DIVERSES.

Brotkoch.

Zutaten: 12 Dekagramm Brösel von schwarzem Brot, 15 Dekagramm Zucker, 3 Dotter, 3 Klar Schnee, 3 Dekagramm feingeschnittenes Aranzini. — Die Dotter werden mit Zucker, dem Aranzini, dem Schnee und den Semmelbröseln fein abgetrieben und hernach eine Auflaufform mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl bestreut, die Masse hineingetan und im Rohr gebacken. Dazu kann Glühwein gereicht werden.

Caruso-Vorspeise.

In Salzwasser gekochte Makkaroni werden mit kaltem Wasser abgeschreckt, mit einem Abtrieb von 6 Dekagramm Butter, 2 Eidottern, Schnee von 2 Eiklar, Paradeismark und Salz vermengt und in eine feuersichere Schüssel gegeben, die dick mit Parmesan gestaubt wurde. Man gibt zerlassene Butter und Parmesan obenauf und läßt das Gericht im Rohr backen.

Flamari.

Zutaten: 10 Dekagramm feines Polentamehl, 1 Liter Milch, ein Stückchen Vanille, 4 Eier und 12 Dekagramm Zucker. — Man bringt die Milch mit dem Zucker, der Vanille und den 4 Dottern langsam über Dunst zum kochen. Dann rührt man das Maismehl mit einem Achtelliter Wasser an und schüttet die Milch, wenn die verrührte Masse halbwegs dick erscheint, dazu. Wenn die Mischung ausgekühlt ist, gibt man den Schnee hinein und vermengt das Ganze mit Dunstkirschen (ohne Saft). Die Masse wird hernach in eine Puddingform gefüllt, diese ins Eis gesteckt und vor dem Auftragen mit dem abgegossenen Kirschensaft übergossen.

Gefüllte Frittaten.

Gekochte Fleischreste werden gehackt und mit Sardellenbutter, Kapern und Schinken vermengt. Dann werden gesalzene Frittaten gemacht, das Fleisch wird darauf gegeben, die Frittaten eingerollt, hernach in schöne Stücke geschnitten und in Schmalz gebacken.

Gespickter Schöpsenschlegel.

Der enthäutete Schlegel wird mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gut abgerieben, dann gespickt. In etwas Essigwasser werden Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Gewürzkörner zugestellt, der Schlegel hineingetan und darin gedünstet; wenn das

Fleisch weich ist, wird das Wurzelwerk durchgedrückt, mit Rahm aufgegossen und der geteilte Schlegel hineingelegt.

Hammelschlegel auf Wildart.

Zutaten: 1 Kilogramm Hammelschlegel, Salz, Pfeffer, Essig zur Beize, Wurzelwerk, saurer Rahm.

Der Hammelschlegel wird gewaschen und gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit nicht zu scharfem Essig übergossen. In dieser Beize läßt man ihn einige Tage liegen. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in eine Bratpfanne mit Zwiebel, Wurzelwerk, Zitronenscheiben, einer Rinde Schwarzbrot und 2 Löffel Beize. Unter öfterem Umwenden und Begießen mit saurem Rahm wird er weichgebraten, dann herausgenommen; nun wird etwas Mehl an die Tunke gerührt, Wasser oder Fleischbrühe nachgegossen, gut aufgekocht, durchgeschlagen und die Tunke zum Braten aufgetischt.

Hausbrot.

