

Wiener Stadt-Bibliothek.

63569 A

Kochbuch

für

fleischlose, fettlose und eiersparende Kost

Von
Helene Reitter

Verfasserin der Kochbücher „Moderne Wiener Küche“
und „Billige Kost“ sowie der von der Zentralstelle
I., Neues Rathaus herausgegebenen „Kriegsmehlspeisen“

Zweite, umgearbeitete und vermehrte Auflage



Wien 1917 12
Verlag von Moritz Perles, k. u. k. Hofbuchhandlung
I., Seilergasse 4

J.N. 95076

Nachdruck verboten.
Alle Rechte, auch das der Uebersetzung,
vorbehalten.



Druck von Alois Rassy, Wien, V. Kiedner Hauptstrasse 98.

Inhalt.

	Seite
Vergleichende Uebersicht der Nährwerte von Lebensmitteln	I
Mehlorten	IX
Angebrannte Speisen wieder genießbar zu machen	XI
Ersatz für Semmeln	XII
Vegetarische Speisen	1
Suppen	2
Suppeneinlagen	13
Kaltschalen	17
Soßen	18
Salate	22
Gemüse	26
Speisen aus Kollgerste	45
Vegetarische Braten	47
Mehlspeisen	54
Süße kalte Speisen	83
Neues Backwerk, Kuchen und Torten	87
Getränke	95
Speisezettel	96

II. Teil.

Fettlose sowie Fett und Ei sparende Kochvorschriften	97
Fettersparnisse	97
Butterbereitung von gekochter Milch	98
Brotauflstrich	100
Suppen	102
Soßen	104
Gemüse	105
Fleischspeisen und	111
Gemüsespeisen mit Fleisch ohne Fettzusatz	111
Mehlspeisen	128
Kondenz- und Trocken-Milch	128
Backwerk	145
Kreme zum Füllen von Backwerk	152

Die Kochvorschriften sind für 4 bis 5 Personen berechnet.

Vergleichende Uebersicht der Nährwerte von Lebensmittel

nach Königs Mitteilungen und Bolland's Analysen.

Fleischsorten.

	Eiweißstoffe	Fette	Mineralstoffe
Rindfleisch (Ochsenfleisch)	18—21 ⁰ / ₁₀₀	2—24 ⁰ / ₁₀₀	1·08—1·17 ⁰ / ₁₀₀
Kalbfleisch	18—20 ⁰ / ₁₀₀	0·8—7·5 ⁰ / ₁₀₀	0·5—1·5 ⁰ / ₁₀₀
Schweinefleisch	12·5—24·5 ⁰ / ₁₀₀	4—47 ⁰ / ₁₀₀	0·5—1·6 ⁰ / ₁₀₀
Lammfleisch	14—20 ⁰ / ₁₀₀	3—43 ⁰ / ₁₀₀	0·70—1·60 ⁰ / ₁₀₀
Pferdefleisch	22 ⁰ / ₁₀₀	2·5 ⁰ / ₁₀₀	0·5 ⁰ / ₁₀₀
Rehfleisch	19—20·5 ⁰ / ₁₀₀	1·9 ⁰ / ₁₀₀	1·13 ⁰ / ₁₀₀
Hasenfleisch	23—23·5 ⁰ / ₁₀₀	1—1·2 ⁰ / ₁₀₀	1—1·3 ⁰ / ₁₀₀
Gänsefleisch	9·8—16·3 ⁰ / ₁₀₀	36—51 ⁰ / ₁₀₀	0·5—0·8 ⁰ / ₁₀₀
Hühnerfleisch	18·5—24·5 ⁰ / ₁₀₀	1·5—14 ⁰ / ₁₀₀	0·9—1·3 ⁰ / ₁₀₀
Taubenfleisch	21·5—23 ⁰ / ₁₀₀	1 ⁰ / ₁₀₀	1 ⁰ / ₁₀₀

Rauchfleischwaren.

	Protein	Fett
Vom Ochsen	27·10 ⁰ / ₁₀₀	15·35 ⁰ / ₁₀₀
Ochsenzunge	24·31 ⁰ / ₁₀₀	31·61 ⁰ / ₁₀₀
Gänsebrust pommerische	21·45 ⁰ / ₁₀₀	31—49 ⁰ / ₁₀₀

Speck.

Protein	Fett
8·95 ⁰ / ₁₀₀	72·82 ⁰ / ₁₀₀

Schmalz.

	Proteine	Fette	Mineralstoffe
1. Sorte	0·11 ⁰ / ₁₀₀	99·75 ⁰ / ₁₀₀	Spuren
2. Sorte	0·41 ⁰ / ₁₀₀	98·33 ⁰ / ₁₀₀	Spuren

Würste.

	Proteine	Fett	Mineralstoffe einschl. Salz
Cervelatwurst	23·93 ⁰ / ₁₀₀	45·93 ⁰ / ₁₀₀	5·96 ⁰ / ₁₀₀
Salamiwurst	27·84 ⁰ / ₁₀₀	48·43 ⁰ / ₁₀₀	6·72 ⁰ / ₁₀₀
Frankfurter Würstchen	12·51 ⁰ / ₁₀₀	39·11 ⁰ / ₁₀₀	3·09 ⁰ / ₁₀₀
Blutwurst bessere Sorte	11·81 ⁰ / ₁₀₀	11·48 ⁰ / ₁₀₀	1·69 ⁰ / ₁₀₀
Leberwurst bessere Sorte	16·03 ⁰ / ₁₀₀	35·92 ⁰ / ₁₀₀	3·19 ⁰ / ₁₀₀
Leberwurst geringere Sorte	10·15 ⁰ / ₁₀₀	14·60 ⁰ / ₁₀₀	1·98 ⁰ / ₁₀₀
Schinkenwurst	12·87 ⁰ / ₁₀₀	34·43 ⁰ / ₁₀₀	3·31 ⁰ / ₁₀₀
Braunschweiger Mettwurst	19·00 ⁰ / ₁₀₀	40·80 ⁰ / ₁₀₀	4·76 ⁰ / ₁₀₀

Fleischextrakt.

Organische Stoffe	Mineralstoffe	Kochsalz
58·19 ⁰ / ₁₀₀	23·02 ⁰ / ₁₀₀	3·80 ⁰ / ₁₀₀

Fische.

	Proteine	Fett
Hecht	18·42 ⁰ / ₁₀₀	0·53 ⁰ / ₁₀₀
Hering	15·44 ⁰ / ₁₀₀	7·63 ⁰ / ₁₀₀
Karpfen	15·71 ⁰ / ₁₀₀	4·77 ⁰ / ₁₀₀
Schellfisch	16·93 ⁰ / ₁₀₀	0·26 ⁰ / ₁₀₀
Schleie	17·47 ⁰ / ₁₀₀	0·39 ⁰ / ₁₀₀
Seezunge	17·26 ⁰ / ₁₀₀	0·81 ⁰ / ₁₀₀

Wildbret.

Siehe Fleischsorten.

Eier.

Einen Ersatz für Eier gibt es zur Zeit nicht.

Im Dotter sind:

- 15·8⁰/₁₀₀ Vitellin (Albumin und Casein),
- 1·5⁰/₁₀₀ Nuclein (phosphorhaltiger Eiweißkörper),
- 20·3⁰/₁₀₀ Fett,
- 1·2⁰/₁₀₀ Glycerinphosphorsäure,
- 0·4⁰/₁₀₀ Cholesterin,
- 7·2⁰/₁₀₀ Lecithin,
- 0·3⁰/₁₀₀ Cerebrin,

0·5% Luthein (Farbstoff),
 1·0% Salze,
 51·0% Wasser.

Zusammensetzung von Eiern:

	Proteine	Fett
Hühnereiweiß, frische	12·87%	0·25%
Hühnereigelb	16·12%	31·39%
Euteneigelb	16·80%	36·20%
Euteneiweiß	11·10%	0·03%
Gänseeiweiß	11·60%	0·02%
Gänseeigelb	17·30%	36·20%

Milch.

Ruhmilch.

3·0—5·5% Kasein,
 2·5—4·5% Fett,
 3·0—5·5% Milchzucker,
 0·7—0·8% Mineralstoffe.
 Der Rest ist Wasser.

Ziegenmilch.

3·8% Kasein,
 4·8% Fett,
 4·0% Milchzucker,
 0·7% Salze,
 85·5% Wasser.

Schafmilch.

4·97% Kaseine,
 6·86% Fett,
 4·91% Milchzucker,
 0·89% Salze,
 80·82% Wasser,
 1·55% Albumin.

Sauermilch.

3·41% Eiweiß, 3·65% Fett, 3·50% Kohlehydrate.

Buttermilch.

3·8% Eiweiß, 1·2% Fett, 3·38% Kohlehydrate.

Butter.

Die mittlere Zusammenstellung ist folgende:

	ungefälscht aus Süßrahm	gefälscht aus saurer Rahm
Wassergehalt	13·00%	12·50%
Kasein	0·90%	0·50%
Milchzucker	0·90%	0·50%
Milchsäure		0·10%
Fett	84·50%	84·50%
Mineralstoffe	0·20%	0·19%
Kochsalz		1·80%

Käse.

	Proteine	Fett	Milchzucker
Rahmkäse	12·00%	36·73%	
vollfetter Käse (Emmenthaler)	29·49%	29·75%	1·46%
halbfetter (Grankäse)	34·41%	19·97%	3·87%
Magerkäse (Parmesan)	40·56%	19·34%	1·99%
Quarkkäse (Olmüher Quargeln)	39·53%	5·53%	0·09%
Ziegenkäse (Schweizerkäse)	(?)	14·00%	
Schaffkäse	26·47%	33·13%	3·20%

Quark, Topfen.

23·72% Eiweiß, 32·54% Fett, 5·02% Kohlehydrate.

Margarine.

0·3—2% Eiweißkörper, 0·4% stickstofffreie organische Stoffe
80—92% Fett.

Der Kochsalzgehalt schwankt in weiteren Grenzen.

Getreidearten.

	Proteine	Fett	Kohlehydrate
Sommer Weizen	14·95%	1·56%	67·93%
Winter Weizen	12·29%	1·71%	67·96%
Roggen	12·90%	1·98%	68·11%

	Proteine	Fett	Kohlehydrate
Gerste	10·12 ⁰ / ₀	1·78 ⁰ / ₀	66·68 ⁰ / ₀
Hafer	11·43 ⁰ / ₀	5·25 ⁰ / ₀	56·12 ⁰ / ₀
Mais	8·84 ⁰ / ₀	5·80 ⁰ / ₀	65·82 ⁰ / ₀
Reis enthülst	8·47 ⁰ / ₀	1·92 ⁰ / ₀	76·01 ⁰ / ₀
Hirse	10·61 ⁰ / ₀	3·89 ⁰ / ₀	61·11 ⁰ / ₀

Hülsenfrüchte.

	Proteine	Fett	Kohlehydrate
Erbfen	23·35 ⁰ / ₀	1·88 ⁰ / ₀	58·22 ⁰ / ₀
Bohnen	23·66 ⁰ / ₀	1·96 ⁰ / ₀	59·48 ⁰ / ₀
Linfen	25·94 ⁰ / ₀	1·93 ⁰ / ₀	56·76 ⁰ / ₀
Erbfen, geschälte	21·10 ⁰ / ₀	0·80 ⁰ / ₀	63·00 ⁰ / ₀

Mehlkonferven.

	Proteine	Fett	Kohlehydrate
Erbzwurst	21·87 ⁰ / ₀	17·98 ⁰ / ₀	34·07 ⁰ / ₀
Bohnenfuppe	18·92 ⁰ / ₀	18·58 ⁰ / ₀	39·46 ⁰ / ₀
Linfenfuppe	19·87 ⁰ / ₀	17·61 ⁰ / ₀	39·97 ⁰ / ₀
Erbfenfuppe	19·61 ⁰ / ₀	17·89 ⁰ / ₀	41·13 ⁰ / ₀
Nudeln, Makkaroni	10·88 ⁰ / ₀	0·62 ⁰ / ₀	74·97 ⁰ / ₀

Mühlenerzeugnisse.

	Proteine	Fett	Kohlehydrate
Weizenmehl	10·68 ⁰ / ₀	1·13 ⁰ / ₀	75·04 ⁰ / ₀
Roggenmehl	9·18 ⁰ / ₀	1·14 ⁰ / ₀	75·84 ⁰ / ₀
Gerstenmehl	9·09 ⁰ / ₀	1·44 ⁰ / ₀	76·32 ⁰ / ₀
Hafermehl	14·56 ⁰ / ₀	9·13 ⁰ / ₀	65·81 ⁰ / ₀
Maismehl	14·00 ⁰ / ₀	3·90 ⁰ / ₀	71·10 ⁰ / ₀
Reismehl	7·39 ⁰ / ₀	0·69 ⁰ / ₀	79·05 ⁰ / ₀
Buchweizenmehl	18·28 ⁰ / ₀	1·49 ⁰ / ₀	75·28 ⁰ / ₀
Erbfenmehl	25·72 ⁰ / ₀	1·78 ⁰ / ₀	58·44 ⁰ / ₀
Bohnenmehl	23·23 ⁰ / ₀	2·14 ⁰ / ₀	60·70 ⁰ / ₀
Linfenmehl	25·71 ⁰ / ₀	1·86 ⁰ / ₀	58·89 ⁰ / ₀

Brot u. Backwerk.

	Proteine	Fett	Kohlehydrate
Feinstes Weizenbrot	6·81 ⁰ / ₀	0·54 ⁰ / ₀	58·11 ⁰ / ₀
Größeres Weizenbrot	8·44 ⁰ / ₀	0·91 ⁰ / ₀	52·11 ⁰ / ₀

	Proteine	Fett	Kohlehydrate
Roggenbrot	6.34 ⁰ / ₀	1.14 ⁰ / ₀	51.24 ⁰ / ₀
Rommisbrot	6.04 ⁰ / ₀	0.40 ⁰ / ₀	53.11 ⁰ / ₀
Semmel	9.60 ⁰ / ₀	1.00 ⁰ / ₀	59.80 ⁰ / ₀
Weizenzwieback	8.60 ⁰ / ₀	1.00 ⁰ / ₀	75.70 ⁰ / ₀
Refs	11.00 ⁰ / ₀	4.60 ⁰ / ₀	73.30 ⁰ / ₀

Kakao entölt.

Wasser	5.54 ⁰ / ₀	Stickstoff	3.25 ⁰ / ₀
Theobromin	1.88 ⁰ / ₀	Stärke	15.60 ⁰ / ₀
Fett	28.35 ⁰ / ₀	Rohfaser	5.37 ⁰ / ₀
Zucker	2.52 ⁰ / ₀		

Kaffee.

	Stickstoff Substanzen	Aetherextrakt (Fett u. Oele)
Mokka roh	17.6 ⁰ / ₀	8.01 ⁰ / ₀
Mokka geröstet	17.9 ⁰ / ₀	8.02 ⁰ / ₀
Jamaika roh	10.5 ⁰ / ₀	9.04 ⁰ / ₀
Jamaika geröstet	10.70 ⁰ / ₀	10.1 ⁰ / ₀
Ceylon roh	12.29 ⁰ / ₀	8.5 ⁰ / ₀
Ceylon geröstet	11.9 ⁰ / ₀	8.5 ⁰ / ₀

Süßfrüchte.

	Eiweiß	Fett	Zucker zc.
Ananas Fruchtfleisch			10.21 ⁰ / ₀
Bananen Fruchtfleisch	1.40 ⁰ / ₀	0.43 ⁰ / ₀	21.57 ⁰ / ₀
Bitrone	0.74 ⁰ / ₀		0.37 ⁰ / ₀
Drangen (Apfelsinen)	1.08 ⁰ / ₀		5.65 ⁰ / ₀
Datteln getrocknet	1.89 ⁰ / ₀	0.60 ⁰ / ₀	47.16 ⁰ / ₀
Feigen getrocknet	3.58 ⁰ / ₀	1.27 ⁰ / ₀	51.43 ⁰ / ₀
Feigen frisch	1.36 ⁰ / ₀		15.55 ⁰ / ₀
Kastanien	10.76 ⁰ / ₀	7.22 ⁰ / ₀	69.29 ⁰ / ₀
Nüsse	15.77 ⁰ / ₀	67.65 ⁰ / ₀	3.83 ⁰ / ₀

	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate
Haselnüsse	17.41 ⁰ / ₀	62.60 ⁰ / ₀	7.22 ⁰ / ₀
Mandeln süße	23.5 ⁰ / ₀	53.0 ⁰ / ₀	7.84 ⁰ / ₀
Rosinen	2.37 ⁰ / ₀	0.57 ⁰ / ₀	59.35 ⁰ / ₀
Korinthen	1.15 ⁰ / ₀		61.85 ⁰ / ₀

Obst.

	Zucker	Säure	Eiweiß	Pektin Gummi Farbstoffe
Apfel	6·8 ⁰ / ₀	0·8 ⁰ / ₀	0·45 ⁰ / ₀	6·4 ⁰ / ₀
Birne	7 ⁰ / ₀	0·7 ⁰ / ₀	0·26 ⁰ / ₀	3·2 ⁰ / ₀
Zwetschke	5·8 ⁰ / ₀	0·9 ⁰ / ₀	0·8 ⁰ / ₀	3·6 ⁰ / ₀
Aprikose	1·1 ⁰ / ₀	0·9 ⁰ / ₀	0·8 ⁰ / ₀	5·9 ⁰ / ₀
Kirsche	10·7 ⁰ / ₀	0·56 ⁰ / ₀	1 ⁰ / ₀	0·67 ⁰ / ₀
Pfirsich	1·58 ⁰ / ₀	0·6 ⁰ / ₀	0·46 ⁰ / ₀	6·3 ⁰ / ₀
Stachelbeere	8 ⁰ / ₀	1·3 ⁰ / ₀	0·4 ⁰ / ₀	0·9 ⁰ / ₀
Johannesbeere	4·7 ⁰ / ₀	2·3 ⁰ / ₀	0·4 ⁰ / ₀	0·28 ⁰ / ₀
Walderdbeere	3·2 ⁰ / ₀	1·6 ⁰ / ₀	0·6 ⁰ / ₀	0·15 ⁰ / ₀
Waldhimbeere	3·6 ⁰ / ₀	1·9 ⁰ / ₀	0·5 ⁰ / ₀	1·1 ⁰ / ₀
Brombeere	4·4 ⁰ / ₀	1·1 ⁰ / ₀	0·5 ⁰ / ₀	1·4 ⁰ / ₀
Heidelbeere	5·7 ⁰ / ₀	1·3 ⁰ / ₀	0·8 ⁰ / ₀	0·5 ⁰ / ₀
Maulbeere	9·1 ⁰ / ₀	1·8 ⁰ / ₀	0·4 ⁰ / ₀	2 ⁰ / ₀
Weintraube	13·7 ⁰ / ₀	1 ⁰ / ₀	0·8 ⁰ / ₀	0·5 ⁰ / ₀

Kartoffel.

- 21⁰/₀ Stärkemehl,
- 2⁰/₀ Cellulose,
- 1⁰/₀ Eiweiß,
- 4⁰/₀ lösliche Kohlehydrate und Salze,
- 72⁰/₀ Wasser.

Nach neuer Untersuchung auch noch 3·4—4·7⁰/₀ lösliche stickstofffreie Substanzen.

(Traubenzucker, Pflanzengummi, Pflanzensäure und lösliche Pektinstoffe).

Bei 10 Deka Gemüse.

	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate
Karotten	1·01 ⁰ / ₀	3·02 ⁰ / ₀	8·04 ⁰ / ₀
Kohlrabi	1·6 ⁰ / ₀	5·3 ⁰ / ₀	8 ⁰ / ₀
Kochsalat	1 ⁰ / ₀	5·3 ⁰ / ₀	8 ⁰ / ₀
Spargel	2·0 ⁰ / ₀	0·3 ⁰ / ₀	1·3 ⁰ / ₀
Spinat	4·8 ⁰ / ₀	5·4 ⁰ / ₀	6·9 ⁰ / ₀
Kohl	1·6 ⁰ / ₀	6·3 ⁰ / ₀	5·5 ⁰ / ₀
Kraut	0·9 ⁰ / ₀	5·3 ⁰ / ₀	3·8 ⁰ / ₀
Kartfiol	2·1 ⁰ / ₀	3·9 ⁰ / ₀	4·5 ⁰ / ₀

	Eiweiß	Fett	Kohlehydrate
Schwämme . . .	23·5 ⁰ / ₀	4·2 ⁰ / ₀	7·6 ⁰ / ₀
Sellerie	1·5 ⁰ / ₀	0·4 ⁰ / ₀	11·8 ⁰ / ₀
Rettiche	1·9 ⁰ / ₀	0·1 ⁰ / ₀	8·4 ⁰ / ₀
Paradiesäpfel . .	0·5 ⁰ / ₀	0·2 ⁰ / ₀	3·7 ⁰ / ₀
Gurken	1·2 ⁰ / ₀	0·1 ⁰ / ₀	2·3 ⁰ / ₀
Kopfsalat	1·4 ⁰ / ₀	0·3 ⁰ / ₀	2·1 ⁰ / ₀
Rüben rote	1·1 ⁰ / ₀	0·2 ⁰ / ₀	8·0 ⁰ / ₀
Rüben weiße . . .	0·6 ⁰ / ₀	2·6 ⁰ / ₀	4·9 ⁰ / ₀

Proteine

(Eiweiß, Albuminkörper) kommen sowohl im animal. Fleisch, in Eiern, Körnerfrüchten u. vor.

Sie bestehen aus:

- 52—54⁰/₀ Kohlenstoff,
- 6—7⁰/₀ Wasserstoff,
- 15—16⁰/₀ Stickstoff,
- 21—24⁰/₀ Sauerstoff,
- 0·8⁰/₀ Schwefel.

Die Normalkost für einen Erwachsenen soll sich aus etwa 35 Gramm Eiweiß, 450 Gramm Kohlenstoffverbindungen und 50 Gramm Fett zusammensetzen.

Mehlsorten.

Man unterscheidet folgende Arten:

Weizenmehl.

Je weißer das Weizenmehl ist, desto fleckärmer und desto besser ist es. Es gibt feine, glatte und griffige Mehle. Griffige binden mehr Wasser bei der Teigbereitung als geschliffene. Gesunde Mehle haben einen neutralen Geruch. Ruffiger Geruch stammt von Pilzen oder sonstigen Verunreinigungen, auch feucht gelagertes Mehl bekommt diesen Geruch. Das Mehl ist daher an einem trockenen luftigen Orte aufzubewahren, am besten in einer sogenannten Mehlkiste. Es soll auch öfters umgeschaufelt werden. Bevor man neuen Vorrat in den Mehlbehälter gibt, ist der Rest des alten gut zu entfernen. Es gibt Weizenmehl in verschiedener Qualität. Das sogenannte Kaiserauszugsmehl ist das feinste. Dieses Mehl nimmt man zu feinen Mehlspeisen. Die 2. Sorte meist zu Gemüse einbrennen. Das sogenannte S e m m e l m e h l nimmt man gerne zu Sterz.

Gerstenmehl.

Ein guter Ersatz für Weizenmehl und wie dieses zu verwenden und aufzubewahren.

Roggenmehl.

Ein weniger feingemahlenees Mehl aus Korn gewonnen, wird zur Brotbereitung genommen. Weniger fein gemahlenees Roggenmehl wird zu Militärbrot verwendet.

Hafermehl.

Besonders beliebt für Kindersuppe, Hafergrütze ist von den Spelzen befreites gebrochenes Haferkorn. Haferflocken, (D u ä k e r D a t s) sind mittelst Walzen zerquetschte geschälte Haferförner.

Kufuruzmehl, Maismehl.

Aus Mais, türkischen Weizen oder Kufuruz bereitet man Maismehl (Polentamehl) und Maisgrieß. Aehnlich ist Zea, geschrotener Pferdezahnumais. Sehr fein gemahlener Maiskorn (weißer Pferdezahnumais) kommt als feine entfettete Stärke in den Handel, sie heißt dann Mondamine oder Maizena und wird als Puddingpulver, Gelee oder Eis-Pulver verwendet.

Haidenmehl.

Geschälter Buchweizen ist als Nahrungsmittel zu gebrauchen, daraus bereitet man Haidenmehl und Haidengrütze oder Buchweizengrütze genannt. Das Mehl wird zu Sterz, Kuchen u.dgl. verwendet.

Reismehl.

Ein aus geschältem Reis gewonnenes Mehl, welches man zu feinen Backwerk verwendet. Siehe Reis.

Leguminosenmehle.

Dies sind aus Erbsen, Bohnen und Linsen gewonnene Mehle und kommen im Handel als Erbsmehl u.s.w. in Verkauf.

Kollgerste, Gerstengraupe.

Diese sind aus geschälter Gerste durch Abschleifen oder Polieren erhaltene runde Bruchstücke. Nach ihrer Größe werden sie als grobe Kollgerste und Graupen, Perlengraupe und Kaiserperlgerste benannt.

Grieß.

Grieß wird aus Weizen bereitet. Eine feine Sorte desselben wird als Wiener Grieß bezeichnet. Der feinste Grieß wird Kindergrieß auch Himmeltau oder Dunste genannt. Kochgrieß wird meist zu Grießschmarren für Suppe u. dgl. verwendet. Dann gibt es Reiskgrieß und Kufuruzgrieß (Maiskgrieß).

Sago.

Wird aus dem Mark der Sago-Palme gewonnen. Auch aus Kartoffelstärke wird Sago bereitet. Es gibt echten oder ostindischen Sago. Er kommt in verschiedenen Größen vor. Wird auch Perl-sago genannt.

Hirse.

Sie soll glänzend sein, trocken, reif und ohne Hüljen. In Milch eingekocht eine sehr nahrhafte Speise.

Reis, Reiszrieff, Reiszflocken.

Wird fast ausschließlich in Form des ganzen geschälten Kornes oder größerer Bruchstücke desselben verwendet und heißt dann Bruchreis. Als bester Reis gilt Karolinenreis und Savannah-Reis, auch Savareis ist ein sehr geschätzter Tafelreis; italienischer Reis, davon ist der Beste der Ostiglia mit dicken runden Körnern. Guter Reis wird beim Kochen wohl schleimig, aber nie klebrig. Reiszrieff und Reiszflocken finden in der Küche gute Verwendung, ebenso Reismehl.

Angebrannte Speisen wieder genießbar zu machen.

Angebrannte Milch hat man sofort in ein anderes Gefäß zu gießen, 1 Löffel Rum oder Kognak dazu zu geben und nochmals aufzukochen. Milch soll man nie in einem trockenen Gefäß zum Kochen aufstellen, sondern dieses vorher immer mit kaltem Wasser ausspülen.

Angebranntes Gemüse sofort in eine Kasserolle überleeren, doch so, daß nicht das mindeste vom Angelegten mit kommt. Dann müßte man 1 Zwiebel und ein Stück Brotrinde mitkochen, diese nach $\frac{1}{4}$ stündigen Kochen entfernen, (Zwiebel und Brotrinde zieht den Geruch an) und das Gemüse etwas nachwürzen.

Angebrannte Hülsenfrüchte ebenfalls umleeren, mit frischem Wasser übergießen, dieses abseihen, nochmals Wasser darauf geben und dann fertig kochen. Ein Zusatz von etwas Zucker leistet auch gute Dienste.

Kuchen oder Torten, welche eine dunkle Rinde bekamen, werden, sobald sie erkaltet, mit einem kleinen Reibeisen abgerieben und dann stark gezuckert oder glasiert.

Ersatz für Semmeln.

Statt erweichter Semmel, lassen sich gekochte, geriebene oder durch die Presse getriebene Kartoffeln, gedünsteter Reis oder einige Löffel gekochte Polenta, welche jedoch nicht zu stark ausgedünstet, sondern noch saftig sein muß, auch einige Löffel Mehl ganz gut verwenden. Will man Gemüseschnitzeln oder dgl. panieren, so kann man sie in Mehl, Ei und Maismehl drehen und dann aus dem Fett herausbacken, oder man wendet sie vor dem Ausbacken nur in Mehl. Um sich selbst Semmeln herzustellen, die sowohl frisch sehr gut schmecken, als auch einen Tag alt auf Würfeln zu Knödeln geschnitten oder hart gerieben als Bröseln verwendet werden können, dient folgendes Rezept:

Haussemeln.

4 Deka Germ (Hefe) $\frac{1}{2}$ Liter frisches Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz, 5 Deka Fett, 1 Ei, 80—90 Deka gemischtes Mehl und zwar, halb dunkles Weizen- und halb Gerstenmehl. Die Germ in der Hälfte des Wassers, welches man etwas erwärmen kann, (doch besser kalt, als zu warm nehmen), auflösen. Fett, Ei und Salz abrühren, dann vom Mehl dazu mischen, daß übrige Mehl mit der aufgelösten Germ und dem Wasser vermengen, nun alles zusammenmischen und den Teig am Brett fein abkneten. Daraus formt man eine Rolle, schneidet sie in 33—35 Stücke und verfährt weiter wie es bei Kriegsemeln angegeben ist.



I. Teil.

Vegetarische Speisen.

Vor allem sind die Speisen **w e n i g** zu würzen. Pfeffer, Senf ist zu vermeiden, man würzt möglichst nur mit Kräutern. Das Salz ist sehr einzuschränken, Essig findet ebenfalls keine Verwendung, statt diesen nimmt man Zitronensaft.

Als Würze verschiedener Suppen, Soßen etz. ist Maggi's Würze zu empfehlen. Als Speisefett wird Butter oder Butterschmalz, letzteres zum Herausbacken von Schnitten und Mehlspeisen verwendet, oder man nimmt dazu Pflanzenfett, auch Olivenöl. Wenig Eier und Fettzusatz entspricht ebenfalls den Grundsätzen der vegetarischen Küche. Sollte zu einem Gericht Wein vorgeschrieben sein, so ist dies **a l k o h o l f r e i e r** Wein und Weinmost. Alle Gemüsespeisen **o h n e** Fleischbrühe, scharfen Gewürz und Essig gekocht, können bei der vegetarischen Küche Verwendung finden.

Einbrenne.

In eine Kasserolle gibt man Butter, läßt sie heiß werden (**n i c h t** braun) und gibt nun soviel Mehl dazu, als die Butter aufnimmt, ohne daß das Mehl trocken erscheint. Man stellt die Kasserolle an eine nicht zu heiße Stelle des Herdes und läßt die Einbrenn bei öfteren Umrühren bräunlich rösten.

Man kann sich für einige Tage diese Einbrenn vorkochen, um Zeit zu ersparen und hält sie sich zugedeckt an einem kühlen, trockenem Orte aufbewahrt ganz gut eine Woche lang. Diese Einbrenne, von der man nach Bedarf löffelweise zu den Speisen (Suppen, Soßen, Gemüsen) nimmt, gehört zum verdicken.

Von Maismehl, Gerstenmehl und Kartoffelmehl.

M a i s m e h l röstet man in wenig Fett, gießt es dann mit Wasser auf und verwendet diese Einbrenn zu Kraut, Kohl, Linsen eingebrannten Kartoffeln etz.

G e r s t e n m e h l wird wie Weizenmehl verwendet, nur darf die Einbrenn nicht zu dunkel sein, da sie sonst bitter schmeckt.

K a r t o f f e l m e h l. Wird wie jede andere Einbrenn bereitet, nur nimmt das Kartoffelmehl weniger Fett an als anderes Mehl.

Suppen.

Bauernsuppe.

Altgebackenes Simons- oder Grahambrot zerbröckelt und mit alkoholfreiem Bier kochen lassen, salzen, passieren und 1 Ei in die Suppe einsprudeln.

Bohnensuppe

wird wie Linsensuppe bereitet. Von Bohnenmehl ebenso.

Brotsuppe.

10 Deka Brot in Scheiben schneiden und mit ringlig geschnittener Zwiebel und Butter etwas rösten, dann Wasser zugießen und weich kochen. Gibt dann einige Löffel Rahm und Salz dazu, passiert die Suppe und sprudelt 1 Ei darunter. Will man diese Suppe süß, so nimmt man altgebackenes Brot, stößt es, kocht es mit Weinbeeren, seigt es, gibt Zitronensaft, Zucker und etwas Milch dazu und kocht alles nochmals auf.

Buttermilchsuppe.

Buttermilch zum Kochen bringen, 1 gehäufte Eßlöffel Mehl mit kalter Milch abrühren und unter Rühren zur Buttermilch mischen, dazu handvoll Weinbeeren und wenig Salz und gut verkochen lassen. Statt Mehl kann man auch aufgelösten Sago in die Buttermilch einkochen.

Champignonsuppe feine.

20 Deka feinblättrig geschnittene Champignons in Butter dünsten. Wurzelwerk kocht man weich und passiert es. Grüne Erbsen kocht man ebenfalls, bis sie weich sind. 5 Deka Sago kocht man ganz klar, salzt, gibt alles Gekochte dazu und sprudelt 1 Eidotter in die Suppe. Man kann auch etwas Zitronensaft zur Suppe geben.

Einbrennsuppe.

Ziemlich dunkle Einbrenn vergießt man mit Wurzelbrühe, salzt und läßt sie gut verkochen. Zu dieser Suppe kann man verschiedene Einlagen geben, z. B. gebackene Erbsen oder Brotschnitten oder Fridatten etz.

Einmachsuppe=Buttersuppe.

5 Defa Butter läßt man in einer Kasserolle am Feuer zerfließen, gibt 10 Defa Mehl hinein und läßt diese Einbrenn hellgelb werden. Dann vergießt man sie mit kochendem Wasser, salzt und kocht die Suppe 20 Minuten. Zu dieser Suppe kann man Bröselknödeln, Fridattennudeln, Nockerln u. dgl. reichen.

Erbsensuppe.

1. Wird wie Linsensuppe bereitet, nur gibt man vor dem Anrichten grüne, feingewiegte in Butter geröstete Petersilie dazu.
2. Von Erbsenmehl wird sie wie Linsensuppe bereitet.
3. $\frac{1}{4}$ Liter Erbsen weich kochen, dann passieren. Geriebenes Gerstel röstet man mit Butter und gewiegter grüner Petersilie, gießt mit dem Erbsenwasser auf, salzt und kocht die Suppe nur kurz auf.

Feigensuppe.

15 Defa getrocknete Feigen, 2 Eßlöffel feinen Grieß. Die gewaschenen Feigen in kleine Stücke schneiden und mit Wasser weich kochen lassen, dann streut man den Grieß dazu, zuckert nach Geschmack und kocht das Ganze noch 5 Minuten.

Fisolenkremesuppe.

Grüne Fisolen weich kochen, passieren, zu Buttersuppe nebst Salz und etwas Zitronensaft geben und nochmals aufkochen.

Fisolensuppe.

$\frac{1}{4}$ Kilo grüne Fisolen in viel kochendem Wasser 10 Minuten kochen lassen, dann mit kaltem übergießen und wenn sie ganz erkaltet sind, sorgfältig von den Fäden befreien. In 2 Defa Butter röstet man eine kleine, feingehackte Zwiebel bräunlich, staubt mit 1 Eßlöffel Mehl und gießt mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser auf und läßt es verkochen. Die grob gehackten Fisolen dazu geben und zugedeckt langsam kochen lassen. Unterdessen von 1 Ei und dem nötigen Mehl einen festen Teig kneten, sehr dünn auswalken und zu kleiner Fleckchen schneiden. Die Fisolensuppe mit genügend Wasser verdünnen. Die Fleckerln und $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm einkochen und mit 1 Ei versprudelt anrichten.

Frühlingsuppe mit Graupen.

In beliebigem Gemüse- oder Petersilienwasser kocht man mittelfeine Kollgerste weich; man muß sehr achtgeben, daß sie sich

nicht anlegt und anbrennt. Inzwischen dünstet man einige fein gehackte Champignons oder Morcheln in Butter, gibt, wenn sie beinahe gut sind, ein bis zwei gehäufte Eßlöffel voll fein gehackte Frühlingskräuter dazu, dämpft sie 5 Minuten mit, gibt sie zur Suppe und läßt sie damit verkochen. Beim Anrichten verrührt man die Suppe mit Ei, Maggi und Schnittlauch. Sie darf nicht zu dick eingekocht sein.

Gerstelsuppe.

Kollgerste feinsten Art siedet man durch 1 Stunde mit Wasser, gibt 1 Stückchen Butter und Salz dazu, kocht die Suppe nochmals auf und sprudelt 1 Ei knapp vor dem Anrichten hinein.

Grahamsuppe.

5 Eßlöffel Grahammehl sprudelt man mit kaltem Wasser gut ab. $\frac{3}{4}$ Liter Milch und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser bringt man zum Kochen, rührt das abgesprudelte Grahammehl ein, salzt wenig, gibt eigroß Butter dazu und läßt die Suppe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Grießsuppe.

In $1\frac{1}{2}$ Liter Wurzelbrühe kocht man unter Rühren 3 Eßlöffel Grieß ein und kocht dies 10 Minuten, dann sprudelt man 1 Ei in die Suppe.

Grießsuppe geröstete.

In 2 Löffel voll Rindschmalz röstet man $\frac{1}{8}$ Liter Grieß goldbraun, worauf man mit Wurzelbrühe vergießt und $\frac{1}{4}$ Stunde verkochen läßt. Diese Suppe muß ziemlich dick sein. (Kann auch Reis- oder Maizgrieß sein.)

Grünkornschrotsuppe.

3 Eßlöffel Grünkornschrot setzt man mit kaltem Wasser auf und kocht es langsam, tut Wurzelbrühe, Salz und 2 Löffel mit Wasser versprudeltes Mehl dazu und kocht die Suppe gut auf.

Hafersuppe.

In $\frac{3}{4}$ Liter Milch, mit ebensoviel Wasser vermischt, kocht man 5 Eßlöffel voll Hafersuppe ein, kocht dies bis sich die Grütze aufgelöst hat, seigt sie durch ein Sieb und reicht geröstete Semmelwürfeln dazu.

Hafersuppe mit Frühlingsseinlage.

Man bereitet Hafersuppe aus ausgekochten Flocken, dünstet nebenbei zu feinen Nudeln geschnittenes Frühgemüse als Radieschen, junge Karotten, Erbsenschotten u. dgl., in Butter ab. Die Hafersuppe seigt man ab und kocht dann in Stückchen geteilte Kohlsprossen, ausgelöste grüne Erbsen und allenfalls in Stückchen geteilte Karfiolröschen darin weich, erst dann gibt man das gedünstete Gemüse, sowie einen guten Eßlöffel voll fein gehackte Frühlingssuppenkräuter hinein, läßt aufkochen und richtet an. Wo man keine jungen Gemüse zur Hand hat, kocht man konservierte Erbsen, Karfiol und Kohlsprossen nebst den Kräutern in die Haferbrühe ein und bindet sie mit leichter Buttereinmach oder rührt kurz vor dem Anrichten ein Stückchen frische Butter hinein.

Hagebuttensuppe.

$\frac{1}{2}$ Liter getrocknete Hagebutten waschen und mit 2 Liter Wasser weich kochen, dann gibt man Zitronenschalen, 2—3 Stück altgebackenen Zwieback oder 1 harte Semmel und Zimt dazu und kocht es bis sich alles zerkoht hat, passiert es dann, versüßt es mit Zucker nach Geschmack, gibt wenig Zitronensaft dazu und versprudelt die Suppe vor dem Anrichten mit 1 Ei. (Siehe Kriegssemmeln.)

Hamburger Suppe.

In dünne Einmachsuppe gibt man grüne Erbsen, Karotten, Petersilienwurzeln, alles weich gekocht, Petersiliengrün. Schnittlauch, Thymian und etwas Zitronensaft. Dazu kleine Knödeln.

Holundersuppe.

Weichgekochten Holunder durch ein Sieb streichen und mit Wasser verdünnen, dazu gibt man Zucker und Zimt, kocht es auf, rührt 5 Deka Sago ein und kocht die Suppe so lange, bis der Sago klar ist. Statt Sago kann man auch 2 Eßlöffel Mehl einrühren, die man gut verfochen läßt. Dazu kleine Knödeln oder gebähte Semmelwürfel. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Holundersaft $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 5 Deka Zucker.

Juliasuppe.

Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Petersilienwurzel, Pastinak, Blumenkohl, alles gepuzt und nudlig geschnitten in Salzwasser weich gekocht, grüne Erbsen kocht man ebenfalls weich, mischt alles

zusammen, gibt 2 Eßlöffel Einbrenn, nach Belieben auch gedünsteten Reis dazu, kocht die Suppe auf und richtet sie über gewiegter grüner Petersilie an. Zu dieser Suppe kann man auch getrocknetes Gemüse verwenden.

Käsesuppe.

Gewöhnliches, gutes Hausbrot wird in der Art wie Schöberl, nur etwas größer, zu schiefen Vierecken geschnitten, gebäht, dann mit Butter bestrichen und hierauf so reich als möglich mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Dann gibt man in eine Pfanne ein Stück frische Butter, legt die Brotschnitten nebeneinander hinein und läßt die Pfanne solange in der Röhre, bis der Käse zergangen ist, worauf man die Brotschnitten rasch zu einer mit Ei versprudelten Suppe anrichtet.

Karfiolsuppe.

In dünne Einmachsuppe gibt man gekochte Karfiolröschen.

Karthäuseruppe.

9 Deka Erbsen, 9 Deka weiße Bohnen weich kochen, 2 gelbe Rüben, 1 Sellerieknollen, 3 Kartoffel, 2 Lauchstengeln, 1 Zwiebel, Petersilie, alles zusammen mit Butter weich dünsten. Erbsen und Bohnen dazu mischen und hierauf das ganze Gemenge passieren. Wenn nötig mit kochendem Wasser verdünnen. Nach Geschmack salzen.

Kartoffelsuppe.

3—4 größere weichgekochte Kartoffeln zerdrücken, mit 3 Löffel Einbrenn und dem nötigen Wasser verrühren, dazu gibt man Salz, Majoran und einige Löffel Milch und läßt sie verkochen. Vor dem Anrichten sprudelt man 1 Ei in die Suppe. Mit gerösteten Semmelschnitten anrichten.

Kastaniensuppe.

Geschälte Kastanien in halb Milch halb Wasser weich kochen, dazu gibt man 1 säuerlichen, fein blättrig geschnittenen Apfel, passiert, zuckert und salzt nach Geschmack, verdünnt mit Milch bis zu gehöriger Dike und reicht in Butter geröstetes Semmelwürfeln dazu.

Kohl-suppe.

1 Kohlkopf nudlig schneiden, mit Butter, etwas ringlig geschnittener Zwiebel und Wasser weich dünsten, dann 3 Defa Reis oder Hirse dazu geben und weiter dünsten, bis auch dieser weich ist, salzen und nach Belieben 1 Ei darunter sprudeln.

Kohl-rüben-suppe.

Die zarten grünen Blätter roh fein wiegen und mit Butter in Salzwasser dünsten, 3 kleine Kohlrüben halbieren und in Wasser weich kochen, hierauf passieren. Man gibt diese zu den gedünsteten Blättern, staubt mit 2 Eßlöffel Mehl und läßt die Suppe gut verkochen.

Kräuter-suppe.

Spinat, Kerbelkraut, Gundermann, Schafgarbe, Spitzwegerich, Sauerampfer, Laubnessel, grüne Petersilie, waschen, fein gewiegt mit Butter dünsten, mit 1—2 Eßlöffel Mehl stauben, mit Wasser vergießen, salzen und gut verkochen lassen.

Kraft-suppe.

Gepuztes klein geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Kohlrabi, Kohl, Karfiol, Spinat in eigroß Butter rösten, dabei ist acht zu geben, daß sich das Gemüse nicht zu sehr bräunt, nun gießt man Wasser auf und kocht alles weich. Durch ein Sieb gestrichen, gibt man 1—2 Löffel Einbrenn dazu, salzt und kocht die Suppe nochmals auf. Ueber gewiegter grüner Petersilie und gerösteten Semmelwürfeln wird die Suppe angerichtet.

Rümmel-suppe.

Eine dunkle Einbrenn vergießt man mit Wasser, gibt 1 Teelöffel Rümmel und Salz dazu und kocht die Suppe 20 Minuten. Durch ein Sieb geseiht, reicht man geröstete Brotwürfeln dazu.

Leguminosen-suppe.

Erbfen, Bohnen, Linsen von jedem 3 Defa, Wurzelwerk blattlich geschnitten tut man alles zusammen, übergießt es mit Wasser und kocht es weich und gibt etwas Einbrenn und Salz dazu. Wird durch ein Sieb gestrichen.

LinSENSUPPE.

Verschiedenes Wurzelwerk schneidet man blattlig, tut $\frac{1}{8}$ Liter Linsen dazu und kocht das ganze mit 2 Liter Wasser bis die Linsen weich sind. Gibt 2 Löffel Einbrenn dazu, salzt, verdünnt mit dem nötigen Wasser und passiert die Suppe. Etwas Weinmost dazu gegeben verbessert den Geschmack.

LinSENMEHLSUPPE.

Für 1 Person rechnet man 1 Eßlöffel Linsenmehl und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gewöhnliches Mehl. Dies gut vermischen, mit kaltem Wasser abrühren, in kochendes einlaufen lassen, salzen und nußgroß Butter dazu geben und 10 Minuten kochen. Dazu gebähte Semmelschnitten.

