesse auch bei süßen Sachen niemals das Salz. Ist jedoch die Butter schon gesalzen, dann lasse man es weg.

**1. Apfelmuchen.** Die Äpfel werden dünn geschält, vom Kernhaus befreit, in Schnitze geschnitten, in welche man beliebige Einschnitte macht, mit Zucker bestreut und einige Zeit hingestellt. Dann mache man einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist, belege damit ein gut gefettetes Kuchenblech, streue Weismehl und Zucker darüber, lege die Apfelschnitze darauf, bestreue sie mit Butterflocken und backe den Kuchen schön hellbraun.

**2. Backobstmuchen.** Man mache für diese Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Beliebiger Backobst, je nachdem man es dünn oder dick auftragen will, wird am Abend vorher mit warmem Wasser tüchtig gewaschen und, mit kaltem Wasser bedeckt, über Nacht hingestellt. Am andern Morgen setzt man es mit dem Weichwasser und etwas Zucker aufs Feuer und kocht es vollständig weich. Bei Steinobst entferne man die Steine. Dann treibe man das Obst durch ein ziemlich grobes Sieb, zuckere nach, wenn es nötig sein sollte, lasse es abkühlen, bestreiche damit den Kuchen beliebig dick und backe ihn bei ziemlich starker Hitze.

**3. Bliztmuchen.** 6 Eier und  $\frac{1}{2}$  Pfund feiner Zucker werden mit einem Päckchen Vanillinzucker oder mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone  $\frac{1}{2}$  Stunde lang

fleißig gerührt. Dann mischt man  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl, das man siebt, damit es keine Knöllchen hat, darunter, verarbeitet den Teig, bis er schön glatt ist, und füllt ihn in ein mit Butter bestrichenes, hochrandiges Kuchenblech. Der Kuchen wird bei mittlerer Hitze schön gelb gebacken. Man kann auch einen Kaffeelöffel voll Backpulver unter den Teig geben.

4. **Flammkuchen** wird von Brotteig gemacht, der etwa fingerdick oder beliebig dicker ausgerollt und auf ein gefettetes Blech gelegt wird. Die ganze Oberfläche wird mit einer Gabel durchstochen, die Glut im Ofen wird dann zurückgeschoben und der Kuchen schnell gebacken. Er schmeckt gut zu Kaffee. Er kann auch, wenn er gar ist, mit einigen mit etwas Salz und Milch zerquirten Eiern übergossen werden, die man dann nur noch kurz im Ofen antrocknen läßt.

5. **Hefenzkranz.** In 1 Pfund Mehl wird mit 20 Gramm Hefe, die man mit lauwarmer Milch aufgelöst hat, ein Vorteig gemacht, den man an einen warmen Ort zum Aufgehen hinstellt. (Siehe Seite 67.) Am andern Tag mischt man 50 bis 100 Gramm zerlassene lauwarmer, nicht heiße Butter, 4—5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, 2 Eier, etwas Milch und einen Kaffeelöffel voll Salz darunter. Nun wird der Teig tüchtig geschlagen, bis er Blasen wirft. Dann nehme man ihn auf ein Brett und gebe, wenn nötig, noch etwas Mehl dazu, damit er sich kneten läßt. Man teilt ihn dann in drei gleiche Teile, rollt diese mit der Handfläche so lange hin und her, bis man drei lange Würste hat, die ungefähr so dick sind wie ein Besenstiel. Daraus wird dann ein Zopf geflochten, den man rund, wie einen Kranz auf ein mit Fett bestrichenes Blech legt und zum zweitenmal aufgehen läßt. Nun wird er mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze gebacken. Man kann auch eine Handvoll Rosinen und Korinthen, die man in warmem Wasser gut gereinigt hat, in den Teig geben. Um den Zopf zu flechten, fange

man in der Mitte der Teigrollen an und flechte nach beiden Enden hin.

**6. Käsekuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Käse, dann nimmt man für einen mittelgroßen Kuchen  $\frac{1}{2}$  Pfund weißen Käse, verrührt ihn gut mit etwas gestoßenem Zucker, einem Eßlöffel Mehl, einigen Korinthen, einer Prise Salz und beliebig vielen Eiern, so daß man einen gebundenen Brei erhält. Dieser wird auf den Kuchen gegossen, der natürlich einen Rand haben muß. Ist Sparsamkeit geboten, dann kann man von derselben Käsemenge auch zwei mittelgroße Kuchen belegen.

**7. Kirschkuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Kirschen, dann wird er zuerst mit geriebenem Weißbrot bestreut, weil die Kirschen, die man aussteinen muß, zu viel Saft haben. Am besten wärmt man die Kirschen, bevor man den Kuchen damit belegt, ein wenig an und zuckert sie nach Geschmack.

**8. Napfkuchen oder Gugelhopf.** Man streiche eine Napfkuchenform gut mit Fett aus. Alle Zutaten müssen erwärmt werden! 25 Gr. frische Hefe löse man langsam mit etwas lauwarmer Milch auf und wasche  $\frac{1}{4}$  Pfd. Rosinen mehrere Male in warmem Wasser. Die Rosinen werden dann auf ein reines Tuch gelegt und so getrocknet, daß man die Hälfte des Tuches darüber schlägt und ganz gelinde drückt. Dann bestäubt man sie mit etwas Mehl, das verhindert, daß sie im Teig niedersinken.  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, man kann auch halb Butter, halb Schmalz nehmen, läßt man in einem Töpfchen auf der warmen Herdplatte langsam zergehen. Nun nimmt man 1 Pfund angewärmtes Mehl in eine gewärmte Schüssel, macht in die Mitte des Mehles eine kleine Ber-

tiefung und gießt die aufgelöste Hefe da hinein. Man verrührt etwas von dem Mehl damit, bis man einen Brei hat. Man deckt dann die Schüssel mit einem erwärmten Tuche zu und stellt sie an einen warmen, zugfreien Ort. Wenn dieses Vorteigchen stark aufgegangen ist, wird es mit dem übrigen Mehl, stark  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmen Milch, mit 2 Eiern, nicht ganz  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, einer guten Prise Salz und dem zerlassenen, aber nicht heißen Fett tüchtig verarbeitet und geschlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich von selbst vom Kochlöffel löschält. Jetzt füllt man den Teig in die Form, die jedoch nur halb voll sein darf, deckt sie wieder mit einem Tuche zu und läßt den Teig noch einmal 1—2 Stunden gut gehen. Er wird dann bei guter Hitze eine Stunde gebacken. Man kann diesen Napfstuchen nach Belieben noch vereinfachen, d. h. nur ein Ei, weniger Zucker oder weniger Fett nehmen, doch setze man dann etwas mehr Milch zu.

**9. Obsttuchen, einfacher.** Für 2 mittelgroße Kuchen rechnet man 1 Pfund Mehl, das erwärmt sein muß, eine gute Prise Salz, ein Ei, 30—100 Gramm zerlassene Butter, oder halb Buter, halb Schmalz, 1—3 Eßlöffel Zucker und 25 Gramm Hefe, die man mit etwas lauwarmen Milch auflöst. Dies alles verschafft man mit etwas lauwarmen Milch zu einem lockeren, glatten Teig, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Ist dies geschehen, dann rollt man ihn aus. Man bestreue das Brett aber zuerst mit etwas Mehl und reibe auch das Rollholz damit gut ein. Man bringt den Kuchen dann auf ein mit Fett gut ausgestrichenes Blech, durchsticht ihn an der Oberfläche mit einer Gabel, belegt ihn mit nicht ganz kaltem Obst, läßt ihn noch einmal gehen und backt ihn nicht zu langsam im heißen Ofen gar. Statt der Hefe kann man auch ein Päckchen Backpulver nehmen. Doch werden dann alle Zutaten kalt genommen, und auch das Obst, mit welchem der Kuchen belegt wird,

muß kalt sein. Der Kuchen wird dann, ohne daß man ihn gehen läßt, gleich gebacken.

**10. Obstkuchen mit Butterboden.** 1 Pfund schönes Mehl und 2—3 Eßlöffel Zucker häuft man auf dem Nudelbrett an und reibt mit den Händen  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder mehr darunter. Dann gibt man bis zu einer Tasse Rahm, ein Eigelb und 2 Prisen Salz dazu und verarbeitet den Teig leicht. Wenn er noch nicht schön weich und geschmeidig sein sollte, dann gebe man noch ein wenig Milch dazu. Dann stellt man ihn eine Stunde an einen kühlen Ort. Hierauf wird der Teig ausgerollt und auf gut gefettete Bleche gelegt. Hat man wenig Butter und keinen Rahm, dann nehme man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 2—3 Eier und einige Eßlöffel voll Milch.

**11. Pflaumenkuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Pflaumen, dann wäscht man diese in warmem Wasser, steint sie aus, legt sie, die Innenseite nach oben, dicht nebeneinander auf den Kuchen, bestreut sie mit Zucker und backt den Kuchen bei Mittelhitze.

**12. Rhabarberkuchen.** Man mache für diesen Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Belegt man den Teig mit Rhabarber, dann werden die Stengel desselben geschält, das heißt, man zieht mit einem Messer die Haut so dünn wie möglich ab. Die Rhabarberstengel werden in zentimeterlange Stückchen geschnitten, angewärmt und tüchtig eingezuckert. Er braucht sehr viel Zucker. Dann wird der Kuchen damit belegt, mit Butterflocken überstreut und bei Mittelhitze gebacken.

**13. Streuselkuchen** wird zubereitet wie Zuckerkuchen, nur bestreut man ihn nicht mit Zucker und Zimt, sondern mit folgender Masse: 3—4 Eßlöffel Mehl und 3—4 Eßlöffel voll Zucker werden untereinander gemengt und mit

3—4 Eßlöffel zerlassener Butter übergossen. Es wird nun alles gut durcheinander gerührt und ganz leicht mit den Händen zerkrümelt. Dies wird dann auf den Kuchen gestreut; man verfähre wie bei Zuckerkuchen.

