

23. IX. 1916

Fleischlose Gerichte zur beliebigen Zusammenstellung.

Suppen.

Nudelsuppe. — Blumenkohlsuppe. — Fischsuppe mit Kartoffelklößen. — Tomatensuppe. — Saure Suppe. — Krabbensuppe mit Gemüse-Einlage. — Fliederbeersuppe mit Äpfeln, Birnen und Klößen. — Suppe von frischen weißen Bohnen. — Kohlsuppe. — Apfelsuppe.

Fischgerichte.

Pfannkuchen mit Krabbenfüllung. — Gebratene Muscheln mit Spinat.* — Fischklöße mit Sauertraut. — Pilze mit Krabben. — Gekochte Schollen mit Tomatensauce. — Krabbenragout mit abgerührten Klößen.* — Gekochter Kabeljau mit Weißkohl. — Fischauflauf in der Form mit geriebenem Käse. — Seringe mit frischen grünen Bohnen, Salat und Pellkartoffeln. — Gekochte Matrelen mit Krebsstunke.

Gemüsegerichte.

Gebratene Tomatenscheiben mit Steinpilzen. — Geschmorte weiße Bohnen mit Schnittbohnen. — Gedämpfte gelbe Rüben mit Petersilienkartoffeln. — Röhrennudeln (Makkaroni) mit Spinat. — Rotkohl. — Gefüllter Weißkohl in der Form.* — Kartoffelkräutchen mit Sauertraut. — Gemüsepudding. — Weißkohlaufauf. — Rosenkohl mit Bratkartoffeln.

Kleine Gerichte.

Flammeri von Reispeis mit Castunke. — Kartoffelpuffer mit Zwetschen. — Apfelgrübe mit Milch. — Obsttuchen.* — Kriegstuchen.* — Kartoffelklöße mit gekochter Birnen. — Rhabarbertorte. — Hohlhippen mit Obstfüllung. — Rhabarbergribe mit Milch. — Zwetschentuchen.

Kochvorschriften

*Gebratene Muscheln. Pflaumuscheln müssen gründlich vom Sand befreit und dann 10 Minuten im kochendem Wasser gekocht werden, bis sie sich öffnen. Dann wird der Bart und die Zunge entfernt und die Muscheln aus der Schale gelöst. Die Muscheln werden in Fett hellgelb gebraten, mit wenig Salz und Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronen gewürzt und heiß zu einem beliebigen Gemüse gereicht.

*Krabbenragout mit abgerührten Klößen. Man bereitet eine Tunke von brauner Mehlschwitze, die mit Fleischbrühe abgerührt ist. Dahinein schüttet man die aus der Schale gelösten Krabben, läßt sie mit der Brühe durchziehen und gibt die gekochten Klöße dazu.

*Gefüllter Weißkohl in der Form. Statt Hack kann man zu der Füllung ein Gemenge aus feingehacktem, gekochtem Gemüse mit Kartoffelbrei und Brot zu einem festen Teig gemacht, verwenden. Man kann es nach Gefallen schwachhaft machen, indem man gehackte Pilze oder Tomaten dazu verwendet. Der abgekochte Kohl wird schichtweise mit diesem Teig in die Form gefüllt und im Wasserbad gekocht. Es kann eine Tomaten- oder Kaverntunke dazu gegeben werden.

*Einfacher Obsttuchen. Man legt Keks dicht aneinander auf ein Backblech und gießt dicklich eingedicktes Obst heiß darüber. Erkalte gibt das einen schwachhaften und preiswerten Kuchen.

*Kriegstuchen. 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Paket Backpulver, Korinth, eine knappe Tasse starken Kaffee, eine knappe Tasse Milch rührt man zusammen und läßt das Ganze in der Backform ¼ bis 1 Stunde backen.