MAISMEHLSUPPE.

Wird wie geröstete Grießsuppe bereitet.

MAFFARONISUPPE.

In dünne Einmachsuppe gibt man gekochte, in kleine Stücken geschnittene Maffaroni und kocht dies zusammen auf.

MILCHSUPPE.

3 Deka Mehl rührt man mit kalter Milch an, gibt es zu kochender Milch, zuckert etwas und kocht die Suppe gut auf.

MILCHSUPPE MIT ERDBEEREN.

1 Liter Milch, 1 Löffel Mondamin, etwas Vanillin, Zucker nach Geschmack, $\frac{1}{4}$ Kilo Erdbeeren. Mondamin (Maismehl) rührt man mit kalter Milch ab, gibt sie zur übrigen Milch, Zucker und Vanillin dazu und bringt dies zum Kochen. Auskühlen lassen und die Erdbeeren damit übergießen. Recht kalt servieren.

OBSTSUPPEN.

Von Äpfel, Birnen, Kürbis, Heidelbeeren, Paradiesäpfel (Tomaten), Kirschen, Pflaumen kocht man Suppe, indem man das beliebige Obst kocht, passiert, reichlich mit Zucker vermischt mit 1 Löffel Kartoffelmehl, welches mit kaltem Wasser abgerührt wurde, bindet und nochmals aufkochen läßt.

Paradiesäpfelsuppe.

Etwas Sellerie und Petersilienwurzel kleinwürfelig schneiden, dann mit Butter weich dünsten. $\frac{1}{4}$ Kilo Paradiesäpfel weich kochen, passieren und zu dem Gedünsteten geben, mit Wasser aufgießen, daß genügend Suppe ist und nun einige Löffel gedünsteten Reis oder Hirse geben und nochmals das Ganze aufkochen. Salz und Zucker nach Geschmack.

Auf Tiroler Art. $\frac{1}{4}$ Kilo Paradiesäpfel kochen, passieren, gehörig mit Wasser verdünnen und 3 Eßlöffel feine Kollgerste darinnen weich kochen lassen. Salz und Zucker nach Belieben.

Prager-Suppe.

Schräg geschnittene grüne und gelbe Fijolen dünstet man mit Wasser und Butter halbweich, gibt dann kleine in Spalten geschnittene Karotten und 2 blättrig geschnittene Schwämme dazu und dünstet es weich. Grüne Erbsen und würfelig geschnittene Kartoffel kocht man separat weich, 1 Paradiesapfel wird passiert, dies gibt man nun alles zusammen, salzt und verdünnt mit genügend Wasser und kocht die Mischung gut auf. Man reicht in Butter geröstete mit Peterilie vermischte Semmelwürfeln dazu.

Preißelbeersuppe

wird wie Holundersuppe bereitet.

Reisflockensuppe.

In $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser kocht man 4 Deka Reisflocken weich, salzt sie, gibt 1 Kilo gedünstete grüne Erbsen, oder Konservenerbsen ohne Wasser, und 3 Deka Butter dazu und kocht alles nochmals auf.

Reisgrießsuppe.

3 Eßlöffel Reisgrieß wäscht man 2 mal mit lauem Wasser aus. Dadurch verliert er den vielen nicht angenehmen Geschmack. Hierauf in kochende Wurzelbrühe unter Rühren einkochen. $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen, mit Ei versprudelt anrichten.

Reisflehmsuppe mit Pilzen.

$\frac{1}{8}$ Liter gut gewaschenen Reis kocht man vollkommen weich und passiert ihn, oder man verwendet dazu Reisgrieß. In 3 Deka Butter dünstet man 2 blattlich geschnittene Pilze mit etwas grüner Peterilie. Sobald sie weich sind, gibt man den passierten Reis und genügend Wasser dazu, salzt und läßt noch einmal aufkochen. Man kann die Suppe mit Maggi's Würze nach Geschmack würzen.

Reisuppe.

Von 2 Eßlöffel Mehl und dem nötigen Fett macht man eine helle Einbrenn, vergießt sie mit Wurzelbrühe, tut 5 Deka gewaschenen Reis hiezu und kocht das Ganze bis der Reis weich ist. Salzt nach Geschmack und gibt nach Belieben 1 Ei, welches man mit kochendem Wasser versprudelt hatte, dazu. Sofort anrichten.

Sagojuppe.

4 Eßlöffel voll Sago mit kaltem Wasser abwaschen, dann mit kaltem Wasser zusehen und langsam zum Kochen bringen. Kochen bis er klar ist, salzen, mit Wurzelbrühe vergießen und nochmals aufkochen lassen.

Salatsuppe.

2 Häuptel gewaschenen, nudlig geschnittenen Salat mit Karotten, Zwiebel und Petersilie weich dünsten und passieren. $\frac{1}{4}$ Liter grüne Erbsen weich kochen, mit 3 Löffel Mehl stauben. Dazu das Salatpüree, Maggi's Würze und eigroß Butter geben, mit dem nötigen Wasser verdünnen, salzen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Dazu reicht man gebackene Knödeln.

Sauerampferjuppe.

5 Deka Sauerampfer dünstet man weich, staubt mit 3 Eßlöffel Mehl, gibt eigroß Butter, 2 Löffeln sauren Rahm und Salz dazu, verdünnt mit dem nötigen Wasser, läßt die Suppe gut verkochen und passiert sie dann.

Sauerkrautsuppe.

$\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut dünstet man mit ringlig geschnittener Zwiebel und 1 Löffel Fett bis es weich ist. $\frac{1}{8}$ Liter Rahm mit 1 Löffel Mehl verrühren, zum Kraut geben und nochmals kochen lassen, salzen nach Geschmack. Dazu Brotwürfeln.

Schokoladesuppe.

1 Eßlöffel Mais- oder Weizenmehl rührt man mit kalter Milch ab, gibt es unter Sprudeln zu 1 Liter kochender Milch, dazu 10 Deka geriebene Schokolade und kocht es auf. Dazu geröstete Semmelwürfeln.

Schwamm-suppe.

Alle Sorten genießbarer Pilze eignen sich zu dieser Suppe, sie werden gepulvt, fein blättrig geschnitten, in Wasser weich gekocht, gesalzen, mit Mehl gestaubt und gut verkocht. Vor dem Anrichten gibt man eigroß Butter dazu.

Schwarzwurzel-suppe.

Die gekochten in Stückchen geschnittenen Schwarzwurzeln kocht man in Buttersuppe auf.

Sellerie-püree-Suppe.

Blattlich geschnittene Sellerie und fein gewiegte Zwiebel mit Butter und Wasser dünsten, dann passieren und in Einnachsuppe einrühren. Dazu gebähtes Brot.

Sellerie-suppe.

1 großen Sellerieknollen schälen und in Blätter schneiden, dann mit Wasser weich kochen. Passieren, mit etwas Einbrenn vermischen, salzen, etwas Butter dazu geben, sowie fein gewiegte Sellerieblätter und nochmals aufkochen.

Spargel-suppe.

Helle Einbrenn vergießt man mit Spargelwasser, kocht dies auf und gibt weich gekochte Spargelstückchen hinein.

Spinat-suppe.

In eine Einnachsuppe gibt man gekochten passierten Spinat, gedünstete, nudlig geschnittene Karotten, Peterjilienwurzel, Kohlrüben. Pastinak und Kohl.

Thalysiasuppe.

40 Deka geschälte, roh in Blättchen geschnittene Kartoffeln, 2 Deka Kapern, 1—2 Pfeffergurken und das nötige Wasser. Alles zusammen kochen, bis die Kartoffeln ganz weich sind. Passieren, 1 Eigröß Butter, Salz und noch soviel Wasser dazu geben, daß die Suppe die gehörige Dike hat und nochmals rasch aufkochen.

Wurzelbrühe.

Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi, Zwiebel, Lauch, alles feinblattlich schneiden und mit Butter bräunlich rösten, dann Wasser hinzugeben und weich kochen, wenig Sellerieblätter und Petersiliengrün kann man zum Schluß auch mitkochen lassen. Wird passiert. Diese Brühe dient als Grundbrühe und ist statt Fleischsuppe zu verwenden.

Zwiebelsuppe.

Man schält eine größere oder zwei bis drei kleinere Zwiebeln, schneidet sie fein und läßt sie in frischer Butter oder Kumerol rösten, bis sie gelb sind. Inzwischen läßt man Suppengrün in Wasser aufkochen, gießt dann die siedende Brühe über einen Teller voll feingeschnittenem Schwarzbrot und salzt dies, mengt ein wenig geriebene Muskatnuß bei, läßt dies gut verkochen, gibt die gerösteten Zwiebeln hinzu und würzt die Suppe zuletzt mit einigen Tropfen Maggi's Würze.



Suppeneinlagen.

Suppeneinlagen.

Als Suppeneinlagen können Nudeln, Fridatten, Griefznockerln, Knödeln, auch Schöberl, Kohlpfanzel, Reibgerstel u. s. f. verwendet werden, nur nimmt man statt Schweinefett stets Butter oder Pflanzenfett.

Bröselknödeln.

4 Deka Butter, 1 erweichte, gut ausgedrückte Kriegs-Semmel, 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch und Semmelbröseln, Salz. Statt Semmelbröseln kann Maismehl verwendet werden. Butter und Eier abtreiben, alles Uebrige und soviel Bröseln einrühren, daß ein zarter Teig entsteht, 10 Minuten abstehen lassen, dann nußgroße Knödeln formen und in Einmachsuppe 10 Minuten kochen lassen.

Fridatteneinbund.

Man bäckt Fridatten von $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei und etwas Salz und schneidet sie nudelig. 3 Deka Butter, 1 Ei, fein gewiegte Petersilie, 4 Deka geriebenen Parmesan, gut abtreiben, dazu die Fridattennudeln und wenn die Masse zu dünn sein sollte, 1 Eßlöffel Bröseln dazu geben und gut mischen. Daraus ein Wurst formen, diese in ein Tuch einbinden und $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Aus dem Tuche gelöst, zu fingerdicken Scheiben schneiden.

Griefwürfeln.

In $\frac{1}{4}$ Liter Milch kocht man 6 Deka Weizen- oder Maisgrief dick ein, mischt unter die heiße Masse 3 Deka Butter, etwas Salz und Muskatnuß, streicht sie daumendick auf einen Teller und läßt sie erkalten. Schneidet sie zu Würfeln und kocht sie in Suppe rasch einmal auf.

Himmeltaunockerln.

2 Deka Butter mit 1 Ei und etwas Salz abtreiben, dazu 1 erweichte gut ausgedrückte Kriegssemmel, 7 Deka Himmeltau und wenn nötig, etwas Bröseln mischen. Es muß ein lockerer Teig sein, aus dem man mittelst Eßlöffels Rocken absticht, diese in kochendes Wasser einlegt und 10 Minuten kochen läßt.

Kartoffelschöberl.

Feingewiegte Zwiebel und Petersilie in 3 Defa Butter etwas rösten, auskühlen lassen, dann 1 Ei, 3 gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, Salz und 2—3 Löffel Mehl dazu mischen. In eine flache bebutterte Pfanne gefüllt, oben mit Butter bestreichen, hellgelb backen.

Knödeln.

5 Kriegssemmeln, 10 Defa Pilze, 2 Eier, Salz, Petersilie, Linsenmehl, Zwiebel, Butter. Die abgerindeten Semmeln in Wasser erweichen und gut ausdrücken, Zwiebel und Petersilie, beides feingewiegt in Butter anlaufen lassen, dann die Semmeln dazu geben und am Feuer zu einem glatten Teig rühren. Die feingeschnittenen Pilze mit Butter dünsten. Nun mischt man alles zusammen, gibt Linsenmehl nur soviel dazu, daß der Teig hält, formt Knödeln und kocht sie 10 Minuten in Einmachsuppe.

Maismehlnödeln.

4 Defa Butter, etwas Salz und 2 kleine Eier, abtreiben, 8 Defa Maismehl einmischen. Den Teig 10 Minuten stehen lassen, dann mit in Wasser befeuchteten Händen davon Knödeln formen und in Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen.

Knocken.

Mit Butter. 3 Defa Butter, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, Salz, 10 Defa Mehl. Butter und Eier flaumig abtreiben, Salz, Milch und Mehl dazu mischen, den Teig fein abschlagen, mit einem Eßlöffel Knocken austechen, diese in kochendes Wasser einlegen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen.

Mit Rahm. $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, 2 Eier, 6 Defa Mehl, gewiegte Petersilie, Salz. Alles mischen, in eine bebutterte Auflaufform füllen und mäßig heiß backen. Es werden davon Knocken ausgestochen und zur Suppe oder Soß gereicht. Statt Petersilie kann man auch Zucker geben und mit süßer Milch anrichten.

Pilzknödeln.

Gereinigte Schwämme kocht man und wiegt sie mit grüner Petersilie fein zusammen, gibt auf $\frac{1}{4}$ Kilo Pilze 1 erweichte Semmel, 1 Ei, etwas Salz, eigroß Butter und soviel Bröseln, daß ein lockerer Teig entsteht. Man läßt ihn 10 Minuten abstehen, formt Knödeln daraus, läßt sie 10 Minuten in Suppe kochen.

Reisgriechknödeln.

10 Defa Reisgrieß in $\frac{1}{4}$ Liter kochendes, gesalzenes Wasser einrühren und unter Rühren dick einkochen. In 3 Defa Butter röstet man die Hälfte einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel, tut dann 2 zu Würfeln geschnittene Kriegsweckerln hinzu und läßt sie darinnen heiß werden. Nun mischt man den Reisgrieß, 1 Ei und sehr wenig Gersten- oder dunkles Weizenmehl dazu, formt aus der Masse kleine Knödeln, legt sie in kochendes Wasser ein und siedet sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

Reisknödeln.

In $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 8 Defa gewaschenen Reis einkochen. Ist er ausgekocht, auskühlen lassen, dazu 1 Ei, nußgroß Butter und Salz und 1 Löffel Mehl geben, kleine Knödeln formen und in kochender Suppe aufkochen lassen. Man kann auch gewiegte Peterzilie unter die Reismasse mischen.

Rübenockerln.

$\frac{1}{4}$ Kilo gewaschene, geschnittene, in Salzwasser weich gekochte gelbe Rüben werden passiert, das Wasser, worin sie gekocht wurden kann zu Suppe verwendet werden, 3 Defa Butter mit 1 Ei und etwas Salz verrühren, dazu das Passierte und soviel Bröseln geben, daß ein fester Teig entsteht, von dem man mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel, Rocken abstechen kann. In leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen lassen. Man reicht sie zu Kartoffelsuppe.

Sparfknödeln. (Kriegsknödeln.)

12 Defa Brot, 4 Defa Fett, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Liter Milch (kann 2 Defa Trockenmilch in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst und einmal aufgekocht, dazu verwendet werden), Kaffeelöffel Salz, etwas mehr als $\frac{1}{2}$ Liter Gerstenmehl. Die daumendicken, abgerindeten Brotscheiben schneidet man würfelig und röstet sie in dem Fett. Ei, Milch und Salz versprudelt und darüber geben, dann das Mehl dazu mischen. Den lockeren Teig läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde abstehen, formt mit den in Wasser befeuchteten Händen 10 Knödeln, die man in kochendes Wasser einlegt und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen läßt. Sofort anrichten. (Es kann auch Zwetschkenröster oder eine süße oder saure Soß dazu gereicht werden).

Sparnodden.

1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und Salz versprudeln, dazu mischt man $\frac{1}{4}$ Liter Gerstenmehl und 4 Deka Maismehl, welches man in 2 Deka Fett überröstet. Man legt mit dem Löffel Nocken in kochendes Wasser und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

Spinatknödeln.

$\frac{1}{4}$ Kilo Spinat, Handvoll Petersilie und Sauerampfer dünstet man mit Butter und etwas Zwiebel und schneidet es dann fein, gibt 1 Ei und Bröseln dazu und verrührt es zu einem glatten Teig. Davon mit einem Löffel kleine Knödeln abstechen und in Suppe oder Salzwasser kochen. (Die Bröseln kann man nicht Dekaweise angeben, da das Gemüse manchmal saftiger und manchmal trockener ist.)



Kaltschalen.

Safergrüßekaltschale.

Wird wie Reiskaltschale bereitet.

Obstkaltschalen.

Diese werden von Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Kirichen, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Zwetschken, Rhabarberstielen und Äpfeln bereitet.

½ Kilo Früchte läßt man mit ½ Liter Wasser kochen, passiert sie, gibt Zucker und geriebenes Brot oder 1 Löffel mit kaltem Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl dazu, kocht es nochmals auf und läßt das Ganze erkalten. Man kann auch alkoholfreien Wein oder Milch dazu geben.

Von Erdbeeren wird die Kaltschale nicht gekocht. Die zerdrückten Beeren bestreut man reichlich mit Zucker, passiert sie oder versprudelt sie nur, gibt alkoholfreien Wein oder Milch dazu und richtet das Ganze sehr kalt an.

Man kann auch verschiedenes Obst z. B. einige Sorten Beeren oder Äpfel, Birnen und Zwetschken zu gleichen Teilen zusammen kochen.

Orangenkaltschale.

10 Deka altgebackenes geriebenes Grahambrot mit kaltem Wasser übergossen, dazu gibt man von 3 Orangen den Saft und die Schale und einige Weinbeeren, Zucker nach Geschmack.

Reiskaltschale.

10 Deka Reis oder Reispieß in 1 Liter Milch weich gekocht, passieren, dazu 4 Deka geschälte geriebene Mandeln, Zucker nach Geschmack. Wenn nötig noch etwas mit Milch oder Wasser verdünnen. Kalt stellen und vor dem Anrichten 1 Eidotter darunter sprudeln.

Zitronenkaltschale.

Wird wie Orangenkaltschale bereitet.

Soßen.

Bohnensoß.

$\frac{1}{4}$ Liter weich gekochte passierte Bohnen salzt man und vermischt sie mit feingeschnittener Zwiebel und etwas roten Rüben-saft. Es muß eine dickliche Soß sein.

Dillsoße.

1. $\frac{1}{4}$ Liter Rahm mit 2 Dottern, etwas Salz und Zitronensaft und 3 Eßlöffel Mehl versprudeln, dazu 2 Eßlöffel fein gehacktes Dillkraut geben mit Wasser gehörig verdünnen und unter Rühren gut aufkochen.

2. Von 3 Deka Butter und 5 Deka Mehl bereitet man eine helle Einbrenn, gießt sie mit kochendem Wasser auf, salzt und läßt sie gut verkochen. Knapp vor dem Anrichten gibt man 5 Deka fein gewiegten Dill dazu.

Einmachsoß.

Wird wie Einmachsuppe bereitet, nur muß sie Soßdicke haben.

Gurkensoß.

Geschälte Gurken schneidet man in feine Scheiben, kocht sie in Wasser weich, rührt 1—3 Löffel Einbrenn dazu, salzt und gibt nach Geschmack etwas Zitronensaft dazu und kocht die Soß tüchtig auf. Dazu Knödeln. Man kann frische oder saure Gurken dazu verwenden.

Holländer-Soß.

3 Deka Butter schaumig rühren, dazu 2 Dotter, 2 Deka Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Gemüswasser und auch etwas Zitronensaft geben und nun am Feuer schlagen, bis die Soß ziemlich dick ist. Salzen nach Geschmack. Diese Soß reicht man separat zu gedünstetem Gemüse oder gießt sie über dieses.

Kapernsoß.

$\frac{1}{2}$ ringlig geschnittene Zwiebel in Butter anlaufen lassen, dann kochendes Wasser daraufgießen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Dies feiht man, vergießt damit 2 Löffel Einbrenn, tut 2 Deka grob gewiegte Kapern, 1 Löffel Rahm und Salz dazu und kocht die Soß gut auf.

Karfiolsoß.

Wird wie Spargelsoß bereitet, nur wird der weichgekochte Karfiol fein zerrührt.

Majoransoß.

In helle Einmachsoß gibt man Majoran und kocht sie gut auf.

Obstsoßen.

Von Hagebutten, Himz, Erdz, Preisel-, Heidel-, Johannes-Beeren werden alle Soßen auf die gleiche Art bereitet. Die gewaschenen, verlesenen Beeren kocht man mit Zucker und Wasser weich, auf $\frac{1}{2}$ Liter Beeren, $\frac{1}{2}$ Wasser, passiert sie, gibt 2—3 Löffel Weizenmehl mit kaltem Wasser versprudelt dazu und kocht das Ganze nochmals auf.

Bei Hagebutten gibt man etwas Zitronensaft dazu.

Diese Soßen können auch von Marmelade oder Saft bereitet werden.

Kirschen werden entkernt und ebenso zubereitet.

Äpfel geschält, fein geschnitten, weiteres siehe vorher.

Rosinensoß. Die gewaschenen Rosinen kochen, mit wenig Einbrenn versprudeln, dazu Zucker und Zitronensaft. 10 Minuten noch kochen lassen.

Zwetschkensoß. Von frischen oder getrockneten Zwetschken entfernt man die Kerne. Sie werden weich gekocht, dann fein gewiegt oder ganz gelassen. In den Saft kommt 1—2 Löffel Weizenmehl, wird damit aufgekocht, geseiht, über die Zwetschken gegossen, gezuckert und das Ganze nochmals aufgekocht.

Delfsoß.

2 Deka Butter fein abrühren, dazu 1 Kaffeelöffel Speiseöl, 3 Dotter, Zitronensaft und Salz nach Geschmack, 1 Löffel Rahm. Sehr lange abtreiben, bis es eine dickliche gleichmäßige Soß ist. Wird meist zu Salaten verwendet.

Paradiesäpfelsoß.

$\frac{1}{2}$ Kilo Paradiesäpfel kocht man mit wenig Wasser, passiert sie, rührt 3 Löffel helle Einbrenn dazu, zuckert die Soß, sie soll süß schmecken und kocht sie nochmals auf.

Petersiliensoß.

In Einmachsoß gibt man viel gewiegte, grüne Petersilie, kocht sie nur rasch nochmals auf.

Pilzlingsoß mit Rahm.

Die Pilzlinge werden gepuzt, gewaschen und in ganz feine Blätter geschnitten. Dann gibt man auf heißes Fett ein wenig geschnittene Petersilie und eine Messerspitze zerdrückte Zwiebel, gibt die Schwämme darauf und läßt sie so lange dünsten, bis der eigene Saft der Schwämme ganz eingekocht ist. Nun staubt man etwas Mehl, beiläufig einen Löffel voll, darauf, läßt dies noch eine Weile dünsten, vergießt es, gibt Salz und, je nachdem man die Soß haben will, beiläufig zwei Löffel voll Bröseln hinein und zuletzt drei Löffel voll saueren Rahm.

Sauerampfersoß.

Wird wie Dillsoße bereitet. Man kann etwas Rahm in die fertige Soß geben.

Schwammsoß.

½ Kilo Pilze werden gewaschen, blättrig geschnitten und mit Butter gedünstet, dann mit 2 Löffel Mehl gestaubt, gesalzen und aufgekocht. Vor dem Anrichten kann man 1 Ei mit der Soß versprudeln.

Mit R a h m. Man gibt einige Löffel Rahm dazu.

Soß mit Eier.

Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Petersilienwurzel, Kohl und etwas Zwiebel. Alles weich kochen und passieren. Schwämme blattlig schneiden und mit Butter weich dünsten, dann zum Passieren geben, sowie 1 Löffel Einbrenn, genügend Salz und Zitronensaft. Gut aufkochen lassen, in eine Schüssel füllen und zu Vierteln geschnittene hartgekochte Eier in die Mitte legen. Dazu Salzkartoffeln.

Soß nach Wilhelm=Art.

Zu Delssoß mischt man Paradiesäpfelpüree, bis sie schön rot ist.

Spargelsoß.

Helle Einbrenn vergießt man mit Wasser, in dem der Spargel gekocht wurde und kocht diese Soß gut auf. Vor dem Anrichten gibt man weich gekochte Spargelstückchen hinein.

Zwiebelsoß.

2 feingeschnittene Zwiebeln in Butter bräunlich rösten, dann mit Wasser vergießen, dazu 2 Löffel Einbrenn geben, sowie Salz und Zitronensaft und gut verkochen lassen. Wird geseiht meist zu Kartoffeln oder Knödeln gereicht.



Salate.

Jeder Salat wird statt mit Essig mit Zitronensaft gesäuert.

Auberginen.

Siehe Eierfrucht.

Bohnensalat.

Die Bohnen sehr weich kochen, aber trotzdem müssen sie ganz bleiben, auskühlen und mit geriebenen Kren, Salz, Del und wenig Zitronensaft mischen.

Cichorie (Löwenzahnsalat), ferner **Radicchio** (Gartencichoriensalat),

Rapunzel (Bögerl- oder Feldsalat), **Brunnenkresse**,

sind nur als junge Pflanzen, im zeitlichen Frühjahr schmackhaft und der Gesundheit zuträglich und werden ausgesucht und gewaschen mit Del, Salz und Zitronensaft abgemacht.

Dänischer Salat.

1 Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 1 große Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln. Jedes für sich in Salzwasser kochen und dann in dünne Scheiben schneiden, dazu Del und Zitronensaft. Gut mischen und recht kalt stellen. Kann auch mit Delsoß abgemacht werden.

Eierfrucht-Salat.

Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Früchte betropft man mit Zitronensaft, gibt Salz und wenig gewiegte Zwiebel dazu und läßt sie zugedeckt 1 Stunde abliegen. Ausgedrückt legt man sie auf eine Schüssel und garniert mit Rapunzchen, harten Eiern und Brunnenkresse. Oder man macht die zu Scheiben geschnittene Frucht mit Delsoß ab.

Endiviensalat.

Der gewaschene Salat wird nudlig geschnitten und wie Kopfsalat abgemacht. Als Verzierung harte Eier. Dieser Salat kann auch mit Delsoß bereitet werden.

Finocchi-Salat. (Fenchelwurzel.)

Die Wurzel roh fein schneiden, einsalzen und mit Del und Zitronensaft mischen. Oder die ganze Wurzel in Salzwasser kochen und dann erst schneiden. Del, Zitronensaft und 1 hartgekochtes geriebenes Ei vermengen und die Finocchi damit übergießen.

Gelber Rübensalat.

Zwei Stück dunkelgelbe und zwei Stück blaßgelbe Rüben schneidet man in ganz feine Nudeln und legt jede Farbe für sich in kaltes Wasser. In zwei Kasserollen gibt man je $3\frac{1}{2}$ Deka Zucker und von einer halben Zitrone und einer halben Orange die nudelig geschnittene Schale. Wenn dies eine Weile gedünstet hat, gibt man in jede Kasserolle $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und läßt die Rüben darin eindünsten; dann fügt man den Saft einer halben Zitrone bei und läßt dies dünsten, bis fast gar kein Saft ist. Nun legt man die blassen Rüben in die Mitte einer Schüssel und formiert aus den dunklen einen Kranz herum, den man mit eingesottenen Weichseln zieren kann.

Gemischter Salat.

Del, Zitronensaft und etwas Maggi's Würze mischt man. Kartoffel, rote Rüben, Bohnen, grüne Erbsen, Rot- und Weißkraut, jedes für sich weich gedünstet und mit der Mischung abgemacht. Anapp vor dem Anrichten mengt man noch dicken sauren Rahm darunter und garniert mit hartgekochten Eier und Paradiesäpfelsalat.

Gurkensalat.

Die geschälten sehr fein am Gurkenhobel geschnittenen Gurken mit Salz, Del und Zitronensaft abmachen und sofort anrichten. Abstehen darf er nicht. Kann auch von Salzgurken bereitet werden.

Hopfenprossensalat.

Wie Schwarzwurzelsalat bereiten.

Karfiolsalat.

In kleine Köschen zerteilt, kocht man den Karfiol in Salzwasser weich, läßt ihn abkühlen und mischt ihn mit Del und Zitronensaft.

Kartoffelsalat.

Die gekochten, in feine Blättchen geschnittenen Kartoffeln vermischt man noch warm mit Del, gibt erst darnach Salz, Zitronensaft mit heißem Wasser vermischt darüber und auch etwas fein gewiegte Zwiebel. Gut vermengen. Oder man nimmt statt Wasser einige Löffel sauren Rahm. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln 2 Löffel Zitronensaft.

Kohlrabisalat.

Schälen und in Salzwasser kochen, dann blattlig schneiden und mit Del und Zitronensaft mischen.

Kohlsprossensalat.

Die in Salzwasser weich gekochten Kohlsprossen mit kaltem Wasser überschütten und auf einem Sieb abtropfen lassen, 2 geriebene harte Eier, Del, Zitronensaft und Salz gut mischen und mit dem Kohlsprossen vermengen.

Kopfsalat.

Den Salat zerteilen, gut waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen, dann mit Del, Salz und Zitronensaft vermischen (Auf 2 Löffel Del, 1 Löffel Zitronensaft.) Man kann auch feingehackte Zwiebel und grüne Kräuter darunter mischen.

Kräutersalat.

Zarte Blätter von Bichorie, Löffelkraut, Endivien, Gartenfresse, Estragon, Sauerampfer wäscht man und vermischt mit hart gekochten passierten Eiern, Zitronensaft und Salz.

Krautsalat.

1. Das Kraut fein schneiden, salzen und zugedeckt 2 Stunden stehen lassen, dann ausdrücken und mit Del und Zitronensaft mischen. Man kann das Kraut auch zuerst weich dünsten und dann erst Del, Salz und Zitronensaft dazu mischen.

2. $\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut sehr gut auswaschen und ausdrücken. 2 große, geschälte, geriebene Äpfel, etwas Del und Zitronensaft mengen und mit dem Kraut vermischen.

LinSENSalat.

Wie Bohnensalat.

Mozartsalat.

Zu Scheiben geschnittene Eier, fein geschnittene Salzgurken, 1 geriebener Apfel, vegetarischer fein geschnittener Braten. Dies alles lagenweise in eine Schüssel geben, etwas salzen und mit Delsoße übergießen.

Paradiesäpfelsalat.

Die ganzen Tomaten übergießt man mit kochendem Wasser, wodurch man ihnen leicht die Haut abziehen kann. In Scheiben schneiden, mit Del, Zitronensaft und Salz abmachen, auch einige Löffel Rahm kann man darüber geben.

Radieschensalat.

Blattlig schneiden, salzen und mit Del und Zitronensaft mischen.

Roter Rübensalat.

In der Röhre bratet man die gewaschenen, abgetrockneten Rüben vollkommen weich, zieht ihnen die äußere Haut ab, schneidet sie dann blattlich und gibt Del und Zitronensaft darüber.

Schwarzwurzelfalat.

Die gekochten, geschnittenen Schwarzwurzeln mit Del und Zitronensaft abmachen.

Selleriealat.

1. Schälen, in Blätter schneiden und weich dünsten, 1 Würfel Zucker und Salz dazugeben. Kalt mit Del und Zitronensaft mischen.

2. Eine große, gut abgewaschene Sellerieknolle wird nudelig geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Inzwischen passiert man einige harte Dotter und treibt diese mit so viel Del ab, als notwendig ist, damit dieser Abtrieb einer Delsoße ähnlich werde. Dann fügt man Salz und Zitronensaft bei, mengt die Sellerie, die man auf einem Sieb abtropfen ließ, dazu, richtet den Salat bergartig auf, und bestreut ihn mit feingehackter Zwiebel.

Spargelsalat.

Wird wie Schwarzwurzelfalat bereitet.

Gemüse.

Auf vegetarische Art zubereitetes Gemüse.

Es wird kalt gewaschen, dann meist gedämpft, daß heißt: es wird nur soviel Wasser auf das Gemüse gegossen, daß es davon bedeckt ist, oder noch besser, man dämpft es in dem Dampfopf, wie er für Kartoffeln besonders empfohlen und verwendet wird. Im übrigen sind alle Gemüse mit Butter oder Pflanzenfett gedünstet, nur mit Salz gewürzt und mit Wasser vergossen, zubereitet, zur vegetarischen Kost zulässig.

Eingebranntes oder gestaubtes Gemüse, wie weiße Rüben, Kraut, Kohl, Kohlrabi, Spinat, Fiolen, Bohnen, Erbsen, Linsen, Karfiol etc. siehe Beschreibung Heft I der „Modernen Wiener Küche“.

Für alle mit Butter gedünsteten Gemüse diene die Vorschrift, das Gemüse nie auf offenes Feuer zu stellen, sondern an der Seite des Herdes langsam kochen zu lassen, da die Butter sonst leicht einen brennzelligen Geschmack bekommt.

Bohnen mit Ei.

Weisse Bohnen kocht man weich, läßt das Wasser ganz eindampfen und gibt Salz, Butter und 1—2 Löffel Milch darauf. Nach Bedarf versprudelt man Eier mit Milch, salzt sie und gibt sie in eine Pfanne auf in Butter geröstete Zwiebel und läßt sie zugedeckt langsam stocken. Nun gibt man die Bohnen auf eine Schüssel und richtet die Eier, indem man sie mit einem Löffel nockenartig aussticht, rund um die Bohnen an und streut noch grüne Petersilie darauf. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Bohnen rechnet man 3 Eier.

Frish ausgelöste Puffbohnen im Sauerkrautreis.

Statt sauren Krautes kann auch kurz gesäuertes, frisches Kraut, mit etwas Zucker und Zwiebeln bräunlich gedünstet, leicht saftig gemacht, aber nicht gestaubt, um gekochte, mit Butter und Bröseln abgeschmalzene Bohnen gegeben werden.

Breinfraut.

1. In 4 Deziliter Milch gibt man 2 Deziliter gut ausgewaschenen Hirsebrein, salzt und läßt es aufkochen. 1 kleiner Krautkopf wird fein gehackt, ausgedrückt und mit dem Brein vermischt und dick eingekocht. Nun gibt man noch Butterflöckchen darauf und stellt die Speise in die Röhre. Sobald sie eine braune Farbe hat, anrichten.

2. Sauerkraut läßt man kochen, salzen, gibt den gewaschenen Hirsebrein und wenig fein gehackte Zwiebel dazu und kocht alles weich. Wenn nötig mit 1 Löffel Einbrenn verrühren. Zum Schluß gibt man ein ziemlich großes Stück Fett in die Speise und kocht sie nochmals auf.

3. Die von den stärkeren Rippen befreiten Krautblätter einige Minuten kochen lassen, dann abseihen, mit halbweich gekochten gesalzenen Hirse und fein gewiegter Zwiebel bestreichen (füllen). Rollt sie nun zusammen, legt diese Würstchen nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Kasserolle, gießt Rahm darauf, so daß sie bedeckt sind und läßt sie im Rohr ausdünsten, was zirka $\frac{3}{4}$ Stunden dauert.

Cichoriengemüse.

Cichorienj Salat kocht man, hackt ihn fein, gibt 1—2 Löffel Einbrenn dazu und kocht dies $\frac{1}{4}$ Stunde. Angerichtet mit geblähten Semmelschnitten garnieren.

Erbsenauflauf.

$\frac{1}{4}$ Liter getrocknete, grüne Erbsen, $\frac{1}{8}$ Kilo frische, grüne Erbsen, 2 mittelgroße gelbe Rüben, 5 Defa Butter, 2 Dotter, 2 Schnee. Salz. Getrocknete Erbsen und die blattlich geschnittenen Rüben kocht man weich und passiert sie. Die grünen Erbsen mit der Butter weich dünsten und den Saft einkochen lassen. Nun mischt man alles, füllt die Masse in eine Form, streut Bröseln darüber, belegt sie mit Butterflöckchen und bäckt die Speise.

Erdkohlrabi.

Zarte gelbe Erdkohlrabi schälen und weich kochen. In gleichgroße, fingerdicke Scheiben schneiden, salzen, in Mehl, Ei und Bröseln drehen und in heißem Fett backen.

Eierfrucht. (Aubergien.)

G e f ü l l t. Die Früchte werden gespalten, von den Kernen befreit, mit Salz eingerieben, dann abgewaschen. Nun bereitet man eine Pilzfülle, indem man fein geschnittene Steinpilze in Butter dünstet, dazu etwas fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, Zitronensaft und etwas Salz, sowie 1 Löffel Mehl gibt und es aufkocht. Die Fülle kann passirt oder so verwendet werden, sie muß ziemlich dick sein. Man gibt sie in die halbierten Eierfrüchte, tut Butterflöckchen darauf und bäckt das Ganze bei mäßiger Hitze.

G e b a c k e n. Die gewaschenen, abgetrockneten Früchte mit der Haut in Stücke schneiden, salzen in Ei und Bröseln drehen und in Del goldgelb backen. Dazu reicht man Tomaten-Soß.

G e b r a t e n. Die Früchte, wie vorher vorrichten, jedes Stück in zerlassene Butter tauchen, mit Bröseln bestreuen und in Butter braun braten oder in der heißen Röhre rösten.

Finocchi. (Fenchelwurzel.)

Von den zähen Schalen befreien, in Salzwasser kochen, abtropfen, mit zerlassener Butter übergießen und mit Parmesankäse oder grüner Petersilie überstreuen. Oder mit Bröseln überstreuen und heiße Butter darüber geben.

Fisolen.

Die von den Fäden befreiten, gewaschenen und nudelig geschnittenen Fisolen dünstet man mit einem Stückchen Butter und immer nur wenig Wasser weich. Etwas Bohnenkraut mit einem Faden zusammen gebunden, dünstet man mit, dieses wird von dem Anrichten entfernt. Zum Schluß noch Salz zugeben.

Fisolen mit Ei.

Die abgefädeten Fisolen in Salzwasser weich kochen, dann abseihen. 1 Dotter mit einigen Löffel Fisolenwasser, $\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und 3 Deka Butter am Feuer schlagen, bis es sehr heiß ist, dann über die Fisolen geben und gleich anrichten. Unter die Soß kann man auch Bohnenkraut, Thymian, Petersilie und Basilikum, alles fein gewiegt, einmischen.

Fisolenpudding.

$\frac{1}{2}$ Kilo gepuzte in Salzwasser gekochte grüne oder gelbe Fisolen, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 4 Defa Butter, 1 Ei, 20 Defa gekochte zu Scheiben geschnittene Kartoffeln und Salz. In eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gibt man eine Lage Fisolen und eine Lage Kartoffeln, salzt, versprudelt Ei und Rahm und die zerlassene Butter und gießt dies darüber. $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst sieden.

Fisolen auf südländische Art.

Die von den Fäden befreiten Fisolen kocht man in Salzwasser halbweich. In eine Kasserolle gibt man Del, Salz und fein gewiegte Zwiebel und die abgefeihten Fisolen und dünstet alles zusammen mit wenig Wasser bis die Fisolen weich sind.

Gartensmelde.

Sie liefert ein vortreffliches Gemüse, welches an Geschmack den Spinat weit übertrifft. Sie kann auch mit Spinat gemischt wie dieser gekocht werden.

Gemüseauflauf.

1. Karfiol, Karotten, Kohlrabi, Fisolen, grüne Erbsen ist jedes für sich weich zu kochen, dann gibt man es abwechselnd in eine bebutterte Auflaufform, versprudelt 2 Eier mit 3 Eßlöffel Mehl, Salz und $\frac{1}{4}$ Liter Milch, gießt dies über das Gemüse, legt Butterstücken obenauf und bäckt den Auflauf in der mäßig heißen Röhre.

2. Man kann diese Speise aus gedünsteten Pilzen, gekochten Spargelstücken oder gebratenen Paradiesäpfel bereiten. Eines dieser Gemüse füllt man in eine bebutterte Auflaufform 2fingerhoch ein, gibt nun folgenden Teig gleichmäßig darüber und bäckt ihn ziemlich rasch bräunlich. Sofort anrichten. 3 Defa Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Löffel Rahm, Salz, 2 Löffel Mehl. Butter und Dotter flaumig abrühren und alles andere leicht einmischen.

Gemüse mit Eierspeise.

10 Defa Schwämme schneiden und mit Butter und Wasser weich dünsten. Auch grüne Erbsen, Karfiol und Spargelspitzen jedes für sich weich kochen. 2 Eier mit 3 Eßlöffel Milch versprudeln, salzen. 2 Defa Butter in eine Eierspeisepfanne geben, das Abgesprudelte hinein geben, leicht durch rühren und wenn es anfängt dick zu werden, Schwämme und Erbsen darunter mischen. Karfiol oder Spargel häuft man in der Mitte auf und bringt die Speise in der Pfanne zu Tisch.

Gemüse gefüllt.

Beliebiges Gemüse wird ausgehöhlt und gedünstet oder weich gekocht. Das Ausgeschnittene kocht man ebenfalls, mischt es mit Eier und Bröseln, füllt es ein und dünstet es noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Zu verwenden: Kohlrabi, Gurken, Kohl, Kraut, Sellerie, Karotten.

Gemüseomlette.

Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohl etc. jedes fein nadelig geschnitten und für sich weich gedünstet. Wenig salzen. Nun bereitet man einen Fridattenteig von 3 Eiern, etwas Salz, 3 Löffel Weizenmehl und 5 Löffel Milch, gibt das Gemüse darunter und bäckt aus der Mischung kleine Omeletten. Vom Gemüse benötigt man 1 Teller voll.

Gemüse-Pudding.

5 blattlich geschnittene Champignons, 5 kleine gelbe halbierte Rüben, 12 Deka grüne Erbsen, $\frac{1}{8}$ Kilo Spargel oder Schwarzwurzeln, 1 kleine Karfiolrose, $\frac{1}{8}$ Kilo grüne geschnittene Fijolen. Jedes für sich dünsten oder kochen. Unterdessen bereitet man einen Beschemelteig von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 Deka Butter, 5 Deka Weizenmehl, 3 Dotter, 3 Schnee. Eine Puddingform mit Butter ausgestrichen, wird zur Hälfte mit dem Teig angefüllt, darauf kommt das Gemüse, dann der übrige Teig. 1 Stunde in Dunst kochen.

Gemüsepuffer.

Verschiedene Gemüse weich kochen und fein wiegen, salzen, 2 Eier und soviel Bröseln oder Mehl dazu mischen, daß sich runde Laibchen (Puffer) formen lassen, die man in Bröseln dreht und in Fett auf beiden Seiten bratet.

Gemüseschnitzeln.

Siehe Gemüsepuffer.

Gurken gedämpfte.

Von geschälten, von den Kernen befreiten grünen Gurken sticht man runde kleine Kugeln aus, dämpft sie mit Butter, gibt einige Löffel Einbrenn, sowie etwas Zitronensaft und Salz dazu, verdünnt wenn nötig mit Wasser und kocht alles zusammen auf. Man kann mit hartgekochten, zu Scheibchen geschnitten Eiern garnieren.

Gurken gefüllte.

Man schält große Gurken, läßt sie in Salzwasser gut aufkochen, schneidet die beiden Spitzen ab und höhlt die Gurken sorgfältig aus. Nun bereitet man eine Fülle aus hart gekochten, gestoßenen Eidottern, ein bis zwei frischen Eidottern, in Milch erweichter und gut ausgedrückter Semmel, Salz, gestoßenen Nelken und Muskatnuß und ein wenig geriebenem Parmesankäse. Mit dieser Fäsch werden die Gurken gefüllt, worauf man die abgeschnittenen Ecken mit einem Weinblatt an die Gurken bindet. Man läßt die Gurken nun auf frischer Butter dünsten und richtet sie mit einer lichten Kräutersoß an.

Gurken mit Paradeis.

Frische, geschälte Gurken werden der Länge nach halbiert, von dem Mark und den Kernen befreit und in Schnitzchen geschnitten. Nun werden Paradiesäpfel (Tomaten) im gleichen Gewichte in etwas Wasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und den Gurkenschnitzchen beigemischt, worauf das Ganze in ein wenig Wasser gedünstet wird. Hierauf bereitet man eine Einbrenne, verdünnt diese, gibt sie zu dem Gemüse, salzt es und läßt noch einmal aufkochen.

Karfiol mit Bechamel.

Karfiol in Salzwasser nicht zu weich kochen, abseihen, kalt stellen. Eine Bechamelmasse aus 3 Deka Butter, $5\frac{1}{2}$ Deka Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch bereiten, ausgekühlt 2 Dotter, 2 Schnee und etwas Salz dazu mischen. In eine bebutterte Kasserolle den Karfiol hinein legen, mit dem Bechamel bedecken und ganz hellgelb backen.

Karfiol mit Eier.

1 weich gekochten Karfiol legt man in eine Schüssel, drückt ihn mit einem Löffel glatt und bestreicht ihn reichlich mit Butter, 3 Eier versprudeln und darüber gießen. In der heißen Röhre stehen lassen, bis die Eier gestockt sind.

Karfiol in der Haube.

Karfiol in Salzwasser weich kochen, auf eine Schüssel geben, mit folgender Kreme übergießen, darauf Butterflöckchen und Parmesankäse und noch 10 Minuten in die heiße Röhre stellen.

Kreme: 8 Löffel vom Karfiolsud, 2 Dotter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel geriebenen Parmesan, Zitronensaft, Salz, weißen

Pfeffer, 3 Deka Butter, 2 kleingeschnittene, gedünstete Champignons. Alles zusammen unter Rühren am Dunst zu einer dicklichen Creme einkochen.

Karfiol in Muscheln.