**14. Zuckerkuchen.** Ein Kuchenblech wird mit Fett ausgestrichen. In 1 Pfund erwärmtem Mehl macht man eine Grube, gießt 25 Gramm mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe hinein und verrührt so viel Mehl damit, bis man einen Brei hat, den man nun zudeckt und an einem warmen Ort recht gut gehen läßt. Danach verarbeitet man Teigchen und Mehl mit 50—100 Gramm zerlassener, nicht heißer Butter, man kann auch halb Butter, halb Schmalz nehmen, einer kleinen Handvoll Salz, 2—3 Eßlöffeln Zucker, 1—2 Eiern und mit lauwarmer Milch. Man schlägt den Teig tüchtig. Nun legt man ihn auf das Blech, verteilt ihn gleichmäßig und läßt ihn noch einmal gut aufgehen. Jetzt wird er mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze gebacken. Bevor man ihn in den Ofen schiebt, durchsteche man ihn auf der ganzen Oberfläche mit einer Gabel.

**15. Zwetschenkuchen** wird zubereitet wie Pflaumenkuchen.

**16. Zwiebel- oder Speckkuchen.** Hierzu nimmt man am besten Brotteig, der an der Oberfläche mit einer Gabel durchstochen werden muß. Man kann auch einen Hefeboden machen, wie er unter Nr. 9 angegeben ist. Man rollt den Teig fingerdick aus, legt ihn auf ein gut gefettetes Blech und durchsticht die ganze Oberfläche mit einer Gabel. Einen kleinen Suppenteller voll Zwiebeln dünstet man in 3—5 Eßlöffel voll gewürfeltem Speck weich. Die Mischung darf nicht gelb werden. Wenn sie verkühlt ist, rührt man 2 Eier, eine Prise Salz und 2 Eßlöffel sauren Rahm daran, mischt alles gut durcheinander und verteilt es gleichmäßig auf dem Kuchen. Man legt einige Butter- oder Fettsfloeken darauf, und wer es liebt, kann etwas Kümmel darüber

streuen. Er wird bei guter Hitze gebacken. Wenn man keine Sahne hat, stäubt man auf die fertig geschmorten Zwiebeln einen Eßlöffel Mehl, rührt es durch, gibt etwas Milch dazu und läßt es noch kurz aufkochen. Dann hat man nur noch Eier und Salz daranzugeben.

### c) Kleinbackwerk.

Bevor man anfängt, den Teig zu mengen, lege man alles zurecht, was man braucht, alle Zutaten, Bleche, Formen usw. Man nehme das Backwerk vom Blech, so lange es noch heiß ist, und zwar nicht mit der Hand, sondern behutsam mit einer flachen Schaufel oder einem breiten Messer. Sollte das Blech kalt geworden sein, und das Backwerk infolgedessen nicht losgehen wollen, dann stelle man das Blech wenige Augenblicke auf den heißen Herd. Das Backwerk leidet dadurch nicht, und es geht dann sehr leicht ab.

1. **Anisbrötchen.** 1 Pfund Zucker, 6 Eier und 1 bis 2 Kaffeelöffel ausgelesener Anis werden eine Stunde gerührt. Dann schafft man 1 Pfund Mehl recht gut darunter. Mit einem Kaffeelöffel setzt man nun kleine Häufchen auf gut gefettete, mit Anis bestreute Bleche, läßt sie über Nacht in einem kühlen Raum stehen und backt sie am andern Tag bei mäßiger Hitze. Sie sollen aber oben weiß bleiben.

2. **Belgrader Brot.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 4 Eiern gut verrührt und  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte, geriebene oder gewiegte Mandeln, ein Kaffeelöffel Zimt, 30 Gr. fein geschnittenes Zitronat, 30 Gramm fein geschnittene Orangenschale und reichlich  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl nach und nach darunter verarbeitet. Nun wird der Teig gut  $\frac{1}{2}$  Ztm. dick ausgerollt, in gleichmäßige Vierecke geschnitten, auf ein gut gefettetes Blech gelegt und bei guter Hitze gebacken. Belgrader Brot sollte mit einer Glasur überzogen werden.

**3. Buttergebäckenes.** Der Teig muß in einem kühlen Raume gemacht werden. 1 Pfund Mehl und  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker mischt man auf dem Backbrett. Dann zerpfückt man  $\frac{3}{4}$  Pfund weiche Butter und knetet unter Hinzugabe von 4—6 Eiern und einem Kaffeelöffel voll Backpulver einen schönen, linden Teig. Diesen rollt man nicht allzu dünn aus. Er wird dann mit Förmchen ausgestochen, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt und am andern Tage gebacken. Die Plätzchen sollen aber nicht braun, sondern höchstens hellgelb, am besten weiß bleiben.

**4. Dorfmatronen.** 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 6 Eigelb, 2—3 Kaffeelöffel voll Zimt und ein Kaffeelöffel voll Backpulver werden tüchtig miteinander vermischt. Sollte der Teig noch etwas gar zu trocken sein, dann setze man 4—6 Eßlöffel Milch zu. Dann sticht man mit dem Kaffeelöffel kleine Häuflein ab und läßt sie auf einem gut gefetteten Blech 2 Stunden an einem kühlen Orte ruhen. Dann backt man sie bei Mittelhitze.

**5. Glasur,** schöne, weiße. 2 Eiweiß werden mit 150 Gramm gesiebttem Staubzucker vermischt und eine halbe Stunde tüchtig gerührt. Dann streicht man mit einem Pinsel die Glasur auf das Backwerk, so lange dieses noch warm ist. Es trocknet dann von selbst, wenn es in einem gut erwärmten Raum steht. Man kann das Backwerk auch erst einen Tag nach dem Backen bestreichen, doch stelle man es dann einige Minuten in den offenen, warmen, nicht heißen Backofen.

**6. Lebkuchen.** Man übergieße 300 Gramm Mandeln mit kochendem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab und schneide oder wiege sie nicht allzu fein. Nun gibt man sie in einer reinen, eisernen Kasserolle (nicht Emaille, die springt ab) mit einem Eßlöffel gestoßenem Zucker aufs Feuer und rührt beständig darin, bis die Mandeln schön hellgelb sind. Diese stellt man nun beiseite und bringt in einem anderen Topf  $\frac{3}{4}$  Pfund Honig aufs

Feuer, bis er tüchtig aufsteigt. Dann gießt man ihn in eine Schüssel und rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter darunter. Nun gibt man nach und nach hinzu: 15 Gramm gestoßenen Zimt, 30 Gramm ganz fein geschnittenes Zitronat, 30 Gramm fein geschnittenes Orangeat, die gerösteten Mandeln, den Saft einer Zitrone und 1 Pfund Mehl. Das alles wird tüchtig verschafft. Der Teig muß über Nacht, mit einem Tuche bedeckt, in einem warmen Zimmer stehen. Am anderen Tage bestäubt man ihn mit einem Kaffeelöffel voll Backpulver, rollt ihn ziemlich dick aus, was ebenfalls in einem warmen Raume geschehen muß, und schneidet beliebig große viereckige Lebkuchen, die man auf ein gut gefettetes Blech legt und bei guter Hitze backen läßt. Sie werden dann weiß glasiert.

**7. Makronen.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln oder Haselnüsse wird gemahlen. Dem, der keine Mandelmühle besitzt, rate ich, die Kerne so fein wie möglich mit dem Wiegemesser zu wiegen. Man kann die Mandeln auch vorher schälen. Dazu übergießt man sie mit kochendem Wasser, zieht ihnen die Haut ab und trocknet sie gut. Dann schlägt man 3 Eiweiß zu einem steifen Schnee und rührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang recht fleißig. Nun werden die Mandeln oder Haselnüsse gut darunter geschafft und kleine, flache Bällchen geformt, die man auf ein gut gefettetes Blech setzt und bei sehr schwacher Hitze hellbraun backt.

**8. Pfeffernüsse.** Zwei ganze Eier rühre man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde lang recht fleißig. Dann mische man einen Kaffeelöffel voll Zimt, nicht ganz soviel gestoßene Nelken, eine kleine Messerspitze Pfeffer und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darunter. Das alles wird gut verschafft. Dann formt man kleine Kügelchen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech, läßt sie über Nacht stehen und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

**9. Rahmgebäckenes.** 1 Pfund Mehl wird auf dem Backbrett mit 1 Pfund Zucker vermischt, 3—4 Eier, eine Tasse Rahm, 4—8 Gramm Anis und  $\frac{1}{4}$  Pfund weiche, zerpfückte Butter darunter geknetet. Der Teig wird nicht allzu dünn ausgerollt, wobei Brett und Rollholz gut mit Mehl bestäubt werden müssen. Dann sticht man beliebige Formen aus und backt sie bei guter Hitze.

**10. Springerle.** Man mache sich, bevor man anfängt, einen kleinen Mehlsack zurecht. Dazu nimmt man ein Stückchen reinen, sehr dünnen Stoff, am besten Mull, füllt Mehl hinein, faßt die 4 Ecken zusammen und bindet das Säckchen zu. Dann rühre man 4 ganze Eier mit 1 Pfund gestoßenem Zucker eine ganze Stunde lang recht schaumig und schaffe 1 Pfund Mehl mit einer Messerspitze Hirschhornsalz gut darunter. Hierauf wird der Teig auf dem Brett solange gewirkt, bis er zart ist, und dann ausgerollt. Nun bestäubt man mit dem Mehlsäckchen die Springerlesform, drückt den Teig darauf aus, schneidet die einzelnen Bilder aus und legt sie auf ein mit Anis bestreutes Blech. Sie müssen dann eine Nacht ruhig stehen und werden am anderen Tag bei schwacher Hitze gebacken.

**11. Zimtsterne.** 4 Eiweiß werden  $\frac{1}{2}$  Stunde mit 300 Gramm feinem, gestoßenem Zucker gerührt.  $\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälte, gemahlene Mandeln und ein Kaffeelöffel Zimt werden gut darunter gemischt. Nun läßt man die Masse einige Zeit stehen und rollt sie aus. Dann sticht man sie mit der Sternform aus. Die Zimtsterne werden auf ein gut gefettetes Blech gelegt und bei sehr schwacher Hitze gebacken.

