

Maismehl- (Polenta-) Speisen.

Maismehlschöberl zur Suppe.

30 Gramm Butter, 1 Ei, Salz, $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 50 Gramm Maismehl.

30 Gramm Butter werden mit einem Eidotter gut verrührt und dann mit etwas Salz und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, dem fest geschlagenen Schnee von einem Eiklar und mit 50 Gramm Maismehl vermengt. Der Teig wird in eine ausgefettete flache kleine Pfanne gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze 20 Minuten gebacken. Das Schöberl wird in schöne viereckige Stücke geschnitten und zur Suppe serviert. Es ist noch besser, wenn man das Schöberl einmal in der Suppe aufkochen läßt.

Polenta.

1 Liter Maismehl, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Parmesantäse, Salz.

In einen Liter kochendes, stark gesalzenes Wasser gießt man langsam $\frac{1}{2}$ Liter Polentamehl (Maismehl), rührt es und sticht öfters in die Mitte des Mehles mit dem Kochlöffel ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht. Die Polenta wird gut gerührt, bis sie dick wird, was beiläufig 15 Minuten dauert, worauf man sie durch Schütteln der Pfanne und Nachhilfe mit dem Löffel zu einem runden Laib formt. In die Mitte gibt man ein Stückchen Butter. Die Polenta muß dann zugedeckt noch eine Viertelstunde an der Seite des Herdes stehen bleiben, wird hernach auf einen Holzteller gestürzt und in breite Scheiben geschnitten. Dieselben werden

Polenta-(Mehlsuppe)

Polentamehl für Suppe

30 Gramm Butter, 1 Liter Milch, 20 Gramm
Polentamehl

30 Gramm Butter werden mit einem Eiweiß zu Butter
schlämme und dann mit etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Liter Milch, dem
restlichen Schmalz von einem Liter und mit 20 Gramm
Polentamehl vermischt. Der Teig wird in eine ausgekühlte
Schüssel hineingegossen und bei mittelstarker Hitze
20 Minuten gedünstet. Das Schöpfel wird in Schalen oder
andere Gefäße gefüllt und zur Suppe serviert. Es ist noch
besser, wenn man das Schöpfel etwas in der Suppe auf-
kochen läßt.

Polenta

1 Liter Polentamehl, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Salz,
meinstens Salz

In einem Liter kochendes, hart gelassenes Wasser gießt
man langsam $\frac{1}{2}$ Liter Polentamehl (Polentamehl) ein, es
wird sofort in die Mitte des Wassers mit dem Kochlöffel
ein Stück durch welches das Wasser fließt, die Polenta
wird gut gerührt, bis sie dick wird, noch beinahe 15 Minuten
kocht, wenn man sie durch Schänke der Pfanne und
Kochlöffel mit dem Schöpfel zu einem runden Laib formt. In
die Mitte gibt man ein Stückchen Butter. Die Polenta muß
dann nur noch eine Viertelstunde an der Seite des
Feuers stehen bleiben, wird darauf auf einen feinen
Gehäckel und in kleine Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden

auf die Schüssel gebracht, mit Parmesankäse überstreut und mit Butter übergossen. Wenn die Polenta zum Saftfleisch als Beigabe serviert wird, so braucht man sie nicht mit Butter zu übergießen.

Polentanocken.

1 Liter Polentamehl, Butter, Fett, Parmesankäse, Salz.

Die Polenta wird, wie angegeben, bereitet; dann gibt man in ein Kasserolle etwas Fett, läßt es heiß werden, taucht einen Eßlöffel ein und sticht damit Nocken aus; dieselben werden in das heiße Fett gelegt, geröstet, mit Parmesankäse überstreut und dann mit Butter oder Fett übergossen.

Polentafnödel.

100 Gramm Polentamehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Kartoffel, 1 Ei, etwas Gerstenmehl.

100 Gramm Polentamehl läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut verkochen; 2 große, gekochte, passierte Kartoffel, 1 ganzes Ei und etwas Gerstenmehl werden mit dem ausgekühlten Milchbrei vermennt und zu Knödeln geformt; dieselben werden 20 Minuten in Salzwasser gekocht, mit Bröseln bestreut und mit Fett übergossen. Die Knödel können auch mit Powidl serviert werden.

Fruchtschnitten von Maismehl.

