

Wiener Stadt- und  
Landesbibliothek

2. EX  
62000 A

MA 9 - SD 25 - 13,5 - 925 - 117048 - 22

# UNSERE KRIEGSKOST

290 NEUE  
KRIEGSKOCH-REZEPTE  
VON  
**GISELA URBAN**

SEITENS DES K.K. MINISTERIUMS  
DES INNERN VOM STANDPUNKTE  
DER ALLGEMEINEN  
APROVISIONIERUNGS-INTERESSEN  
GEPRÜFT u. GENEHMIGT

DER OFFIZIELLEN

KRIEGSFÜRSORGE GEWIDMET

62000 A

## Geleitwort.

Je länger der Krieg dauert, desto willensfester, unermüdblicher und einsichtsvoller müssen wir Daheimgebliebene an unseren Aufgaben arbeiten. In erster Linie müssen die Hausfrauen mit größter Überlegung und Sparsamkeit in der Küche schalten und walten, um uns das wirtschaftliche Durchhalten zu sichern. So müssen aber auch alle in der Kriegsfürsorge sich Betätigenden ihre Kräfte verdoppeln und ihre Anstrengungen vervielfachen, um den riesenhaft wachsenden Anforderungen der Kriegshilfe nachzukommen.

Das vorliegende Buch ist den Hausfrauen und der Kriegsfürsorge gewidmet. Den Hausfrauen will es als verlässlicher Ratgeber zur Seite stehen, damit sie ihre stets schwieriger und verantwortungsvoller werdende Aufgabe leichter und besser erfüllen; die Kriegsfürsorge will es durch Förderung ihrer Zwecke zu neuer Leistung stärken.

Möge das Buch nach beiden Richtungen hin die segensreichste Wirkung üben.

**Dr. Eduard Prinz von u. zu Liechtenstein**

Hofrat und Leiter des Kriegshilfsbüros  
des k. k. Ministeriums des Innern.



# Unsere Kriegskosten.

---

290

erprobte österreichische Kriegskochrezepte,  
unter Berücksichtigung der kriegswirtschaftlichen Ver-  
hältnisse und Forderungen neu zusammengestellt.

Mit einem Kapitel

„Was die Hausfrau wissen und jetzt beachten soll“

und einer

„Übersicht über den Stand der Lebens-  
mittelvorräte und Einfuhrmöglichkeiten“.

Von

**Gisela Urban**

Verfasserin des vom k. k. Ministerium des Innern überprüften  
und genehmigten „Österreichischen Kriegskochbuches“.

**Der offiziellen Kriegsfürsorge gewidmet.**

Seitens des k. k. Ministeriums des Innern vom Standpunkte der  
allgemeinen Aproxionierungs-Interessen geprüft und genehmigt.

---

---

**Preis Kronen 1'60.**

---

---

Nachdruck verboten. — Alle Rechte vorbehalten.

Wien 1916.

Verlag der St. Stefan Wiener Verlags-Ges. m. b. H.  
Druck der Hermes Buch- und Kunstdruckerei Ges. m. b. H., Wien 17.

Ältere Kriegsskoll.

A 62.000

2. Ex.

„Was die Baustan wollen und jetzt beachten soll“



Der offiziellen Kriegsbücherei gewidmet.

IN 331.879

Preis Kronen 1.50

Verlag von ... Wien 1918

## Vorwort.

Als ich vor nun fast einem Jahre das „Österreichische Kriegskochbuch“ verfaßte, da war ich von dem Bestreben geleitet, die Hausfrauen des Mittelstandes über ihre kriegswirtschaftlichen Pflichten aufzuklären und ihnen durch zeitgemäße Belehrungen, besonders durch eine Zusammenstellung neuer, den kriegswirtschaftlichen Notwendigkeiten angepaßter Kochrezepte an die Hand zu geben. Das „Österreichische Kriegskochbuch“ hat, wie die Ziffern seiner Auflagen beweisen, seine Aufgabe erfüllt. Seither haben die als Kriegsfolgen sich einstellenden, unausgesetzten Wandlungen in unserem Wirtschaftsleben jedoch eine so einschneidende Veränderung unserer Lebensverhältnisse verursacht, daß selbst bemittelte Kreise auf die in Friedenszeiten gewohnte Art der Ernährung verzichten müssen. Ein solcher Verzicht bedeutet aber noch keineswegs, daß wir uns schlecht, unbefriedigend und gesundheitsabträglich ernähren müssen. Der Krieg hat uns das Sparen an Lebensmitteln zur Pflicht gemacht, er hat uns darüber belehrt, daß wir wertvolle Nahrungsmittel in reichen Mengen zwecklos verschwenden. Nun, da die Beschränkung unseres Brot- und Mehlverbrauches und insbesondere der immer fühlbarer werdende Mangel an Fleisch und Fett die uns am liebsten gewordenen Ernährungsgewohnheiten beeinträchtigt, fordert er, daß wir eine noch durchgreifendere Veränderung unserer Kochmethoden vornehmen. Mit wenig oder ohne Mehl, mit wenig oder ohne Fleisch und Fett müssen Speisen bereitet werden, die uns nicht nur schmecken und sättigen, sondern die uns auch unseren vollen Bedarf an Nährstoffen zuführen.

Diese Kriegsforderungen erhöhen die Schwierigkeiten, mit denen die Haushaltsführung schon seit Kriegsbeginn verknüpft ist, noch ganz erheblich. Aber auch diese erhöhten Schwierigkeiten können und müssen beseitigt und besiegt werden. Es ist Pflicht der Hausfrauen, sich eingehend über das Maß von Nährstoffen zu belehren, das wir brauchen, um unseren Körper aufzubauen und um unsere Leistungsfähigkeit zu erhalten. Es ist ferner ihre Sache, die vorhandenen Nahrungsmitteln in Bezug auf ihre Nährstoffe so zu behandeln, daß sie uns einen Ersatz fehlender Nahrungsstoffe, insbesondere einen Ersatz für Fleisch und Fett, bieten.

Diese Notwendigkeit, neue Zubereitungsarten zu ersinnen und einzuführen, hat mich bewogen den Hausfrauen neuerlich mit praktischen Unterweisungen und einer großen Anzahl neu zusammengestellter und erprobter Kochrezepte zu dienen. Sämtliche Rezepte berücksichtigen die wirtschaftlichen und die Ernährungsforderungen der Gegenwart. Sie entsprechen dem österreichischen Geschmack und ihre namhafte Anzahl ermöglicht es, eine große Abwechslung walten zu lassen. Nur ein ganz kleiner Teil der Rezepte wurde dem „Österreichischen Kriegskochbuche“ entnommen. Aber auch diese Rezepte sind verändert und den gegenwärtigen Verhältnissen

vollkommen angepaßt worden. Die Rezepte sind durchschnittlich für 6 Personen berechnet. Kuchen, Torten, Milchbrote u. dgl. ergeben größere Mengen. Es sei jedoch betont, daß diese Berechnung in Anbetracht der immer dringlicher auftretenden Notwendigkeit des Sparens an Lebensmitteln genauestens vorgenommen wurde.

Eine besondere Aufmerksamkeit wurde der Bereitung von See- und Salz- fischen und von Gerichten aus Innerei gewidmet. Von der Angabe längst be- kannter und eingeführter Bereitungsvorschriften wurde möglichst abgesehen, das Bestreben ging vielmehr dahin, die Kochkenntnisse der Hausfrauen durch neue Zu- bereitungsarten zu bereichern. Sämtliche Rezepte sind möglichst einfach gehalten. Das Sparen an Material und das Ersetzen fehlender Nährstoffe durch andere be- dingen aber, daß die Hausfrauen dem Kochen größte Sorgfalt zuwenden. „Ohne Müß', keine Brüß'“. Dieses alte Sprichwort muß jetzt, da die Kunst des Kochens die Störungen, die durch die Knappheit an wichtigen Nahrungsmitteln verursacht werden, unwirksam machen soll, mehr beherzigt werden denn sonst.

Um die Absichten, die die Zusammenstellung der Rezepte leiteten, voll zu verstehen und um den Wert der Rezepte sowohl für den Einzelhaushalt, als auch für die Existenzmöglichkeiten der Allgemeinheit zu erkennen, wird dringend gebeten vor Einsicht in die Rezepte das Kapitel

### „Was die Hausfrau wissen und jetzt beachten soll“

zu lesen. Dieses Kapitel belehrt die Hausfrauen nicht nur in knappen Zügen über die Zwecke und Forderungen unserer Ernährung, es enthält auch praktische Anleitungen zur Behandlung und Verbesserung vieler und zum Ersatz fehlender Nahrungsmittel.

Mehr denn je sind wir jetzt von dem heißen Wunsche beseelt wirtschaftlich durchzuhalten. Die glänzenden Waffentaten unserer und unserer Verbündeten siegreichen Heere erfüllen uns mit den freudigsten Hoffnungen auf eine für uns glückliche Beendigung dieses furchtbarsten aller Kriege. Wir wissen aber auch, durch den Krieg erkenntnisreicher geworden, daß unser Sieg nicht nur von unseren mili- tärtschen Kraft- und Glanzleistungen abhängt, sondern auch von unserer Fähigkeit die längst mögliche Kriegsdauer durch eine ausreichende Ernährung des Volkes zu sichern. Deshalb müssen alle Kreise, besonders die wohlhabenden, sich den wirtschaft- lichen Forderungen fügen und von jeder Luxusernährung, wie jede Überernährung jetzt genannt werden muß, absehen. Sparen und Durchhalten, das ist der Leitsatz, den alle Kreise, vor allem die Hausfrauen, zu befolgen haben. Geschieht dies, dann werden auch wir Daheimgebliebenen, die wir, wie der deutsche Staatssekretär Dr. Delbrück so bezeichnend sagte, „die wirtschaftlichen Schützen- gräben füllen“, den Krieg gewinnen helfen, dann werden auch wir dem Vaterlande die jetzt wertvollsten Dienste geleistet haben.

Möge dieses kleine Buch die Erfüllung dieser allgemeinen wirtschaftlichen For- derungen fördern und gleichzeitig den Hausfrauen ein geschätzter Ratgeber in der Kriegsküche werden.

Wien, Ende Dezember 1915.

Die Verfasserin.

## Übersicht über den Stand der Lebensmittelvorräte und Einfuhrmöglichkeiten.

Diese Zusammenstellung ist nach Beendigung des vorliegenden Kochbuches, Ende Dezember 1915, erfolgt. Es wird mit Nachdruck darauf hingewiesen, daß die Verhältnisse auf dem Lebensmittelmarkte steten Schwankungen unterworfen sind, was besonders auf die stark wechselnden Einfuhrmöglichkeiten und auf Transportbehinderungen zurückzuführen ist. Deshalb ist es unmöglich, die Übersicht so anzulegen, daß eine längere Geltung mit Bestimmtheit vorausgesagt werden kann. Die kriegerischen Entwicklungen können verursachen, daß uns aus besetzten Gebieten größere Lebensmittelmengen zugehen oder daß eine Verbindung mit Ländern hergestellt wird, die uns während des Krieges bisher ihre Lebensmittel nicht zusenden konnten. Solche Erfolge würden zweifellos große Veränderungen auf dem Lebensmittelmarkte zur Folge haben.

**Mehl.** Vom 1. August 1915 bis Ende 1915 wurde Weizenback- und Weizenkochmehl auf den Markt gebracht. Ab 1. Jänner 1916 wird noch eine neue Mehlsorte Weizenkochmehl Nr. 2 vermahlen, die gleichfalls für die Verwendung in Haushaltungen bestimmt ist, während das Weizenbrotmehl, zu dessen Herstellung der größte Teil des Weizens bestimmt ist, ebenso wie das Roggenmehl ausschließlich der Broterzeugung dient. Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß das Kochmehl Nr. 1 reines Weizenmehl und nur unbedeutend dunkler als Backmehl ist. Das Kochmehl Nr. 2 soll der früheren Type Nr. 4 entsprechen. Es wird also gleichfalls reines, aber dunkleres Weizenmehl sein. Beide Mehlsorten leisten nicht nur beim Einbrennen, Stauben u. dgl. gute Dienste, weil sie viel ausgiebiger sind als Backmehl, sie können auch zur Bereitung von gekochten und gebackenen Mehlspeisen sehr gut verwendet werden. Die Verwendung von allen Weizenmehlsorten wird durch die Brotkarte geregelt. Gegenwärtig wird eine Abänderung der Brotkarte zur Sonderung des Mehl- und Brotbezuges erwogen. Da Weizenmehl nur in beschränkten Mengen gekauft werden kann, sind die Hausfrauen gezwungen, Mehlspeisen, jetzt richtiger Süßspeisen genannt, oft mit anderen Materialien zu bereiten. Kartoffelstärkmehl, das als Ersatz für Weizenmehl in erster Reihe in Betracht kommt, wird wieder wie im Vorjahre erzeugt. Auch Reismehl ist noch in kleinen Vorräten vorhanden. Neue Verkäufe hängen von den Einfuhrmöglichkeiten von Reis zur Erzeugung von Reismehl ab. Maismehl, das sich trotz vieler Vorurteile bei richtiger Behandlung in der Küche gut bewährt hat, wird voraussichtlich in den Handel gebracht werden, sobald aus der neuen Maisernte Mehl gemahlen werden kann. Gersten- und Hafermehl werden nicht erzeugt, da Gerste und Hafer Bran- und Futterzwecken zugeführt werden. Dagegen ist noch Tapiokamehl erhältlich, das als Beimischung zum Weizen- oder Kartoffel- und Reismehl und zur

Bereitung von Aufläufen gute Dienste leistet. Sehr zu empfehlen ist die Verwendung von Maizena, ein aus amerikanischem Mais hergestelltes Edelprodukt, das reich an Kohlehydraten ist und sich daher als ausgezeichnetes Nahrungsmittel, besonders für Kinder und Kranke, sehr bewährt. Kartoffel-, Reis-, Tapiokamehl und Maizena sind ohne Brotkarten käuflich, Maismehl mit der Brotkarte.

**Grieß.** Weizengrieß wird nur in geringen Mengen erzeugt und kann nur mit der Brotkarte gekauft werden. Reiszgrieß, ohne Brotkarte erhältlich, ist nur in Restvorräten vorhanden. Seine Erzeugung hängt von den Einfuhrmöglichkeiten von Reis ab. Maizengrieß, das Grießprodukt aus weißem Mais, ist gegenwärtig nicht erhältlich, dürfte jedoch in den Handel gebracht werden, wenn die neue Maisernte verarbeitet wird. Polentagrieß, das Grießprodukt aus kleinfrörmigem, gelbem Mais (Cinquantin), ist in kleinen Vorräten vorhanden und wird auch aus der neuen Ernte erzeugt werden.

**Hollgerste.** Die Erzeugung von Hollgerste mußte äußerst beschränkt werden. Aus den alten Vorräten sind nur noch kleine Bestände, besonders in grobkörnigen Sorten, vorhanden. Es wäre dringend zu wünschen, daß dieses billige, ausgiebige und nahrhafte Nahrungsmittel wieder in größeren Mengen in den Handel gebracht werde.

**Reis.** Die Vorräte an Reis wurden in den letzten Wochen durch Zufuhren aus dem neutralen Auslande vermehrt. Diese Zufuhren brachten uns zumeist schöne, aber unglasierte Reissorten, die von geringerer Haltbarkeit sind und eine größere Aufmerksamkeit beim Kochen erfordern.

**Haferflocken.** Von all den so überaus gesundheitszuträglichen Haferprodukten sind gegenwärtig nur Haferflocken zeitweilig erhältlich, die besonders zur Bereitung kräftigender Suppen, Breie und Aufläufe zu empfehlen sind.

**Sirse.** Dieses seiner Ausgiebigkeit wegen besonders für starke Gesser zu empfehlende Nahrungsmittel wird gegenwärtig nur aus kleinen Restvorräten und aus ungarischen Lieferungen verkauft. Es dürfte aber, wenn ein Import möglich wird, wieder in größeren Mengen in den Handel kommen.

**Hülsenfrüchte.** Um die Armee zu versorgen, wurde die diesjährige Ernte an Hülsenfrüchten beschlagnahmt. Es wurde nur eine verhältnismäßige kleine Menge für den Verkehr freigegeben. Doch werden Hülsenfrüchte, besonders Bohnen, aus Ungarn und dem neutralen Auslande in kleinen Mengen eingeführt.

**Fleisch.** Zur Verminderung des Fleischkonsums hat die Behörde bekanntlich zwei fleischlose Tage wöchentlich festgesetzt. An diesen Tagen darf Fleisch, mit Ausnahme von Innereien und von Schöpffleisch, nicht verkauft werden. Ebenso ist der Verkauf von Geflügel, mit Ausnahme von Gänsen und Enten, untersagt. Die hohen Fleischpreise machen den regelmäßigen Fleischgenuß selbst für die Kreise des Mittelstandes unmöglich. Eine Erleichterung in der Wirtschaftsführung wird den Hausfrauen durch die Einfuhr von Fleischkonserven und gefalzenem ausländischem Fleisch geboten. Die Konserven sind besonders zu empfehlen, wenn die Gewißheit besteht, daß sie guter Provenienz sind.

**Fett.** Die größten Schwierigkeiten bereitet gegenwärtig die Fettbeschaffung. Die inländische Buttererzeugung mußte erheblich eingeschränkt werden. Ausländische Butter, die jetzt leicht gesalzen geliefert wird, steht wohl zur Verfügung, ist aber so teuer, daß sie nur in wenigen Küchen als Kochfett benützt werden kann. Auch Margarine ist mit der wachsenden Preiserhöhung für Rindsfett sehr teuer geworden und schwer erhältlich. Überaus hohe Preise hat Schweineschmalz zu verzeichnen. Vor dem Kriege konnte der Bedarf fast immer durch die inländische Erzeugung und durch den Import aus Amerika gedeckt werden. Seither haben große Schlachtungen, besonders an Fettschweinen, stattgefunden, daher der so überaus fühlbare Mangel. In der letzten Zeit ist jedoch der Bezug von Schweineschmalz aus Ungarn geregelt worden. Auch wurde durch eine sinkende Preisbildung dafür gesorgt, daß die Preise nicht wieder in die Höhe getrieben werden. Pflanzenfette können gegenwärtig nur in ganz geringen Mengen erzeugt werden, da das zu ihrer Herstellung nötige Rohprodukt (Kopra) nicht oder nur schwer eingeführt werden kann. Einige Versuche, Kunstspeisefett einzuführen, haben sich gut bewährt. Die Bemühungen des Handels gehen nun dahin, dieses Fett, zumeist eine Mischung von Schweineschmalz, Öl und Pflanzenfett, in größeren Mengen ins Inland zu bringen. Es wird auch getrachtet, ausländische Margarine zu erwerben. Mit den tierischen und Pflanzenfetten sind auch die Preise für Öle sehr gestiegen. Verschiedene Mischungen von Ölen werden als Kochöl angeboten. Die persönliche Erfahrung muß die Hausfrauen über die Verwendbarkeit dieser Öle belehren.

**Milch.** Wie Fett, ist auch Milch schwer erhältlich. Um wenigstens den Kindern und Kranken den Genuß von Milch zu erhalten, sollten gesunde Erwachsene möglichst auf Milch verzichten. Ab 15. Januar sollen für Kinder, stillende Mütter und Kranke Milchmarken ausgegeben werden. Die Regelung dieser Angelegenheit ist noch im Zuge, sie wird bezirksweise erfolgen. Die Verwendung von frischer Milch zum Kochen ist eine Verschwendung. Hier leisten Trockenmilch und kondensierte Milch, die aus dem Auslande bezogen werden können, vortreffliche Dienste. Es ist nicht einmal nötig, Voll-Trockenmilch zu verwenden, mit Mager-Trockenmilch, die bedeutend billiger ist, können die gleichen Kochresultate erzielt werden.

**Fische.** Der Bezug von Süßwasserfischen ist infolge Transportbehinderung nicht oder nur schwer durchzuführen. Frisch geschlagene Fische, die rasch befördert werden müssen, um nicht zu verderben, können daher gegenwärtig in großen Mengen nicht nach Wien gebracht werden. Deshalb und infolge der hohen Fleischpreise muß den Seefischen erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Auch der Transport der Seefische leidet oft unter Verkehrsschwierigkeiten. Dagegen sind getrocknete Fische, Stock- und Klippiische und trockene Salzfische, fast stets erhältlich und viel billiger als frische, in Eis verpackte Fische. Besondere Beachtung ist den Salzfischen zu schenken, die vollkommen geruchlos und bei entsprechender Behandlung schmackhaft sind. Auch Salzhäringe, Konservenhäringe und Fischkonserven, die uns das Ausland in ansehnlichen Mengen sendet, sollten von den Hausfrauen zu Kochzwecken herangezogen werden.

**Geflügel.** Geflügel, besonders Hühner, kommen gegenwärtig in weit kleinerer Anzahl auf den Markt, was darauf zurückzuführen ist, daß die Landbevölkerung des Futtermangels wegen die Geflügelzucht einschränken mußte. Überdies verwendet sie infolge der hohen Fleischpreise das Geflügel für den eigenen Verbrauch. Gänse

werden in fast unverminderter Anzahl zum Kauf angeboten, sie sind aber als Träger des feinsten Fettes sehr teuer. Magergänse werden aus den besetzten Gebieten schon eingeführt, doch ist ihre Mästung in städtischen Haushaltungen schwer durchführbar.

**Wild und Wildgeflügel.** Das Angebot an Wild und Wildgeflügel ist ganz erheblich zurückgegangen, überdies sind die Preise unverhältnismäßig hoch geworden. Ob auf diesem Gebiete ein erfreulicher Wandel eintreten wird, hängt von dem Verhalten der Jagdbesitzer ab.

**Eier.** Schon die hohen Preise zwingen zur größten Sparsamkeit mit Eier. Da viele Hausfrauen Eiovorräte für den Winter besitzen, wodurch der Markt merklich entlastet wird, und da überdies eine reichliche Zufuhr aus den besetzten Gebieten und aus den Balkanländern erhofft wird, ist zu erwarten, daß die Eierpreise nicht mehr oder wenigstens nicht mehr erheblich ansteigen werden.

**Kartoffeln.** Um der Bevölkerung den Konsum der Kartoffeln zu sichern, wurde ein Höchstpreis festgesetzt. Behördlichen Feststellungen zufolge ist der Bedarf für die Wintermonate auch in Wien gedeckt.

**Zucker** ist, obwohl zur Herstellung von Viehfutter und für andere Zwecke viel gebraucht wird, im Inlande reichlich vorhanden. Er soll, wenn auch sein Preis gestiegen ist, seines hohen Nährwertes wegen als Ersatz für Fett reichlicher genossen werden als bisher. Besonders in Verbindung mit Obst als Marmelade, Jam und Gelee ist sein Genuß sehr zu empfehlen.

**Obst.** Unsere Ernte war durchschnittlich gut, nur die Marillen und Zwetschenernte ließ zu wünschen übrig. Dagegen erfreuen wir uns sehr befriedigender Birnen- und vor allem Äpfelernten. Äpfel sollten daher nicht nur roh sehr reichlich gegessen werden, sie sollten auch mehr als bisher zur Bereitung von Speisen dienen. Aus Äpfeln lassen sich die verschiedensten wohlschmeckenden und billigen Gerichte bereiten. Apfelgelee, Apfelbutter und Apfelmilch bieten einen guten Ersatz für Fett und tierischen Käse. Auch Nüsse wurden heuer reichlich geerntet. Da sie einen hohen Fettgehalt und auch einen ansehnlichen Eiweißgehalt aufweisen, ist es, wenn die Marktlage dies gestattet, empfehlenswert Süßspeisen mit Nüssen zu bereiten. Kastanien, gleichfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich, sind in größeren Mengen käuflich, ebenso werden direkt aus dem Süden der Monarchie oder über das neutrale Ausland Mandeln, Rosinen, Sultaninen und Feigen, allerdings in knapperen Mengen und zu höheren Preisen, eingeführt.

**Gemüse.** Die Gemüsemärkte sind durchschnittlich gut besetzt. Eine sehr gute Ernte ist bei Kraut zu verzeichnen, auch Spinat ist zeitweise verhältnismäßig billig zu haben. Aus Holland werden periodisch auch sehr schmackhafte Steckrüben eingeführt. Die vorsorgliche Hausfrau soll stets bemüht sein alles das zuerst zu verwenden, was zugrunde gehen kann. Konserven sind also erst dann heranzuziehen, wenn frische Gemüse nicht oder zu teuer erhältlich sind.

**Zwiebel.** Obwohl die ungarische Ernte gut ausgefallen sein soll, muß Zwiebel noch immer aus dem Auslande bezogen werden und ist daher hoch im Preise.

**Zitronen**, deren Einfuhr eine Zeit lang nicht stattfinden konnte, werden über das neutrale Ausland in so reichlichen Mengen zugesandt, daß sich ein Sinken der Preise einstellte. Es ist zu erwarten, daß uns auch andere Südfrüchte in dieser Weise zukommen werden.

**Käse**. Topfen ist im Preise sehr gestiegen und schwer erhältlich. Auch die verschiedenen heimischen Käsesorten werden in verminderten Mengen erzeugt. Dagegen haben sich neben den Schweizer Käsesorten, deren Einfuhr gegen Kompensationen erfolgt, verschiedene, sehr schmackhafte holländische Käse eingebürgert, die vor dem Kriege bei uns fast unbekannt waren. An Stelle des Parmesankäses wird Schweizer Reibkäse, der sich in der Küche sehr gut verwenden läßt, in den Handel gebracht.

**Teigwaren**. Sowohl Suppen-Mehlspeisen, als auch Abschmalznudeln, Flederln, Eiergersteln und Hohlnudeln (Makkaroni) werden, allerdings in verminderten Mengen, erzeugt und sind ohne Brotkarte käuflich. Es empfiehlt sich daher, diese Mehlspeisen bei der Zusammensetzung des Küchenzettels soweit zu berücksichtigen, als der Ankauf möglich ist. Außer zu den bekannten abgeschmalzten Mehlspeisen sind die fertigen Teigwaren für verschiedenartige Zubereitungen, auch für zusammengekochte Speisen, sehr geeignet.

**Semmelbröseln**. Seit einiger Zeit kommen ungarische Semmelbröseln in den Handel, die ohne Brotkarte zu beziehen sind. Auch im Hause lassen sich Bröseln leicht herstellen. (Siehe das Rezept „Bröselgebäck“.)

**Kaffee, Tee und Schokolade** sind in reichlichen Mengen vorhanden. Feigenkaffee, dessen Erzeugung aus Mangel an Feigen zeitweise eingeschränkt oder eingestellt werden mußte, wird nun wieder gebrannt. An Stelle von Feigenkaffee wurde Gerstenkaffee, ein viel billigeres und gesundheitszuträgliches Erzeugnis, in der letzten Zeit mit gutem Erfolge eingeführt.



# Was die Hausfrau wissen und jetzt beachten soll.

Praktische Winke zu allerlei Ersparnissen und Verbesserungen.

Dieser kleinen Belehrung sei vorangeschickt, daß die Hausfrau bei der Zusammenstellung des Küchenzettels nicht den persönlichen Neigungen oder einzig und allein den Geschmacksrichtungen der Familie, sondern vor allem den Marktverhältnissen Rechnung tragen soll. Die Hausfrauen sollen nicht das kochen, wozu sie gerade Lust haben, sondern das, was sie bekommen und möglichst billig kaufen können. Der Krieg hat den Fabriken, Geschäften und Märkten eine große Anzahl von Arbeitskräften entzogen. Er hat durch die Requirierung von Pferden eine erhebliche Einschränkung des Fuhrwerkswesens veranlaßt und er verursacht durch Truppentransporte und verschiedene andere militärische Notwendigkeiten zeitweilig eine Einstellung des Zivilgüterverkehrs oder durch Waggonmangel eine Verlangsamung der Güterbeförderung. Dies bewirkt, daß manche Lebensmittel zeitweise nicht oder nicht in solchen Mengen erhältlich sind, die den allgemeinen Bedarf decken. Es ist Pflicht der Hausfrauen, diese außerordentlichen Verhältnisse zu berücksichtigen, die Wirtschaftsführung der allgemeinen wirtschaftlichen Lage vollständig anzupassen und durch vernünftiges Sparen zu einem leichteren Durchhalten beizutragen. Es sollen daher auch nur jene Speisemengen gekocht werden, die unbedingt nötig sind.