**12. Zimtwauffeln.** Man rührt 1 Pfund gestoßenen Zucker mit 4—5 Eiern glatt, mischt, je nachdem man den Zimtgeschmack liebt, 3 bis 8 Gramm Zimt darunter und knetet schwach  $\frac{1}{2}$  Pfund weiche, in Stückchen zerrissene Butter und ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Pfund Mehl hinein. Es

muß einen steifen und doch geschmeidigen Teig geben, der über Nacht an einem kühlen Orte liegen muß. Am anderen Tag backt man die Waffeln in den bekannten sechsteiligen Waffeleisen, die zuerst mit Speckschwarte ausgerieben werden. Man formt aus dem Teig reichlich nußgroße Kugeln, setzt davon auf jede Waffelform eine und schließt das Eisen sehr langsam, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann. Eigentlich sollen die Waffeln im Ofenloch auf einer ruhigen Holzkohlenglut gebacken werden. Ich rate jedoch der Anfängerin, ein gutes Feuer in den Herd zu machen und das Waffeleisen auf die heiße Herdplatte zu legen. Es ist dies nicht so anstrengend, und man kann leichter einmal das Eisen ein wenig öffnen, um nachzusehen, ob die Waffeln schön hellbraun sind. Wenn man sie aus dem Eisen nehmen will, dann streift man zuerst mit dem Messer allen Teig ab, der etwa am Eisen hängen sollte. Dann schneidet man, genau den vorgezeichneten Linien nach, die Waffeln auseinander und nimmt sie heraus.

#### d) Schmalzgebäckenes.

**1. Fastnachtstüchle.** Alle Zutaten müssen vor dem Mengen des Teiges einige Stunden an einen warmen Ort gestellt werden. 25 Gr. Hefe werden mit lauwarmer Milch aufgelöst. Dann macht man von 1 Pfund Mehl, einer ganz kleinen Handvoll Salz, einem Eßlöffel Butter oder Schmalz, den man zergehen, aber nicht heiß werden läßt, 2—4 Eiern und noch etwas lauwarmer Milch und der Hefe einen geschmeidigen Teig, der tüchtig geschlagen werden muß. Dann läßt man ihn recht gut gehen. Hierauf nimmt man ihn mit etwas Mehl auf das Backbrett, rollt ihn gut einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Glase Kuchen aus und stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort. Dann backt man sie in schwimmendem Fett und bestreut sie mit Zucker.

**2. Delkrappen.** Alle Zutaten müssen vor dem Anmengen des Teiges einige Stunden an einen warmen Ort gestellt werden. 30 Gramm Hefe werden mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst. Nun macht man von 1 Pfund Mehl, einer kleinen Handvoll Salz, 2—3 Eßlöffeln Zucker, einem Eßlöffel geschmolzener Butter oder Schmalz, 2—3 Eiern, etwas lauwarmer Milch und der Hefe einen guten Teig, der tüchtig geschlagen werden muß. Zuletzt mischt man eine gute Handvoll gewaschene Rosinen darunter. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen. In dieser Zeit erhitzt man 1 Liter gutes Rüböl. Beim Backen taucht man einen Blechlöffel in das Del, sticht damit beliebig große Bällchen ab und gibt sie in das Del. Wenn sie auf beiden Seiten schön braun gebacken sind, holt man sie heraus, läßt das Del abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

## 12. Einmachen.

Beachte folgende Regeln:

Peinlichste Reinlichkeit ist das Haupterfordernis beim Einmachen.

Verwende nur reife, tadellose Früchte und nur den besten Zucker, die besten Gewürze, den besten Essig usw. Gebrauche einen bestimmten Topf und Löffel zu nichts anderem als zum Einmachen.

Spare nicht am Zucker.

Schwefle die reinen Gläser vor dem Gebrauch aus, d. h.: zünde auf einem Teller Schwefelfaden an und stürze das Glas darüber, bis es mit Schwefeldampf gefüllt ist.

Fülle die Gläser ganz langsam mit heißen Sachen, stelle einen reinen Löffel hinein, sonst springen sie.

Lege auf das Eingemachte ein reines, in Branntwein getränktes Papier, das genau in das Glas paßt. Binde die Gläser sorgfältig zu mit Schweinsblase oder Pergamentpapier.

Verwende nicht zu große Gläser.

Bewahre die Gläser trocken und kühl auf.

Sieh die Gläser von Zeit zu Zeit nach.

Lasse dich nicht durch falsche Sparsamkeit bewegen, verdorbene Speisen zu essen.

#### Das Läutern des Zuckers.

In einem glasierten Kochtopf läßt man den Zucker mit etwas Wasser (auf das Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser) so lange kochen, bis er ganz klar geworden ist und perlt. Der dunkle Schaum muß abgenommen werden. Hutzucker muß vorher in kleine Stücke geschlagen werden.

#### a) Süß.

**1. Apfelgelee.** Auf 1 Liter Saft rechne man 1 Pfund Zucker. Halbreife Äpfel, man kann dazu Fallobst benutzen, werden gut gewaschen, von allen Flecken, allem Unreinen und den Stengeln befreit, in 4 bis 6 Teile geschnitten und mit Wasser gut bedeckt, ganz weich gekocht. Geschält werden die Äpfel nicht, auch wird das Kerngehäuse mitgekocht. Man lasse sie nun über Nacht stehen. Am andern Morgen läßt man den Saft durch ein Tuch laufen. Ist dies geschehen, dann bringt man den Saft mit dem Zucker zugleich aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis es anfängt sämig zu werden. Man bringe dann einen halben Kaffeelöffel von dem Saft auf ein Tellerchen und stelle es kühl. Wenn es kalt geworden ist, muß es erstarrt sein. Ist dies nicht der Fall, dann muß der Saft noch so lange kochen, bis die immer wiederholte Probe erstarrt. Während des Kochens schäume man gut ab. Wenn der Saft genügend gekocht ist, stelle man ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhig zur Seite, damit sich an der Oberfläche eine Haut bilden

kann. Diese nimmt man vorsichtig ab, füllt den Saft in Gläser, läßt ihn erkalten und verfäbrt nach den angegebenen Regeln.

**2. Birnenmus** (aufs Brot). Ein Saß voll Birnen wird gewaschen, geschält und vom Kernhaus befreit. Kernhaus und Schalen gibt man in einen großen Kessel und gießt soviel Wasser darauf, daß der Kessel von  $\frac{1}{4}$  Schalen und  $\frac{3}{4}$  Wasser angefüllt ist. Das läßt man nun langsam so lange kochen, bis das Wasser tief dunkel geworden ist, 10—12 Stunden lang. Gut abschäumen! Nun gießt man das Wasser durch ein Sieb ab und läßt es stehen bis zum andern Tag. Gleich in der Morgenfrühe setzt man das Wasser wieder aufs Feuer und gibt 3 Pfund gelben und 1 Pfund weißen Zucker hinein. Wenn es kocht, mischt man die in kleine Stücke geschnittenen Birnen darunter und läßt alles noch einmal bis zum Abend ganz langsam kochen. Man muß immer ein kleines, gleichmäßiges Feuer, am besten nur eine kleine Glut, haben, damit es nicht anbrennt. Am Abend macht man ein starkes Feuer und rührt das Mus tüchtig, bis es eine gleichmäßige, breiige, dickliche Masse ist. Jetzt nimmt man sie vom Feuer, mischt für 10 Pf. Zimt und für 10 Pf. Nelken darunter und rührt noch so lange darin, bis sie sich etwas abgekühlt hat. Dann füllt man sie in Steintöpfe, läßt sie acht bis vierzehn Tage offen stehen, und wenn das Mus nicht gärt und nicht schimmelt, bindet man es zu. Im andern Fall muß es noch einmal gut aufgekocht werden. Man kann auch beliebig anderes Obst mitkochen. Steinobst muß ausgesteint werden.

**3. Heidelbeeren als Kompott.** Für 2 Pfund Beeren läutere man 300 bis 500 Gramm Zucker, gebe die Beeren hinein, lasse sie einige Male aufkochen und fülle sie mit dem Schaumlöffel in die Gläser. Den Saft läßt man tüchtig einkochen und gießt ihn dann über die Beeren. Die Gläser werden noch heiß nach den angegebenen

Regeln zugebunden. **Brombeeren, Himbeeren und Johannisbeeren** werden ebenso eingemacht, doch verlangen Johannisbeeren, je nach der Art, bis zu 1½ Pfd. Zucker.

**4. Himbeersaft.** (Sehr ausgiebig.) Die Himbeeren werden gut verlesen und tüchtig zerstampft. Auf 2 Pfund Himbeeren rechnet man 2 Pfund Zucker und 1 Liter Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, der Himbeerbrei dazugegeben, zugedeckt und 20 Minuten am Sieden erhalten. Hierauf läßt man alles durch ein Tuch fließen, füllt den Saft heiß in Flaschen und verschließt sie nach Vorschrift. Um die Himbeeren ganz auszunutzen, bringt man den ganzen Inhalt des Sackes mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser noch einmal aufs Feuer, läßt es 15 Minuten kochen und wieder durch den Sack fließen. Dann läutert man 200 Gramm Zucker, gießt den Saft hinzu und läßt ihn noch einige Male aufkochen. Er kann gleich in Gläser gefüllt und verschlossen werden. Diese zweite Portion Himbeersaft ist sehr gut, doch muß sie zuerst verbraucht werden. Die erste Portion hält sich länger.

