

15./X. 1916

Etwas für die Hausfrau.

Gute ausprobierte Rezepte. — Brot und Brotaufstrich. —
Pudding und Kuchen ohne Fett.

Ausgiebiger, nahrhafter Brotaufstrich zum Nachtmahl. 15 Deka weiße Bohnen werden, am besten in der Kochkiste gekocht, passiert oder fäsiert, mit einem geriebenen, sauren Apfel, einer feingeschabten Sardelle, feingeschabtem Zwiebel, etwas Petersilie, Schnittlauch, Stückchen geschabtem Rettich, einer feingehackten größeren Essig- oder Salzgurke, einem gekochten, feingehackten Ei (kann auch weglassen), zwei geriebenen Nüssen, etwas Salz abgerührt (glatt) und auf gebähtes oder ungebähtes Brot gestrichen. Zu einer Schüssel Salzkartoffeln oder Kartoffelschmarren (wenn man's hat!) serviert. Auch zu Gemüsen, z. B. Sauerkraut, Rüben, Kohl sowie Saucen schmecken diese ausgiebigen Brote als Abendessen vorzüglich. Die Brote werden dünn aufgeschnitten, der Brotaufstrich fingerdick aufgestrichen.

Brotaufstrich für Kinder. Zu gleichen Teilen feingeriebener roher Äpfel und Karotten, einigen feingemahlener Nüssen, Mandeln oder Haselnüssen werden mit Puderzucker bestreut oder mit Honig durchzogen, glattgerührt und auf gebähtes oder ungebähtes Brot gestrichen.

Brotrezept. 35 Deka Mehl aufs Brett geben, dazu eine schwache Messerspitze Butter oder Fett mit etwas Salz, etwas Kümmel oder Kümmelpulver durchmischen und mit beiläufig

1/2 Liter Wasser zu einem zarten Teig verarbeiten. Nun wird der Teig mit einer starken Messerspitze Backpulver abgerollt, so daß der Teig sich zart und locker anfühlt. Man formt nun einen Boden, bepinselt ihn mit Ei oder Wasser, drückt mit dem Kochlöffelstiel der Reihe nach acht Vertiefungen ein und bäckt ihn, auf gefettetes Papier gelegt, in nicht allzu heißer Röhre hellbraun.

Für gesalzene Brotaufstriche wird zumeist dunkles Kochmehl genommen (wenn man's bekommt), für gesüßte Brotaufstriche hingegen das lichtere Weizenmehl.

Bohnen- oder Erbsenpudding. Beide Puddings können in gesüßter oder ungesalzener Art bereitet werden. Bei der gesalzeneren Art fällt selbstverständlich der Zucker weg und man kann bei der Variierung 5 Deka geriebenen Käse, 5 Deka fein fäsiertes Fleisch, Wurst, Leber, Fisch beimengen. Fleisch und Fischarten sollen schon vorgekocht oder vorgebrüht sein. 25 Deka Bohnenpüree, 12 Deka geriebener Zucker, 3 Deka feingeriebene Nüsse, Vanille und Zitronengeschmack, etwas Salz, vier Dotter. Alles dies wird in einer Schüssel glattgerührt und mit 4 klar festem Schnee durchzogen, in die bestaubte Puddingform eingefüllt und dreiviertel Stunden im Wasserbade gekocht, gelockert und gestürzt, mit dünnem Apfelpüree, Zwetschkenröster oder Beerenobstsaucen serviert. Die gesalzeneren Puddings dienen als Beilage zu Gemüsen, Saucen und Kriegssalaten. Man kann auch zwei Eier absparen, dafür aber muß man ein halbes Päckchen Backpulver hinzufügen.

Bayerischer Kriegskuchen ohne Fett. 22 Deka dunkles Kochmehl kommt in eine Schüssel, 10 bis 12 Deka Staubzucker, etwas Salz, Zitronen- und Vanillegeschmack, 1 Ei, 1 Tasse Milch. Dies alles wird glattgerührt, mit einem halben Päckchen Backpulver durchzogen, in eine Pfanne gegeben, mit Pflaumen, Apfel- oder Bienenschnitzeln belegt und in mäßig heißer Röhre schön hellbraun gebacken. Melanie Sad.