## Unsere Nährstoffe.

Unsere Hauptnährstoffe sind: Eiweiß, Fett, Kohlehydrate und Salze. Das Eiweiß dient zur Erhaltung des menschlichen Organismus. Es muß den Körper aufbauen und die Zellsubstanz, die durch die verschiedenen körperlichen Leistungen verloren geht, immer wieder neu bilden. Es wird daher Baustoff genannt. Zur Erzeugung der für alle Lebensvorgänge nötigen Wärme brauchen wir Fett, das als Brennstoff bezeichnet wird, und zur Erzeugung von Arbeitsleistungen des Körpers und des Geistes Kohlehydrate, die als Kraftstoffe gelten. Die Salze sind zur Knochenbildung und für verschiedene wichtige Lebensvorgänge des Körpers notwendig. Eiweiß und Salz muß der Mensch zu sich nehmen, sonst könnte er nicht leben. Fette und Kohlehydrate sind die Heizstoffe, die die Arbeitsfähigkeit des Menschen erhalten.

Unsere eiweißhaltigsten Nahrungsmittel sind: Eier, Fleisch, Fisch, Milch, Käse, Hülsenfrüchte und Brot. Auch Kartoffeln, Gemüse und Obst enthalten Eiweiß, aber nur in geringen Mengen. Fett führen wir unserem Körper direkt durch den Genuß von tierischen und pflanzlichen Fetten zu, die Kohlehydrate durch verschiedene stärkehaltige Nahrungsmittel, vor allem durch das Brotkorn, also auch die verschiedenen Mehle, durch Kartoffeln, Reis und durch Zucker, der auch im Obst enthalten ist. Die grünen Gemüse liefern uns außer Salzen noch verschiedene

Aromastoffe und Pflanzensäuren, die diätetisch wirken und den Appetit und die Verdauung fördern. Auch sind sie besonders dazu geeignet, die Ernährung abwechslungsreich zu gestalten. Überdies rufen sie ein gewisses Sättigungsgefühl hervor. Der Nährwert des Obstes, das zum größten Teil aus Wasser und nur in ungefähr einem Zehntel seines Gewichtes aus Eiweiß, Zucker, Stärke, Salze, Pflanzensäuren und Zellulose besteht, liegt gleichfalls in seinen diätetischen Eigenschaften, die vor allem auf den Appetit und auf die Verdauung wirken.

Die Zufuhr von Eiweiß kann auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Wissenschaftliche Erhebungen haben längst ergeben, daß speziell die wohlhabenden Kreise durch den allzu reichlichen Genuß von Fleisch eine Nahrung zu sich nehmen, die durch ihren großen Eiweißreichtum dem menschlichen Organismus schadet. Da wir im Brot, in den Mehlen, in der Milch Eiweiß genießen, und auch Eier, wenn auch in stark verminderten Mengen, aber doch, besonders mit den Mehl- und Süßspeisen, verzehren, können wir den Genuß von Fleisch erheblich einschränken, besonders dann, wenn wir Fische und Käse berücksichtigen. Auch Hülsenfrüchte kommen, allerdings durch ihre Knappheit nur in geringen Mengen, für die Eiweißzufuhr in Betracht. Überdies enthalten, wie bereits angeführt, auch Kartoffeln, Gemüse, Obst, ferner Pilze, Mandeln und Nüsse einen gewissen Eiweißgehalt und wir können durch die Beimischung von Nährhefe zu Suppen, Soßen und Gemüsen unserem Körper außerdem einen ziemlich hohen Eiweißgehalt zuführen. Endlich besitzen wir in der Gelatine ein Genußmittel, das wohl nicht eiweißhältig ist, aber durch seine Leimsubstanzen im Körper eiweißsparend wirkt.

Was die Fette betrifft, so haben wissenschaftliche Untersuchungen festgestellt, daß sie für die Leistungen des menschlichen Körpers teilweise durch Kohlehydrate vertreten werden können. Nur ist es notwendig, mehr Kohlehydrate, d. h. größere Mengen von jenen Nahrungsmitteln, die Kohlehydrate enthalten, zu genießen, um das Fett zu ersetzen. Ebenso haben genaue Untersuchungen nachgewiesen, daß besonders mit Fett eine große Verschwendung getrieben wird, ja daß sogar unsere Spülwasser noch bedeutende Mengen an Fett aufweisen. Die Ärzte begrüßen es daher aus gesundheitlichen Gründen sehr freudig, daß der Krieg dazu zwingt, mit Fett zu sparen. Am besten wird Fett durch Zucker ersetzt. 2 Kilogramm Zucker entsprechen dem Nährwert von 1 Kilogramm Fett. Ferner liefern uns die stärkehaltigen Kartoffeln Kohlehydrate, die das Fett zu ersetzen vermögen. Nüsse, Mandeln, Getreideprodukte, besonders Maismehle, sind ebenfalls fetthaltig, der Milch nicht zu vergessen, deren Fettgehalt sehr wertvoll ist.

Kohlehydrate genießen wir vor allem mit dem Brot und den Mehlen und, wie schon erwähnt, mit den Kartoffeln und mit dem Zucker. Auch Reis, Grieß, Hafer- und Gerstenprodukte, Maisprodukte, Tapiokamehl usw., sowie Honig weisen einen hohen Gehalt an Kohlehydraten auf. Ebenso sind in den Gemüsen und im Obst und auch in den Maggi-Produkten Kohlehydrate vorhanden.

Diese Tatsachen und der Umstand, daß wir mit Mehl, Brot, Fleisch und Fett sparen müssen, ergeben die Notwendigkeit, die kohlehydratreichen Nahrungsmittel stärker zu verwenden. Wir besitzen in den Kartoffeln ein solches Nahrungsmittel, das uns in erfreulichen Mengen zur Verfügung steht. Um den Wohlgeschmack der Kartoffelspeisen zu erhöhen und um unseren Speisezettel abwechslungsreicher zusammenstellen zu können, empfiehlt es sich daher in hohem Grade mit Kartoffeln zusammengekochte Gerichte zu bereiten, insbesondere Gerichte, die aus Kartoffeln und Gemüsen hergestellt werden. Diese Speisen weisen einen höheren Nährwert

auf, als die nur aus Gemüse gekochten Speisen, sie sind überdies erheblich billiger und sättigender. Zucker, der, wie schon erwähnt, ebenfalls Fett ersetzen kann, soll in der Form der Mehl- und Süßspeisen mehr verzehrt werden, ferner in der Verbindung mit Obst als Marmelade, Jam, Gelees, Kompott und dergleichen. Der Butter- und Fettaufstrich läßt sich durch einen Marmeladeaufstrich vollständig ersetzen, ohne daß unsere Lebensgewohnheiten dadurch besondere Störungen erfahren. Besonders für die Ernährung der Kinder sind solche mit Marmelade bestrichene Brote sehr vorteilhaft, auch sollten Kinder aus gesundheitlichen Gründen mehr Gemüse- und Süßspeisen verzehren, als dies jetzt, speziell in wohlhabenden Familien, der Fall ist.

Wir brauchen uns, selbst wenn wir den Fleisch- und Fettgenuß erheblich einschränken, um unsere Gesundheit keine Sorgen zu machen. Die sogenannte fleisch- und fettarme Kost ist, im Gegenteile, unseren Wohlbefinden zuträglich, nur müssen wir unsere Ernährung, bei einigen Änderungen in unseren Gewohnheiten, sonst sättigend und nahrhaft gestalten. Es ist Pflicht der Hausfrauen, trotz der vereinfachten Nahrung, durch eine sorgfältige Zubereitung und große Abwechslung die höchstmöglichen Genußwerte zu erzielen. Wir sollen nicht nur unseren Hunger stillen und unserem Körper die ihm nötigen Nährstoffe zuführen, das Essen soll auch anregend wirken. Der Körper soll durch die Nahrungszufuhr nicht automatisch, wie eine Maschine, geheizt werden, das Essen soll vielmehr auch Lustgefühle erwecken, die wir nicht nur zur Steigerung der Nährwirkung, sondern für unsere Lebensfreudigkeit überhaupt brauchen. Deshalb müssen die Hausfrauen sich um diese Seite der Kochkunst jetzt noch mehr bemühen, als sonst, um die verschiedenen Einschränkungen, selbst den sparsamsten Fleisch- und Fettverbrauch, nicht fühlbar zu machen.

### Allgemeine Winke zur Ernährung.

Alle jene Personen, die ohne Schaden für ihre Gesundheit Suppe verzehren können, sollen bei fleisch- und fettarmer Kost größere Suppenmengen, als sonst gewohnt, zu sich nehmen. Die Suppe füllt den Magen an, was zur Folge hat, daß nach dem Genuß von mehr Suppe geringere Speisemengen zur Sättigung notwendig sind. Auch des Abends sollten Suppen genossen werden. Für Kinder und ältere Personen sind bloße Suppenmahlzeiten, die durch Brot und Obst ergänzt werden können, sehr gesundheitszuträglich.

An fleischlosen Tagen sollte den Suppen, Soßen oder Gemüse möglichst oft ein Zusatz von Nährhese beigegeben werden. Nährhese wird aus der gut gewaschenen Bierhese durch ein besonderes Verfahren, das die Hopfenbitterstoffe entzieht, erzeugt und ist ungemein nahrhaftig. Es ist vorteilhafter, Nährhese öfter und in kleineren Mengen zu verwenden, als seltener und in größeren Mengen. Durch die geringere Beimengung wird der Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigt. Zu beachten ist nur, daß die Nährhese mindestens 20 Minuten vor der Mahlzeit beigemischt werden und mit der Speise gut kochen soll. Andernfalls schmeckt die Speise bitter. Als sehr praktisch und leicht verwendbar erweisen sich die Nährhesesuppenwürfel.

Gelatine, von der bereits erwähnt wurde, daß sie eiweißsparend wirkt, kann ebenfalls den Suppen, besonders dünneren Gemüsesuppen, beigemischt werden. Wird die Gelatine der heißen Suppe beigemischt, so dringt ihr Geschmack gar nicht durch. Auch das Beimengen von Gelatine zu Kakao, Kaffee und Milch ist zu empfehlen. Mengt man Gelatine zu Süßspeisen, dann soll sie 20 Minuten in kaltem Wasser liegen und hierauf in heißem Wasser aufgelöst werden. Außerdem sollten die Hausfrauen

sich um die Herstellung billiger Gelatinegerichte bemühen. Außer den bekannten Obstsulzen lassen sich auch Gemüsesulzen sehr schmackhaft bereiten, ferner Fischsulzen, Sulzen aus Innereitenen usw. Aber auch gezulzte Speien ohne Hinzufügung von Gelatine, wie die besonders gut bekannten Schweins- und Fleischsulzen, sollten als hervorragende Eiweißsparer mehr beachtet werden. Dasselbe gilt von Speisen mit Aspik, das man fertig kaufen oder in der allgemein bekannten Art im Hause bereiten kann.

### Seefische.

Schon seit Jahren bemüht man sich bei uns Seefische einzuführen. Leider haben diese Bemühungen bis zum Kriege keine besonderen Früchte getragen. Immer und immer wieder wurde auf den unangenehmen Geruch der Seefische hingewiesen. Auch das Vorurteil, daß Seefische Fischvergiftungen verursachen, hinderte daran, daß dieses nahrhafte und billige Nahrungsmittel bei uns ein Volksnahrungsmittel wurde. Der Mangel an Fleisch, der die Behörde veranlaßt hat, fleischlose Tage anzusetzen, besonders aber die hohen Fleischpreise zwingen uns jetzt dazu die Seefische mehr zu beachten. Sie sind als große Eiweißträger in hohem Grade geeignet das Fleisch von Schlachttieren zu ersetzen. Ein Kilo Fischfleisch liefert uns die gleiche Menge an verdaulichen Eiweiß wie 1 Kilo Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch. Aberdies sind die Seefische leicht verdaulich, bei entsprechender Behandlung sehr schmackhaft, sie bieten eine große Abwechslung und sind billig. Was den Geruch der Seefische betrifft, so ist vor allem darauf hinzuweisen, daß unsere heutigen Verkehrs- und Konservierungseinrichtungen die Möglichkeit bieten, auch ins Binnenland frische und tadellose Fische gelangen zu lassen. Der Geruch, den die Seefische eventuell noch verbreiten, haftet nicht den fertigen Speisen, sondern den Räumen an, wo sie verwahrt, bereitet und verzehrt wurden. Dieser Geruch läßt sich vollkommen beseitigen, wenn man den Seefisch wie folgt behandelt: Man achte beim Einkauf auf weißes, festes Fleisch, auch kann man sich durch einen Fingerdruck auf die Muskulatur davon überzeugen, daß keine bleibende Vertiefung — zumeist, aber nicht immer ein Zeichen vom Verderben sein — entsteht. Der Fisch, der, bis auf die kleinen Schellfische u. dgl., fast immer im Ausschnitt verkauft wird, soll sofort, möglichst im Laden, mit einem scharfen, zugespitzten Messer von allen anhaftenden Haut- und Innenteilen befreit und in klarem Wasser, am besten unter der Wasserleitung, tüchtig gespült werden. Dann wäscht man ihn mit Essigwasser ab und salzt ihn ein. Er soll nicht wässern. Nun läßt man ihn mehrere Stunden, am besten über Nacht, an einem kühlen Orte liegen. Vor der Zubereitung wird er nochmals gewaschen und gut abgetrocknet. Man kann ihn auch nach der Reinigung in Milchwasser legen. Dies bedeutet jedoch heute eine Verschwendung.

Als recht erfolgreich zur Entfernung des etwa noch anhaftenden Geruches und auch als Vorbeugungsmittel gegen eine zu befürchtende Vergiftungsgefahr erweist sich das Waschen des Fisches (nach der Reinigung mit Wasser) mit einer rosenroten Lösung von übermangan-saurem Kali. Der Fisch wird unter stetem Erneuern der Lösung solange gewaschen, bis sich das Wasser nicht mehr braun färbt. Zum Schlusse wird er in klarem Wasser gespült und abgetrocknet.

Will man ganz sicher sein, daß das Seefischkochen keinen Geruch im Hause verbreitet, dann werfe man in das Wasser, worin er gewaschen wird oder in das erste Aufkochwasser, das dann abgegossen und durch frisches ersetzt werden muß, noch ein Stückchen glühende Holzkohle.

In jedem Falle verbrenne man sofort das Papier, worin der Seefisch eingewickelt war, und alles, was man bei seiner Reinigung entfernt. Durch das Liegenlassen dieser Abfälle wird zumeist der so störende Geruch verursacht.

Hinsichtlich der Vergiftungsgefahr ist zu bemerken, daß Fischvergiftungen durch Seefische nicht häufiger vorkommen, als Vergiftungen durch Fleisch und Wurst. Im Allgemeinen läßt sich eine sichere Prüfung, ob der Fisch frisch ist oder nicht, durch das bloße Ansehen des Fisches nicht durchführen. Aber bei einiger Erfahrung erkennt man schon am Geruch, ob es sich um einen frischen oder um einen verdorbenen Fisch handelt. Ist man nicht völlig sicher, mache man eine Kochprobe in folgender Weise: Man gebe ein Stück Fischfleisch in einen gut schließenden Topf, bedecke es mit Wasser, schließe den Topf und bringe das Wasser zum Kochen. Sobald dies der Fall ist, hebe man den Deckel und prüfe den Geruch, der bei verdorbenen Fischfleisch auffallend unangenehm ist. Bei ganzen, nicht ausgeweideten Fischen kann man auch den Fisch in kaltes Wasser legen. Er sinkt, solange er frisch ist, sofort unter, faule Fische schwimmen unter.

Es sei noch betont, daß Fischfleisch sehr rasch verdaut wird, weshalb, wenn Fische allein genossen werden, sehr bald ein Hungergefühl eintritt. Schon deshalb, aber auch in Anbetracht dessen, daß der Fisch uns eine reine Eiweißnahrung zuführt, sollen Fische stets mit größeren Mengen von Gemüsen, Kartoffeln, Reis, Hohlknudeln u. dgl. zu Tisch gebracht werden. Diese Beilagen führen uns Fette und Kohlenhydrate zu, überdies füllen sie, da sie langsamer und unvollkommener verdaut werden, den Magen für längere Zeit an und rufen so ein Gefühl befriedigender Sättigung hervor.

Außer frischen, in Eis verpackten Fischen kommen auch konservierte oder Trockenfische und Salzische in den Handel. Zu den getrockneten Fischen gehören der Stockfisch und der Klippfisch. Beide werden zumeist aus Dorsch oder Kabeljau konserviert. Der Stockfisch wird auf Stöcken im Freien getrocknet, der Klippfisch wird gespalten, nach Entfernung der Mittelgräte gesalzen und dann erst getrocknet. Beide sind bereits ausgewässert käuflich. Will man die Fische selbst auswässern, dann lege man sie zuerst 5 Minuten in Wasser, klopf sie dann sehr gut mit einem hölzernen Fleischklopper und lege sie hierauf möglichst in weiches Wasser, dem 1 Löffel Pottasche beigemischt wird. Nach 24 Stunden gießt man dieses Wasser ab und wässert den Fisch an einem kühlen Orte noch 3 bis 4 Tage, wobei man das Wasser wiederholt erneuert. Das Fischfleisch muß ganz weiß werden. Vor dem Kochen entfernt man Haut und Gräten, teilt den Fisch in fingerlange Stücke und stellt ihn, mit Wasser bedeckt, ganz abseits auf den Herd, damit er langsam warm werde. Dabei gibt man ein Stückchen glühende Holzkohle in das Wasser. Dann wird der Fisch mit frischem Wasser zum Aufkochen gebracht.

Für den österreichischen Geschmack ist der Salzisch mehr zu empfehlen, weil er fast völlig geruchlos ist. Der Salzisch, der länger haltbar ist als der frische Seefisch, jedoch kühl und trocken verwahrt und vor Staub zc. geschützt werden muß, muß mindestens 36 Stunden im Wasser liegen, das recht oft erneuert werden soll, um den Salzgehalt vollständig zu entziehen. Beim Kochen soll man, um das Fischfleisch recht weich zu machen, eine Messerspitze Natron hinzufügen. Salzische sind für einfache Zubereitungsarten besonders geeignet, sie können aber auch nach all den Kochmethoden behandelt werden, die für Seefische gelten.

Auch der stark eiweißhaltige, fette und billige Häring eignet sich nicht nur als Beilage zu Kartoffeln, Brot u. dgl. und zum Marinieren und Einlegen, er kann auch gebraten und gebacken werden. Frische, grüne Häringe werden vor der Zu-

bereitung geschuppt, sorgfältig ausgenommen, tüchtig gespült und mit Salz eingerieben, Salzhäringe werden mindestens 36 Stunden in oft zu erneuerndem Wasser gewässert und nach dem Abtropfen abgetrocknet. Wohlshmeckender werden sie, wenn man sie die letzten 12 Stunden in Milch liegen läßt, dann abspült und abtrocknet.

Wird Seefisch gekocht, dann benütze man möglichst Fischkochwannen mit Einsäen, die mit dem fertig gekochten Fisch herausgehoben werden können. Man läßt den Fisch gut abtropfen und hierauf auf eine heiße Schüssel gleiten. In Ermangelung einer Fischwanne kann der Fisch auch auf eine Serviette gelegt und damit in eine mehr weite als tiefe Pfanne gelegt werden. Seefische sollen entweder in lauem Salzwasser zugestellt und langsam zum Kochen gebracht werden, worauf man das Kochgefäß zur Seite schiebt und den Fisch noch solange ziehen läßt, bis er gar geworden ist. Oder man läßt einen Sud mit Wurzelwerk, Essig und Gewürz kochen, zieht das Gefäß dann zur Seite, legt den Fisch ein, ohne daß das Wasser kocht, läßt den Sud einmal aufwallen und den Fisch abseits auf dem Herde bis zum Garwerden ziehen. Will man einen verminderten Fischgeschmack haben, dann feihe man das Fischwasser, sobald es zum Kochen gebracht wurde, ab und gieße ein zweites heißes Wasser auf, worin man den Fisch fertig ziehen läßt. Die Fische sollen mit dem Sud nur bedeckt sein, wenn mehr Flüssigkeit über den Fischen steht, verlieren sie an Wohlgeschmack. Das Garsein der Fische erkennt man daran, daß sich Flossen oder Gräten leicht herausziehen lassen oder daß das Fleisch ein wenig auseinandergeht. Ein Fischstück im Gewichte von  $\frac{1}{2}$  Kilo braucht ungefähr 20 Minuten, um gar zu werden. Je größer und schwerer der Fisch ist, desto mehr Zeit erfordert das Gartochen.

Die Fischbrühe verwendet man zur Bereitung von Soßen oder Suppen. Wird der Fisch gedünstet, gebraten oder gebacken, dann geht vom Fischaroma nichts verloren.

Seefischreste sollen niemals in einem Metallgefäße, sondern in gut zugedeckten Porzellan- oder Glasgeschirren verwahrt werden.

## Mehl.

Weizenmehl, das wir besonders deshalb schätzen, weil es den für die Ernährung wichtigen Kleber in einer Form enthält, die eine bessere Teigverbindung ermöglicht und daher ein Gelingen der Speisen sichert, wird gegenwärtig als Back-, Koch- und Brotmehl vermahlen. In den Handel gelangen nur Backmehl und Kochmehl Nr. 1 und 2. Es ist empfehlenswert das Kochmehl Nr. 2 vor der Verwendung etwas zu erwärmen und auch die Flüssigkeit, die zum Binden des Teiges dient, lau zu verwenden.

Roggenmehl wird nur zur Bereitung von Brot verwendet.

Gersten- und Hafermehl wird gegenwärtig nicht erzeugt.

Von den Surrogatmehlen, die zur Verfügung stehen, ist in erster Reihe

Kartoffelmehl zu nennen, das als Kartoffelstärk- und als Kartoffelwalzmehl auf den Markt kommt. Zur Herstellung beider Sorten werden die Kartoffeln gedämpft und getrocknet. Wird die getrocknete Masse gemahlen, gewinnt man das Stärkemehl, wird sie auf Walzen geschliffen, das Walzmehl, das griesartig aussieht und selten zum Verkaufe angeboten wird. Kartoffelmehl weist unter den Mehlarnten den geringsten Eiweißgehalt auf. Seiner Beschaffenheit wegen ist es zum Backen von Germ Speisen weniger geeignet. Es dient jedoch zur Herstellung von Aufläufen, Bäckereien, Torten, Guglhupfs u. dgl., und sollte stets mit einem Zusatz von Back-

pulver verwendet werden. In Verbindung mit Weizenmehl läßt es sich auch zu gebackenen Germspeisen benützen. Wird es gemischt verwendet, dann muß man es vor der Teigbereitung mit dem anderen Mehl recht trocken vermengen. Einen besonders guten Kartoffelgermteig erhält man durch eine Beimengung von Kartoffelbrei, d. s. gekochte, geriebene und durch ein Sieb gedrückte Kartoffeln. Dieser Brei leistet jetzt zur Streckung der verschiedensten Speisen und Füllen ausgezeichnete Dienste. Durch eine Beimischung dieses Breies zu verschiedenen, auch süßen Füllen wird eine größere Flaumigkeit und Ausgiebigkeit erzielt. Kartoffelgermteig erfordert zum Aufgehen etwas mehr Zeit als gewöhnlicher Germteig.

Reismehl, das ebenso wie Kartoffelmehl zur Herstellung von Aufläufen, Breien, Torten, Bäckereien u. dgl. verwendet werden kann und auch zur Bereitung von Krems und Suppen dient, ist jetzt schwer erhältlich. Kann es verwendet werden, dann beachte man, daß der Geschmack der Speisen, die aus Reismehl bereitet werden, sehr gewinnt, wenn man dem Teige etwas Marmelade beimischt. Auch eine Beigabe von Rum, Sikör, Himbeersaft u. dgl. ist sehr wirksam.

Maismehl dürfte, wie an anderer Stelle bereits betont wurde, wieder in den Handel gelangen, sobald die neue Maisernte vermahlen werden kann. Es liefert vortreffliche Breie, Schmarne, Aufläufe, Kuchen, Torten u. dgl. und soll ebenfalls einen Geschmackzusatz erhalten. Abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale, Zitronen- oder Orangensaft, Rum, Arrak u. dgl. sind zu empfehlen. Besonders gut wird der Geschmack der Speisen, wenn Karamelzucker beigemengt wird. Karamelzucker wird bereitet, indem man grobgestoßenen Zucker in einer kleinen Pfanne auf dem Herde hellbraun werden läßt. Wenn er zu schäumen beginnt, gießt man ein wenig heißes Wasser auf, läßt dies aufkochen und dann auskühlen. Auch eine Beimengung von Kakaopulver oder Schokolade zum Maismehl hat sich bewährt. Maismehl, das viel fetthaltiger ist als Weizenmehl, wird bei längerem Verwahren leicht ranzig und schmeckt dann bitter. Es soll daher stets in kleinen Partien gekauft werden. Ueberdies empfiehlt es sich, in die Mehlsäcke Stricknadeln zu stecken, deren Metallgehalt das Ranzigwerden des im Mehl befindlichen Fettes verhütet.

Aus Mais wird auch Maizena hergestellt. Zu seiner Erzeugung wird bester, ausgereifter amerikanischer Mais verwendet, die Herstellung erfolgt nach einem besonderen Verfahren. Maizena ist besonders reich an Kohlehydraten und wirkt durch seine Nährkraft und Verdaulichkeit sehr diätetisch. Bei seiner Verwendung ist zu beachten, daß es vor dem Vermengen mit den anderen, zur Bereitung einer Speise bestimmten Bestandteilen mit etwas kalter Flüssigkeit, am besten Milch, aufgelöst wird.

Haident- oder Buchweizenmehl, das bei uns auch sonst wenig verwendet wird, ist jetzt fast gar nicht vorhanden. Es eignet sich am besten zur Bereitung des bekannten Haidentsterz, doch lassen sich auch Biskuit und Torten daraus bereiten.

Tapioka- und Maniokamehl sind erst durch den Krieg bei uns bekannter geworden. Beide stammen von der Maniokpflanze, aus deren getrockneter Knolle das Maniokamehl bereitet wird, während die frische Knolle zur Erzeugung des Tapiokamehles dient. Tapiokamehl ist ein sehr feines, stärkehaltiges Mehl, das ebenso wie Arrowroot, das Stärkemehl der indischen Pfeilwurzel, und Sago, der aus dem Mark verschiedener Palmenarten oder künstlich aus mit Kartoffelbrei vermischem Kartoffelstärkemehl gewonnen wird, zur Bereitung von Suppen, Aufläufen, Breien, Backwerk, Gelees u. dgl. dient. Will man Tapiokamehl zum Backen verwenden, dann vermische man es mit anderen Mehlen. Wird es gekocht, dann ist zu beachten, daß es stark aufquellen und auf schwachem Feuer lange durchkochen muß, um ganz gar zu werden.

Bohnenmehl, das gleichfalls erst durch den Krieg bei uns in Aufnahme gekommen ist, besitzt die Eigenschaft stark aufzugehen und den Teig locker zu machen. Es wird daher zum Beimischen bei gebackenen Mehlspeisen, Kuchen und dergleichen verwendet, doch ist es nur ratsam, geringe Mengen von Bohnenmehl zuzusetzen.