**5. Johannisbeergelee.** Dieses gewinnt an Wohlgeschmack sehr, wenn man den Johannisbeeren eine tüchtige Handvoll Himbeeren zusetzt. Auf einen halben Liter Saft rechnet man 1 Pfund gestoßenen Zucker. Um den Saft zu gewinnen, streife man die Beeren, die nicht ganz reif sein dürfen, mit Hilfe einer Gabel von den Stielen und zerstampfe oder zerquetsche sie. Dann drücke man sie, aber immer nur eine große Handvoll auf einmal, durch ein grobes, vollständig reines Tuch. Besser geht es natürlich, wenn man die Früchte, ohne sie vorher zu zerquetschen, durch die Fruchtpresse laufen lassen kann. Jetzt wird gemessen, wieviel Saft es ist. Diesen bringt man aufs Feuer und streut langsam unter beständigem Rühren den Zucker hinein. Wenn der letzte Zucker hineingegeben ist, wird der Fruchtstoff beinahe kochen. Man rühre ruhig weiter, lasse ihn 2 bis 3 mal aufstoßen

und nehme ihn dann schnell vom Feuer. Er muß jetzt  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhig stehen, damit sich oben eine Haut bilden kann, die man sorgfältig abnimmt. Jetzt kann der noch heiße Saft in Gläser gefüllt werden, die man zwei Tage stehen läßt. Dann verfährt man genau nach den angegebenen Regeln. Ebenso wird **Brombeer-** und **Himbeergelee** zubereitet, doch tut man gut, unter die letzteren eine gute Handvoll Johannisbeeren zu mischen.

**6. Kirschen.** (Kompott.) 2—300 Gramm Zucker werden geläutert und 2 Pfund entstieltete Kirschen darin 15 Minuten ganz langsam gekocht. Dann holt man die Kirschen behutsam mit dem Schaumlöffel heraus und füllt sie in Gläser. Der Zuckersaft wird eingekocht, bis er anfängt sämig zu werden. Dann gießt man ihn heiß über die Kirschen. Am andern Tag bringt man den Saft wieder zum Kochen, gibt die Kirschen hinein, läßt sie nicht ganz zum Kochen kommen und füllt sie wieder in die Gläser. Jetzt verfährt man nach den angegebenen Regeln. Ebenso können **Zwetschen** und **Pflaumen** eingemacht werden.

**7. Preiselbeeren.** (Beilage zu Fleisch.) 4 Pfund Preiselbeeren werden gut verlesen und, wenn nötig, ganz schnell gewaschen. Man setzt sie dann mit 2 Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Wein aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie glasig werden. Die Beeren werden nun mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in die Gläser verteilt. Den Saft läßt man noch 10 Minuten tüchtig kochen und gießt ihn dann heiß über die Beeren. Die Gläser werden dann nach den angegebenen Regeln zugebunden.

**8. Quittenbrot** wird zubereitet wie Quittenmus, nur nimmt man auf 1 Pfund Quittenmark 1 Pfund Zucker und kocht die Masse nicht bis sie dicklich, sondern bis sie steif wird. Man gießt sie dann in beliebige Formen und stellt sie zum Nachtrocknen in einen erwärmten Raum. Man muß das Quittenbrot stürzen

und mit dem Messer schneiden können. Um Quittenbrot hübsch zuzubereiten, schneidet man es in etwa fingerdicke Scheiben, die man in längliche Vierecke zertheilt, in Kristallzucker wälzt und trocknen läßt. Man kann auch beliebige Formen ausstechen, wie man es mit Teig zu machen pflegt.

**9. Quittengelee** kann man zubereiten aus dem Wasser, in welchem man Quitten zu Mus weich gekocht hat. Die beim Mus abfallenden Schalen und Kerngehäuse kocht man in diesem Wasser noch einmal tüchtig auf. Man läßt den Saft durch ein Tuch laufen und richtet sich nach dem Rezept von Apfelgelee Nr. 1.

**10. Quittenmus.** (Aufs Brot.) Die Quitten werden mit einem reinen Tuche tüchtig abgerieben. Dann bringt man sie, nicht ganz mit Wasser bedeckt, aufs Feuer und kocht sie weich. Zerkothen sollen sie aber nicht. Die Zeit läßt sich nicht angeben, weil sie von der Art und der Größe der Quitten abhängt. Darnach werden sie geschält und auf dem Reibeisen bis aufs Kerngehäuse abgerieben. Das Wasser, in welchem die Quitten gekocht wurden, gieße man nicht weg. Die Häute und Kerngehäuse der Quitten werfe man hinein. Daraus wird Quittengelee gekocht. Siehe Nr. 9. Aus dem Quittenmark, das ist das abgeriebene Fleisch der Frucht, macht man Quittenmus und Quittenbrot. Auf 1 Pfund Quittenmark rechne man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Der Zucker wird geläutert, das Quittenmark hineingegeben und so lange gekocht, bis es anfängt dick zu werden. Dann füllt man das Mus in Gläser und verfährt nach den angegebenen Regeln. Man sehe das Quittenmus nach 14 Tagen genau nach. Wenn es wässrig erscheint, dann kochte man es noch einmal auf.

**11. Zwetschenmus.** (Aufs Brot.)  $\frac{1}{2}$  Ztr. Zwetschen wird gewaschen und ausgesteint. Dann bringt man sie in einem großen Kessel, der nicht von Eisen sein darf, auf ein schwaches Feuer und rührt sie immer wieder

um. Wenn sie Saft gebildet haben, gibt man 15 grüne Nüsse hinzu, die man mitkochen läßt. Es muß nun ununterbrochen fleißig gerührt werden, sonst brennt das Mus an. Wenn es anfängt, dick zu werden, mache man kein starkes Feuer. 12 bis 14 Stunden muß es kochen. Man füllt es dann in reine, gut erhitzte Steintöpfe. Zur Vorsicht lege man ein Branntweinpapier darauf und binde es gut mit Pergamentpapier zu. Sehr gut hält sich das Zwetschenmus, wenn man es nach dem Brotbacken so lange in den Backofen stellt, bis sich an der Oberfläche eine Kruste gebildet hat. Wer es liebt, kann zuletzt für 10 Pf. Zimt und für 10 Pf. Nellen darunter mischen. Ein Zusatz von Zucker verfeinert das Mus.

#### b) Sauer=süß.

Man nehme immer nur vom besten Essig.

**1. Essigbirnen.** 4 Pfund schöne, tadellose Birnen werden geschält, halbiert und vom Kerngehäuse befreit. 1½ Pfund Zucker wird mit  $\frac{3}{4}$ —1 Liter Essig und einem fingerlangen Stückchen Zimt zum Kochen gebracht, und darin kocht man die Birnen nicht ganz weich. Sie müssen sich gut durchstechen lassen, dürfen aber nicht zerfallen. Nun holt man die Birnen sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Gläser. Der Saft wird noch eingekocht und über die Früchte gegossen. Nach etwa 8 Tagen muß der Saft, der wieder viel dünner geworden ist, noch einmal eingekocht werden. Die Birnen werden dann darin herumgeschwenkt, nur eben zum Kochen gebracht und wieder in die Gläser gefüllt.

**2. Essigkirschen** werden zubereitet wie Essigbirnen. Man nehme dazu nur große, fleischige Früchte mit Stein und Stiel.

**3. Kürbis.** (Beilage zu Fleisch.) Der Kürbis wird geschält, entkernt (am besten mit einem Löffel ausgekratzt) und in etwa fingerdicke und fingerlange Stücke

geschnitten. Auf 3 Pfund Kürbis gieße man 4 Tassen Essig und lasse ihn 48 Stunden stehen. Doch fülle man ihn in der Zeit einmal um, damit das, was anfangs nicht im Essig lag, untenhin in den Essig zu liegen kommt. An demselben Tag, wo man den Kürbis schält, gieße man auch auf 3 Gr. Ingwer soviel Wasser, daß er reichlich damit bedeckt ist, und lasse ihn auch 48 Stunden stehen. Den Ingwer kaufe man in der Apotheke und verlange gereinigten. Wenn die Zeit verstrichen ist, läutert man 2 Pfund Zucker, gibt den in feine Scheiben geschnittenen Ingwer, eine Stange klein geschnittene Vanille oder 2 Päckchen Vanillinzucker, die Schale einer Zitrone und den Kürbis samt dem Essig hinzu. Nun muß man sehr vorsichtig sein. Sobald der Kürbis anfängt, klar, d. h. durchsichtig zu werden, müssen die betreffenden Stücke herausgenommen werden. Wenn sie zu lange kochen, zerfallen sie. Wenn aller Kürbis herausgenommen und in die Gläser gefüllt ist, läßt man den Saft noch so lange kochen, bis er anfängt, sämig zu werden. Dann gießt man ihn über den Kürbis, der ganz davon bedeckt sein muß. Meistens hat man zu viel Saft. Den füllt man dann in ein besonderes Glas und bindet es zu. Mit dem Kürbis verfährt man nach den allgemeinen Vorschriften. Nach 4 bis 6 Wochen kocht man allen Saft noch einmal tüchtig auf, gibt den Kürbis noch einmal hinein, läßt ihn eben nur zum Kochen kommen und füllt dann wieder alles in Gläser. Jetzt wird man nicht mehr zu viel Saft haben.

4. **Zuckergurken** werden zubereitet wie Kürbis Nr. 3.

c) **Sauer.**

Man nehme nur vom besten Essig.

1. **Kleine Essiggurken.** 4 Pfund kleine Gurken werden mit einem Tuche abgerieben und in eine Schüssel gelegt. 1 bis 2 Pfund Perlzwiebeln oder auch kleine, andere Zwiebeln werden geschält und unter die

Gurken gemischt. Sie werden nun mit 1 Pfund Salz durcheinandergemengt und 1—2 Tage hingestellt. Beim Einlegen der Gurken stellt man sich auf dem Tisch zurecht: 150 Gramm gut abgeschabten und in dünne Scheiben geschnittenen Meerrettich, 20 Gramm ganzen Pfeffer, 3 Gramm Nelken, 10 bis 15 Lorbeerblätter, die alle halbiert werden, ferner 2 Hände voll Dill und 2 Hände voll Dragon. Nun trocknet man die Gurken etwas ab und schichtet sie mit den Zwiebeln und dem Gewürz lagenweise in Gläser oder in einen Steintopf. Es kommt nun ganz auf den Essig an, ob man viel, wenig oder gar kein Wasser darunter mischt. Er braucht gar nicht so furchtbar scharf zu sein, wenn alles, auch der Topf, vollständig rein ist. Man kochte den Essig und gieße ihn heiß über die Gurken, die davon bedeckt sein müssen. Nach 2 Tagen wiederhole man dies, nach 8 Tagen noch einmal. Dann binde man die Gurken gut zu.