150 Gramm Zucker, 3 Eier, 100 Gramm Maismehl, 30 Gramm Fett, Fruchtfaft.

150 Gramm Zucker werden mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt und 100 Gramm Maismehl leicht eingemischt. In einer mit Butter bestrichenen länglichen Form wird die Masse 25—30 Minuten gebacken. Dann wird die Mehlspeise in Schnitten geschnitten und mit rotem Fruchtfaft übergossen. Man kann auch 60 Gramm Marillenmarmelade verdünnen und als Überguß verwenden.

auf die Schüssel gebracht, mit Parmesanmilch überstreut und mit Butter übergeben. Wenn die Polenta zum Entweichen als Beigabe fertig ist, so brüht man sie nicht mit Butter zu übergeben.

Polentanonnen.

1 Liter Polentamehl, Butter, Fett, Parmesanmilch, Salz.
Die Polenta wird, wie angegeben, bereitet; dann gibt man in ein Kasserolle etwas Fett, läßt es heiß werden, taucht einen Löffel ein und facht damit Wachen aus; dazwischen werden in das heiße Fett kleine, gerührte, mit Parmesanmilch überstreut und dann mit Butter oder Fett übergeben.

Polenta-Nudel.

100 Gramm Polentamehl, 1/2 Liter Milch, 2 Kartoffel.
1 Ei etwas Gerstenmehl.
100 Gramm Polentamehl läßt man in 1/2 Liter Milch gut verreiben; 2 große, gelochte, halbierte Kartoffel, 1 ganzes Ei und etwas Gerstenmehl werden mit dem aufgehängten Milchbrei vermischt und zu Nudeln geformt; dieselben werden 30 Minuten in Salzwasser gekocht, mit Butter bestrichen und mit Parmesanmilch übergeben. Die Nudeln können auch mit Parmesanmilch übergeben werden.

Grundrezepte von Nudeln.

150 Gramm Butter, 1 Liter, 100 Gramm Mehl, 30 Gramm Fett, Gerstenmehl.
150 Gramm Butter werden mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt und 100 Gramm Mehl leicht eingerührt. In einer mit Butter bestrichenen Kasserolle formt man die Masse in 25—30 Minuten gekochten, kann man die Nudeln in Schichten geföhnen und mit warmem Fett übergeben. Man kann auch 50 Gramm Mehl statt Butter verwenden und als Übergang verwenden.

Süße Mais-Grießschnitten. (Sehr billig.)

7 Deziliter Milch, 140 Gramm Maisgrieß, 80 Gramm Staubzucker, 50 Gramm Rosinen, Drangenschalen, Vanillezucker.

In 7 Deziliter Milch werden 140 Gramm Maisgrieß gekocht bis er weich ist, was beiläufig 20 Minuten dauert; sodann mit 80 Gramm Staubzucker, 50 Gramm Rosinen und feingehackten Drangenschalen vermengt und auskühlen gelassen. Ein Backblech wird sehr gut mit Butter bestrichen, die erkaltete Masse fingerdick daraufgestrichen und bei starker Hitze beiläufig 30 Minuten in der Röhre gebacken. Dann werden schöne viereckige Stücke geschnitten und dieselben mit Vanillezucker überstreut warm zu Tisch gebracht.

Maismehl-Dunstkoch.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 100 Gramm Maismehl, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Parmesan Käse, 9 Kaffeelöffel Paradeismark, 2 Eier, Salz, Pfeffer.

100 Gramm Maismehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glatt abgerührt und in $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser unter stetem Rühren dick verkocht, vom Herd gezogen und mit 40 Gramm Fett verrührt. Wenn das Koch ausgekühlt ist, kommen nach und nach 9 Kaffeelöffel Paradeismark, eine Prise Salz und Pfeffer, 40 Gramm geriebener Parmesan Käse und 2 Dotter hinein. Ist diese Mischung gleichmäßig verrührt, mengt man leicht den festgeschlagenen Schnee von 2 Eiklar dazu. Eine Dunstform wird gut mit Fett ausgestrichen und mit Maismehl ausgestaubt. Die ganze Mischung wird eingefüllt und 1 Stunde im Dunst gekocht. Gestürzt wird das Koch mit goldgelber Butter übergossen und mit geriebenem Parmesan Käse bestreut zu Tische gegeben.

Eisige Thais-Orisipillen. (Sehr billig.)

7 Eisliter Milch, 140 Gramm Weisgerst, 80 Gramm
Staubzucker, 50 Gramm Rohrzucker, Stangenzucker, Vanille-
zucker.

In 7 Eisliter Milch werden 140 Gramm Weisgerst
gelocht bis er weich ist, was beinahe 20 Minuten dauert;
topfen mit 80 Gramm Staubzucker, 50 Gramm Rohrzucker und
feingehackten Stangenzucker vermengt und erkalten lassen.
Den Rest des Weisses sehr gut mit Wasser beschicken, die erkalte
Masse hierauf barockförmlich und bei kalter Hitze der-
halb 20 Minuten in der Hitze gedacht. Dann werden
leichte weiche Stücke gezeichnet und gebacken mit Vanille-
zucker überzogen kann zu Tisch gebracht.

