

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

5. Milch-, Mehl-, Eier-, Brot-, Reis-, Grießspeisen und dergl.

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

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 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. Hefeklöße. 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 Klöße 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 Klöße 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 Äpfelklöße.

5. Makkaroni mit Käse. Ein Pfund Makkaroni wird in fingerlange Stüchchen 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- tunte oder auch jedes Kompott und jede Frucht- tunte.

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 Wasser- bade 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 ablöschen, zu den Birnen gießen und sämig kochen lassen.