**2. Senfgurken.** Man schält große, reife Gurken, schneidet sie der Länge nach durch und kratzt die Kerne mit einem Löffel heraus. Dann schneidet man sie in beliebige Stücke oder Schnitze. 2 Pfund solcher Gurken bestreut man mit 2 Händen voll Salz und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag legt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie wieder über Nacht gut abtropfen. Am nächsten Tag schichtet man sie mit einigen Senfkörnern, beliebig viel Dragon, Dill, feingeschnittenem Meerrettich, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, nur wenig Nelken und recht vielen Zwiebeln lagenweise in einen Steintopf oder in ein Glas, kocht soviel Essig ab, daß sie gut damit bedeckt sind, und gießt ihn abgekühlt über die Gurken. Man nehme den Essig jedoch nicht allzu scharf. Dann bindet man das Glas zu. Nach 8 Tagen kocht man den Essig tüchtig auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn wieder über die Gurken, die jetzt etwas beschwert und mit einem Säckchen voll Senfkörner belegt werden.

**3. Salzgurken.** Hierzu verwende man keine ausgewachsenen, reifen Gurken, sondern nur solche von mittlerer Größe. Man salzt die Gurken gut ein und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag trocknet man sie gut ab und legt sie schichtenweise mit beliebig viel Dill, Dragon, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Meerrettich, Zwiebeln, Traubenblättern und wenig Nelken in den Steintopf oder das Fäßchen. Selbstverständlich müssen die Zutaten alle rein sein. Es dürfen beim Einlegen keine Lücken entstehen. Nun kocht man das nötige Wasser mit dem Salz, auf jedes Liter zwei Hände voll, auf. Dieses Salzwasser gießt man abgekühlt über die Gurken. Sie müssen davon ganz bedeckt sein. Nun legt man ein reines Tuch und ein reines Brettchen darauf und beschwert sie nur so viel, daß sie unter dem Salzwasser gehalten werden. Der Stein, den man auflegt, muß vorher gut gereinigt und mindestens 1 Stunde in stark kochendes Wasser gelegt werden.

#### d) Einmachen der Gemüse.

Die steinernen Krüge und Einmachfässer müssen immer gleich, wenn sie leer geworden sind, tüchtig gescheuert, ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Wenn man sie wieder in Gebrauch nimmt, muß dieselbe Arbeit noch einmal vorgenommen werden.

**1. Salzbohnen.** Die Bohnen werden geköpft, von den Fäden gut befreit und entweder geschnitzelt oder der Länge nach durchgeschnitten. Den Boden des Fasses oder des Steintopfes belegt man mit Weinlaub. Nun gibt man einige Hände voll von den Bohnen, dann einige Hände voll Salz, dann wieder Bohnen und dann wieder Salz hinein und fährt so fort, bis alle Bohnen eingefüllt sind. Auf 20 Pfund Bohnen rechne man knapp 2 Pfund Salz. Oben drauf wird ein reines Tuch und wieder Weinlaub gelegt. Ein reines Brettchen und ein ebensolcher Stein, der mindestens eine Stunde in

kochendem Wasser gelegen haben muß, dienen zum Bes schweren. Nach 8—14 Tagen schöpft man etwas Wasser ab. Wenn die Bohnen nach zwei Tagen gar kein Wasser ziehen, kann man Salzwasser zugießen.

**2. Sauerkraut.** Auf 25 bis 30 Pfund rechne man etwa 1 Pfund Salz. Das Weißkraut wird so frisch wie möglich geschnitten und lagenweise tüchtig in das Faß eingestampft. Das Salz streue man gleichmäßig dazwischen, auch kann man einige Wacholder- und Pfefferkörner daran geben. Manche mischen auch etwas Kümmel darunter. Das Kraut muß so fest gestampft sein, daß es schon anfängt Wasser zu ziehen, wenn das Faß voll ist. Man legt dann ein reines Tuch, zwei passende Brettchen und ein oder zwei sehr schwere Steine darauf. Wenn das Kraut kein Wasser ziehen will, dann gieße man etwas daran. Wenn es überschäumt, schöpfe man ab. Wenn man Kraut herausnimmt, müssen jedesmal Tuch, Steine und Brettchen mit reinem Wasser abgewaschen werden. Das Kraut muß man jedesmal wieder gut beschweren.

### e) Das Trocknen der Früchte.

**1. Äpfel zu trocknen.** Die Äpfel werden, je nach der Größe, in 4 oder 8 Teile geteilt. Das Kernhaus wird herausgeschnitten. Dann legt man sie auf Trockenhorden und schiebt sie in den Backofen, wenn das Brot herausgenommen ist. Man gebe acht, daß sie nicht zu tief dunkelbraun werden, sonst schmecken sie bitter. Man kann die Äpfel auch schälen.

**2. Birnen** werden getrocknet wie Äpfel.

**3. Kirschen zu trocknen.** Sie werden wie Zwetschen behandelt, nur genügt meistens ein einmaliges Dörren im Backofen.

**4. Zwetschen zu trocknen.** Man legt die Zwetschen auf Trockenhorden und schiebt sie in den Backofen, wenn

das Brot herausgenommen ist. Man muß gewöhnlich die Zwetschen zweimal in den Ofen geben, doch suche man diejenigen, welche das erstemal vollständig trocken geworden sind, heraus. Man lasse die fertigen Zwetschen an der Luft noch etwas nachtrocknen.

### 13. Die Kochkiste.

Es ist tatsächlich oft zuviel, was von uns Frauen verlangt wird, und für viele besteht das Leben zeitweise aus einer einzigen, großen Hehjagd. Mit auf die Arbeit sollen die Frauen gehen, Geld sollen sie verdienen helfen, mit hinaus aufs Feld sollen sie, die Hausarbeit soll aber auch nicht vernachlässigt werden, Vieh ist meistens auch noch da, und wenn Mann und Kinder heimkommen, dann haben sie alle einen Bärenhunger. Die wollen auch satt gemacht sein, und wer anders soll das denn besorgen als die Hausfrau? Wer anders als sie soll dann auch noch helfen in den vielen großen und kleinen Nöten, die Mann und Kinder, alle eines nach dem anderen, der Mutter des Hauses klagen? Es ist aber zuviel, die Frau kann's nicht schaffen!

Darum möchte ich allen diesen gehezten, mit Arbeit überhäuftten Frauen einen guten Rat geben, indem ich sage: „Stellt euch eine Köchin an! Ich kann euch eine Köchin empfehlen, die verlangt keinen Lohn, sie braucht kein Essen, verbrennt keine Kohlen, läßt nichts anbrennen, nichts überlaufen, sie wird nie hitzig und — sie schwächt das ganze Jahr kein einzig Wörtlein! Sie will nur kochen, sparen und ihre Pflicht tun. Ihr Name ist Kochkiste!“

Also, ihr Hausfrauen, stellt eine Kochkiste an! Am Abend überlegt man sich, was man kochen will und legt

dafür alles zurecht. Am andern Morgen, wenn man das Frühstück zubereitet, kocht man die Speisen vor, stellt sie in die Kochkiste, und mittags um zwölf Uhr kann jedes Kind das fertige, dampfende Essen herausholen und auf den Tisch stellen.

Wer keine Kochkiste hat, der weiß gar nicht, wiewiel Zeit und Arbeit und Feuer gespart werden kann. Freilich, es muß alles pünktlich und genau nach Vorschrift und — nach der Uhr — geschehen, und es muß gelernt sein. Aber es lernt sich leicht und schnell.

Die Kochkiste kann sich jede Hausfrau selbst ohne Kosten herrichten. Die Größe der Kiste richtet sich nach der Größe der Familie; wenn eine nicht genügt, dann richtet man sich eine zweite, kleinere ein, die besonders angenehm ist, weil darin für den Abend gekocht werden kann.

Man kann sich beim Kaufmann jede kräftige Warenkiste geben lassen. Nur darf sie keine Risse haben, und der Deckel muß gut schließen. Ist dies nicht der Fall, dann lasse man einen anfertigen, der nicht nur übersteht, sondern übergreift, so daß die Kiste möglichst gut verschlossen ist. Scharniere müssen auf alle Fälle angebracht werden, ebenso irgendein Riegel oder sonst ein guter Verschuß. Diese Kiste wird nun mit Heu, Holz- wolle, Stroh und dergleichen so fest ausgestopft, daß sich alles steinhart anfühlt. Nun stellt man die Kochtöpfe, es werden meist zwei größere und ein kleinerer sein, so darauf, wie man sie zu haben wünscht und drückt sie tüchtig ein, so daß sie Ringe hinterlassen. Aus diesen Ringen nimmt man behutsam wieder soviel Heu heraus, daß man mit knapper Not die Kochtöpfe hineinzwängen kann, sowohl was Höhe wie Weite anbelangt. Hat man also einen niedrigen Topf, dann darf man auch kein tiefes Loch in das Heu graben, denn die Deckel der Töpfe müssen mit der Oberfläche des Heues in gleicher Höhe stehen. Sollte sich noch irgendwo eine Lücke zeigen, dann stopft man sie mit Heu so fest wie möglich aus. Man muß

darauf achten, daß jeder Topf von allen Seiten und auch unten mit einer 5 Zentimeter dicken Heuschicht umgeben ist.

Bevor der Kistendeckel geschlossen wird, legt man ein gut mit Heu gefülltes, mindestens 5 Zentimeter dickes Kissen auf, das man etwas länger und breiter machen muß, als die Kiste selbst ist. Dadurch, daß es tüchtig eingestopft werden muß und durch den Deckel gepreßt wird, schließt es luftdicht ab.

