

Etwas für die Hausfrau.

Ausprobierte gute Rezepte.

Erbäpfelstrudel. Zutaten: 5 Decagramm Butter, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilogramm ge-
kochte, passierte Erbäpfel, 1 Backpulver, 1 Ei werden zu einem
Strudel verarbeitet, mit Apfelm- oder anderer Marmelade, wer
Kopfen oder Mohn hat, mit diesen Seltenheiten gefüllt, im Rohr
gebacken. Sehr gut und ausgiebig.

Serbisches Rindfleisch, das man hier und da be-
kommt, ist ein hartes, gefälschtes, vorderes Magerfleisch, kostet
10 Kronen und ist nicht die Hälfte wert. Nicht empfehlenswert.

Hasenpastete. Ein Hasenjunge samt Beuschel und
Leber wird mit Grünzeug und Beize so lange gekocht, bis es sich
vollständig von den Knochen löst. Die Knochen werden ganz
herausgenommen, eine große Zwiebel in einem Stück Speck (wer
ihn hat) gebraten, dann zu dem Fleisch gegeben. Es darf keine
Flüssigkeit, d. h. sehr wenig bleiben, damit die Färsche nicht zu
dünn ist. Man kann auch ein Stückchen Schweinsleber dazu-
schaben. Alles wird nun passiert, zuletzt 3 gekochte Kartoffeln,
ein Stückchen gewechtes Brot, dazu Salz, Pfeffer, 1 Ei, kurz
nach eigenem Geschmack, eine Färsche gemacht. Man gibt die
Masse in ein Tortenblech und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunden backen. Signet
sich ausgezeichnet zum Brotaufstrich. Als Nachtmahl zum Lee.
Sehr sättigend und ausgezeichnet im Geschmack. Ein Hase, der
mit dem Jungen 13 Kronen 50 Heller kostet, läßt sich außerordent-
lich gut einteilen; gibt 4 Mahlzeiten.

Sagebinder Sulhas. Gutes Bratenfett und Nieren-
fett heiß werden lassen, darin eine Untertasse voll scharf ge-
schnittener Zwiebeln weich dämpfen lassen, dann das Rindfleisch
in Stücken hineingeben, salzen, eine Messerspitze Paprika hinzu
und nun läßt man es zuerst anbraten, dann zudecken und im eige-
nen Saft schmoren lassen. Mit der Zeit kocht dieser ein, dann
gibt man so viel Brühe zu, daß sie dem Fleisch gleichsteht. Eine
Viertelstunde vor dem Anrichten stellt man das Sieb auf den Koch-
topf, schlägt Tomaten durch, in die Brühe hinein und läßt alles
zusammen langsam ziehen. Gewöhnlich wird es damit sämig genug,
nötigenfalls, wenn auf mehr Brühe reflektiert wird, eine Kleinig-
keit Mehl anrühren.

Salzgebäck fürs Haus. $\frac{1}{2}$ Kilogramm gesalzenes
Mehl wird mit Bluteiweiß ($\frac{1}{2}$ Löffel genügt) und $\frac{1}{2}$ Liter lauem
Wasser nebst $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver zu einem gut durchgearbeiteten
Teig in Teile geschnitten und im Rohr eine halbe Stunde ge-
backen.

Brudensuppe. In ein wenig Fett, das mit ein klein
wenig Sirup oder Saccharin braun wird, kommen die nudelig
geschnittenen Rüben; man salzt sie und staubt sie, röstet sie an
und gießt sie auf. Gut einlocken lassen.

Schmachthafter Rübenerfatz für Erbäpfel.
Genau wie Kartoffeln (geschält), mit Kümmeiwasser kochen lassen.
Abseihen, passieren und in Einbreim aufgießen.

Billige, gute Torte. 6 Deca Butter werden abge-
trieben, dazu kommen: 1 ganzes Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Löffel
Rum und etwas Zitronenschale nebst $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver. Dazu
führt man dann etwas Trockenmilch, zuletzt 25 Deca Mehl. Da-
von werden 2 Blätter ausgewalkt und mit Apfelm- oder Marmelade
gefüllt.

Gute Kekse — große Maße. 34 Deca Mehl,
6 Deca Butter, 10 Deca Zucker, 1 Kaffeelöffel Backpulver und
3 Eßlöffel Milch; dies alles wird zusammengemengt, so dünn wie
ein Nudelsteig ausgewalkt, mit Keks- oder Krapsenformen ausge-
kochen und Musier mit Reibeisen eingebrückt. Vorsichtig backen, es
bräunt sich rasch. Circa 40 Stück. M. B.

Leberpastete, gut und ausgiebig. 10 Deca
Rindfleisch geschnitten und mit etwas Zwiebel und Fett geröstet.
10 Deca Bohnen weich kochen, abseihen und mit der gerösteten
Leber und Zwiebeln durch die Fleischmühle passieren. Das Fett
von der Leber darüber gießen. Salz und Gewürz nach Geschmack.
Alles gut durcheinander mengen. Kann warm oder kalt serviert
werden.

Pikante Gansleber. Die Leber wird nach dem
Waschen in etwas Essigwasser gekocht, auf eine Schüssel gegeben,
der Saft mit ein wenig Mehl verührt und noch einmal aufgekocht.
Rosinen, Zucker, Gewürz werden nach Geschmack dazu gegeben,
auch Salz, und das Ganze über die Leber gegossen. Kann warm
oder kalt gegessen werden.

Billiger, mürber Kuchen. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl,
6 Deca Butter gut verbröseln, 1 Ei (auch Bluteiweiß), 3 Löffel
Zucker und soviel Trockenmilch, daß ein dünner Teig daraus wird,
zuletzt $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver. Das Ganze auf ein befeitetes Blech
schütten und backen. Auskühlen lassen, in die Hälfte schneiden,
mit Marmelade bestreichen und die andere Hälfte darüber geben.

Jeanette N.

123