### Grieß.

Weizengrieß, der bekanntlich eine Fülle wohlchmeckender Speisen liefert, kann durch den Zwang der Brotkarte nur sehr sparsam verwendet werden. In gleicher Weise sind

Reisgrieß und Maisgrieß zu benützen, nur müssen diese beiden Grießarten vor dem Beimischen zu den anderen Speisebestandteilen mindestens eine Stunde vorher mit Flüssigkeit (Wasser, Milch, Suppe) befeuchtet werden, um nicht trocken und bröselig zu schmecken. Auch das Übergießen mit siedender Milch und darauffolgendes Weichen ist sehr zu empfehlen. Beide Grießarten können auch zur Bereitung von Einbrennen, eventuell mit etwas Mehl vermengt, dienen, nur müssen diese Einbrennen langsam und lange rösten. Ferner können diese Grießarten an Stelle von alten Semmeln und Bröseln zur Festigung der Masse bei Bereitung von Hackbraten, Hackleibchen und dergleichen herangezogen werden. Für diese Verwendung müssen diese Grießarten jedoch mit Flüssigkeit stark befeuchtet werden, worauf man sie noch mindestens eine halbe Stunde vor der weiteren Verwendung so stehen läßt. Wird aus diesen Grießarten eine Speise bereitet, deren Teigmasse sich als zu locker erweist, dann darf niemals trockener Grieß beigemengt werden, weil er die Speise bröselig macht. Zur Festigung des Teiges muß etwas Mehl beigefügt werden.

Polentagrieß soll eine schöne gelbe Farbe aufweisen. Bemerkt man schwarze Körnchen darin, dann kann man damit rechnen, daß er bitter schmecken wird. Auch Polentagrieß soll entweder mit heißer Milch übergossen und lange erweicht werden. Noch besser schmeckt er, wenn er vor der Bereitung zu einer Speise mit Wasser oder Milch aufgekocht wird.

### Brot.

Brot soll stets nur in solchen Mengen abgeschnitten werden, als wirklich verzehrt werden kann. Besonders Kindern ist nur soviel Brot zu geben, als sie tatsächlich essen können, damit nichts weggeworfen zu werden braucht. Überdies sollten es sich alle Hausfrauen zur Pflicht machen, in ihrem Haushalte kein frisches Brot auszuteilen. Mindestens ein Viertel kann so erspart werden, ohne daß die Ernährung mangelhaft würde. Das zwei- bis dreitägige Brot ist nahrhafter und gesunder als frisches Brot. Es muß besser gekaut werden, es wird besser mit dem Speichel vermengt und so viel besser, recht eigentlich so, wie es sein soll, für den Magen vorbereitet zu guter, für den Körper nutzbringender Verdauung. Der Nutzen ist ein vielfacher: Die Familie spart Geld, im Lande wird, was für jedermann Pflicht ist, am Mehl gespart; drittens kommt nicht nur der Magen besser weg, sondern auch die Zähne, die sich umso besser erhalten, je mehr sie das Brot verkaufen.

Brot kann auch statt altgebackener Semmeln zur Bereitung von Semmelknödeln und dergleichen dienen. Falls es frisch ist, wird es vorher nach dem Kleinschneiden geröstet. Mengt man solchen Speisen überdies etwas Kartoffelbrei, auch aus gebratenen Kartoffeln herzustellen, bei, so wird ihr Gelingen erleichtert und ihr Ansehen erhöht. Auch zur Festigung anderer Speisemassen läßt sich geriebenes Brot verwenden.

Altbackenes Brot soll ein wenig geröstet werden, um leichter verdaulich zu werden.

Ein gutes Brotrezept zum Backen von Brot im Hause wird in diesem Buche bekannt gegeben.

### **Bröseln.**

Bröseln gelangen jetzt wieder zum Verkauf. Für jene Hausfrauen, die Bröseln nicht zu kaufen bekommen, wird in diesem Buche ein Rezept zur Bereitung eines Bröselgebäcks bekannt gegeben. Überdies sei darauf hingewiesen, daß auch überbrühter Mais- oder Polentagrieß zum Einkrusten von Speisen an Stelle von Bröseln verwendet werden können. Auch kann man die Bröseln mit etwas geröstetem Mehl, besonders Maismehl, vermengen, wodurch ein Bröselersparnis erzielt wird.

### **Hülsenfrüchte.**

Die Nährwerte dieser Nahrungsmittel sollen bei sparsamster Verwendung möglichst ausgenützt werden. Dies geschieht, wenn man die Hülsenfrüchte nach dem Waschen oder Einweichen in kaltem Wasser mit diesem Wasser, das die Nährstoffe zum Teil aufgenommen hat, in einem hohen Kochtopf, niemals in einer Kasserolle, auf mäßigem Feuer zusetzt und langsam kochen läßt, wobei man hier und da heißes Wasser nachgießt, damit sie vollständig bedeckt seien. Nach einstündiger Kochzeit mengt man ein wenig Natron bei. Man läßt die Hülsenfrüchte nun vollständig weich kochen und bereitet sie dann in verschiedenster Art. Für Personen, die sie nicht verdauen, empfiehlt es sich, sie als Püree zu Tisch zu bringen. Hülsenfrüchte sollen erst knapp vor dem Anrichten gefalzen werden, da sie sonst hart bleiben.

### **Trockenmilch und kondensierte Milch.**

Da Milch so schwer erhältlich geworden ist, erscheint es notwendig, konservierte Milch mehr zu beachten. Trockenmilch und kondensierte Milch sind keine Surrogate. Trockenmilch ist eine natürliche gute Milch, der durch ein besonderes Verfahren das Wasser entzogen wird. Die kondensierte Milch ist eingedämpfte frische Milch. Der Nährwert entspricht vollkommen dem Nährwerte der natürlichen Milch. Überaus lange Haltbarkeit ist ein besonderer Vorzug der Trockenmilch. Das Herstellungsverfahren ist derart, daß alle krankheitserregenden Stoffe aus der Milch entfernt, auch kann die Trockenmilch später nicht durch krankheitserregende Pilze durchsetzt werden. Sie bildet einen vollwertigen Ersatz von frischer Milch bei der Bereitung von Speisen, die einen Milchzusatz erfordern. Das Gleiche gilt von kondensierter Milch, nur ist sie, da sie einen Zuckerzusatz aufweist, zum Kochen von gefalzenen Speisen weniger geeignet. 1 Kilo Trockenmilch ergibt 10 Liter Milch.

Die Auflösung der Trockenmilch erfolgt in folgender Weise: Man füllt das Gefäß, worin die Milch aufgelöst werden soll, bis zu einem Drittel mit dem Pulver an, gießt dann heißes, aber nicht kochendes Wasser auf und rührt so lange, bis alles glatt ist, worauf weiteres Wasser zugegossen wird.

Trocken-Magermilch, die erheblich billiger ist, genügt zur Bereitung von Mehlspeisen und sonstigen Gerichten, die einen Fettzusatz aufweisen. 10 bis 15 Teile dieser Trockenmilch ergeben 1 Liter Milch.

Kondensierte Milch wird ganz einfach mit Wasser vermischt.

## Rahm- und Schlagobersersatz.

An Stelle von Rahm kann Milch verwendet werden, der man etwas Mehl, Essig und Zucker beimengt. Auch ein wenig geriebener Käse, nach Geschmack auch Paprika, können hinzugefügt werden. Man rechnet auf  $\frac{1}{4}$  Liter Milch 3 Defa Mehl, 3 Eßlöffel Essig und eine Prise Zucker. Käse kann ungefähr 3 Defa hinzugefügt werden, Paprika eine Prise. Schlagobers läßt sich bei Süßspeisen, insbesondere beim Überziehen von Torten, als Beigabe zu Kastanienreis u. dgl. durch Apfelschnee (siehe das Rezept) sehr gut ersetzen. Oder man schlägt 2 Eiweiß mit 8 Defa Vanillezucker in heißem Wasserbade zu dickem Schaum.

## Kartoffeln.

Über die Bedeutung der Kartoffeln für unsere Ernährung und über die Aufgabe, sie vielseitiger zu verwenden, wurde an anderer Stelle schon Aufklärung gegeben. Hier sei noch erwähnt, daß Kartoffeln möglichst mit der Schale gekocht werden sollen, weil durch das Schälen viel verloren geht. Muß man sie schälen, dann bediene man sich eines Kartoffelschälmessers, um möglichst wenig Abfall zu haben. Ferner sei die Aufmerksamkeit auf die Kartoffeltrocknung gelenkt, die besonders dann vorgenommen werden soll, wenn Kartoffelvorräte vorhanden sind, deren Beschaffenheit eine längere Lagerung unmöglich macht, oder wenn kein Raum zum Einlagern von Kartoffeln vorhanden ist.

Man trocknet die Kartoffeln, indem man sie vorerst mit der Schale kocht, dann sorgfältig abschält und durch eine Presse oder Reibmaschine treibt. Dann werden sie in ganz dünnen Schichten auf weißes Papier gebreitet und in der Röhre (nach dem Abkochen) oder in der Sonne getrocknet. Die Kartoffelflöckchen müssen vollständig trocken sein, ehe man sie in dichten Säcken oder in gut schließenden Gläsern verwahrt. Diese Kartoffelflocken eignen sich zur Bereitung von Suppen, denen nach Belieben auch andere Zutaten beigelegt werden, oder auch nur zur Verdickung von Suppen, sie können aber auch mit Gemüse zusammengekocht werden.

Die auf den Markt gekommenen Kartoffeln aus den besetzten Gebieten in russisch-Polen sind zumeist aus verschiedenen Sorten gemischt. Da diese ungleichmäßig kochen, ist es empfehlenswert, die Kartoffeln vor dem Kochen auszusuchen und jede Sorte separat zu verwenden.

## Gemüse.

Gemüse soll so oft als möglich gekocht werden, besonders wenn es in entsprechenden Mengen auf den Markt kommt. Sonst sind Konserven, die im Handel erhältlich sind und von denen viele Hausfrauen Vorräte besitzen, zu verwenden. Es ist zu beachten, daß alles, was zugrundegehen kann, vorerst verwendet werden soll.

Besonders gesundheitszuträglich sind die grünen Blattgemüse, weil sie mehr blutbildende Nährsalze enthalten. Damit nichts von den Nährsalzen verloren gehe, soll Gemüse, nachdem es sorgfältig und schnell gewaschen (nicht in Wasser erweicht) und zurechtgeschnitten wurde, mit möglichst wenig siedendem Wasser gekocht werden. Dieses Wasser ist dann zum Vergießen, eventuell auch zur Verbesserung von Suppen zu verwenden. Werden größere Mengen Gemüse gekocht, dann empfiehlt es sich, das Gemüse in kleinen Mengen in das siedende Wasser zu geben, das Wasser stets aufkochen zu lassen und dann erst weitere Mengen hinzuzufügen. Spinat kann bei einiger Aufmerksamkeit ganz ohne Wasser gekocht werden. Grünes Gemüse soll stets im offenen Gefäß gekocht werden, um die schöne grüne Farbe zu behalten.

Kraut und Kohl sollen stets unter Beigabe von etwas Kümmel gekocht werden. Diese Kümmelzugabe verursacht eine Abschwächung der blähenden Wirkungen dieser Gemüsearten. Holländische Steckrüben sollen wie Kohlrüben bereitet werden.

Gemüseabfälle sollen niemals achtlos entfernt werden. Nur wirklich faule oder holzige Teile sind zu beseitigen, andere Abfälle wie die Strunke von Karfiol, Kohl, Kraut, Kohlrübenblätter u. dgl. sind den Suppen beizugeben, deren Nährwert und Geschmack sie heben. Auch Karfiolblätter sind in gleicher Weise zu verwenden, wenn man es nicht vorzieht, daraus ein Gemüse (wie Spinat) zu bereiten oder diese Blätter mit Kochsalat oder Spinat zu einem Gemüse zu kochen.

Auch das Suppengrüne sollte verwendet werden. Es liefert einen guten Salat, wenn man es, nicht geschnitten, in der Suppe kocht, dann erst schneidet, mit einigen gekochten, geschnittenen Kartoffeln vermischt und wie jeden anderen Salat bereitet. Auch eine Beigabe von rohen geschälten und in Würfel geschnittenen Äpfeln ist zu empfehlen. Man kann das nicht zerschnitten in größeren Mengen gekochte Suppengrüne (von einigen Tagen verwahrt) auch zur Bereitung einer Fischsuppe verwenden, zu welchem Zweck man das Gemüse nach dem Kochen blätterig schneidet, in eine mit einem Sulzspiegel versehene Form einlegt und darauf gekochte Fischstücke schichtet. (Siehe das Rezept „Fischsuppe“.) Schließlich kann das Suppengrüne, wenn man davon absteht, es anderwertig zu verwenden, kleingeschnitten der Suppe beigefügt werden.

Das Anrösten des Suppengemüses soll zur Ersparnis von Fett jezt unterlassen werden. Zur Erzielung einer schönen Suppenfarbe genügt die Beimischung von etwas Paradeismark.

## Zwiebel.

Zwiebel, die bekanntlich sehr teuer geworden sind, sollen vor dem Verderben möglichst geschützt werden. Wenn man sie in größeren Mengen kauft, jedoch über keinen geeigneten Raum verfügt, um sie zu Kränzen gewunden, an einem kühlen trockenen Orte aufzubewahren, dann empfiehlt es sich sie in folgender Weise zu konservieren: Man schält die Zwiebel, schneidet sie in Scheiben und läßt diese bei schwachem Feuer langsam in Fett dünsten. Wenn sie sich zu färben beginnen, was beim Dünsten von 1 Kilo Zwiebel in 40 Deka Schweinefett in ungefähr 20 Minuten der Fall ist, wird die siedende Zwiebel fettmasse in vorbereitete Gläser oder irdene Töpfe eingefüllt und fest eingedrückt. Man verschließt die Gefäße mit Pergamentpapier, in das man einige Luftlöcher bohrt, und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Diese Zwiebelmasse wird nach dem Erkalten ganz fest. Man kann beliebige Mengen entnehmen, ohne dabei besondere Vorsicht walten zu lassen. Selbstverständlich ist es nicht mehr nötig, die Zwiebel beim Gebrauch in Fett zu rösten.

## Obst.

Obst, dessen gesundheitszuträgliche Wirkung auf die Verdauung bereits an anderer Stelle erwähnt wurde, soll zur Ergänzung unserer sonstigen Nahrungsmittel möglichst oft gegessen werden. Die reiche Apfelernte ermöglicht uns dies leicht. Alle jene, die sich eines guten Magens erfreuen, sollten das Obst, besonders aber Äpfel mit der Schale verzehren, weil sich knapp unter den Schalen jene Nährstoffe vorfinden, die so gesundheitsfördernd wirken. Es ist aus hygienischen Gründen nur darauf zu achten, daß das Obst sehr gut gereinigt (gewaschen) wird.

Abfälle von Äpfeln, wie sie sich beim Äpfelessen und bei der Bereitung von Apfelspeisen ergeben, liefern eine sehr gute Sulz, die, wie jede andere Apfelsulz oder Obstmarmelade, dazu berufen ist, uns den teureren Fettauflauf auf das Brot zu ersetzen. Man sammelt diese Abfälle durch einige Tage, setzt sie mit kaltem Wasser zu, so daß sie gut bedeckt sind, und läßt sie solange kochen, bis die Schalen weich geworden sind, was in ungefähr vier Stunden der Fall ist. Nun wird ein Tuch in der Mitte in kaltes Wasser getaucht, an die vier Beine eines verkehrt aufgestellten Sessels gebunden und der Saft schöpflöffelweise in ein unter dem Tuche befindliches Gefäß durchgegossen. Er darf dabei nicht gedrückt werden. Dieser Saft wird mit gesponnenem Zucker (1 Kilo Saft erfordert einen Zuckerzusatz von 40 Deka) so lange gekocht, bis er zu sulzen beginnt. Davon überzeugt man sich, indem man einige Tropfen auf einen kalten Teller gießt; rinnen diese auseinander, dann muß der Saft noch gekocht werden, bleiben sie in der Form, dann ist die Sulz fertig. Sollte das Sulzen nicht gelingen, was bei manchen Apfelsorten vorkommt, dann empfiehlt es sich, der Masse beim Kochen etwas aufgelöste Gelatine beizumengen. 1 Liter Masse erfordert ungefähr 20 Gramm Gelatine. Eine sehr hübsche Wirkung wird durch rote Gelatine erzielt.

Kastanien, deren Genuß sehr zu empfehlen ist, weil sie sättigend und sehr nährwertig sind, müssen geröstet, gebraten oder gesotten werden, um leicht verdaulich zu werden. Die billigste Zubereitung läßt sich durch Kastanienbrei erzielen, der an Stelle von anderen Mehlspeisen oft gegessen werden sollte. Geröstete und getrocknete, zu Pulver fein geriebene Kastanien ergeben auch einen nahrhaften Kakaó. Auch die Beigabe von gekochten Kastanien zu Gemüsespeisen ist sehr zu empfehlen, da die Speisen dadurch nahrhafter werden.

Es sei hier noch auf Arancini hingewiesen, die sich aus Drangenschalen herstellen lassen. Es ist voranzusehen, daß Drangen auch heuer wieder durch das neutrale Ausland eingeführt werden. Sollten sie in größeren Mengen und preiswert auf den Markt gelangen, dann dürfte das Essen von Drangen wieder eine große Rolle in unserer Ernährung spielen. Zur Herstellung von Arancini werden die Drangenschalen, die möglichst dick sein sollen, gesammelt. Die groben, weißen Innenteile werden sorgfältig weggeschnitten. Dann läßt man die Schalen solange im Wasser kochen, bis sie sich mit einem Holzstäbchen leicht durchstechen lassen. Hierauf legt man sie für mehrere Stunden in kaltes Wasser und läßt sie abtropfen. Nun taucht man ganzen Zucker — man rechnet für 1 Kilo Schalen 62 Deka Zucker — in Wasser, läßt den Zucker kochen und gießt ihn über die Schalen, die man so über Nacht stehen läßt. Am anderen Tage läßt man die Schalen mit dem Zucker solange kochen, bis diese durchsichtig und der Zucker ganz dick geworden ist. Dann läßt man die Schalen auf Papier trocknen und verwahrt sie in Gläsern. Man kann die Schalen auch mehrmals mit dem Zucker einkochen, u. zw. auf vier aufeinanderfolgenden Tagen. Dann darf aber vorerst nur ein Teil Zucker verwendet und es muß bei jedem Kochen der zurückbleibende Sirup mit weiterem Zucker aufgekocht und wieder über die Schalen gegossen werden. So bereitete Arancini sind sehr schmackhaft und infolge ihres hohen Zuckergehaltes ungemein nährwertig. Sie können in unserer Kriegskost die Stelle von kleinen Bäckereien einnehmen.

Drangenmus (Jam), der, des Morgens genossen, von besonders günstiger Wirkung auf die Verdauung ist, läßt sich am billigsten in folgender Weise bereiten: Man läßt  $1\frac{1}{4}$  Kilo Zucker, den man in Wasser getaucht hat, spinnen, fügt den ausgepreßten Saft von 12 Drangen (ohne Kerne) und 12 Stück große, geschälte und

fein geriebene Maschanzkeräpfel dazu. Diese Masse läßt man eine halbe Stunde gut kochen. Dann mengt man die fein nudelig geschnittene Schale von drei Orangen dazu, läßt die Masse nochmals aufwallen und füllt sie heiß in Gläser, die man am nächsten Tage verbindet.

### **Käse.**

Käse, der sehr eiweißhaltig ist, sollte sorgfältig gekaut werden, um leichter verdaulich zu werden. Die verschiedenen Schweizer und holländischen Käsesorten, die in den Handel kommen, dienen nicht nur dazu, um in Verbindung mit Brot eine Mahlzeit kräftigend zu ergänzen oder eine Abendmahlzeit zu liefern, sie sollten auch viel reichlicher in der Küche verwendet werden. Da Topfen leider selten und Parmesanfälle fast nicht mehr erhältlich und so teuer geworden ist, müssen andere Käsesorten zum Kochen herangezogen werden.

### **Fett.**

Der große Fettmangel zwingt uns zu äußerstem Sparen mit Fett. Vor allem sollte der Fettverbrauch dadurch eingeschränkt werden, daß auf das Essen von fettbestrichenem Brot möglichst verzichtet wird. Marmeladen, Sulzen und Honig sollen den Fettaufstrich ersetzen. Ferner ist auf das Zusammenkochen von verschiedenen Nahrungsmitteln zu einer Speise besonderes Gewicht zu legen. Während die Bereitung von Fleisch mit Beilagen u. dgl. eine mehrfache Fettverwendung verursacht, kann der Fettverbrauch beim Zusammenkochen einer Speise sehr vermindert werden. Die Bereitung von in Fett gebackener Speisen ist möglichst zu unterlassen. Werden gebratene Fleischspeisen o. dgl. hergestellt, dann können dazu auch Abschöpfette und Fettreste verwendet werden. Den Wohlgeschmack der Bratensoß kann man erzielen, wenn man erst kurz vor dem Anrichten ein kleines Stückchen frische Butter hinzufügt.

Eine große Fettersparnis läßt sich bei der Bereitung von Fleisch- und Gemüsespeisen erreichen, wenn statt Fett ein wenig kräftige Suppe, die auch aus einem Suppenwürfel herzustellen ist, verwendet wird. In der Regel ist es dann nur nötig, ganz wenig Fett beizumengen, manchmal läßt sich das Fett vollkommen ersparen.

Auch Zucker, der, wie schon an anderer Stelle erwähnt, Fett zu ersetzen vermag, kann bei der Herstellung von Einbrennen zu eingebrannten Gemüsen, die einen Zuckerzusatz erhalten, statt Fett dienen. Er wird grob gestoßen und mit etwas Wasser befeuchtet, dann läßt man ihn braun werden, staubt ein wenig Mehl darauf, läßt dieses verrösten und vergießt dann mit Suppe. Die Speise braucht dann nicht mehr gesüßt zu werden.

Ein gutes und ausgiebiges Fett läßt sich nach folgender Vorschrift bereiten:

Schweine- und Rindsfett werden zu gleichen Teilen, aber separat ausgekocht, beziehungsweise ausgebraten. Dem Rindsfett setzt man auf 1 Kilo  $\frac{1}{2}$  Liter Milch (Trockenmilch) zu. Sobald diese Fette klar geworden sind, werden sie durch ein feines Sieb in einen Steinguttopf gegossen, gut vermischt und aufbewahrt.

Daß Bratenfettreste und Abschöpfette jetzt gut zu verwahren sind, um wieder verwendet werden zu können, braucht wohl nicht besonders betont zu werden.

Sehr empfehlenswert ist die Verwendung von Rindsnierenfett. Dieses Fett kann auch sehr gut zur Bereitung von Mehlspeisen verwendet werden, ganz besonders eignet es sich zur Herstellung von Puddings, Köchen, Aufläufen u. dgl. Es wird in folgender Weise behandelt: Vorerst wird es gut ausgewässert, ausgehäutet und fein

geschnitten. Dann läßt man es in Milch durchkochen und erstarren, gießt alles Wässerige weg, läßt das Fett zergehen und durch ein Haarsieb fließen. In gleicher Weise kann man jedes Rindsfett und auch ausgebratenes und abgeschöpftes Fett verwendbar machen. Fettreste der letztgenannten Arten erhitzt man nach dem Erstarren wieder in einer Pfanne, gießt die unter der Fettdecke befindlichen wässerigen Teile weg, läßt das Fett langsam mit Milch eine Viertelstunde durchkochen, läßt dann das abgenommene starre Fett wieder zergehen und gießt es durch ein Haarsieb. Dieses Fett kann zum Kochen von Gemüsen und Soßen usw. gebraucht werden, das frische Nierenfett eignet sich aber auch ganz vorzüglich zur Bereitung aller Rindfleischspeisen.

Pflanzenfette sind sehr teuer geworden, weil die zu ihrer Herstellung nötigen Rohprodukte nicht oder nur schwer eingeführt werden können. Ihre Verwendung muß daher von der Kaufmöglichkeit abhängig gemacht werden.

Auch dem Kochöl ist Aufmerksamkeit zu widmen. Es läßt sich in folgender Mischung besonders gut verwenden: Man zerschneidet  $\frac{3}{4}$  Kilo Kernfett recht fein, treibt dies durch die Fleischhackmaschine, gießt  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser auf und läßt dies auf gutem Feuer aus. Wenn die Grammeln sich braun färben, wird das Fett durch ein Sieb gepreßt. Dann läßt man das Fett ein wenig erkalten und vermengt es mit  $\frac{3}{8}$  Liter Kochöl, worauf es vollständig erkalten soll, ehe man es verwendet.

Kochöl ist viel ausgiebiger als andere Fette. Es eignet sich daher besonders zur Bereitung von in Fett gebackenen Speisen und zum Braten.

### **Backpulver.**

Als Ersparnis für Eier kann Backpulver stets mit bestem Erfolge verwendet werden. Zehn Gramm Backpulver bilden einen Ersatz für die Triebkraft von zwei Eiweiß. Es ist nur immer zu beachten, daß das Backpulver zum Schlusse, wenn alle anderen Zutaten schon miteinander verrührt wurden, leicht beigemischt wird. Zu empfehlen ist auch das Vermengen des Backpulvers mit dem Mehl, das der betreffenden Speise beigegeben wird. Stets muß eine mit Backpulver bereitete und zu backende Speise in eine sehr heiße Röhre eingeschoben werden, damit durch die sich sofort bildende Kruste ein Entweichen der aus der Vermischung des Backpulvers mit den anderen Speisebestandteilen sich entwickelnden Kohlensäure verhindert wird. Durch die Verwendung von Backpulver sichert man sich auch ein volles Gelingen der Speisen.

### **Restenverwendung.**

Reste von Speisen sollen immer wieder verwendet werden. Fleisch-, Fisch-, Kartoffel-, Gemüsereste usw. können mit Beigabe einiger Zutaten wieder neue, billige Speisen liefern. Reste von Rindsuppe sind zu entfetten, aufzubewahren und zum Bergießen von falschen Suppen, Gemüsen und Soßen zu verwenden. Gemüsereste ergeben unter Hinzufügung von Kartoffeln ein Abendessen oder sie können zur Bereitung von Gemüsesuppen dienen, Fleischreste lassen sich in mannigfaltigster Weise verwenden, ebenso Fischreste. Die Hausfrauen sollten keine Mühe scheuen, um solche Reste möglichst gut zu verbrauchen. Wenn die Bereitung neuer Speisen Schwierigkeiten macht, dann sollen die Reste wenigstens aufgewärmt gegessen werden.

### **Heizmaterial.**

Mit Heizmaterial ist möglichst zu sparen. Kochkisten, Kochbeutel und Selbstkocher sind zu beachten. Auch sollten die Hausfrauen überall dort, wo dies möglich ist, mit dem rationeller als Kohlenfeuerung ausnützbarem Gas kochen. Beim Kochen mit Gas ist der Gebrauch von Kochkisten oder Selbstkochern besonders lohnend, weil

die stete Betriebsbereitschaft der Gasfeuerung das Ankochen und auch das Fertigstellen der Speisen sehr erleichtert. Muß erst ein Herd erhitzt werden, dann genügt die so erzeugte Heizkraft, die nicht, wie beim Gas, plötzlich und beliebig ausgeschaltet werden kann, in vielen Fällen zum vollständigen Fertigkochen der Speisen. Gas aber kann jederzeit abgedreht werden, die weitere Feuerung wird durch die Kochkiste ersetzt.