Den in Salzwasser nicht zu weich gekochten Karfiol teilt man in kleine Rosen und gibt diese in bebutterte Muscheln. 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Löffel sauren Rahm, 1 Kaffeelöffel weiße Bröseln, etwas Salz. Dies gut gemischt verteilt man über den Karfiol, stellt die Muscheln auf ein Backblech und schiebt sie ins heiße Rohr. Sobald die Masse gestockt ist, streut man Bröseln und Parmesankäse darauf, beträufelt sie mit Butter, stellt sie noch ein wenig in die Röhre und richtet sofort an.

Karfiol überbacken.

Auf den weichgekochten Karfiol, den man auf eine Schüssel legt, gibt man Bröseln und Butterflöckchen und stellt ihn noch einige Minuten in die heiße Röhre.

Karotten als Gemüse.

Man putzt und wäscht die Karotten, schneidet sie nudelig und läßt sie in Salzwasser weich kochen. Inzwischen läßt man 1—1½ Eßlöffel voll feingehackte Schalotten in ein wenig Butter dünsten. Sobald die Karotten weich geworden sind, wird das Wasser durch ein Sieb abgegossen und die zurückbleibenden Karotten in heiße Butter braun gebraten. Dann mengt man ihnen die Schalotten bei und würzt das Gemüse mit einigen Tropfen von Maggi's Würze und ein wenig Zitronensaft.

Karottenpüree.

Die gelben Rüben weich kochen, passieren, mit ganz wenig Mehl stauben, salzen eigroß Butter dazugeben und verkochen lassen. Vor dem Anrichten 1 Ei darunter sprudeln.

Karotten mit Spargel.

Größere, dunkle Karotten werden, nachdem sie geputzt sind, mit dem Dressiermesser in Würfelchen geschnitten und in Butter mit etwas Zuckerzusatz, einer Prise Salz und Wasser weichgedämpft. In dessen werden auch von mittelstarkem Spargel, wenn er geputzt ist, ähnliche Stückchen geschnitten, in leicht gesalzenem Wasser weichge-

kocht, mit frischem Wasser nachgespült und abgeseiht. Einige Löffel dick eingekochte, weiße Buttersoß verfeinert man mit etwas Maggi's Würze und untermischt sie durch öfteres Schwingen mit den vorbereiteten Gemüswürfeln, richtet das Gemüse erhöht auf einer Schüssel an und bringt es sofort zu Tisch.

Kartoffeln mit Champignons.

Kartoffeln werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und mit grob gehackter, in Fett angelauener Zwiebel gedünstet. Wenn sie halbweich sind, werden sie ein wenig gestaubt und damit etwas verdunstet. Nun werden sie mit ein wenig guter Suppe vermischt, dann gibt man in Scheiben geschnittene Champignons nebst grüner Petersilie dazu; hierauf läßt man die Erdäpfel zugedeckt fertig dünsten, bis alles weich geworden ist. Sie dürfen nicht stehen bleiben, sondern müssen gleich zu Tische gegeben werden.

Kartoffeln auf Feinschmecker Art.

Die rohen geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Milch bedeckt auf schwachem Feuer weich dünsten, dann salzen und Butter dazu geben. 1 Ei mit etwas Milch versprudelt knapp vor dem Anrichten dazu rühren.

Kartoffeln in der Form.

Heiße gekochte Kartoffeln durch die Presse drücken und mit einigen Löffeln Milch verrühren, daß ein sehr dicker Brei entsteht. Kleine Formen streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, füllt sie mit dem Kartoffelbrei, streut geriebenen Käse und Bröseln darauf und bäckt sie goldbraun. Nebeneinander auf eine flache Schüssel gestürzt, verziert man mit gebackener Petersilie.

Kartoffeln gefüllt.

Die weich gekochten Kartoffeln werden ausgehöhlt, gefüllt und mit Butter und wenig Wasser überdünstet.

Fülle: 2 Defa Butter, Salz, 1 Ei, 2 Löffel sauren Rahm, Petersiliengrün und etwas Bröseln. Gut mischen. Oder man füllt sie mit dicker Champignons- oder Tomaten-Soß.

Kartoffeln mit Kapern.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochte, blattlig geschnittene Kartoffeln, 3 Defa Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, etwas Kümmel, 3 Defa grob gehackte Kapern. Mehl und Rahm versprudeln, mit etwas Wasser verdünnen und verkochen lassen, dann alles noch Dazugehörige hinein geben und noch 10 Minuten kochen lassen.

Kartoffeln mit Kräuter.

In 3 Defa Butter gibt man feingeschnittene Petersilie oder Kerbel oder Estragon, Salz und Zitronensaft, läßt dies nur heiß werden und gießt es über gekochte zu Scheiben geschnittene Kartoffeln.

Kartoffelpolenta.

40 Defa gekochte, passierte Kartoffeln, 4 Defa Butter, 2 Eier, Salz, gut abtreiben, dazu mischt man 2 Eßlöffel Milch, 2 Schnee, 16 Defa Maisgrieß und die Kartoffeln. Diese Masse bindet man in ein Tuch ein, wie ein Knödel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden in mäßig stark kochendem Wasser. Mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit brauner Butter übergossen anrichten.

Kartoffelpüree gebadenes.

1 Kilo Kartoffeln weich kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. 6 Defa Butter zerlassen, mit 2 zerklöpften Eiern vermischen, dazu Salz, etwas weißen Pfeffer, nach Geschmack fein gewiegte Zwiebel und 4 Eßlöffel Milch mengen und dies unter die Kartoffeln rühren. Die Masse in eine feuerfeste Porzellschüssel füllen, mit Semmelbröseln bestreuen, mit etwas zerlassener Butter betropfen und in der Röhre leicht bräunen. Sofort anrichten.

Kartoffeln mit Rahmsöß.

Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. 3 Schalotten fein schneiden und in Butter anlaufen lassen, 1 Löffel Mondamin (indisches Maismehl) mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm versprudeln, dazu 1 Kaffeelöffel geriebenen Parmesankäse, Salz, etwas Maggi's Würze und die gerösteten Schalotten geben, mit etwas Wasser verdünnen und zum Kochen bringen, hierauf die heißen Kartoffelscheiben hinein geben und die Speise anrichten. Man kann auch fein geschnittene Kapern und hartgekochte Eier zu Scheiben geschnitten hinein geben.

Kartoffelschnee.

Die gekochten geschälten Kartoffel preßt man durch die Presse und richtet sie bergartig an. Können mit heißer Butter übergossen werden.

Kartoffeln auf Schweizer-Art.

Zwiebelringe, Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi, alles blattlich geschnitten mit Butter dünsten, geschälte rohe zu Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu geben und alles weich dünsten. Zum Schluß gibt man Salz, Zitronensaft und grüne Petersilie darunter.

Kastanien eingebrannt.

Die geschälten Kastanien abbrühen, dann auch das zweite Häutchen entfernen. Eine Einbrenn mit Zucker bräunen und die Kastanien darinnen weich kochen lassen. Dazu gibt man etwas Zitronensaft.

Kastanienpüree.

Weichgekochte Kastanien passieren, wenig salzen, wenn nötig mit etwas Milch verdünnen und mit gekochten oder Spiegeleiern anrichten. Oder man gießt über das angerichtete Püree, 2 Eier mit etwas Salz und Milch versprudelt, und stellt dies noch solange in die heiße Röhre bis die Eier gestockt sind.

Kochsalat.

Einige Häuptel Kochsalat werden in kleine Teile geteilt, von den groben Stengeln befreit, gewaschen, dann in Salzwasser gekocht und hierauf mit kaltem Wasser reichlich übergossen. Man bereitet nun eine Einbrenn aus Butter und Mehl, vergießt sie, gibt den gut ausgedrückten, noch kleiner geschnittenen Salat hinein, gießt dann Suppe nach Bedarf hinzu, salzt und würzt die Speise und läßt sie unter wiederholtem Umrühren noch gut kochen. Feiner bereitet wird dieser Salat, wenn man jedes Häuptel nur in vier Teile zerschneidet, diese nach dem Abwaschen in Salzwasser kochen und dann auf einem Sieb abtropfen läßt, worauf man die Teile auf eine Schüssel häuft und mit einer Mischung von sauren Rahm und dem Salzwasser, worin der Salat gekocht wurde, nicht zu reichlich übergießt. Zuletzt werden in Butter geröstete Bröseln darüber gestreut.

Kohl.

Weichgekochten Kohl grob hacken, dazu gibt man, auf einen Kohlkopf, 3 Defa Butter, 5 Defa Bröseln, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, Salz, Muskatnuß und dünstet das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Wenn es zu dick ist, mit Kohlbrühe verdünnen.

Kohl gebraten.

Kleine Kohlköpfe in 2 Teile schneiden und in Salzwasser weich kochen, abgeseiht in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle legen, mit sauren Rahm übergießen und in der Röhre bräunlich braten.

Kohlnudeln. (Türkenkohl.)

Die großen Kohlblätter, denen man die starken Rippen abschneidet, kocht man in Salzwasser weich und läßt sie über einem Tuch abtropfen. Mit Butter gedünsteten Reis und grüne Petersilie vermischen und davon auf jedes Kohlblatt ein Häufchen geben, die Blätter herumgeben und mit Bindfaden zubinden. Helle Einbrenn vergießt man mit dem Kohlsud, daß es eine nicht zu dicke Soß wird, legt die Knödeln nebeneinander hinein und kocht das Ganze nochmals auf. Vor dem Anrichten sind die Fäden zu entfernen.

Kraut gedünstet.

Ein Kopf Kraut wird fein gehobelt und dann in Butter ohne Wasser gedünstet. Obenauf steckt man eine ganze weiße Zwiebel, dann salzt man das Kraut ein wenig und gibt zum Schluß etwas Mehl und sauren Rahm dazu, worauf man es gut aufkochen läßt. Kurz vor dem Anrichten wird noch ein Löffel Zitronensaft dazugegeben, doch darf das Kraut dann nicht mehr aufkochen, weil es sonst nicht weiß bleibt. Die Zwiebel wird vor dem Anrichten entfernt.

Krautfuchen.

1 mittelgroßer Krautkopf, 6 Defa Butter, 2 Eier, 7—8 Defa Bröseln, Salz, 1 feingewiegte Zwiebel. Das Kraut schneiden und weich dünsten, dann fein wiegen. Nun mischt man alles dazu, gibt auch einige Tropfen Maggi's Würze dazu, füllt die Masse in eine bebutterte Biskuitform und bäckt sie. Gestürzt mit Kartoffeln anrichten.

Kraut steirisches.

Ein oder zwei Krautköpfe werden fein geschnitten, in eine Schüssel gegeben und mit siedendem gesalzenem Wasser überschüttet. Man läßt das Kraut kurze Zeit so stehen, drückt es dann aus und gibt es hierauf in eine Kasserolle, worin man inzwischen eine feiblättrig geschnittene Zwiebel in Butter anlaufen ließ. Das Kraut wird noch leicht gesalzen und mit wenig Kümmel versehen, worauf man es eine Stunde dünsten läßt. Es wird dann mit ein wenig Mehl gestaut, mit Wasser oder Suppe vergossen und mit $\frac{1}{8}$ Liter Rahm vermischt. Man läßt es nun noch aufkochen.

Krauttorte.

1 kleiner, in 4 Teile geschnittener Krautkopf wird weich gekocht, dann durch die Fleischmaschine getrieben, dazu mischt man 3 erweichte ausgedrückte Kriegssemeln, 3 Eier, feingewiegte Petersilie und Zwiebel, Salz, Maggi's Würze und wenn die Masse zu weich ist, etwas Bröseln. In eine bebutterte Tortenform einfüllen und backen.

Kürbisschnitten gebraten.

Gehält, entfernt, in Streifen geschnitten und diese in fingerlange Stücke schneiden, wenig salzen und auf beiden Seiten in Butter gelblich braten.

Kürbispüree.

Weichgekochte Kürbisstücke zerdrückt man fein, gibt 1 Löffel helle Einbrenn und etwas Milch dazu und kocht das Püree gut auf.

Leipziger Allerlei.

Karfiol, Kohlrabi, Karotten, Fijolen, Spargel. Jedes für sich weich kochen. Etwas Einbrenn vergießt man mit dem Gemüjewasser und kocht eine Soß daraus. Das Gemüse gibt man vermischt in eine Schüssel und gießt die Soß darüber. Dazu Knödeln oder Kartoffeln.

Linsen.

Eingebrannt. $\frac{1}{4}$ Rilo gekochte Linsen mit Zitronensaft leicht säuern und salzen. 2—3 Löffel Einbrenn dazu tun, ebenso etwas Thymian. Nochmals gut aufkochen lassen.

Paradeiseier.

$\frac{1}{2}$ Kilo Paradiesäpfel dünsten und passieren. 3 Eier mit 3 Löffel Milch und etwas Salz versprudeln, dazu das Passierte und 5 Löffel Bröseln mischen. Die Mischung in flacher Pfanne mit Butter wie Rührei behandeln.

Paradeiskuchen mit Salat.

4—5 große, reife Paradeis brüht und schält man, streicht sie durch ein Haarsieb und verrührt sie mit zwei bis drei Eßlöffeln Mehl, $\frac{2}{10}$ Liter Milch, Salz, zwei Eidottern und dem Schnee der zwei Eierklar zu einem dünnen Teig, aus dem man in der Augenpfanne kleine Kuchen bäckt, die man zu Salat oder mit Käse bestreut zu Tisch gibt. An Stelle der frischen Frucht kann man einige Löffel Paradeisfalsch in den Teig rühren.

Paradeisfrant.

1 größerer Krautkopf vom Strunk befreit, wird am Kraut hobel fein geschnitten und mit Wasser, Salz und Butter weich gedünstet, gibt dann 4 Eßlöffel Paradiesäpfelmarmelade dazu, staubt mit 2 Eßlöffel Mehl, gibt nach Geschmack auch etwas Zucker hinein und kocht es nochmals gut auf.

Paradiesäpfel mit Eier.

$\frac{1}{2}$ Kilo Tomaten überbrüht man mit kochendem Wasser, worauf sie sich gut schälen lassen, schneidet sie in Scheiben und legt sie in eine Fritattenpfanne mit heißer Butter. 2 Eier, Salz, 3 Eßlöffel Milch und 1 Eßlöffel Mehl versprudelt man, gibt es über die Paradiesäpfel und stellt sie solange in die heiße Röhre (über einen Dreifuß) bis die Eier überbacken sind. Sofort anrichten.

Paradiesäpfel als Garnierung.

Den Boden einer feuerfesten Porzellanschüssel belegt man mit dünnen Zwiebelscheiben, darauf kommen Paradiesäpfel, streut Parmesanfäse und wenig Salz darauf, betropft sie mit zerlassener Butter, gibt etwas Suppe dazu und läßt sie rasch weich dünsten, doch so, daß sie ganz bleiben. Man reicht sie zu vegetarischen Braten.

Paradiesäpfel-Omeletten.

Dünne Fritatten füllt man mit gezuckerten dicken Paradiesäpfelpüree. Oder $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, wenig Salz, 5 Eßlöffel Tomatenmark und $\frac{1}{8}$ Liter Weizenmehl. Gut mischen und kleine Fritatten daraus backen.

Pastinakwurzel.

Die Wurzeln abschaben, am Gurkenhobel schneiden und mit Butter dünsten. Salzen, mit wenig Mehl stauben und nochmals aufkochen lassen.

Petersilienpudding.

1. 5 abgerindete Kriegssemmeln, siehe diese, 3 Defa Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz. Die Semmeln in Wasser erweichen und dann gut ausdrücken, hierauf mit der Butter am Feuer abdämpfen. Sobald dies ausgekühlt ist, mischt man alles Uebrige dazu, füllt die Masse in eine bebutterte Puddingform und kocht ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Stürzen und mit heißer Butter überbrennen.

2. 5 Defa Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 10 Defa Mehl am Feuer rühren bis die Masse sich von der Kasserolle löst. Nach dem Erkalten mischt man 2 Dotter, 2 Schnee, Salz und reichlich fein gehackte Petersilie dazu. 1 Stunde in Dunst kochen.

Pilzauflauf.

$\frac{1}{4}$ Kilo kleine Eierschwämme (Pfeifferlinge) mit Butter weich dünsten und sobald sie weich sind, grüne, gehackte Petersilie und wenig Salz dazu geben. In eine Form gibt man gedünsteten Reis oder Hirse, darauf die Schwämme, bedeckt sie mit Reis, versprudelt 1 Ei mit 2 Löffel Milch, gießt dies darüber und bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohr.

Pilzfridatten.

Aus Fridattenteig bäckt man dünne Fridatten, bestreicht jede mit in Butter gedünsteten Schwämmen, rollt sie ein, bestreut sie mit fein geschnittenen Schnittlauch und bringt sie sofort zu Tisch.

Oder: Man bereitet Fridatten und füllt sie mit gedünsteten Schwämmen, die mit ein wenig gedünstetem Reis vermengt wurden. Die Palatschinken werden eingerollt, in eine feuerfeste Form gegeben, mit Rahm übergossen und in der Röhre gebacken.

Pilzgemüse.

In Kraftbrühe (siehe diese), kocht man in Streifen geschnittene Schwämme vollkommen weich, gibt 1—3 Löffel Einbrenn dazu, salzt nach Geschmack und kocht das Ganze gut auf. Dazu kann man Nocken oder Knödeln reichen.

Pilzkartoffeln.

In eine Auflaufform gibt man eine Lage gedünstete Pilze und eine Lage gekochte zu Scheiben geschnittene gesalzene Kartoffeln. Sprudelt 2 Löffel Pilzsaft mit 3 Löffel sauren Rahm ab, gibt dies über die Kartoffeln, legt Butterflöckchen darauf und bäckt die Speise im Rohr.

Pilzknödeln.

2—3 geschnittene in Butter gedünstete Pilze, 1 erweichte Kriegssjommel, 2 Eier, feingewiegte Petersilie, Bröseln. Zu den ausgefühlten Pilzen mischt man alles so, daß ein Teig entsteht, aus dem man lockere Knödeln formen kann. Diese entweder in Salzwasser kochen oder in heißem Fett backen.

Pilzpudding.

Feingeschnittene Zwiebel läßt man in Butter hellgelb rösten, gibt 3 erweichte, leicht ausgedrückte Semmeln dazu und dämpft dies am Feuer ab. Sobald es kalt ist, mischt man 25 Deka gedünstete, feingewiegte Pilze, 2 Dotter, 2 Schnee, 1 Löffel Milch und Salz dazu, mischt es gut, füllt es in eine bebutterte Form und siedet den Pudding 1 Stunde in Dunst. Wird gestürzt und mit heißer Butter überbrannt zu Tische gebracht.

Radieschen.

Die gepuzten in 2 Teile geschnittenen Radieschen weich kochen, dazu gibt man etwas grüne Petersilie und 2—3 Löffel Einbrenn und kocht sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Vor dem Anrichten kann man 1 Ei darunter sprudeln.

Rotkraut-Pastete.

Rotkraut wird gedünstet. Gekochte Kartoffeln drückt man durch die Presse. In eine Schüssel gibt man 1 Lage Kraut, 1 Lage Kartoffeln streut Bröseln darüber, gibt Butterflöckchen darauf und überbäckt die Speise in der heißen Röhre.

Rüben gedünstet.

Weißer Rüben und Karotten schneidet man so, daß sie wie Oliven aussehen und dünstet sie mit gebräuntem Zucker, Butter, Salz und wenig Wasser. Wird als Garnierung verwendet.

Rüben gelbe mit Rahm.

Die jungen Rübchen ungeschnitten mit Butter und Wasser dünsten, dann $\frac{1}{8}$ Liter Rahm mit 2 Löffel Mehl verrühren und behutsam, daß es keine Bröckeln bekommt, dazu rühren. Verkochen lassen und vor dem Anrichten 1 Ei darunter sprudeln.

Sauerkraut mit Rahm.

Sauerkraut wird mit Butter, Salz und ganz wenig Wasser weich gedünstet und mit 2—3 Löffel Mehl gestaubt. Kurz vor dem Anrichten gibt man auf $\frac{1}{4}$ Kilo Kraut, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm und 3 Defa grob gehackte Kapern dazu. Es ist gut, das Kraut vor dem Kochen etwas auszudrücken.

Schwämme. (Siehe auch Pilze.)

Faschiert: 30 Defa gepuzte feingeschnittene Pilze und 1 kleine sehr feingeschnittene Zwiebel läßt man in Butter hellgelb rösten, gibt grüne Petersilie und die Pilze dazu und dünstet sie solange, bis der Saft verdunstet ist. Dann gibt man 2 versprudelte Eier und Salz darüber und läßt die Speise noch solange am heißen Herd, bis die Eier gestockt sind.

Aufungarische Art: $\frac{1}{2}$ Kilo gepuzte gewaschene, blättrig geschnittene Pilze mit Butter dünsten, salzen, mit 2 Löffel Mehl stauben, mit $\frac{1}{8}$ Liter Rahm vergießen und 5 Minuten aufkochen lassen.

Gebraten: Gepuzte gewaschene Eierschwämme dünstet man im eigenen Saft, bis sie weich sind und der Saft vollständig eingedunstet ist. In einer Pfanne läßt man ein Stück Butter braun werden, gibt die Schwämme, etwas Kümmel und Salz dazu und brätet sie rasch auf. Sogleich anrichten.

Schwämme mit Eier.

Man dünstet Herrenpilze oder Pfifferlinge mit Zwiebel und Salz in Butter, staubt sie leicht, vergießt sie mit saurem Rahm, läßt aufkochen, hebt die Schwämme auf eine Schüssel und kocht die Soß nochmals auf. Während die Schwämme dünsten, kocht man für jede Person 2 Eier gut kernweich, legt sie in kaltes Wasser, schält sie ab, teilt sie je in 2 Hälften, legt diese um die Schwämme, betropft die Eihälften mit gesalzener heißer Butter und gießt die Schwammsoß darüber. Man kann dieses Gemisch auch im Reis- oder Kartoffel-
franz reichen.

Schwämme mit Kartoffeln.

50 Deka Pilze in Salzwasser kochen, dann abgeseiht, fein hacken. $\frac{1}{4}$ Kilo gekochte Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. 2—3 Löffel Einbrenn vergießt man mit etwas Schwammesud, salzt, gibt fein gewiegte Petersilie und die Schwämme hinein und kocht dies auf. Die Kartoffel legt man in eine Schüssel und gibt die dicke Soß darüber. Nach Belieben kann die Soß mit Zitronensaft leicht säuert werden.

Schwamm-Omelette.

3 Champignons hackt man und dünstet sie mit Butter und grüner Petersilie. 3 Eier, 1 Löffel Milch und Salz versprudelt man und bäckt daraus eine Omelette, füllt sie mit den Schwämmen und richtet sie sofort an.

Schwarzwurzeln mit Kreme.

Die gereinigten Wurzeln in fingerlange Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Aus 3 Deka Butter, $\frac{3}{8}$ Liter Milch und 6 Deka Mehl macht man Beschamel (siehe Bereitung), gibt $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm hinzu, kocht dies, es soll wie eine sehr dicke Soß sein, einmal auf, salzt, würzt mit Zitronensaft, gibt die Wurzeln hinein, kocht es nochmals auf und richtet es dann sogleich mit gebackenen Brotscheiben garniert an.

Sellerie.

Gefüllt: Die geschälten Knollen, man nimmt dazu kleinere, werden in Salzwasser gekocht, dann schneidet man ein Deckelchen ab, höhlt sie behutsam aus und füllt sie, setzt den Deckel wieder darauf und dünstet sie mit Butter und etwas Milch. Entweder richtet man sie mit Holländersoß an oder überstreut sie mit in viel Butter gerösteten Bröseln.

Fülle: Entweder dickes Linsenpüree oder Petersilie und Zwiebel, beides fein gewiegt und in Butter geröstet, dazu das Ausgehöhlte zu Püree verrührt und etwas Bröseln.

Selleriekuchlein.

1 Sellerieknollen, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, Petersiliengrün, beides feingewiegt, 1 Semmel zu Würfeln geschnitten, 1 große gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffel, Salz, 5 Deka Butter. Sellerie und Petersilie blattlich schneiden und weich dünsten, dann

fein verrühren oder passieren, Zwiebel, Petersiliengrün und Semmelwürfel in Butter überbrösten, nun alles zusammen mischen, etwas Mehl oder Bröseln dazu geben, daß sich aus der Masse kleine Kugeln formen lassen, die man in heißem Fett bäckt.

Spargel mit jungen Karotten.

Einige Büschel ganz junger, zarter Karotten werden gepuzt, in frischer, süßer Butter weich gedämpft, nur ganz wenig mit Mehl gestaubt, dann mit leichter Fleischbrühe angegossen und mit einer Prise Zucker und Salz gewürzt. Inzwischen hat man die gleiche Menge in kurze Stücke geschnittenen Spargel gedünstet, mischt ihn mit den Karotten und läßt beides mit einem Eßlöffel feingeschnittener Petersilie zusammen aufkochen. Zum Schluß verfeinert man das Gemüse mit einem Teelöffel Maggi's Würze.

Spargelomeletten.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 2 Dotter, 2 Schnee, etwas Salz, versprudelt man gut und bäckt aus dem Teig dünne Fridatten. 1 Kilo Spargel wird weich gekocht, in fingerlange Stückchen geteilt und mit 3 Deka geriebenen Parmesankäse und 3 Deka zerlassener Butter vermischt. In eine Kasserolle legt man nun abwechselnd Fridatten und Spargel, gibt $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 1 Ei versprudelt darauf und bäckt die Speise nur ganz kurz.

Spargel in Soß.

Wird wie Schwarzwurzeln mit Creme bereitet.

Spinatauflauf.

$\frac{1}{4}$ Kilo Spinat kochen und passieren, dazu mischt man 2 erweichte gut ausgedrückte Krieggsjimmeln oder Schnitten Brot, Salz, 2 Dotter, 2 Schnee und $\frac{1}{8}$ Liter Milch. Die Masse in eine bebutterte Form füllen und $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Spinatknödeln.

$\frac{1}{4}$ Kilo gekochter, passierter Spinat, $\frac{1}{4}$ Kilo gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eier, Salz, 3 Deka Butter und Bröseln. Butter und Eier abtreiben, alles Uebrige dazu tun und gut mischen. Es muß ein Teig sein, aus dem sich kleine Knödeln formen lassen. In Salzwasser 7 Minuten kochen.

Spinat mit Kreme.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochten, passierten, gesalzenen, dicken Spinat vermischt man mit eigroß Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Milch, in der man 1 Löffel Mehl versprudelt hatte. Schnell aufkochen lassen.

Spinat mit Eier.

In eine feuerfeste Porzellanschüssel gibt man Spinat, gibt die gefüllten Eier darauf, bespritzt sie dick mit Rahm, bestreut sie mit Parmesankäse und bäckt sie 7 Minuten in der mäßig heißen Röhre.

Fülle der Eier: Die hartgekochten Eier der Länge nach durchschneiden, die Dotter herausnehmen, passieren mit dicken Rahm mischen, salzen und in die Eiweißhälften einfüllen.

Spinatomelette.

$\frac{1}{4}$ Kilo gewaschener Spinat wird gekocht, abgeseiht und passiert, dazu mischt man 2 Dotter, 2 Schnee, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz und 1 Löffel Mehl. Aus dieser Masse bäckt man kleine Omeletten.

Sprossen-Omeletten.

$\frac{1}{4}$ Kilo in Salzwasser weich gekochte Kohlsprossen gut abseihen, dann mit zerlassener Butter überbrennen. Aus Omelettenteig bäckt man 2 Omeletten. Eine Auflaufform mit der einen Omelette belegen, darauf die Sprossen geben und mit der zweiten bedecken. Mit $\frac{1}{8}$ Liter Rahm übergießen, mit 3 Deka geriebenen Parmesankäse bestreuen und einige Minuten in die heiße Röhre stellen.

Wachsbohnen.

Das sind Spargelfisolen. Sie werden ungeschnitten gekocht, abgeseiht, mit Bröseln bestreut und mit heißer Butter übergossen. Oder wie grüne Fisolen zubereitet.

Zwiebelgemüse.

Kleine, weiße Zwiebeln schälen und in Salzwasser kochen. Eine helle Einbrenn mit $\frac{1}{8}$ Liter Rahm und etwas Zwiebelwasser vergießen und verkochen lassen, dann gibt man die ganzen Zwiebeln und etwas Maggi's Würze dazu und kocht es nur einmal noch auf.

Zwiebeln glasiert.

$\frac{1}{4}$ Kilo kleine, weiße Zwiebeln schälen und mit Salzwasser abbrühen. Mit einem Tuch abgetrocknet, gibt man sie mit 3 Deka Staubzucker und 2 Deka Butter in eine Kasserolle und läßt sie goldbraun werden, man gibt nur immer wenig Wasser zu und dünstet sie weich. Sind auch als Verzierung zu anderen Gemüse verwendbar.

Speisen aus Kollgerste.

Gemüsegerste.

15 Deka mit 5 Deka Butter weich gedünstete Kollgerste unter die man soviel Tomatenpüree mischt, daß sie rot gefärbt ist. Eine Puddingform mit Butter austreichen, 1 Lage Kollgerste, darauf gedünstetes Gemüse, wie Kohl, Kraut, Karotten, Schwämme, grüne Erbsen odgl. dann wieder Kollgerste und sofort, bis die Form gefüllt ist. $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst kochen, dann stürzen.

Herbstschüssel.

Mit Zwiebel geröstete Kartoffelwürfel und gedünstete Kollgerste werden gemischt und franzartig auf die Schüssel gegeben. In die Mitte können gedünstete Pilzlinge oder Pfifferlinge gegeben werden. Außerhalb der Gerste kann man in Viertel gedünsteten, abgeschmalzenen Kohl, den man in kleinere Stücke durchschneidet, legen.

Kraut mit Kollgerste.

Nudlig geschnittenes Kraut dünstet man mit wenig Fett und wenig Wasser weich und salzt es gleich, damit es licht bleibt. Grobe Kollgerste kocht man mit doppelt soviel Wasser als Gerste und dünstet sie dann aus. Ist das Kraut weich und der Saft fast verkocht, so gibt man die Kollgerste dazu und läßt das Ganze einmal zusammen aufdünsten. Die Speise soll saftig aber nicht naß sein. Nach Belieben kann man unter das Kraut etwas Rümmelel geben.

Ritzher.

Bohnen weich kochen, Kollgerste ebenfalls weich kochen und ausdunsten lassen. Auf eine Schüssel gibt man in die Mitte die Bohnen in Kranzform die Gerste, darauf streut man geröstete ringlig geschnittene Zwiebel.

Rollgerste.

Mit Schwämmen: Mittelgrobe Rollgerste gut auswaschen und mit Wasser und Butter weich dünsten. $\frac{1}{4}$ Kilo Gerste, 1 Liter Wasser, 5 Deka Butter. Sobald sie weich und ausgedünstet ist, wie Reis, mischt man sie mit in Butter gedünsteten Schwämmen und richtet sie recht heiß an.

Mit Gemüse: Unter ausgedünstete Rollgerste kann man gedünstetes Gemüse, wie Spargel, Karotten, Karfiol, Kohlrabi, auch getrocknete, weichgekochte ganze Erbsen oder Bohnen mischen. Auf diese Mischung gibt man geröstete Zwiebelringe.



Vegetarische Braten.

Deutsche Schnitze.

In 1 Liter kochendes Wasser rührt man 25 Deka Linsenschrot (oder kocht die Linsen tagsvorher, seiht das Wasser ab und verrührt sie sehr fein). Sobald sie abgekühlt sind, gibt man 5 Deka Butter, 2 Eier, etwas feingehackte Zwiebel, Pfefferkraut und Salz dazu, wenn nötig etwas Bröseln, formt Schnitze (wie Kuchen) daraus und bratet sie auf beiden Seiten bräunlich. Dazu Spiegelei und Salat.

Erbsenbraten.

Wird wie Linsenbraten bereitet. Entweder kocht man die Erbsen tags vorher oder verwendet gelben Erbsenschrot dazu.

Erbdäpfelkrapsen.

Geschälte, gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln vermischt man mit Ei, Salz und Muskatnuß, formt flache Kräpfchen und dreht sie in Mehl, Bröseln und Parmesankäse. In Rindschmalz backen.

Faschierter Braten.

1 Semmel zu Würfeln geschnitten und mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie in 3 Deka Butter geröstet, 1 Ei, Majoran, Salz, $\frac{1}{8}$ Kilo Hasergrüße, $\frac{1}{8}$ Kilo Grünkernflocken, 5 Deka weiße Bohnen. Grüße und Flocken kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gemischt, weich. Die Bohnen auch weich kochen. Alles mischen. Ist die Masse zu weich, Bröseln nach Bedarf zugeben. Man formt daraus einen Braten und bratet ihn mit Butter und etwas sauren Rahm fleißig begossen, in der Röhre. Dazu Schwammsoß.

Fleisch-Krapsen vegetarische.

Von Gemüse. Gelbe Rüben oder Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Karfiol etc. werden weich gedünstet, dann fein verrührt, dazu mischt man gekochte, geriebene Kartoffeln oder gedünsteten Reis, nach Geschmack Salz und gewiegte Kräuter. Es muß ein fester

Teig daraus entstehen, formt ganz kleine flache Krapsen, wendet sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie in Fett. Dazu Petersiliensoß.

Von Haferflocken. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 9 Deka Haferflocken, 2 Eidotter, 2 Schnee, Salz, Maggi's Würze nach Geschmack, geriebene Zwiebel, Zitronenschalen. Die Flocken in der Milch dick einkochen. Abkühlen lassen und dann mit allen verrühren. Daraus flache Krapsen formen, in heißem Butterschmalz abbraten, anrichten und mit gerösteten Zwiebelringen reichlich überstreuen.

Von Hohlnudeln. 10 Deka von der feinsten Gattung (Spaghetti) Hohlnudeln in Salzwasser weichkochen, abtropfen, fein schneiden, dazu 1 Ei, 3 Deka geriebenen Käse und etwas Bröseln mischen. Mit einem in Wasser getauchten Löffel flache Krapsen formen und in heißem Fett rasch backen.

Von Reissflocken. 10 Deka Reissflocken in $\frac{3}{8}$ Liter Milch dick einkochen, dazu kommt gewiegte Petersilie, Salz und 2 Eier. Flache Krapsen formen, mit Bröseln bestreuen und backen.

Von Tomaten. 3 Deka Butter flaumig rühren, dazu 2 Eier, 25 Deka gekochte, kalt geriebene Kartoffeln und 40 Deka in Butter gedünstete passierte Tomaten (Paradiesäpfel). Alles mengen und wenn nötig noch so viele Bröseln dazu rühren, daß sich runde flache Krapsen daraus formen lassen, die man paniert und in Butter bratet.

Frikandellen .

12 Deka Grünkern in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser dick einkochen, dazu gibt man Zwiebel, Petersilie, Salz und 2 Dotter. Daraus formt man ziemlich große Schnitzel, legt auf jedes etwas geröstete Zwiebelringe, schlägt die Enden des Schnitzels herum, so daß sie vollkommen eingehüllt sind, dreht die Frikandellen in Bröseln und bäckt sie. Dazu gebackene Petersilie, Salat.

Frühlingschnitzel.

4 Kriegsemmeln reibt man die Rinde ab, weicht sie in Milch oder Wasser ein, läßt Butter heiß werden, fein gehackte Zwiebel darin gelblich anlaufen, drückt die Semmeln aus, gibt sie ins heiße Fett, rührt gut ab und läßt auskühlen. Inzwischen verührt man 2 Eier mit etwas Salz, gehackten Frühlingskräutern, Petersilie und Schnittlauch, gibt das Semmelpüree dazu, formt flache Schnitzel daraus, dreht sie in Brösel oder paniert sie mit Ei und brät sie rasch goldbraun.

Gansbraten vegetarischer.

$\frac{1}{2}$ Liter getrocknete gelbe Erbsen, 5 Deka Butter, $\frac{1}{8}$ Liter dicker saurer Rahm, 3—4 Karotten, feingewiegte Zwiebel, Salz, 20 Tropfen Maggi's Würze. Die Erbsen weich kochen und zum Schluß, das Wasser ganz einkochen lassen, die Karotten mit der Butter weich dünsten, nun beides durch ein Sieb streichen, das noch Uebrige dazu mischen und soviel Bröseln oder Mehl dazu mengen, daß sich aus der Masse eine längliche Wurst formen läßt, die der Gansbrust ähnlich ist. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden und bratet darinnen die Gansbrust. Man kann auch einige Apfelscheiben mitbraten. Der Braten ist öfters mit Rahm zu begießen, da er oben nicht braun werden soll. Als Beilage, Sauerkraut und gebratene Kartoffeln.

Gemüse paniertes.

Große gelbe Rüben werden gepuzt und in leicht gesalzenen Wasser weich gekocht, dann in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und aus heißem Fett herausgebacken.

Rohrabi, geschält gekocht,

Sellerie ebenfalls geschält und gekocht, wird beides wie die Rüben paniert und gebacken.

Griechschnitzeln.

Eine ganze Zwiebel in Butter braun rösten lassen, dann $\frac{3}{8}$ Liter Wasser aufgießen und kochen lassen, salzen und die Zwiebel entfernen, 20 Deka Grieß einkochen, bis ein steifer Brei ist. Kalt stellen. Dann 2 Eier hinein rühren, salzen. Schnitzeln daraus formen, in Mehl, Ei und Bröseln drehen und in Butter auf beiden Seiten hellgelb backen. Auch von Maisgrieß und Reizgrieß zu bereiten.

Gulasch vegetarisches.

Man bereitet falschen Hasen und läßt die Schnitze kalt werden (oder man verwendet vegetarische Bratenreste) und schneidet sie dann in große Würfel. 1 ringlig geschnittene Zwiebel und klein geschnittenes Wurzelwerk läßt man in Butter rösten und gibt den Saft von 1 Paradiesapfel dazu. Nun gießt man Wasser auf und siedet es bis die Wurzeln weich sind, salzt, gibt 1 Kaffeelöffel Mehl dazu, legt die Würfel in diese dünne Soß und kocht das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Haferflockenpudding.

10 Defa Haferflocken in $\frac{1}{2}$ Liter Milch dick einkochen. Auskühlen lassen. Dazu mischt man 4 Defa abgetriebene Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Defa Mehl, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Defa geriebenen Parmesankäse und wenig Salz. Die Masse in eine bebutterte, ausgefehte Form einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst sieden. Gestürzt mit Bröseln oder Käse bestreuen und heiße Butter darüber gießen. Kann mit Champignons oder grünen Erbsen garniert werden.

Hashee.

2—3 Löffel Bohnen-, Linjen- oder Erbsenmehl rührt man mit etwas kaltem Wasser an, gibt Salz und $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser zu und kocht es 10 Minuten, es muß sehr dick sein, tut 2 hartgekochte geriebene Eier dazu und vermischt es gut. Es muß eine saftige aber doch feste Fülle sein, wenn nötig müßte man etwas Bröseln dazu geben. Diese Fülle (Hashee) verwendet man zum Füllen von Kraut-, Kohlblätter, großen Spinatblättern oder gekochten ausgehöhlten Kartoffeln, die man dann noch weiter dünstet. Auch für Fricadellen etc.

Hashee-Braten vegetarischer.

10 Defa Grünkernflocken, 10 Defa Hafergrütze, 6 Defa Bohnen, 1 Semmel, Majoran, Salz, Petersilie, Zwiebel, 5 Defa Butter und etwas Bröseln. Flocken und Grütze in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser weich kochen. Bohnen ebenfalls weich kochen und passieren, die Semmel würfelig schneiden und mit Butter, Petersilie und Zwiebel etwas überbrösten. Nun mischt man alles zusammen. Der Teig muß so fest sein, daß sich eine Wurst daraus formen läßt, die man etwas breit drückt, in Bröseln wälzt und mit Butter und wenig Rahm in der Röhre brätet. Dazu Tomatensoß.

Hasse vegetarischer.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser $\frac{1}{4}$ Kilo Grünkernschrot dick einkochen, dabei ist gut umzurühren. Ausgekühlt rührt man $\frac{1}{2}$ feingewiegte in Butter geröstete Zwiebel, Petersilie, Bohnenkraut, Salz, Thymian, $\frac{1}{4}$ Zitrone die Schale, Majoran, alles fein gehackt, 2 Eier, 3 Defa Butter und soviel Bröseln dazu, daß ein Teig entsteht, aus dem man längliche Brötchen formen kann. Sie werden in Butter bräunlich gebraten. Wurzelwerk und etwas Zwiebel röstet

man bräunlich, staubt mit wenig Mehl, gibt einige Löffeln Rahm und Wasser dazu und kocht daraus eine Soß, würzt mit Zitronensaft und Salz, passiert sie und reicht sie separat zum Hasen, auch nach Belieben Kartoffeln, Salat oder Kraut.

Karfiolschnitzeln.

Weich gekochten Karfiol vermenget man mit 1 Ei und soviel Bröseln, daß sich Schnitzeln daraus formen lassen, die man in Butterschmalz auf beiden Seiten bräunlich bäckt.

Kartoffelpuffer.

Gekochte, kalte Kartoffeln reibt man. Zu 40 Defa mischt man 2 ganze, gut verklopfte Eier, etwas Salz und 4 gestrichene Kaffeelöffel Mehl. Formt aus der Masse mit einem Eßlöffel Rocken, drückt sie breit, so daß sie klein fingerdick sind und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Fett bräunlich.

Klops.

15 Defa Bohnenmehl, 1 Ei, von 1 Semmel geröstete Würfel, Salz, Zitronenschale, feingeschnittene in Butter geröstete Zwiebel und Peterilie. Das Mehl kocht man in $\frac{3}{8}$ Liter Wasser dick ein und mischt sobald es abgekühlt ist, alles darunter. Sollte die Masse zu weich sein, gibt man etwas Mehl dazu. Nun formt man kleine Knödeln darauf, drückt sie etwas breit und bratet sie. Dazu Salat oder eine pikante Soß. Man kann auch etwas Maggi's Würze darunter geben.

Kraut-Schnitzeln. (Kölner Schnitzeln.)

1 Krautkopf, 1 in Wasser erweichte Kriegssemmel, 2 Eier, 2 Kriegssemmeln zu Würfeln geschnitten und in Butter geröstet, Salz, etwas Zwiebel. Das Kraut fein schneiden und weich dünsten und den Saft eindünsten, dann alles dazu mischen, aus der Masse Schnitzeln formen und abbraten.

Krautwürsteln.

Die großen Blätter eines Krautkopfes entfernt man und überkocht sie in Salzwasser, füllt sie mit folgendem, hüllt die Fülle gut ein, legt die Würstchen neben einander in eine flache Kasserolle, gibt etwas Krautwasser und Rahm darüber und dünstet sie weich.

Fülle: Das noch übrige Kraut fein wiegen und mit 5 Defa Butter dünsten, dazu mischt man 1 Ei, Salz, 1—2 Löffel Bröseln und 1 Eßlöffel Mehl. Gut mischen, muß saftig, aber nicht naß sein.

Kroaten-Speise.

Eine Buddingsform streicht man dick mit Butter aus, gibt eine Lage feingeschnittenes Kraut darauf, eine Lage in feine Scheiben geschnittene Kartoffeln, darüber blattlig geschnittene Pilze, dann gehackte Zwiebel und Salz, auf dieses wieder Kraut und s. f., bis die Buddingsform gefüllt ist, oben müssen Kartoffeln sein, darauf tut man Rümmele und sauren Rahm, sowie Butterflöckchen und läßt die Speise 1½—2 Stunden in Dunst kochen. Wird gestürzt angerichtet.

Linzenbraten.

In 1 Liter Wasser kocht man ¼ Kilo Linsenschrot oder man kocht schon tagsvorher die Linsen, läßt das Wasser vollkommen einkochen und verrührt sie dann recht fein. Weiters wie falschen Hasen bereiten. Statt Bröseln kann man auch gekochte, kalt geriebene Kartoffeln nehmen.

Rahmschnitten.

Dünne Brotschnitten taucht man in ein Gemenge von ⅛ Liter Rahm, 1 Ei, Salz, 2 Löffel Mehl und 1 Löffel zerlassener Butter und bäckt sie aus heißem Fett. Zu Spinat, Spargel und anderen Gemüsen.

Reste von vegetarischen Braten zu verwenden.

Uebriggebliebene vegetarische Braten schneidet man zu dicken Scheiben und kocht sie in mit Zitronensaft leicht gesäuerter Einmachsoß auf. Dazu Knödeln.

Ritter arme.

Abgerindete Kriegsschemeln schneidet man in nicht zu dünne Scheiben. 1 Ei mit Milch versprudeln und damit die Scheiben stark befeuchten, dann in Mehl, Ei und Bröseln gewendet und in heißem Fett schnell gebraten. Dazu Spinat, Sauerampferpüree o. dgl.

Rollgerstenkrapsen.

15 Deka weichgekochte Rollgerste, 15 Deka getrocknete grüne Erbsen, gekocht und passiert, 1 Ei, Salz. Alles mischen, es muß eine dicke Masse sein, Krapsen daraus formen, in Bröseln wälzen und in heißem Fett backen.

Sauerbraten.