Damit die Kiste nett aussieht, streiche man sie mit Oelfarbe an. Auch ist es ratsam, rechts und links einen Griff anzubringen, damit man sie besser von der Stelle bewegen kann. Eine kleine Kochkiste gibt zugleich einen prachtvollen Essenträger ab. Eine größere Kiste können zwei Kinder leicht tragen. Es wird jeder Frau einleuchten, daß diejenigen Familienmitglieder, welche zum Essen nicht nach Hause kommen können, wie z. B. Leute auf dem Felde, Arbeiter usw., besser ernährt werden, wenn sie frisches, warmes Essen bekommen, als wenn dies kalt ist oder aufgewärmt werden muß, wobei es dem ungeübten Manne leicht anbrennt und ungenießbar wird.

Für Bauersleute draußen auf dem Felde ist die Kochkiste als Essenträger eigentlich unentbehrlich. Auch nur als Warmhalter, z. B. für Kaffee, Kindermilch usw., eignet sich die Kochkiste vortrefflich.

Es kann für die Kochkiste jede Art von Kochtöpfen benutzt werden, nur sollten sie möglichst geradwandig und nicht zu groß sein. Es ist besser, sie sind ziemlich voll gefüllt, als es befindet sich ein großer, leerer Raum unter dem Deckel. Der letztere muß flach, gut schließend sein und nach innen eingreifen. Die Henkel des Topfes sollten beweglich sein, jedenfalls dürfen sie nicht über den Deckel hinausragen. Die Töpfe dürfen immer nur in das für sie bestimmte Loch gestellt werden. Braucht man nur einen Topf für das Essen, dann müssen die anderen mit

kochendem Wasser gefüllt werden, das dann zum Spülen verwendet werden kann.

Wenn die Kochkiste außer Gebrauch ist, muß sie, offen stehend, gut gelüftet werden. Ist die Füllung beschmutzt, dann muß sie herausgenommen und durch eine neue ersetzt werden. Die Kochkiste muß immer an einem möglichst warmen Ort, keinesfalls auf kalten Steinen, stehen. Man lege ein Brett unter.

In Haushaltsgeschäften kann man alle Arten von Kochkisten kaufen, die je nach der Größe sehr verschieden sind im Preis. Abzuraten ist von solchen Kisten, die eine feste, wollene Polsterung haben, weil dieses auch bei sorgfältiger Behandlung im Laufe der Zeit leicht beschmutzt wird und dadurch nicht nur unappetitlich aussieht, sondern auch schlecht riecht. Das Vollkommenste, was ich von Kochkisten kennen gelernt habe, ist Frau Döhrmanns Ideal-Kochkiste Bekra, die Reinlichkeit, leichte Handhabung und nettes Äußere in sich vereinigt und ganz vorzüglich kocht. Dadurch, daß sie Eimerform hat, ist sie zum Essentragen geradezu unübertrefflich. Das hier angelegte Geld macht sich in kurzer Zeit bezahlt.

Speisen, die schnell zubereitet sind, wie z. B. saure Leber, Schnitzel und dergl., bereitet man nie in der Kochkiste zu.

Ein Haupterfordernis ist gutes Vorkochen. Sobald die Speise kocht, gebe man alle Zutaten daran und schmecke ab. Sie muß so in die Kiste gestellt werden, daß nichts mehr fehlt als das Kochen.

Es schadet den Speisen nicht, wenn sie länger als nötig ist, in der Kochkiste stehen. Man koche in der Kochkiste nach den gewohnten Rezepten, nur nehme man etwas weniger Wasser.

### Regeln für den Gebrauch der Kochkiste.

1. Beachte alle Vorschriften genau und denke nie, es komme nicht so genau darauf an.

2. Richte dich beim Vorkochen genau nach der Uhr.  
3. Rechne die Vorkochzeit erst von dem Augenblick an, wo die Speisen wirklich kochen.

4. Deffne während der Vorkochzeit schon die Kiste und bereite alles vor.

5. Nimm in den letzten 10 Minuten der Vorkochzeit die Deckel nicht mehr von den Töpfen und stelle sie dann so schnell wie möglich in die Kiste. Dann schnell das Kissen darauf und die Kiste schnell geschlossen!

6. Deffne niemals die Kiste, bevor du die Speisen herausnehmen willst. Dadurch geht alle Wärme verloren.

Am Leichtesten sind Suppen in der Kochkiste fertig zu stellen. Man kann sich dabei nach den gewöhnlichen, vorn angegebenen Suppenrezepten richten, nur muß man die Zutaten dann begeben, wenn die Brühe anfängt zu kochen. Man schmecke dann auch gleich ab. Man rechne für jede Person knapp  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe.

Die meisten Suppen brauchen nur 10 Minuten Vorkochzeit.

Eine halbe Stunde brauchen Bohnen-, Erbsen-, Linsen-, Gersten- und Gemüsesuppen.

Suppenklößchen werden 3—5 Minuten gekocht und in der Suppe in die Kochkiste gestellt.

Fleischstücke von 1 Pfund brauchen 20 Minuten, größere mindestens 30 Minuten Vorkochzeit. Gemüse braucht durchschnittlich 20, Rotkohl 25, Reis nur 5—10 Minuten.

Die Gerichte mit bis zu 10 Minuten Vorkochzeit können schon nach 1—2 Stunden, alle anderen aber frühestens nach 3 Stunden aus der Kiste genommen werden.

Längeres Stehen in der Kiste schadet keinem Gericht.

## 14. Das Anrichten der Speisen.

Es kann nicht oft genug gesagt werden, daß das hübsche Anrichten der Speisen mindestens so wichtig ist wie das sorgfältige Kochen. Aber da hapert's in vielen Haushaltungen. Man richtet halt an, d. h. man schüttet die Speisen in eine Schüssel und stellt sie auf den Tisch. Ob da ein wenig Tunke herunterläuft, dort ein schmutziger Finger abgedrückt ist, oder ob die Schüssel einen schwarzen Ring auf dem Tischtuch hinterläßt, das, nun ja, das ist ja ärgerlich, aber es muß nun halt auch so gehen. Das ist Lotterwirtschaft, nichts anderes.

Solche Hausfrauen wissen gar nicht, wie sehr ihr Essen dadurch verliert und wie sehr sie den Wohlgeschmack der Speisen steigern können. Kosten darf natürlich für unsereins die Sache nichts, sie darf auch nicht viel Zeit und Arbeit fordern. Aber es läßt sich doch manches machen, was alle am Tisch erfreut und den Appetit anregt.

Die erste Bedingung ist: reines, tadellos reines Geschirr. Man kann einen Haushalt und eine Hausfrau mit untrüglicher Sicherheit danach beurteilen, wie das Geschirr gespült ist. Sieht man unten an den Tellern oder in den Ecken der Tassenhenkel die bekannten schwarzen Streifen und Ecken, dann — o weh — taugen sie in den allermeisten Fällen beide nicht viel. Nicht nur die Stadtfrauen, auch, und zwar ganz besonders, die Landfrauen müssen sich darin bessern. Mangel an Zeit ist keine Entschuldigung; man kann in derselben Zeit, ja noch schneller, sauber spülen, wenn man — ja, wenn man wirklich heißes Wasser nimmt und ein klein wenig Seife oder Soda oder Seifenpulver hineintut. Und mit dem Spültuch trockne man das Geschirr nicht ab, wie es wenigstens bei uns auf dem Lande Sitte ist. Lieber lasse man das Geschirr noch von selber trocknen. Es wird ja gar nicht trocken mit

dem ausgewundenen Spültuch, es wird fettig und schmutzig davon. Zum Abtrocknen ist ein wirklich trockenes, reines Tuch nötig, mit dem man das Geschirr wirklich trocknen kann.

Man nehme keine zu kleinen Geschirre, und man mache sie nie so voll, daß sie überschwappeln. Der Rand der Geschirre muß immer tadellos rein bleiben, und wenn etwas darauf gespritzt sein sollte, dann nehme man das Spültuch — aber das reine! — und wische es ab.

Zum Anrichten gehört auch das Tischdecken, das auch oft eine schwache Seite der Hausfrauen ist. Erste Regel ist: lieber einen blank geschuerten Tisch als ein schmutziges Tischtuch! Wenn man aber ein Tischtuch oder auch ein Wachstuch auflegt, dann lege man es glatt und gerade, nicht so, daß an einer Seite des Tisches mehr herunterhängt als an der andern. Wenn man sich das angewöhnt, dann braucht man keine Sekunde mehr Zeit dazu. Jedes Familienglied soll seinen eigenen, ganz bestimmten Platz haben, und zwar die kleineren Kinder in der Nähe der Eltern. An Geburtstagen setze man das Geburtstagskind oben an den Tisch und lege ihm ein Blümchen neben den Teller. So kann man ohne weitere Arbeit wieder eine Freude machen. Wer aber sonst Plätze wechseln oder umdecken will, dem klopfte man auf die Finger. Eine Matte oder ein Rollbrett für die Mitte des Tisches, um die heißen Speisen darauf zu stellen, ist, besonders bei Wachstuchdecke, sehr zu empfehlen. Man lege, damit der Tisch hübscher aussieht, alle Messer rechts und alle Gabeln links von den Tellern, während der Löffel oben quer zu liegen kommt. Ein Salzfüßchen zum Nachsalzen ist immer angebracht. Oben an das Gedeck der Hausfrau lege man den Suppenlöffel und auch drei bis vier gewöhnliche Löffeln zum Ausschöpfen des Gemüses, der Tunke und der Kartoffeln, denn es gehört sich nicht, daß jedes mit seinem eigenen Löffel in die Speisen fährt. Alles liege auf dem Tisch

bereit, auch das Brot, wenn man es zum Essen liebt, damit nicht während des Essens aufgesprungen und dies und jenes geholt werden muß.