Die Kochkiste. Das Wesen der Kochkiste, des Kochbeutels und des Selbstkochers beruht auf dem Prinzip der schlechten Wärmeleiter. Das Hineinstellen von heißen Gefäßen mit kochenden Speisen in eine mit Heu, Holzwolle, Sägespäne und dergleichen gefüllte Kiste, die dann fest geschlossen wird, hat die völlige Abschließung der Außentemperatur zur Folge. Da die Kistenfüllung aus schlechten Wärmeleitern besteht, die die Hitze nicht aufnehmen, wird die Hitze möglichst lange erhalten und sie genügt, um die Speisen gar werden zu lassen. Die wichtigste Voraussetzung für ein Gelingen des Kochens in der Kochkiste sind: die Speisen müssen je nach ihrer Beschaffenheit entsprechend vorkochen; die Gefäße müssen kochend heiß in die Kiste gebracht werden; die Kiste muß gut verschlossen und darf nicht früher geöffnet werden, bis man annehmen kann, daß die Speisen gar sind. Werden verschiedenartige Speisen zu gleicher Zeit in der Kiste gekocht, etwa Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, dann ist die Speise, die die längste Vorkochzeit erfordert, vorerst zuzustellen, hierauf, genauestens berechnet, die anderen Speisen. Die Hauptsache ist, daß das Vorkochen der Speisen trotz ihrer verschiedenen Vorkochzeit gleichzeitig beendet wird, so daß die Gefäße gleichzeitig in die Kiste gestellt werden können.

Das Vorkochen erfordert die gleiche Kenntnis und Aufmerksamkeit wie das gewöhnliche Kochen. Es muß in Gefäßen mit dicht schließenden Deckeln vorgenommen werden, die Deckel dürfen nicht geöffnet werden, damit der Dampf nicht entweiche und die Speisen gleichmäßig erhitzt werden. Deshalb müssen alle Zutaten, die z. B. die Rindsuppe erfordert, gleich beim Zusetzen beigegeben werden. Braten sind schön anzubraten, da die Kochkiste nicht das Bräunen, sondern nur das Weichwerden bewirkt.

Durch die Verwendung der Kochkiste wird nicht nur an Brennmaterial erspart, die Kochkiste erleichtert auch die Arbeit und hilft Zeit sparen, da nur das Ankochen und das Fertigstellen der Speisen (Einbrennen, Stauben, Zurichten und dergleichen) Arbeit verursacht. Die Kochkiste ist also überall dort, wo die Frau durch berufliche oder häusliche Arbeit in Anspruch genommen ist, besonders am Platze. Das in der Kochkiste hergestellte Essen ist überdies viel nahrhafter und wohlgeschmeckender, weil jedes Entweichen von Dampf und den sich damit verflüchtigenden Nährwerten unmöglich gemacht wird und die Nahrungsmittel gleichmäßig aufquellen und durchkochen. Die in den Speisen befindlichen Eiweißstoffe, die bei starker Hitze oder ungleichmäßigem Kochen schwer verdaulich werden, und ebenso die stärkemehlhaltigen Nährstoffe werden so ganz ausgenützt und gesundheitszuträglich gekocht. Da ein Anbrennen, ein Einkochen oder Überlaufen der Speisen ausgeschlossen ist, so sichert die Kochkiste das vollkommene Gelingen der Speisen.

Sehr am Platze ist die Kochkiste auch zum Aufwärmen von Speisen. Man stellt z. B. vom Mittagessen übrig gebliebene Speisen möglichst heiß in die Kochkiste und kann sie dann am Abend ohne Aufwärmen zu Tisch bringen. Auch dort, wo die Familienmitglieder zu verschiedenen Stunden zu Tisch kommen, ist das Warmhalten der Speisen in der Kochkiste zu empfehlen. Endlich läßt sich heißes Wasser in der Kochkiste stundenlang heiß halten.

Eine Kochkiste kann nach den Angaben von Frau Hedwig Jaitner in Wien in folgender Weise hergestellt werden:

Man verwende eine alte Kiste, am besten eine Zuckerkiste, deren Fugen nicht zu weit auseinander klaffen dürfen, da man sie sonst vergipfen müßte. Die Kiste soll ungefähr eine Höhe und Breite von 33 Zentimeter und eine Länge von 58 Zentimeter aufweisen, damit darin für 6 Personen gekocht werden kann. Nach den genauen Maßen aller Innenwände, des Deckels und Bodens läßt man in einer Eisenhandlung dünne, 3 bis 4 Millimeter starke Asbestplatten zuschneiden, also 6 Stück, die nach Gewicht verkauft werden. Die Platten werden mit kleinen Nägeln innen an der Kiste befestigt, dann der Boden handhoch mit Heu, Seegras oder Holzwolle bedeckt. Für die ganze Kiste braucht man zirka 1 Kilogramm solcher Füllung. Auf das Heu stellt man zwei Töpfe, spannwweit von einander entfernt und stopft nun rundherum die ganze Kiste voll Heu bis handhoch vom oberen Rand entfernt. Nun entfernt man die Töpfe, nagelt rund um den oberen Rand der Kiste einen waschbaren Stoff in der Breite, als die Kiste hoch ist, an und schlägt ihn über das Heu der entstandenen Kochlöcher. Warchent oder Soldatenfußlappenflanell eignet sich am besten dazu. Aus demselben Stoff wird ein Polster in der Größe des Deckels genäht, mit Heu gefüllt und obenauf gelegt, wenn die Töpfe oder Kasserollen zum Kochen in die Kiste gestellt worden sind. Der Deckel der Kiste, innen auch mit Asbest versehen, muß gut schließen. Er erhält einseitig Scharniere, entgegenseit 2 Keiber, oder beiderseitig je 2 Keiber.

Die Deckel der Kochgeschirre müssen gut schließen, damit kein Dampf entweichen kann. Deckel von Kasserolle kann man umdrehen und eine zweite Kasserolle daraufstellen. Sehr gut eignen sich auch übereinanderstellbare Aluminiumkasserollen. Gut bewähren sich auch die stärkste Gattung Aluminiumgeschirre mit einseitigem, nach innen gestelltem Deckel und die brennglasirten Sphynrgeschirre, die lange Hitze halten.

Hier eine Tabelle über Ankozeit auf Gas und Kochzeit in der Kiste der üblichen Speisen.

	Ankozeit mit Gas. Minuten	Kochzeit in der Kiste. Stunden
Erdäpfel, rosa . . . . .	5	1
Erdäpfel, gelbe . . . . .	5	1 $\frac{1}{2}$
Gemüse . . . . .	5	1 $\frac{1}{2}$ —2
Reis . . . . .	5	1—2
Pudding . . . . .	5—10	1—2
Kalbfleisch, gedünstet . . . . .	10	2
Kalbsbraten, gedünstet . . . . .	15	2—3
Schweinernez, gedünstet . . . . .	15	2
Schweinsbraten, gedünstet . . . . .	30	3
Rindfleisch, gekocht . . . . .	15	3—4
Rindfleisch, gedünstet . . . . .	15	4
Gelbe Erbsen . . . . .	15	3
Bohnen . . . . .	15	3
Linzen . . . . .	15	3
Mehlspeisen . . . . .	15	1

Im Allgemeinen soll man die Speisen in der Kochkiste einmal so lange als auf dem Herde kochen lassen.

Die Menge der Flüssigkeit, die den Speisen beigelegt wird, muß genau bemessen werden. Geht einerseits keine Flüssigkeit durch Verdampfen verloren, so kann andererseits auch nicht zugegossen werden. Gibt man Fleisch zum Reis, so wird das Fleisch, ebenso wie Gemüse oder Hülsenfrüchte, zuerst gedünstet oder gekocht und vergossen, dann erst kommt der Reis dazu.

**Der Kochbeutel.** Zur Herstellung eines Kochbeutels, der den Zweck hat, ein fertiges Essen, das mitgenommen werden soll, tadellos warm zu erhalten oder eine einzelne Speise fertig zu kochen, eignet sich eine zylindrige Pappschacht, die mit Holzwolle oder auch mit zerknülltem Papier so ausgefüllt wird, daß ein kleiner Topf aufgenommen werden kann. Auch dieser Topf ist gut zu schließen, dann ist ein in der Größe der Schachtel angefertigtes Kissen darauf zu legen und der Deckel der Schachtel darüber zu geben. Diese Schachtel gibt man in einen aus einem beliebigen Stoff genähten, oben zugezogenen Beutel, so daß man sie bequem am Arm tragen kann. Oder man gibt sie in einen Rucksack.

Man kann einen Kochbeutel auch aus Zeitungspapier herstellen. Zwanzigfach aufeinandergelegtes Zeitungspapier wird rund geschnitten, in der Mitte mit einem runden Pappendeckel oder einer Asbestplatte (als Boden) versehen, dann wird der Kochtopf heiß hineingestellt und das Zeitungspapier fest, wie ein Beutel, zusammengebunden.

**Der Selbstkocher.** Der Selbstkocher wird der Kochkiste ähnlich hergestellt, nur verwendet man dazu einen Korb oder Kübel. Er soll ungefähr 8 cm dick mit Wollresten, zerknülltem Papier oder Watta ausgelegt werden. Verwendet man einen Korb, dann näht man diese Füllung mit einer langen Tapezierernadel an die Korbwand fest und überzieht dies mit einem Stoff. Man kann den Selbstkocher, der nur ein Gefäß aufnimmt, nach einer Idee von Frau Beate Aufednieck in Wien so herstellen, daß er aus 2 oder 3 Teifen besteht, die aufeinandergesetzt werden, sobald man die entsprechende Anzahl von Speisen zu kochen hat. Jeder dieser oberen Teile wird ohne Boden hergestellt, es wird nur eine Rundung ausgefüllt, die auf den unteren Teil aufgesetzt wird, nachdem ein passender, gut schließender Polster darauf gelegt wurde. Der Deckel des Selbstkochers wird zum Zudecken des Ganzen verwendet. Der Selbstkocher ist handlicher als die Kochkiste und nimmt auch weniger Raum ein.

Das Hineinstellen und Herausnehmen der Kochgefäße soll in folgender Weise vor sich gehen:

Man legt ein Tuch über die Öffnung des leeren Selbstkochers, breitet ein zweites über den heißen Kochtopf, den man nun bequem anfassen kann, und stellt ihn in den Selbstkocher, so daß er von allen Seiten ganz eng umschlossen ist. Bleibt ein leerer Raum, dann stopft man ihn rasch und fest mit Papier aus. Beim Herausnehmen faßt man die Enden des unteren Tuches und zieht das Gefäß heraus. Ein Verbrennen der Finger und ein Verschütten der Speisen wird so unmöglich gemacht. Zwischen die Töpfe gibt man einen Polster, der aus schlechten Wärmeleitern hergestellt ist. Topfdeckel mit Henkel werden umgedreht.

Man kann, wenn nur für eine geringe Anzahl von Personen zu kochen ist, das Essen auch in Blechbüchsen ankochen, die zusammen in einen Topf, der zur Hälfte mit siedendem Wasser gefüllt ist und einen gut schließenden Deckel hat, gestellt werden. Nach der Ankochzeit stellt man den Topf mit Inhalt siedend heiß in den Selbstkocher. Dabei ist die Ankochzeit zu beachten. Sollte sie verschieden sein, dann muß die Büchse, die die Speise mit der kürzeren Ankochzeit enthält, später in den Topf gestellt werden. Wie die Kochkiste darf auch der Selbstkocher erst geöffnet werden, bis die Speisen zu verwenden sind.

Sowohl in der Kochkiste, als auch im Selbstkocher lassen sich auch Puddings bereiten. Man läßt sie ungefähr 5 bis 15 Minuten ankochen, indem man die gefüllte Puddingform in einen mit siedendem Wasser gefüllten Topf stellt — das Wasser

soll nur bis zur Hälfte der Form reichen — und so kochen läßt. Sollte das Wasser stark verdampfen, dann ist siedendes Wasser nachzugießen. Mit diesem Topf, der mit einem Deckel verschlossen werden muß, stellt man den Pudding zum Gartochen in die Kiste oder in den Kocher.

Auch Germspeisen gelingen in der Kiste oder im Kocher bereitet. Man bereitet einen ziemlich lockeren Germteig, füllt damit, wenn er gut aufgegangen ist, eine Puddingform nur zur Hälfte voll, läßt den Teig nochmals aufgehen, schließt die Form, läßt den Teig eine halbe Stunde in siedendem Wasser kochen und stellt dann den Topf samt siedendem Wasser und Form in die Kiste oder in den Kocher. In einer Stunde ist der Teig gar. Man reicht ihn mit einer Obst- oder Pomwidssoß oder mit einer Krem oder man stürzt ihn, schneidet ihn zu Buchteln und bestreut diese mit geriebenen Nüssen oder Mohn oder Zimt und Zucker. Der so bereite Germeig schmeckt vorzüglich.

Sowohl in der Kochkiste als auch im Selbstkocher können die Speisen länger bleiben, ohne Schaden zu nehmen

Unter den Namen Peischertopf ist ein fertiger Selbstkocher aus Blech käuflich, dessen Innenwandung die Wärme erhält. Der Peischertopf ist mit 3 oder 4 gut schließenden Kochgefäßen ausgestattet, die nach dem Antochen aufeinander in den Topf gestellt werden.

Es ist immer darauf zu achten, daß sowohl die Kochkiste, als auch der Selbstkocher und der Peischertopf, wenn die Speisen darin weiter kochen, auf einer warmen Unterlage (alten Teppich, Matte u. dgl.) stehen und nicht dem Luftzuge ausgesetzt werden. Auch ist nach dem Herausnehmen der Kochgeschirre stets für eine gute Lüftung der Kiste und des Kochers zu sorgen, da sonst in der Kiste oder im Kocher ein unangenehmer Geruch entsteht.

Neuesten Versuchen zufolge ist es ratsam, auf jeden Kochtopf in die Kochkiste einen runden, passenden Polster so zu legen, daß die Öffnung, die zum Aufnehmen des Kochtopfes bestimmt ist, mit dem Topf und dem Polster vollständig ausgefüllt wird. Dann erst legt man den die ganze Kiste ausfüllenden Polster darauf. Diese Einrichtung ermöglicht es, die Kiste auch während des Kochens eines Topfes zu öffnen und einen zweiten Topf, der eine geringere Kochzeit erfordert, hineinzustellen oder herauszunehmen. Man darf nur den Polster nicht heben, der den im Kochen befindlichen Topf bedeckt, und muß die Kiste rasch wieder schließen.



# Suppen.

## 1. Käsesuppe.

6 Deka Reibkäse oder Eidamerkäse — 3 Eßlöffel Brösel — 1 Deka Fett —  $1\frac{1}{4}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — Salz.

Man bereitet aus dem Suppenwürfel eine Suppe, rührt den geriebenen Käse und die in etwas Fett gerösteten Bröseln hinein, läßt dies eine  $\frac{1}{4}$  Stunde verkochen, gießt die kochende Milch dazu und salzt die Suppe nach. Sollte sie nicht glatt verköcht sein, dann kann man sie, bevor die Milch beigefügt wird, durch ein Sieb streichen. Nach Geschmack kann man auch etwas geriebene Muskatnuß beimengen.

Man kann die Suppe auch ohne Bröseln bereiten, doch empfiehlt es sich dann 2—3 Deka mehr Käse zu verwenden.

## 2. Kartoffelbreisuppe mit Käse.

4 Stück Kartoffeln — 3 Deka Reibkäse — 1 Eßlöffel Kochmehl — 2 Deka Butter oder Schmalz —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch —  $1\frac{1}{4}$  Liter, aus 1 Nährhefesuppenwürfel bereitete Suppe — Salz, Pfeffer.

Die Kartoffeln werden roh gerieben. Dann vermengt man sie mit dem geriebenen Käse, dem Mehl und dem Fett, gießt die Milch dazu und verrührt daraus einen dickflüssigen Brei, den man mit einer aus dem Suppenwürfel bereiteten, siedenden Suppe vergießt. Die Suppe muß hierauf unter Hinzufügung von Salz und Pfeffer 30 Minuten kochen. Sollte sie zu dick werden, kann Suppe oder heißes Wasser nachgegossen werden. Vor dem Anrichten wird die Suppe durch ein Sieb gegossen.

Hiezu läßt sich auch gutes Bratenfett verwenden.

## 3. Kartoffelbreisuppe mit Karotten.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 2 Nährhefewürfel — Salz, weißer Pfeffer — 2 Karotten — Petersilie oder Schnittlauch — 1 Liter Wasser.

Die roh geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffel läßt man in der Milch weich kochen, streicht sie mit der Milch durch ein Sieb, gießt ungefähr 1 Liter Wasser (oder Suppe) auf, läßt die Suppe unter stetem Umrühren aufkochen und stellt sie dann in ein heißes Wasserbad, wo sie noch gut durchziehen soll. Inzwischen läßt man die nudelig geschnittenen Karotten in Salzwasser kochen, mengt sie, wenn sie weich geworden sind, zu der Suppe, fügt feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch bei und bringt die Suppe zu Tisch.

## 4. Kartoffelbreisuppe mit Zwiebel.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 3 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 Kaffeelöffel feingehacktes Kerbelkraut oder Petersilie —  $1\frac{1}{4}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — Salz, weißer Pfeffer.

Man kocht die Kartoffeln mit der Schale in wenig Wasser weich, schält und zerdrückt sie. Diesen Brei läßt man, mit etwas Suppe befeuchtet und mit dem Kerbelkraut (oder Petersilie) vermengt, aufkochen, läßt inzwischen die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett rösten, mengt dies zu dem Brei, gießt die Suppe auf, verrührt sie glatt und mengt die kochende Milch bei. Die Suppe wird nun gesalzen und gepfeffert, worauf man sie, eventuell mit gerösteten Brotschnitten, zu Tische bringt.

### 5. Kartoffelsuppe mit Schwämmen.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — eine Handvoll frische oder getrocknete Schwämme — Petersilie — Salz, Pfeffer — 5 Dekka Fett — 4 Dekka Mehl —  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

Man schält die rohen Kartoffeln, schneidet sie würfelig, puzt die Schwämme und schneidet sie dünnblättrig. Nun läßt man beides in Wasser mit Salz und Pfeffer kochen, bis die Kartoffeln weich geworden sind. In heißem Fett läßt man die feingeschnittene Petersilie antausen, gibt das Mehl hinein, läßt es verrösten, vergießt die Einbrenne, die leicht fein muß, kalt und mengt sie zu den Kartoffeln und Schwämmen. Die Suppe muß noch gut verkochen.

### 6. Kochsalatsuppe.

1 Kochsalat —  $\frac{1}{4}$  Kilo Kartoffeln — 4 Dekka Fett — 3 Dekka Mehl — Salz, Pfeffer —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Nährhefewürfel bereitete Suppe.

Der Kochsalat wird sauber gewaschen, nudelig geschnitten, in heißem Fett geröstet und mit Mehl gestaubt. Dieses muß gut verrösten. Dann hackt man den Kochsalat ganz fein, streicht ihn durch ein Sieb, gibt ihn in dasselbe Kochgefäß zurück, gießt die Suppe auf, mengt die roh geschälten, kleinwürfelig geschnittenen Kartoffeln dazu und läßt die Suppe unter Beigabe von Salz und Pfeffer solange kochen, bis die Kartoffeln weich geworden sind.

### 7. Kohlsuppe auf böhmische Art.

12 Dekka Kollgerste — 5 Dekka Fett — 1 Kohlkopf — Salz — 4 Dekka Reibkäse —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe.

Man läßt die überbrühte Kollgerste in heißem Fett gelblich rösten. Vorher wäscht man den Kohlkopf, entrippt die Blätter, hackt sie fein, brüht sie in kochendem Salzwasser ab und gibt sie dann zu der Kollgerste, worauf man dies einige Minuten in Fett dünsten läßt. Inzwischen bereitet man aus kochendem Wasser und dem Suppenwürfel eine Brühe, gießt damit den Kohl und die Kollgerste auf und läßt diese Suppe kochen, bis die Kollgerste weich geworden ist. Dann wird die Suppe mit geriebenem Käse vermischt.

### 8. Kohlsuppe mit Haferflocken.

1 Kohl — 1 kleine Zwiebel — 10 Dekka Haferflocken — Salz, weißer Pfeffer —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe.

Der Kohl wird sauber gepuzt, mit kochendem Wasser überbrüht, ausgedrückt und fein gehackt. Die Zwiebel wird ebenfalls fein gehackt. Nun gießt man einen Teil der Suppe darauf und bringt dies zum Kochen. Inzwischen kocht man die Haferflocken in dem anderen Teil der Suppe auf, gießt sie durch ein Sieb, mengt sie zu dem Kohl, fügt Salz und etwas weißen Pfeffer hinzu und läßt die Suppe noch ungefähr 1 Stunde kochen.

Man kann dieser Suppe etwas Fett beimengen.

### 9. Kraftsuppe mit Sellerie.

$\frac{1}{2}$  Selleriewurzel — 6 Stück Kartoffeln — 5 Dekka Fett — 4 Dekka Mehl — Salz, Pfeffer — 1 Eßlöffel Nährhefe — etwas Suppenwürze —  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

Man schält die Selleriewurzel, schneidet sie würfelig und läßt sie mit den geschälten, rohen, ebenfalls würfelig geschnittenen Kartoffeln weichkochen. Nun bereitet man eine dünne Einbrenne, vergießt sie, mengt Sellerie und Kartoffeln dazu, gießt die Suppe mit dem Gemüswasser auf, salzt und pfeffert sie und gibt die Nährhefe dazu. Hierauf läßt man die Suppe noch mindestens zwanzig Minuten kochen und verbessert sie knapp vor dem Anrichten mit etwas Suppenwürze. Diese nahrhafte Suppe wird mit gerösteten Brotschnitten gereicht. Man kann die Sellerie und Kartoffeln der Suppe auch, durch ein Sieb getrieben, beifügen.

### 10. Krautsuppe.

1 kleiner Krautkopf —  $1\frac{1}{2}$  Liter aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe — Salz, Kümmel — 4 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 3 Deka Mehl — 4 Kartoffeln — 1 Kaffeelöffel feingehacktes Dillkraut.

Der Krautkopf wird, nachdem man die dicken Strünke und groben äußeren Blätter entfernt hat, ganz fein gehobelt oder gehackt. Dann läßt man ihn in Suppe mit Salz und Kümmel weich kochen. In heißem Fett läßt man feingehackte Zwiebel anlaufen, gibt das Mehl hinzu, läßt daraus eine braune Einbrenne gut verrösten, vergießt sie kalt und mengt sie zu dem weich gekochten Kraut. Sollte die Brühe zu stark eingegangen sein, muß etwas heißes Wasser oder Suppe nachgegossen werden. Inzwischen läßt man die Kartoffeln mit der Schale in wenig Wasser weich kochen, schält sie und drückt sie durch ein Sieb zu der Suppe. Dann fügt man noch das Dillkraut bei und läßt die Suppe aufkochen.

Noch schmackhafter wird die Suppe, wenn man einige Löffel Rahm oder Rahmer(ersatz) beimengt.

### 11. Kuttelflecksuppe.

25 Deka Kuttelfleck — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Petersilie —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe — Salz, Pfeffer.

Die gut gereinigten Kuttelflecke werden mehrere Stunden gewässert, wobei man das Wasser wiederholt erneuert. Dann läßt man sie in Salzwasser mit Pfeffer weich kochen, was mehrere Stunden erfordert, und schneidet sie sehr fein nudelig. Nun bereitet man aus dem Fett, worin man etwas Petersilie anlaufen ließ, und Mehl eine braune Einbrenne, vergießt sie vorerst mit etwas kalter, dann mit heißer Suppe, gibt die Kuttelflecke hinein und läßt die Suppe noch mehrmals aufsieden.

Man kann auch statt einer Einbrenne ein Stück Brot in Suppe erweichen lassen, ein wenig fein geröstete Zwiebel beimengen und die Kuttelflecke hinzufügen.

### 12. Mehlsuppe.

6 Deka Mehl (kann auch Maismehl sein) — 5 Deka Fett — 1 Eßlöffel Nährhefe — 4 Deka Zucker — Salz —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 1 Liter heißes Wasser.

Man läßt das Fett in einem irdenen Topfe heiß werden, röstet das Mehl darin möglichst lang, gießt das heiße Wasser langsam dazu, verrührt dies glatt und läßt es unter Hinzufügung der Nährhefe 20 Minuten kochen. Dann salzt und zuckert man nach Geschmack und gießt die Milch unter beständigem Quirlen langsam dazu.

Wenn man Maismehl verwendet, muß das Mehl besonders gut verröstet sein.

### 13 und 14. Milchsuppe.

- 15 Deka Milch — Suppengrünes —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe — Salz, Pfeffer, Majoran — 4 Deka Fett — 3 Deka Mehl.

Die Milch wird ausgestreift, fein geschabt und mit gepuztem, kleingeschnittenem Suppengrünem, Salz und Pfeffer zum Kochen gebracht. Dann bereitet man aus Fett und Mehl eine braune Einbrenne, vergießt sie kalt und mengt sie der durch ein Sieb gegossenen Suppe bei, die man abermals zum Aufkochen bringt. Ein längeres Kochen ist zu vermeiden. Man reicht zu der Suppe geröstete Brotschnitten oder unterlegt sie mit ein paar gekochten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln.

Man kann die Milch auch durch die Fleischhackmaschine treiben, mit feingeschnittenen Zwiebeln in etwas Fett andünsten, stauben und, mit Suppe vergossen, aufkochen. In die siedende Suppe kocht man unter fortwährendem Umrühren 2—3 Eßlöffel Bröseln ein.

### 15. Polentagrießsuppe.

- 12 Deka Polentagrieß — 2 Deka Fett — Salz, Petersilie —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 2 Suppenwürfeln bereitete Suppe — 2 Deka Reibkäse.

Man läßt den Grieß mit der feingeschnittenen Petersilie in heißem Fett rösten und gießt die aus den Würfeln bereitete heiße Suppe langsam auf, worauf die Suppe noch gut verkochen muß. Vor dem Anrichten mengt man den geriebenen Käse bei.

### 16. Porreesuppe mit Kartoffeln.

- 5 bis 6 Porreezwiebel — 4 Deka Fett — 3 Deka Mehl —  $\frac{1}{4}$  Kilo Kartoffeln —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe — Salz.

Man puht die Zwiebeln, läßt sie in kochendem Salzwasser aufwallen und auf einem Siebe abtropfen. Dann werden sie ganz fein geschnitten, in heißem Fett geröstet und mit Mehl gestaubt, das auch gut verrösten muß. Inzwischen läßt man Wasser kochend werden, läßt den Suppenwürfel darin auflösen und gießt die Suppe auf die Zwiebeln. Man läßt sie ungefähr eine halbe Stunde mit Salz verkochen, feiht sie durch ein Sieb, legt die roh geschälten, halbweich gekochten Kartoffeln ein, die weich werden müssen, ehe man die Suppe zu Tisch bringt.

Statt die Suppe zu stauben, kann man auch ein Stück in Scheiben geschnittenes, geröstetes Brot mitkochen lassen.

### 17 und 18. Rindsleberuppe.

- 15 Deka Rindsleber — 3 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Petersilie — 3 Deka Mehl —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe — Suppengrünes.

Man läßt das Fett heiß werden, gibt die feingeschnittene Zwiebel hinein, läßt dies verrösten, mengt die feinsblättrig geschnittene Leber dazu und läßt sie, nach Bedarf etwas Suppe hinzusetzend, gut dünsten. Dann staubt man das Mehl bei, läßt den Saft verdünsten, gießt Suppe auf, sügt das gewaschene kleingeschnittene Suppengrünem bei, läßt dieses in der Suppe weich kochen, feiht sie durch, salzt und pfeffert sie erst jetzt und reicht sie mit feingehackter Petersilie und mit gerösteten Brotschnitten oder mit separat in Salzwasser gekochten, kleingeschnittenen Hohlknudeln.