Man bereitet Linsenbraten, legt ihn in eine Pfanne, die mit Butter ausgestrichen ist, gibt gedünstete Wurzeln und Zitronensaft dazu und bratet ihn. Kurz vor dem Anrichten gibt man den Braten auf eine Schüssel. Unter den Saft mischt man 1 Kaffeelöffel Mehl mit $\frac{1}{8}$ Liter Rahm versprudelt, kocht die Soß, die nicht zu dick sein darf, auf, passiert sie, sprudelt 1 Dotter darunter und richtet sie separat an.

Wiener Schnitzeln.

$\frac{1}{4}$ Kilo Grünkernsfloeken, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll grüne Petersilie, 2 Deka Butter, etwas Saturei und Majoran, alles fein gewiegt, Salz, 4—5 Eßlöffel Bröseln. In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser rührt man die Floeken ein und kocht sie, bis sie vollkommen dick sind. Auskühlen lassen, dann alles Uebrige dazu mischen. Aus der Masse müssen sich 16 Schnitzeln formen lassen, die nur klein fingerdick sein dürfen. In Mehl, Ei und Bröseln drehen und aus Fett goldgelb herausbacken. Dazu Spinat, grüne Erbsen etc.

Wurst vegetarische.

$\frac{1}{4}$ Kilo Grünkernsfloeken, $\frac{1}{8}$ Kilo Buchweizen mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dick einkochen. 2 feingeschnittene in Butter geröstete Zwiebeln, Salz, Majoran, Thymian, 2 Eier, etwas Maggi's Würze und 2 Löffeln Linsenmehl. Alles mischen. Die Masse zu einer mitteldicken Wurst formen, in Bröseln einwälzen und mit reichlich Fett im Rohre braten. Dabei fleißig begießen, damit sie keine harte Rinde bekommt. Kann auch als kalter Aufschnitt gereicht werden.



Mehlspeisen.

Agras-Pudding.

$\frac{3}{8}$ Liter Milch, 12 Defa Mehl, 5 Defa Butter, am Feuer unter Rühren dick einkochen. $\frac{1}{2}$ Kilo Agras wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser 10 Minuten gekocht, dann passiert und das Passierte mit 20 Defa Zucker sehr dick eingekocht und hierauf zu dem abgekühlten Koch gerührt. Kalt stellen, dann 2 Dotter und 2 Schnee einmischen. In einer bebutterten Form 1 Stunde backen.

Apfelomelette.

Die Omeletten werden in üblicher Weise bereitet. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit einem inzwischen bereiteten Apfelmus, das man mit gehackten Mandeln und Rosinen vermischt hat und erkalteten ließ, bestrichen, zusammen gerollt, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel gebrannt.

Apfelpudding.

40 Defa geschälte, in Würfel geschnittene Äpfel mit Zimt bestreuen. $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 7 Defa Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Defa Semmelbröseln, 2 Defa Weinbeeren, etwas Zitronenschale. Alles zusammen mischen, zum Schluß die Äpfel dazu geben. Die Mischung in einer bebutterten Backschüssel $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Babateig.

Mit Backpulver. 6 Defa Butter, 2 Eier, 4 Defa Zucker, 3 Defa gehackte geschälte Mandeln, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 25 Defa Mehl. Butter, Eier und Zucker gut abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, in eine bebutterte, ausgebröselte Form einfüllen und sofort in die heiße Röhre schieben.

Beerenpudding.

15 Defa abgerindete blattlich geschnittene Kriegssemmeln, 5 Defa Butter, 3 Dotter, 3 Schnee, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 10 Defa Zucker, 5 Defa geriebene Mandeln, 25 Defa Beeren. (Johannes-, Him-, Brom-, oder Erdbeeren, auch Weintrauben.) Die Milch über die Semmel-

spalten geben und erweichen lassen, dann an Feuer abdämpfen, hierauf Butter, Zucker, Mandeln und Eier dazu mischen. In eine bebutterte ausgefehte Form die Hälfte des Teiges einfüllen, die Beeren darauf geben, mit Teig bedecken und in Dunst sieden.

Beschamel mit Kartoffelmehl.

4 Defa Butter, 4 Defa Kartoffelmehl, 4 Defa Weizenmehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch. Die Butter zerfließen lassen, dann das gut vermengte Mehl dazu geben und mit der Milch fein abrühren, hierauf auf Feuer stellen und unter Rühren dick einkochen. (Auch für verschiedenes Gemüse zu verwenden.) Will man einen *Beschamelpudding* daraus machen, so läßt man das eingekochte Koch abkühlen, rührt 2 Eßlöffel Zucker, 2 Dotter und 2 Schnee dazu, füllt es in eine Form und bäckt es oder siedet es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst.

Böhmischer Pudding.

12 Defa gewaschenen Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Milch weich kochen und 12 Defa gewaschenen Hirse ebenfalls in $\frac{1}{2}$ Liter Milch dick einkochen. 6 Defa Butter mit 1 ganzen Ei, 2 Dottern und 9 Defa Zucker abreiben, 3 Defa geriebene Mandeln, 10 Defa feingeschnittene in Zuckermilch weich gedünstete Prünellen und den gekochten Reis und Hirse dazu mischen. Die Masse in eine Serviette einbinden und 1 Stunde kochen lassen. Dazu Kompott.

Breinsturz.

Gut gewaschenen Hirsebrei in Salzwasser weichkochen und ausdünsten lassen, dann löffelweise in heißes Fett geben, mit gerösteten Zwiebelringen bestreuen und solange in die Röhre stellen, bis er bräunlich gebacken ist.

Brot, siehe *Rriegsbrot*.

Dalken mit Kraut.

$\frac{1}{2}$ Liter Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, etwas Salz, 2 Defa Germ, 3 Defa Butter. Germ in Milch auflösen. Butter und Ei abreiben, dann alles zusammen mischen und gut verrühren. Aufgehen lassen. Aus der Masse Dalken backen. Fein geschnittenes Kraut mit Butter dünsten, bis es weich ist, 2—3 Löffel Rahm zugeben, salzen und solange weiter dünsten, bis es ziemlich trocken ist. Mit diesem Kraut füllt man je 2 und 2 Dalken.

Dalken in Rahmsöß mit Parmesankäse.

Auf je 1 Dalken gibt man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll geriebenen Käse und bedeckt ihn mit einem 2. Dalken. In einer Kasserolle kocht man unter Rühren 3 Deka Butter, 3 Deka Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm mitsammen gut auf. In eine feuerfeste Porzellanschüssel gibt man die Dalken, darauf die Soß, von der sie bedeckt sein sollen und stellt sie 10 Minuten in die heiße Röhre. In der Schüssel zu Tische bringen.

Germ-speisen. (Hefe.)

Werden wie gewöhnlich bereitet, nur stets mit Butter oder Pflanzenfett.

Germ- oder Hefenteig.

Bereitung auf neue Art. Man soll nur trockenes feines Mehl dazu nehmen. Alles, was man zum Teig verwendet, muß lauwarm sein. Man treibt das Fett, Butter oder Pflanzenfett flaumig ab, salzt es etwas (das Salz soll nicht vorschmecken, zu wenig macht den Teig jedoch geschmacklos), vermischt die Eier mit dem Fett recht gut, gibt einstweilen die zerbröckelte Germ auf ein Tellerchen, streut Zucker darauf, läßt sie 5 Minuten stehen, worauf sie von selbst zerfließt. Nun schüttet man die Hälfte des angegebenen Mehles in den Weidling auf das abgetriebene Fett, ohne es darunter zu mischen, macht in dieses Mehl eine Grube, gibt die zerflossene Germ hinein und schüttet unter fortwährendem Einrühren die rohe Milch dazu. Erst jetzt untermengt man das Ganze mit dem Fett und mengt das übrige Mehl gleichfalls dazu. Bei dem Zurühren der Milch zur Germ ist darauf zu achten, daß nicht auch das gesalzene Fett dazu gerührt wird, da sich bekanntlich Germ und Salz nicht vertragen und der Teig dadurch speckig wurde. Der Teig wird nun fein abgeschlagen. Dies geschieht auf folgende Art: Man hält den Weidling fest, drückt etwas vom Teig mit dem Kochlöffel an die Seitenwand der Schüssel, nimmt bei jedem Schlag wieder ein wenig von dem Teig mit dem Löffel und fährt so fort, bis man auf diese Weise den ganzen Teig auf einer Seite hat, dreht dann die Schüssel um und verfährt noch einige Male so, bis der Teig Blasen macht und sich beim Herausziehen des Löffels von diesem ablöst. Dann stellt man den Teig in dem Weidling an einem warmen Ort, bedeckt ihn mit einem gewärmten, bemehlten Tuch und läßt ihn aufgehen, was ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde dauert. Ein guter Germteig

soll dann um das doppelte so hoch sein. Von dem sogenannten Dampf-
fel rate ich entschieden ab, da die treibende Wirkung durch das An-
rühren mit lauer Milch und warmstellen derselben größtenteils
nutzlos vorübergegangen ist, bringe jedoch auch diese Art der Zu-
bereitung.

• **Bereitung auf alte Art. (Mit Dampf.)** In ein
Töpfchen gibt man die zerbröckelte Germ (Hefe), 2 Löffel Staub-
zucker und 4 Eßlöffel Milch und läßt sie auflösen, mischt einen
Teil des Mehles dazu, so daß ein dünner Brei entsteht, dem man
abseits auf den warmen Herd zum Aufgehen stellt. Währenddessen
treibt man Fett und Eier ab, salzt und tut von dem übrigen Mehl
die Hälfte dazu. Ist die Germ in die Höhe gestiegen, hat sie bald
Blasen bekommen, was deren Treibkraft bezeugt, so mischt man die-
ses Dampf, sowie die übrige laue Milch unter den Abtrieb und
rührt dies mit einem großen Kochlöffel zu einem ziemlich weichen
Teig, schlägt ihn gut ab und mischt langsam das noch nötige Mehl
darunter. Der abgeschlagene Teig wird zum Aufgehen an einem
warmen Ort gestellt, mit einem Tuch bedeckt und dort so lange ge-
lassen, bis er nochmals so hoch ist.

Germteig, ausgezeichnet.

5 Deka Butter, 1 ganzes Ei, 2 Deziliter = $\frac{1}{2}$ Seidel laue
Milch, 2 Deka Germ, 1 Löffel Zucker, etwas Salz, 28 Deka Mehl.
Gut abschlagen, $\frac{1}{2}$ Stunde an einem warmen Orte aufgehen lassen,
dann verwenden. Zu Dampfknudeln, Mohnstrudeln, Ripferln usw.

Verwendung von Gerstenmehl.

Gerstenmehl kann fast wie Weizenmehl (weißes Mehl) in der
Küche Verwendung finden.

Zu Mehlspeisen, z. B. Nudeln, Fleckerln, Pomidltascherln,
Krautfleckerln (letzte sind besonders gut im Geschmack), ist Gersten-
mehl wie weißes Mehl zu verwenden. Der Teig darf aber nicht zu
fest gemacht sein, da das Mehl im Kochen etwas anquillt.

Knödeln, Kockerln sind wie gewöhnlich zuzubereiten. Man
kann das dazu nötige Mehl zu gleichen Teilen mit Maismehl
mischen.

Eingetropfes von Gerstenmehl bereitet, sieht zwar etwas
dunkler aus, verliert aber nicht an gutem Geschmack.

Gerstenmehl-Knödeln.

3 Kriegssjummeln würfelig schneiden und in 4 Defa Fett über-rösten, dann mit $\frac{1}{4}$ Liter Gerstenmehl vermischen; nun gießt man $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser darüber und verrührt es. 10 Minuten abstehen lassen und dann noch soviel Mehl dazu mischen, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen. $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen. Als Suppeneinlage oder zu Kraut etz.

Gerstenmehl-Schmarren.

$\frac{3}{8}$ Liter Milch, 12 Defa Mehl, 3 Eier, wenig Salz, 1 Eßlöffel Zucker. Alles zusammen gut versprudeln und $\frac{1}{4}$ Stunde abstehen lassen. 5 Defa Fett gibt man in eine lange Pfanne, läßt es heiß werden, gießt den Teig ein und stellt ihn in die heiße Röhre. Bräunlich backen, dann wie jeden anderen Schmarren mit 2 Gabeln zerpfücken und sogleich anrichten.

Gerstenmehl-Zwieback.

2 Eier, 12 Defa Zucker, zusammen schaumig schlagen, dazu mischt man 10 Defa geröstete, geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 4 Nelken, 4 Neugewürz, 12 Körnchen Kardomon, $\frac{1}{4}$ Muskatnuß-Messerspitze Ingwer, alles fein gestoßen, 1 Teelöffel Backpulver und 7 Defa Gerstenmehl. Aus dem Teig eine 2fingerhohe Rolle formen und auf bebutterten Backblech mäßig heiß backen. In feine Scheibchen geschnitten, bestreut man sie auf einer Seite mit Zucker, legt sie mit dieser nach oben nochmals auf das Backblech und röstet sie ein wenig.

Goldnockerln.

Von feinen Nockerlteig legt man kleine Nockerln in Salzwasser ein und kocht sie 10 Minuten. Herausgenommen gut abtropfen lassen. In eine bebutterte Pfanne nebeneinander legen. 2 Eier mit 1 Löffel Milch oder sauren Rahm versprudeln und über die Nockerln geben. In die heiße Röhre schieben und sobald die Eier gestockt sind anrichten.

Grahambrot oder Schrotbrot.

2 Kilo Grahammehl, $1\frac{1}{2}$ Defa Hefe, die man in lauem Wasser auflöst und noch soviel laues Wasser, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, den man gut durcharbeitet. 2 — 3 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen, dann formt man 3 Wecken dar-

aus, bestreicht sie mit Wasser und macht der Länge nach mit einem Messer einen nicht zu tiefen Einschnitt, wodurch das Rissigwerden verhindert wird. Ungefähr 2 Stunden in der mäßig heißen Röhre backen. Als Probe, ob die Brote ausgebacken sind, sticht man mit einem Hölzchen hinein. Bleibt kein Teig daran hängen, so sind sie gut.

Griech-Auflauf mit Haselnüssen.

9 Defa Weizengriech oder Maisgriech, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 4 Defa Butter, 4 Defa Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 2 Dotter, 2 Schnee, 5 Defa leicht geröstete, geriebene Haselnüsse. Den Griech in der Milch dick einkochen, auskühlen lassen, alles Uebrige dazu rühren und in einer Auflaufform $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Mit einer Fruchtsöß anrichten.

Griechkrapsen, schwarz-gelbe.

24 Defa Weizen- oder Maisgriech, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 4 Defa Butter. Butter zerlaufen lassen, die Milch zugeißen und zum Kochen bringen, dann den Griech dick einkochen. Ausgekühlt mischt man Eier und Zucker dazu, formt aus der Hälfte der Masse Kräpfchen, mischt zur anderen Hälfte 1 Teelöffel Kakao und formt ebenfalls Kräpfchen daraus. Man bäckt sie mit heißem Fett und setzt mit Marmelade bestreichen, je 1 schwarzes und 1 gelbes Kräpfchen zusammen. Zuckern.

Griechpastetchen.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Weizen- oder Maisgriech dick einkochen. Kalt stellen, dann 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Kilo geriebene Nüsse und 3 Eßlöffel Zucker, handvoll Rosinen dazu mischen. Aus der Masse kleine längliche Brötchen formen und auf beiden Seiten in heißem Fett bräunlich backen.

Griechwachteln.

5 Defa Butter, 2 Eier, etwas Salz, 1 Löffel Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 8 Defa Weizen- oder Maisgriech. Butter und Eier abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, in eine bebutterte Kasserolle einfüllen und backen. Sobald die Speise oben bräunlich wird, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Milch darüber und stellt sie noch etwas in die Röhre. Sie muß saftig bleiben. Nun schneidet man viereckige Stücke davon und bestreut diese Wachteln mit Zucker.

Hafermehlkuchen.

2 Defa Hefe (Germ), 7 Defa Butter, 7 Defa Zucker, 2 Defa geschälte, feingehackte Mandeln, 5 Defa Rosinen, Zitronen- oder Drangenschalen, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 15 Defa Hafermehl, 18 Defa Weizenmehl. Einen Germteig daraus bereiten, am Brett gut abarbeiten. Sollte der Teig zu weich sein, mischt man noch etwas Weizenmehl dazu. Einen länglichen Wecken (längliches Brot) daraus formen, an einem warmen Orte $1\frac{1}{2}$ Stunden aufgehen lassen und in mäßig heißer Röhre backen. In dünne Schnitten schneiden und zu Schokolade reichen.

Hafermehlkuchen mit Nüssen.

$6\frac{1}{2}$ Defa Butter, 8 Defa Zucker, etwas Vanillin, 2 Dotter, 2 Defa geriebene Schokolade, 15 Defa geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Schnee, 3 Defa Weizen- und 7 Defa Hafer-Mehl, $1\frac{1}{2}$ Defa Backpulver. Butter, Zucker und Dotter flaumig abtreiben, alles Uebrige dazu mischen. Eine Tortenform streicht man mit Butter aus, füllt sie mit Mehl aus, füllt die Masse ein und bäckt sie mäßig heiß $\frac{3}{4}$ Stunden. Dazu reicht man Ribiselsaft.

Haselnußauflauf.

12 Defa Reis, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 15 Defa geröstete geriebene Haselnüsse, 3 Dotter, 5 Defa Butter, 2 Eßlöffel Vanillezucker, 3 Schnee. Butter, Reis und Milch dick verkochen. Ausgekühlt alles zusammen mischen. In bebutterter Form $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Haselnußknödeln.

3 Defa geriebene Haselnüsse, 5 Defa Butter, 2 Eier, 4 Defa Zucker, 10 Eßlöffel Milch, 20—24 Defa Weizenmehl, Zitronenschalen. Butter, Eier und Zucker abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, aus der Masse Knödeln oder Kockerln formen und in kochendes Wasser einlegen. 10 Minuten kochen lassen. Sofort zu Tische geben, da sie durch längeres Stehen an Güte verlieren. Dazu eine Fruchtsoß oder Zwetschenröster. Statt Nüsse können auch Mandeln verwendet werden.

Haselnußwachteln.

Der Teig wird wie zu Ribisel-Pita bereitet, nur nimmt man statt Nüsse, Haselnüsse, schneidet den lockeren Teig zu handgroßen

Flecken, füllt sie mit Marmelade, rollt sie ein und legt sie nebeneinander in eine gut mit Butter ausgestrichene Pfanne oder auf ein Backblech. Hellbraun backen.

Hefenklöße.

2 Deka Hefe, 46 Deka Mehl, 3 Deka Butter, 2 Eier, etwas Salz und Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Die Hefe löst man auf. Butter, Eier abtreiben, nun alles dazu mischen, gut abarbeiten, es muß ein nicht zu derber Teig sein. Daraus große Knödeln formen, auf bemehlten Brett 2 Stunden aufgehen lassen, in kochendes Wasser einlegen und solange kochen lassen, bis man, wenn man zur Probe mit einem Hölzchen (Zahnstocher) hineinsticht, kein roher Teig mehr daran kleben bleibt. Beim Herausnehmen mit einer Gabel anstechen, damit sie nicht zusammen fallen. Dazu Zwetschken oder Heidelbeerröster.

Heidelbeerstrudel.

Einen Strudelteig nicht zu dünn ausziehen, mit in Butter gerösteten Bröseln überstreuen, 1 Liter Heidelbeeren darüber streuen, zuckern, auch etwas Bimt dazu geben, rollen und backen.

Heiden-Knödeln.

4 Deka Butter mit fein gewiegter grüner Petersilie anlaufen lassen und 3 würfelig geschnittene Semmeln etwas darinnen rösten. Salzen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Heidemehl mischen, nun schüttelt man $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser darauf, daß ein mittelfester Teig entsteht. Daraus 8 Knödeln formen und in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen.

Heiden-Kuchen.

$7\frac{1}{2}$ Deka Butter, 1 Dotter, 5 Deka Zucker mit Vanillin, schaumig rühren, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Schnee und 15 Deka Heidemehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver vermischt einmengen. Auf einem mit aufgebogenen Rand versehenen Backblech kleinfingerdick aufstreichen mit Kristallzucker bestreuen und hellbraun backen. Heiß in Schnitten schneiden und je 2 mit Johannesbeerengelee füllen.

Heidemehlaufauf.

8 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Schnee, 20 Deka Heidemehl, halbierte Zwetschken, Kirschchen oder blattlich geschnittene Äpfel. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, Milch, Schnee und Mehl dazu mischen. Eine bebutterte Kasserolle mit der halben Teigmasse einfüllen, Obst darauf legen, mit dem übrigen Teig bedecken und backen.

Heidenschmarren.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 8 Defa Heidenmehl, 2 Eier, etwas Salz. Versprudeln, $\frac{1}{4}$ Stunde stehen lassen, dann in 3 Defa heißes Fett eingießen und im Rohr bräunlich backen. Mit 2 Gabeln zerpfückt, mit heißer Milch anrichten.

Hirseauflauf.

$\frac{1}{4}$ Kilo Hirsebrei wird in $\frac{3}{4}$ Liter Milch weich gekocht, dazu kommen 4 Defa Butter. Ist die Masse abgekühlt, 6 Defa Zucker, 3 Dotter, 3 Schnee dazu. In einer bebutterten Form backen oder 1 Stunde in Dunst kochen.

Hirseknödeln.

1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Hirse, 1 Ei, 3 Defa Butter, wenig Salz, wenig Mehl. Hirse in Milch dick einkochen, dazu die gesalzene Butter mischen. Auskühlen lassen, nun das Ei und etwas Mehl dazu mischen, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen, die man in Wasser 10 Minuten kocht. Mit heißer Butter übergossen anrichten. Oder man gibt Zwetschenröster dazu.

Hohlnudeln mit Paradeis.

$\frac{1}{4}$ Kilo Spaghetti, das sind feine Maffaroni, kocht man, nachdem man sie 2mal mit kochendem Wasser überbrüht und wieder gut abgetropft sind, in Salzwasser weich, seigt sie ab und vermischt sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Paradeismark und $\frac{1}{8}$ Liter Rahm. In eine feuerfeste Porzellanschüssel gibt man die Hohlnudeln, streicht sie glatt, streut 3 Defa Bröseln mit 3 Defa geriebenen Parmesankäse vermischt, darüber, betropft sie mit Butter und bäckt sie.

Holunderblüten-Omelette.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 10 Defa Mehl, 2 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 5 Defa abgezapfte Holunderblüten. Alles zusammen versprudeln und daraus sehr dünne, kleine Fridatten backen. Stark mit Zucker bestreuen.

Holunderblüten-Schmarren.

3 Defa Butter, 2 Dotter, 3 Defa Zucker gut abtreiben, 2 Defa Holunderblüten (von den Stielen gezupft, was leicht geschieht, wenn man sie etwas abwelken läßt) $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Apfelmost, 2 Schnee, 8 Defa Weizenmehl. Alles gut mischen. In

eine größere Kasserolle gibt man 2 Defa Fett und läßt es zerlaufen, gießt den Teig fingerhoch ein und bäckt ihn im heißen Rohr. Vor dem Anrichten wie jeden anderen Schmarren mit 2 Gabeln zerpflücken.

Kaiser-Omelette.

Von gewöhnlichen Fridattenteig bäckt man dünne Fridatten. Jede bestreut man mit geschälten, geriebenen Mandeln und gewiegten Rosinen, rollt sie ein, legt sie in eine bebutterte Kasserolle, gießt Krems von $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 ganzen Eiern, etwas Zucker, am Feuer einmal aufgekocht, darüber und bäckt die Speise im Rohr. Man benötigt 9 Defa Mandeln und 9 Defa Rosinen zur Fülle.

Kartoffeldalken.

6 mittlere, gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 5 Defa Butter, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, etwas Salz, alles verrühren, soviel Mehl dazu geben, daß der Teig hält und bäckt nun je einen Löffel voll mit Butter aus dem dazu bestimmten Model.

Kartoffeldalken mit Germ.

Eigroß Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Defa Germ, 3 Dotter, 3 Schnee, 30 Defa heiße, durch die Presse getriebene Kartoffeln. Teig daraus machen, gut ab schlagen, aufgehen lassen. und in bekannter Weise Dalken daraus backen. Können mit Käse oder mit Zucker bestreut werden.

Kartoffel-Gugelhupf.

7 Defa Rindschmalz, 2 Dotter, 5 Defa Zucker, gut abreiben, 5 Defa Rosinen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 20 Defa gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver, 28 Defa Mehl (kein Salz). Alles mischen und den Teig ein wenig ab schlagen. Eine bebutterte ausgebröselte Gugelhupfform mit dem Teig $\frac{3}{4}$ vollfüllen und sofort in die heiße Röhre schieben. $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Noch heiß mit Zucker bestreuen.

Kartoffelknödeln.

1 Eßlöffel gemiegte, grüne Peterzilie in 2 Defa Butter rösten. 1 Ei, Salz, 1 Eßlöffel rohe, kalte Milch und 30 Defa gekochte, kalt geriebene Kartoffeln vermischen. dann die Butter darüber geben, 8 Defa dunkles Weizenmehl dazu und alles gut abreiben. Aus der Masse 6 Knödeln formen, in kochendes Wasser einlegen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen.

Kartoffelknödeln mit Hefe.

12 Defa gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 12 Defa Weizen- oder Kartoffelmehl, 2 Defa Butter, 2 Dotter, etwas Salz, 2 Defa Germ in 4 Eßlöffel Milch aufgelöst. Butter und Dotter abtreiben, alles dazu Gehörige einmischen und aus dem Teig kleine Knödeln formen. Diese an einem warmen Orte auf bemehlten Brett gut aufgehen lassen und dann in heißem Fett backen. Entweder zu Salat anrichten oder gezuckert zu Kompott geben.

Kartoffelkuchen.

3 Defa Butter, 21 Defa Mehl, 25 Defa gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Zucker, $1\frac{1}{2}$ Defa Germ (Hefe), 6 Eßlöffel Milch. Alles mischen und den Teig solange rühren, bis er Blasen bekommt. Auf bemehlten Brett fingerdick ausrollen, mit einem Krapsenausstecher zu kleinen Kuchen ausstechen und an einem lauwarmen Orte aufgehen lassen, dann in Fett auf beiden Seiten bräunlich backen. Mit Zucker bestreuen und dazu Kompott anrichten.

Kartoffelmaultaschen.

40 Defa gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 10 Defa Butter, 10 Defa Mehl, Teelöffel Backpulver. Dies rasch zu einem Teig kneten, messerrückendick auswalken, viereckige Fleckchen davon schneiden, auf jedes $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Pomidl geben, den Teig darüber zusammen schlagen. Diese Täschchen auf das bebutterte Backblech legen, mit Ei bestreichen und gelblich backen. Man kann unter den Teig auch etwas Zucker geben.

Kartoffel-Beschamel.

siehe Beschamel mit Kartoffelmehl. Ebenso Beschamelpudding.

Kartoffelmehlfridatten.

Werden wie gewöhnliche Fridatten bereitet, nur nimmt man halb Kartoffel- und halb Weizen-Mehl.

Kartoffelmehl-Kuchen.

5 Defa Butter, 2 Dotter, 6 Defa Vanille- oder Zitronenzucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Schnee, (kein Salz), 8 Defa Kartoffel- und 7 Defa Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Butter, Dotter und Zucker flaumig rühren, dann alles Uebrige, Mehl und Backpulver ist trocken zu vermengen, zusammen mischen. Eine Kuchenform ist mit Butter aus-

zustreichen und mit Bröseln auszustreuen. Es ist vorteilhaft sich dies vorzurichten, damit der Teig nicht stehen bleibt. In diese Form den Teig einfüllen, sofort in die heiße Röhre stellen und dann mäßig heiß bräunlich backen. Stürzen und mit Zucker bestreuen.

Kartoffelmehl-Wachteln

siehe Wachteln mit Kartoffelmehl.

Kartoffelnocken.

$\frac{1}{8}$ Liter Weizen- oder Maisgrieß, 1 großes Ei, 35 Deka gefochte, heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, 5 Eßlöffel Milch, Salz. Die Milch, welche kochend sein muß, gießt man über den Grieß, mischt alles übrige dazu und läßt die Mischung zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, damit der Grieß anzieht. Dann sticht man mit einem Löffel Nocken von der Masse und kocht sie 10 Minuten in Salzwasser. Man schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel ab.

Kartoffelschnitten.

50 Deka gefochte, heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eier, 4 Deka Butter, 4 Deka geriebenen Parmesankäse, wenig Salz, 7 Deka Mehl. Butter und Eier abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, die Masse in ein Tuch einbinden und 1 Stunde in Wasser kochen. Aus dem Tuch genommen, auf einer flachen Schüssel angerichtet, mit Käse bestreuen und heiße Butter darüber geben.

Kartoffelteig.

Für Zwetschen-, Marillen-, Kirschen- oder Pfirsich-Knödeln. Genügt für 1 Kilo Zwetschen. 30—40 Deka Mehl, 50 Deka heiße, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Dotter, Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 4 Deka zerlassene kühle Butter. Am Brett zusammen mischen, muß ein zarter Teig sein, dünn auswalken, zu viereckigen Flecken schneiden, in jeden eine Zwetsche hüllen. In kochendes Wasser einlegen, 5 Minuten kochen lassen. Abgeseiht mit gerösteten Bröseln überstreuen.

Kirschenknödeln.

Vor Kartoffel-, Strudel- oder Topfenteig, den man stark messer-eückend ausrollt, schneidet man viereckige Fleckchen, hüllt je 3 Kirschen darein, formt sie zu Knödeln und kocht sie in schwach gesalzenen Wasser. Abgeseiht wälzt man sie in geröstete Bröseln.

Kirschenkuchen.

4 Deka Fett, 2 Dotter, 14 Deka Zucker, 1 Gläschen Rum, 2 Klar Schnee, $\frac{1}{4}$ Liter verdünnte kondensierte Milch, 14 Deka Maismehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ Kilo Kirschen, Fett, Dotter und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. In eine ausgefehte Tortenform einfüllen und mäßig heiß backen. Warm oder kalt zu Tische geben. Statt Maismehl kann man auch Weizenmehl nehmen.

Alexantischerln.

Alexen (getrocknete Birnen) weich kochen, fein wiegen, dazu Rum, Zitronenschalen, Zimt, Nelken und Zucker nach Geschmack, mischen, Kugeln daraus formen, diese in Teig, wie zu Zwetschkentischerln hüllen. Kochen, gut abseihen und Butter, Bröseln und geriebenen Lebkuchen darüber geben.

Kokosnußpudding.

10 Deka geriebene Kokosnuß, 3 Schoten geriebenes Johannesbrot, 5 Deka Butter, 2 Dotter, 6 Deka Zucker, Zitronenschalen, 6 Deka Semmelbröseln, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Schnee. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, alles Uebrige dazu mischen. In bebutterter Form $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen.

Krautomelette.

Feingewiegttes, gedünstetes Kraut rührt man unter dünnen Fridattenteig und bäckt daraus Fridatten. Sehr heiß anrichten.

Kriegsbrot.

5 Deka Butter oder anderes Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Salz, 2 Deka Germ (Hefe), 1 gehäufte Eßlöffel Zucker, 20 Deka Maismehl und 25—28 Deka Gerstenmehl. Einen Germteig daraus bereiten, am Brett gut abarbeiten, einen Becken daraus formen, an einem warmen Orte solange aufgehen lassen, bis er beinahe doppelt so hoch ist, es dauert etwas länger als bei weißem Mehl, hierauf in die mäßig heiße Röhre schieben und $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Zu Kaffee und Kakao sehr gut. Hält sich, in einer Blechbüchse (Brot-dose) aufbewahrt, einige Tage frisch und saftig.

Kriegs-Kaffeebuchen.

4 Defa Butter oder Fett, 1 Ei, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Defa Germ (Hefe), 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, 14 Defa kalte, geriebene Kartoffeln, 55—60 Defa dunkles Weizen- oder Gerstenmehl. In bekannter Weise einen Germteig daraus bereiten, am Brett gut abkneten, einen Becken daraus formen, an einem warmen Orte so lange aufgehen lassen, bis er doppelt so hoch geworden ist und mäßig heiß $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Anderen Tags erst anschneiden.

Kriegssemeln.

3 Defa Fett, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, 10 Defa Polentamehl und 30 Defa Gerstenmehl, 2 Defa Germ (Hefe). Fett, Ei und Salz zusammen abtreiben, die zerbröckelte Germ mit dem lauwarmen Wasser gut abrühren und mit dem Maismehl vermischen, dann alles mischen und den Teig, der nicht zu fest sein darf, am Brett rasch abarbeiten. Man formt eine Rolle, teilt diese in 15 gleichgroße Stücke, formt sie zu Knödeln, drückt sie etwas breit und kerbt mit dem Messerrücken 5 Teile ein und bestreicht sie leicht mit Eiklar. Auf ein mit Fett bestrichenenes Backblech ziemlich entfernt von einander auflegen, $\frac{3}{4}$ Stunden an einem warmen Orte aufgehen lassen und mäßig heiß backen. Aus der Röhre genommen, mit einem in kaltes Wasser getauchten Pinsel leicht überstreichen, wodurch sie Glanz bekommen.

Linzer Knödeln.

6 Defa gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 6 Defa Weizen- oder Maisgriß, 6 Defa Bröseln, 10 Defa Mehl, 7 Defa Butter, 2 Eier, Salz und $\frac{1}{8}$ Liter Milch. Butter und Eier abtreiben, dann alles Uebrige, zuletzt das Mehl einmischen. Es muß ein locherer Teig sein, den man $\frac{1}{4}$ Stunde abstehen läßt. Einen kleinen Schöpflöffel taucht man in heißes Wasser, sticht damit Knödeln ab, legt sie in stark kochendes Wasser und kocht sie 20 Minuten. Mit brauner Butter überbrennen oder zu Soßen anrichten.

Luftkräpfchen.

4 Defa Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 16—18 Defa Mehl, etwas Salz, daraus einen Teig kneten, der die Feste von Strudelsteig hat, sobald er fein abgearbeitet ist, 3mal wie Buttermehl zusammen schlagen, messerrückendick auswalken, zu schrägen Vierecken abradeln, mit Butter bestreichen und am Backblech hellgelb backen. Mit Zucker bestreuen.

Mais-Mehl und Mais-Grieß Speisen.

Siehe alle Grieß- und Polenta-Speisen, Kirchenkuchen, Linzerknödeln, Mamaliga, Ratskellerschmarren, schwarz-gelber Pudding, Flammerie, Schrotbrotklößchen, Dont-Schnitten. Maismehl oder Grieß kann auch statt Semmelbröseln zu kleinen Knödeln etz. verwendet werden.

Maismehl-Fridatten.

$\frac{1}{8}$ Liter Maismehl, $\frac{1}{8}$ Liter Kartoffelmehl, wenig Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter rohe kalte Milch. Alles zusammen gut abrühren oder versprudeln und dann $\frac{1}{4}$ Stunde stehen lassen. Nochmals gut abrühren und daraus in bekannter Weise kleine dünne Fridatten backen.

Maismehl-Schmarren.

- Wird wie Grießschmarren bereitet.

Maismehl-Wuchteln.

1. Siehe Grießwuchteln. Statt Weizengrieß, Maismehl.

2. $\frac{3}{8}$ Liter Maismehl in $\frac{3}{4}$ Liter kochende Milch einrühren und unter Rühren kochen lassen, bis die Masse dick ist, abkühlen lassen. Unterdessen rührt man 5 Defa Fett, 2 Eier und 4 Defa Zucker ab, gibt die Polentamasse dazu, mischt noch 3—5 Eßlöffel Weizenmehl darunter und knetet den Teig am Brett rasch durch. Walzt ihn fingerdick auf stark bemehlten Brett aus, schneidet Flecke ab, füllt sie mit Marmelade, rollt sie ein, bestreicht die Wuchteln mit Fett und stellt sie nebeneinander in eine Kasserolle. Bräunlich backen und vor dem Anrichten $\frac{1}{8}$ Liter Milch darüber gießen.

Maismehlzwieback.

8 Defa Butter, 10 Defa Zucker und 2 Dotter abtreiben, 6 Eßlöffel Milch, 12 Defa Mais- und 13 Defa Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver. Alles zusammen mischen. In eine ausgefetzte Kuchenform einfüllen und mäßig heiß backen. Oder man gibt noch soviel Mehl dazu, daß man den Teig am Brett abarbeiten kann, formt ihn dann zu einem Wecken und bäckt ihn auf bebutterten Backblech. In Scheiben schneiden und diese rösten.

Maizenauflauf.

$\frac{3}{8}$ Liter Milch, 10 Deka Maizena, 2 Eßlöffel Geruchzucker, 3 Dotter, 3 Schnee, 3 Deka geriebene Mandeln, 6 Deka Butter. Maizena (Anort's Maismehl) in etwas Milch abrühren, die übrige Milch zum Kochen bringen und das Abgerührte hinein geben und dick einkochen. Abfühlen lassen, dann alles Uebrige dazu mischen und die Speise bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Mamaliga.

Weiche Polenta wird lagenweise mit geriebenen fetten Schafkäse in eine bebutterte Form gefüllt, oben mit Butterflöckchen belegt und gebacken. Mit Käse überstreut anrichten.

Mandelfuchen.

25 Deka Weizenmehl, $1\frac{1}{2}$ Deka Germ (Hefe), $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 4 Deka Vanillezucker, wenig Salz, 9 Deka Butter, 6 Deka süße und 1—2 Stück bittere, geriebene Mandeln, 5 Deka feingeschnittenes Zitronat, 1 Eßlöffel Kirschsafft. Butter flaumig abtreiben, dann bekannter Weise einen Germteig daraus bereiten und den Teig fein abschlagen, in eine bebutterte Biskuitform einfüllen, an einem warmen Orte $\frac{3}{4}$ Stunden aufgehen lassen, hierauf $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Anderen Tags erst anschneiden.

Marillen-Auflauf.

Halbierte geschälte Marillen kocht man in Zuckersirup einmal auf und stellt sie kalt. 12 Deka Reis mit 5 Deka Butter, 3 Deka Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Milch dick einkochen. 2 Dotter, 2 Schnee zum ausgekühlten Reis mischen. Die Hälfte der Masse gibt man in eine bebutterte Form, legt darauf die Marillen und bedeckt sie mit Reis. Mäßig heiß backen, den Marillensaft separat dazu anrichten oder gleich darüber geben. Statt Reis kann man auch feine Nudeln verwenden. Ebenso bereiten.

Marineauflauf.

2 Ei schwer Weizenmehl, ebensoviel Butter und Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee. $\frac{1}{2}$ Kilo feingeschnittene gedünstete Aepfel, Teelöffel Backpulver. Eine Pfanne streicht man dick mit Butter aus, und legt die Aepfel fingerhoch ein. Butter, Zucker und Dotter abtreiben, dann Schnee, Mehl und Backpulver einmischen. Diese Mischung auf die Aepfel gleichmäßig verteilen und sofort in die heiße Röhre stellen. $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Statt Aepfel kann man Birnen, Kirschen oder Zwetschen verwenden.

Milchnockerln.

Butternockerln legt man in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch ein und kocht sie bis die Milch fast eingekocht ist. Angerichtet stark mit Zucker bestreuen. Oder man stellt sie noch ins Rohr, bis sie eine braune Kruste bekommen haben, richtet sie an und gibt Milch mit 1 Dotter und Vanillezucker unter Sprudeln aufgekocht, separat dazu.

Mohnknödeln.

Teig wie zu den Hefenknödeln treibt man dünn aus, schneidet ihn zu handgroßen Fleckchen, füllt ihn mit Mohnfülle, schließt den Teig gut, formt ihn zu Knödeln und kocht sie.

Nudeln.

Von 2 Eiern, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und dem nötigen Weizen- oder Gerstenmehl macht man einen mittelfesten Nudelteig, treibt ihn dünn aus, läßt ihn abtrocknen und schneidet ihn zu $\frac{1}{2}$ Zentimeter breiten Nudeln.

Abgeschmalzen: Man kocht die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser, seiht sie ab und übergießt sie mit kaltem Wasser. Gut abgetropft, salzt man sie und gibt sie in zerlassene Butter, läßt sie sehr heiß werden und richtet sie dann sogleich an.

Mit Bröseln: Die gekochten, abgeseihten, mit kaltem Wasser übergossenen Nudeln gibt man in eine Kasserolle zu mit Fett bräunlich gerösteten Bröseln. Sehr heiß anrichten.

Mit Parmesankäse: Mit Butter abgeschmalzene Nudeln überstreut man knapp vor dem Anrichten mit geriebenem Parmesankäse.

Aus Gerstenmehl. Werden wie Nudeln aus Weizenmehl bereitet, nur darf man den Teig nicht so fest machen. Oder man mischt halb Weizen- und halb Gerstenmehl.

Nürnbergger-Auflauf.

5 Defa Butter, 2 Dotter, 6 Defa Zucker, 6 Defa geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{16}$ Liter sauren Rahm und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 15 Defa Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, etwas Vanillin. Butter, Dotter und Zucker flaumig rühren, hierauf alles Uebrige dazu mischen. In einer mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefegten Form backen. Kann gestürzt warm oder kalt angerichtet werden.

Obstkuchen von Bröselteig.

7 Defa Butter, 1 Ei, 5 Defa Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 15 Defa Weizenmehl. Die Butter schneidet man in kleine Stückchen und verarbeitet sie mittelst Messers, mit $\frac{1}{3}$ des Mehles. Kalt stellen. Das übrige Mehl, Backpulver, Zucker und Ei vermengt man. Nun mischt man mit dem Messer alles zusammen, rollt den Teig aus und schlägt ihn wie Buttermehl 3mal zusammen. Den messerrückendick ausgewalkten Teig, er wird beim Backen doppelt so hoch, belegt man mit halbierten Zwetschen, Kirichen, o. dgl. und schiebt ihn in die heiße Röhre. Sobald er gebacken, oben stark mit Zucker bestreuen.

Obstspeise böhmische.

15 Defa Weizen- oder Gerstenmehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo Obst, halbierte Zwetschen, entkernte Kirichen, fein blattlich geschnittene Äpfel oder Birnen, 3 Defa Butter, geriebenen Lebkuchen. Mehl, Milch, Eier und Zucker, auch wenig Salz, versprudeln. Eine lange Pfanne mit der Butter dick austreichen, den Teig eingießen, mit dem Obst dicht belegen und in heißer Röhre backen. Vor dem Anrichten streut man den Lebkuchen und reichlich Zucker, auch nach Belieben zerlassene heiße Butter darauf. Das Obst muß sehr saftig sein.

Omelette.

3 Dotter, 1 gehäufte Eßlöffel Zucker, 1 gestrichener Eßlöffel Mehl (Weizen- oder Kartoffelmehl), 3 Schnee. Dotter, Zucker und Mehl abrühren, den Schnee leicht dazu mischen. Eine Omelettepfanne ohne Stiel streicht man reichlich mit Butter aus, füllt die Masse ein und stellt sie sofort in die heiße Röhre. Soll in 10 Minuten gebacken sein.

Orientalische Kipfeln.

12 Defa Weizenmehl, 5 Defa Butter, 1 Dotter, $1\frac{1}{2}$ Defa Germ (Hefe), saurer Rahm, Milch, Zucker von jedem 1 Eßlöffel voll, wenig Salz. Man bereitet daraus einen Germteig, rollt den Teig fingerdick aus, radelt davon handgroße Fleckchen, füllt sie mit Frangi pani-Kreme, formt den Teig zu Kipfeln, läßt sie an einem mäßig warmen Ort aufgehen und bäckt sie nicht zu heiß. Mit Zucker bestreuen.

Pofesen.

Siehe auch Zwetschkenposesen. — Scheiben von trockenen abgerindeten Schwarzbrot in Himbeer- oder Ribiselsaft einweichen, doch so, daß sie nicht zerfallen. Abgetropft in Ei und Bröseln drehen und in Fett auf beiden Seiten backen. Gezuckert anrichten.

Polenta.

Von Ma is g r i e ß : $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Maisgrieß, Salz. In das kochende, gesalzene Wasser den Maisgrieß unter Rühren dick einkochen, dann an der Seite des heißen Herdes oder in der Röhre vollkommen ausdünsten lassen. Aus der Masse durch Drücken mit einem Löffel einen Kloß (Knödel) formen und mit heißer Butter überbrennen und mit geriebenen Parmesankäse überstreuen. Mit einem scharfen Messer Schnitten davon abschneiden. Oder man sticht mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel nockenartige Stücke ab und gibt dann Butter und Käse darüber.

Von Ma is m e h l : In $\frac{1}{4}$ Liter gesalzenes Wasser rührt man $\frac{1}{4}$ Liter Maismehl und kocht es dick ein. Man formt aus der Masse ein Knödel (Kloß), bindet es in eine Serviette, hängt es in einem Topf mit kochendem Wasser und kocht die Polenta noch $\frac{1}{2}$ Stunde.

In D u n s t : $\frac{3}{8}$ Liter sauren Rahm, 3 Dotter, $\frac{3}{8}$ Liter Maismehl, 3 Schnee, etwas, Salz, Parmesankäse. Rahm, Dotter und Maismehl gut versprudeln, dann Salz und Schnee dazu mischen. Die Masse in eine bebutterte Form einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen. Gestürzt mit dem geriebenen Parmesankäse bestreuen und heiße Butter darüber geben. Oder man reicht ihn zu einer Soß. Zu Polenta kann man auch Eierspeise geben. Oder man mischt unter die heiße ausgedünstete Polentamasse 3 bis 4 größere, gekochte, geschälte, durch die Presse getriebene Kartoffeln und sticht von der Masse mit einem Gflöffel Nocken ab, die man abschmalzt.