Die Speisen sollen alle heiß auf den Tisch kommen, nur die Suppe darf ein wenig abgekühlt sein. Man stelle die Suppenschüssel vor die Hausfrau hin, weil sie die Suppe auszuteilen hat. Die Sitte, daß Kinder sich selbst von allem nehmen, ist zu verwerfen. Man gebe ihnen ihr Teil auf den Teller. Viele behaupten zwar, das sei zu viel Mühe, sie könnten das nicht. Merkwürdig ist nur, daß sie es beim Fleisch, das meistens etwas eingeteilt werden muß, können. Warum denn dann bei Kartoffeln und Gemüse nicht? Freilich kommt es da nicht darauf an, wieviel die Kinder essen, es kommt aber sehr darauf an, daß die Kinder hübsch warten lernen, bis die Großen etwas haben, daß sie nicht meinen, sie müßten von allem zuerst haben. Einem Menschen, der als Kind daheim bei Tisch bescheiden und manierlich sein mußte, dem merkt man es gleich an, wenn er in die Fremde kommt. Man darf sich nur eine Gesellschaft essender Rekruten ansehen, gleich könnte ich mit dem Finger auf die zeigen, die eine ordentliche, tüchtige Mutter gehabt haben.

Ich kann nun hier nicht jede Speise herzählen und sagen, wie sie angerichtet werden soll. Halt so hübsch und appetitlich wie möglich.

Ein großer Fehler ist es z. B., wenn kalte Wurst, Braten oder gar Schinken unaufgeschnitten auf den Tisch kommen. Erstlich sieht das nicht hübsch aus, und zweitens braucht man fast das Doppelte. Ich schneide immer alles in hübsche, dünne Scheiben (je dünner Wurst und Schinken geschnitten sind, desto feiner schmecken sie und desto weiter reichen sie) und lege sie in Reih und Glied, so daß immer eines das andere halb bedeckt, auf eine längliche Platte. Fleisch soll immer auf länglichen Platten aufgetragen werden. Wenn man dann an beiden Enden ein Büschelchen Petersilie so an-

bringt, als wenn es unter der Wurst hervorwüchse, dann hat man ohne viel Geld und Arbeit eine hübsche Schüssel.

Kartoffeln, und auch Gemüse, so weit es geht, richte man immer bergartig in der Schüssel an, also so, daß es in der Mitte eine Erhöhung gibt.

Braten gebe man nie so zu Tisch, daß er in der Tunke liegt. So wird zu leicht das Tischtuch oder der Tisch beschmukt. Die Tunke gieße man in eine besondere, kleinere, tiefe Schüssel.

Noch ein Wort über liebe Gäste. Selbstverständlich wollen wir unsern lieben Besuch immer recht ehren und ihn mit Speise und Trank erquicken und erfreuen. In vielen Häusern wird aber nicht nur der Tisch festlicher gedeckt und ein Gericht mehr gekocht, es wird auch alles mit mehr Sorgfalt und Ueberlegung gemacht. Und das ist eigentlich nicht richtig. Wenn wir keinen Besuch haben, dann sollten wir immer genau mit derselben Sorgfalt und Ueberlegung arbeiten, auch wenn wir nur eine Mehlsuppe kochen. Eine gute Mehlsuppe schmeckt dem Mann und den Kindern auch besser als eine mißratene. Darum bereite immer alles so sorgfältig zu, als wenn du liebe Gäste zu bewirten hättest.

Wenn ihr gesund mit Weib und Kindern  
Euch niedersetzt zu Speis' und Trank,  
Dann faltet alle froh die Hände  
Und saget eurem Herrgott Dank!

---

## Sachregister.

	Seite		Seite
<b>A.</b>			
Äpfel zu trocknen . . . . .	117	Brotsuppe, süße . . . . .	28
Anisbrötchen . . . . .	102	Brotwasser . . . . .	90
Anrichten der Speisen . . . . .	123	Buttergebäckenes . . . . .	103
Apfelgelee . . . . .	108	Buttermilchsuppe . . . . .	29
Apfelpott . . . . .	78	Buttern . . . . .	88
Apfelsuchen . . . . .	96	Butter- und Käsebereitung . . . . .	88
Apfelsuppe . . . . .	30	Buttertunfe . . . . .	84
Arme Ritter . . . . .	73	<b>B.</b>	
<b>B.</b>			
Baden . . . . .	93	Dampfnudeln . . . . .	68
Badfische . . . . .	49	— zu baden . . . . .	68
Badobstfuchen . . . . .	96	Dorfmatronen . . . . .	103
Bauern- oder Kornbrot . . . . .	94	<b>C.</b>	
Bährisch Kraut . . . . .	52	Eierlöße oder Eierstich . . . . .	14
Beeffteal . . . . .	32	Eierfuchen, siehe Pfannfuchen . . . . .	71
Belgader Brot . . . . .	102	Eiermilch . . . . .	87
Bettelmann . . . . .	74	Eierspeisen . . . . .	73
Bettelmannsuppe . . . . .	17	Eier zu kochen . . . . .	73
Bieralkohale . . . . .	31	Einbrenne, siehe Mehlschwitze . . . . .	11
Biersuppe . . . . .	28	Einlaufsuppe . . . . .	19
Billige Suppe . . . . .	18	Einmachen . . . . .	107
Birnenkompott . . . . .	78	— der Gemüße . . . . .	116
Birnenmus . . . . .	109	Eiweißwasser . . . . .	90
Birnen zu trocknen . . . . .	117	Endiviensalat . . . . .	81
Birnentwecken oder Kugelbrot . . . . .	94	Erbsen, gelbe . . . . .	54
Blißfuchen . . . . .	96	—, grüne . . . . .	55
Blumenfohl . . . . .	52	Erbsensuppe . . . . .	20
Bohnen, geschnitzelte . . . . .	53	Essigbirnen . . . . .	113
—, grüne . . . . .	54	Essiggurken, kleine . . . . .	114
Bohnenferne . . . . .	54	Essigkirschen . . . . .	113
Bohnensalat . . . . .	80	<b>D.</b>	
Bohnensuppe . . . . .	18	Fastnachtsküchle . . . . .	106
Bratkarioffeln . . . . .	60	Feldsalat . . . . .	81
Braune Kartoffeln . . . . .	60	Festwaffeln . . . . .	68
Bratbursch . . . . .	32	Fische . . . . .	49
Brombeeren einzumachen als Kompott, siehe Heidelbeeren . . . . .	109	Flädlesuppe . . . . .	20
Brombeergelee, siehe Johannis- beergelee . . . . .	110	Flammfuchen . . . . .	97
Brot baden . . . . .	94	Fleischbrühe . . . . .	15
Brotlöße . . . . .	74	Fleischflöße . . . . .	33
Brotlöße für Suppen . . . . .	13	— für Suppen . . . . .	14
Brotpudding . . . . .	75	Fleischpfannfuchen . . . . .	40
Brotpfeisen . . . . .	73	Fleischspeisen . . . . .	32
Brotsuppe . . . . .	19	Fleischsuppchen . . . . .	90
—, andere Art . . . . .	19	Fritandellen . . . . .	41

	Seite
Fritassiertes Kalbfleisch . . . . .	33
Füllsel, einfaches . . . . .	45
—, feines . . . . .	45
<b>G.</b>	
Gänsebraten . . . . .	44
Gänsefleisch . . . . .	46
Gedörrtes Obst und Backobst	79
Geflügel . . . . .	44
Gemüse . . . . .	51
Gemüsebrühe . . . . .	17
Gemüse- oder Franzosensuppe	20
Gersten- oder Graupensuppe	21
Gerstenschleim . . . . .	91
Gerstensuppe, geriebene . . . . .	21
Glasur, schöne, weiße . . . . .	103
Glühwein . . . . .	91
Graupen mit Pflaumen . . . . .	75
Grießbrei . . . . .	76
— für Kranke . . . . .	90
Grießklammerl, kalt . . . . .	76
Grießklöße . . . . .	76
Grießklößchen für Suppen . . . . .	14
Grießpudding, warm . . . . .	77
Grieß-, Reis-, Speisen u. dergl.	75
Grießsuppe, einfache und ge-	
— röstete . . . . .	22
—, süß . . . . .	29
Grünernsuppe . . . . .	22
Gugelhopf oder Kapstuchen	98
Gulasch . . . . .	35
Gurkensalat . . . . .	81
<b>H.</b>	
Hachbraten . . . . .	35
Hafersgrütze . . . . .	91
Hafersuppe . . . . .	22
Hahn zu braten . . . . .	46
Hammelbraten . . . . .	36
Hanfäse . . . . .	89
Hasenbraten . . . . .	47
Hasenpfeffer . . . . .	48
Hefenklöße . . . . .	69
Hefenstück oder Borteig . . . . .	67
Hefenfranz . . . . .	97
Heidelbeeren als Kompott ein-	
— zumachen . . . . .	109
Heidelbeer- oder Blaubeeren-	
— suppe . . . . .	30
Heidelbeerkompott . . . . .	79
Heringe, frische . . . . .	49
—, marinierte . . . . .	50
Heringskartoffeln . . . . .	60
Heringsklops . . . . .	36
Heringssalat . . . . .	81
Heringstunke . . . . .	85
Himbeeren einzumachen siehe	
— Heidelbeeren . . . . .	110