Will man die Suppe mit der Leber und dem Suppengrünen zu Tisch geben, dann läßt man noch ein kleines, mit siedendem Wasser überbrühtes und feingeschnittenes Kohlhauptel mitkochen. In diesem Falle ist die Verwendung einer weiteren Suppen- einlage überflüssig.

### 19. Humfordersuppe.

Knochen — Leber — Suppengrünes — 5 Deka Kollgerste — 5 Deka trockene gelbe Erbsen —  $\frac{1}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 gelbe Rübe — Salz, Petersilie —  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

Man läßt aus den Knochen, der Leber, dem Suppengrünen und Salz eine Suppe kochen. Zu gleicher Zeit läßt man in einem Gefäß die Kollgerste, in einem anderen die Erbsen weich kochen. Dann streicht man beides durch ein Sieb in einen Topf, gießt die Suppe durch ein Sieb auf, gibt die roh geschälten, halbweich gekochten, würfelig geschnittenen Kartoffeln, die feingeschnittene Petersilie und die überkochte, fein geschnittene Rübe hinein, läßt dies alles in der Suppe weich kochen, salzt sie noch nach Geschmack zu und gibt sie mit gehackter Petersilie und eventuell Brot- schnitten zu Tisch.

### 20 und 21. Sauerampfer- und Kräutersuppe.

Ungefähr 10 Deka Sauerampfer — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 4 Deka Mehl — Petersilie — Salz, Pfeffer — 1 Eßlöffel Essig — Zucker — 2 Eßlöffel Rahm oder Rahmersatz —  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

Der Sauerampfer wird von den Stengeln gezupft, gewaschen und fein geschnitten. Dann läßt man das Fett heiß werden, läßt die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie darin rösten, gibt das Mehl hinein, läßt dieses sehr gut (ziemlich lange) verrösten, fügt den Sauerampfer hinzu, gießt dies mit etwas kaltem Wasser auf, verrührt alles glatt, gießt heißes Wasser auf, mengt Salz, Pfeffer, Essig, Zucker nach Geschmack und Rahm bei und läßt die Suppe gut verkochen.

Kräftiger wird die Suppe, wenn man sie mit aus Suppenwürfel bereiteter Suppe vergießt.

In gleicher Weise bereitet man aus Suppenkräutern, etwas Spinat, Gudel- rebe, Kerbelkraut u. dgl. (alles zusammen im Gewichte von 10 Deka) Kräuter- suppe, nur wird diese Suppe durch ein Sieb gestrichen.

### 22. Seefischsuppe.

Kopf, Schwanz und Gräten von einem Fisch (oder  $\frac{1}{4}$  Kilo Fisch) — Suppen- grünes (Petersilien- und Selleriewurzel, ein Stück gelbe Rübe,  $\frac{1}{2}$  Zwiebel) — Salz, Pfefferkörner — 1 Lorbeerblatt — 4 bis 6 Kartoffeln — 1 Eßlöffel Paradeismark.

Man entgrätet den Fisch, zerkleinert die Stücke, behält einige schönere Fleisch- stücke zurück, und läßt die anderen mit den Gräten in Wasser mit Salz, Pfeffer- körnern und einem Lorbeerblatt gut auskochen. Das Suppengrüne wird sauber ge- waschen und nudelig zerschnitten. Die Kartoffeln werden geschält und in Stücke geteilt. Wenn die Fischstücke und Gräten gut ausgekocht sind, feiht man die Brühe durch ein Sieb, gibt das Suppengrüne und die Kartoffeln in die klare Suppe, läßt diese kochen, bis die Kartoffeln weich geworden sind und man sie zerdrücken kann, gibt

eine Viertelstunde vor dem Anrichten das zurückbehaltene, in kleine Stücke zerteilte Fischfleisch und das Paradeismark dazu und läßt die Suppe verkochen. Man muß ihren Geschmack prüfen, um eventuell Salz und Pfeffer nachzugeben. Nach Geschmack kann man auch Majoran und Thymian der Suppe beim Kochen beimengen.

### 23. Seefischsuppe, braun.

Kopf, Schwanz und Gräten von einem Fisch (oder  $\frac{1}{4}$  Fisch) — Suppengrünes (wie in der vorhergehenden Kochvorschrift angeführt) — Salz, Pfefferkörner — 1 Lorbeerblatt — 5 Deka Fett oder Speck — 4 Deka Mehl — Paradeismark.

Man behandelt den Fisch wie in der vorhergehenden Kochvorschrift angegeben ist. Das Suppengrüne wird fein geschnitten und in heißem Fett oder würfelig geschnittenem Speck zugedeckt möglichst lange geröstet. Dann staubt man Mehl dazu, läßt es auch gut verrösten, gießt die Fischbrühe durch ein Sieb auf, läßt dies gut verkochen und mengt eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Fischfleisch und das Paradeismark dazu.

Beide Suppen lassen sich auch aus Stockfisch und Salzfish bereiten, nachdem die Fische entsprechend vorgerichtet wurden.

### 24. Wurzelsuppe.

1 gelbe Rübe — 1 weiße Rübe — 1 Kohlrübe — 1 Stückchen Sellerie — 1 Porreezwiebel —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Deka Fett, am besten Abschöpf fett — 3 Deka Mehl — Petersilie — Salz, Pfeffer —  $1\frac{1}{2}$  Liter, aus 1 Nährhefewürfel bereitete Suppe.

Man läßt das Fett heiß werden, die feingeschnittene Zwiebel darin anlaufen und die Rüben, Sellerie und Porree, alles nudelig geschnitten, darin braun rösten. Nun staubt man das Mehl darauf, gießt heiße Suppe auf, salzt, gibt ein Petersiliensträußchen hinein und läßt die Suppe gut kochen. Wenn das Wurzelwerk weich geworden ist, wird das Petersiliensträußchen entfernt und die Suppe nach Geschmack gepfeffert. Man kann die Suppe auch durch ein Sieb streichen.

Noch schwächer wird die Suppe, wenn man 2 Eßlöffel Paradeismark hinzusetzt. Man kann auch ungefähr 5 Deka abgebrühte Rollgerste mitkochen lassen.

## Suppeneinlagen.

### 25. Grießknödel ohne Ei.

5 Deka Bröseln —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Liter Grieß.

Man läßt die Bröseln und die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen, rührt dann den Grieß hinein und gießt einen halben großen Schöpflöffel kochendes Wasser darüber. Diese Masse läßt man zirka eine halbe Stunde stehen, damit der Grieß fest ansaugen kann. Dann kocht man davon Knödeln in die siedende Suppe ein. Man muß darauf achten, daß die Knödeln nicht zu fest, aber auch nicht weich sind. Ist die Masse fest, fügt man noch etwas Wasser hinzu, ist sie

weich, dann kann man sie mit etwas Mehl fester machen. Sehr gut sind diese Knödeln, wenn man statt Fett Schinkenspeck oder Bratenfett zum Rösteln verwendet. Auch kann man statt Wasser heiße Suppe oder heiße Milch verwenden.

Zur Bereitung dieser Knödeln aus Reis- oder Maismehl läßt man den Teig eine Stunde stehen.

### 26. Suppenockerln aus Maismehl.

6 Eßlöffel Maismehl — 6 Eßlöffel Wasser — 3 Deka Fett — 1 Ei — Salz.

Man bringt das Wasser zum Kochen, mengt das Fett und eine Prise Salz bei und schüttet das Mehl unter stetem Rühren langsam hinein. Es wird solange gekocht, bis der Brei glatt ist und sich von Löffel und Kasserolle löst. Nun läßt man ihn kalt werden, mengt das Ei dazu, verrührt dies sehr gut und sticht mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nockerln aus, die man in die siedende Suppe einlegt und fünf Minuten kochen läßt.

Die Nockerln lassen sich auch ohne Ei, nur mit Fett und 2—3 Eßlöffel Milch, bereiten.

### 27. Suppenockerln aus Tapiokamehl.

3 Eßlöffel Tapiokamehl — 2 Deka Butter — 1 Ei — Salz.

Man treibt die Butter gut ab, mengt das Ei dazu, treibt auch dies gut ab, fügt das Mehl und eine Prise Salz bei und schlägt den Teig ab. Nun legt man davon Nockerln in die siedende Suppe ein, läßt sie aufkochen und versucht, bevor man die Suppe aufträgt, an einem Nockerl, ob sie durchgekocht sind.

### 28. Suppenudeln aus Maismehl.

1 Ei — 5 Eßlöffel Maismehl — eine Prise Salz — etwas Weizenkochmehl — 5 Eßlöffel Wasser.

Man schüttet das Maismehl in das kochende Salzwasser, läßt es unter stetem Rühren 5 Minuten kochen und dann auf einem mit Weizenkochmehl bestreuten Brett erkalten, mengt das Ei bei, knetet einen festen Teig ab, walkt ihn aus und schneidet ihn zu Nudeln. Wird das Brett auch mit Maismehl bestreut, dann wird der Teig rissig.

Man kann statt des Eies auch 2 Deka Fett beimengen. Die Nudeln lassen sich auch ohne Ei bereiten, dann muß der Teig jedoch besonders gut durchgeknetet werden.

	<h2>Seefische.</h2>	
--	---------------------	--

### 29. Bauernkaviar.

1 Haring —  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter — 1 Zwiebel — weißer Pfeffer — 1 Kaffeelöffel Senf — etwas Suppenwürze.

Der gepuzte und entgrätete Haring wird einige Stunden gewässert (noch besser in Milch gelegt), ebenso die Häringsmilch oder der Roggen. Dann wird alles sehr fein geschabt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Die Zwiebel wird ebenfalls fein geschabt, mit dem Haring, Pfeffer, Senf und etwas Suppenwürze vermischt und diese Masse gut mit der frischen Butter verrührt. (Ähnlich wie Sardellenbutter.) Schmeckt auf frische oder geröstete Brotschnitten ganz ausgezeichnet.

Man kann der Masse auch ein hartgekochtes, fein gehacktes oder mit dem Häring durch die Fleischhackmaschine getriebenes Ei beifügen.

### 30. Häringsauflauf.

1 Dose Rippered-Häringe — 1 Zwiebel — 3 Deka Fett —  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — Salz — Bröseln.

Man nimmt die Häringe aus der Brühe, entkrätet sie und schneidet sie in kleine Würfel. Das Fett läßt man heiß werden und die feingeschnittene Zwiebel darin rösten. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht geschält, durchgedrückt, gesalzen und mit etwas Milch und ein wenig von der Häringsbrühe zu einem dicken Brei verrührt. Nun streicht man eine Backschüssel mit wenig Fett aus, legt eine Schicht von der Kartoffelmasse hinein, gibt die mit der gerösteten Zwiebel vermengten Häringe darüber und streicht den Rest der Kartoffelmasse darauf. Mit Bröseln bestreut, läßt man die Speise in der Röhre backen, bis sie ein wenig gelb wird.

Man kann auch anstatt Rippered-Häringen 1 mindestens 24 Stunden gewässerten Salzhäring verwenden. Er wird gepuht, entkrätet, fein geschnitten, mit feingehackter, gerösteter Zwiebel und 1 Deziliter Rahm oder Rahmersatz vermengt.

### 31. Häringe, gefüllt.

3 Häringe —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Petersilie — 3 Deka Fett — 2 bis 3 Eßlöffeln Bröseln (auch von Brot) — 1 Ei — 1 Suppenwürfel.

Man schuppt die Häringe, schneidet die Köpfe und Schwänze weg, öffnet die Häringe, entfernt die Mittelgräte und legt die Fische für 24 Stunden in Wasser, das einigemal erneuert werden muß. Dann zieht man den Häringen die Haut ab und läßt sie noch 12—24 Stunden in Milch liegen. In frischem Wasser gespült, läßt man sie abtropfen und trocknet sie dann ab. Milch und Roggen werden ebenfalls in Milch gelegt. Dann wird die Häringsmilch durch ein Sieb getrieben und mit der feingeschnittenen, in heißem Fett mit Petersilie gerösteten Zwiebel, den Bröseln und dem Ei vermengt. Diese Fülle streicht man zwischen je zwei Häringteile, drückt diese möglichst gut zusammen und legt die Häringe in eine Pfanne, worin man sie mit etwas Suppe begießt und ungefähr eine Viertelstunde dünsten läßt.

### 32. Häringe, mariniert.

3 Häringe — 1 bis 2 feingehackte Zwiebel — Pfefferkörner — 1 gestoßenes Lorbeerblatt — 2 bis 3 blättrig geschnittene Essiggurken — 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern —  $\frac{1}{16}$  Liter Essig —  $\frac{1}{8}$  Liter frische Milch.

Die Häringe, am besten Milchner, werden 6 Stunden gewässert. Dann puht man sie, teilt sie in Hälften, entfernt die Gräten und schneidet die Häringe in schöne Stücke. Diese gibt man in eine tiefe Porzellanschüssel oder in einem Steinguttopf, wobei man sie schichtweise mit der Zwiebel, Pfefferkörnern, Lorbeer, Gurken und Kapern bestreut. Die Häringsmilch wird gewässert, abgehäutet, durch ein Sieb gedrückt und mit Essig und Milch glatt verrührt. Man gießt dies über die Häringe, die man so 5 Tage stehen läßt.

### 33. Heringe, pikant eingelegt.

3 Heringe — 1 feingeriebene Zwiebel — 2 mittelgroße feingeriebene Äpfel — 2 bis 3 Eßlöffel Essig — 1 Eßlöffel Öl — Pfeffer — Zucker — 1 Kaffeelöffel feingeriebener Kren oder Senf —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Suppenwürze.

Nachdem die Heringe 12 Stunden in Wasser oder Milch gelegen sind, werden sie in gleichmäßige Stücke geschnitten, die man in eine tiefe Porzellanschüssel oder in einen Steinguttopf legt. Nun vermischt man die Zwiebel mit den Äpfeln, mengt etwas Wasser, den Essig, das Öl, etwas weißen Pfeffer, Zucker, den Kren oder Senf und die Suppenwürze bei. Die Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben und beigefügt. Diese Mischung gießt man über die Heringe und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen.

Statt Öl kann man auch 2—3 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz beifügen.

### 34. Heringe, pikant gebraten.

3 möglichst fette Heringe —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — 3 bis 4 frische oder getrocknete Schwämme —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Petersilie — Pfeffer — 3 Deka Fett — etwas Essig oder Zitronensaft — 1 Suppenwürfel — 3 bis 4 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot.

Man schuppt die Heringe, schneidet die Köpfe und Schwänze weg, öffnet die Heringe, entfernt die Mittelgräte und legt sie für 24 Stunden in Wasser, das einigemal erneuert werden muß. Dann zieht man den Heringen die Haut ab und läßt sie noch 12—24 Stunden in Milch liegen. In frischem Wasser gespült, läßt man sie abtropfen und trocknet sie dann ab. Milch und Krogen werden ebenfalls in Milch gelegt. Dann läßt man die feingeschnittenen Schwämme, Zwiebel und Petersilie mit etwas weißem Pfeffer in heißem Fett rösten, gibt 2—3 Eßlöffel kräftige Suppe dazu, würzt dies mit Zitronensaft oder Essig und streicht die gut verkochte Sof auf die Heringe, die man vorher in eine Pfanne gibt, dann noch mit etwas Suppe begießt und 10 Minuten in der heißen Röhre braten läßt. Nun streut man geriebenes Schwarzbrot darauf und läßt weitere 5 Minuten braten, bis die Suppe ziemlich aufgesogen ist. Zu diesen Heringen reicht man Salzkartoffeln.

### 35. Heringskartoffeln.

2 Heringe — 1 Kilo Kartoffeln — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Pfeffer, nach Geschmack auch etwas Senf.

Die Heringe werden 12 Stunden sehr gut gewässert, sauber gepuzt, entgrätet und sehr fein zerschnitten. Milch und Krogen werden gleichfalls fein zerschnitten. Dann läßt man die Zwiebel im Fett verrösten, mengt die Heringe samt Milch und Krogen dazu, läßt sie ein wenig durchziehen und vermengt sie dann mit den mit den Schalen gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Nach Geschmack gesalzen und gepfeffert, wird die Speise nach Bedarf mit etwas Suppe oder Rahm oder Rahmersatz vergossen und noch ein wenig durchgedünstet.

### 36. Heringskartoffeln auf ostpreussische Art.

1 Kilo Kartoffeln — 2 Heringe, möglichst Milchner — 1 Zwiebel — 1 Kaffeelöffel Kapern — 1 Eidotter — 4 bis 5 Eßlöffel Rahm — 6 Deka Fett.

Man läßt die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen und schneidet sie in Scheiben. Die Häringe werden 12 Stunden gewässert, sauber hergerichtet, in kleine Würfel geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel und den feingehackten Kapern vermengt. Die Häringsmilch schneidet man fein, verrührt sie gut, und vermischt sie mit dem Dotter und dem Rahm. (Eventuell muß etwas Wasser zugefügt werden.) Nun streicht man eine Backschüssel mit Fett aus, gibt eine Lage Kartoffeln darauf, auf diese einige Fettstückchen, dann eine Lage Häringe und wieder Kartoffeln und darauf wieder Fett. Und so fort. Den Abschluß bilden Kartoffeln. Dann gießt man die Häringsmilchmischung darüber und läßt dies in der Röhre backen.

### 37. Hamburger Häringspastete.

2 Salzhäringe —  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 25 Deka Bratenreste oder gebratenes Fleisch — 5 Deka Butter — 1 Ei —  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm oder Rahmersatz — Salz, Pfeffer.

Die Häringe werden gewässert, abgehäutet und fein gehackt. Die Kartoffeln werden gekocht und erkaltet in dünne Scheiben geschnitten, die man, mit etwas Salz bestreut, eine Zeitlang stehen läßt. Das Fleisch wird ebenfalls feingehackt, mit den Häringen vermengt und mit Butter in der Röhre ein wenig durchgedünstet. Die Masse darf nicht bräunen. Nun werden das Dotter und der Rahm mit der Masse gut vermengt und zum Schlusse der festgeschlagene Schnee vom Eiweiß (es können auch 2 Eiweiß verwendet werden) und Pfeffer nach Geschmack hinzugefügt. Eine Form wird mit etwas Fett bestrichen, dann werden die Kartoffeln und die Fülle schichtweise eingefüllt. Kartoffeln müssen den Abschluß bilden. Man gibt ein wenig Fett darauf und läßt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde in der Röhre backen.

### 38. Matrosen-Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$  Kilo Schellfisch — 1 Ei — 2 Eßlöffel Mehl oder Brösel — Salz — Suppenwürze — ungefähr  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in kaltes Wasser gelegt und vorsichtig ausgehöhlt. Der Fisch wird in üblicher Weise hergerichtet, roh gewiegt und mit dem Ei, Mehl oder Bröseln, sowie Salz und der Würze vermengt. Mit dieser Masse füllt man die Kartoffeln und stellt sie nebeneinander, mit der gefüllten Seite nach oben, in eine Pfanne, wobei man die Zwischenräume mit den herausgeschnittenen Kartoffelstücken ausfüllt. Man übergießt sie mit einer aus dem Suppenwürfel bereiteten Suppe. Wenn die Kartoffeln weich gedünstet sind, werden sie vorsichtig herausgenommen, auf eine Schüssel gegeben und mit der zurückbleibenden Soß, die gut verrührt und eventuell noch etwas vergossen werden muß, überschüttet.

### 39. Romintener Jagdgericht.

2 Salzhäringe —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — 1 Kilo Kartoffeln — 10 Deka Schinken oder Selchfleisch — 5 Deka Schinkenspek — 2 Zwiebeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — 6 Deka Butter — Salz, Pfeffer.

Zwei Salzhäringe wässert man mindestens 24 Stunden oder legt sie in Milch, die während dieser Zeit einmal erneuert wird. Dann reinigt man die Häringe gut und schneidet sie in Würfel. Die Kartoffeln werden, nachdem sie in der Schale abgekocht wurden, geschält und in gleiche Scheiben geschnitten, auch schneidet man den

Schinken, Speck und die Zwiebeln in Würfel. Eine Blech- oder Porzellanform wird hierauf mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Kartoffelscheiben hineingelegt und mit Schinken-, Haring- und Zwiebelstücken bestreut, dann werden wieder Kartoffeln darauf gegeben, dann Schinken und so fort, bis die Form voll ist. Den Abschluß müssen Kartoffeln bilden. Zuletzt zerquirlt man den Rahm mit etwas Pfeffer und Salz, gießt dies über die Kartoffeln, die man mit Butterstücken belegt, und läßt die Speise in der Röhre backen.

#### 40. Salzfisch mit Senfsoß.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — 1 Messerspitze doppelthohlsaures Natron —  $\frac{1}{8}$  Liter Essig — 1 Zwiebel — Salz, Pfefferkörner — 1 Lorbeerblatt — 1 Stückchen Sellerie und 1 Stückchen Porree — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 2 Kaffeelöffel Senf — 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern.

Der Salzfisch wird, nachdem er in fließendem Wasser (am besten unter der Wasserleitung) fest gespült wurde, 36 Stunden gewässert, wobei man das Wasser wiederholt erneuert. Dann läßt man aus Wasser mit Essig,  $\frac{1}{2}$  in Scheiben geschnittener Zwiebel, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Sellerie und Porree einen Sud kochen, gibt den gereinigten und in Stücke geschnittenen Fisch und das Natron hinein, läßt den Sud aufwallen und den Fisch dann abseits auf dem Herde ziehen, bis er weich geworden ist. Während des Kochens nimmt man einige Eßlöffel Sud ab, den man erkalten läßt. Den weich gekochten Fisch hebt man aus dem Sud, läßt ihn gut abtropfen und gibt ihn auf eine warme Schüssel. Nun läßt man  $\frac{1}{2}$  feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen und das Mehl darin dunkelbraun verrösten, mengt den kaltgewordenen Fischsud und den Senf bei und läßt die Soß, die sehr dick sein muß, aufkochen. Dann gießt man sie über den Fisch, streut die Kapern darüber und bringt die Speise rasch zu Tisch.

In gleicher Weise können auch andere Seefische gekocht werden.

#### 41. Salz- oder Seefisch, pikant gebraten.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Pfeffer — Zitronensaft — Petersilie — Mehl — Fett oder Öl zum Braten — 3 Deka frische Butter.

Salzfisch wird, wie bei „Salzfisch mit Senfsoß“ angegeben, behandelt. Seefisch wird in üblicher Weise vorgerichtet. Nun löst man den Fisch aus den Gräten und schneidet ihn in gleichmäßige Schnitten, die man eine Stunde mit einer aus feingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, feingehackter Petersilie und Zitronensaft (eventuell Essig) bereiteten Mischung marinirt. Dann werden die Fischstücke nebeneinander in eine Pfanne gelegt, mit Mehl bestreut und in heiß gemachtem Fett oder Öl in der Röhre gebraten. Wenn sie fertig gebraten sind, werden sie auf einer heißen Schüssel angerichtet. Die zurückbleibende Soß wird mit der frischen Butter, etwas Zitronensaft und feingehackter Petersilie vermennt und über den Fisch gegossen.

#### 42. Salz- oder Seefisch mit Petersiliensoß.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — Salz — 1 Lorbeerblatt — Gewürznelken — 2 Büschel Petersilie — 3 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel oder Suppenwürze.

Der vorgerichtete Fisch wird in das warme Salzwasser gelegt und aufgekocht, dann setzt man frisches Wasser auf, dem man das Lorbeerblatt und einige Gewürz-

nelken beimengt. Wenn der Sud aufkocht, wird der Fisch abseits auf den Herd gerückt, wo man ihn ziehen läßt, bis er weich geworden ist. Dann gibt man ihn auf eine erwärmte Schüssel und begießt ihn mit einer in folgender Weise bereiteten Soß: Die Petersilie wird gewaschen und fein gehackt. Aus dem heißen Fett und Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, gibt die Petersilie hinein und verkocht dies mit ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter kräftiger Suppe zu einer sämigen Soß. Statt Suppe kann man auch heißes Wasser verwenden und der Soß Suppenwürze beimengen.

Recht schmackhaft wird die Soß, wenn man ihr 1 Kaffeelöffel Senf beimengt.

Dillsoß wird in gleicher Weise bereitet, nur verwendet man statt Petersilie Dillkraut.

#### 43. Salz- oder Seefisch mit Sardellensoß.

$\frac{3}{4}$  Kilo Fisch — ungefähr 8 Deka Öl oder Fett — 1 Suppenwürfel — Salz, etwas Macisblüte — Cayennepfeffer — 2 Sardellen — etwas Mehl.

Der vorgerichtete Fisch wird der Länge nach geteilt, von den Gräten befreit und in drei Finger breite Stücke geschnitten. Diese wendet man in Mehl und läßt sie in heißem Fett oder Öl leicht überbraten. Inzwischen bereitet man aus dem Suppenwürfel ein wenig kräftige Brühe, gießt sie über den Fisch, läßt sie ein wenig, ungefähr 10 Minuten, eindämpfen und mengt dann die gepuzten, entgräteten, feingehackten Sardellen (oder etwas Sardellenpasta), Macisblüte und Pfeffer nach Geschmack hinzu. Nach weiteren 5 Minuten wird der Fisch mit der Soß zu Tisch gegeben.

#### 44. Salz- oder Seefischgulasch.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — 6 Deka Fett — 1 Zwiebel — Salz, Paprika — 1 Nährhese-suppenwürfel — 3 Deka Mehl.

Der vorbereitete Fisch wird in ungefähr 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten und in warmes Salzwasser gegeben, worin man ihn abseits auf dem Herde ziehen läßt. Wenn er halbweich ist, gießt man frisches warmes Wasser auf und läßt den Fisch fertig ziehen. Inzwischen läßt man unter fleißigem Umrühren die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett solange rösten, bis das Fett verröstet ist, mengt etwas Paprika dazu, staubt das Mehl hinein, läßt dieses verrösten und vergießt diese Einbrenne mit der aus dem Suppenwürfel bereiteten Suppe. Wenn diese Soß gut verkocht ist, legt man die Fischstücke hinein und bringt das Gulasch rasch zu Tisch, damit das Fischfleisch nicht zerfalle.

Zur Verbesserung der Farbe und des Geschmacks kann man 2 bis 3 Eßlöffeln Paradeismark beifügen. Man kann dem Gulasch auch Kartoffeln beimengen, die vorher in der Schale gekocht und dann in Viertel geschnitten und gesalzen werden.

Feiner kann man das Gulasch bereiten, wenn man die Fischstücke, anstatt sie zu kochen, in etwas Fett braten läßt. In diesem Falle bereitet man die Gulaschsoß, indem man nach dem Herausnehmen der Fischstücke etwas feingeschnittenen Speck in dem zurückbleibenden Saft rösten läßt, dann die Zwiebel und Paprika beimengt und die Soß sonst in der angeführten Weise bereitet.

#### 45. Schellfisch oder Kabeljau, eingemacht.

$\frac{3}{4}$ , bis 1 Kilo Fisch — 1 Zwiebel — 1 gelbe Rübe — 1 Stück Petersilientourzel — Salz, Pfeffer —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein — 2 Eßlöffeln Mehl — einige Edelpilze — Petersilie — Zitronensaft — Suppenwürze.

Der vorgerichtete Fisch wird von den Gräten getrennt und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Aus den Gräten und dem Abfall, eventuell auch aus dem Kopf und Schwanz, läßt man mit der in Stücke geschnittenen Zwiebel, dem gleichfalls zurecht geschnittenen Wurzelwerk, Pfeffer und Salz eine Brühe kochen, in die man die Fischstücke legt, um sie unter Hinzugießen des Weins weich zu dünsten. Sobald dies der Fall ist, werden die Fischstücke aus der Soß gehoben und auf eine heiße Schüssel gegeben. Die Soß wird durch ein Sieb getrieben, mit Mehl gestaubt, nach Bedarf mit etwas Suppe oder Wasser vergossen und mit einigen feingeschnittenen Edelpilzen, die in Suppe oder Öl oder Fett mit etwas Peterilie weich gedünstet wurden, und nach Geschmack mit etwas Zitronensaft und Suppenwürze vermengt. Dann wird die Soß über den Fisch gegossen.