Man nimmt 1 Kilogramm Roggen- und 1 Kilogramm Gerstenmehl und vermengt beides mit 1 Viertelliter Wasser, von zirka 50 Grad. Dann macht man ein Dampfel aus 3 Dekagramm Hefe, 1 Sechzehntelliter Milch und etwas Weizenmehl, mischt dieses in das Mehl und gibt Salz und Kümmel dazu. Der Teig wird nun auf dem Brett sehr gut abgeknetet, dann ein runder Laib daraus geformt. Hernach wird ein Brotkörbchen mit Mehl ausgestaubt, das Brot darauf gegeben und mit kalter Milch bestrichen. Am besten ist es, wenn man das Brot zum Bäcker schickt, um es dort in dem richtigen Gärraum gehen und in der richtig erwärmten Backofenröhre backen zu lassen. Die häusliche Röhre eines gewöhnlichen Ofens eignet sich nicht gut dazu, weil die Temperatur keine genügend hohe ist und das Brot infolgedessen leicht speckig bleibt. Von dem Brot soll man ein Stück zurückbehalten, das man an Stelle von Hefe als Sauerteig verwenden kann.

Kaffeekoch.

Man macht einen sehr starken schwarzen Kaffee, nimmt 1 Viertelliter davon und rührt 10 Dekagramm Zucker und 1 Viertelliter Milch hinein. Sobald diese Flüssigkeit erkaltet ist, vermengt man sie mit 2 Löffel Kartoffelmehl und kocht sie zu einem dicklichen Brei. Dann wird dieser vom Herd genommen und bis zum völligen Erkalten weiter gerührt. Hernach wird ein Abtrieb aus 3 Dottern und etwas Zucker gemacht, die Kaffeeflüssigkeit hinein gemengt und zuletzt der Schnee von 2 Klar und etwas von Dr. A. Oetkers

Backpulver. Diese Masse gibt man auf eine Backschüssel und bäckt sie im Rohr. Man kann sie auch in einer Serviette eingebunden in kochendes Wasser geben und eine Stunde lang kochen.

Kalbsfüße.

Zutaten: 4 Kalbsfüße, etwas Suppengrün, Lorbeerblatt, 2 Löffel Fett, 2—3 Löffel Mehl, etwas Zitronensaft, Wein oder Essig nach Geschmack. Die Kalbsfüße läßt man vom Fleischer durchhacken und kocht sie in 1—1½ Liter gesalzenem Wasser, mit Suppengrün und Lorbeerblatt weich. Von 2 Löffel Fett und 2—3 Löffel Mehl macht man eine helle Einbrenn, die man mit der Brühe, etwas Essig oder Wein, Zitronenschale und Saft anfüllt und gut aufkochen läßt. Die weichgekochten Füße werden dann hineingelegt und noch gekocht. Man kann das Fleisch auch von den Knochen lösen. Es ist eine leicht verdauliche und nahrhafte Speise auch für Kranke.

Kalbsmilz-Wurst.

Zutaten: Eine Kalbsmilz, 3 in Milch geweichte Semmeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Kalbsnetz, Zwiebel.

Die Kalbsmilz wird umgewendet, so daß das Innere nach außen kommt und etwas ausgeschabt, dann werden die ausgedrückten Semmeln, Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, das Ausgeschabte der Milz darunter gemischt, gesalzen und gepfeffert und in die Milz eingefüllt. Ein Kalbsnetz wird gewaschen, ausgebreitet, mit Petersilie und Zwiebel bestreut, die Wurst (das ist die gefüllte Milz) in das Netz gewickelt, dieses zugebunden und in 1 Liter Wasser gekocht. Wird zu einer mit Maggi's Würze versetzten Brotsuppe gegeben.

Karamelkoch.

Man zerläßt in einer Kasserolle 6 Dekagramm Butter, mengt 5 Dekagramm Kartoffelmehl dazu und vergießt mit Milch, bis die

Um sicher zu sein,

daß man auch wirklich **MAGGIs Würfel** à 5 h erhält, nehme man nur Würfel an mit dem Namen MAGGI und der Schutzmarke Kreuzstern.

Masse ein glatter Brei wird. Dann werden 10 Dekagramm Zucker in einer Kasserolle auf die Herdplatte gestellt, zu Karamel gebrannt und in die Breimenge gemischt. Ist diese vollständig erkaltet, so rührt man 2 Dotter, 10 Dekagramm Zucker und 2 Klar Schnee sowie etwas Vanillin dazu. Diese Masse wird in eine ausgeschmierte Auflaufform gegeben und im Rohr gebacken, bis zum braunwerden.

