

28. 7. 1917

94
38

Etwas für die Hausfrau.

Kleine Abendessen. — Billige Mehlspeisen.

Kastanienleber. Eine Portion Kalbs- oder Schweinsleber wird mit folgender Fülle gefüllt, zusammengenäht, mit Fett gebraten. Fülle: Kastanien kochen, passieren, ein Stückchen von der Leber dazu schaben, Salz, Pfeffer, ein Löffel Fett oder Speck. Die Leber vom Fleischer untergreifen lassen, locker füllen, damit sie nicht springt.

Neues Salatrezept. (Sehr billig.) Alle Arten Suppengrün, Sellerie, gelbe, rote Rüben, Petersilie, etwas fein geschnittener Kohl, ebensolches Kraut, Karfoltroschen und dergl., je mehr, desto besser, recht weich kochen. (Kochliste.) Man kann auch das Grüne aus der Suppe (!) dazu nehmen, ebenso weiße oder grüne Bohnen usw. Dann wird alles in Rubeln geschnitten, ebenso ein Apfel und eine Gurke. Jetzt treibt man Senf mit Zucker, ein paar Tropfen Öl, etwas Essig gut ab, gibt dann das geschnittene Grüne dazu, vermischt es sehr gut; muß angenehm süß-sauer schmecken und dicklich sein, eventuell kommt noch Essig, Zucker oder ein bißchen Wasser dazu. Je verschiedener in Farbe und Gemüse, desto besser. In eine Glasschüssel häufen, mit einem geschnittenen Ei, länglichen Heringsstreifen, roten Rübenhäuschen. Der Salat soll vor dem Gebrauch ein paar Stunden stehen, wird knapp vor dem Servieren verzehrt. Am schönsten wirkt er, wenn die Oberfläche mit flüssigem Aspik übergossen wird, das rasch erstarren soll und einen goldgelben Überzug bildet. Aspik aus Gelatine genügt vollständig.

Wildsuppe. Das Gerippe von Hasen oder irgend einem Wildgeflügel wird zusammengehackt; Grünzeug, Thymian, Vorbeerblätter läßt man bräunlich werden, gibt das Gerippe dazu, gießt dann, bis auch das Gerippe sich gefärbt hat, so viel Wasser dazu, als man Suppe braucht, und läßt es hübsch lange kochen. Dann seiht man die Suppe ab, gibt, wenn sie nicht sehr kräftig ist, Suppenwürfel dazu. Am Gerippe sich noch befindliche Stückchen sowie andere Restchen verbessern die Suppe natürlich sehr. Will man sie dicklicher, so gibt man zum Köchen auch

Brotrinden bei und läßt alles miteinander gut kochen. Auch ein Löffel Wein gibt der Suppe Kraft, Farbe und Geschmack.

Ruhtuchen. 2 Schalen geriebene Käse, 2 Tassen geriebenes Brot oder Zwieback, ebenso viel Vanillezucker, 2 Eiweiß Schnee, etwas Rum, Zitrone, Rosenwasser. Man macht einen geschmeidigen Teig, den man an warmer Stelle rührt, bis er sich vom Topfe löst, läßt ihn abkühlen, bäckt ihn in einer Form oder macht kleine Kugeln auf Blech und bäckt sie ganz kühl. Vorzüglich, lange haltbar, wird durchs Liegen noch besser.

Basler Bekerli. Originalrezept aus Bern; wohl etwas teuer, aber sehr fein! $\frac{1}{2}$ Kilogramm Honig, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl, 2 Eier, 10 Gramm Backpulver, Gewürz nach Geschmack, eine Handvoll geschnittene Mandeln, Zitronat oder Orangini, Zitrone. Aus dem Teig längliche Bierede oder runde Pläckerle machen, mit Zuckerguß nach dem Backen verzieren.

Bauernpastete. Ein Rest Sauerkraut wird geschnitten, damit es bißchen feiner wird, ebenso gekochte, dann geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln vorbereitet. Die Gratinierschüssel ausstreuen, eine Lage Kraut, eine Lage Kartoffeln und darauf ein bißchen Wurst oder Fleisch gehackt oder etwas zerzupfte Bücklinge. Wieder Kraut, Kartoffeln, Fleisch usw. Oberste Decke muß Kraut sein. Nun gibt man seitwärts

einige Löffel Suppe oder aufgelöste Trockenmilch hinein und bäckt in der Schüssel, in der es zu Tisch kommt.

Auch ohne Kraut, nur Bücklinge, Kartoffeln und etwas fein geschnittene Zwiebeln, mit einer Besamel oben überzogen, ergeben eine sehr gut gebackene Pastete, die aber nicht vorher gefalzen werden darf, weil die Fische manchmal fettig schmecken.

Sibonie R.

Kriegs-Fajingskrapsen. 2 mittelgroße gelbe Erdäpfel werden gekocht, geschält und passiert, dazu $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 2 Deka Butter, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Deka Germ und mit etwas Milch (auch Trockenmilch) wird ein fester Nudelteig gemacht, zugebeut, 2 Stunden liegen gelassen, fingerdick auswälken, Krapsen stechen und wieder eine Stunde liegen lassen, dann in heißem Fett baden, erst zugedeckt auf einer Seite, dann offen auf der anderen. Nach dem Baden oben Marmelade und mit Vanillezucker bestreuen.

Brandkrapsen. $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 2 Deka Butter, etwas Salz wird unter fortwährendem Rühren in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser so lange gekocht, bis sich der Teig von der Kaffeetasse gut ablöst. Den Teig auskühlen lassen und mit 2 Eiern verrühren. Ein Backblech gut besetzen, mit dem Löffel kleine Stücke darauf gegeben, in heißer Röhre gebacken. An der Seite aufbrechen und mit Marmelade füllen oder mit Fruchtig us servieren.

Erdäpfelknöderl. $\frac{1}{2}$ Kilogramm gelochte Erdäpfel werden passiert, ein kleines Stückchen Fett, 1 Ei, 15 Deka Mehl und etwas Salz dazu gegeben. Fingerdicke Streifen gerollt, in kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser gekocht.

Süße Erdäpfelknöderl. so wie oben und 20 Deka Mehl und Rosinen dazu geben. Nußgroße Kugeln geformt, in Salzwasser gekocht und in gezuckerte Brühe gegeben. Da die Bröseln jetzt nicht so gut sind, empfiehlt es sich, gleich 2 bis 3 Würfel nassen Zucker anrösten zu lassen. Die Bröseln werden dadurch mürbe und saugen sich besser an.

Jeanette R.