#### 46. Schellfisch oder Kabeljau mit Essigsoß.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — Salz, Pfefferkörner — 1 bis 2 Gewürznelken — 4 Eßlöffel Essig — 2 Eßlöffel Öl — weißer Pfeffer — feingehackte Peterilie, Dillkraut, Thymian, Schalotten, Basilikum u. dgl. (ganz nach Geschmack).

Der vorgerichtete Fisch wird in warmes Salzwasser, dem man einige Pfefferkörner und Gewürznelken beigegeben hat, gelegt und aufgekocht, worauf man ihn so lange abseits auf dem Herde ziehen läßt, bis er weich geworden ist. Nach heiß wird er vorsichtig auf eine Schüssel gehoben, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer Mischung übergossen, die man aus Essig, Öl und den gemischten, fein gewiegten, grünen Kräutern bereitet hat.

Nach Geschmack kann man der Essigsoß etwas von der Fischbrühe beimengen.

#### 47. Schellfisch oder Kabeljau mit Spinat.

60 Dekka Fisch — 1 Suppenwürfel — Salz — Cayennepfeffer — etwas Zitronensaft —  $\frac{1}{2}$  Kilo Spinat — 2 Eßlöffel Fett oder Öl — Salz, Pfeffer, Muskatnuß — 1 Eßlöffel Mehl.

Der Fisch wird nach der Vorbereitung in zwei Finger breite Schnitten geteilt, die man mit ungefähr einem halben Liter sehr kräftiger Suppe unter Hinzufügung von Salz, Pfeffer und Zitronensaft zugedeckt dünsten läßt. Er darf nicht zerfallen. Inzwischen läßt man den gewaschenen und ausgeklaubten Spinat mit sehr wenig Wasser kochen, hackt ihn und treibt ihn durch ein Sieb. Dann gibt man ihn in das heiße Fett oder Öl und würzt ihn mit Salz, Pfeffer und gestoßener Muskatnuß. In eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel wird nun eine Lage von dem fertig gedünsteten Fisch eingefüllt und mit Spinat bedeckt, dann gibt man wieder Fisch darauf und wieder Spinat und so fort, bis alles in der Schüssel ist. Die oberste Lage soll aus Fisch gebildet sein. Man verdickt die zurückbleibende Fischsoß mit etwas Mehl, läßt sie gut verkochen und gießt sie über die Speise, die man noch ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre backen läßt.

Kauft man den Fisch mit Kopf und Schwanz, dann läßt man aus diesen Teilen eine Brühe kochen, die man anstatt der Suppe verwendet. Noch schmacher wird die Speise, wenn man zum Dünsten des Fisches auch etwas Wein verwendet.

#### 48. Seefisch auf irische Art.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — 1 bis 2 Häuptel Kohl — 1 weiße und 1 gelbe Rübe, eventuell auch 1 Kohlrübe —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — Salz, Pfefferkörner — 1 Kräuterbündel — 1 Nährhefesusuppenwürfel — etwas Suppenwürze.

Der vorbereitete Fisch wird in warmes Salzwasser gegeben und aufgekocht, dann wird das Wasser erneuert. Nun läßt man den Fisch abseits auf dem Herde ziehen, bis er weich geworden ist. Inzwischen läßt man in einer weiten Kasserolle den gut abgebrühten, in Viertel geschnittenen Kohl und die gewaschenen, geschälten und nudelig geschnittenen Rüben mit Suppe, dem Kräuterbündel, (1 Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian), Salz und einigen zerdrückten Pfefferkörnern bedeckt so kochen, daß jede Gemüseart beisammen bleibt und möglichst wenig vermischt wird. Etwas später gibt man auf einer frei gebliebenen Seite die geschälten, in Würfel geschnittenen, rohen Kartoffeln bei, gibt in die frei bleibende Mitte des Gefäßes etwas Suppenwürze und läßt das Gemüse fertig dünsten. Nun gibt man die Fischstücke in die Mitte und läßt den Fisch noch gut durchziehen. Man kann gleichzeitig 1—2 Eßlöffeln Paradeismark beimengen. Beim Anrichten trachtet man die Fischstücke in die Mitte der Schüssel zu legen und das einzelne Gemüse und die Kartoffeln so herumzulegen, daß jede Sorte schön beisammen bleibt. Dann gießt man die Soß darüber.

#### 49. Seefisch auf Liebfrauenart.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch (am besten Seezunge) — Wurzelwerk — 4 Deka Fett — 5 Deka Mehl — 1 Eßlöffel Paradeismark — Salz, Cayennepfeffer — 1 Suppenwürfel — 4 Edelpilze.

Der Fisch wird in den warmen Sud gelegt, worin man ihn aufwallen und dann zehn Minuten ziehen läßt. Inzwischen bereitet man aus Fett und Mehl eine helle Eindrenne, vergießt sie ein wenig, fügt das Paradeismark, Salz und Pfeffer hinzu, läßt die Soß mit einigen Löffeln kräftiger Suppe aufkochen und seigt sie durch ein Tuch. Nun legt man den Fisch auf eine Backschüssel, hackt die Edelpilze in grobe Stücke, streut sie über den Fisch, gießt die Soß darüber und läßt den Fisch bei starker Hitze fünf Minuten in der Röhre Kruste bekommen.

#### 50. Seefisch in feiner Kruste.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — Wurzelwerk —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein — etwas Edelpilzessenz oder einige frische Edelpilze und 3 Deka Fett — Salz, 5 Pfefferkörner — eine Zwiebelscheibe — 4 Deka Fett — 5 Deka Mehl — 1 Eidotter — Cayennepfeffer — 2 Eßlöffeln geriebener Käse.

Der vorgerichtete Fisch wird gesalzen und in einem Sud von Weißwein und etwas Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, etwas Edelpilzessenz (oder den in etwas Fett gedünsteten Edelpilzen) und einer Zwiebelscheibe gedünstet. Dann legt man den Fisch auf eine heiße, mit etwas Fett bestrichene Backschüssel, bereitet aus Fett und Mehl ein wenig dicke Soß, gibt sie zu dem restlichen Sud, vermischt die Soß mit dem Dotter, preßt sie hierauf durch ein Tuch, gibt den Pfeffer und Käse dazu, läßt die Soß aufkochen und gießt die Soß über den Fisch, der in der Röhre bleiben muß, bis er eine dunkelgelbe Farbe erhalten hat.

#### 51. Seefisch in Käsekruste.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Seefisch (Schellfisch, Seehecht, Seelachs, Kabeljau und dergl.) — etwas Wurzelwerk, Salz und Pfeffer — 5 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — 6 Deka Reibkäse — Muskat — Zitronensaft — Bröseln.

Der vorgerichtete Fisch wird in Wurzelwerk mit Salz und Pfeffer in wenig Sud gekocht. Er darf nicht zu weich werden und zerfallen. Dann wird er in schöne Schnitten geteilt, die man nebeneinander und auch übereinander in eine mit etwas Fett bestrichene Schüssel gibt. Nun läßt man das Fett heiß werden, das Mehl darin gut verrösten, gießt 2—3 Eßlöffeln von dem Fischsud, worin man einen Suppenwürfel auflösen ließ, dazu, mengt den geriebenen Käse, etwas Salz, Muskat und etwas Zitronensaft (oder etwas Essig) bei. Die Soß muß gut verkochen (nicht auf starkem Feuer) und dick sein. Dann gießt man sie über den Fisch, streut Weißbrot- oder Schwarzbrotbröseln dicht darüber und läßt den Fisch noch ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen.

### 52. Seefisch im Kartoffelkranz.

60 Dekka Fisch —  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 2 Deziliter Milch — 3 Dekka Fett — 3 Dekka Mehl —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm, Rahmersatz oder Milch —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Salz, Cayennepfeffer — 3 Dekka Reibkäse — 3 Dekka Bröseln.

Der vorgerichtete Fisch wird gekocht, entgrätet und in kleine Stücke geschnitten. Inzwischen bereitet man aus den gekochten, abgeschälten und durchgedrückten Kartoffeln, Milch, Salz und etwas Pfeffer einen dicken Brei, streicht einen Teil davon auf eine feuerfeste, mit Fett bestrichene Schüssel und legt aus dem Rest einen ziemlich hohen Rand ringsumher. Man kann den Rand auch mit einem Dressiersack herstellen. In heißem Fett läßt man die feingeschnittene Zwiebel rösten, staubt das Mehl dazu, läßt es leicht anlaufen, vergießt dies kalt, gießt den Rahm oder die Milch auf und würzt diese Soß mit Salz und Pfeffer. Man gibt den Fisch in die Mitte der Schüssel, gießt die Soß darüber, streut Käse und Bröseln auf die Speise und läßt sie noch 20 Minuten in der Röhre backen.

Statt Rahm kann man auch kräftige Suppe zur Bereitung der Soß verwenden.

### 53. Seefisch in Milchsoßkruste.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — 2 Dekka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 3 Dekka Mehl — 3 Deziliter Milch — 4 Edelpilze — Zitronensaft — Salz, Cayennepfeffer — 3 Dekka Reibkäse — 2 bis 3 Eßlöffel Bröseln.

Der vorgerichtete Fisch wird in warmes Salzwasser gelegt, das aufkochen muß, worauf es erneuert wird. Man läßt den Fisch abseits auf dem Herde ziehen, bis er weich geworden ist. Dann teilt man ihn in kleine Stücke. Nun gibt man in das heiße Fett einige Zwiebelscheiben und das Mehl, läßt dies ganz leicht rösten, gießt nach und nach die kalte Milch bei, würzt die Soß mit Salz und Cayennepfeffer, läßt sie aufkochen und treibt sie durch ein Sieb. Hierauf wird eine Fischschicht in eine nicht zu weite, mit Fett ausgestrichene Backschüssel eingefüllt, mit der ziemlich dicken Soß beträufelt und mit den blätterig geschnittenen, in Zitronenwasser weichgekochten Edelpilzen bestreut. Man füllt in dieser Weise den ganzen Fisch in die Schüssel ein, beträufelt die letzte Schicht mit der Soß, bestreut sie mit Käse und Bröseln und läßt das Gericht in der Röhre Kruste bekommen.

### 54. Seefisch mit Sauerkraut.

$\frac{1}{2}$  Kilo Fisch —  $\frac{1}{4}$  Kilo Sauerkraut —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 5 Dekka Fett — Salz, Essig — Bröseln.

Der Fisch wird entgrätet und in Stücken zerpflückt. Das Sauerkraut wird überkocht und dann mit der feingeschnittenen, in heißem Fett gerösteten Zwiebel, Salz und ein wenig Suppe (noch besser mit ein wenig Wein) gedünstet und nach Geschmack mit Essig versehen. Der Saft muß ganz eingedünstet sein. Nun legt man in eine mit Fett bestrichene Schüssel schichtweise Kraut und Fisch ein, bestreut die Speise, die mit Kraut abschließen soll, mit ein wenig Bröseln und läßt sie bei guter Oberhize backen, bis sie Kruste bekommt.

Man kann das Sauerkraut auch mit ein wenig Rahm oder Rahmerjatz dünsten und ihm etwas Paprika beimengen.

### 55. Seefischauflauf.

60 Dekka Fisch — Wurzelwerk — 3 Deziliter Milch — 2 Eßlöffel Maizena — Salz, weißer Pfeffer, Petersilie — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man gibt den Fisch in den warmen Sud, läßt ihn aufwallen und dann abseits 10 Minuten ziehen. Dann wird er sofort entgrätet und sehr fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Nun verquirlt man einen kleinen Teil der Milch mit dem Mehl, gibt dies zu der restlichen Milch und läßt sie mit Salz, Pfeffer und etwas feingehackter Petersilie aufkochen und dann auskühlen. Hierauf mengt man die Dotter und den Fisch bei, ferner den Schnee der beiden Eiweiß und das Backpulver. Man läßt den Auflauf in einer mit etwas Fett bestrichenen Backschüssel bei gutem Feuer ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre backen und reicht Zitronen-, Sardellen- oder Buttersoß dazu.

Sehr pikant schmückt der Auflauf, wenn man 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern und 2 gepuzte und entgrätete Sardellen oder etwas Sardellenpasta beimengt. In diesem Falle reicht man den Auflauf mit einer Zitronen-, Butter- oder Schwammerlsoß.

Statt Maizena kann auch anderes Mehl verwendet werden, das nicht erst mit Milch verrührt werden muß.

### 56. Seefisch-Kartoffelschnitzel.

40 Dekka Seefisch — 30 Dekka Kartoffeln — 2 Eier —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Salz, Pfeffer, Petersilie — 2 Dekka Butter — Bröseln — ungefähr 6 Dekka Fett — 2 Eßlöffel Paradeismark — 2 Eßlöffeln Wein oder Rahm — etwas Suppe.

Der gekochte Fisch wird mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, den Eiern, einem Kaffeelöffel feingehackter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Butter vermengt. Daraus werden Schnitzel geformt, die man in Brösel wälzt und in heißem Fett (halb Butter oder Schmalz, halb feines Öl) backen läßt. Dann läßt man etwas feingehackte Zwiebel und Petersilie in etwas Fett anrösten, fügt das Paradeismark und den Wein oder Rahm hinzu, gießt etwas Suppe auf, gießt dies über die Schnitzel und läßt dies gut verdünsten. Die Schnitzel werden dann herausgenommen, der zurückbleibende Saft wird gestaubt und mit etwas Suppe vergossen. Dazu reicht man Gemüse.

### 57. Seefischlaibchen.

60 Dekka Seefisch — 20 Dekka roh geriebene Kartoffeln — 5 Dekka Reibkäse — 1 Ei — Salz, Pfeffer — Mehl — 1 Suppentwürfel — 1 Kaffeelöffel Senf.

Der Fisch wird in Salzwasser gekocht, fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit dem Kartoffelbrei, dem Ei, dem geriebenen Käse,

Salz und Pfeffer vermischt. Man formt Laibchen daraus, bestaubt diese mit Mehl und legt sie in die sehr kräftige, siedende Suppe, die den Boden der Pfanne gut bedecken muß. So läßt man die Laibchen dünsten, wendet sie später um, gießt nach Bedarf Suppe nach und gibt die fertig gedünsteten Laibchen auf eine heiße Schüssel. Die zurückbleibende Soß staubt man ein wenig, falls sie zu dünn sein sollte, verührt den Senf hinein, läßt die Soß aufkochen und gießt sie über die Laibchen.

Man kann zu diesem Gericht auch Häringe verwenden, die nicht gekocht, sondern nur in der bei Häringen angeführten Art mit Wasser und Milch behandelt, abgehäutet und ganz fein gehackt wurden.

### 58. Seefischpastete mit Hohlnudeln.

60 Deka Fisch (Seehecht, Seelachs u. dgl.) — 20 Deka Hohlnudeln — 6 Deka Fett — 6 Deka Mehl — 1 bis 2 Eßlöffel Paradeismark — Salz, Pfeffer, Wurzelwerk zum Sud.

Der vorgerichtete Fisch wird in einem Fischsud mit Wurzelwerk gekocht. Gleichzeitig werden die kleingeschnittenen Hohlnudeln in Salzwasser gekocht und mit kaltem Wasser überspült. Nun läßt man das Mehl in heißem Fett anlaufen, vergießt dies mit etwas Suppe, Sud oder Wasser, mengt Salz und das Paradeismark hinzu und nach Belieben auch einige feingedünstete Schwämme. Eine feuerfeste Form wird mit Fett bestrichen, dann werden die Hohlnudeln und der von den Gräten befreite und in kleine Stücke geteilte Fisch schichtweise eingefüllt. Hohlnudeln müssen den Abschluß bilden. Die Soß wird darüber gegossen und die Speise in der Röhre gebacken.

### 59. Seefischpastete mit Reis.

$\frac{3}{4}$  Kilo Fisch — Salz — Zitronensaft — 3 Deka Reibkäse — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Deka Mehl —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersaß —  $\frac{1}{4}$  Kilo Reis — 1 Stückchen Zwiebel — 1 Suppenwürfel — Bröseln.

Zur Bereitung dieser Speise kann man jeden großen Fisch mit nicht zu weißem Fleisch verwenden. Seehecht, Kabeljau, Schellfisch usw. Der vorgerichtete Fisch wird von den Gräten befreit und in gleichmäßige Stücke zerteilt. Diese bestreut man mit Salz, besprengt sie mit Zitronensaft und wendet sie in geriebenem Käse um. Nun bereitet man aus Fett, feingeschnittener Zwiebel und Mehl eine hellgelbe Soß, die man mit Rahm und etwas Suppe vergießt, und läßt die Fischstücke langsam darin gardämpfen. Inzwischen läßt man  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Reis in Suppe unter Hinzufügung von einem Stück Zwiebel weich dünsten, belegt den Boden und die Seiten einer Porzellanform, die man vorher mit Fett ausgestrichen und mit Bröseln ausgestreut hat, mit dem Reis und gibt die Fischstücke in die Mitte. Auf die Fischstücke gibt man wieder eine Schicht Reis. Die Speise muß in einer warmen Röhre durchziehen, bis sich ein wenig Kruste gebildet hat.

Man kann den Reis auch mit etwas Paradeismark vermengen. Verfugt man über ein restliches Eiweiß, dann schlägt man es zu Schnee, bestreicht damit die Speise und läßt sie dann erst solange backen, bis der Schnee schön hellgelb geworden ist.

### 60. Seefischsalat, einfach zubereitet.

$\frac{3}{4}$  Kilo Fisch — Essig — Öl — Salz, Pfeffer — feingehackte Zwiebel und Petersilie.

Der gekochte Fisch (oder Fischreste) wird entgrätet und blätterig geschnitten oder in kleine Stückchen zerzupft. Nun bereitet man aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer,

Zwiebel und Petersilie (nach Geschmack) eine Salatsoß, die man über den Fisch gießt. Dieser Salat soll mindestens eine Stunde vor dem Gebrauche bereitet werden.

Verwendet man Fischreste in geringerem Gewichte, dann mischt man sie mit gekochten, blätterig geschnittenen Kartoffeln und gekochten, blätterig geschnittener Sellerie. Auch feingeschnittene Essiggurken können dem Salat beigemischt werden oder er wird damit verziert. Nach Geschmack kann man der Salatsoß auch Senf beimengen.

### 61. Seeßischsalat, pikant zubereitet.

$\frac{3}{4}$  Kilo Fisch — Essig — Öl — Salz, Pfeffer — 1 Eidotter — Petersilie — 2 Schalotten oder  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Schnittlauch — 1 Kaffeelöffel Senf —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Sardellenpasta (oder 2 entgrätete, durchgetriebene Sardellen) —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel feingehackte Kapern — 2 Eßlöffel Öl — Zitronensaft nach Geschmack.

Der gekochte und in Stücke geschnittene Fisch wird mit einer Mischung von Essig, Öl, Salz und Pfeffer begossen. Nach einer Stunde gibt man ihn auf eine Schüssel, begießt ihn mit einer aus einem rohen Dotter und allen anderen Zutaten vermischten Soß, vermischt ihn und reicht ihn mit einem Kranze von grünen Salat oder mit Aspik.

### 62. Seemannsspeise.

(Gelbe Rüben mit Bäcklingen.)

$\frac{1}{2}$  Kilo gelbe Rüben — 3 geräucherte Bäcklinge —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz.

Man schält und wäscht die Rüben und läßt sie, in Stücke geschnitten, mit der ganzen Zwiebel in Salzwasser weich kochen. Dann treibt man sie durch ein Sieb, verrührt sie mit etwas Suppe oder Wasser und vermischt diesen Brei mit den gepuzten, entgräteten und in kleine Stücke geschnittenen Bäcklingen, worauf man die Speise noch ungefähr 10 Minuten durchziehen läßt. Dazu reicht man Kartoffeln.

### 63. Stockfisch auf norwegische Art.

$\frac{3}{4}$  Kilo Stockfisch —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 Zwiebel — 1 Eßlöffel Öl — 2 Eßlöffeln Mehl — 4 Dekka Fett — 2 Deziliter kalte Milch — 3 Sardellen — 6 Dekka Reibkäse — 2 Dekka Bräseln — Salz.

Der gut gewässerte Stockfisch (siehe das Kapitel „Was die Hausfrau wissen und jetzt beachten muß“) wird entgrätet, abgehäutet und in kleine Stücke geschnitten. Die Kartoffeln werden roh geschält und in Scheiben geschnitten. Nun läßt man die fein gehackte Zwiebel in Öl recht gut rösten, bereitet aus dem heißen Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, gießt nach und nach die Milch dazu, läßt diese Soß, die dicklich sein muß, glatt verkochen und mengt die gerösteten Zwiebel und die gepuzten und durch ein Sieb getriebenen Sardellen bei. In eine mit Fett ausgestrichene Form legt man nun einen Boden von Kartoffelscheiben ein, gibt eine Fischschicht darauf, tropft ein wenig Soß darüber und bestreut mit etwas Käse, gibt dann wieder Kartoffeln und Fisch darauf, tropft Soß darüber, bestreut mit Käse und gibt als letzte Lage Kartoffeln, die mit der restlichen Soß betropft, mit Käse und Bräseln bestreut werden. Man läßt diese Speise ungefähr 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden in der Röhre backen, sticht sie dann durch, um sich zu überzeugen, daß Kartoffeln und Fisch weich sind und bringt sie in der Schüssel zu Tisch.

Noch feiner wird das Gericht, wenn man der Soß 2 hartgekochte, feingehackte Eier beimengt.

#### 64. Stockfisch mit Paradeis.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Stockfisch — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Wurzelwerk (Sellerie- und Petersilienwurzel, gelbe Rübe) — 5 Deka Mehl — 1 Suppentwürfel — 5 Eßlöffel Paradeismark — Salz — Zucker — Essig.

Der gut gewässerte Stockfisch wird in Salzwasser gekocht und in Stücke geschnitten. In heißem Fett läßt man die feingeschnittene Zwiebel und das feingeschnittene Wurzelwerk mit Salz rösten, staubt das Mehl dazu, gießt etwas Suppe auf, läßt dies gut verkochen, treibt die Soß durch ein Sieb, mengt das Paradeismark, etwas Zucker und Essig bei, gibt die Fischstücke hinein und läßt sie noch gut durchziehen.

#### 65. Stockfisch oder Klippfisch mit Sardellenbutter.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — 5 Deka Sardellenbutter — Salz —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 bis 4 Deka Fett oder Speck — Zitronensaft.

Man kerbt den gut gewässerten und mit Salz eingeriebenen Fisch an mehreren Stellen ein, gibt in diese Einschnitte Sardellenbutter und legt den Fisch in eine Pfanne, in der ringelig geschnittene Zwiebel in Fett oder Speck leicht geröstet wurde. Man läßt den Fisch solange in der Röhre braten, bis er weich geworden ist. Während des Bratens tropft man etwas Zitronensaft auf den Fisch.

In gleicher Weise können auch andere Seefische bereitet werden.

#### 66. Stockfisch oder Klippfisch mit Sardellen gebacken.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch — Mehl — 5 Deka Fett oder Öl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Sardellen — Salz, Pfeffer — 3 Deka Reibkäse — 3 Deka Bröseln.

Der gut gewässerte Fisch wird in Salzwasser mit einigen Pfefferkörnern gekocht, entgrätet, abgehäutet und in Stücke geschnitten. Diese taucht man in Mehl und legt sie dann in eine Pfanne mit Fett oder Öl. Man streut die geriebene Zwiebel und die gepuhten, entgräteten und feingehackten Sardellen, sowie den Käse und Bröseln darüber und läßt die Speise noch ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre backen.

#### 67. Stockfisch oder Klippfisch mit Zwiebel.

$\frac{3}{4}$  bis 1 Kilo Fisch —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 5 Deka Fett — 1 große Zwiebel — Salz, Pfeffer.

Der gut gewässerte Fisch wird in Salzwasser halb weich gekocht. Dann wird er entgrätet und abgehäutet und in einem frischen Salzwasser, dem die Milch beigelegt wurde, fertig gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Inzwischen läßt man die ringelig geschnittene Zwiebel im heißen Fett rösten, gibt den Fisch, mit Salz und Pfeffer bestreut, für einige Minuten hinein und richtet ihn dann gleich auf einer erwärmten Schüssel an, wobei man ihn mit der Zwiebel bestreut.

Man kann auch den Fisch nach dem Kochen in schöne Schnitten teilen, die man wie Roßbraten ein wenig mit Mehl bestäubt und in heißem Fett auf einer Seite rasch braten läßt. Gleichzeitig läßt man die Zwiebelringe braten. Dann wendet man die Fischstücke, läßt sie noch 1—2 Minuten braten, nimmt sie aus der Pfanne, gibt sie auf eine heiße Schüssel, legt die Zwiebelringe darauf, verkocht das zurückgebliebene Fett mit etwas Suppe oder Wasser und gießt diese Soß über den Fisch.

## Innerei.

### 68. Beuschel auf Wiener Art.

60 Deka Rinds- oder Schweinsbeuschel — Essig — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt — Ruttelkraut —  $\frac{1}{2}$  Zitrone — Wurzelwerk — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl.

Man stellt Wasser mit Essig, Salz, Pfeffer, dem Lorbeerblatt, etwas Ruttelkraut und der geschnittenen Zitrone zu und läßt das Beuschel darin weich kochen. Wenn es gekocht und ausgekühlt ist, wird es nudelig geschnitten. Das Wurzelwerk wird durch ein Sieb getrieben. Nun bereitet man aus dem Fett und Mehl eine nicht zu dunkle Einbrenne, gibt das Wurzelwerk hinein, vergießt dies mit der Brühe, worin das Beuschel gekocht wurde, gibt das Beuschel und nach Geschmack noch etwas Essig, Salz, Zitronenschale und Saft dazu und läßt dies gut verkochen. Man kann mit dem Beuschel auch ein Stückchen Herz mitkochen und, nudelig geschnitten, mitverwenden.

### 69. Beuschelknödel.

40 Deka Rinds- oder Schweinsbeuschel — 10 Deka Herz — 10 Deka gekochte, kalt durchgetriebene Kartoffeln — 1 Ei — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Essig.

Man läßt das Beuschel samt Herz in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt kochen und treibt beides durch die Fleischhackmaschine. Hierauf mengt man die Kartoffeln, das Ei, Salz und Pfeffer bei und formt daraus Knödeln oder Klopsche. (Wenn die Masse zu weich ist, kann man sie mit etwas Mehl festmachen.) Aus dem heiß gemachten Fett und Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, vergießt sie kalt, fügt dann etwas von der Beuschelbrühe dazu, würzt dies mit Essig und legt die Knödeln hinein, die man einige Minuten an einer mäßig warmen Herdstelle durchziehen läßt, um sie dann, mit der Soß übergossen, aufzutragen.

Man kann der Soß auch 2 gepuhte, entgrätete Sardellen beimengen, wodurch sie pikanter wird.

### 70. Beuschel-Mischgericht.

40 Deka Rinds- oder Schweinsbeuschel — 10 Deka Herz — 8 Deka Fett — 8 Deka Reis — Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß — 1 Lorbeerblatt — Essig oder Zitronensaft.

Das Beuschel wird samt dem Herz in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichgekocht, dann ganz fein gehackt und unter öfterem Umrühren im heißen Fett gebraten. Inzwischen läßt man den Reis in Wasser dünsten, mengt ihn zu dem Beuschel, fügt feingeschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Muskatnuß, Essig oder Zitronensaft bei, gießt Beuschelbrühe nach Bedarf auf und läßt das Gericht noch gut verkochen. Es soll eine dicke Soß haben.