Leberpastete.

Zutaten: 1 Viertelkilogramm fettes Schweinefleisch, 1 Viertelkilogramm Kalbsleber, 1 Achtelkilogramm Speck, 3 ganze Eier, 2 geweichte Semmeln, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran. Das Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten und in der zerschnittenen Zwiebel mit etwas Fett gedünstet. Dann kommt die Leber, die vorher in Milch gelegen war und würfelig geschnitten wurde, dazu. worauf man alles zusammen eine Viertelstunde dünsten läßt. Hernach gibt man Salz, Pfeffer, Majoran, (alles fein gehackt), so wie auch die geweichte Semmel, ferner die Eier hinzu, füllt den würfelig geschnittenen, glasig gemachten Speck in einen Pastetentiegel und läßt diesen in Dunst kochen.

Milchnockerl.

In einem schaumigen Abtrieb von 6 Dekagramm Butter rührt man 3 Dotter, eine Prise Salz, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl und 3 Klar Schnee. 1 Liter Milch wird dann zum sieden gebracht und aus dieser Masse werden mit dem Eßlöffel Nockerl ausgestochen, diese in siedende Milch gelegt und gekocht. Dann faßt man die Nockerl vorsichtig heraus, legt sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Vanillinzucker oder Zimt.

Pofesen mit Leberfasch.

Man schneidet restliches Kriegsgebäck in Schnitten, taucht diese in ein Gemenge von Milch und Ei und bäckt sie aus dem Schmalz heraus. Inzwischen dünstet man eine Kalbsleber, bereitet daraus eine Fasche, bestreicht mit dieser die Kriegsgebäckschnitten und setzt damit immer je zwei Pofesen zusammen.

Pikante, gefüllte Gurken.

6 mittelgroße Gurken werden geschält, oben und unten die Kappe abgeschnitten und die Gurken dann vorsichtig mit einem spitzen Messerchen, noch besser mit dem Gemüsebohrer, ausgehöhlt. Nun bereitet man eine pikante Mischung, indem man 30 Dekagramm Fleisch von gebratenem Huhn oder Kalb, beliebig

auch Reste von beiden, mit 1 Achtelkilogramm geräucherten Speck, ebensoviel magerem Schinken und 4 — 5 sorgfältig geputzten Sardellen recht fein hackt oder, besser noch, stößt. Indessen treibt man 7 Dekagramm Butter schaumig mit 2 ganzen Eiern ab, gibt das feingestoßene Gemisch und 4 Dekagramm in Milch geweichter und gut ausgedrückter Semmel dazu, salzt mit 5 Gramm Salz, würzt mit 1 Messerspitze Pfeffer, ebensoviel geriebener Muskatnuß und 1 Kaffeelöffel voll feingehackter Zitronenschale. Die Gurken füllt man mit der Farce, setzt die Endstückchen wieder an die beiden Seiten und umbindet die Gurken mit dünnem Spagat. So legt man sie in die mit Butter ausgeschmierte oder mit dünnen Speckscheibchen belegte Pfanne oder Backschüssel, gießt eine kräftige Rindsuppe darüber, so daß die Gurken von ihr überdeckt sind und dünstet sie eine halbe Stunde. Sobald die Gurken weich sind, werden sie herausgehoben, der Saft, in dem sie gedünstet haben, wird mit 2 Kochlöffeln voll brauner Einbrenn verrührt, mit einer reichlichen Prise Salz, dem Saft einer halben Zitrone, 2 Dekagramm, auf der Zitronenschale abgeriebenen Zucker aufgesotten, dann entfettet über die Gurken gegossen, die man, nach Entfernung der Fäden, nett auf die Schüssel geschichtet hat. Die Gurken können auch ohne Tunke bloß mit dem darüber geseihten Saft, in dem sie gedünstet haben, aufgetragen werden.