In M i l c h : Man kocht Maisgrieß oder Maismehl in Milch ein, und bestreut es mit Zucker und Zimt. Besonders nahrhaft und für Kinder sehr gesund.

Polenta falsche.

7 Defa Butter, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 4 Defa Zucker, abtreiben, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter Milch und 28 Defa Weizenmehl dazumischen. In einer Serviette eingebunden $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Auf eine Schüssel

stürzen, in schmale Spalten schneiden, mit gleichviel Zucker und fein-geriebenen Mohn bestreuen und mit heißer Butter überbrennen. Statt Weizenmehl kann weißes Polentamehl genommen werden.

Polentafnüdeln.

$\frac{1}{4}$ Liter groben Polentagrieß, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 2 Löffel Zucker, etwas Zitronenschale. Zusammen in eine Kasserolle geben und dick einkochen. Hierauf 3 Defa Butter, 2 Dotter und 2 Schnee dazu mischen und nochmals kochen lassen. Mit einem Löffel Knödeln abstechen und mit brauner Butter übergossen sofort anrichten.

Polenta-Knödelschen. (Originalrezept.)

15 Defa feinen Polentagrieß, 6 Defa Butter, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 2 Eier. Die Butter läßt man in einer Kasserolle zerlaufen, gibt die Milch dazu und bringt sie zum Kochen, schüttet dann den Polentagrieß hinein und kocht alles sehr dick ein. Etwas überkühlt rührt man die Eier dazu und formt kleine Knödel. Diese Menge gibt 24 Stück. In einer Kasserolle (die so weit sein muß, daß die Knödelschen nebeneinander liegen können) läßt man $\frac{3}{4}$ Liter Milch kochen, legt die Polentafnüdelschen ein und siedet sie 5 Minuten, stellt sie darauf in die nicht zu heiße Röhre, bis die Milch eingedunstet ist. Nach Belieben mit geriebenen Lebkuchen und Zucker bestreut und mit heißer Butter überbrannt, anrichten.

Polentamehl-Knödelschen.

4 würfelig geschnittene Kriegssemmeln, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Ei, Salz, 4 Defa Mehl, 10 Defa Polentamehl und 4 Defa Butter. Ei, Salz und Wasser versprudeln und über die, in der Butter überbrösteten Semmelwürfel geben, dann solange abstehen lassen, bis die Semmeln die Flüssigkeit aufgesaugt haben, Polentamehl dazu mischen und wenn der Teig zu locker sein sollte 1—2 Löffel Mehl dazu geben. Knödelschen formen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Polenta Kockerln.

6 Defa Butter, 2 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter kochendes Wasser, Salz, 20 Defa Polentamehl, 8 Defa Weizenmehl. Butter und Eier abtreiben, salzen, das Polentamehl dazu mischen, mit dem Wasser abbrühen, mischen, das übrige Mehl dazu geben und verrühren. Mit einem Eßlöffel vom Teig Kockerln abstechen, in kochendes Wasser einlegen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Abgeseiht übergießt man die Kockerln mit heißer Butter.

Preßburger-Nudeln.

Von $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz und 3 Dotter macht man einen Fridattenteig und bäckt daraus dünne Fridatten, die man nudelig schneidet. In eine feuerfeste Porzellanschüssel gibt man nun lagenweise von den Fridattennudeln und geriebene gezuckerte Nüsse, ungefähr 25—30 Deka, gibt eine Schaummasse von 3 Schnee und 9 Deka Vanillezucker darüber und stellt die Speise solange in die heiße Röhre, bis der Schaum bräunlich ist. Sofort zu Tische geben. Die Fridatten können auch halb von Maismehl und Kartoffelmehl (siehe diese) bereitet werden.

Preßburger-Tascherln.

Man bereitet Strudelteig, rollt ihn aus, schneidet handgroße Flecken, bestreicht die Ränder mit Ei, häuft auf jedes einen Kaffeelöffel voll Fülle, drückt sie zusammen und siedet sie 7 Minuten in Milch. Dann gibt man sie in eine feuerfeste Porzellanschüssel, gießt die mit einem Ei versprudelte Milch darüber und stellt das Ganze einige Minuten in die heiße Röhre. Man füllt die eine Hälfte der Tascherln mit Mohnfülle, die andere Hälfte mit Nussfülle. Auch Milchreis und Mandelfülle passen gut zusammen.

Nussfülle: 3 Deka Zucker, 3 Deka Rosinen, 1 Eßlöffel Rum, 1 Löffel Semmel- oder Brotkröseln, 2 Löffel Milch, Zimt, Zitronenschale, $\frac{1}{16}$ Liter Honig, 8 Deka geriebene Nüsse. Der Honig wird erwärmt und alles dann hinzugemischt. Es soll eine dickliche Fülle sein, die lauwarm auf den Teig gestrichen wird. Sollte sie zu dick sein, mit etwas Milch verdünnen.

Rahmsleckerln.

Von Nudelteig schneidet man Fleckerln, kocht sie und schreckt sie mit kaltem Wasser ab, gut abseihen und mit 6 Deka Butter vermengen. 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 5 Deka Zucker versprudeln, mit den Fleckerln vermischen, in eine bebutterte Kasserolle füllen und $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Rahm-Koch.

3 Dotter, 10 Deka Zucker, $\frac{3}{8}$ Liter Rahm, 5 Deka geriebene Mandeln, 12 Deka Weizenmehl, 3 Schnee. Dotter und Zucker abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, in eine Form füllen und $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Rahm-Nockerln.

1 Ei groß Butter, 3 Eier, Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 3 erweichte gut ausgedrückte Semmeln. Butter und Eier abtreiben, dann alles dazu mischen und fein abtreiben, dann soviel Mehl dazu mischen, daß ein lockerer Teig entsteht. Mit dem Löffel Nockerln in kochendes Wasser einlegen und 10 Minuten kochen lassen. Gut abseihen und mit gerösteten Bröseln überstreuen.

Ratskellerschmarren.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 22 Defa mittelfeinen Grieß oder Maisgrieß, 4 Defa Butter, 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel Zucker, Salz oder nicht, nach Geschmack. Butter, die kalte ungekochte Milch und Grieß gibt man in eine Kasserolle und kocht es dick ein. Eier, Zucker und 4 Eßlöffel Milch (diese sind vom $\frac{1}{2}$ Liter Milch weg zu nehmen) versprudelt man und gibt dies über die etwas abgekühlte Grießmasse. In einer Pfanne läßt man 4 Defa Fett oder Butter zerlaufen, gibt die Masse hinein, läßt sie gut ausdünsten, zerbröckelt sie mit dem Schauferl und richtet den Schmarren mit Zwetschenröster oder dgl. an.

Reisgrieß-Auslauf.

Den Reisgrieß auf ein Haarsieb schütten und mit kaltem Wasser übergießen, dann gut abtropfen lassen. 15 Defa Reisgrieß, 5 Defa Butter, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 3 Dotter, 3 Schnee, 5 Defa Zucker, handvoll Rosinen und ebensoviel Nüsse, 6 Stück Aranzini, alles fein gehackt, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt. Den Reisgrieß in der Milch mit der Butter dick einkochen, dann abkühlen lassen. Nun mischt man alles Uebrige dazu, füllt die Masse in eine Auslauffschüssel und bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

Reisgrießschmarren.

Siehe Ratskellerschmarren. (Den Reisgrieß auswaschen.)

Reis-Pudding.

10 Defa Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Milch dick einkochen. Man läßt ihn dann auskühlen und mischt 5 Defa Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 5 Defa Zitronenzucker und von Rosinen, Weinbeeren, Aranzini, Zitronat und Mandeln, letzteres fein gehackt, je 4 Defa, sowie 1 Löffel Obstsaft dazu. In eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgefehte Form einfüllen und 1 Stunde in Dunst sieden. Gestürzt reicht man Kompott dazu.

Ribisfel-Pita.

4 Defa Butter, 2 Eidotter, 5 Defa Zucker, 15 Defa geriebene Nüsse, 10 Defa Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Bäckchen Backpulver, 3 Eßlöffel Milch. Butter, Dotter und Zucker flaumig abtreiben und das noch Uebrige dazu mischen. Auf ein bebutterttes Backblech die Hälfte des Teiges fingerdick aufstreichen, streicht dicke Ribisfelsalze darauf und bedeckt dies mit dem übrigen Teig, drückt ihn an den Rändern zusammen, damit die Marmelade nicht ausfließen kann und bäckt die Pita in heißer Röhre. Hierauf belegt man den Kuchen oben dicht mit ganzen Ribiseln (Johannesbeeren), bestreut sie reichlich mit Zucker, gibt Schaummasse darauf und stellt ihn solange in die heiße Röhre, bis der Schaum gebräunt ist. Heiß in Stücke schneiden.

Schaummasse: 2 Eiklar sehr festen Schnee mit 6 Defa Staubzucker vermengen.

Kollgerstenauflauf.

10 Defa ausgewaschene Kollgerste (mittelfeine) in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gemischt, dick einkochen. Ausgekühlt 5 Defa Butter, 3 Dotter, 3 Schnee und 2 Eßlöffel Zucker zumischen. $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Rosinenkuchen.

Mürben Germteig läßt man gut aufgehen und teilt ihn in 2 Teile, rollt jeden fingerdick aus, legt einen davon aufs Backblech, bestreut ihn reichlich mit Rosinen, bedeckt ihn mit dem übrigen Teigfleck, läßt den Kuchen nochmals etwas aufgehen, sticht ihn einigemal mit einer Gabel durch, um das Blasenwerden zu verhindern, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn. Mit Zucker und Zimt bestreut anrichten.

Saftfleckerln.

Man bereitet feine Teigfleckerln, am besten nur aus Mehl und 2 Eiern, kocht sie in leicht gesalzenem Wasser ab, überspült sie mit kaltem Wasser, gibt sie in eine dick mit Butter ausgestrichene Pfanne, gießt $\frac{1}{4}$ Liter mit 3 Eidottern und Vanillezucker abgesprudeltes und mit dem festen Eischnee verrührtes Obers darauf, streut 10 Defa gehackte Nüsse oder Haselnüsse darüber, verrührt es etwas, aber ganz leicht, gibt 3 Defa Butter obenauf und dünstet die Speise im Backrohr aus. Die Fleckerln müssen saftig sein und schöne Kammerln haben. Sie kommen gut gezuckert zu Tisch.

Schmarren

wie Kaiser-, Apfel-, Kirichen-, Mehlschmarren etc. wird gewöhnlich bereitet, nur nimmt man Butter oder Butterschmalz statt Schmalz.

Schnittlauch-Zweckerl.

In Salzwasser gekochte Fleckerln (Zweckerln) seiht man ab und vermischt sie mit in Butter angelauener Petersilie, viel Schnittlauch und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und stellt sie noch in die Röhre zum ausdünsten.

Schokoladestrudel.

Auf feinausgezogenen Strudelteig streicht man folgende Fülle, rollt den Teig ein, bäckt die Strudel. Vor dem Anrichten mit Milch oder einer leichten Schokoladekreme übergießen.

Fülle: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 7 Deka geriebene Schokolade dicklich einkochen. Auskühlen lassen und 4 Deka Zucker, 2 Dotter und 2 Schnee einrühren. Sollte sich die Fülle schlecht aufstreichen lassen, kann man sie mit etwas Milch verdünnen.

Schrotbrotflößchen.

8 fingerdicke Scheiben Schrotbrot befeuchtet man mit soviel lauem Wasser, daß sie davon ganz durchfeuchtet sind. 1 kleine feingeschnittene Zwiebel in Fett anlaufen lassen (ein Vegetarianer nimmt nur Butter oder Pflanzenfett) gibt das Brot dazu, rührt es fein ab, tut 3 ganze Eier, Salz, Majoran, 1 Löffel Rahm und soviel Gries dazu, daß man Knödeln mit einem Löffel abstechen kann. In kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen, 15 Minuten kochen lassen. Herausgenommen mit Bröseln bestreuen und heiße Butter darübergeben. Statt Gries ist auch Maïsgries zu verwenden.

Schrotpudding.

7 Deka Butter mit 3 Dotter und 10 Deka Zucker flaumig abtreiben, dazu mischt man $\frac{1}{2}$ Zitronen die Schale, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, einige Rosinen, 28 Deka Weizen-Schrotmehl und 3 Schnee. In eine bebutterte, ausgefete Form füllt man die Hälfte der Mischung, gibt fein geschnittene Äpfel darauf und bedeckt sie mit dem übrigen Teig. 1 Stunde im Wasserbad kochen.

Schwäbische Klöße.

4 würfelig geschnittene Kriegssjimmeln, 5 Defa Butter oder anderes Fett, 2 Eier mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch versprudelt, Salz, Schnittlauch, feingewiegte Zwiebel, Petersilie, alles mischen und $\frac{1}{4}$ Stunde absetzen lassen, dann soviel Mehl dazu mischen, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen, die man $\frac{1}{4}$ Stunde in leicht gesalzenem Wasser kocht.

Schwarz-gelber Pudding.

Wird wie Tag- und Nachtpudding bereitet, nur statt Grieß nimmt man Polentamehl (Maismehl).

Soldaten-Brot.

7 Defa Butter, 7 Defa Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 47 Defa Mehl, $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver. Butter, Zucker und Ei abrühren, die Milch langsam zugießen und das mit dem Backpulver vermengte Mehl zumischen. Am bemehlten Brett noch etwas abarbeiten, fingerdick ausrollen, mit zerlassener Butter (ungefähr 2 Defa) bestreichen, mit Nachfolgendem bestreuen, zu einer Strudel einrollen und am beschmierten Backblech $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Noch warm mit zerlassener Butter etwas bestreichen und mit Zucker stark bestreuen.

Fülle: 6 Defa Staubzucker mit einem gehäuften Teelöffel voll Zimt, 5 Defa ausgesuchten und gewaschenen Rosinen, sowie 3 Defa fein geschnittenen Anzini vermischen.

Spaghetti.

Dies ist eine feine Gattung Hohlnudeln und werden selbe ebenso bereitet.

Spanischer Auflauf.

4 Defa Butter, 3 Dotter, 8 Defa Marillenmarmelade, 4 Defa gestoßene Makronen, 4 Defa Biskuitbröseln, 3 Eiklar (kein Zucker). Butter und Dotter abtreiben. Marmelade und Eiklar mit dem Schneeschlager sehr schaumig schlagen, dann langsam zu der abgetriebenen Butter mischen und alles noch dazu Gehörige darunter mengen. $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen, stürzen.

Späzen.

1 Ei, $\frac{1}{4}$ Liter Milch absprudeln, salzen und beiläufig $\frac{1}{2}$ Liter Mehl einmischen. Es muß ein lockerer Teig sein, den man gut abschlägt. Er wird auf einen glatten Holzteller gegeben und mit einem Messer kleine Rackerln davon abgeschnitten, die man in kochendes, gesalzenes Wasser gibt und 7 Minuten kochen läßt. Abgeseiht mit heißem Fett abschmalzen oder mit in Fett angelautenen Bröseln überstreuen.

Tag und Nacht Pudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 12 Deka Grieß, 6 Deka Butter, 6 Deka Zucker, 3 Dotter, 3 Schnee, 6 Deka Schokolade. Die Butter in einer Kaffe-rolle zerlaufen lassen, die Milch dazu geben und zum Kochen bringen, den Grieß einrühren und dick verkochen. Ausgekühlt mischt man Zucker, Dotter und Schnee dazu und teilt diese Mischung. Die Hälfte gibt man in eine bebutterte, ausgefetzte Puddingsform, unter die zweite Hälfte mischt man die geriebene Schokolade und füllt diese so über die weiße, das sie sich nicht mischen. 1 Stunde in Dunst kochen.

Topfenkräpferln.

25 Deka Topfen, 40 Deka heiße Kartoffeln, beides durch die Presse getrieben, 4 Deka Zucker, 2 Eier, etwas Rosinen, 2 Löffel Milch und ganz wenig Mehl. Alles gut verrührt, formt man aus dem Teig flache Kröpfchen, die man in Fett auf beiden Seiten bräunlich bäckt.

Topfennudeln gebacken.

$\frac{1}{4}$ Kilo Topfen, 3 Eier, 5 Deka Butter, 3 Deka Rosinen, 3 Deka geriebene Mandeln, 5 Deka Zucker und Bröseln, ungefähr 12 Deka, je nach Feuchtigkeit des Topfens, mehr oder weniger. Daraus einen Teig bereiten, der so fest sein muß, daß man Nudeln, wie Kartoffelnudeln, daraus formen kann. Eine Pfanne dick mit Butter austreichen, die Nudeln nebeneinander hinein legen, mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch übergießen und in der heißen Röhre backen. Ange-richt mit Zucker und Zimt bestreuen.

Topfenomeletten.

25 Deka Topfen, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 4 Deka Mehl. Alles zusammen gut verrührt, (den Topfen preßt

man durch die Kartoffelpresse), gibt von dem Teig einen kleinen Schöpflöffel voll auf die gut gefettete Omelettenpfanne, zieht ihn mit einem Messer flach und bäckt die Omeletten auf beiden Seiten. Mit Marmelade bestrichen, umbiegen und mit Zucker bestreuen. Der Topfen muß saftig und weich sein.

Topfenschmarren.

6 Deka Butter, 2 Dotter 2 Schnee, 2 Löffel Vanillezucker, 20 Deka passierten Topfen, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Weizen- oder Maizgrieh, handvoll Rosinen. Butter, Zucker und Dotter gut abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. Dies in eine reichlich mit Fett ausgestrichene lange Pfanne einfüllen, jäh backen und dann in Stücke reißen, wie Kaiserschmarren. Dazu reicht man Zwetschenröster oder Häuptelsalat.

Topfenstrudel mit Obst.

Man bereitet Teig, wie zu Topfenwachteln, rollt ihn dünn aus, gibt in Fett geröstete Bröseln, Aepfelspalten, Rosinen und Zucker darauf, rollt ihn ein und bäckt ihn am bebutterten Backblech. Auch mit Zwetschen oder entkernten Kirichen.

Topfenteig

für Zwetschen-, Marillen-, oder Kirichenknödeln.

2 Deka Butter, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 10 Deka passierten Topfen, 1 Dotter, Salz, 25 Deka Mehl. Am Brett alles zusammen zu einem Teig verarbeiten, dünn auswalken, Fleckchen schneiden, in diese die Früchte einhüllen, Kirichen immer 3 Stück, den Teig gut schließen, Knödeln oder Tascherln formen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Mit gerösteten Bröseln bestreuen.

Topfenwachteln.

5 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Zucker, 25 Deka durch die Presse getriebenen Topfen, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver, 25—30 Deka Mehl. Butter und Dotter abtreiben, dann alles noch dazu Gehörige dazu mischen, hierauf am Brett rasch abarbeiten. Der Teig darf nicht zu fest sein. Man rollt ihn fingerdick aus, schneidet handgroße Fleckchen davon, füllt sie mit Marmelade, rollt sie zusammen, bestreicht sie ringsum mit zerlassener Butter und legt sie nebeneinander in eine bebutterte Pfanne. Sofort in die heiße Röhre schieben und bräunlich backen.

Wachauer Knödel.

4 würfelig geschnittene Kriegssemmeln, siehe diese, 5 Defa Butter, 2 Eier, 2 Deziliter saure Milch oder Rahm, 2 Deziliter Mehl, Salz. Die Butter zerlaufen lassen und über die Semmelwürfel geben. Eier, Salz und saure Milch versprudeln und ebenfalls darüber geben. Nun läßt man es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, mischt hierauf das Mehl ein, formt aus der Masse einen großen Knödel und kocht ihn 30 Minuten in leicht gesalzenen Wasser. Auf eine Schüssel gelegt mit Bröseln bestreuen und mit heißer Butter überbrennen.

Wiener-Kriegs-Gugelhupf.

10 Defa Fett, 2 ganze Eier, 2 Defa Germ, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 8 Defa Zucker, 34 Defa Maismehl, 1 Eßlöffel Rum, 7 Stück fein gehackte Anzini, etwas Salz. Einen Germteig daraus bereiten (siehe neue Art), fein abschlagen, in eine bebutterte mit Milch ausgefehte Gugelhupfform einfüllen und an einem warmen Orte solange aufgehen lassen, bis er doppelt so hoch geworden ist. $\frac{3}{4}$ Stunden backen, stürzen und mit Zucker bestreuen. Zu dieser Speise kann man statt Milch, 2 Defa Trocken-Milch in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser auflösen und dies ohne es kochen zu lassen, verwenden.

Buchteln mit Kartoffelmehl.

8 Defa Butter, 2 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 21 Defa Kartoffel- und 21 Defa Weizen-Mehl. Butter, Eier und Zucker abtreiben, dann die Milch dazu geben. Die beiden Mehlsorten und das Backpulver vermischt man zuerst und gibt es dann dem Abtrieb bei. Den Teig gut abschlagen und hierauf am Brett fingerdick auswalken. Zu Fleckchen schneiden, mit Eingejotteten füllen, zusammengerollt und gut verschließen, daß die Marmelade nicht ausfließen kann, hierauf ringsum mit zerlassener Butter bestreichen, nebeneinander in eine Kasserolle stellen, in die heiße Röhre schieben und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Herausstürzen, auseinander teilen und mit Zucker bestreuen.

Zimtauflauf.

5 Defa Tapioka, $2\frac{1}{2}$ Defa feinsten Grieß, nußgroß Butter, 1 Eßlöffel Zucker, Teelöffel Zimt, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 2 Dotter, 2 Schnee. Butter, Milch, Tapioka und Grieß kocht man zusammen dick ein. Ausgekühlt alles Uebrige dazu mischen, in eine bebutterte Form einfüllen und langsam backen.

Zimt=Gerstel.

Von 1 Ei und dem nötigen Mehl bereitet man geriebenes Gerstel. Kocht es in $\frac{1}{2}$ Liter Milch dick ein, gibt sobald es ausgekühlt, 2 Eidotter und Zucker mit Zimt vermischt dazu und rührt alles gut ab. Auf dem bemehlten Brett treibt man den Teig kleinfingerdick aus, sticht Kröpfchen aus, dreht sie in verklopfte Eier und Bröseln und bäckt sie aus heißem Fett. Man richtet sie mit Zucker und Zimt bestreut an oder legt sie nebeneinander in eine flache Kasserolle, gießt soviel Milch darüber, daß sie bedeckt sind und nun läßt sie in der Röhre aufkochen.

Zwetschkenauflauf.

$\frac{1}{2}$ Kilo entfernte Zwetschken in Stückchen schneiden und in eine bebutterte Pfanne flach auflegen, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel Zucker und 12 Deka Semmelbröseln, versprudeln und über die Zwetschken geben. In der Röhre backen. Ebenso von entfernten Kirschen, Apfelspalten, Birnen, Erdbeeren etz.

Zwetschkenpofesen.

Semmeln vom Vortage reibt man ab und schneidet sie zu fingerdicken Scheiben, weicht sie in Milch ein, doch so, daß sie nicht zerfallen, bestreicht eine Scheibe dick mit Bowidl, deckt eine zweite darüber, dreht sie in verklopfte Eier und Bröseln und bäckt sie in heißem Fett. Mit Zucker bestreut anrichten.

Zwetschkenspeise

4 abgerindete, blattlich geschnittene Kriegssemmel, $\frac{1}{4}$ Kilo Zwetschken, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm, Zitronenzucker. Die Semmelscheiben leicht in Butter überbrösten und mit Milch befeuchten, hierauf schichtenweise mit den halbierten Zwetschken in eine bebutterte Form einlegen. Eier, Rahm und Zucker versprudeln und darüber geben. $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Dazu können auch getrocknete Zwetschken, die man sehr weich kocht, verwendet werden.



Süße kalte Speisen.

Brombeergrüße.

25 Deka Brombeeren, etwas Zitronensaft, Zucker nach Geschmack, $\frac{1}{8}$ Liter Hafergrüße. Die Beeren werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weich gekocht, dann passiert. In das Passierte rührt man die Grüße, gibt Zitronensaft und Zucker dazu und kocht sie dick ein. Eine Form wird mit kaltem Wasser ausgespült, die Grüße eingefüllt und kalt gestellt. Gestürzt reicht man Vanillesoß dazu.

Vanillesoß: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Vanille, Zucker nach Geschmack, 1 Teelöffel Kartoffelmehl und 2 Eidotter kocht man unter Sprudeln dicklich ein.

Emmich-Reis.

12 Deka Reis, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 2 Dotter, Vanillezucker nach Geschmack, $\frac{1}{8}$ Liter zu Schaum geschlagenes Eiweiß, in dickem Zuckersaft gedünstetes Obst, wie Pfirsiche, Birnen, Zwetschken etc. Den gewaschenen Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Milch dick einkochen, kalt stellen. Dann Dotter, Zucker und die noch übrige Milch versprudeln, zum Reis mischen und ihn nochmals kochen, bis er dicklich ist. Nun formt man aus dem Reis einen Berg, drückt ihn oben glatt und eine starke Vertiefung ein. Man verziert ihn mit dem Obst, gießt den dick eingekochten Saft darüber und stellt ihn sehr kalt, am besten auf Eis. Knapp vor dem Anrichten füllt man in die Vertiefung den gesüßten Eischnee.

Flammeri.

Von Früchten: Dazu verwendet man frisches Obst oder Fruchtjäfte, Marmelade und Kompotte. Johannes-, Erd-, Himbeeren, von jedem $\frac{1}{4}$ Liter, werden zerdrückt, mit Zucker vermischt und bis zum heißwerden auf den Herd gestellt. 2 bis 3 Löffel Kartoffelmehl, Mondamin, Maizena oder Maismehl, versprudelt man mit wenig Wasser und rührt es zu den Früchten. Sobald der Flammeri dick geworden ist, füllt man ihn in kleine mit kaltem Wasser ausgespülte Formen und stellt ihn in den Keller, damit er vollständig kalt wird. Gestürzt reicht man eine Kreme dazu.

Von Grieß, Reis, Hirse oder Maismehl. In 1 Liter gesüßter Milch kocht man 20 Defa Reis, Grieß, Hirse oder Maismehl und kocht ihn ganz dick ein. Dann gibt man 2 Dotter und 5 Defa Butter darunter, füllt den Flammeri in kalt ausgespülte Formen und stellt ihn sehr kalt. Dazu Fruchtstift oder Kompott.

Von Heidelbeeren. 1 Liter Beeren mit 3 Eßlöffel Zucker kochen, dann 3 Eßlöffel geriebenes Brot, etwas Zimtpulver, damit aufkochen. Recht kalt stellen. Dazu gesüßter Eischnee oder Vanillecreme. Man kann auch entkernte Kirschchen mitkochen lassen.

Von Nüssen: Man bereitet Grießflammeri und mischt 20 Defa geriebene Nüsse oder Haselnüsse ein.

Von Schokolade: 6 Defa geriebene Schokolade in $\frac{1}{2}$ Liter Milch kochen, 2 Eier, 3 Löffel Mondamin oder Kartoffelmehl mit 6 Eßlöffel Wasser verrühren und zur aufgekochten Schokolade rühren. Etwas aufkochen lassen, sobald sie dick ist, in eine Form füllen und kalt stellen.

Hasercreme.

8 Defa Hasermehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 3 Dotter, 3 Schnee, 7 Defa Zucker, Zitronenschale, Vanille. Mehl und Milch zu einem dicken Brei kochen, auskühlen lassen, alles Uebrige dazu thun, in eine bebutterte Puddingsform einfüllen und $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst sieden. Gestürzt erkalten lassen. Dazu Fruchtsoß reichen. Oder man mischt alles auf einmal zusammen, kocht es auf, gibt die dicke Creme in eine Glasschüssel und stellt sie recht kalt.

Hindenburg-Creme.

10 Defa Schwarzbrot, 5 Defa Schokolade, 8 Defa Nüsse, alles gerieben und mit Obstmost befeuchtet. $\frac{1}{4}$ Liter Obstwein mit 3 Dotter, 1 Löffel Mondamin und 6 Defa Zucker, wie Eierwein am Feuerschlagen, bis er dicklich ist, Etwas abkühlen lassen, dann von 3 Klar den festen Schnee darunter mischen und diese Creme über das Gemischte geben. Kalt stellen. Mit Biskuit oder Waffeln anrichten.

Kastanienspeise.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien, $\frac{1}{2}$ Kilo kleine, feine Apfel, 5 Defa Haselnüsse. Von 3 Eiklar Schnee mit 9 Defa Zucker vermengt. Die Kastanien schälen, weich kochen und passieren, dann mit etwas kalter Milch und Zucker vermischen und bergartig auf eine Glasschüssel

anrichten. Die Äpfel schälen, halbieren und mit Zucker, Zitronensaft und wenig Wasser dünsten. Dabei ist zu beachten, daß sie ganz bleiben. Man legt sie auf die Kastanien, häuft den Eischnee darauf und wird dies mit den gerösteten, grob gestoßenen Haselnüssen, die man mit etwas Zucker nochmals überrösten kann, überstreut. Bis zum Gebrauch recht kalt stellen.

Macronenspeise.

In eine tiefe Glasschüssel legt man weiche Makronen, darauf eingekochte Weichseln oder Kirschen, gießt den Saft darauf und überzieht sie dick mit Vanillekreme.

Preißelbeerspeise.

$\frac{1}{4}$ Kilo Beeren passieren, dazu 12 Deka Zucker und 3 Eiklar und dies in einer tiefen Schüssel mit dem Schneeschlager solange schlagen, bis es eine dicke schaumige Masse ist. In eine Glasschüssel gefüllt kalt stellen. Von den 3 Dotter, 4 Deka Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 1 Löffel Mehl kocht man eine Kreme, tut etwas Vanille dazu und stellt sie ebenfalls kalt. Vor dem Anrichten gibt man sie um den Preißelbeerschaum.

Reiskrauz mit Früchten.

Gezuckerten Milchreis vermengt man mit 2 Dotter und 2 Schnee und füllt ihn in eine kalte ausgespülte Aranzform, stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und füllt ihn mit gedünsteten Früchten. Den Fruchtast separat anrichten.

Ribisel-Flammeri.

2 Dotter, 3 Löffel feinstes Maismehl (Maizena) mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch versprudeln, 2 Löffel Zucker und handvoll geriebene Mandeln dazu geben und dick einkochen, dann 2 Schnee darunter rühren und kalt stellen. Die Hälfte füllt man in eine Glasschüssel, gibt mit Zucker eingekochte Johannesbeeren darauf und häuft den Rest des Flammeri darauf. Obenauf streut man stiftlich geschnittene Mandeln.

Rote Grütze.

Himbeeren und Ribiseln von jedem $\frac{1}{2}$ Kilo mit 1 Liter Wasser kochen, dann passieren. Dann 20 Deka Zucker und 2 Löffel Kartoffelmehl mit kaltem Wasser abgerührt dazu mischen und unter Rühren dick einkochen. Aufs Eis stellen. Bei Gebrauch mit vanillierten, gesüßten Schlagobers anrichten. Schlagobers siehe Butterbereitung von gekochter Milch.

Schwarzbrot-Speise.

$\frac{1}{4}$ Kilo geriebenes Schwarzbrot mit 10 Deka Zucker, Zitronenschalen und Zimt vermischen. In eine flache Glasschüssel gibt man eine Lage Brot, besprengt sie mit Apfelmost, gibt eingelegte Früchte darauf, hierauf Brot und sofort, bis alles aufgebraucht ist. Oben auf Früchte. Dazu sind auch eingezuckerte Orangenspalten sehr gut zu verwenden.



Neues Backwerk, Torten u. Kuchen.

Originalrezepte.

Backwerk.

Boroovic-Schnitten.

12 Defa Butter, 6 Defa Vanillezucker, 1 gekochter und 1 frischer Eidotter, 6 Defa geriebene Nüsse, 5 Defa Weizen- und 10 Defa Kartoffelmehl. Alles zusammen am Brett zu einem Teig verarbeiten, kleinfingerdick ausrollen, auf ein Backblech geben und hellgelb backen. 2 Eklar und 1 Eßlöffel dicke Marillenmarmelade schlägt man mit dem Schneeschlager dick und schaumig und mischt 10 Defa geriebene Nüsse, 10 Defa Zucker, 4 Defa fein blattlich geschnittenes Zitronat und 10 Defa Kartoffelmehl ein. Ist der erste Teig überbacken, so bestreicht man ihn dick mit Marillenmarmelade und streicht darüber die zweite Mischung und bäckt sie bei mäßiger Hitze fertig. Noch heiß zu Schnitten schneiden. Einen Tag vor Gebrauch zu backen.

Bozener-Schnitten.

10 Defa Zucker mit 2 Dottern und 2 ganzen Eiern schaumig schlagen, dazu mischt man 6 Defa Rosinen, 6 Defa Weinbeeren, $\frac{1}{2}$ Teelöffel grob gestobenen Anis, 6 Defa geriebene Mandeln, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 5 Defa Mehl. Einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgefachten Biskuitmodel füllt man mit der Masse $\frac{3}{4}$ voll, da sie ziemlich in die Höhe steigt und bäckt den Kuchen mäßig heiß. Ausgekühlt in fingerdicke Streifen schneiden.

Dankl-Krapfen.

10 Defa Butter, 2 Dotter, 5 Defa abgezogene, geriebene Mandeln, 8 Defa Zucker, 8 Defa nicht zu dicke Marillenmarmelade, 24 Defa Weizenmehl. Am Brett zu einem Teig kneten, federkielendick ausrollen, Kräpfschen ausstechen und hellgelb backen. Erkalten immer 2 mit nachfolgender Fülle verbinden und mit Marillenglasur überziehen.

Fülle: 6 Defa geschälte, geriebene Mandeln, 6 Defa Zucker, 1 Teelöffel Marillenmarmelade, 5 Teelöffel Wasser. Gut rühren.

Marillenglasur: 2 Teelöffel Wasser, 1 Teelöffel Marillenmarmelade, 10 Defa Zucker. 10 Minuten rühren. Die damit glasierten Krapsen an der Luft trocknen lassen. Tags vor Gebrauch zuzubereiten.

Dont-Schnitten.

10 Defa Butter, 10 Defa Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee, 4 Defa Maismehl, 4 Defa Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver, 6 Defa geröstete, geriebene Haselnüsse. Butter, Zucker und Dotter abtreiben, alles noch Uebrige dazu mischen. Auf ein bebutterttes Backblech streicht man die Masse 2 fingerhoch auf und bäckt sie mäßig heiß. Sofort zu Schnitten schneiden. Zuckern.

Hindenburg-Schnitten.

14 Defa Butter, 2 Dotter, 9 Defa Zucker, 6 Defa geriebene Mandeln, 2 Defa Kakao, 10 Defa Maismehl, 5 Defa Weizenmehl, etwas Backpulver. Butter, Dotter und Zucker gut abtreiben, dann alles der Reihe nach einmischen. Fingerhoch auf das Backblech streichen und halb fertig backen. Unterdessen schlägt man 2 Eiklar zu sehr festen Schnee, mischt 6 Defa Zucker darunter und schlägt noch ein bißchen, streicht diesen Schaum auf den Kuchen, streut 1 Defa geriebene Schokolade mit 1 Defa geriebenen Mandeln vermischt darüber und bäckt den Kuchen, bis der Schaum bräunlich ist. Heiß zu Schnitten schneiden.

Ingwerbrot.

33 Defa Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 8 Defa Zucker, 5 Defa feingeschnittene Aranzini, 5 Defa Butter, 2 Defa Honig, 1 Dotter, 4 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Defa Ingwer, Messerspitze Muskatnuß, beides gerieben, Messerspitze Zimtpulver, 1 gestoßene Gewürznelke. Honig und Butter gibt man in eine Kasserolle und läßt das zusammen an einer mäßig heißen Stelle des Herdes zerfließen, gibt dann das Gewürz und das Mehl dazu und verrührt es. Hierauf alles Uebrige dazu geben, am Brett zu einem Teig kneten, $\frac{1}{2}$ fingerdic ausrollen, Halbmonde ausstechen und in der heißen Röhre sehr hellgelb backen. In Blechdojen verwahrt, hält sich das Brot lange frisch.

Ingwerkräpfchen.

3 Eßlöffel Milch, 3 Defa Butter, $3\frac{1}{2}$ Defa Zucker, 9 Defa Mehl, 1 Teelöffel geriebenen Ingwer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver. Butter und Zucker abtreiben, dann Milch u. s. f. einrühren, mit 2 Löffeln Häufchen auf das bebutterte Backblech setzen und hellgelb backen.

Kaisersemmeln.

9 Defa Butter, 2 hart gekochte, fein zerdrückte Eidotter, 5 Defa Zucker, 1 Messerspitze Zimt, gut abtreiben, 12 Defa Mehl beimischen. Kleine Knödeln formen, wie Semmeln kreuzweise einschneiden, etwas auseinander biegen und nicht zu langsam backen.

Kakaobufferln.

3 Defa Butter, $3\frac{1}{2}$ Defa Zucker, 1 Dotter, 2 Defa geriebene Schokolade, 1 Kaffeelöffel Kakao, 3 Defa geriebene Nüsse, 1 Kaffeelöffel Milch, 7 Defa Mehl. Am Brett abkneten, kleine Kugeln daraus formen, breit drücken und mäßig heiß backen. Als Aufputz dreieckig ausgeschnittener Quittenkäse.

Kartoffelbiskuit.

3 Eier mit 12 Defa Vanillezucker schaumig schlagen, 4 Defa Kartoffelmehl, 4 Defa Weizenmehl, die beiden Mehlsorten vorher gut vermischt, dem Geschlagenen beimengen. In bebutterter, ausgefetzter Biskuitform $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Kartoffelbiskuitschnitten.

1 Ei, 1 Dotter mit 5 Defa Zucker schaumig rühren, etwas grob gestoßenen Anis und 8 Defa Kartoffelmehl einrühren. Den Teig halbkleinfingerdick auf das bebutterte Backblech streichen, mit Rosinen und Mandeln bestreuen, bräunlich backen und sogleich in zierliche Schnitten schneiden.

Kartoffelmehlkuchen.

2 große Eier, 12 Defa Zucker zusammen schaumig schlagen, 8 Defa geriebene Mandeln, 3 Defa Anzini und 3 Defa Bedrini, beides fein geschnitten, von $\frac{1}{2}$ Zitrone und 1 Orange, die feingehackte Schale, Muskatnuß, Ingwer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Orangensaft, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Löffel Rum, 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver, 15 Defa Weizenmehl und 12 Defa Kartoffelmehl. Alles zusammen mengen, daumendick auf ein bebuttertes Backblech streichen und sofort in die heiße Röhre schieben. Noch heiß in vier-eckige Stücke schneiden.

Maismehlbackwerk.

5 Defa Butter, 5 Defa Maismehl, 4 Defa Zucker, 1 Eidotter, 2 Defa geröstete Mandeln, 4 Defa Weizenmehl. Am Brett zu einem Teig kneten, kleine Formen ausstechen und hellgelb backen. 2 und 2 mit Marmelade verbinden oder nur mit Zucker bestreuen.

Maismehl-Biskuit.

3 Eier mit 12 Defa Vanillezucker schaumig schlagen, Teelöffel Backpulver und 8 Defa Maismehl einrühren. In bebutterte, ausgefehte Bischofsbrotform einfüllen und mäßig heiß backen. Stürzen. Dann durchgeschnitten mit Schokoladefreme oder Nuzkreme gefüllt werden, oder man reicht eine Fruchtsoß dazu.

Pflanzler-Baltin-Schnitten.

7 Defa Butter, 2 Dotter, 7 Defa Zucker, 5 Defa geriebene Schokolade, 3 Defa geriebene Mandeln, 5 Defa Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. Die Masse fingerdick auf ein bebuttertes Backblech streichen und mäßig heiß backen. Sofort in Schnitten schneiden und auf ein Drahtgitter zum Auskühlen legen, dann 2 und 2 mit Maiskreme füllen und mit Zucker bestreuen.

Maiskreme: 2 Eßlöffel Milch, 2 Kaffeelöffel Maismehl, 2 Tafeln geriebene Schokolade und 8 Würfeln Zucker am Feuer unter Rühren dick einkochen, dann 3 Defa Butter einmischen und recht kalt stellen.

Sultansbrot.

7 Defa Rosinen, 7 Defa Korinthen, 4 Defa geriebene Mandeln, 7 Defa Feigen und 5 Defa Zedrini, beides fein geschnitten, 7 Defa Zucker, 12 Defa Mehl, 2 Eier, Eier und Zucker schaumig schlagen, dann alles, zuletzt das Mehl dazu rühren. Aus der Masse eine Rolle formen, diese etwas breit drücken, mit Ei bestreichen und auf einem mit Wachs bestrichenen Backblech bei guter Hitze backen. Kalt zu dünnen Schnitten schneiden.

Zerlei Tuch.

a. 7 Defa Butter, 10 Defa Mehl, 4 Defa geriebene Schokolade, $3\frac{1}{2}$ Defa Zucker, 1 Dotter. Am Brett einen Teig daraus kneten, federfeld dick auswalken, Quadrate von 5 Zentimeter Seitenlänge ausstechen und mäßig heiß backen.

b. 8 Defa Butter, 13 Defa Mehl, 4 Defa Zucker, 4 Defa geschälte, geriebene Mandeln. Weiters wie a. den Teig zu ebensolchen Quadraten ausstechen und hellbacken.

Die schwarzen Quadrate bestreicht man mit Himbeermarmelade und klebt ein weißes darauf, daß Achtede entstehen, man glasiert sie mit Himbeereis (1 Löffel frischen Himbeerjaft und soviel Staubzucker verrühren, daß eine dickliche Glasur entsteht.) Auf das noch feuchte Eis drückt man einen kleinen Stern aus Marzipan. Dieser besteht aus 5 Defa Zucker, 5 Defa geschälten, geriebenen Mandeln und etwas Orangensaft. Statt Himbeerjaft kann man auch von Erdbeeren oder Ribiseln den Saft nehmen, nur hat man dann dieselbe Marmelade zu verwenden.

Marzipanbereitung: Mandeln, Zucker und Orangensaft gibt man in ein Einsiedebecken, stellt es aufs Feuer und rührt solange mit dem Kochlöffel, bis es einen Klumpen bildet und sich vom Löffel löst. Auf einem mit Zucker bestreuten Brett federkieldick ausrollen und kleine Sterne ausstechen. An der Luft trocknen lassen.

Torten.

Falkenhauttorte.

3 Eiklar zu festen Schnee schlagen, 2 Dotter, 8 Defa Zucker, 8 Defa geriebene Nüsse, 8 Defa feine Bröseln und 1 Teelöffel Backpulver einrühren. In einer kleinen ausgefetzten Tortenform backen. Kalt durchschneiden und mit Kreme füllen.

Kreme: 1 hart gekochten Dotter fein zerdriicken und mit 4 Defa Zucker, 4 Defa geriebenen Nüssen, 4 Defa Butter und 3 Defa geriebene Schokolade verrühren. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

Feigentorte.

$\frac{1}{4}$ Kilo getrocknete Feigen dünsten und den Saft ganz einkochen lassen. Hierauf die Feigen fein wiegen und mit 1 Löffel Wein verrühren. 3 ganze Eier mit 3 Defa Zucker schaumig schlagen, dann das Feigenmus, 2 Defa geriebene Mandeln oder Haselnüsse, etwas Zitronenschale und 4 Defa Bröseln einmischen. Die Masse in der bebutterten ausgefetzten Tortenform langsam backen. Mit Zucker bestreuen.

Franz-Josefs-Torte.

14 Defa geriebene Haselnüsse, 14 Defa Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, Saft und feingehackte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 4 Dotter, 4 Schnee. Wasser, Zitronenschale und Zucker kocht man, bis sich der Zucker spinnt. In diesen heißen Sirup rührt man die Haselnüsse schnell ein, läßt ihn abkühlen, mischt Saft, Dotter und Schnee dazu, verrührt es und bäckt die Masse in 2 Tortenformen. Mit Erdbeermarmelade verbunden überzieht man die Torte mit Zitronglasur und verziert sie mit Dulzakerdbeeren. Statt Haselnüsse können auch Mandeln verwendet werden.

Hindenburgtorte.

14 Defa Mehl, 10 Defa Butter, 9 Defa Zucker, 9 Defa geriebene Haselnüsse, daraus einen Teig kneten und in 4 Teile teilen. Jeden Teil in Tortenblattgröße ausrollen und separat in der Form backen. Die 4 Blätter werden mit folgender Fülle verbunden und mit Schokoladeüberguß versehen.

Fülle: 7 Defa geriebene Haselnüsse mit $\frac{1}{8}$ Liter gezucker-
ten festgeschlagenen Obersschaum vermenget. Schlagobers siehe Be-
reitung von Butter aus abgekochter Milch.

Ueberguß: 3 Tafeln Schokolade mit $\frac{1}{16}$ Liter Wasser und
2 Defa Zucker kochen. Sobald 1 Tropfen davon auf einen Teller
gegeben, nicht mehr rinnt, ist der Ueberguß gebrauchsfähig.