### 71. Beuschelpudding.

$\frac{1}{2}$  Kilo Rinds- oder Schweinsbeuschel — Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Essig, Zitronenschale — 3 Eier — 5 Deka Fett — 1 Zwiebel, Petersilie — 4 gekochte, durchgedrückte Kartoffeln — 3 Eßlöffel Milch.

Man kocht das Beuschel in üblicher Weise mit Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Essig und Zitronenschale und schneidet es fein. Dann treibt man das Fett mit den Dottern ab, mischt die mit der Milch verrührten Kartoffeln dazu, gibt das Beuschel, die fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, vermengt alles gut, gibt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und läßt die Masse in einer mit Fett bestrichenen Budingform im Wasserbade kochen. Dazu reicht man Zitronen- oder Edelpilzsoß.

### 72. Kalbsherz, gefüllt.

1 Kalbsherz — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Milch —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — ungefähr 5 Deka Brösel (oder Brot) — feingehackte Petersilie — Salz, Pfeffer, Muskatnuß — 6 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — 1 gelbe Rübe — 1 Stückchen Sellerie — 1 Stückchen Petersilienwurzel.

Das Kalbsherz wird sehr gut gereinigt und mit einem scharfen Messer ausgehöhlt. Das herausgeschnittene Fleisch wird sorgsam von allen Adern befreit, durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit einem Ei, etwas feingeschabter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskat, Petersilie und soviel Bröseln oder geriebenem Brot vermischt, daß die Masse recht fest ist. Nun füllt man sie in das Herz ein, näht dieses zu, reibt es ein wenig mit Salz ein und läßt es in heißem Fett braten, wobei man etwas Suppe nachgießt. Wenn es gelb gebraten ist, wird das Mehl darauf gestreut, die in Scheiben geschnittenen Rüben hinzugefügt und das Herz unter Nachgießen von Suppe fertig gedünstet.

Noch feiner schmeckt das Gericht, wenn man die Soß mit ein wenig Wein vergießt.

### 73. Kalbszunge

wird in gleicher Weise bereitet, wie Rinds- und Schweinszunge. Siehe diese Kochvorschriften.

### 74. Kalbszunge, eingemacht.

1 Kalbszunge — Wurzelwerk, Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt — 1 Karfiol — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — gestoßene Muskatblüte — Zitronensaft — feingehackte Zitronenschale.

Man läßt die Zunge in Wasser mit dem Wurzelwerk, Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt kochen. Gleichzeitig läßt man auch den Karfiol in Salzwasser kochen. Die Zunge wird abgehäutet und in grobe Würfel geschnitten, der Karfiol wird in Röschen geteilt. Nun bereitet man aus dem in heißem Fett gerösteten Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie vorerst kalt, gießt dann die Brühe, worin der Karfiol gekocht wurde, und eventuell auch etwas Zungenbrühe, dazu, läßt die Soß aufkochen, würzt sie nach Geschmack mit Zitronensaft und ein wenig feingehackter Zitronenschale, gibt die Zungenwürfel und die Karfiolrosen hinein und läßt die Speise noch gut durchziehen.

### 75. Rubenteur in Soß.

$\frac{3}{4}$  Kilo Rubenteur — Suppengrünes — Salz, Pfeffer —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 Lorbeerblatt — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 1 Zwiebel — 1 Suppenwürfel — Essig, Zucker.

Das Ruheuter wird ausgewässert, mit heißem Wasser abgebrüht und mit Suppengrünem, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zwiebel solange gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt. Dies dauert ungefähr 5 Stunden. Dann nimmt man es aus der Brühe, überspült es kalt, zieht die Haut ab und schneidet es nudelartig oder in Scheiben. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt etwas Zucker hinein, läßt ihn lichtgelb anlaufen, läßt feingehackene Zwiebel dunkelbraun darin rösten, und staubt nun das Mehl hinzu, das man solange rösten läßt, bis das Fett gut aufgefogen ist. Dann vergießt man diese Einbrenne kalt, fügt Suppe hinzu, würzt die Soß mit Salz und Essig und läßt sie gut verkochen. Das Ruheuter wird hineingegeben und in dieser Soß noch ungefähr eine Viertelstunde gekocht.

Man kann auch eine Paradeis- oder Sardellensoß bereiten.

Zum Kochen des Ruheuters eignet sich die Kochkiste ganz besonders. Man kann es aber auch schon tagsvorher kochen, nur darf man es dann nicht über Nacht in der Brühe liegen lassen.

## 76. Ruheuter auf Kriegsort.

60 Dekka Ruheuter — Suppengrünem — 1 Lorbeerblatt —  $\frac{1}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Zwiebel — 2 Dekka Fett — Salz, Pfeffer — Petersilie — 1 Suppenwürfel.

Das in der in Nr. 75 angeführten Weise mit Suppengrünem, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einer halben Zwiebel gekochte und kalt überspülte Ruheuter wird fein zerschnitten und durch die Fleischhackmaschine getrieben (eventuell zweimal). Dann wird es mit den gekochten, durchgedrückten Kartoffeln, etwas Petersilie, Salz und Pfeffer nach Geschmack und einer halben feingehackten und leicht angerösteten Zwiebel vermischt und in eine feuerfeste Schüssel gedrückt, mit etwas sehr kräftiger Suppe übergossen und noch ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre gebacken. Man kann es auch in einer Kasserolle auf dem Herde durchdünsten. Es wird in der Schüssel gereicht. Separat gibt man Gemüse dazu.

## 77. Kuttelflecke mit Kartoffeln.

(Kaldaunen, Böser.)

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Mehl, Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 1 Lorbeerblatt — 1 Zwiebel — 6 Dekka Fett — 5 Dekka Mehl — Essig —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln.

Man läßt die Kuttelflecke vom Fleischer gründlich reinigen und legt sie in frisches Wasser, das man mehrmals wechselt. Am besten ist es, sie über Nacht in Wasser liegen zu lassen. Am anderen Tage werden sie mit Mehl und Salz abgerieben, in siedendem Wasser aufgekocht und kalt überspült. Nun schneidet man sie in viereckige Stücke oder nudelartig, setzt sie mit kaltem Wasser zu und läßt sie ungefähr 4 Stunden kochen, wobei man sie fleißig abschäumt. Dann nimmt man sie aus der Brühe, stellt sie mit frischem Wasser zu, fügt Salz, Pfeffer, Wurzelwerk, Lorbeerblatt und ein Stückchen Zwiebel hinzu und läßt die Kuttelflecke nun ganz weich kochen, was noch ungefähr 3—4 Stunden in Anspruch nimmt. Man läßt sie in der Brühe erkalten. Sie müssen sich mit dem Böffel durchstechen lassen. Nun läßt man feingehackte Zwiebel in heißem Fett rösten, mengt das Mehl bei, läßt es gut verkochen, vergießt kalt, gießt dann etwas von der Kuttelfleckbrühe auf, würzt nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Essig oder Zitronensaft, gibt die Kuttelflecke hinein,

läßt sie aufkochen, mengt die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffel bei und läßt das Gericht noch eine Viertelstunde verkochen.

Zum Kochen der Kuttelflecke eignet sich die Kochkiste vorzüglich. Es ist am besten, sie am Tage vor dem Verbräuche kochen, in der Brühe erkalten zu lassen und dann erst fertig zu bereiten.

### 78. Kuttelflecke, eingekrustet.

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Mehl — Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 1 Vorbeerblatt — ein Stückchen Zwiebel — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel feingehackte Kapern — 3 gepuzte, entgrätete Sardellen — Bröseln.

Die Kuttelflecke werden, wie in Nr. 77 angegeben, weich gekocht. Erkalte aus der Brühe genommen, läßt man sie gut abtropfen, schichtet sie, mit den Kapern und Sardellen vermengt, in eine mit etwas Fett bestrichene flache Backschüssel ein, begießt sie mit etwas sehr kräftiger Suppe, bestreut sie dicht mit Bröseln (auch Brotbröseln) und läßt sie in heißer Röhre rasch etwas Kruste bekommen.

### 79. Kuttelflecke, eingemacht.

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Wurzelwerk — 1 Vorbeerblatt —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — Petersilie — 4 Deka Fett — 1 Zwiebel — 3 Deka Mehl — Salz, Pfeffer — 5 Deka Reibkäse — 1 Suppenwürfel oder  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz.

Nachdem die Kuttelflecke, wie in Nr. 77 angegeben, weich gekocht wurden, nimmt man sie erkalte aus der Brühe, läßt sie abtropfen und dann in einer Mischung von Milch und Wasser zu gleichen Teilen mit einem Petersilienbündel aufkochen. In heißem Fett läßt man feingeschnittene Zwiebel anlaufen, staubt das Mehl dazu, läßt es hell verrösten, vergießt dies kalt, mengt etwas Suppe oder Rahm oder Rahmersatz bei, würzt die Soß mit Salz, Pfeffer und gießt sie zu den Kuttelflecken, die noch gut verkochen müssen. Vor dem Anrichten fügt man den geriebenen Käse bei.

### 80. Leber auf süddeutsche Art.

$\frac{3}{4}$  Kilo Rinds- oder Schweinsleber — 8 Deka Fett — 1 Zwiebel — Petersilie — Salz, Pfeffer — 1 Eßlöffel Mehl — 3 bis 4 Eßlöffel Essig — 1 Suppenwürfel.

Die etwas gewässerte und abgehäutete Leber wird in kleine Schnitten geteilt. Nun läßt man in heißem Fett die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt die Leberstücke hinein, läßt sie gut andünsten, staubt das Mehl darüber, gibt etwas Suppe und Essig dazu, läßt die Leber rasch fertig dünsten und gibt knapp vor dem Auftragen etwas Salz und Pfeffer dazu. Schnell zu Tisch bringen.

### 81. Leberfuchen.

40 Deka Rindsleber — 20 Deka fettes vorderes Fleisch — 3 Deka Fett — 1 Zwiebel — 6 Deka Schwarzbrot — 1 Suppenwürfel — 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern — 2 gepuzte, entgrätete und durchgetriebene Sardellen — Salz, Pfeffer, Pastetengewürz.

Man brüht die Leber mit heißem Wasser ab, schneidet die Adern sehr gut heraus und läßt die Leber, in Stücke geschnitten, in heißem Fett, worin man vorher feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, dünsten. Dann salzt und pfeffert man sie und

treibt sie durch die Fleischhackmaschine. Das Fleisch wird in sehr wenig Brühe mit Salz und Gewürz gekocht und würfelig geschnitten. Inzwischen läßt man das Brot in etwas Fleischsuppe weich werden, drückt es aus, vermengt die Leberfisch mit den Fleischwürfeln und dem Brot, fügt die Kapern, Sardellen und etwas Pastetengewürz (nach Geschmack auch noch Salz und Pfeffer) bei, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Form ein und läßt sie im Wasserbade in der Röhre backen. Der Kuchen wird kalt, am besten mit Salat, gegessen. Um zu erkennen, ob diese Speise gar ist, sticht man ein Hölzchen ein. Es darf daran nichts hängen bleiben.

Statt gekochtem Fleisch kann man auch Fleischreste verwenden. Dann ist es aber ratsam, auch würfelig geschnittenen Speck beizumengen. Das Brot kann in diesem Falle in Wasser erweicht werden.

## 82. Leberpudding.

60 Deka Rinds- oder Schweinsleber —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — 1 geriebene oder feingeschnittene Zwiebel — 4 Deka Fett (am besten würfelig geschnittener, gerösteter Speck) — 2 Eier — 5 Deka Reibkäse — 4 große, gekochte, kalt durchgedrückte Kartoffeln — Salz, Pfeffer, Pastetengewürz — 2 Kaffeelöffel Backpulver.

Man brüht die Leber mit heißem Wasser ab, schneidet die Adern heraus und läßt sie, in Stücke geschnitten, einige Stunden in Milch liegen. Dann treibt man sie durch die Fleischhackmaschine, läßt die Zwiebel im Fett rösten, mengt sie zu dem Fisch, fügt die Eidotter, den geriebenen Käse, die Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Gewürz (nach Geschmack) und zum Schlusse den Schnee der Eiweiß und das Backpulver dazu, füllt die Masse in eine mit wenig Fett bestrichene Puddingform ein und läßt sie im Wasserbade kochen. Zu dem Pudding reicht man eine Butter- oder Sardellensoß.

Anstatt des Reibkäses kann man auch 2 gepuzte, entgrätete und durchgetriebene Sardellen heimengen. In diesem Falle reicht man den Pudding mit einer Kräuter-, Schwammerl- oder Buttersoß.

## 83. Ochsenfleisch auf Matrosenart.

1 Ochsenfleisch — 1 Suppenwürfel — 1 Zwiebel — Petersilie — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 1 Stückchen gelbe Rübe — 1 Stückchen Sellerie — Salz, Pfeffertörner, Thymian — 1 Lorbeerblatt — 1 Sardelle — einige Edelpilze oder getrocknete Schwämme — 2 Deka Fett.

Der Ochsenfleisch wird sauber gereinigt, gliedweise nach den Gelenken geteilt, in ungefähr 5 cm lange Stücke geschnitten eine Viertelstunde in siedendem Wasser aufgekocht und dann mit kaltem Wasser überspült. Nun werden die Stücke auf ein aufgetrocknetes Tuch gelegt und damit abgetrocknet. Hierauf gibt man sie in ungefähr einen Liter Suppe und läßt sie darin zirka 2 Stunden kochen, worauf man die Suppe durch ein Sieb gießt. In heißem Fett läßt man die ringelig geschnittene Zwiebel und Petersilie rösten, fügt das Mehl hinzu, läßt es hell anlaufen, vergießt die Einbrenne kalt, gießt dann etwas Suppe auf, mengt die in Scheiben geschnittene Rübe und Selleriewurzel, Salz, Pfeffer, Thymian, das Lorbeerblatt und die gepuzte, durchgetriebene Sardelle bei, gibt die Fleischstücke hinein, läßt sie in dieser Soß dünsten, bis sie sich ganz vom Knochen lösen, schichtet sie dann auf eine heiße Schüssel, gießt die Soß durch ein Sieb, fügt die in etwas Fett gedünsteten Edelpilze hinzu, läßt dies aufkochen und gießt die Soß über das Fleisch.

### 84. Schensschlepp auf Wiener Art.

1 Schensschlepp — 2 Eßlöffel Essig —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Wurzelwerk, — 1 Lorbeerblatt — etwas Kuttelkraut — Zitronenschale — Salz, Pfefferkörner — 1 Stück Würfelzucker —  $\frac{1}{3}$  Liter Weißwein — 3 Defa Speck — 3 Defa geriebenes Schwarzbrot — 3 Defa Fett — 3 Defa Mehl.

Das Schenschwanzstück wird gliedweise nach den Gelenken geteilt und in eine Beize gelegt, die man aus dem Essig, Wasser, der geschnittenen Zwiebel, dem Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Kuttelkraut und Zitronenschale, Salz und Pfeffer kochen und auskühlen ließ. Dieser Beize fügt man noch den Zucker und den Wein bei und läßt nun das Fleisch 24 Stunden darin liegen. Am anderen Tage nimmt man das Fleisch heraus, salzt es eventuell nach, läßt in einer Pfanne den Speck heiß werden, gibt das Wurzelwerk hinzu und, wenn dieses etwas geröstet ist, auch das Fleisch. Nun streut man das Schwarzbrot darüber und läßt das Fleisch unter Nachgießen der Beize so lange dünsten, bis es sich von den Knochen lösen läßt. Dann seiht man den Saft ab, bereitet aus Fett und Mehl eine Einbrenne, vergießt sie kalt und vermengt sie mit dem Saft zu einer Soß.

### 85. Rinderherz und Milz in Rahmsöß.

$\frac{1}{2}$  Kilo Herz — 20 Defa Milz — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 5 Defa Fett — 4 Defa Mehl —  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Rahmersaß — Essig.

Man läßt das von den Blutresten und Adern gut gereinigte Herz und die Milz im Wasser mit dem kleingeschnittenen Wurzelwerk, Salz, Pfeffer und dem Lorbeerblatt ungefähr 3—4 Stunden kochen, bis es weich geworden ist und sich in schöne Schnitten teilen läßt. Nun bereitet man aus der in Fett gerösteten Zwiebel und dem Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie vorerst kalt, dann mit einem Teil der Brühe, worin Herz und Milz gekocht wurden, gibt die Schnitten vom Herz und Milz in diese Soß, läßt dies aufkochen, mengt den Rahm oder Rahmersaß und Essig nach Geschmack hinzu, läßt dies noch gut verkochen und reicht zu dieser Speise Kartoffeln, Knödeln oder Nockerln.

### 86. Rinderherz, pikant zubereitet.

$\frac{1}{2}$  Rinderherz — 1 Zwiebel —  $\frac{1}{8}$  Liter Essig — 2 Lorbeerblätter — Thymian, Wachholderbeeren — Salz, Pfeffer, Gewürz — 8 Defa Speck — 2 Eßlöffel Mehl — Brotkrinde.

Man säubert das Herz von Blut und Adern und legt es in eine aus allen Zutaten (mit Ausnahme von Speck und Mehl) mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser vermengte Marinade. So läßt man es 2—3 Tage liegen und schneidet es dann in feine Scheiben. Den würfelig geschnittenen Speck läßt man nun in einer Pfanne heiß werden, gibt die Fleischstücke hinein, bestreut sie mit Mehl, läßt sie auf einer Seite rasch braten, wendet sie, läßt sie unter Hinzugießen von etwas Marinade auf der anderen Seite braten, gießt dann den Rest der Marinade auf, fügt ein Stück Brotkrinde hinzu und läßt die Schnitten noch sehr gut durchdünsten. Sollte die Marinade zu scharf sein, darf nur ein Teil davon und dann etwas Wasser oder Suppe aufgegossen werden.

### 87. Nindsnieren mit Kartoffeln gebacken.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — ungefähr  $\frac{1}{2}$  Kilo Nindsnieren — 1 Zwiebel, Petersilie —  
3 Stück Sardellen — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Suppenwürze — Salz,  
 $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm oder Rahmersatz.

Gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Nieren werden in Salzwasser gekocht und in Scheiben geschnitten. Dann hackt man etwas Zwiebel, ein wenig grüne Petersilie und die gut gewaschenen und entgräteten Sardellen recht fein und läßt dies in Fett dünsten, worauf man dies zu den Nierenschnitten mengt, die man dann noch salzt und mit etwas aufgelöster Suppenwürze vermischt. Nun gibt man in eine tiefe Backschüssel etwas sauren Rahm, dann eine Lage Kartoffeln, hierauf eine Schichte Nieren usw., bis Kartoffeln und Nieren eingefüllt sind. Die oberste Lage sollen Kartoffeln bilden, die mit saurem Rahm oder Rahmersatz begossen werden. Dann läßt man die Speise in der Röhre goldgelb backen.

### 88. Nindsnieren mit Paradeis.

1 Nindsniere — 1 Zwiebel — 5 Deka Fett — Salz, Pfeffer — 1 Suppenwürfel  
— 3 Eßlöffel Paradeismark — Essig.

Man wäscht die Niere mit einem in Milch befeuchteten Tuch sehr gut ab, zieht die Haut ab und schneidet sie in feine Scheibchen. Nun läßt man die ringelig geschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen, gibt die Nieren hinein und läßt sie auf starkem Feuer rasch rösten. Dann salzt und pfeffert man sie erst, nimmt sie aus dem Saft, gibt sie auf eine heiße Schüssel, läßt den Saft mit einigen Löffeln sehr kräftiger Suppe aufkochen, mengt das Paradeismark bei, läßt die Soß verkochen, würzt sie mit etwas Essig (und auch Zucker nach Geschmack) und richtet sie über den Nieren an.

### 89. Nindsnieren-Mischgericht.

1 Nindsniere — Mehl — 6 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Petersilie — eine Handvoll frische oder getrocknete Schwämme oder Gelpilze — 2 Deka Fett — 1 Ei — Salz, Cayennepfeffer — 1 Suppenwürfel.

Man schneidet die mit einem in Milch befeuchteten Tuch gut abgewaschene und abgehäutete Niere in dickere Scheiben, taucht diese in Mehl und läßt sie rasch auf starkem Feuer in heißem Fett braten. Dann hackt man sie würfelig. Inzwischen läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen und mit feingehackter Petersilie und den gepuzten, feingehackten Schwämmen rasch dünsten, wobei man etwas Suppe nachgießt. Man schlägt dann ein verquirltes Ei hinein, würzt mit Salz und Cayennepfeffer, gibt die Niere samt dem zurückgebliebenen Fett und Saft dazu, gießt etwas Suppe darauf und läßt das Gericht rasch aufwallen, worauf man es schnell zu Tisch bringt.

Nach Geschmack kann man auch etwas Essig oder Zitronensaft begeben.

### 90. Nindszunge, gekocht.

1 kleine Zunge — Wurzelwerk —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Thymian, 1 Lorbeerblatt,  
Pfeffer und Gewürz — Salz.

Man läßt die Zunge, in leicht gesalzenem Wasser mit dem blättrig geschnittenem Wurzelwerk und Gewürzen weich kochen, zieht die Haut ab, schneidet sie in dünne Schnitten und gibt diese, damit sie warm bleiben, mit etwas Brühe übergossen, in die Röhre.

### 91. Nindszungen-Mischgericht.

40 Deka Rindszunge — 20 Deka Rindsbries — 5 Deka Fett — 5 Deka Mehl — 3 bis 4 Edelpilze — 2 Sardellen — Saft von einer halben Zitrone oder Essig — Salz, Pfeffer — 1 Deziliter Rahm oder Rahmersaft — etwas Suppenwürze.

Man schneidet die gefochte Rindszunge würfelig. Das Bries läßt man in Salzwasser mit Zitronensaft kochen und schneidet es ebenfalls würfelig. Nun bereitet man aus Fett und Mehl eine lichte, dicke Einmach, vergießt sie und läßt die feingeschnittenen Edelpilze und die würfelig geschnittenen Sardellen mit etwas Zitronensaft oder Essig darin dünsten. Man salzt und pfeffert dies, gibt die Zungen- und Briesstücke dazu, verdünnt die Soß eventuell mit dem Brieswasser und fügt etwas Rahm und Suppenwürze hinzu. Man kann dieser Speise auch geröstete Nieren u. dgl. beifügen oder sie nur aus Zunge bereiten. Sie wird in einem Reis- oder Kollgerstelkranz oder mit Knödeln zu Tisch gebracht.

### 92. Nindszunge mit Gurkensoß.

1 kleine Rindszunge — Wurzelwerk —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Thymian — 1 Lorbeerblatt — Salz, Pfeffer, Gewürz — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Petersilie — 2 Essiggurken — etwas Zitronensaft oder Essig.

Die in der angegebenen Art (Nr. 90) gefochte und abgehäutete Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus dem heißen Fett bereitet man mit Mehl eine dunkle Einbrenne, mengt die feingeschnittene Petersilie bei, läßt dies gut verrösten, vergießt dies vorerst kalt und dann mit einem Teil der Zungenbrühe, mengt die feingeschnittenen Gurken und Zitronensaft oder Essig nach Geschmack bei, läßt die Soß gut verkochen und gießt sie über die auf einer heißen Schüssel befindliche Zunge.

### 93. Nindszunge mit pikanter Soß.

1 Zunge — Wurzelwerk — Salz — 3 große Äpfel — 2 Kaffeelöffel geriebener Kren — 1 Kaffeelöffel geriebener Zucker — 2 bis 3 Eßlöffel Weinessig.

Man läßt die Zunge, wie in Nr. 90 angeführt, kochen, zieht die Haut ab, schneidet die Zunge in Scheiben und reicht sie mit einer in folgender Weise bereiteten Soß: Man schält und schneidet die Äpfel und läßt sie mit ein wenig Wasser und einer Prise Salz kochen. Wenn die Flüssigkeit ganz verdunstet ist, mengt man den Äpfeln den Kren bei und treibt diese Masse durch ein Sieb. Dann fügt man den geriebenen Zucker und Essig bei und läßt die Soß im Wasserbade auf mäßigem Feuer, bis der Zucker ganz zergangen ist. Sie darf nicht kochen.

Diese Soß schmeckt besonders gut zu geselchten Zungen. Verfeinert wird die Soß noch, wenn man statt Essig den Saft von 2 Orangen oder Zitronen verwendet und den Zucker vorher ein wenig an den Orangen oder Zitronen abreibt.

### 94. Nindszunge mit Nibiselssoß.

1 Zunge — Wurzelwerk — 2 Eßlöffel Nibiselmarmelade oder Gelee — Zitronensaft — Salz, Pfeffer — 1 Stückchen Brotkruste.

Eine frische, gepöckelte oder geräucherte Zunge wird, wie in Nr. 90 angegeben, gefocht. Geschält und aufgeschnitten, wird die Zunge auf einer Schüssel angerichtet

und mit einer in folgender Weise bereiteten Soß übergossen:  $\frac{1}{4}$  Liter der Zungenbrühe (wenn diese zu scharf sein sollte, kann Suppe, aus einem Suppenwürfel bereitet, verwendet werden) vermengt man mit der Marmelade, nach Geschmack mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer (eventuell auch mit etwas Senf), läßt dies mit einem Stückchen Brotkruste aufkochen und gießt diese Soß durch ein Sieb auf die Zunge.

In gleicher Weise kann statt Ribiselmarmelade Hagebuttengelee verwendet werden.

### 95. Rindszunge mit Sardellensoß.

1 Zunge — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer — 4 Defa Fett — 3 Defa Mehl —  $\frac{1}{2}$  feingehackte Zwiebel — 1 Kaffeelöffel Kapern — 2 gepuzte, durch ein Sieb getriebene Sardellen (oder 1 Kaffeelöffel Sardellenpasta) — 1 Kaffeelöffel feingehackte, grüne Petersilie — Essig.

Die frische, gepökelte oder geräucherte Zunge wird, wie in Nr. 90 angegeben, gekocht, abgehäutet und in Scheiben geschnitten. Nun läßt man das Mehl in heißem Fett, worin man vorher die Zwiebel anlaufen ließ, braun rösten, vergießt dies vorerst kalt und dann mit einem Teile der Zungenbrühe, mengt die Kapern, Sardellen, Petersilie, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu und läßt die Zungenschnitten in dieser Soß gut dünsten. Dann ordnet man die Schnitten auf einer Schüssel, würzt die Soß noch mit Essig oder Zitronensaft, läßt sie aufkochen und gießt sie über die Zunge.

Noch wohlgeschmeckender wird die Zunge, wenn man sie tagsvorher kochen und über Nacht, mit feingehackten Kräutern bestreut und mit etwas Wein begossen, stehen läßt. Man kann auch das Gericht verfeinern, indem man der Soß vor dem letzten Aufkochen etwas Wein beimengt.

### 96. Schweinszungen.

3 frische Zungen — nudelig geschnittenes Wurzelwerk — Salz, Pfeffer, Gewürz, 1 Lorbeerblatt — Essig — ein Stück Kren.

Man läßt die Zungen mit dem Wurzelwerk, den Gewürzen und ein wenig Essig in Wasser weich kochen, zieht die Haut ab, schneidet die Zungen in Scheiben oder der Länge nach in zwei Teile, legt die Zungenschnitten auf eine Schüssel, gießt ein wenig Brühe darüber und streut das gekochte Wurzelwerk und geriebenen Kren darauf.

### 97. Schweinszungen, gebraten.

3 Zungen — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer, Gewürz — 1 Lorbeerblatt — Essig — 1 Eßlöffel Sardellenbutter — Suppe oder Rahm oder Rahmersatz.

Die Zungen werden, wie in Nr. 96 angegeben, gekocht, enthäutet, in Scheiben geschnitten. Dann läßt man die Sardellenbutter heiß werden, gibt die Zungenschnitten hinein und läßt sie in der Röhre rasch braten, wobei man etwas Suppe, Rahm oder Rahmersatz aufgießen kann.