Sagokoch.

14 Dekagramm Sago werden gewaschen und unter fortwährendem Rühren gekocht. Man muß dabei sehr achtsam vorgehen, damit der Sago nicht anbrennt. Dann macht man einen Abtrieb ans 5 Dekagramm Butter, 3 Dottern, gibt den erkalteten Sago dazu und rührt 3 Klar Schnee hinein. Nun wird die Masse in eine Form eingefüllt und im Rohr gebacken.

Saure Lunge.

Zutaten: Eine halbe Kalbslunge mit Herz, Salzwasser, 2 Löffel Fett, 8 Löffel Mehl, Zwiebel, Essig, Zitronenschale, Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken.

Die Kalbslunge mit Herz wird gewaschen, in Salzwasser kalt aufgesetzt und etwa eine Stunde gebrüht. Wenn sie weich ist, wird sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und beschwert. Aus 2 Löffel Fett und 2 – 3 Löffel Mehl wird eine helle Einbrenn gemacht, mit 1 Liter von dem Salzwasser, dem etwas Essig, Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, eine mit einer Zwiebel besteckte Nelke beizugeben ist, nach und nach

aufgefüllt. die Tunke gut durchgekocht und die nudelartig geschnittene Lunge hineingelegt; dann soll die Tunke eine Weile lang gekocht und zuletzt gewürzt werden. Kartoffeln oder Knödel sind eine gute Beigabe dazu.

Schinkenvorspeise.

4 Dekagramm Butter werden abgetrieben, mit 2 Dottern, 2 Löffel Rahm vermengt, 2 Dekagramm geriebener Parmesankäse und 10 Dekagramm gehackter Schinken oder Selchfleisch mit 2 Klar Schnee dazugegeben. Eine Pfanne wird geschmiert, die Masse daraufgelegt und halbgebacken, dann wird obenauf noch etwas gehackter, mit Rahm verrührter Schinken daraufgestrichen, fertig gebacken und zuletzt mit geriebenem Parmesankäse bestreut aufgetragen.

Schöpsenfleisch.

$1^1/_2$—2 Kilogramm Schöpsenfleisch vom Rücken, Hals oder auch von der Vorderkeule wird in gleichförmige, zweifingerhohe Würfel geschnitten. Per Kilogramm mischt man 1 Dekagramm Salz, eine reichliche Messerspitze feingeriebenen Ingwer, ebensoviel gestoßenen und gesiebten Kümmel, beliebig auch eine Prise geriebenen Majoran dazu. 1 Liter Wasser stellt man aufs Feuer, fügt 1 halben Dekagramm Salz, Suppenwurzeln, wofern man keine Abneigung dagegen hat, auch etwas Knoblauch hinzu und läßt dies einmal aufsieden. Hierauf gibt man die Schöpsenfleischwürfel dazu und siedet sie zugedeckt 2—$2^1/_2$ Stunden lang. Von 4 Dekagramm Fett und 3 Dekagramm Mehl macht man eine hellbraune Einbrenn, in welche man eine halbe Zwiebel reibt; sobald diese einige Zeit mitgeröstet hat, löst man die Einbrenn in dem geseihten Sud des Schöpsenfleisches auf, verkocht sie glatt, gibt das Fleisch hinein und richtet es auf der Ragoutschüssel an. Wasserspatzen oder Erdäpfelschmarren werden extra beigegeben oder man umgibt damit im Kranze das bergig angerichtete Fleisch.

Wiener Körbchen.

Wiener Extrawurst wird mit der Haut in halbzentimeterdicke Scheiben geschnitten; diese Scheiben werden in sehr heißem Fett schnell abgebraten. Durch Zusammenziehen der Schalen bilden sich kleine Körbchen, die man mit Eierspeise füllt und mit einem Ring aus in die Hälfte geschnittene Sardellen verziert.