Hökendorf-Torte.

5 ganze Eier mit 12 Defa Zucker schaumig schlaaen, 10 Defa geriebene Mandeln, 1 Likörgläschen Kognak, $\frac{1}{2}$ Zitrone feingehackte Schale, 10 Defa Rosinen und 4 Defa Zitronat, beides mit dem Wiegennmesser fein geschnitten, 7 Defa Mehl. Alles zusammen mischen und in einer großen bebutterten ausgefetzten Tortenform bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Kalt durchschneiden mit $\frac{1}{8}$ Liter zu Schaum geschlagenen Obers (über Bereitung siehe vorher) versüßt und mit 1 Gläschen Kognak vermischt, füllen. Die Torte glasiert man mit weißem Eis, steckt in die Mitte drei Fahnen, Oesterreich-Ungarn und Deutschland, legt einen Kranz aus grün gefärbten Marzipanblättern oder Angelika zu Blättchen geschnitten herum und um diesen, flache runde Kränfchen, ebenfalls aus Marzipanteig, halb gelb (mit Dottern gefärbt), halb schwarz (mit Schokolade gefärbt). Die Farbe der Fahnen ist folgende schwarz-gelb, rotweiß-grün, schwarz-weiß-rot.

Karltorte.

5 Defa Fett, 3 Dotter, 14 Defa Zucker gut abtreiben, 5 Defa geriebene Nüsse, 3 Schnee, 18 Defa Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 1 Löffel Rum dazu mischen. In eine ausgefehte Tortenform einfüllen, $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Kalt durchschneiden, mit Marmelade füllen, auch oben damit bestreichen, mit geriebenen Nüssen überstreuen und zuckern.

Linzertorte.

20 Defa Mehl, 14 Defa Butter, 10 Defa Zucker, 3 hartgekochte, passierte Eidotter, Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone. Den Teig am Brett rasch abarbeiten, die Hälfte des Teiges auswalken und in die Tortenform geben, von dem übrigen Teig Stangerln machen und darauf geben. Mit Ei bestreichen, hellgelb backen. Die Zwischenräume mit Marmelade füllen.

Mackensen-Torte.

10 Defa Butter, 3 Dotter, 12 Defa Vanillezucker zusammen flaumig abtreiben, 3 Schnee, 1 Tafel geriebene Schokolade, 6 Defa geröstete, geriebene Haselnüsse, 7 Defa gelbes Maismehl einmischen. In bebutterter großer Tortenform backen. Die ausgefühlte Torte mit Marmelade füllen. Oben mit Zucker bestreuen.

Obsttorte.

3 Eier schwer Zucker mit 3 Eier schaumig schlagen, dazu mischt man 1 Ei schwer zerlassene, kühle Butter und 2 Ei schwer Mehl. Unter diesen Teig mischt man würfelig geschnittene Äpfel, oder entfernte Kirschen, Weichjeln oder dgl. Den Teig in eine bebutterte mit Mehl ausgefehte Tortenform einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Hält sich tagelang frisch.

Quittentorte.

$\frac{1}{2}$ Kilo Quitten samt Schale in Stücke schneiden und kochen, bis sie weich sind. Aus dem Wasser genommen (dies ist nicht zu verwenden) passieren und abwägen. Mit gleichschwer Zucker dick einkochen, hierauf rührt man Bedrini, Aranzini, Nüsse, Haselnüsse und Rosinen, alles feingehackt, von jedem 5 Defa dazu, streicht die Masse daumendick auf eine große runde Oblate und läßt die Torte an der Luft einige Tage trocknen.

Wilhelms Torte.

10 Defa Butter, 10 Defa Zucker, 4 Dotter, 4 Schnee, 6 Defa geröstete, geriebene Haselnüsse, 6 Defa Mehl, Messerspitze Backpulver. Butter, Dotter und Zucker flaumig abtreiben, alles Uebrige dazu mischen. In einer bebutterten, ausgefetzten Tortenform backen. Ausgeföhlt durchschneiden, mit nachfolgender Kreme füllen. Die Torte mit weißem Eis glasieren und mit Pralinees sternförmig auspuzen.

K r e m e : 2 ganze Eier mit 6 Defa Zucker, 2 Kaffeelöffel Milch und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl am Feuer unter Rühren dick einkochen, etwas abkühlen lassen und 5 Defa geröstete, geriebene Haselnüsse und 5 Defa Butter einrühren. Die fertige Torte bis zum Gebrauch kalt stellen.

Zitronentorte.

14 Defa Zucker, 4 ganze Eier schlagen, dann $\frac{1}{2}$ Zitrone fein gewiegte Schale, 8 Defa Mehl und Messerspitze Backpulver zumischen. In bebutterter großer Tortenform mäßig heiß backen. Die ausgeföhlte Torte durchschneiden, etwas aushöhlen und füllen. Die entfernte Schmolle im Ofen übertrocknen. Die zusammengesetzte Torte mit Kreme oben leicht bestreichen und die Bröseln darüber streuen und zuckern.

K r e m e z u m f ü l l e n : 2 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel Mehl, 7 Defa Zucker. Alles am Feuer unter Rühren dick einkochen, dann etwas abkühlen lassen und von 1 Zitrone den Saft und von $\frac{1}{2}$ Zitrone die feingehackte Schale einrühren. Kalt stellen.



Getränke.

Apfel-Tea.

Gewaschene Äpfel samt der Schale in feine Spalten schneiden und im Dörröfen trocknen. Bei Gebrauch kocht man 1 handvoll in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser durch 10 Minuten, seigt ab, versüßt mit Zucker und gibt nach Belieben etwas Zitronensaft dazu. Kalt oder warm verwenden.

Hafertrank.

In 2 Liter kochendes Wasser gibt man 15 Deka gewaschenen, verlesenen Hafer und kocht ihn bis auf die Hälfte ein, seigt ihn, mischt ihn mit Zitronensaft und Zucker oder Honig nach Geschmack und stellt ihn kalt.

Kaffee.

5 Deka Kathreiners Malzkaffee, nicht zu fein mahlen, davon die Hälfte in 1 Liter kochendes Wasser geben und 2 Minuten kochen lassen, dann mit diesem Kaffee die andere Hälfte Kaffee, die man in die Maschine getan, damit übergießen.

Schokolade, Kakao

ist auf die gewöhnliche Art zu bereiten.

Tea.

Aus Erdbeeren- und Brombeer-Blättern hergestellter Tea gilt als sehr gesund. Die jungen zarten Blättchen werden im Frühjahr gesammelt, im Schatten getrocknet und bei Bedarf in der Teekanne mit kochendem Wasser übergossen, eine Weile stehen gelassen. Abgeseigt reicht man Zucker, Zitronensaft und Milch dazu.

Tisane (Gerstenwasser).

50 Deka Gerste mit $2\frac{1}{4}$ Liter Wasser solange kochen, bis die Gerstenkörner pläzen, vom Feuer genommen, zugedeckt 10 Minuten stehen lassen, dann durch ein Haarsieb seihen. Die gewonnene Flüssigkeit abermals $\frac{1}{4}$ Stunde stehen lassen, dann das klare Getränk mit Zucker versüßen und nach Geschmack Zitronensaft oder Himbeer- saft zugeben. Warm oder kalt zu trinken.

Speisezettel.

- Montag:** Gemischte Suppe, Blaukohl mit Kastanien, Apfelstrudel, Kompott.
- Dienstag:** Kartoffelsuppe, Finocchi mit Butter, Wiener Schnitzel mit Salat, Flammeri.
- Mittwoch:** Erbsensuppe, gefüllte Kohlrabi, Heidenwachteln, Kompott.
- Donnerstag:** Hohlnudelsuppe Karfiol in der Haube, Krautwürsteln, Topfenschmarren.
- Freitag:** Feigensuppe, Champignonspudding, Nudeln mit Bröseln und Zwetschenröster.
- Samstag:** Selleriesuppe, Linsenbraten mit Soß, Linzerknödeln.
- Sonntag:** Kohlsuppe, Gemüseschnitzeln mit Rotkraut, gefüllte Champignons, Kaiseromelette, Bozenerkuchen.

Speisefolge für ein Gesellschaftsessen.

- Prager-Suppe
Spinat mit Bratkartoffeln
Gefülltes Kraut mit Soß
Hase vegetarischer
Schwarzwurzeln
Hascheebraten mit Delsoß
Karfiol
Tag und Nachtpudding mit Marillenüberguß
Hindenburgtorte.
Gemischtes Kompott.



II. Teil.

Fettlose sowie fett- und eisparende Kochvorschriften.

Unter fettlosen Speisen versteht man alle jene, welche vollkommen ohne Fett gekocht wurden.

Fettsparende sind alle, wo nur wenig Fett verwendet wird und zwar sind die Kochvorschriften für 5 Personen berechnet und in jeder Speise nur 5—6 Defa Fett angegeben, so daß für je 1 Person 1 Defa Fett verbraucht wird.

Fettlose Gemüse.

Das Gemüse wird mit Wasser gekocht oder gedünstet. Ist es vollkommen weich, so staubt man es mit Mehl, am besten man rührt das dazu nötige Mehl mit wenig kaltem Wasser in einem kleinen Topf fein ab, gießt dann warmes Wasser zu und gibt dieses Teigerl zu dem Gemüse, salzt und würzt wie gewöhnlich (nicht mehr würzen) und kocht das Gemüse noch sehr gut auf, mindestens $\frac{1}{4}$ Stunde. 1 Löffel saure oder auch süße Milch zugegeben, verbessert das Gemüse sehr.

Will man eine sehr dunkle Einbrenn zum Gemüse z. B. zu eingebrannten Kartoffeln, Linsen, Rüben u. dgl. so röstet man das Mehl ohne Fettzusatz im Rohr bis es die gewünschte braune Farbe hat und vergießt es unter Rühren mit heißem Wasser. Sollten sich doch einmal Bröckchen bilden, streicht man sie durch ein Sieb.

Fettsparende Gemüse.

Um Fett bei der Zubereitung von Gemüsen zu sparen, kocht man sie auf folgende Art:

2 Defa Fett läßt man heiß werden und gibt soviel Mehl dazu als es aufnimmt und läßt dies die gewünschte Farbe, wie zu Einbrenn gebräuchlich, bekommen, dann rührt man es mit Wasser oder dem Gemüse ab, gibt dann noch soviel Mehl in einen kleinen

Topf, als man gewöhnlich für nötig erachtet, mancher liebt das Gemüse mehr eingebrannt, mancher weniger, rührt es mit kaltem Wasser zu einem sehr dünnen Teig, gibt es unter Rühren zum Gemüse und läßt nun alles zusammen noch gut verkochen. Diese Art der Zubereitung ist für Suppen und Soßen anzuempfehlen. Wer nicht sehr fett eingebranntes Gemüse gewöhnt ist, wird sicher kaum einen Unterschied verspüren. Oder man staubt das Gemüse und gibt knapp vor dem Anrichten ein kleines Stückchen Fett dazu.

Allen Hausfrauen würde ich empfehlen bei Tische gar nicht über Fettmangel zu sprechen. Nicht aufmerksam gemacht, wird niemand die neue Art der Zubereitung bemerken.

Suppengrünes wird nicht geröstet, nur 1 kleines Stückchen Zwiebel und die blattlig geschnittene Leber. Man gibt beides in eine kleine Pfanne und läßt sie an einer heißen Stelle des Herdes langsam braun rösten, wobei man sie nur einmal umwendet, dann gießt man Suppe auf und gibt sie zur Suppe in den Topf, um sie gut auskochen zu lassen.

Butterbereitung von gefochter Milch.

Unabgeschöpfte Milch, sogenannte Vollmilch wird in einem weitem Kochgeschirr abgefocht und in diesem unzugedeckt kalt gestellt. Am anderen Tag nimmt man die Haut, die sich gebildet hatte ab und gibt sie in eine $\frac{1}{4}$ Liter fassende Schale. Gut zugedeckt kalt stellen. Auf diese Art wird durch 7—8 Tage die Milchhaut gesammelt. Braucht man täglich 1— $1\frac{1}{4}$ Liter Milch, so hat man in 7 Tagen $\frac{1}{4}$ l dickes Obers, da die Milchhaut eben nur Obers ist. Nun gibt man dieses Obers in einen tiefen Porzellantopf und schlägt mit dem Schneeschlager langsam und gleichmäßig. Nach 10 Minuten hat man das beste und dickste Schlagobers; schlägt man dies noch 10—15 Minuten weiter, so wird Butter daraus. Mit möglichst kalten Händen formt man aus den Butterstückchen einen Striezel, drückt ihn aus, wäscht ihn in kaltem Wasser gut durch und stellt ihn kalt. Auf diese Art kann man sich leicht 10—12 Deka sehr gute Butter wöchentlich selbst herstellen. Die Milch, Buttermilch, die übrig bleibt, gibt man in eine Schale und läßt sie in der Küche 1—2 Tage stehen, wodurch $\frac{1}{8}$ Liter guter dicker saurer Rahm daraus wird, diesen verwendet man zu Mehlspeisen, Kräuterkäse u. dgl.

Sollte die gesammelte Haut leicht säuerlich schmecken, so gibt sie wohl kein gutes Schlagobers mehr, aber da Butter aus Süß- und Sauer-Rahm hergestellt wird, ist sie deshalb nicht weniger wohl-schmeckend.

Ausstreichen von Backformen.

Bringt man die Mehlspeise in der Schüssel in der sie gebacken wurde zu Tische, so ist es nicht unbedingt nötig, die Form mit Fett auszustreichen, ein Bestauben des Bodens der Schüssel mit Mehl genügt.

Backbleche, wo kleines Backwerk aufgelegt wird, bestreicht man mit Wachs. Löst sich das Gebackene schlecht herunter, so erwärmt man das Blech nochmals und hebt das Backwerk mit einem runden Messer schnell ab.



Brotaufstrich.

Apfelmarmelade.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in je 8 Teile schneiden, dann wägen. Auf 2 Kilogramm Äpfelspalten 70 Deka Zucker, Saft und feingewiegte Schale 1 Zitrone. Alles zusammen wird ohne Wasser unter öfterem Rühren sehr dick eingekocht und wenn es ausgekühlt ist, damit weiter verfahren, wie es bei der Kürbismarmelade angegeben ist.

Zwetschenmarmelade.

Die entfernten, gewaschenen Zwetschen mit einem Stückchen Zimt und einigen Gewürznelken weichkochen, dann durchdrücken. Auf 1 Kilo von der Masse 75 Deka Zucker. Zusammen einkochen, bis die Marmelade sulzig wird. In Steinguttöpfen verbunden aufbewahren.

Kürbismarmelade.

$2\frac{1}{4}$ Kilo geschälter, geschnittener und entfernter Speisefürbis, 6 Deka ganzer Ingwer, $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, von 2 Zitronen den Saft. Den Kürbis mit dem Zucker (ohne Wasser) unter fleißigem Umrühren 1 halbe Stunde langsam kochen lassen. Dann den Zitronensaft und den ganzen Ingwer dazugeben und zu einem dicken Brei einkochen. In breite Gläser oder in Steinguttöpfe füllen und vollkommen erkalten lassen. Mit Kumpapier bedecken, einige Tropfen Salizylsäure-Lösung daraufträufeln und den Topf mit Pergamentpapier verbinden.

Diese Marmeladen kommen nicht teuer und sind, auf Brot gestrichen, nicht nur ein bei Kinder beliebtes, sondern auch sehr gesundheitszutragliches Essen.

Seringe.

2 Seringe gut auswässern, Haut abziehen und entgräten, dann mit feingewiegter Zwiebel, 2 kleinen geriebenen Äpfeln und etwas Pfeffer vermischen. Zu heißen Kartoffeln reichen oder auf Brot streichen.

Kräuterkäse.

10 Defa Primsenkäse, viel gewiegte grüne Peterjilie und Schnittlauch, $\frac{1}{8}$ Liter dicke saure Milch, etwas Salz und nach Belieben 2 Defa Butter. Gut mischen, auf Brotscheiben streichen.

Leberkäse.

25 Defa Schweins- oder Kalbsleber und 15 Defa fettes Schweinesfleisch faschieren, dazu gibt man 1 Schnitte erweichtes Brot, treibt alles durch die Fleischmaschine, gibt Salz, Pfeffer, etwas Paprika und 2 Eßlöffel kaltes Wasser dazu und knetet dies wie einen Teig ab. Man füllt die Mischung in einen länglichen Model und bäckt den Leberkäse in mäßig heißer Röhre. Damit er keine Rinde (Kruste) bekommt, bedeckt man ihn mit Papier. Gestürzt erkalten lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und auf Brotschnitten auflegen.

Senfschnitten statt Butterbrot.

1 Eßlöffel Senf vermischt man mit 1 Löffel Rahm oder dicker saurer Milch und 2 hartgekochten geriebenen Eiern und streicht diese Mischung auf Brotschnitten.



Suppen.

Siehe auch 1. Teil.

Suppenwürze.

Zwei Handvoll getrocknetes Suppengemüse, das sind gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Petersiliengrün und Sellerie, kocht man durch $1\frac{1}{2}$ Stunden, wobei man immer nur wenig Wasser zugibt, so daß zum Schluß nur etwas mehr als $\frac{1}{8}$ Liter Gemüswasser vorhanden ist; nun seihet man diese Flüssigkeit ab, gibt 3 Suppenwürfel und 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz und etwas Zuckerfarbe dazu und kocht das ganze nochmals gut auf. Die Würze muß sehr gesalzen schmecken. In Fläschchen, zum Beispiel in Maggiaschen, aufbewahren. Einige Tropfen davon genügen, zum Verbessern von mit Wasser bereiteten Suppen.

Gurkensuppe.

1 große Gurke schälen, Kerne entfernen und zu Würfeln schneiden, dazu Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Zwiebel und Wasser, daß es darüber steht. Weich dünsten mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl stauben und gut verkochen lassen. Vor dem Anrichten durch ein Sieb drücken und gebähte Brotwürfel dazu reichen.

Sirisebreinsuppe.

Wurzelwerk fein schneiden und mit Wasser und etwas Salz auskochen. Durch ein Suppensieb seihen und in diese Wurzelbrühe 4 Eßlöffel gewaschenen Brein einkochen und kochen lassen bis er weich ist. Auf Suppendicke verdünnen und nach Geschmack feingeschnittenen Schnittlauch dazu geben.

Krautsuppe.

$\frac{1}{4}$ Kilo geschnittenes Kraut mit feingeschnittener Zwiebel, Kümmel, Paprika und Salz weich kochen. 1 Kaffeelöffel Trockenmildch mit $\frac{1}{8}$ Liter kaltem Wasser abrühren und mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl versprudeln, dazu 1 Löffel Paradiesmark. Dies wird in das Kraut eingemischt und das Ganze auf Suppendicke verdünnt, gut verkochen gelassen. Nach Belieben kann man auch von weich gekochten Kartoffeln einige Scheiben dazu tun.

Leberjuppe.

10 Defa fajchierte Leber kocht man mit Grünzeug, Salz und Wasser, staubt mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, läßt die Suppe gut verkochen und richtet sie durch ein Sieb gedrückt an.

Panadelsuppe.

4—5 Stück Wasserzwieback werden grob zerstoßen und in Wasser eingekocht, gesalzen und gut kochen gelassen. Vor dem Anrichten wird 1 Eidotter darunter gesprudelt. Nach Geschmack kann man auch etwas Suppenwürze dazugeben.

Salatsuppe.

4 mittlere Kartoffeln schälen und mit 1 Häuptel Salat weich kochen, hierauf durch ein Sieb drücken. 2 Eßlöffel Mehl rührt man mit kaltem Wasser ab, gibt es zu dem Durchgedrückten, salzt und kocht das Ganze nochmals gut auf.

Schnittlauchsuppe.

2 Defa Fett läßt man zerlaufen und gibt soviel Mehl dazu als es aufnimmt und läßt es hellgelb rösten, hierauf mit heißem Wasser vergießen und kochen lassen. Unterdessen rührt man $\frac{1}{8}$ Liter Mehl mit kaltem Wasser ab, gibt es unter fortwährendem Rühren zur abgerührten Einbrenne, tut 1 Eßlöffel voll feingeschnittenen Schnittlauch und etwas grüne Petersilie dazu, verdünnt auf Suppendicke und kocht es $\frac{1}{4}$ Stunde.

Sellerieblättersuppe.

1 Handvoll grüne Sellerieblätter wäscht man, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb. $\frac{1}{8}$ Liter Mehl mit kaltem Wasser abrühren zu der Sellerie geben, salzen und aufkochen lassen.

Spinatsuppe.

12 Defa gewaschener weichgekochter Spinat wird durch ein Sieb gedrückt. $\frac{1}{8}$ Liter Mehl mit kaltem Wasser glatt verrühren zum Spinat geben, dazu Salz und wenig Pfeffer, auf Suppendicke verdünnen und gut verkochen lassen.



Soßen.

Gurkensoße.

1 große frische Gurke schälen, in fingerlange und fingerdicke Spalten schneiden und die Kerne entfernen. In leicht gesalzenem Wasser nicht zu weich dünsten, dann abgetropft auf einen Teller legen. In den zurückgebliebenen Saft gibt man feingewiegte Zwiebel, grüne Petersilie, Salz, etwas Pfeffer und Paprika, staubt mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und läßt die Soß, die nicht zu dick sein darf, gut verkochen, tut dann die Gurkenspaltten dazu und kocht sie nur noch einmal auf. Sofort anrichten.

Petersilienkartoffeln.

Von $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und dem nötigen Wasser macht man ein Teigerl, verrührt es noch mit heißem Wasser, gibt feingewiegte grüne Petersilie, Zwiebel und Salz dazu und kocht es zu einer dicklichen Soß. Blattlig geschnittene heiße Kartoffeln gibt man in eine Schüssel und gießt die Soß darüber.

Sauerampfersoß.

10 Deka Sauerampfer fein wiegen und mit wenig Wasser dünsten, dann 2 gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffeln Milch und etwas Salz dazu geben und die Soß gut verkochen lassen.

Soß zu Kartoffel- oder Kraut-Salat.

1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel geriebene Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Essig, $\frac{1}{8}$ Liter rohe Milch, 1 hartgekochtes geriebenes Ei, nach Belieben geschälte sehr fein geschnittene Gurken. Alles zusammen gut verrühren und dann mit den gekochten, blattlich geschnittenen Kartoffeln oder überdünsteten Kraut vermischen.

Türkische Eier.

Fein gehackte Zwiebel mit sehr wenig Fett, nur soviel, daß sich die Zwiebel nicht anlegt, hellgelb rösten lassen, dann gibt man 1 Eßlöffel Mehl dazu, vergießt mit Wasser und läßt diese Soß gut verkochen. Dazu gibt man gedünstete feingehackte Schwämme und etwas Zitronensaft. Eier läßt man hartkochen, schneidet ihnen die Spitze ab, um sie aufrecht stellen zu können. Man stellt sie auf sehr dünne Brotscheiben und gießt die Soß darauf.

Gemüse.

Bohnen mit Kartoffeln.

15 Deka Bohnen weicht man über Nacht ein und kocht sie anderen Tags weich. 2 kleinere oder 1 große gekochte Kartoffel wird durch die Presse gedrückt und dazu gemischt. Nun gibt man Salz und etwas Essig hinzu und läßt dies noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Es muß die Dicke wie eingebrannte Bohnen haben.

Champignonskuchen.

Gedünstete Champignons fein hacken, dazu gibt man 1 Scheibe erweichtes Brot, 1 Ei, 1 Löffel süße oder saure Milch und soviel Bröseln oder Mehl, daß ein lockerer Teig entsteht. Man füllt ihn in eine ausgebröselte Form, bestreicht ihn oben mit etwas zerlassenen Fett und bäckt ihn.

Erdbirnen, Erdschoke.

Werden geschält in Scheiben geschnitten mit wenig Wasser weich gekocht, dazu Salz, Petersilie. Mit wenig Mehl stauben und verkochen lassen.

Oder die weichgekochten Erdbirnen durch ein Sieb drücken mit 2 Eßlöffel Milch, 1 Ei und 1 Eßlöffel Bröseln vermischen und sehr heiß anrichten.

Will man Suppe davon kochen, so dünstet man sie mit Zwiebel, drückt sie durch ein Sieb und richtet sie über Wurstscheibchen an.

Fisolen auf deutsche Art.

$\frac{1}{2}$ Kilo Fisolen putzen und nudlig schneiden und weich kochen, dann den Saft ziemlich eingehen lassen. $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter Milch und $\frac{1}{8}$ Liter Mehl versprudelt man, rührt dies Teigerl zu den Fisolen, gibt Saturei und Salz dazu und läßt das Ganze verkochen.

Fisolen mit Ei.

$\frac{1}{2}$ Kilo gepuzte geschnittene Fisolen mit wenig Wasser weich dünsten. 2. mittlere weich gekochte Kartoffeln durch die Presse drücken und dazu mengen, auch Salz, Thymian und Pfeffer nach Geschmack. Alles zusammen verkochen lassen. Knapp vor dem Anrichten schlägt man ein Ei darunter. Kochen dürfen die Fisolen dann nicht mehr.

Fisolen mit Eierspeise.

Spargelfisolen auch Wachsbohnen genannt, abfäden und in Salzwasser weich kochen. Abseihen. In die Mitte einer Schüssel gibt man Eierspeise und in Kranzform die Fisolen. Etwas Butter und Bröseln über die Fisolen gegeben, verbessert die Speise sehr.

Fisolen mit Rüben.

$\frac{1}{4}$ Kilo Fisolen von den Fäden befreien und nudlig schneiden, $\frac{1}{4}$ Kilo gelbe Rüben ebenfalls, dann zusammen dünsten, mit wenig Mehl stauben, dazu Salz, Pfefferkraut und etwas Essig und $\frac{1}{4}$ Stunde gut aufkochen lassen.

Karfiol gebacken.

Nicht zu weich gekochten Karfiol teilt man in Stücke und mischt sie unter Fridattenteig. Eine lange Pfanne streicht man mit wenig Fett aus, füllt den Teig gleichmäßig ein und bäckt ihn bei gutem Feuer in der Röhre hellgelb.

Karfiolgemüse.

Die feinen Blätter und den Strunk wäscht man und schneidet dies nudlig und kocht es weich, salzt, staubt es mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, verrührt es mit dem Karfiolwasser und kocht es tüchtig auf. Die weichgekochte Karfiolrose zerteilt man, richtet sie auf einer tiefen Schüssel an und gibt die Soß darüber.

Karfiolpudding.

1 in Salzwasser weich gekochte Karfiolrose läßt man gut abtropfen, zerteilt sie in mehrere Teile und belegt damit den Boden einer feuerfesten Schüssel, streicht Kartoffelbeschamel, siehe dieses, darüber und bäckt die Speise.

Kartoffelbeschamel.

4 Deka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 25 Deka heiß durch die Presse gedrückte Kartoffeln, 2 Dotter, 2 Schnee, 1 Kaffeelöffel Backpulver. Das Mehl mit der kalten Milch abrühren und dann am Feuer dick einkochen. Ausgekühlt mischt man alles Uebrige dazu, füllt es in eine Form und bäckt es bei guter Hitze.

Kartoffelbeschamel kann mit geriebenem Käse vermischt werden oder mit gebratenem oder gesottenem faschiertem Fleisch oder irgend einem gekochten oder gedünstetem Gemüse unterlegt werden. Siehe Karfiolpudding.

Kartoffeln mit Eier.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochte zu Scheiben geschnittene Kartoffeln, 2 hartgekochte in Scheiben geschnittene Eier, Salz, Pfeffer. Dies abwechselnd in eine Kasserolle geben, oben müssen Kartoffeln sein. 3 Eßlöffel Mehl versprudelt man mit 1 Ei und $\frac{1}{8}$ Liter Milch, gibt dies über die Kartoffeln und bäckt die Speise. Man kann auch vor dem Backen geriebenen Käse darauf streuen.

Kartoffelgulasch.

$\frac{1}{2}$ Kilo rohe Paradiesäpfel (Tomaten) durch ein Sieb drücken, dazu gibt man 1 große feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, etwas Thymian und 50 Dekka klein würfelig geschnittene rohe Kartoffeln und soviel Wasser, daß es darüber steht. Solange kochen bis die Kartoffeln weich sind.

Kartoffelpudding.

$\frac{1}{2}$ Kilo durch die Presse gedrückte gekochte heiße Kartoffeln mit $\frac{1}{16}$ Liter Milch und 2 Dotter und 2 Schnee vermischen. In eine eingefettete Form einfüllen und $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst kochen. Gestürzt mit geriebenen Käse bestreuen.

Karotten in Dunst gekocht.

$\frac{1}{2}$ Kilo Karotten weich kochen und durch ein Sieb drücken, dazu mischt man 3 Eßlöffel weich gedünsteten Hirsebrein, 1 Ei, Salz und wenig grüne Peterilie. Sollte die Masse zu dick sein, gibt man 1 Löffel Milch, zu dünn, 1 Löffel Bröseln dazu. Kleine Formen oder Schalen füllt man damit voll und siedet sie in Dunst. Dazu stellt man sie in eine große Pfanne in der sich siedendes Wasser befindet, es darf nur die Hälfte der Formen im Wasser stehen und siedet sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Gestürzt aufrichten. Aus der Masse kann man Knödel formen und 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Kohlpudding.

1 Kohlkopf nudlig schneiden, gut waschen und weich kochen. Auf ein Sieb zum Abtropfen legen. 5 Dekka Hirse weich kochen und ausdunsten lassen. Kohl und Hirse vermengen, dazu 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und wenn die Masse zu weich sein sollte, etwas Bröseln oder Mehl. In ein Tuch eingebunden $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser kochen lassen. Oder man gibt unter dem Kohl etwas erweichtes Brot, 1 Ei, Salz und Gewürz und 2 Eßlöffel Mehl oder Bröseln. Weiters wie oben.

Kohl schnitten.

Weich gekochter Kohl wird fein gehackt mit 1 kleinen Scheibe erweichtem Brot und 1 Ei vermischt, gesalzen und wenig gepfeffert. Man mischt noch soviel Mehl dazu, daß eine lockere Masse entsteht, die man in einen eingefetteten Biskuitmodel einfüllt und in der heißen Röhre bäckt. Heiß zu Schnitten schneiden.

Koralleneier.

$\frac{1}{2}$ Kilo gekochte durch ein Sieb gedrückte Paradiesäpfel mit 3 Eiern, etwas Salz, Pfeffer und Schnittlauch oder gehackter Zwiebel gut versprudeln und daraus eine Eierspeise bereiten.

Kräuter-Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. 1 gehackte Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Sellerieblätter, Salz, Pfeffer, Muskatmuß, mit Mehl stauben, mit 2 Eßlöffel Milch und etwas Wasser dünsten. Dann auskühlen lassen, mit 1 Ei und den Kartoffeln vermischen, in eine Form einfüllen und backen.

Kraut mit Apfel. (Apfelfraut.)

1 Eßlöffel Zucker läßt man braun werden, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo geschnittenes Kraut, etwas feingeschnittene Zwiebel, Salz, Kümmel und wenig Wasser und 2 feinblattlig geschnittene säuerliche Äpfel dazu und dünstet alles zusammen weich. Der Saft des Krautes muß sich vollständig eindünsten, da dieses nicht gestaubt wird.

Kraut mit Erbsen.

Sauerkraut kochen und bis es weich ist das Wasser ziemlich einkochen lassen. 2 Erbsensuppenwürfeln rührt man mit kaltem Wasser ab, gibt dies zum Kraut und kocht es bis es dicklich ist. Bevor man es salzt, ist es zu kosten, da die Suppenwürfeln ohnehin gesalzen sind.

Kraut mit Hirse.

Den Krautkopf aushohlen, mit gut gewaschener Hirse füllen, oben ein Krautblatt legen, das Kraut in ein Tuch einbinden und kochen bis es weich ist. Das Wasser wird gesalzen und geschnittenes Grünzeug hinzugegeben. Gleichzeitig kocht man eine Paradeissoß. In die Mitter einer Schüssel legt man das Kraut und gibt die Soß herum.

Krautknödeln.

Die großen Blätter eines Krautkopfes löst man ab und überkocht sie, dann legt man sie auf ein Sieb zum abtropfen. Unterdessen kocht man Hirsebrei in leicht gesalzenem Wasser weich und ganz dick ein, mischt feingeschnittenes gedünstetes Kraut sowie etwas gehackte Wurst dazu, füllt diese Mischung in die Krautblätter, legt sie nebeneinander in eine weite Kasserolle, gießt etwas Wasser darüber und dünstet sie zugedeckt etwa $\frac{1}{2}$ Stunde. Den Saft läßt man verdunsten.

Kraut mit Rahm oder saurer Milch.

Unter feingeschnittenes weich gedünstetes Kraut mischt man Salz, Kümmel und $\frac{1}{8}$ Liter dicke, saure Milch oder Rahm, den man mit 2 Eßlöffel Mehl versprudelt und läßt das Kraut damit aufkochen.

Kraut mit Senf.

$\frac{1}{2}$ Kilo feingeschnittenes Kraut wird mit ringlig geschnittener Zwiebel, Salz, Kümmel und immer nur wenig Wasser weich gedünstet. Sobald es weich ist, staubt man es mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, läßt es gut verkochen und rührt knapp vor dem Anrichten 1 Eßlöffel Senf darunter.

Paradeiskoch

8 Deka Maismehl kocht man in $\frac{1}{4}$ Liter leicht gesalzenem Wasser dick ein und läßt es dann abkühlen. $\frac{1}{4}$ Kilo Paradeismark, 2 Dotter, 2 Schnee und 4 Deka geriebenen Käse dazu mischen und das Koch in Dunst fieden.

Paradeispudding.

50 Deka gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 4 Eßlöffel Paradeismark, 2 Dotter, 2 Schnee. Mischen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen.

Pilzauflauf.

25 Deka gedünstete Schwämme, 1 Scheibe erweichtes Brot, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und etwas Bröseln. Mischen, es muß ein lockerer Teil sein, in eine ausgebröselte Form einfüllen und backen. Reizfer.

Die Schwämme dünsten, abwechselnd mit gekochten blättrig geschnittenen Kartoffeln in eine Kasserolle geben. 2 Eier mit Milch versprudeln und darüber geben. In der heißen Röhre backen. Sobald die Eier gestockt sind anrichten.

Nettichfren.

Schwarzer Rettich wird geschält und am Akenreißer wie Aken fein gerieben, dann eingesalzen und zugedeckt. 1 Stunde stehen gelassen. Zu verschiedenen kalten Fleisch zu reichen.

Rüben gelbe.

Fein gewiegte Zwiebel und grüne Petersilie etwas Essig oder Zitronensaft und blattlig geschnittene gelbe Rüben dünstet man weich, salzt sie, staubt mit wenig Mehl und läßt das Gemüse noch gut verkochen.

Salzgurken gefüllte.

Die Gurken der Länge nach durchschneiden, die Kerne entfernen und an deren statt faszirtes Fleisch einfüllen, die Gurken mit Bindfaden zusammen binden und weich dünsten. Man reicht eine Paradiesäpfelsoß dazu.

Schwammnudeln.

Gedünstete Schwämme in eine Kasserolle geben, darauf abgekochte Nudeln, wieder Schwämme, oben Nudeln. 1 Ei mit 1 Löffel Milch und geriebenen Käse versprudeln und darüber geben. Solange in der heißen Röhre lassen, bis das Ei gestockt ist.

Schwarzwurzelauflauf.

Die gepuzten Schwarzwurzeln kochen, dann in fingergliedlange Stücke schneiden, in eine feuerfeste Porzellanschüssel geben, 2 Dotter, 2 Schnee mit etwas Milch oder Rahm und 1 Eßlöffel Mehl versprudeln, nach Belieben auch etwas geriebenen Käse dazumischen. Dies über die Schwarzwurzeln geben und den Auflauf nur ganz kurz backen.



Fleischspeisen und Gemüsespeisen mit Fleisch ohne Fettzusatz.

Baseler Fleisch.

25 Deka gebratenes oder gekochtes Fleisch grob hacken und mit feingeschnittenen Essiggurken, Salz, Pfeffer, eingelegten Rüben und Kartoffelsalat vermischen. Sehr gut zu Knödeln.

Berliner Hackbraten.

20 Deka faszirtes Rindfleisch, 25 Deka faszirtes Schweinefleisch, 1 Löffel Rahm, 1 Löffel Senf, 1 erweichte Schnitte Brot, 12 Deka gekochte geriebene Kartoffeln. Alles vermengen, daraus eine Wurst formen, falls sie zu weich ist, mit etwas Bröseln fester machen, in eine mit wenig Fett ausgestrichene Pfanne legen und $\frac{3}{4}$ Stunden braten. Man kann, damit der Braten nicht an die Pfanne klebt etwas Wasser zugießen.

Beuschelauflauf.

Ein halbes Kalbsbeuschel, gut gereinigt, wird in gesalzenem Wasser gekocht, dann abgekühlt faszirt. 8 Deka Brot werden in Wasser geweicht und gut ausgedrückt, dann ebenfalls durch die Fleischmaschine getrieben und zu dem Beuschel, dazu noch etwas geriebene Zwiebel, gehackte Petersilie, 1 Ei, wenig Bröseln und noch etwas Salz gemischt. Die Masse wird in eine bebutterte Auflaufform gefüllt und 1 Stunde in der Röhre gebacken.

Braten.

Kalbsbraten, Schweinebraten u. s. w. wäscht man rasch ab, salzt ihn ein, gibt ihn in eine Kasserolle, dazu 1 kleinen Schöpflöffel voll Wasser und stellt den Braten in die heiße Röhre. Es bratet sich genügend Fett heraus, wenn nötig immer nur wenig Wasser zugießen und mit dem herausgebratenen Saft das Fleisch fleißig begießen. Auf Kalbsbraten kann man, wenn er schon angerichtet auf der Schüssel liegt, 1 Löffel zerlassenes Fett womöglich Butter, darüber geben, doch ist es nicht unbedingt nötig.

Bratwürste ohne Darm.

50 Deka Schweinefleisch und 2 Schnitten erweichtes Brot durch die Fleischmaschine treiben, dann 1 kleine feingehackte Zwiebel, 1—2 Zehen zerdrückten Knoblauch, Salz, etwas Pastetengewürz, $\frac{1}{16}$ Liter Milch etwas Zitronenschale. Alles gut mischen, davon kleine fingerdicke Würstchen formen, mit in einer mit Fett ausgestrichenen Kasserolle abbraten, dann 1 Löffel Wasser zugeben und fertig braten.

Brustfern, Kugel.

Das Fleisch von den Knochen ablösen, waschen und klopfen, dann mit zerdrückten Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben und mit Zwiebel und Wurzelwerk unter Zugabe von Wasser weich dunsten. Der Saft wird geseiht, mit 1 kleinen feingehackten Essiggurke vermischt, über das zerteilte Fleisch angerichtet. Nach Belieben kann der Saft mit 1 Löffel Mehl gestaubt werden.

Deutsche Pastete.

1 feingewiegte Zwiebel in 1 Deka Fett anlaufen lassen, dann mit 1 Eßlöffel Mehl stauben, mit Wasser vergießen und gut aufkochen lassen. In diese dickliche Soß gibt man beliebige Fleischreste und würzt nach Geschmack. Man füllt die Mischung in eine flache Form und streicht frisches festes Kartoffelmus darüber, streut geriebenen Käse darauf und stellt die Speise solange in die heiße Röhre bis sie hellgelb gebacken ist. Rasch anrichten.

Fasch-Kohl.

Von Kohlköpfen werden die äußeren Blätter entfernt, die Köpfe gut gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, wobei zu beachten ist, daß sie nicht zerfallen. Unterdessen bereitet man eine Fasch, nimmt dann die gut abgetropften Kohlköpfe behutsam so auseinander, daß man in die Mitte die Fasch einfüllen kann, ohne die Form zu zerstören und umbindet sie mit Bindfaden; dann stellt man sie nebeneinander in eine Kasserolle, gibt kochende Buttersoß darüber und läßt sie darinnen einmal langsam aufkochen. Beim Anrichten wird jeder Kohlkopf durchschnitten und die Soß darüber gegeben.

Fülle: 30 Deka gebratenes, fasciertes Kalbfleisch, 3 Deka erweichtes Brot, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Majoran, wenig Zwiebel werden am Feuer unter Rühren so lange dünsten gelassen, bis das Ei gesteckt ist.

Fisolen oder Bohnen in Dunst gekocht.

Fisolen nudlig schneiden und halb weich dünsten, Schweinefleisch blattlig schneiden und auch halb weich dünsten. Würzen nach Geschmack. In einen weiten Topf gibt man lagenweise Fisolen und Fleisch, gibt den Saft darüber und kocht die Speise 1 Stunde in Dunst, oder in der Kochkiste, wo sie auch einige Stunden drinnen bleiben kann. Wird mit Bohnen ebenso bereitet.

Fleisch in Beschamelsöß.

30 Dekka gebratenes Fleisch faszieren und mit Beschamelsöß in die man 2 Eßlöffel sauren Rahm, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gibt aufkochen lassen. Sehr heiß anrichten und nach Belieben mit Eierscheiben belegen. Dazu Salzkartoffeln, Polenta oder Nudeln.

Beschamelsöß: In $\frac{1}{8}$ Liter von Trockenmilch bereiteter Milch rührt man 3 Dekka Mehl ein und kocht es am Feuer dicklich, dann gibt man soviel Wasser dazu, daß sie die richtige Soßdicke hat. Salzen.

Fleischknödeln.

I. $\frac{1}{8}$ Liter Hirse wäscht man gut aus und kocht ihn mit Wasser weich, dann läßt man ihn ausdunsten. 40 Dekka Schweinefleisch faszieren, 1 Ei, den Hirse, Pfeffer, Salz, Zitronenschalen und soviel Bröseln dazu mischen, daß sich Knödel daraus formen lassen. Man legt sie in siedendes Wasser und kocht sie 15—20 Minuten. Ueber die angerichteten Knödeln kann man geriebenen Käse streuen.

II. 2 Schnitten erweichtes Brot, 25 Dekka gekochtes faszirtes Fleisch, 1 Ei, Salz, Muskatnuß 2 Löffeln Mehl. Alles zusammen mengen und sehr gut abtreiben, daraus kleine Knödel formen und 7 Minuten in Salzwasser kochen. Dazu Salat, Spinat u. dgl.

Fleischpudding.

30 Dekka gekochtes oder gebratenes Fleisch faszieren mit feingewiegter Zwiebel, Salz, Pfeffer, wenig Majoran, 2 Schnitten erweichten Brot, 1 Ei oder 1 Eßlöffel sauren Milch und wenig Mehl vermischen. Einen Kloß daraus formen, in ein Tuch einbinden und $\frac{1}{2}$ Stunde in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Fleischstrudel.

Gekochtes oder gebratenes Fleisch faszirt man, vermengt es mit Salz, Pfeffer, 1 Ei und etwas erweichten Brot, streicht dies auf

ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen, radelt mit dem Mehlspeiserädchen 4 fingerbreite Stücke ab, legt sie in siedendes Wasser nebeneinander in die Kasserolle und siedet sie 7 Minuten. oder man legt die Strudel auf ein eingefettetes Backblech, bestreicht sie auch oben mit etwas Fett und bäckt sie. Zur Fleischfülle kann man auch feingehackte Zwiebel und gedünstete Champignons mengen. Dazu eine Bratensoß.

Fleisch auf Wildbretart.

Rindfleisch oder Schweinefleisch kann wie Hirschbraten bereitet werden.

Gänselein.

Das gepuzte Gänselein in Salzwasser mit Wurzelwerk, einigen getrockneten Pilzen weich kochen. Da Magen und Herz länger zum Kochen brauchen, nimmt man Hals und Flügel aus dem Sud sobald sie weich gekocht sind, damit sie nicht zerfallen. 10 Deka getrocknete oder frische grüne Erbsen kocht man ebenfalls weich, streicht sie durch ein Sieb, gibt $\frac{1}{8}$ Liter mit kaltem Wasser glatt verrührtes Mehl dazu, verdünnt mit der geseihten Gänseleinsuppe, gibt grüne feingewiegte Petersilie dazu und läßt die Soß, die dicklich sein muß, gut verkochen. Das in nette Stückchen zerteilte Gänselein richtet man bergartig auf einer Schüssel an und gießt die Soß darüber. Man verziert den Rand der Schüssel mit Kartoffeln, gedünsteter Kollgerste oder Hirse.

Gansbiegel.

Diese werden meist scharf gedünstet. Das sich bildende Fett ist immer bevor man Wasser zugießt, abzuheben. Man reicht Kraut, Bohnen, Erbsenpüree dazu.

Gansbrust.

Das Fleisch löst man vom Knochen, schneidet es würfelig und bereitet es wie Gulasch, siehe dieses. Oder man legt das abgelöste Fleisch durch 2—3 Tage in Beize wie Wildbret, und dünstet es dann mit langsamem Zugeben von der Beize weich. Das Brustfleisch kann auch faschirt werden und daraus eine Fleischwurst oder kleine Schnitze geformt werden, die man im Rohre bratet.

Gansjunges in Soß.