	Seite
Himbeergelee siehe Johannis-	
— beergelee . . . . .	110
Himbeerfrucht . . . . .	110
Hühnersuppe . . . . .	23
Huhn mit Reis . . . . .	47
Hußelbrot oder Birnwedeln . . . . .	94
<b>J.</b>	
Johannisbeeren als Kompott	
— einzumachen siehe Heidel-	
— beeren . . . . .	109
Johannisbeergelee . . . . .	110
<b>K.</b>	
Kalbsbraten . . . . .	37
Kalbsbrust, gefüllt . . . . .	34
Kalbschnitzel . . . . .	37
Kalbschalen . . . . .	31
Karibäuserklöße . . . . .	75
Kartoffelbällchen . . . . .	61
Kartoffelbrei . . . . .	61
Kartoffelklößchen für Suppen	14
Kartoffelklöße . . . . .	62
Kartoffeln in der Schale . . . . .	62
— mit Birnen . . . . .	63
— mit Buttermilch . . . . .	64
— mit Sauertraut . . . . .	64
Kartoffelnudeln . . . . .	64
Kartoffelreibebraten . . . . .	65
Kartoffelsalat . . . . .	82
Kartoffelschnitzel . . . . .	65
— mit Ketchup . . . . .	66
Kartoffelspeisen . . . . .	60
Kartoffelsuppe von gekochten	
— Kartoffeln . . . . .	24
— von rohen Kartoffeln . . . . .	24
Käsebraten . . . . .	98
Käsebraten . . . . .	98
Kirschenkompott . . . . .	79
— einzumachen . . . . .	111
Kirschsuppe . . . . .	30
Kirschen zu trocknen . . . . .	117
Kleinbadwerk . . . . .	102
Kochfliste, Die . . . . .	118
Kohlrad . . . . .	56
Kompotte . . . . .	78
Kopfsalat . . . . .	82
Kornbrot, Bauernbrot . . . . .	94
Krankenkost und Säuglings-	
— ernährung . . . . .	90
Kraus- oder Winterkohl . . . . .	59
Krautsalat . . . . .	83
Kuchen backen . . . . .	96
Kürbis . . . . .	113
<b>L.</b>	
Läutern des Zuckers . . . . .	108
Leberklößchen für Suppen . . . . .	15

	Seite
Leberklöße . . . . .	38
Leber, saure . . . . .	37
Leberschnitten . . . . .	38
Lebkuchen . . . . .	103
Limonaden . . . . .	91
Linzen . . . . .	56
Linzensuppe . . . . .	24

**M.**

Makkaroni mit Käse . . . . .	70
Makronen . . . . .	104
Mandelmilch . . . . .	91
Molke . . . . .	91
Mangold . . . . .	57
Marrkflößchen . . . . .	15
Meerrettichsuntke . . . . .	85
Mehlbrei . . . . .	70
Mehlkloße . . . . .	70
— für Suppen . . . . .	15
Mehlschwitze . . . . .	11
Mehlspeisen . . . . .	68
Mehlsuppe, gebrannte . . . . .	25
Mehlspeisgen . . . . .	11
Mehlsuntke . . . . .	85
Mehlwaффeln . . . . .	70
Milch, geföhite . . . . .	87
Milchsalzschale . . . . .	31
Milch, Mehl, Eier, Brot, Reiz, Griechspeisen u. dergl. . . . .	67
Milchsuppe, einfache . . . . .	25
— mit Mehl . . . . .	25
—, süß . . . . .	29
Milchsuntke . . . . .	86

**N.**

Napfkuchen oder Gugelhopf . . . . .	98
Nudeln zu machen . . . . .	71
Nudelsuppe . . . . .	25

**O.**

Obstkuchen, einfacher mit Gese . . . . .	99
Obstkuchen mit Butterboden . . . . .	100
Obstsuppen . . . . .	30
Oeltrayfen . . . . .	107

**P.**

Peterflienkartoffeln . . . . .	66
Peterflientuntke . . . . .	86
Pfannkuchen, geföhite . . . . .	42
Pfann- oder Eierkuchen . . . . .	71
Pfefferröhre . . . . .	104
Pflaumen einzumachen, siehe . . . . .	111
Pfirschen . . . . .	80
Pflaumenkompott . . . . .	100
Pflaumenkuchen . . . . .	100
Pflaumensuppe . . . . .	30
Pöfelsfleisch . . . . .	38
Pommerfche Suppe . . . . .	25

	Seite
Preißelbeeren . . . . .	111
Prinzeffinnenmilch . . . . .	31

**Q.**

Quarkkäse . . . . .	89
Quittenbrot . . . . .	111
Quittengelee . . . . .	112
Quittenmus . . . . .	112

**R.**

Ragout von Fleischresten . . . . .	42
Rahmgebadenes . . . . .	105
Rahmkartoffeln . . . . .	66
Rahmkäse . . . . .	89
Rahmsuppe . . . . .	26
Rahmsuntke . . . . .	86
Regeln für den Gebrauch der Kochkiste . . . . .	121
Reißbrot zu machen . . . . .	12
Reißbrot . . . . .	77
Reisgemüse . . . . .	57
Reisuppe ohne Fleischbrühe . . . . .	26
Reiswasser . . . . .	91
Reiseverwendung . . . . .	40
Reichsalat . . . . .	83
Rezepte für frisches Fleisch . . . . .	32
Rhabarberkompott . . . . .	80
Rhabarberkuchen . . . . .	100
Rinderbraten . . . . .	38
Rindfleisch, geföhite . . . . .	34
Rindfleischschnitten . . . . .	43
Rotkraut . . . . .	57
Rotrübensalat . . . . .	83
Rüben, gelbe . . . . .	55
— weiße . . . . .	59
Rübbrei . . . . .	73
— mit Schinken . . . . .	43

**S.**

Salate . . . . .	80
Salzbohnen einzumachen . . . . .	116
— zu kochen . . . . .	57
Salzgurken . . . . .	116
Salzkartoffeln . . . . .	66
Sauerbraten . . . . .	39
Säuglingsernährung u. Kran- ktenkost . . . . .	90
Säuglingsnahrung . . . . .	92
Sauerkraut einzumachen . . . . .	117
— zu kochen . . . . .	58
Schellfisch zu kochen . . . . .	50
Schmalzgebadenes . . . . .	106
Schnittlauchuntke . . . . .	86
Schweinebraten . . . . .	39
Schweinefleisch, geföhite . . . . .	34
Schweinefotelett . . . . .	40
Selleriefsalat . . . . .	84
Senfgurken . . . . .	115

	Seite
Senftunke . . . . .	86
Spätlein, gebraten . . . . .	72
— mit Milch oder Wasser . . . . .	72
Speckflöße . . . . .	44
Specktunke . . . . .	86
Spiegeleier . . . . .	73
Spinat . . . . .	58
Springerle . . . . .	105
Stodfisch . . . . .	51
Streufelstuchen . . . . .	100
Suppen . . . . .	12
Suppenbrühen . . . . .	15
Suppenbühn . . . . .	47
Suppenflößchen . . . . .	13
Suppenrezepte . . . . .	17
Suppen, süße . . . . .	28

**I.**

Lee für Kranke . . . . .	92
Lomatensuppe . . . . .	26
Lomatentunke . . . . .	88
Trocknen der Früchte, Das — . . . . .	117
Lunken . . . . .	84

**B.**

Banilletunke . . . . .	87
Banillierter Milch . . . . .	88
Bortelg mit Hefe oder Hefen- stück . . . . .	67

**B.**

	Seite
Bef- oder Semmelsuppe . . . . .	27
Weinkaltischale . . . . .	31
Weinsuppe . . . . .	30
Weintunke . . . . .	88
Weißer Käse . . . . .	90
Weißkohl . . . . .	59
Wichtige Winke . . . . .	11
Wib . . . . .	47
Winter- oder Kraustohl . . . . .	59
Wirfing . . . . .	59
Wurstsuppe, 4 Arten — . . . . .	27

**3.**

Zimtsterne . . . . .	105
Zimtbaffeln . . . . .	105
Zitronenlimonade . . . . .	92
Zudergurken . . . . .	114
Zuderkuchen . . . . .	101
Zwetschen einzumachen, siehe Kirschen . . . . .	111
Zwetschenkompott . . . . .	80
Zwetschenkuchen . . . . .	101
Zwetschenmus . . . . .	112
Zwetschen zu trodnen . . . . .	117
Zwiebackfüßchen . . . . .	93
Zwiebelfartoffeln . . . . .	67
Zwiebel- oder Speckkuchen . . . . .	101
Zwiebelsuppe . . . . .	27
Zwiebeltunke . . . . .	87

## Frauenbücher

aus dem Verlage der Deutschen Landbuchhandlung G. m. b. H.  
Berlin SW. 11, Dessauer Straße 7.

### Die Obst- und Gemüseverwertung im Haushalt.

Von Karl Weinhausen, Agl. Garteninspektor,  
Leiter der Obst- und Gemüseverwertungsstation und Lehrer  
an der Königl. Gärtnerlehranstalt zu Dahlem.  
Mit zahlreichen Abbildungen. Preis 1.50 M.

Vom gleichen Verfasser:

### Der kleine Hausgarten.

Preis 50 Pf.

### Helene Wend-Rüggeberg: Ratgeber für weibliche Jugendpflege auf dem Lande.

Preis geb. 2.— M.

Schriften von Frida Gräfin zur Lippe-Oberschönsfeld.

### Die Frau auf dem Lande.

Ein Wegweiser für Haus-, Guts- und Gemeindepflege.  
Preis br. 3.— M., geb. 4.— M.

### Landfrauenwegweiser.

Preis 1.— M.

### Kochet in der Kiste.

Das Kochbuch für die Kochkiste.  
Preis 50 Pf.

Man verlange ausführliche Prospekte mit Kritiken!

JOSEF K. HANTSCH, Kalibreur  
7107 Bad Friedrichshall  
Weinstraße 21  
H/1146

2. 57

Anna Fechner (Anna vom Lande):

## Leute vom Gutshofe.

Lebensbilder, geheftet 3.— M. geb. 4.— M.

## Briefe einer Gutsfrau an ihre Enkelin.

Preis 2.— M.

Marie Freiin v. Mirbach:

## Für unsre Mädchen.

12 Vorträge für die schulentlassene weibliche Jugend,  
in Pappband 1.25 M.

## Wie wird man in Preußen Lehrerin der landwirtschaftlichen Haus- haltungskunde?

Von Immanuel Fried, Geh. exped. Sekretär im Ministerium  
für Landwirtschaft, Domänen und Forsten.

Nach den neuen amtlichen Vorschriften umgearbeitete 2. Auflage.

Preis 1.50 M.

Elsa Hielscher:

## Die Fortbildung unsrer Land- mädchen durch Wanderkurse.

Preis 40 Pf.

Wir stellen allen Interessenten gern ausführliche Prospekte  
mit Kritiken kostenfrei zur Verfügung.

---

Deutsche Landbuchhandlung <sup>G. m.</sup> <sub>b. S.</sub> Berlin SW. 11.

