

Etwas für die Hausfrau.

Billige Mehlspeisen.

Sorte als Mehlspeise oder als Kaffee- und Teegebäck zu verwenden.

Ein achtel Kilogramm Zucker, ein achtel Kilogramm Mehl, von einer halben Zitrone Saft und Schale, ein Ei, sechs Eßlöffel Milch, dreiviertel Paket Backpulver werden in eine gefettete Tortenform gegeben und gebacken. Nach dem Erkalten in der Mitte durchschneiden, mit Marmelade füllen oder mit einem Obstguß servieren. Ohne Marmelade und Guß als Kaffeegebäck.

Sonigluchen ohne Honig.

Ein achtel Kilogramm schwarzes Mehl, ein achtel Kilogramm Zucker, ein Ei, ein gestrichener Eßlöffel beliebige Marmelade, ein Kaffeelöffel Natron werden zu einem Teig verrührt, in eine längliche, ausgefettete, mit Mehl bestaubte Form gegeben, oben etwas grob gehackte Nüsse gestreut, gebacken, nach dem Erkalten in dünne Scheiben geschnitten. Ist sehr gut und ausgiebig.

Kaffee.

Von 23 Dekagramm Mehl, 12 Dekagramm Zucker, 8 Dekagramm Butter, einem Ei, einer Messerspitze Natron, einer Messerspitze Backpulver und Milch (kann auch Trockenmilch oder Kondensmilch sein) wird ein fester Kugelteig gemacht, dünn ausgewalzt, mit der Gabel gestochen, Formen geschnitten und auf gefettetem Blech gebacken. Diese Masse gibt ungefähr 100 bis 120 Stück.

Sebzelt.

Von 10 Dekagramm Zucker, 14 Dekagramm Mehl, 1 Ei, 4 Dekagramm Honig, 1 Messerspitze Natron wird ein Teig gemacht, Gewürz nach Geschmack, Stücke geformt, in ein mit Wachs bestrichenes Blech gegeben, oben mit Ei bestrichen und in heißer Röhre gebacken.

Kriegs-Mozart-Kugeln.

14 Dekagramm geriebene Nüsse, 18 Dekagramm Zucker, 1 Tafel geriebene Schokolade, 1 Eiweiß werden zusammengemengt, Kugeln daraus geformt, in ein Eiweiß getaucht, in grob geriebener Schokolade gewälzt und über Nacht stehen gelassen.

Gerührte Kücheln.

14 Dekagramm Zucker und 2 ganze Eier werden sehr lange gerührt, dann 14 Dekagramm Mehl dazugegeben, in ein befettetes Blech mit einem Löffel Formen aus dem Teig gemacht, eine Stunde oder noch länger stehen gelassen und dann gebacken.

Falsches Schlagobers.

Ein viertel Kilogramm Äpfel werden gebraten und passiert (sollen nach dem Passieren 12 Dekagramm sein), 15 Dekagramm Vanillezucker und von zwei Klar Schnee dazugegeben und das Ganze noch ziemlich lange mit der Schneerute schlagen.

Jeanette N.

Crème-Sulta.

Ein viertel Liter Wasser, 20 Dekagramm Zucker, 4 Blatt weiße oder rote Gelatine lauwarm stellen, damit sich alles auflöst. Dazu kommen dreiviertel Liter Apfelwein oder Fruchtfaß, etwas Kognak, Rum oder Bilsdör, schlägt die ganze Masse sehr fest mit der Schneerute bis sie dickflaumig wird und zu erstarren beginnt. Dann rasch in eine Glasschüssel oder Gläser füllen, kalt werden lassen und in den Gläsern anrichten. Nicht fürzen. Natürlich kann die Crème irgend welchem Backwerk unterlegt oder mit Früchten beziert werden.

Klar-Torte.

Wer zufällig Eiklar erübrigt hat (im Winter hält sich Eiklar, gut zugedeckt, einige Tage), kann sehr wohlschmeckende Torten daraus machen. Zu fünf Eiklar festen Schnee kommen entweder: ein achtel Kilogramm geriebene Haselnüsse, ebensoviel Geruchszucker; oder: ein achtel Kilogramm geschnittene Walnüsse, ebensoviel Zitronenzucker; oder: drei achtel Kilogramm roh gewogene Kastanien, gelocht passiert, ebensoviel Zucker als passierte Kastanien. Jede dieser Torten bekommt noch eine gute Messerspitze Backpulver, einige Körner geriebenen schwarzen Pfeffer, als Glasur oder Verzierung Marmelade mit darüber gestreuten geriebenen Mandeln, passierte Kastanien oder Nektisches oder Eischnee mit Zucker und Marmelade fest geschlagen.

Billige Haustorte.

15 Dekagramm Bohnenmehl, 2 Dotter, 2 Klar Schnee, 18 Dekagramm Zucker, Zitronensaft und Schale oder Vanille oder etwas Rum, ein halbes Päckchen Backpulver, Dotter und Zucker — sehr gut abtreiben — Mehl, Backpulver, Schnee hinein, in der befetteten Form backen; anderen Tages auseinander schneiden, mit Marmelade füllen, oben überstreichen. Das Bohnenmehl kann man sich selbst herstellen, indem man 20 Dekagramm weiße Bohnen lange kocht (Kochliste), dann abseigt und, wenn sie kalt sind, passiert. Muß zwischen 15 und 18 Dekagramm Bيرة ergeben. Ist sehr gut und lange haltbar.

Sidonie N.