Das Junge einer Gans siedet man mit Zwiebelringen, Wurzeln, Salz, etwas Essig, Lorbeerblatt und Wasser weich, nimmt es dann aus dem Sud, löst das Fleisch von den Knochen und stellt es warm. Unterdessen rührt man 2—3 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt ab, schüttet es zum Gansjud und läßt die Soß verkochen, dann seiht man sie durch ein Sieb über das Gansfleisch und kocht das Ganze nochmals auf. Dazu Kartoffelknödeln mit Hirse.

Gebeiztes Fleisch.

Wildfleisch, Rindfleisch und Schweinernes ist auf dieselbe Art zuzubereiten. Das Fleisch wird gut gewaschen in einen irdenen Topf gelegt. Nun kocht man eine Beize, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, einige Löffeln Essig, nach Geschmack doch ja nicht zu sauer, ringlig geschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer, kein Salz. Diese Beize, die nur einmal aufkochen muß, läßt man abkühlen und gießt sie über das Fleisch, so daß es davon bedeckt ist und läßt dies zugedeckt an einem kalten Orte 2—3 Tage stehen, wobei man das Fleisch einmal wenden kann. Das aus der Beize herausgenommene Fleisch wird gesalzen, dann auf beiden Seiten ohne Fett rasch abgebraten. Hierauf immer etwas Beize zugegossen und in der Röhre damit gebraten oder zugedeckt gedünstet. Der Saft kann mit Mehl gestaubt werden. Einige Löffel saure Milch verbessern die Soß sehr.

Geflügel mit Kollgerste.

Gebratenes oder gedünstetes Geflügelfleisch, es können Reste dazu verwendet werden, löst man von den Knochen und dünstet es mit etwas Saft auf, gibt dann ausgedünstete Kollgerste und nach Belieben geröstete Zwiebel dazu und bringt die Speise sehr heiß zu Tisch.

Gefülltes Gemüse.

Mittelgroße Paradiesäpfel, kleine Gurken, Kartoffeln, Kohlrüben und Karotten. Die drei letztgenannten Gemüse kocht man halbweich, höhlt dann alle so aus, daß ein halbfingerdicker Boden bleibt und stellt sie mit den Farben abwechselnd in eine feuerfeste Porzellan- oder Ziegelschüssel. Man füllt sie mit nachstehender Fajsch, gibt auch in die Zwischenräume davon, tut Bröseln darauf und bäckt die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde in der mäßig heißen Röhre. Dann werden einige Löffel Rahmersatz über das Ganze gegeben und noch 5 Minuten in die Röhre gestellt. Mit Parmesankäse bestreut zu Tische bringen.

F a s c h : 15 Defa Rindfleisch, 15 Defa Schweinefleisch fäschieren und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Paprika, fein gewiegter Zwiebel, 2—3 Löffel Rahmersatz und 1 Ei vermengen. Alles am Feuer abdünsten. Die Fülle soll saftig, aber nicht naß sein.

Gemüseknödel.

12 Defa feingeschnittenes, überbratenes, fettes Schweinefleisch, 1 Ei, 1 Schnitte erweichtes Brot und gedünstetes Gemüse wie Kohl, Kohlrüben, grüne Erbsen u. dgl., je mehr Gattungen, desto besser. Alles zusammen mischen, dann in ein befeuchtetes Tuch als großes Knödel geformt einbinden und 1 Stunde in Salzwasser kochen. Man kann es angerichtet mit Käse bestreuen.

Gulasch.

50 Defa ausgelöstes Rindfleisch, Herzzapfen oder Hieberschwanzel wäscht man rasch ab und schneidet es zu größeren Würfeln, gibt sie in eine Kasserolle, dazu 1 große ringlig geschnittene Zwiebel und dünstet dies ohne Wasserzugabe, bis der sich bildende Saft eingegangen und das Fleisch Farbe bekommen hat, dann salzt und papriziert man es, gibt nur wenig Wasser darauf und dünstet es bis der Saft wieder fast verdunstet ist. Man gibt dann immer nur wenig Wasser zu und wiederholt dies, bis das Fleisch weich ist. 1 Kaffeelöffel Mehl, aber nicht mehr, rührt man mit kaltem Wasser glatt ab, gibt es dazu und kocht das Ganze nochmal gut auf. Es darf keine Soß sein, sondern nur ein dicklicher Saft.

Samburger Plockfinken.

Mohrrüben nudlig schneiden und weich dünsten, dann mit Mehl stauben, salzen und pfeffern und mit wenig Essig spritzen. Gut verkochen lassen. Gekochtes würfelig geschnittenes Rauch- oder Pöckelfleisch gibt man dazu und kocht das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

Hasen in Soß.

Den abgehäuteten Hasen, das Junge oder Rücken oder Lauf legt man durch 2 Tage in Beize und dünstet ihn dann mit wenig Beize weich, staubt den Saft mit Mehl, gibt 1—2 Löffeln Rahm dazu, würzt nach Geschmack und läßt die Soß gut verkochen. Ueber den zerschnittenen Hasen streut man Kapern und gibt die geseigte Soß darüber. Man kann die Soß mit Zuckerfarbe bräunen. Den Hasen kann man auch wie Hirschbraten bereiten.

Hirnspeise.

Ein gepuztes Hirn durch ein Sieb drücken, feingehackte Zwiebel, Salz, 2 Dotter, 2 Schnee, 4 Deka Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und einige gedünstete Schwämme. Mehl und Milch abrühren und am Feuer unter Rühren dicklich einkochen. Auskühlen lassen, dann alles Uebrige dazu mischen, die Masse in eine Form einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen lassen. Oder 10 Minuten ankochen und dann 1 Stunde in der Kochkiste lassen. Gestürzt anrichten.

Hirschbraten.

Ein Stück von der Schulter wird mit 2 Behen zu feinen Streifen geschnittenem Knoblauch gespickt. 1 ringlig geschnittene Zwiebel, 1 zu Scheiben geschnittene Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, Pfeffer, 5 zerdrückte Wachholderbeeren, etwas Weinessig und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Dies alles zu einer Marinade kochen und kochend über das in einer Porzellanschüssel liegende Fleischstück gießen, es muß damit bedeckt sein. An einem kühlen Orte zugedeckt stehen lassen. Anderen Tags gießt man die Marinade ab, kocht sie auf und gibt sie wieder über das Fleisch, dies wiederholt man am nächsten Tag nochmals. Hierauf wird das Fleisch aus der Beize gehoben, jetzt erst gesalzen und mit etwas von der Marinade $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet, dann in der Röhre fertig gebraten, wobei man immer einige Löffel Beize zugibt. Kurz vor dem Anrichten gibt man 2—3 Löffel mit Zucker gebräunter Einbrenn dazu, verdünnt mit der restlichen Beize, gibt nach Belieben 2 Löffel saure Milch dazu, kocht die Soß gut auf, seigt sie über den angerichteten Braten, oder reicht sie in einer Soßschale zum Fleisch an.

Jägerspeise.

1 große feingeschnittene Zwiebel, 50 Deka würfelig geschnittenes Kalbfleisch, 1 Paradeis (Tomate), Salz, Pfeffer. Alles zusammen weich dünsten, dann gibt man 8 Deka gut gewaschenen Hirsebrein dazu und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und dünstet es bis der Hirse weich und der Saft ziemlich eingegangen ist. Die Speise soll saftig aber nicht naß sein. Kann mit geriebenen Käse bestreut angerichtet werden.

Kalbfleisch eingemachtes.

Fleisch von der Schulter oder Brust wird gesalzen und mit wenig Wasser weich gedünstet. Dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel und stellt es zugedeckt warm. In den Saft rührt man soviel Mehl ein, als man Soß wünscht, läßt die Soß gut verkochen und gibt

sie geseiht über das Fleisch. In die Soß kann man gedünstete Schwämme, grüne Erbsen, Karfiolröschen, vorher weich gekocht, sowie Zitronenschalen als Würze geben. Meist reicht man kleine Knödeln dazu.

Kalbsbrust mit gestreifter Fülle.

1. Fülle: Fein gehackte Zwiebel und Petersiliengrün, 10 Defa Kalbsleber und 20 Defa Kalbsmilz beides ausgestreift und fein gewiegt, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel saure Milch, 1 kleine Schnitte erweichtes Brot. Alles zusammen am Feuer abdünsten. Ausgeföhlt 1 Ei und soviel Bröseln dazu mischen, daß eine lockere Fülle entsteht.

2. Fülle: 2 erweichte gut ausgedrückte Kriegssemeln, siehe diese, etwas Salz, 1 Ei und Bröseln oder Mehl kann auch Maismehl sein, sowie etwas Majoran dazu mengen, damit die Fülle genügend fest ist.

In eine untergriffene Kalbsbrust, die man innen und außen mit Salz leicht eingerieben hatte, füllt man nun abwechselnd Fülle 1. und Fülle 2, nicht nach den Rippen, sondern der Länge nach ein, so daß beim Zerschneiden des Bratens die Streifen zur Geltung kommen. Die zugenähte Brust wird mit etwas Fett bestrichen und mit etwas Wasser begossen, gebraten.

Kalbsbrust gerollte.

Aus einer Kalbsbrust entfernt man alle Knochen und Knorpel und wäscht sie rasch ab, legt sie flach auf, streut sie mit Pfeffer, Salz, gehackten Charlotten, Petersilie, Thymian, Majoran, gibt rote gekochte blattlich geschnittene Rüben gleichmäßig darauf, rollt die Brust ein, umschnürt sie mit Bindfaden und dämpft sie mit etwas Wasser weich. Hebt sie dann auf eine Schüssel, die man über Dunst stellt, staubt den Saft mit wenig Mehl, vergießt mit Suppe und einigen Löffeln sauren Rahm, kocht sie auf, gibt die Soß über das Fleisch und garniert mit Klößchen. Will man die Kalbsbrust kalt servieren, so nimmt man sie aus dem Saft, legt sie zwischen 2 Brettchen, beschwert sie etwas und läßt sie so erkalten. Fein aufgeschnitten, verziert man sie mit Petersiliengrün und Zitronenscheiben.

Kalbsbrust mit Leberfülle.

2 Schnitten erweichtes Brot, 20 Defa fätschierte Leber, 1 Ei, 2 Löffel Milch oder Rahm, Petersilie, Majoran, Pfeffer, 1 gekochte würfelig geschnittene Schweinszunge. Alles mischen und die Kalbsbrust damit füllen.

Kalbsherz faszirtes.

30 Deka gewaschenes Herz faszieren mit 2 Schnitten erweichten Brot oder $\frac{1}{8}$ Liter Maismehl in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser dick eingekocht, dazu mischen, auch 1 Ei, Salz, Pfeffer und wenig Majoran, wenn nötig etwas Mehl oder Bröseln. Aus der Mischung kleine Laibchen formen, breit drücken, in Mehl tauchen und mit wenig Fett auf beiden Seiten abbraten.

Kalbsherz gedünstetes.

Das Herz schneidet man blattlich, gibt feingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Essig dazu und dünstet es mit wenig Wasser, was man sobald es sich eingedünstet hat wieder zugibt. Sobald es weich ist, staubt man den Saft und läßt es nochmals aufkochen. Das Herz kann auch im Ganzen wie gedünstetes Fleisch zubereitet werden.

Kalbsherz gefülltes.

Das Herz waschen und alle Röhren ausschneiden, dann mit einem scharfen Messer aushöhlen, so daß nur ein fingerbreiter Fleischrand stehen bleibt. Das ausgeschnittene Herzfleisch, 1 kleine Zwiebel, grüne Peterilie, 1 Schnitte erweichtes Brot, alles durch die Fleischmaschine treiben und mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuß und 1 Löffel Bröseln vermengen. Dieses Gemenge füllt man in das Herz ein, näht die Oeffnung zu, legt es in einen Topf, gibt Wasser, 1 Eßlöffel Essig, 1 Lorbeerblatt, wenig Salz und ganzen Pfeffer dazu und dünstet das Ganze bis es weich ist. 2 Eßlöffel Milch mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und dem nötigen Wasser fein abrühren, das Herz aus dem Saft auf eine Schüssel legen, diese zugedeckt auf Dunst stellen und in den Saft das Mehl einrühren. Verkochen lassen und geseiht über das Herz anrichten. Dazu Kartoffelknödel, Wasserspizen odgl. Man kann in die Soß gekochte geschnittene Kartoffeln geben und dies als Speise für sich zu Tische bringen. Reicht man es kalt aufgeschnitten, so gibt man Salat dazu.

Kalbsleber.

$\frac{1}{4}$ Kilo Leber faszirt man, gibt etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 2 Schnitten erweichtes Brot und soviel Bröseln dazu, daß man 1 großes Knödel formen kann. Es wird in ein Tuch eingebunden und 1 Stunde gekocht. Zu Kohl, Kraut u. dgl.

Kalbsleberpastete.

30 Deka Schweinsleber faszieren mit 2 Schnitten erweichten Brot, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und wenig Mehl oder Bröseln vermischen, in eine Biskuitform einfüllen und backen oder in ein Tuch eingebunden in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und 1 Stunde kochen. Man kann etwas geschnittenes Grünzeug mitkochen lassen. Von Kalbsherz kann man die Speise ebenso bereiten und muß sie ebenfalls 1 Stunde gekocht werden.

Kaninchen.

Kann wie Wildbret bereitet werden. Oder man löst das Fleisch von den Hinterfüßen, schneidet Schnitzel davon, klopft sie, wendet sie in Mehl, legt sie nebeneinander in eine Kasserolle, gibt etwas Zwiebelringe und wenig Wasser dazu und dünstet sie weich. (Am besten sind sie wohl in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und herausgebacken). Den Rücken des Kaninchens kann man braten und nur mit etwas Saft anrichten, dazu Kartoffelmus odgl. Das nun noch übrige Fleisch und die Leber wird mit Zwiebel, Pfeffer und Salz halbweich gedünstet. Hierauf das Fleisch von den Knochen gelöst und faszirt, die Leber ebenfalls, auch die Zwiebel drückt man durch die Maschine, dazu gibt man 2 Löffel vom Saft, 1 Schnitte erweichtes Brot, 1 Ei und soviel Bröseln, daß man daraus einen Wecken formen kann. Diesen tut man in den übrigen Saft, es darf jedoch nur soviel sein, daß der Boden der Kasserolle schwach bedeckt ist und bratet diese ausgezeichnete Leberpastete $\frac{1}{2}$ Stunde bei guter Hitze im Rohr. Kalt aufgeschnitten ist sie von Gansleberpastete nur wenig zu unterscheiden.

Karfiol mit Nieren.

2 Schweinsnieren weich dünsten und dann faszieren und mit etwas erweichten Brot und 1 Ei vermengen. 1 Karfiolrose weich kochen, in eine eingefettete Kasserolle gleichmäßig verteilt auflegen, darauf das Faszirte $\frac{1}{4}$ Stunde in die heiße Röhre stellen.

Karottenstrudel.

$\frac{1}{2}$ Kilo weich gekochte durch ein Sieb gedrückte Karotten mit 1 Ei, Salz, Petersilie und feingewiegter Zwiebel und 2 Löffel Mehl vermengen, so, daß ein Teig entsteht, den man ausrollen kann. Auf diesen streicht man gebratenes oder gekochtes faszirtes Fleisch, schlägt den Karottenteig darüber zusammen, legt diese Strudel in eine

eingesettete Pfanne, streut etwas geröstete Petersilie darüber und bäckt sie nur ganz kurz. Um die Fleischfülle saftiger zu machen, kann man etwas saure Milch darunter rühren.

Kartoffeln gefüllte.

Gekochte Kartoffeln aushöhlen. Gekochtes fasciertes Fleisch mischt man mit 2 Eier, etwas Milch, Salz und grüner Petersilie und füllt es in die Kartoffeln. Man stellt sie nebeneinander in eine Kasserolle und diese solange in die heiße Röhre bis die Eier gestockt sind.

Kartoffelkrapseln.

3 Deka Fett, 10 Deka gekochte durch die Presse gedrückte Kartoffeln, 1 Dotter, 20 Deka Mehl, $1\frac{1}{2}$ Deka Germ (Hefe), 1 Deziliter Milch, etwas Salz. Den Teig wie gewöhnlichen Hefenteig bereiten, fingerdick ausrollen, kleine Krapseln ausstechen, darauf eine Wurstscheibe legen, mit einem Teigblättchen bedecken an den Rändern gut zusammendrücken, an einem warmen Orte aufgehen lassen und im Röhre gelblich backen. Mit geriebenen Käse bestreut heiß anrichten.

Kohlrabiauflauf.

Weich gedünstete Kohlrabi-scheiben legt man in eine ausgebröselte Form, darauf gewiegttes gebratenes oder gesottenes Fleisch und bedeckt es wieder mit Kohlrabi. 2 Eßlöffel Milch, 1 Ei und 1 Eßlöffel Mehl versprudelt man, gießt es darüber und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze.

Kohlrabi gefüllter.

Von den geschälten Kohlrüben schneidet man einen Deckel ab, hohlt sie aus und kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich, doch so, daß sie vollkommen ganz bleiben. Nun stellt man sie nebeneinander in eine Kasserolle, füllt sie mit gedünstetem Kalbsherz oder gedünsteter Leber oder gekochtem Fleisch, welches man fasciert hat und etwas würzt, darunter kann man auch ausgedünsteten Hirsebrein mischen, gibt den ebenfalls weich gekochten Deckel auf die Kohlrüben, gießt Buttersoß darüber, deckt die Kasserolle zu und läßt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen.

Buttersoß: 3 Deka Fett heiß werden lassen und soviel Mehl dazu geben, als es aufnimmt, dann hellgelb rösten lassen. Mit heißem Wasser aufgießen und auf Soßdicke verdünnen. $\frac{1}{16}$ Liter Mehl mit kaltem Wasser verrühren, dann ebenfalls verdünnen und unter Rühren zur Soß mischen. Salzen und gut verkochen lassen.

Kohl mit Selschfleisch.

Rudelig geschnittenen Kohl und blattlich geschnittenes gewaschenes Selschfleisch kocht man zusammen weich, staubt mit 1—2 Eßlöffel Mehl und läßt es nochmals kochen. Würzen nach Geschmack. Ebenso mit Rüben oder Kraut.

Krautwürstchen.

Große Krautblätter legt man in siedendes Wasser und überkocht sie, dann gibt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen. 40 Deka Schweinefleisch faschirt man, mischt 2 Schnitten erweichtes fein zerdrücktes Brot, oder man treibt es auch durch die Maschine, Salz, Pfeffer und Paprika dazu, formt aus der Masse kleine Würstchen, hüllt je eines in ein Krautblatt, legt sie nebeneinander in eine weite Kasserolle, tut etwas Wasser dazu und dünstet die Würstchen 1 Stunde. Dazu reicht man Sauerkraut.

Oder $\frac{1}{4}$ Kilo Sauer- oder süßes Kraut wird gedünstet und gestaubt und gut verkochen gelassen. Unterdessen faschirt man 30 Deka Schweinefleisch, vermischt es mit Brotbrei von 4 Deka Bröseln, salzt, papriziert und pfeffert und mischt alles zusammen. Man formt aus der Masse fingerlange Würstchen, die man rasch abbratet. Nun legt man sie nebeneinander in eine Kasserolle, bedeckt sie mit dem Kraut und kocht die Speise einmal auf und stellt sie dann über Dunst, wo sie noch weiter kochen kann. Oder 1 Stunde in die Kochkiste. Gestürzt anrichten.

Krenfleisch.

Das Fleisch vom Rücken, der Brust oder Schulter eines jungen Schweines wird mit der Schwarte in Stücke geschnitten und mit Beize gekocht. Anfangs muß das Fleisch davon fast überdeckt sein, dann läßt man die Brühe kurz einsieden, seiht sie beim Anrichten über das Fleisch und bestreut dasselbe mit geriebenem Kren oder Rettichkren.

Kuttelfleckenödel.

Weichgekochte Kuttelflecke faschieren mit erweichten Brot, 1 Ei, feingehackter Zwiebel und grüner Petersilie mischen und soviel Mehl dazu geben, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen, die man in siedendes Wasser einlegt und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen läßt. Zu Sauerkraut u. dgl. Diese Speise läßt sich auch von Beuschel oder Herz bereiten. Um die Speise ausgiebiger zu machen, kann man auch 1 gekochte geriebene Kartoffel darunter mengen.

Nieren mit Ei.

1 ringlig geschnittene Zwiebel 2—3 feinblättrig geschnittene Schweinsnieren, Salz, Pfeffer. Zusammendünsten lassen, dann den Saft eingehen lassen, damit die Nieren Farbe bekommen, hierauf etwas Wasser zugießen und dünsten, bis sie weich sind. Den Saft mit 2 Löffel Mehl stauben, nach Belieben etwas Majoran zugeben und gut verkochen lassen. Das gepuzte Hirn wird in ein Tuch eingebunden und in Salzwasser 20 Minuten gekocht. Man stürzt es in die Mitte einer Schüssel, streut in ganz wenig Fett geröstete grüne Petersilie darauf und gibt die Nieren in Kranzform darum. Dazu kleine Brotknödeln.

Nierenschmarren.

3 erweichte gut ausgedrückte Kriegssjimmeln (siehe diese) 2 fein gehackte Kalbsnieren, 2 Eier, 2 Löffel sauren Rahm, Salz, nach Belieben auch Zitronenschalen. Dies alles gut verrühren. In eine eingefettete Pfanne die Mischung einfüllen und in die heiße Röhre stellen und backen, dann wie Kaiserschmarren mit 2 Gabeln zerpflücken. Statt Nieren kann man auch Schweinefleisch nehmen.

Paradeisbraten.

50 Deka Fleisch dünstet man halbweich, gibt etwas feingeschnittene Zwiebel, Salz, $\frac{1}{2}$ Kilo halbierte Paradiesäpfel (Tomaten) dazu und wenig Wasser und dünstet dies zusammen weich. Der Saft wird mit 2 Eßlöffel Mehl gestaubt, gut verkochen gelassen, dann durch ein Sieb gedrückt über das angerichtete Fleisch gegeben. Dazu Nudeln.

Böckelfleisch — Böckelzunge.

Auf diese Art läßt sich Rind-, Kalb-, Schweine-, Hirsch- und Reh-Fleisch bereiten. Rindszunge wird besonders schmackhaft. Gänsebrust kann ebenso bereitet werden und hat es noch den Vorteil, daß man das Fleisch lange damit frisch erhalten kann. Ein größeres Fleischstück wird von den Knochen gelöst, ausgewaschen und dann mit einem Tuche trocken abgewischt und von allen Seiten mit Kochsalz gut eingerieben. Auf 1 Kilo Fleisch oder Rindszunge rechnet man 10—15 Deka Salz. 1 Zwiebel ringelig schneiden, 5 gestoßene Wachholderbeeren, gestoßenen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt. Das Fleisch legt man in einen irdenen oder Porzellantopf, gibt Zwiebel und Gewürz darauf, beschwert es mit Steinen und stellt es an einen kalten Ort. Jeden 2. Tag muß man das Fleisch wenden.

Es soll von dem Saft der sich durch das Einsalzen selbst bildet, bedeckt sein. Auf diese Art kann das Fleisch 8—14 Tage natürlich kalt aufbewahrt liegen gelassen werden. Will man das Fleisch stark rot haben, so gibt man unter das Salz zum Einreiben, 2 Deka gestoßenen Zucker. Dieses so zubereitete Fleisch kann auch geräuchert werden. In einen Topf gibt man von der Salzlake einige Löffel voll, tut das Fleisch und soviel Wasser dazu, daß es darüber steht und kocht es weich. Will man es gedünstet, so ist es vorher zu waschen, da es sonst zu salzig schmecken würde. Auch kann es mit Essigwasser gedünstet werden. — **Zunge** kocht man, indem man die ganze Salzlake und soviel Wasser dazu gibt, daß es über die Zunge, die man zusammengedreht in den Topf legt, steht, kocht sie 1 Stunde und dann am besten noch 3 Stunden in der Kochkiste.

Pörkelt.

Großwürfelig geschnittenes Fleisch und Zwiebelringe gibt man in eine Kasserolle und dünstet es im eigenen Saft, läßt diesen eingehen, wodurch das Fleisch eine schöne braune Farbe bekommt, salzt es erst dann und dünstet es mit Zusatz von wenig Wasser halbweich. Kollgerste oder Hirse wäscht man, kocht sie ebenfalls halbweich, gibt sie zum Fleisch und dämpft das Ganze bis alles weich ist. Bergartig anrichten. Die Speise soll saftig, aber nicht naß sein.

Rehfleisch.

Wird wie Hirschfleisch oder Hasse bereitet.

Sauerkraut mit Fleisch.

Sauerkraut kocht man staubt es mit Mehl, salzt, gibt Kümmel dazu und läßt es noch verkochen. Gleichzeitig dünstet man Gansjunges mit etwas Zwiebel und Wachholderbeeren, sobald es weich ist, mischt man es unter das Kraut und trägt die Speise sehr heiß zu Tisch.

Schiffmannsgulasch.

25 Deka Rindfleisch, am besten dicker ausgelöster Spitz, und 25 Deka Schweinefleisch, beides würfelig geschnitten, 1 Kartoffel, gelbe Rübe, Sellerie, 1 kleine ringlig geschnittene Zwiebel und Petersilienwurzel. Alles zusammen in einen gut zu verschließenden Topf geben, nur immer wenig Wasser zugeben und so lange dünsten bis sich Kartoffeln und Wurzeln verkocht haben, dann salzen und paprizieren. Wenn nötig die Soß mit Wasser verdünnen.

Schinkenpudding.

Von 20 Deka Mehl, 1 Ei und dem nötigen Wasser einen Nudelteig machen, auswalken, trocknen lassen und dann zu Fleckchen schneiden. Abgekocht mit kaltem Wasser übergießen, salzen. 15 Deka fasciertes gekochtes Selchfleisch, 1 Ei, 3 Deka Fett, 4 Löffel Rahm oder Milch (kann süße oder saure sein) vermengen, die Fleckerln darunter mischen, in eine ausgebröselte Dunstform einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen. Oder $\frac{1}{4}$ Stunde ankochen und dann in die Kochkiste stellen, wo sie bis zum Abendbrot drinnen bleiben kann. Gestürzt anrichten.

Schöpfernes mit frischen Gurken.

Schöpfernes (Hammelfleisch) am besten Keule oder Schulter wird von Haut und Fett befreit, gewaschen und mit etwas Zwiebel, Salz und Pfeffer weich gedünstet. Zum Schluß läßt man den Saft eingehen, damit das Fleisch Farbe bekommt. Kurz vor dem Anrichten legt man das Fleisch auf eine Schüssel und stellt es über Dunst, damit es heiß bleibt. In den Saft gibt man 1 große, geschälte in dünne Scheiben geschnittene, frische Gurke und läßt die Soß kochen, bis die Gurkenscheiben weich sind. Ueber das in Scheiben geschnittene Fleisch geben und sehr heiß zu Tische bringen.

Schöpfengulasch.

Kann wie Rindsgulasch bereitet werden.

B o s n i s c h : Schöpfensfleisch wird zu Würfeln geschnitten und mit viel Zwiebel, Wasser, Essig, Pfeffer und Lorbeerblatt weich gedünstet. Dann gibt man großwürfelig geschnittene Kartoffeln dazu und dünstet alles noch so lange, bis auch die Kartoffeln weich sind.

S t e i r i s c h e s : Ein Stück Schöpfensfleisch am besten von der Schulter schneidet man in beliebige Stücke, gibt dazu so viel Wasser und Essig, bis das Fleisch bedeckt ist und läßt es zugedeckt halb weich kochen. Unterdessen schneidet man 1 Stück mittelgroße Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, alles fein nudlig, gibt Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt und 4 mittlere, rohe, geschälte, in Hälfte geschnittene Kartoffeln zu dem halbweich gekochten Fleisch und läßt es zugedeckt fertig dünsten, bis alles weich ist. Man reicht es mit dem Wurzelwerk zu Tisch.

Schöpfernes mit gelben Rüben.

Rippenfleisch vom Hammel in Stücke schneiden, salzen, auf beiden Seiten ohne Fett rasch abbraten, in eine Kasserolle geben, dazu nudlig geschnittene gelbe Rüben, das nötige Wasser, etwas grüne Petersilie und nach Belieben halbierte Kartoffeln und das Ganze weich dünsten.

Schöpfenschlegel.

Auf Wildbretart: Man häutet einen Schlegel gut ab, entfernt sorgsam alles Fett und legt das Fleisch 2—3 Tage in Weize; dabei ist es öfters zu wenden. Siehe Rindfleisch auf Wildbretart. Dann nimmt man den Schlegel heraus, salzt ihn, dünstet ihn zuerst mit einem Zusatz von Weize und brät ihn dann im Rohr fertig, damit er Farbe bekommt. Zuletzt gießt man etwas Rahmersatz über das Fleisch.

Schöpfernes mit Senf.

Handgroße Schnitten von Schöpfensfleisch bestreicht man mit feingeschnittener Zwiebel und Salz und dünstet sie mit wenig Wasser weich. 10 Minuten vor dem Anrichten bestreicht man jede Schnitte mit Senf, streut gehackte Kapern darauf, sowie etwas Bröseln, legt sie nebeneinander mit der Senfseite nach oben in die Kasserolle zurück, deckt sie zu und läßt sie noch recht heiß werden. Bei dem Anrichten gießt man den Saft zuerst auf die Schüssel und legt die Schnitten darauf.

Schwammfleisch.

Pilzlinge weich dünsten, Kartoffeln kochen und dann blattlig schneiden. Unterdessen schneidet man beliebiges Fleisch zu feinen Blättern und dünstet es mit wenig Zwiebel weich. Salzen und pfeffern nach Geschmack. In eine Kasserolle legt man nun abwechselnd Fleisch, Schwämme und Kartoffeln und kocht sie durch $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst.

Schwartensoß.

Schwarten vom Jungschweinsbraten oder Schinken kocht man mit Wurzeln, Zwiebel und Wasser solange, bis sie weich sind. (In der Kochkiste: Vorkochzeit 1 Stunde, Kiste 3—5 Stunden). Nun bereitet man eine dunkle Einbrenn, vergießt sie mit dem Sud und läßt sie gut verkochen. Unterdessen schneidet man die Schwarten nudlig, gibt die passierte Soß darüber, gibt in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln dazu und kocht alles mitfammen nochmals auf. Dazu Polena.

Schweinsbrust.

Die Brust in 2 fingerbreite Streifen schneiden und mit dem nötigen Salz, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kümmel, ringlig geschnittene Zwiebel etwas nudelig geschnittenem Wurzelwerk, 1 Löffel Essig und soviel Wasser, daß es fingerhoch in der Kasserolle steht, weich dünsten. Den Saft läßt man eingehen, damit das Fleisch bräunlich wird. Dann gibt man noch etwas Wasser zu und dünstet es fertig. Den Saft entfetten.

Tarhonyagulasch.

2 Zwiebeln fein schneiden, dazu 20 Deka Tarhonya, Salz, Paprika und soviel Wasser geben, daß es darüber steht, weich kochen und ausdünsten lassen. 30 Deka Kalbsleber schneidet man blattlich, röstet sie mit 2 Deka Fett, salzt erst bis sie nicht mehr rot ist, mischt sie zur Tarhonya und richtet die Speise sogleich an.

Temesvarer Dunstfleisch.

25 Deka Schweinschopfsbraten und 20 Deka Rindfleisch schneidet man zu kleinen Schnitzeln, gibt sie in eine Kasserolle, dazu feingehackte Zwiebel, Salz, Paprika, 4 Eßlöffel Paradeismark und eben soviel Wasser und dünstet dies bei geschlossenem Deckel bis der Saft eingegangen und das Fleisch Farbe bekommen hat, dann gibt man etwas Wasser dazu und dünstet es weich. 2 Kaffeelöffel Mehl verrührt man mit kaltem Wasser tut es zum Fleisch, nach Belieben auch etwas sauren Apfelmost und kocht das Ganze nach tüchtig auf. Diese Speise kann auch in der Kochkiste bereitet werden.

Wildpastete.

Dazu kann minderes Fleisch Verwendung finden. Man faschirt 40 Deka gebratenes Fleisch vom Hasen, Reh oder Hirsch, mischt es mit 3 Deka Fett, 2 Scheiben erweichten Brot, 1 Ei, 10 Deka gefochten fetten Schweinefleisch, welches man kleinwürfelig schneidet, nach Geschmack Zitronenschalen, Pfeffer und Salz, füllt die Mischung in eine Dunstform und siedet die Pastete 2 Stunden in Dunst, am besten $\frac{1}{4}$ Stunde ankochen und dann in die Kochkiste stellen. Gestürzt warm oder kalt anrichten.

Zunge gepökelt.

Siehe Pökelfleisch.

Mehlspeisen.

Die ohne Fett bereiteten Speisen sind mit *, die ohne Ei bereiteten mit . . bezeichnet.

Kondensierte und Trockenmilch.

Zu allen Mehlspeisen kann kondensierte oder Trockenmilch verwendet werden. Nimmt man gezuckerte kondensierte Milch, so ist der Speise weniger Zucker beizugeben.

Kondensierte gezuckerte Milch hält sich auch mehrere Tage bei geöffneter Büchse, jedoch ist es vorteilhaft, die Milch in eine Glasflasche mit weitem Hals und gut schließendem Glasstoppel zu geben und kühl zu stellen. Man rechnet 1 Teil kondensierte Milch und 5 Teile Wasser. Gibt man in ein Viertellitergefäß 5 Kaffeelöffel kondensierte Milch und gießt so viel Wasser auf, daß dieses gefüllt, so erhält man eine gute Milch, die zum Kochen aller Speisen zu verwenden ist.

Trockenmilch. 2 Eßlöffel Trockenmilch verrührt man mit kaltem Wasser und gibt dann noch so viel Wasser nach, daß 1 Viertelliter davon wird. Für die meisten Speisen, ungekocht verwenden. Trockenmilch ist in verschließbaren Gläsern aufzubewahren. Läßt man sie im Papiersack, zieht dieser die in der Milch enthaltenen Fette an sich und sie bekommt einen unangenehmen Geschmack.

* Apfelauflauf.

I. 12 Deka Brotschmollen mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch verrühren und am Feuer dicklich einkochen, auskühlen lassen. 2 Dotter, 2 Schnee, 5 Deka Zucker und 8 Stück feingeschnittene Aranzini dazu mischen. 50 Deka feinblattlich geschnittene Äpfel werden mit der Brotmasse abwechselnd in eine eingefettete Form eingefüllt und gebacken oder in Dunst gefocht.

* II. 7 Deka Mehl mit 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 2 Eidotter versprudeln und dann am Feuer dick einkochen, auskühlen lassen, hierauf 2 Schnee und $\frac{1}{4}$ Kilo kleinwürfelig geschnittene Äpfel einmischen. In eine eingefettete Form einfüllen und mäßig heiß backen.

* III. 1 Kilo blattlig geschnittene Äpfel, $\frac{1}{2}$ Liter aus Trockenmilch bereitete Milch, 1 Ei, 3 Eßlöffel Zucker, 10 Deka Brothröseln. Man mischt alles zusammen, füllt es in eine ausgebröselte Form und bäckt den Auflauf bei langsamer Feuer oder siedet ihn 1 Stunde in Dunst. Dieser Auflauf kann statt mit Äpfeln mit jedem anderen Obst bereitet werden.

* IV. 1 Kilo gedünstete Äpfel werden passiert, mit 10 Deka Zucker, 2 Dottern, 2 Schnee und 12 Deka Brothröseln vermischt in eine feuerfeste Porzellschüssel eingefüllt und gebacken.

. . Apfelknödel.

Kleine mürbe Äpfel schälen, in 4 Teile schneiden und das Kerngehäuse ausschneiden. Einen Kartoffelteig wie für Zwetschkennödel bereiten, stark messerrückendick ausrollen und zu Fleckchen schneiden. In jedes Fleckchen füllt man 1 Stück Apfel ein und formt es zu einem Knödel, legt sie in kochendes Wasser, kocht sie nur ganz kurz auf, seiht sie ab und wälzt sie in gerösteten gezuckerten Bröseln.

Apfelkuchen.

5 Deka Schmalz, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Trockenmilch in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöst, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 25 Deka Mehl. 35 Deka auf dem Gurkenhobel feinblattlig geschnittene Äpfel. Schmalz, Ei und Zucker abreiben, dann alles Uebrige dazu mischen und den Teig fein abschlagen. Auf ein eingefettetes Backblech streicht man die Hälfte des Teiges, belegt ihn mit den Äpfeln, streut Zucker und Zimt darauf, bedeckt sie mit den übrigen Teig, streicht ihn mit einem Messer gleichmäßig darüber, stellt den Kuchen in die heiße Röhre und bäckt ihn bei guter Hitze bräunlich. Zuckern und heiß zu Schnitten schneiden.

* Apfelnocken.

20 Deka Mehl, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter kochende Milch, 2 Eier, Eßlöffel Zucker, 40 Deka haselnußgroß geschnittene Äpfel. Die Hälfte des Mehles mit der kochenden Milch abbrühen und glatt verrühren, auskühlen lassen, dann Eier, Zucker und das noch übrige Mehl dazu mischen und zuletzt die Äpfel einmengen. Aus der Masse mit einem Eßlöffel nockenartige Stücke vom Teig abschneiden, in siedendes Wasser nebeneinander einlegen und 7 Minuten kochen lassen. Sofort anrichten, da sie leicht zusammen fallen.

. . Apfelpittah.

5 Defa Fett, $\frac{1}{8}$ Liter süße oder saure Milch, 25 Defa Mehl, wenig Salz. Einen Teig daraus kneten und diesen in 5 gleiche Teile teilen. Man rollt den 1. Teig fein aus, belegt ein eingefettes Backblech damit, streut 1 Eßlöffel Brotbröseln darauf, belegt es dicht mit am Gurkenhobel geschnittenen Äpfeln, streut Zimt und Zucker darauf, legt den 2. ebenfalls dünn ausgerollten Teigteil darüber, dann Bröseln, Äpfeln, Zimt und Zucker u. s. f. bis alle 5 Teigteile verbraucht sind. Nun durchsticht man das Ganze mehreremale mit einem spitzen Messer, um das Blasiqwerden zu verhüten und bäckt die Pittah bei guter Hitze. Man benötigt 1— $1\frac{1}{4}$ Kilo Äpfel dazu.

* Apfelschmarren .

20 Defa Mehl, 6 Defa Zucker, $\frac{3}{8}$ Liter aufgelöste Trockenmilch, 2 Dotter, 2 Schnee, zusammen mischen und $\frac{1}{2}$ Kilo würfelig geschnittene Äpfel einrühren. Eine lange Pfanne mit Fett austreichen, die Masse einfüllen und in der heißen Röhre backen. Wie Kaiserschmarren mit 2 Gabeln zerpfücken.

* Apfelspeise.

50 Defa säuerliche, geschälte, in vier Teile geschnittene Äpfel, 12 Defa Weizen- oder Maisgriech, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 5 Defa Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee. Die Äpfel mit etwas Zucker weich dünsten, dann 1 Eßlöffel Rum dazu mischen. In die kochende Milch rührt man den Griech und kocht ihn dick ein. Ueberkühlt mischt man Zucker, Dotter und Schnee dazu. In eine Form füllt man abwechselnd vom Griechkoch und Äpfel und bäckt die Speise $\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze. Kann kalt oder warm zu Tisch gebracht werden.

* Apfelspeise kalte.

Mit etwas Apfelmast und Zucker gedünstete ganze Äpfel legt man nebeneinander in eine flache Glasschüssel, gibt kalte Creme darüber und stellt sie kalt.

Creme: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Dotter, Vanillezucker nach Geschmack, man schlägt sie am Feuer bis sie dicklich und dann weiter bis sie kalt ist.

Apfelstrudel mit Kartoffeln.

2 Defa Germ, 5 Eßlöffel Milch, 1 Ei, 5 Defa Fett, 25 Defa gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Zucker,

etwas Salz, 30 Defa Mehl, 75 Defa blattlig geschnittene Aepfel. Man bereitet einen Germteig und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen, rollt ihn dann dünn aus, bestreut ihn mit wenig Bröseln, legt die Aepfelspalten darauf, dann Zimt und Zucker, rollt ihn ein, legt ihn aufs be fettete Backblech und bäckt ihn.

. . Backpulverstrudel.

5 Defa Fett, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 35—40 Defa Mehl, 1 Päckchen Backpulver. Fett und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen, den Teig am Brett rasch abkneten, er soll nur so fest sein, daß er an Händen und Brett nicht kleben bleibt, stark messerrückendick ausrollen und beliebig füllen, Mohn, Nuß, Zwetschken, Aepfel u. dgl., einrollen und in der heißen Röhre backen.

. . Bauernknödel.

1 feingehackte Zwiebel in wenig Fett gelblich rösten, dazu $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geben und aufkochen lassen. 12 Defa Mehl schüttet man schnell ein und rührt dies solange bis sich der Teig vom Geschirr löst. Ausgekühlt formt man mit Wasser befeuchteten Händen kleine Knödeln daraus und kocht sie 10 Minuten.

Breinpoganze.

Germteig von 4 Defa Fett, 1 Ei, etwas Salz, 2 Defa Germ, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und soviel Mehl, daß sich der gut abgeschlagene Teig am bemehlten Brett ausrollen läßt. Man bestreicht ihn mit Breinfülle, streut 30 Defa feinblattlich geschnittene Aepfel darauf, rollt ihn wie eine Strudel ein, legt sie schneckenartig in eine weite Kaffe-rolle und bäckt die Poganze hellgelb. Dann gießt man $\frac{1}{8}$ Liter Milch darüber und bäckt sie fertig.

Breinfülle: 5 Defa gut gewaschenen Hirsebrein in $\frac{1}{4}$ Liter halb Wasser, halb Milch dick einkochen, Zimt und Zucker nach Geschmack beimischen.

*. Brote kleine.

2 Defa Germ in $\frac{1}{8}$ Liter lauem Wasser auflösen und mit 20 Defa dunklem Mehl vermengen. Nochmals $\frac{1}{8}$ Liter Wasser wird mit 1 Kaffeelöffel Salz, Kümmel und 20 Defa Mehl ebenfalls vermengt, hierauf knetet man diese beiden Teige zusammen sehr fein ab, mischt noch 5 Defa Mehl dazu, formt daraus kleine Brote, legt sie auf ein eingefettetes Blech, läßt sie an einem warmen Orte zugedeckt aufgehen, bis sie doppelt so hoch sind und bäckt sie.

Brotknödeln.

Brot vom Tag vorher zu kleinfingerdicken Scheiben schneiden und über Nacht an der Luft trocknen lassen. Tags darauf würfelig schneiden und mit 2 Deka heißem Fett übergießen. 1 Ei mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und 1 Teelöffel Salz versprudeln, darüber gießen und solange stehen lassen, bis sich die Flüssigkeit eingesaugt hat, dann mit soviel Mehl, ungefähr 2 Deziliter, vermengen, daß ein Teig entsteht, aus dem man mit Wasser befeuchteten Händen Knödeln formen kann. In siedendes Wasser einlegen und $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Die Masse gibt 6 mittelgroße Knödeln.

Brotpudding.

16 Deka fein blattlich geschnittene Brotschmole in $\frac{1}{2}$ Liter Milch erweicht und dann am Feuer dick eingekocht. Auskühlen lassen, dann 2 gestrichene Eßlöffel voll Kakao, 6 Deka geriebene Mandeln, 6 Deka Zucker, Messerspitze Zimt, 2 Dotter, 2 Schnee, dazumischen. In eine ausgefehte Form einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen.

*** Eierpolenta.**

Ueber Polenta gibt man 2 mit etwas Milch und 1 Kaffeelöffel Mehl versprudelte Eier und stellt die Speise solange in die heiße Röhre bis die Eier gestockt sind.

*** Fruchtpudding.**

$\frac{3}{8}$ Liter mit Wasser verdünnten Obstsaft oder aufgelöster Marmelade, 12 Deka Weizen- oder Maisgrieß zusammen dick einkochen. Ausgekühlt mischt man 2 Dotter, 2 Schnee, Löffel Backpulver und Zucker nach Geschmack dazu, füllt die Mischung in eine ausgefehte Form und siedet den Pudding 1 Stunde in Dunst. Kann auch gebacken werden.

*** Frühstückskuchen.**

In $\frac{1}{4}$ Liter aufgelöster Trockenmilch 12 Deka Maisgrieß dick einkochen. $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 2 Deka Germ, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker und 20 Deka Mehl gut vermischen und dann zum ausgekühlten Maisbrei mengen. Eine Biskuitform ausfehen, die Masse einfüllen, an einem warmem Orte gut aufgehen lassen und dann 1 Stunde backen.

. . Germteig ohne Gi.

6 Defa Fett, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, kann aus Trockenmilch bereitet sein, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 30—35 Defa Mehl, 2 Defa Germ. In bekannter Weise einen Germteig (Hefeteig) daraus bereiten. Dieser Teig kann zu Buchteln, Ripfeln, Obstkuchen, Strudeln odgl. verwendet werden.

*** Gewürzauflauf.**

Teig wie zu den süßen Brotschnitten. In eine Tortenform einfüllen und backen. Unterdessen kocht man $\frac{1}{4}$ Liter Apfelmost mit etwas ganzem Zimt, 2 Nelken, Zitronenschalen und Zucker nach Geschmack auf. Dies gießt man über die fertig gebackene Torte, stellt sie noch 1 Minute in die heiße Röhre und richtet den Auflauf sofort an.