Stalammel-Bunzlöcher.

1 Eiter Wasser, 100 Gramm Weisgerst, 40 Gramm Fett,
40 Gramm Farnelester, 2 Kaffeelöffel Paracelsusmilch,
2 Eier Galt Pfeffer.

100 Gramm Weisgerst werden mit 1 Eiter kaltem Wasser
ganz abgerieben und in 1 Eiter kochendem Wasser unter
seinem Weissen bis zerfällt, vom Feuer gezogen und mit
40 Gramm Fett vermischt. Wenn das noch ausgedrückt ist,
kommen noch nach und nach 2 Kaffeelöffel Paracelsusmilch,
2 Eier Galt und Pfeffer, 40 Gramm geriebener Parmesan-
käse und 2 Eiter hinzu. In diese Mischung gleichmäßig
vermischt, wenn man leicht bei selbstdringenden Scher von
2 Eiter sagt. Eine Tausenform wird gut mit Fett ausge-
rieben und mit Weisgerst ausgefüllt. Die ganze Mischung
wird ausgefüllt und 1 Stunde im Dampf gelocht. Geht
wird das noch mit gelbem Butter überzogen und mit
geriebenem Parmesanmilch bedeckt zu Tisch gegeben.

Maismehl-Auflauf.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 160 Gramm Zucker, 1 Zitrone, 3 Eierdotter, 30 Gramm Fett, 4 Eiklar, Butter.

120 Gramm Maismehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch glatt abgerührt und unter stetem Rühren in $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch dick und glatt verkocht. 80 Gramm Fett werden flaumig abgetrieben und nach und nach 3 Eidotter und 160 Gramm Zucker hineingerührt und der Saft und die Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone dazugegeben. Nun werden der Abtrieb und das Maismehlkoeh gut gemengt und der sehr fest geschlagene Schnee von 4 Eiklar untermischt. Die Masse wird in eine mit Butter oder Fett ausgestrichene Porzellanschüssel gegeben, $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohr gebacken und gleich zu Tisch gebracht. Dieser Auflauf schmeckt ganz vorzüglich.

Polenta-Torte.

160 Gramm Zucker, 120 Gramm Maismehl, 4 Eier, Zitronenschalen, Rum, event. Marillensalfe.

4 Eierdotter werden mit 160 Gramm Zucker, fein gehackten Zitronenschalen, 2 Löffeln Rum und 120 Gramm Maismehl gerührt und mit dem festen Schnee von 4 Eiklar vermengt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform gefüllt und schön gelb gebacken. Wenn die Torte gar ist, wird sie mit Zucker überstreut, eventuell der Quere nach durchschnitten und mit Salfe gefüllt.

Maismehl-Zusatz

1/2 Liter Milch, 100 Gramm Butter, 1 Liter 2 Eier,
bitter 20 Gramm Fett, 4 Liter, Butter.

120 Gramm Maismehl werden mit 1/2 Liter kalter Milch klar abgerührt und unter heissem Umrühren in 1/2 Liter kochender Milch ein und klar verlobt. 80 Gramm Fett werden langsam abgerieben und nach und nach 3 Liter und 100 Gramm Butter hinzugefügt und der Saft und die Schale 1/2 Liter hinzugegeben. Man wendet bei Umrühren das Maismehl so gut wie möglich und der Saft sehr geschlagen mit Butter oder Fett anzureichen. Die Masse wird in eine Schüssel oder eine andere geeignete Form gegeben, in einem Saft im Kopf erhalten und gleich in Tisch gebracht. Dieser Zusatz schmeckt ganz vorzüglich.

Polenta-Corle

100 Gramm Butter, 120 Gramm Maismehl, 4 Eier,
Gittenscheiben, zwei kleine Kartoffeln.

4 Eierbutter werden mit 100 Gramm Butter, fein gehackten Zitronenschalen, 2 Eßlöffeln Saft und 120 Gramm Maismehl gerührt und mit dem kalten Saft von 4 Eßlöffeln vermischt. Die Masse wird in eine mit Butter angestrichene Form gegeben und gleich abgedeckt. Wenn die Form gut ist, wird sie mit Butter überzogen, zweimal bei Umrühren durchgesehen und mit Saft gefüllt.