*** Gewürzpudding.**

10 Defa Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter gewässerte Milch, 16 Defa Weizen- oder Maisgriech, Zimt 2 Gewürznelken, Muskatnuß, alles fein gestoßen, 2 Dotter, 2 Schnee. Den Zucker in einer Kasserolle bräunen, die heiße Milch darübergießen, damit aufkochen lassen, dann den Griech darinnen dick einkochen. Etwas abgekühlt rührt man alles Uebrige dazu. Wird gebacken oder $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht.

*** Griechfridatten.**

10 Defa Griech in $\frac{1}{4}$ Liter Milch dick einkochen, abkühlen lassen, dann $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch dazu rühren. 6 Defa Mehl, 2 Dotter, 5 Defa geschälte geriebene Mandeln, 2 Schnee, 1 Eßlöffel Zucker. Dies versprudeln, dann unter die Griechmasse mischen. Man bäckt auf besetzter Fridattenpfanne kleine Fridatten. Können mit eingejotteten bestrichen und zusammengebogen angerichtet werden.

.* Griechknödeln.

35 Defa Griech und 10 Defa Bröseln vermischt man und gießt $\frac{3}{10}$ Liter gesalzenes, kochendes Wasser darüber, verrührt es gut und läßt es 10 Minuten stehen. Dann formt man 12 Knödeln daraus, legt sie in stark kochendes Wasser ein und siedet sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

* Oder: 12 Defa Griech übergießt man mit $\frac{1}{8}$ Liter kochendem Wasser. 2 Schnitten erweichtes gut ausgedrücktes Brot verrührt man mit 1 Gi, salzt, gibt es zum Griech und läßt dies 10 Minuten stehen, damit der Griech anzieht, dann mischt man soviel Mehl dazu, daß man aus der Masse Knödeln formen kann. $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Dazu Zwetschenröster, Salat, Saftfleisch o. dgl.

*. **Griekkartoffelküchlein.**

25 Deka gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 Deka Weizen- oder Mais-Griek, wenig Salz. Den Griek in die Milch dick einkochen, die gesalzenen Kartoffeln dazu mengen, so daß ein ziemlich fester Teig daraus wird. Aus diesem kleine Knödeln formen, dann breit drücken. Man legt sie nebeneinander auf ein eingefettetes Backblech und bäckt sie einige Minuten in der heißen Röhre. Dazu Kompott oder Salat.

* **Grieknockerln.**

1 Eßlöffel Trockenmilch in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser verrührt, bringt man zum Kochen und kocht unter Rühren 12 Deka Weizengriek dick ein. Etwas abkühlen lassen, dann 1 Ei darunter mischen. Siedendes Wasser salzt man, legt von dem Teig mit einem Löffel Nocken ein und kocht sie 7 Minuten. Die Kasserolle muß so groß sein, daß die Nockerln nebeneinander zu liegen kommen. Können auch in Milch eingekocht werden.

Griekpittah.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, 10 Deka Weizengriek, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter dicke saure Milch, 2 Dotter, 2 Schnee. Die süße Milch und das Wasser zusammen in eine Kasserolle geben und sobald dies kocht den Griek einrühren und dick einkochen, auskühlen lassen, hierauf alles Uebrige dazu mischen. Teig wie zu Apfelpittah bereiten, diesen auch in 5 Teile teilen und mit der Griekmasse so füllen. Mäßig heiß backen, in rechteckige Schnitten schneiden und mit oder ohne Milch anrichten.

* **Griekpudding vorzüglicher.**

12 Deka Griek in $\frac{1}{2}$ Liter verdünnte kondensierte Milch dick einkochen. Ueberkühlt rührt man 2 Dotter und 2 Schnee dazu. Nach Belieben kann man 2 gehäufte Kaffeelöffel voll Kakao und ebensoviel Zucker dazu geben. Gut mischen. In eine ausgebröselte Form einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder $\frac{1}{4}$ Stunde ankochen und dann in die Kochkiste stellen. Kann bis abends drinnen bleiben.

* **Griekspäzen aus Weizen- oder Maisgriek.**

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 12 Deka Griek, 1 Ei, Salz. In die kochende Milch den Griek einrühren und dick einkochen. Ausgekühlt salzen und das Ei dazu mischen. Kleine Späzen (Nockerln) abstechen und in Suppe oder Salzwasser 7 Minuten kochen.

* **Grießwachteln.**

In $\frac{1}{4}$ Liter Milch gibt man 4 Würfelzucker, bringt sie zum Sieden und kocht 12 Deka Grieß dick ein, mengt dann 2 Eier dazu und rührt dies noch so lange am Feuer, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Abkühlen lassen, dann am Brett mit 10 Deka Mehl und 2 Kaffeelöffeln Backpulver vermengen und den Teig gut abkneten. Wie gewöhnlich Wachteln daraus bereiten, mit Marmelade füllen. Von allen Seiten mit wenig Fett bestreichen, nebeneinander in eine Kasserolle stellen und sogleich in die heiße Röhre schieben. $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

*. **Gugelhupf ohne Fett.**

25 Deka Maismehl mit 7 Deka Zucker und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver vermischen, dazu von $\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und Schale oder $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt oder Rum, dann mit $\frac{1}{4}$ Liter roher kalter Milch abrühren. In eine ausgefetzte Gugelhupfform einfüllen, mäßig heiß backen. Reicht man den Gugelhupf warm, so gibt man Milch oder eine Fruchtsöß dazu, kalt reicht man ihn zu Kaffee.

* **Hirsenauflauf.**

12 Deka gewaschenen Hirse in $\frac{3}{4}$ Liter verdünnter kondensierter Milch dick einkochen. Ausgekühlt 2 Dotter und 2 Schnee dazu mengen. Man kann die Eier auch ganz weglassen. Eine Form bröseln man aus, gibt die Hälfte des Hirsebrein hinein, darauf gedünstetes Obst, bedeckt mit dem übrigen Brein und stellt ihn noch so lange in die Röhre bis er oben hellgelb geworden ist. Sind keine Eier im Auflauf, so läßt man ihn in der Röhre nur sehr heiß werden.

* **Hirsekoch mit Kakao.**

20 Deka gutgewaschener Hirse wird in $\frac{3}{4}$ Liter halb Wasser halb Milch gekocht, bis er halbweich ist, dann gibt man 1 Eßlöffel voll Kakao und 3 Eßlöffel voll Vanillezucker dazu und kocht ihn dick ein. Man kann ihn franzförmig auf einer Schüssel anrichten und in die Mitte gedünstetes Obst geben, oder man mischt unter den abgekühlten Hirse 2 Dotter und 2 Schnee und bäckt den Auflauf in einer Schüssel, in der man ihn zu Tische gibt. Nimmt man verdünnte kondensierte Milch, so hat man stets die Speisen vor dem Einmengen von Zucker zu kosten und dann erst Zucker nach Geschmack zuzugeben, damit die Speise nicht zu süß wird.

* **Kaffeeauflauf.**

$\frac{3}{8}$ Liter Milchkafee mit $\frac{1}{4}$ Liter Maismehl dick einkochen lassen, dann abkühlen. 3 Dotter, 3 Schnee, Vanillezucker nach Geschmack darunter rühren. In eine eingefettete Form füllen und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst sieden. Gestürzt anrichten.

* **Kakaopudding.**

* I. $\frac{1}{8}$ Liter Milch bringt man zum Kochen, $\frac{1}{8}$ Liter kalte Milch rührt man mit 10 Deka Maismehl oder Weizenmehl glatt ab und rührt es in die kochende Milch ein, dazu 2 Kaffeelöffel Kakao und 5 Deka Zucker. Zusammen dick einkochen. Auskühlen lassen, 2 Dotter und 2 Schnee dazu mischen. In einer eingefetteten Form backen oder in Dunst sieden.

* II. 4 Eifar zu festem Schnee schlagen und 8 Deka Zucker, $1\frac{1}{2}$ Deka Kakao, 5 Deka geriebene Haselnüsse und 5 Deka Biskuitbröseln einmischen. In eine ausgebröselte Form einfüllen und $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst sieden.

* **Karamelpudding.**

8 Deka Zucker gibt man in eine Kasserolle und läßt ihn an einer heißen Stelle des Herdes hellbraun werden, gießt den Karamelzucker mit $\frac{3}{8}$ Liter verdünnter kochender kondensierter Milch auf und läßt es abkühlen, verrührt es hierauf mit 10 Deka Mehl und kocht es am Feuer dick ein. Nochmals abgekühlt mischt man 2 Dotter und 2 Schnee dazu. In einer Auflaufform backen oder $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst sieden. (Gibt man gewöhnliche Milch dazu, zuckert man nach Geschmack).

* **Kartoffelauflauf.**

6 Deka geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 8 Deka Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee, 33 Deka gekochte heiß durch die Presse gedrückte Kartoffeln. Alles gut mischen, die Masse in eine eingefettete Auflaufform füllen und lichtgelb backen. Man reicht einen Marillenüberguß dazu.

* **Kartoffelbrot.**

30 Deka gekochte, kalt geriebene Kartoffeln, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 Deka Zucker, $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 50 Deka Mehl. Daraus am Brett einen Teig kneten, 2 Brote daraus formen, auf mit Fett bestrichenen Backblech $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

.. Kartoffelbrot ohne Ei.

20 Deka Maisgrieß in $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser rasch einrühren und dick einkochen. Etwas salzen und auskühlen lassen. Auf 3 Deka zerbröckelte Germ (Hefe) streut man 5 Deka Zucker und läßt die Germ zerfließen, mischt sie unter 5 Deka abgetriebenes Fett, dazu 25 Deka gekochte kalt geriebene Kartoffeln den Maisbrei und 20 Deka Weizenmehl. Dies wird am Brett abgearbeitet, zu einem Brot geformt und auf bemehlter Schüssel zugedeckt über Nacht an einem kühlen Orte aufgehen gelassen. Anderen Tags knetet man noch soviel Mehl dazu, daß der Teig am Brett nicht mehr anklebt, formt einen Becken daraus und bäckt ihn bei guter Hitze.

*** Kartoffelgugelhupf ohne Fett.**

2 Deka Germ, 5 Deka Vanillezucker oder statt Vanille 1 Löffel Rum, 1 Ei, 18 Deka heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{5}{8}$ Liter) aus Trockenmilch bereitete Milch, 25 Deka Maismehl und 34 Deka Weizenmehl, wenig Salz. Ei und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige in bekannter Weise dazu mischen, über Nacht aufgehen lassen, in eine ausgebröselte Form einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

*** Kartoffelknödeln.**

30 Deka gekochte, geriebene oder durch die Presse gedrückte Kartoffeln, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, 1 Ei, Salz gewiegte grüne Petersilie und Schnittlauch, $\frac{1}{8}$ Liter Maisgrieß, etwas Mehl. Alles mischen. Die Masse muß locker sein, doch so, daß sich mit befeuchteten Händen Knödel formen lassen. Man legt sie in siedendes Wasser ein und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

*** Kartoffelknödeln mit Hirse.**

In $\frac{1}{4}$ Liter aufgelöste Trockenmilch kocht man 6 Deka gut gewaschenen Hirsebrei dick ein. Ueberkühlt mischt man Salz, 1 Ei und 36 Deka durch die Presse getriebene Kartoffeln dazu und läßt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde abstehen, hierauf mischt man 1—2 Eßlöffel Mehl dazu, formt daraus mittelgroße Knödeln, legt sie in siedendes Wasser ein und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

..*. Kartoffelnocken.

30 Deka geschälte Kartoffeln in $\frac{1}{4}$ Liter leicht gesalzenem Wasser zustellen und weich kochen. Nicht abseihen, sondern in dem noch übergebliebenen Wasser fein zerdrücken, $\frac{1}{8}$ Liter Maismehl darunter mischen und etwas ausdünsten lassen. Davon mit einem Löffel Nocken abstechen. Zu Salat, Spinat o. dgl.

* **Kartoffelomeletten.**

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, 1 Ei, 35 Deka gekochte heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, etwas Salz. Milch, Wasser, Mehl und Ei gut versprudeln, dann die gesalzenen Kartoffeln dazu rühren. Man bäckt aus der Masse auf der eingefetteten Fritattenspfanne kleine Fritatten, die man mit Marmelade oder einem feinem Gemüse, Spinat, grünen Erbsen etc. bestreicht, umbiegt und sofort zu Tische gibt.

*. **Kartoffelteig.**

Zu Nudeln, Tascherln, Knödeln u. dgl. verwendbar. 80 Deka gekochte, heiß durch die Presse gedrückte Kartoffeln, 25 Deka Mehl, wenig Salz.. Mit dem Kollholz gut vermischen, dann noch fein abkneten.

Kirschenschmarren.

In $\frac{3}{4}$ Liter Milch kocht man 30 Deka Maisgrieß dick ein, läßt ihn abkühlen, rührt 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo entkernte Kirschchen dazu, füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene lange Pfanne, streicht sie gleichmäßig auseinander und bäckt sie bei guter Hitze im Rohr. Wie jeden anderen Schmarren in Stücke pflücken.

Königsknödeln.

3 Deka Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 25 Deka Weizenmehl, 7 Deka geröstete geriebene Haselnüsse, 1 Ei, fein Zucker. Die Milch zum Kochen bringen, dazu Haselnüsse und Butter geben und das Mehl schnell einschütten, dick einkochen. In die etwas abgekühlte Masse das Ei einrühren. Daraus nußgroße Knödeln formen und erkalten lassen. In $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser gemischt, kocht man 5 Deka geriebene Schokolade ein, legt dann die Knödelchen hinein und siedet das Ganze 10 Minuten. Stark mit Zucker bestreut anrichten.

* **Kolatschen ohne Fett.**

Man bereitet Germteig aus 3 Deka Germ, 3 Dottern, 6 Eßlöffel Milch, 5 Deka Zucker, wenig Salz und 30 Deka Mehl, läßt ihn gut aufgehen, formt kleine Knödeln daraus, drückt sie breit und bäckt sie. Man schneidet die Kolatschen durch und füllt sie mit Topfen, Nüssen oder Eingefottenen. Zuckern. Man kann aus diesem Teig auch Kipferln formen, die man mit Eingefottenem füllt.

Kriegsauflauf.

5 Defa Butter, 5 Defa Vanillezucker, 2 Dotter, $\frac{1}{4}$ Liter dicke saure Milch, 2 Klar Schnee, 10 Defa Maismehl und 1 Teelöffel Backpulver. Butter, Dotter und Zucker gut abtreiben, dann die saure Milch, Schnee und das mit dem Backpulver vermischte Mehl einrühren. In einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform mäßig heiß backen. Mit Vanillezucker bestreuen.

* Kürbis mit Hirse.

25 Defa geschälter entkernter blattlig geschnittener Kürbis und ebensoviel Aepfel mit Zimt und Zitronenschalen weich dünsten. Zuckern. In die Mitte einer Schüssel gibt man in Milch gekochten Hirse und als Kranz den Obstbrei.

Mandelauflauf.

4 Defa Fett, 5 Defa Zucker, 2 Dotter, 5 Defa geriebene Mandeln, 2 Defa kleinwürfelig geschnittenes Zitronat, Teelöffel Backpulver, Messerspitze Vanillin, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 12 Defa Weizen- oder Maismehl, 2 Schnee. Fett, Zucker und Dotter flaumig rühren, dann alles Uebrige dazu mischen. In einer eingefetteten Kasserolle halb fertig backen, $\frac{1}{8}$ Liter Milch darüber gießen und bei mäßiger Hitze bräunlich backen.

* Marmeladefuchen.

6 Defa Marillen- oder Stachelbeer-Marmelade mit 3 Eiklar und 12 Defa Zucker schaumig schlagen, dann gibt man 3 Eidotter, etwas Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 10 Defa Weizen- und 6 Defa Kartoffelmehl dazu. In eine ausgefetzte Biskuitform einfüllen und hellgelb backen. Sobald es oben Farbe bekommt, mit Papier bedecken, damit es nicht zu dunkel wird.

* Melonenpudding.

Eine Form mit Zwieback auslegen, dann eine Lage mit Zucker gemischte dünne Melonenspalten, darauf Zwieback u. s. f. bis die Form gefüllt ist, oben muß Zwieback sein. $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 5 Defa Vanillezucker und 1 Ei mischen und darüber gießen. Backen oder in Dunst sieden.

Mohnfuchen.

* I. 1 Ei, 20 Defa Zucker, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 15 Defa geriebenen Mohn, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, aus Trockenmilch oder kondensierter Milch bereitet, 25 Defa Maismehl, 1 Päckchen Backpulver. Ei

und Zucker abtreiben, alles Uebrige dazu mengen, in eine ausgefehte Auslaufform einfüllen und 1 Stunde backen. Nimmt man kondensierte Milch, so gibt man weniger Zucker, da die Speise sonst zu süß wird.

II. 12 Defa Weizen- oder Maizgrietz kocht man in $\frac{1}{4}$ Liter aufgelöster Trockenmilch dick ein. Auskühlen lassen, dann 14 Defa geriebenen Mohn, 4 Defa gehackte Nüsse, 2 Dotter, 12 Defa Vanille-Zucker, 2 Defa Butter oder 2 Eßlöffel dicken sauren Rahm und 2 Schnee dazu mischen. In einer ausgefehten Tortenform backen. Aus der Form gelöst sofort zu Tische bringen. Will man den Kuchen kalt anrichten, so schneidet man ihn durch und füllt mit beliebiger Marmelade. Mit Zucker bestreuen.

. . Mohnstrudel.

Gewöhnlichen Strudelteig dünn ausziehen, mit Mohnfülle bestreichen, einrollen, in eine lange Pfanne legen und leicht überbacken, dann gießt man Milch darüber und bäckt die Strudel fertig.

M o h n f ü l l e : $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit 12 Defa Zucker kochen lassen, dann 12 Defa feingeriebenen Mohn einmischen. Nach Belieben kann man Zimt oder Zitronenschalen dazu geben.

* Kockerln in der Milch.

2 Dotter, 3 Eßlöffel Milch, 2 Löffel Zucker, 8 Defa Mehl und 2 Schnee. Gut vermischen, mit einem Eßlöffel Kocken vom Teig abstechen und in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch einlegen. $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Können auch in die heiße Röhre gestellt werden, wo man sie so lange drinnen läßt, bis sie bräunlich gebacken sind.

Mudelauflauf.

* I. Feingesechnittene abgekochte Mudeln mit 1 Ei, grüner Peterfilie und Schnittlauch, beides feingewiegt und dem nötigen Salz vermischen. In eine Dunstform geben und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst sieden, oder $\frac{1}{4}$ Stunde ankochen und in die Kochkiste stellen. Kann bis abends drinnen bleiben. Stürzen.

II. 20 Defa Mudeln in Wasser kochen, abseihen, kalt übergießen und abtropfen lassen. Dann abwechselnd mit gedünsteten Äpfeln oder Kirschchen in eine Pfanne geben. Oben müssen Mudeln sein. Ueber diese streicht man Schnee von 2 Eiklar mit 6 Defa Zucker vermischt und bäckt es in heißem Röhre bräunlich.

* **Nudelpudding.**

20 Deka Nudeln abkochen, kalt übergießen und abtropfen lassen, dann 2 Dotter, 2 Schnee, 12 Deka geriebenen Topfen, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 8 Deka Vanillezucker dazu mischen. Backen oder in Dunst kochen.

Nußstrudel.

Wie Mohnstrudel bereiten.

Nußfülle: 14 Deka geriebene Nüsse mit 10 Deka Zucker und $\frac{1}{8}$ Liter Milch vermischen.

* **Obstkuchen.**

15 Deka Zucker mit 2 Eiern schaumig schlagen, $\frac{1}{2}$ Backpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 22 Deka Mehl einmischen. Den Teig gibt man in eine eingeseitete lange Pfanne, belegt ihn mit Apfelspalten, Kirichen, Zwetschen oder Marillen, streut reichlich Zucker und nach Geschmack auch Zimt darauf und bäckt ihn bei mäßigem Feuer.

.*. **Polenta.**

In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes leicht gesalzenes Wasser kocht man $\frac{1}{4}$ Liter Maisgrieß ziemlich dick ein, füllt ihn in eine ausgebröselte Dunstform und siedet ihn $\frac{1}{2}$ Stunde oder läßt ihn 10 Minuten vor-kochen und gibt ihn in die Kochkiste, wo er bis abends drinnen bleiben kann. Gestürzt anrichten.

.*. **Powidlnudeln.**

Man bereitet Kartoffelnudeln, kocht sie und seigt sie ab. In eine lange Pfanne gibt man $\frac{1}{2}$ fingerhoch nicht zu dickes Powidl, legt die Nudeln hinein und stellt sie einige Minuten in die heiße Röhre. Gezuckert anrichten.

Saurer Milch-Auflauf.

In eine Kasserolle gibt man 2 Deka Butter, 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter saure Milch, bringt es zum Kochen, rührt 14 Deka Maisgrieß dazu und kocht es dick ein. Abkühlen lassen, dann 1 Dotter und 1 Schnee darunter mischen. Leicht überbacken. Man reicht Kompott dazu. Oder man gibt kein Fett dazu, dafür aber 2 Dotter und 2 Schnee.

Schlickkrapseln.

3 Deka Fett, 4 Eßlöffel dicke saure Milch oder süße Milch, 2 Eier, etwas Salz und 25 Deka Mehl. Daraus einen zarten Nudelteig machen, dünn auswalken, zu handgroßen Flecken schneiden, mit beliebiger Fülle belegen (gedünstete Äpfel, Pomidl, Spinat, Kraut etz. auch mit Fleischfülle), so zusammenschlagen, daß Dreiecke entstehen, an den Rändern gut zusammen drücken, nach Belieben mit dem Mehlspeisrädchen abradeln in siedendes Wasser einlegen und 10 Minuten kochen lassen. Abseihen und zuckern. Als Fülle auch Schnittlauch und Petersilie feingewiegt mit 1 Ei und Bröseln vermischt. Zu Salat.

*. Torhonya.

Sie wird mit feingehackter Zwiebel und Wasser weich gedünstet. Dann mischt man gedünstete grüne Erbsen oder gedünstete Schwämme darunter. Sehr heiß anrichten.

* Teeauflauf.

2 gehäuften Kaffeelöffel Tee in $\frac{3}{8}$ Liter Milch aufsieden lassen und dann zugedeckt auskühlen lassen. Hierauf abseihen, mit 12 Deka Mehl glatt verrühren und am Feuer dick einkochen. Ausgekühlt mischt man 1 Löffel Rum, 1 Eßlöffel Staubzucker, 2 Dotter und 2 Schnee dazu, füllt die Masse in eine feuerfeste Schüssel und bäckt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde.

*. Teig ohne Ei und Fett für Zwetschkenknödeln, Apfelfknödeln, Pomidltascherln, Topfenkrapseln o. dgl.

40 Deka gekochte, heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel dicke saure Milch und 20 Deka Mehl werden am Brett zu einem Teig geknetet und sehr gut abgearbeitet. Stark messerrückendick ausgewalzt und dann beliebig verwendet. Man legt die Knödeln o. dgl. in stark kochendes Wasser, welches man ein wenig salzt und läßt sie nicht zu lange kochen, da der Teig sonst zu weich wird.

. . Teig für Obstkuchen ohne Ei.

30 Deka Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter dicke saure Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 5 Deka Fett, etwas Salz, 1 Päckchen Backpulver. Das Fett abreiben, alles Uebrige dazu mischen, den Teig halbfingerhoch auf ein befette-

tes Blech aufstreichen mit Obst dicht belegen. Zwetschken, Kirschchen, Aepfel u. s. w. und in der heißen Röhre bräunlich backen. Nach Belieben mit geriebenen Lebkuchen bestreuen und zuckern. Aus diesem Teig kann man auch kleine Kräpfchen (Häufchen) auf das Blech setzen und rasch backen.

Topfenkuchen.

5 Defa Fett, 1 Eidotter, 2 Defa Germ (Hefe, 4 Defa Zucker, 12 Defa Topfen, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 5 Defa Maismehl, 15 Defa Weizenmehl, etwas Vanillin. Daraus einen Germteig bereiten, fein abschlagen, in eine ausgefetzte Biskuitform füllen, $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen lassen, $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Aus der Form gestürzt mit Eingejottenem bestreichen, heiß oder kalt zu Tische bringen.

Viktorauflauf.

10 Defa altgebackenes geriebenes Brot mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch übergießen, damit es weich wird, 3 Defa Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 14 Defa Zucker, 2 Kaffeelöffel Kakao, 3 Defa geriebene Mandeln oder Nüsse, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Nach Belieben etwas Gewürz. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, dann alles, zuletzt das aufgeweichte Brot, dazu mischen. In eine Form füllen und in der heißen Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

*. Wasserspähen.

$\frac{1}{2}$ Liter Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter kochendes Wasser, Salz, daraus bereitet man einen weichen Teig, schlägt ihn ab, sticht mit einem Löffel kleine Nockerln davon ab und kocht sie in schwach gesalzenem Wasser 7 Minuten. Man seigt sie ab und gibt sie zu Gulasch, Schwäbischen oder dgl.

Weinkoch.

10 Defa Zucker, 5 Defa Fett, 2 Dotter abtreiben, dazu mischt man 3 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Rum, 7 Defa geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 2 Schnee, Teelöffel Backpulver, 14 Defa Mais- oder Weizenmehl. In eingefetteter Tortenform backen. Unterdessen kocht man $\frac{1}{8}$ Liter Apfelmost mit 2 Gewürznelken, Stückchen Zimtrinde und 6 Stück Würfelzucker einmal auf und stellt es zugedeckt zur Seite. Sobald das Koch gebacken ist, stürzt man es auf einer Schüssel, gießt den abgeseihten heißen Most darüber und richtet sofort an.

* **Wachteln ohne Fett.**

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Dotter, 5 Dekka Vanillezucker und 2 Dekka Germ zusammen in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis sich die Germ (Hefe) aufgelöst hat, dann rührt man 14 Dekka geriebene Nüsse und 40 Dekka Mehl dazu und schlägt den Teig fein ab. Auf bemehltem Brett rollt man den Teig fingerdick aus, schneidet ihn in handgroße Flecken, gibt Marmelade in die Mitte, rollt sie gut ein, bestreicht jede Wachtel von allen Seiten mit zerlassenem Fett, stellt sie dicht nebeneinander in eine Kasserolle, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, bis sie doppelt so hoch sind und bäckt sie bei mäßiger Hitze bräunlich.

* **Zwetschkenkuch ohne Mehl.**

10 Dekka getrocknete, weichgekochte, fein geschnittene Zwetschken, 10 Dekka Bröseln, $\frac{1}{4}$ Liter Milch von Trockenmilch bereitet, 1 Dotter, 1 Schnee, 2 Löffel Zucker, 2 Stück feingeschnittene Aranzini. Alles gut zusammen mischen, in eine ausgebröselte Form einfüllen und $\frac{1}{2}$ Stunde backen oder in Dunst kochen.



Bäckwerk und Torten.

* Apfeltorte ohne Mehl.

3 ganze Eier mit 10 Dekka Zucker schaumig schlagen, 30 Dekka klein würfelig geschnittene Äpfel, Teelöffel Backpulver und 8 Dekka Brotbröseln einmengen. In einer ausgefetzten großen Tortenform $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Heiß mit Zucker bestreuen.

* Biskuitrolle.

7 Dekka Zucker mit 3 Eiern schaumig schlagen, etwas Zitronenschale oder Vanille, sowie 7 Dekka Mehl dazu mischen. Weißes Papier bestreicht man reichlich mit Butter, legt es auf das Backblech, streicht den Teig darauf und bäckt ihn. Dreht ihn dann so, daß das Papier oben ist, entfernt es, bestreicht das Biskuit mit Marmelade und rollt es ein. Erkaltet zu fingerdicken Scheiben schneiden. Sollte das Biskuit spröde geworden sein und sich nicht rollen lassen, muß es nochmals in die heiße Röhre gestellt werden.

* Biskuittorte.

Wird wie Zitronentorte bereitet. Siehe 1. Teil. Die gebäckene kalte Torte wird durchgeschnitten und der obere Teil auf ein Backblech gelegt und eine Schnecke aus Windmasse aufdressiert und dies in der heißen Röhre lichtgelb gebacken. Den unteren Teil der Torte bestreicht man mit beliebiger Kreme, setzt den oberen Teil darauf und füllt die Zwischenräume der Schnecke mit Marillenmarmelade. Zur Windmasse, siehe Windbäckerei benötigt man 2 Eiklar und kann man die Dotter zur Kreme verwenden. Dazu gibt man 4 Dekka Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kartoffelmehl und $\frac{1}{8}$ Liter Milch. Am Feuer unter Rühren dick einkochen lassen.

* Brotschnitten süße.

3 Dotter mit 8 Dekka Zucker abtreiben, dazu mischt man Zimt, Nelken, Muskatnuß nach Geschmack, 3 Schnee, Teelöffel Backpulver, 6 Dekka geriebene Haselnüsse und 18 Dekka Brotbröseln. Die Masse auf ein eingefettetes Backblech 2 fingerhoch aufstreichen und lichtbraun backen. Heiß zu Schnitten schneiden und 2 und 2 mit Marmelade oder Mosfikreme füllen.

* **Brottorte.**

15 Deka Brotbröseln mit 1 Gläschen Rum befeuchtet, 5 Deka geriebene Mandeln oder Nüsse, 1 Löffel Kakao, 10 Deka Zucker, 3 Eier. Zucker und Eier schaumig schlagen, alles Uebrige dazu mischen. In einer ausgefetzten Tortenform backen. Abgekühlt wird die Torte mit Marmelade bestrichen und gezuckert.

* **Haselnußtorte.**

Wird wie Nußtorte bereitet.

* **Heidelbeerkuchen.**

3 ganze Eier mit 10 Deka Zucker schaumig schlagen, 6 Deka mit Apfelmose befeuchtete Brotbröseln, etwas Zimt und $\frac{1}{4}$ Liter Heidelbeeren einrühren. In einer Tortenform backen. Auch mit Johannesbeeren oder klein würfelig geschnittenen Äpfeln.

* **Kaffee-Bufferl.**

* I. 3 Eiklar, 28 Deka Vanillezucker, 1 kleine Mokkatasse starken schwarzen Kaffee. Zucker und Kaffee im Schneekessel am Feuer so lange schlagen, bis die Masse dick ist, dann ganz wenig abgekühlt zu den festen geschlagenen Eischnee unter fortwährendem Schlagen einmischen. Auf ein Backblech gibt man weißes Papier, setzt von der Masse kleine Häufchen darauf und überbäckt sie im kühlen Rohr. Sollten die Bufferln als gelungen gelten, so müssen sie innen noch weich sein und von außen doch fest.

* II. 6 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee mit 5 Deka Zucker dick einkochen. Unterdessen schlägt man von 2 Eiklar einen festen Schnee und mischt ihn zum heißen Kaffee und rührt noch 12 Deka Zucker dazu. Auf ein mit Wachs bestrichenen Backblech setzt man von der Masse Häufchen auf und bäckt sie bei mäßigen Feuer bis sie oben spröde sind.

* **Kaffeeorte.**

3 ganze Eier mit 12 Deka Zucker schaumig schlagen und 10 Deka Mehl leicht einmischen. In einer ausgefetzten Tortenform backen. Kalt durchschneiden mit Kaffeekreme füllen, siehe diese und auch oben damit überziehen oder mit Kaffeeglasur.

* **Kakaofuchen.**

3 Eier mit 12 Defa Zucker schaumig schlagen, dazu mischt man 1 Eßlöffel Kakaó, 5 Defa geriebene Nüsse oder Mandeln und 7 Defa Brotröseln. In ausgehelter Biskuitsform backen. Kalt stellen, dann mit Zitronenglasur überziehen.

Kakaofuchen auch als Torte.

4 Defa Fett, 20 Defa Zucker, 3 Defa Kakaó, 1 Ei, 1 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 25 Defa Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Fett, Zucker und Ei abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. In eine eingefettete große Tortenform einfüllen und langsam backen. Kalt durchschneiden und mit Marmeladeschaum, siehe diesen, füllen.

* **Karlsbader-Zwieback.**

1 Dotter, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 2 Defa Germ, 8 Defa Zucker, etwas Salz und 44 Defa Mehl. Am Brett zu einem Teig kneten, 2 Stunden gehen lassen, dann zu einem länglichen Wecken formen und 1 Stunde backen. Nächsten Tag in dünne Scheiben schneiden und diese rösten.

Kartoffeltorte.

* I. 3 ganze Eier mit 16 Defa Zucker schaumig schlagen, 3 Stück bittere geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Rum, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 10 Defa Kartoffelmehl dazu mischen. Die Hälfte davon in eine Tortenform einfüllen, darauf eine Oblate legen, diese mit Marmelade bestreichen, darüber wieder eine Oblate legen und diese mit der noch übrigen Teigmasse bestreichen. Lichtgelb backen.

* II. 4 ganze Eier mit 10 Defa Zucker schaumig schlagen, 10 Stück feingeschnittene Aranzini, 20 Defa gekochte kaltgeriebene Kartoffeln, 4 Defa Mehl und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver dazu mischen. In bebutterte mit Mehl ausgestreute Form 2fingerhoch einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Noch heiß mit Zucker bestreuen.

Keks.

3 Defa Fett, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter saure Milch, 6 Defa Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 70 Defa Mehl, Zimt oder Vanillin oder Zitronenschale fein gehackt. Am Brett alles zu einem Teig kneten, messerrückendick auswalken, Formen ausstechen mit einer Gabel durchstechen, in der heißen Röhre hellgelb backen.

* **Kremetorte.**

Siehe Biskuittorte.

Lebkuchen.

* I. 18 Defa Mehl, 4 Defa Honig, 6 Defa Zucker, 1 Ei, 4 Nelken, Muskatnuß, Zimt, 2 Kardamom, Messerspitze Backpulver. Am Brett zu einem Teig kneten, messerrückendick ausrollen, auf das Backblech, welches mit Wachs geschmiert wurde, legen und hellgelb backen. In beliebige Stücke schneiden. Einige Tage vor Gebrauch zu machen, hält sich in einer Blechdose aufbewahrt sehr lange.

* II. 10 Defa Honig, 15 Defa Zucker, Teelöffel Zimt, $\frac{1}{2}$ Zitrone fein geschnittene Schale, 6 gestoßene Gewürznelken, 1 Kaffeelöffel Pottasche, 2 Eier, 28 Defa Mehl. Den Honig erwärmen, so daß er dünnflüssig wird, dann alles Gewürz und den Zucker darunter rühren. Die Pottasche in einem Löffel Wasser auflösen und zum Honig mischen. Eier und Mehl darunter mengen. Aus der Masse kleine Kuchen oder Weckchen formen, auf mit Wachs bestrichenes Backblech geben, in die Mitte jedes Kuchen $\frac{1}{2}$ Mandel oder ein Stückchen Zitronat legen und bei mäßiger Hitze backen.

*. III. 8 Defa geriebene Nüsse, 8 Defa Honig, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Pottasche in 1 Eßlöffel Rum aufgelöst, 1—2 Eßlöffel Wasser, 16 Defa dunkles Mehl, Zimt, Pfeffer, 1 Defa feingeschnittenes Zitronat. Honig, Zucker und Wasser aufkochen, dann alles einmischen. Aus der Mischung auf bemehltem Brett eine Rolle formen, davon fingerdicke Stücke abschneiden, diese auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech flach auflegen und in die heiße Röhre stellen. Bräunlich backen.

Leinsingekuchen.

4 Klar sehr fester Schnee, 4 Defa zerlassene, kühle Butter, 7 Defa Zucker, 6 Defa geriebene Haselnüsse, 8 Defa Maismehl. In den Schnee zuerst den Zucker, dann die Butter und schließlich die Haselnüsse und das Mehl einmischen. In eine bebutterte, mit Mehl ausgestreute gewundene Biskuitform einfüllen und mäßig heiß backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, kann er durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt werden. Hält sich lange frisch.

* Nußtorte.

4 ganze Eier mit 15 Defa Zucker schaumig schlagen. 12 Defa geriebene Nüsse, 1 gestrichener Kaffeelöffel voll Kakao, $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft oder 1 Eßlöffel Rum, 3 Defa Brotkrümel, nach Belieben Zimt, Gewürznelken und Zitronenschalen. Alles zusammenmischen,

in eine ausgefehte Tortenform einfüllen und mäßig heiß backen. Ausgeföhlt durchschneiden, mit Ribiselsaft füllen. Die Torte wird mit Zitronenglasur bestrichen und mit halbierten Nüssen rundlaufend verziert.

*** Nußtorte ohne Mehl.**

12 Deka Zucker, 3 Eßlöffel dicke saure Milch, 3 Dotter zusammen abtreiben, 10 Deka geriebene Nüsse oder Haselnüsse, Teelöffel Backpulver, 3 Schnee und 3 Deka Brotkröseln dazu mischen. In einer ausgefehten Tortenform $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Ausgeföhlt mit Zitronenglasur bestreichen und mit halbierten Nüssen belegen. Hat man von gekochter Milch Butter bereitet, so ist die Buttermilch dazu sehr gut zu verwenden.

*** Nußwürfel.**

3 ganze Eier, 10 Deka Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde schlagen, 10 Deka geriebene Nüsse und 2 Deka Brotkröseln einmischen. In einem Biskuitmodel backen, dann zu Würfeln schneiden, diese durchschneiden und mit Marmelade verbinden. Die Würfeln mit Wasserglasur überziehen und in die Mitte eine halbe Nuß oder eine eingekochte Weichsel geben.

*** Bunschtorte.**

10 Deka Zucker mit 3 Eiern schaumig schlagen, dazu mischt man 8 Deka Maismehl, 1 Teelöffel Backpulver und 1 Löffel Rum. In einer Tortenform backen. Kalt durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und mit Rumglasur überziehen.

Rumschnitten.

8 Deka Schmalz, 6 Deka Zucker, 6 Deka geriebene Nüsse, Kaffeelöffel Rum, Gewürz nach Geschmack, 15 Deka Mehl, 1 Dotter. Am Brett zu einem Teig kneten, kleinfingerdick ausrollen und am Backblech hellgelb backen. Heiß zu Schnitten schneiden. Sobald sie erkaltet sind mit Rumglasur überziehen.

Schokoladetorte.

* I. 14 Deka Zucker, 4 ganze Eier zusammen schaumig schlagen, 4 Deka geriebene Nüsse oder Mandeln, 12 Deka geriebene Schokolade, 7 Deka Mehl, 1 Teelöffel Backpulver dazu mischen. In einer ausgefehten Tortenform backen. Kalt durchschneiden mit Himbeermarmelade füllen. Mit Eis überziehen.

R a f a o e i s : 1 Kaffeelöffel Kakao mit 3 Kaffeelöffel heißen Wasser gut verühren, dann löffelweise soviel Staubzucker dazu rühren, bis das Eis so dick ist, daß es sich aufstreichen läßt, ohne abzurinnen.

* II. 20 Deka große Bohnen kocht man weich, gibt sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie gut abtropfen und drückt sie dann durch das Sieb. Das Durchgedrückte muß dick sein. Nun wiegt man davon 12 Deka, 7 Deka Vanillezucker mit 2 Eier schaumig schlagen, dazu 2 gestrichene Kaffeelöffel Kakao und die Bohnen gut einmischen und noch 2 Deka Mehl sowie Messerspitze Backpulver leicht einrühren. In einer ausgefetzten Tortenform backen. Das mit Vanillezucker vermischte Bohnenmus ist im Geschmack von Kastanien fast nicht zu unterscheiden.

Schokoladetorte ohne Mehl.

3 Deka Butter, 3 Dotter und 15 Deka Zucker abtreiben, 1 Löffel Rum, 2 Deka Kakao, ganz wenig Zimt, Messerspitze Backpulver, 3 Schnee und 9 Deka Brotkröseln zum Abgetriebenen mischen. In eine mit Oblaten belegte Tortenform einfüllen und mäßig heiß backen. Kalt durchschneiden und mit Marmelade füllen. Oben mit Zucker bestreuen oder mit Kakaoglasur überziehen. Statt Kakao kann man 1 Tafel geriebene Schokolade nehmen, dann aber nur 12 Deka Zucker.

*** Skarnike.**

3 Dotter mit 9 Deka Zucker steif rühren, 1 Tafel geriebene Schokolade, Messerspitze Vanillin, 6—8 Deka Mehl, 3 Eiklar zu festem Schnee. Der Reihe folgend zusammen mischen. Diese Masse in 3 Teile teilen und je immer einen Teil auf eine bebutterte Tortenplatte, dünn aufstreichen und kühl backen. Noch warm schneidet man ihn strahlenförmig ein, löst die einzelnen Dreiecke mit dem Messer ab und dreht sie zu Skarniken ein. Dies muß rasch geschehen, denn sobald der gebackene Teig erkaltet ist, wird er spröde und bricht beim Biegen. Die erkalteten Skarnike füllt man mit gesüßten Eischnee.

*** Windbäckerei.**

4 Eiweiß und 28 Deka Zucker und einige Tropfen gebrannten Zucker (Karamelzucker). Zum Gelingen dieses Backwerkes ist es vor allem erforderlich nur das Eiweiß von frischen Eier und einen Staubzucker zu verwenden, den man vorher in der Röhre trocknen

und dann durch ein feines Sieb gleiten ließ. Man bereitet aus den 4 Eiweiß einen sehr festen Schnee, vermengt ihn mit 7 Dekka vom Staubzucker und schlägt diese Masse noch 10 Minuten, dann mischt man rasch die noch übrigen 21 Dekka Staubzucker und den Karamelzucker bei und bereitet nun aus je einem Kaffeelöffel dieser Masse Busslerln, indem man mit dem Stiele eines zweiten Kaffeelöffels erhöhte Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech streift. Man kann auch aus der Masse Formen auf das Blech spritzen, Die Bäckerei wird mäßig heiß gebacken. Will man sie innen auch reich haben, so bäckt man sie bis sie leicht gebräunt sind, sie laufen dabei hoch auf und nimmt sie dann aus der Röhre. Sobald abgekocht, die Röhre jedoch noch mäßig heiß ist, stellt man die Busslerln nochmals hinein und läßt sie drinnen bis sie spröde sind.

Zwetschkentorte ohne Mehl.

14 Dekka getrocknete Zwetschken kocht man weich, entfernt die Kerne und schneidet sie mit dem Wiegenmesser fein zusammen. 5 Dekka Fett, 2 Dotter, 6 Dekka Zucker, etwas Zimt, 4 Eßlöffel Milch, 2 Schnee, 3 Dekka Brotkröseln. Fett und Dotter abtreiben, dann alles Uebrige dazu rühren, in eine ausgebröselte Form einfüllen und $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Zwidauer Plätzchen. (Salzfets.)

I. 4 Dekka Fett, 1 Dotter, 3 Löffel Rahm, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 2 Löffel Milch, 22 Dekka Mehl. Den Teig am Brett rasch zusammenkneten, dünn ausrollen und mit dem Reksausstecher ausstechen. Hellgelb backen.

II. 6 Dekka Fett, 2 Eßlöffel Rahm, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver, 18 Dekka Mehl. Bereitung wie vorher. Die ausgestochenen Plätzchen mit Eiklar bestreichen mit gestoßenem Kümmel und Salz bestreuen und ebenfalls hellgelb backen.



Kreme zum Füllen von Backwerk.

* Haselnußkreme.

4 Deka geröstete geriebene Haselnüsse mit 5 Deka Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 2 Dotter am Feuer schlagen, bis die Kreme dick ist. Auskühlen lassen, dann von 2 Klar sehr festen Schnee einrühren. Kalt stellen.

* Kaffeekreme.

6 Eßlöffel schwarzen Kaffee, 6 Eßlöffel Milch mit Zucker nach Geschmack und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kartoffel oder Weizenmehl verrühren, dazu 2 Dotter und dies am Feuer dick einkochen. Ausgekühlt mengt man von 2 Klar den Schnee dazu. Kalt stellen.

* Marmeladeschaum.

2 Eiklar, 3 Deka Zucker und 4 Deka Marmelade, am besten von Himbeeren oder Marillen zusammen verrühren und dann mit dem Schneeschlager solange schlagen bis ein fester Schaum entstanden ist.

* Mostkreme.

$\frac{1}{4}$ Liter Apfelmohr mit 2 Dottern, 1 Kaffeelöffel Mehl und 10 Deka Zucker gut verrühren und über Dunst solange schlagen, bis die Kreme dick ist. In Ermanglung von Butterkreme ein sehr guter Ersatz.

* Schokoladeschnee.

2 Eiklar zu festem Schnee geschlagen, dazu mischt man 8 Deka Zucker und 1 Eßlöffel Kakao. $\frac{1}{4}$ Stunde vor Gebrauch zuzubereiten und damit die Torten zu füllen.



FOCUS

0.2 LINES PER MM

0.4

0.6

0.8

1.0

1.5

2.0

3.0

JESSOPS

COLOUR AND MONOCHROME SEPARATION GUIDE

COLOUR

BLUE

CYAN

GREEN

YELLOW

RED

MAGENTA

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

GREY