## 98. Schweinszungen-Mischgericht.

2 Schweinszungen — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt —  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 4 Deka Fett — 3 Deka Mehl — einige getrocknete oder frische  
Schwämme — Petersilie — Zitronensaft oder Essig —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln —  
1 Ei — ungefähr 4 Eßlöffeln Mehl.

Man läßt die Schweinszungen mit dem Wurzelwerk und Gewürzen, wie in Nr. 96 angegeben, kochen, zieht die Haut ab und schneidet die Zungen in grobe Würfel. Nun läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen, gibt das Mehl dazu, läßt es recht dunkel verrösten und gießt dies zuerst kalt, dann mit einem Teil der Zungenbrühe auf. Inzwischen läßt man die feingeschnittenen Schwämme in Suppe oder etwas Fett und mit ein wenig feingeschnittener Petersilie dünsten, mengt sie zu der Soß, gibt die Zungenwürfel und kleine Kartoffelknödel, die man in Salzwasser kochen ließ, hinein, würzt die Speise noch nach Geschmack mit etwas Zitronensaft oder Essig, läßt sie gut durchziehen (nicht kochen) und trägt sie auf. Zur Bereitung der Knödeln werden die Kartoffeln gekocht, geschält, mit dem Ei, etwas Salz und soviel Mehl vermengt, daß man aus dem Teig Knödel formen kann.

## Gemüse.

### 99. Bohnen im Schnee.

$\frac{1}{4}$  Kilo weiße Bohnen —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel —  
Salz, weißer Pfeffer — etwas Suppenwürze — 2 Eiweiß — 1 Eßlöffel Rahm  
oder Rahmersatz.

Man läßt die Bohnen in Salzwasser sehr weich kochen, treibt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit der feingeschnittenen, in Fett gedünsteten Zwiebel, Salz, Pfeffer und den gekochten, gleichfalls durchgedrückten und gesalzenen Kartoffeln. Man mengt etwas Suppenwürze und, falls der Brei zu dick sein sollte, etwas Milch (oder auch restlichen Bratensaft, der der Speise einen besonders guten Geschmack verleiht) dazu, füllt die Masse in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel ein und überzieht sie mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, den man mit etwas Salz und Rahm oder Rahmersatz leicht vermengt hat. Dann wird die Schüssel zum Backen in die Röhre geschoben. Der Schnee muß fest und gelb werden.

### 100. Erbsenauflauf.

20 Deka getrocknete gelbe oder grüne Erbsen — 1 kleine Karfiolrose — 2 bis  
3 gelbe Rüben — 2 Eier — 3 Deka Fett — 3 Deka Reibkäse — Salz.

Man läßt die Erbsen über Nacht im Wasser liegen, kocht sie am nächsten Tage weich und treibt sie zwei mal durch eine Hackmaschine. Der Karfiol und die gelben Rüben werden, jedes Gemüse für sich, ebenfalls gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun treibt man das Fett und die Dotter gut ab, mengt die Erbsen, den Karfiol und die Rüben dazu, salzt die Masse, fügt den geriebenen Käse und den Schnee der Eiweiß dazu und, wenn zum Festmachen notwendig, noch etwas Bröseln oder 1 Eßlöffel Mehl. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel ein, gibt oben etwas Fett und läßt sie in der Röhre backen. Dieser Auflauf wird mit Butter- oder Paradeissoß gereicht.

### 101. Erbsen-Pfannkuchen.

$\frac{1}{4}$  Kilo trockene, gelbe oder grüne Erbsen —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 5 Deka Kartoffel- oder Weizenmehl — 2 Deka Fett — 1 Ei — 1 Kaffeelöffel Backpulver — ungefähre 6 Deka Fett zum Backen — Salz.

Die Erbsen werden in Wasser erweicht, eventuell mit etwas Natron und mit Salz weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt. Dieser Brei wird mit ungefähr  $\frac{1}{8}$  Liter Erbsenbrühe gut verkocht, dann mit der Milch, die mit dem Mehl versprudelt wurde, vermischt und abermals etwas verkocht. Nun wird das Dotter mit dem Fett versprudelt, die Erbsenmasse und der festgeschlagene Schnee des Eiweiß und zuletzt das Backpulver beigelegt. Aus dieser Masse läßt man in üblicher Weise in etwas heißem Fett Pfannkuchen backen, die man zu Würsten oder zu Gemüse oder Kartoffeln reicht.

### 102. Gebackene gelbe Rüben.

30 Deka gelbe Rüben — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Mehl — Petersilie — 2 bis 3 Stück Würfelzucker — Salz.

Man läßt die gelben Rüben, in Stücke geschnitten, in Salzwasser kochen und treibt sie hierauf durch ein Sieb. Nun verquirlt man das Eidotter mit dem Mehl, mengt die ganz feingeschnittene Petersilie bei, ferner den gestoßenen Zucker, die Rübenmasse und den Schnee des Eiweiß. Man füllt die Masse in eine mit etwas Fett bestrichene feuerfeste Schüssel und läßt sie in der Röhre backen. Dazu reicht man geröstete Kartoffeln.

Den Rüben können nach Geschmack einige gekochte und durch ein Sieb gedrückte Kastanien beigelegt werden.

### 103. Gelbe Rübenkuchen.

25 Deka gelbe Rüben — 25 Deka Kartoffeln — 10 Deka Kastanien — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Milch —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Suppenwürze — Bröseln — Salz, Zucker — Mehl.

Man läßt die gepuzten Rüben und die roh geschälten Kartoffeln separat in Salzwasser kochen und drückt beides durch ein Sieb. Ebenso läßt man die überbrühten, geschälten Kastanien kochen, um sie dann durch ein Sieb zu drücken. Nun verrührt man alles, fügt Salz und etwas Zucker nach Geschmack hinzu, ferner das Ei, etwas Milch, Suppenwürze und soviel Bröseln (oder auch geriebene Brotreste), daß man daraus auf einem Brette handgroße flache Kuchen formen kann, die man mit etwas Mehl bestäubt und auf einem mit Fett bestrichenen Bleche in der Röhre backen läßt. Diese Kuchen bringt man mit einem Gemüse heiß zu Tisch oder man reicht sie zu Würsten oder Häringcn.

### 104. Gemüsefench mit Reis.

$\frac{1}{4}$  Kilo Reis — 4 Deka Fett — 3 Eßlöffel Paradeismark — Salz — 1 Karfiol —  $\frac{1}{4}$  Liter Kohlsprossen — Fett zum Ausstreichen.

Man läßt den Reis unter Beigabe von Fett und Salz dünsten und vermischt ihn mit dem Paradeismark. Inzwischen läßt man auch den Karfiol und die Kohlsprossen in Salzwasser kochen, seigt das Wasser gut ab, teilt den Karfiol in kleine Röschen, schneidet die Kohlsprossen in kleine Stücke. Eine mit Fett ausgestrichene

Form wird mit einer Lage Reis versehen, dann gibt man den Karfiol darauf, wieder eine Lage Reis, dann die Kohlsprossen und zum Schlusse wieder Reis. Die Speise wird offen in heißes Wasser in die Röhre gestellt. Nach einer halben Stunde kann sie gestürzt und mit einer Buttersoß oder zerlassener Butter oder erwärmtem Braten-saft aufgetragen werden.

### 105. Gemüsepudding mit Kollgerste.

1 bis 2 Kohlrüben —  $\frac{1}{2}$  Sellerieknohle — etwas Spinat — 1 bis 2 gelbe Rüben — 1 Kohlkopf — 10 Deka Kollgerste — 4 Deka Fett — 2 Eier — 2 Eßlöffel Kartoffel- oder Weizenmehl — 1 Deziliter Milch — Salz, Pfeffer — Petersilie —  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Rahmersaß; je nach der Festigkeit der Masse — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man läßt die Gemüse, jede Sorte für sich, in Salzwasser kochen und schneidet sie fein. Es ist nicht notwendig, sich strenge an die Angabe der zu verwendenden Gemüse zu halten. Man kann auch andere Gemüse, z. B.: Erbsen, Karfiol, Kraut, Kohlsprossen, Sauerampfer, Fiolen oder unter anderen Gemüsen auch etwas getrocknete Erbsen oder Bohnen verwenden. Diese werden über Nacht in Wasser gelegt und am anderen Tage nach dem Weichkochen zweimal durch die Hackmaschine getrieben. Die Kollgerste läßt man, nachdem sie überbrüht wurde, in Salzwasser weich kochen. Nun treibt man die Dotter mit dem Fett gut ab, mengt das mit kalter Milch versprudelte Mehl, etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und gestoßenen Pfeffer, den Rahm und die Gemüsemasse dazu, vermischt alles gut, fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver dazu und läßt die Masse in einer mit etwas Fett bestrichenen Form im Dunst kochen. Dazu wird zerlassene Butter oder erwärmter Braten-saft gereicht.

Aus derselben Masse, eventuell mit etwas Bröseln fest gemacht, kann man auch Schnitzel formen und in Fett backen lassen. Schmecken zu Kartoffelbrei sehr gut.

### 106. Högendorf-Gemüse.

1 schöner Karfiol —  $\frac{1}{4}$  Kilo ausgelöste grüne Erbsen (auch Konserven) — 2 Stück gestoßener Würfelzucker —  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl —  $\frac{1}{4}$  Kilo Reis — 7 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 Suppenwürfel — 2 Eßlöffeln Essig — Salz, Pfefferkörner — Saft von  $\frac{1}{4}$  Zitrone — Petersilie und Dillkraut — 2 Eidotter — 6 Deka Butter.

Der Karfiol wird gepuzt und in Salzwasser gekocht. Die Erbsen werden in 3 Deka heißes Fett gegeben, angebrüht und nach einigen Minuten mit etwas Suppe und etwas Zucker versehen, der obenauf gegeben werden soll, damit er zergehen kann, ohne sich zu bräunen. Wenn die Erbsen weich gedünstet sind, wird etwas feingeschnittene Petersilie beigemischt, dann werden sie noch mit Mehl gestaubt. Gleichzeitig läßt man auch den Reis in folgender Weise dünsten: Man läßt die feingeschnittene Zwiebel in 4 Deka heißem Fett anlaufen, gibt den ausgeklaubten Reis dazu und mengt, erst wenn das Fett aufgesogen ist, unter fortwährendem Rühren etwas Suppe bei. Der Reis muß zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde dünsten. Nun bereitet man eine Soß, indem man den Essig mit gleichviel Wasser, etwas Salz und einigen Pfefferkörnern kochen läßt und ihn durchsieht. Wenn die Flüssigkeit kalt geworden ist, gibt man die Eidotter dazu und schlägt dies abseits auf dem Herde, bis die Soß recht dicklich geworden ist. Nun mengt man ihr unter stetem Umrühren tropfenweise die zerlassene

Butter bei, ferner Salz, Zitronensaft und das feingehackte Dillkraut. Die Soß muß rasch bereitet werden, da sie sonst leicht gerinnt. Gemüse, Reis und Soß werden nun in folgender Weise zu einem Gericht vereint: Man legt den Karfiol in die Mitte einer großen, flachen Schüssel, legt aus den Erbsen einen Kranz ringsumher, formt daneben einen Kranz aus Reis und gießt die Hälfte der Soß über den Karfiol. Die andere Hälfte wird separat gereicht. Will man das Gericht verfeinern, dann unterlegt man den Karfiol mit geröstetem Hirn oder mit einem Mischgericht (Ragout). Man kann den Reis auch mit gedünsteten Schwämmen vermengen oder noch einen Kranz aus gedünsteten Kohlsprossen ringsherum legen. Die Schüssel sieht sehr schön aus.

Anstatt Reis kann man auch einen fein zubereiteten Kartoffelschmarrn oder in Scheiben geschnittene, geröstete Kartoffeln verwenden.

### 107. Karfiol, eingemacht.

1 große oder 2 kleine Karfiolrosen — 2 Deka Fett — 3 Deka Mehl —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — Salz, Muskatnuß — Suppenwürze.

Der Karfiol wird gereinigt und der Strunk entfernt. Diesen läßt man in Salzwasser weich kochen. Der Karfiol wird in kleine Röschen geteilt, die man in wenig Wasser eine Stunde liegen läßt. Nun bereitet man aus heißem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie mit dem kalten Wasser von den Karfiolröschen, gießt dann heiße Milch auf und verkocht diese Soß noch nach Bedarf mit dem Wasser vom Strunke. Man kann den Strunk, ganz fein gehackt, beimengen. In diese Soß legt man die Karfiolröschen und läßt sie langsam weich kochen. Man würzt mit Salz, Muskatnuß und etwas Suppenwürze. Auf diese Art bereitet, ist der Karfiol viel ausgiebiger. Mit einer Beilage von Kartoffeln oder gedünstetem Reis ersetzt er ein Fleischgericht. Man kann auch etwas mehr Soß bereiten und kleine Knödel aus Grieß, Kartoffeln oder Fleischresten einkochen. Die Knödel dürfen erst kurz vor dem Anrichten eingelegt werden.

Nach Geschmack kann man der Soß auch etwas geriebenen Käse und Zitronensaft beimengen.

Sollte das Strunkwasser nicht verwendet werden, dann läßt man es zum Aufgießen einer Suppe zurück.

### 108. Karfiol in Maske.

2 kleine Rosen Karfiol — 15 Deka Schwämme — 20 Deka Reis — 5 Deka Fett — Petersilie — Salz — Brösel — 1 Suppenwürfel.

Der Karfiol wird in Salzwasser halbweich gekocht, dann drückt man mit einem Wasserglas den obersten Teil der Rose ein, um ihn vorsichtig herauszuheben. Nun füllt man in den Karfiol die feinblättrig geschnittenen, in 3 Deka Fett mit Salz und Petersilie gedünsteten Schwämme. Gleichzeitig läßt man den Reis mit ein wenig Suppe und etwas feingeschnittener Zwiebel dünsten, streicht, wenn alles bereit ist, eine feuerfeste, tiefe Schüssel mit Fett aus, stellt den Karfiol mit der gefüllten Seite nach oben hinein, häuft die ausgeschnittenen Röschen darauf und gibt nun den Reis zwischen und auf den Karfiol, so daß er ganz bedeckt wird. Der Reis wird glatt gestrichen, mit Fett beträufelt, mit Bröseln bestreut, dann wird die Speise in der Röhre gebacken, bis sie Kruste bekommt. Wird in der Schüssel gereicht.

### 109. Kartoffeln auf Görzer Art.

18 Kartoffeln —  $\frac{1}{2}$  Kilo Spinat — 5 bis 6 Eßlöffeln Milch oder Rahm — Suppenwürze —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 2 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel geriebener Käse — Zitronensaft — Salz, eine Prise Cayennepfeffer.

Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und samt der Schale in der Röhre gebraten. Dann schält man sie ab, schneidet je ein Stückchen als Deckel ab und höhlt die Kartoffeln vorsichtig aus. Inzwischen läßt man Spinat in sehr wenig Wasser ungedeckt kochen, salzt und hacht ihn und streicht ihn durch ein Sieb. Er wird mit etwas Milch oder Rahm gebunden und mit Suppenwürze gewürzt. Diesen Spinat, der recht dick sein muß (eventuell kann man ihm 1 Eßlöffel geröstete Brösel beimengen), füllt man in die Kartoffeln ein, setzt den Deckel auf, stellt die Kartoffeln vorsichtig nebeneinander in eine Pfanne und läßt sie einen Moment erwärmen. Schon vor dem Füllen bereitet man aus dem heißen Fett, worin man die feingeschnittene Zwiebel licht anlaufen ließ, und dem Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie etwas kalt, mengt dann ungefähr 2 Schöpflöffel Suppe, den Käse, etwas Zitronensaft, Salz und eine Spur Cayennepfeffer dazu, läßt die Soß glat verkochen und gießt sie über die Kartoffeln. Die beim Auskohlen sich ergebenden Kartoffelabfälle verwendet man zur Bereitung einer Suppe.

### 110. Kartoffeln auf Schweizer Art.

1 Kilo Kartoffeln — 8 Deka Emmenthalerkäse —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 1 Eidotter — 2 Deka Kartoffel-, Reis- oder Weizenmehl — 5 Deka Butter — Salz.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält und schneidet sie in Scheiben. Nun werden sie gesalzen, mit Butter verrührt und lagenweise in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel gegeben, wobei man jede Lage mit geriebenem Käse bestreut. Ein wenig kalte Milch quirlt man mit dem Mehl gut ab, mengt dies zur restlichen Milch, sprudelt das Dotter bei und gießt dies über die Kartoffeln, die hierauf in der Röhre Kruste bekommen müssen.

### 111. Kartoffeln mit Sellerie.

$\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Sellerieknole — Wurzelwerk, Ruttelkraut — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Salz, Pfeffer, Essig.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält und schneidet sie in Scheiben. Die Selleriewurzel wird in Salzwasser gekocht. Nun bereitet man aus dem Fett und Mehl eine dunkle, gut verröstete Einbrenne, gießt sie mit dem Selleriewasser auf, mengt die Kartoffeln und die ebenfalls in Scheiben geschnittene Selleriewurzel bei, fügt Salz, Pfeffer und Essig nach Geschmack hinzu und läßt die Speise gut verkochen.

### 112. Kartoffelbrei mit Bohnen oder Erbsen.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{4}$  Kilo Bohnen oder Erbsen — 1 Messerspitze Natron — 1 Nährhefesuppenwürfel — Salz, Pfeffer — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel.

Man läßt die Bohnen oder Erbsen über Nacht in Wasser liegen und am anderen Tage in demselben Wasser mit etwas Natron weich kochen, worauf man sie durch ein Sieb treibt. Die Kartoffeln werden geschält, zerschnitten, in Salzwasser

gekocht und gleichfalls durch ein Sieb gedrückt. Nun vermischt man beides, verrührt die Masse mit ein wenig Erbsen- oder Bohnenbrühe und etwas kräftiger Suppe zu einem dickflüssigen Brei, würzt sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie noch ein wenig durchdünsten und reicht sie, mit in Fett gerösteter Zwiebel bestreut.

Wenn man zur Bereitung dieses Gerichts Bohnen verwendet, dann kann man nach Geschmack auch etwas Essig beimengen.

### 113. Kartoffelgulasch.

1 Kilo Kartoffeln — 6 Deka Fett — 2 Deka Mehl — 1 Zwiebel — Salz, Paprika, Kümmel — Essig — 2 Eßlöffeln Paradeismark — 1 Suppenwürfel.

Man läßt die feingeschnittene Zwiebel in Fett lichtbraun rösten, fügt etwas Essig, Salz, Paprika und Kümmel, sowie die geschälten, gewaschenen und in große Würfeln geschnittenen Kartoffeln dazu, läßt sie durchdünsten, staubt das Mehl dazu und gießt aus dem Suppenwürfel bereitete Suppe auf. Nun läßt man dies solange kochen, bis die Kartoffeln weich geworden sind. Dann mengt man das Paradeismark dazu. Der Saft soll kurz und gulaschartig sein. Ein Beimengen von einigen Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz verbessert ihn erheblich.

### 114. Kartoffelmischgericht.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Teller getrocknete oder frische Schwämme —  $\frac{1}{4}$  Liter Kohlsprossen — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Petersilie — Salz — Suppenwürze.

Man kocht die Kartoffeln mit der Schale, schält und schneidet sie in Scheiben. Die Schwämme werden gepuzt und weich gekocht, ebenso werden die Kohlsprossen in Salzwasser gekocht. Nun läßt man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in heißem Fett rösten, gibt das Mehl dazu, läßt auch dieses gut rösten, gießt dies mit dem Wasser, worin die Pilze und die Kohlsprossen gekocht wurden, auf, gibt die Kartoffeln, die Schwämme und Kohlsprossen hinein und läßt die Speise aufkochen. Man kann auch einen Karfiol, Sellerie, Bohnen, Erbsen usw. in gleicher Weise beimengen.

### 115. Kartoffelmischgericht mit Sardellen.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 10 Deka frische, getrocknete oder eingekochte Schwämme — 5 Deka Fett — 1 Ei — 3 Sardellen — etwas Kapern —  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — Salz.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schneidet sie in Vierteln, gibt sie in etwas heißes Fett, salzt sie, gießt den Rahm darüber und läßt sie rösten, bis sie etwas Farbe bekommen. Die Schwämme werden feingeschnitten, in etwas Fett gedünstet. Die Sardellen und Kapern werden fein gehackt, dann mischt man alles zusammen gut durch, füllt es in eine Backschüssel ein, schlägt ein versprudeltes Ei darüber und läßt dies noch ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre baden oder auf dem Herde durchdünsten.

## 116. Kartoffelpolenta.

1 Kilo Kartoffeln — 1 Ei — 4 bis 5 Eßlöffeln saurer Rahm oder Rahmersatz —  
6 Deka Reibkäse — Salz — 5 Deka Fett.

Man schält die Kartoffeln, die mehlig sein müssen, schneidet sie in Stücke und läßt sie weich kochen. Nun zerdrückt man sie ganz fein, vermischt sie mit dem mit saurem Rahm verquirten Ei, drei Deka Käse und einer Prise Salz, läßt dies auskühlen und formt dann daraus auf einem Brett zirka 15 Zentimeter lange dicke Würste. Wenn diese ganz kalt geworden sind, schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, schichtet diese auf einer Schüssel bergartig auf, wobei man sie mit heißem Fett beträufelt und mit Käse bestreut und stellt sie auf einem mit heißem Wasser gefüllten Topf in die Röhre, damit sie noch heiß und gelb werden.

## 117. Kartoffelreifen mit Gemüse.

16 Deka gebratene, durchgedrückte Kartoffeln (nach dem Durchdrücken gewogen) —  
3 Eier — 4 Deka Fett — 6 Deka Parmesankäse — 1 bis 2 Eßlöffeln Rahm  
oder Rahmersatz — Salz — Bröseln.

Man treibt die Eidotter mit dem Fett gut ab, mengt die Kartoffeln, den geriebenen Käse (es kann auch ein anderer trockener Reibkäse verwendet werden), Rahm, Salz und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, füllt dies in eine gut mit Fett bestrichene, mit Bröseln ausgestreute Reissform und läßt es in der Röhre backen. Inzwischen läßt man Schwämme oder grüne Erbsen dünsten oder man bereitet Spinat oder Kochsalat. Man stürzt den Reifen und füllt das Gemüse in die Mitte ein. In Ermangelung einer Reissform kann man die Masse auch in einer Auflaufform backen und das Gemüse separat dazu geben.

## 118. Kartoffelspeise mit Topfen.

1 Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{4}$  Kilo Topfen —  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder Rahmersatz —  
1 Ei — Salz, Kümmel.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz und Kümmel vermengt. Eine Form wird mit Fett bestrichen, dann wird eine Lage Kartoffeln hineingegeben. Der Topfen wird gerieben, mit dem Rahm, der vorher mit dem Ei versprudelt wurde, vermengt und auf die Kartoffeln gegeben. Ein wenig davon behält man zurück. Nun schichtet man die restlichen Kartoffeln ein, streicht die zurückbehaltene Topfenmasse darüber und läßt dies in der Röhre backen.

## 119 und 120. Kohlaufauf.

3 Kohlköpfe —  $\frac{1}{8}$  Kilo Reis — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 1 Teller  
frische oder getrocknete Pilze — 3 Deka Reibkäse —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 1 Eidotter.

Man läßt den Kohl, von dem man die äußeren groben Blätter entfernt, in Salzwasser kochen, löst dann die Blätter von einander und schneidet etwa vorhandene dicke Rippen aus. Den Reis läßt man mit 3 Deka Fett und ein wenig Wasser oder Suppe dünsten, läßt die feingeschnittene Zwiebel in 2 Deka Fett aufschäumen, die feingeschnittenen Pilze rasch darin dünsten, mengt dies zu dem Reis und fügt den geriebenen Käse dazu. Nun legt man in eine mit etwas Fett bestrichene Auflaufform Kohlblätter ein, streicht Reissfülle darauf, gibt wieder Kohl-

blätter und Fülle darauf und schließt mit einigen Kohlblättern ab. Man versprubelt die Milch mit dem Ei, gießt dies darüber und läßt den Auflauf ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen. Er wird gestürzt und mit erwärmtem Bratensaft oder heißer Butter zu Tisch gebracht.

Wer Kastaniengeschmack liebt, kann diesen Auflauf auch mit Kastanienfülle bereiten. Hierzu werden  $\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien geschält, in heißem Wasser überbrüht, abgehäutet, mit etwas Zucker in Suppe weichgekocht und durch ein Sieb getrieben.

### 121. Kohlwürsteln mit Gemüsesülle.

2 Kohlköpfe — 3 Kohlrabi — eine Prise Zucker — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Bröseln — 3 Deka Fett — Salz, Pfeffer — Suppenwürze — 1 Suppenwürfel — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 3 Deka Mehl.

Die Kohlköpfe werden, nachdem die schlechten äußeren Blätter entfernt wurden, in Salzwasser gekocht und kalt überspült. Dann löst man die Blätter voneinander. Inzwischen läßt man die geschälten, fein gehackten Kohlrabi in etwas Suppe mit Salz und Zucker dünsten, bis sie weich geworden sind. Die Brühe muß ganz eingehen. Dann vermennt man sie mit dem Ei, den in Fett gerösteten Bröseln, Salz, Pfeffer und Suppenwürze, bestreicht die Kohlblätter mit dieser Fülle, rollt sie zu Würsteln, verbindet diese, legt sie nebeneinander in die Pfanne, worin die Kohlrabi gedünstet wurden, gießt etwas Suppe auf, mengt, wenn nötig, noch etwas Salz und Pfeffer bei und läßt die Würsteln dünsten. Vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, entfernt die Fäden, gibt die Würsteln auf eine heiße Schüssel, bereitet aus in Fett gerösteter Zwiebel und Mehl eine Einbrenne, vergießt sie, mengt sie zu dem Saft, gießt nach Bedarf noch etwas Suppe auf, läßt die Soß aufkochen und gießt sie über die Würsteln.

### 122 und 123. Kohlrabi, mit Spinat oder Pilzen gefüllt.

5 Stück Kohlrabi — ungefähr  $\frac{1}{2}$  Kilo Spinat — 2 Deka Fett — 3 Deka Mehl — Suppenwürfel — Salz, Pfeffer — 1 bis 2 Eßlöffel Milch — Zucker.

Die Kohlrabi werden geschält, dann wird ein Deckel abgeschnitten, worauf die Kohlrabi vorsichtig ausgehöhlt werden. Nun läßt man sie samt den Deckeln in Suppe halbweich kochen. Der Spinat wird in üblicher Weise gepuzt, gewaschen und mit sehr wenig Wasser im offenen Topf gekocht. Dann wird er durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit etwas Milch, Salz und Pfeffer vermennt. Er muß recht dick sein. (Man kann ihm auch 1 Ei beimengen, in welchem Falle die Milch damit vorerst verquirlt wird.) Nun nimmt man die Kohlrabi vorsichtig aus der Brühe, füllt sie mit dem Spinat, gibt den Deckel darauf, stellt sie nebeneinander in eine Pfanne, bereitet aus dem Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie mit wenig kaltem Wasser, vermennt sie mit der zurückgebliebenen Brühe, fügt etwas Zucker hinzu, gießt dies über die Kohlrabi und läßt sie fertig dünsten.

In gleicher Weise können auch Kohlrüben gefüllt werden. Diese brauchen nicht vorgekocht, sondern können gefüllt gedünstet werden.

Man kann die Kohlrabi auch mit Pilzen, ungefähr 10 Deka, füllen, die mit dem beim Aushöhlen entstehenden Abfall, Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet und mit 1 Ei vermennt wurden. In diesem Falle betropft man die gefüllten Kohlrabi nur mit Fett, bestreut sie mit etwas Käse und läßt sie einige Minuten in der heißen Röhre backen.

## 124. Krautfnödel.

1 Kilo Weißkraut — 4 Deka Fett — 1 Suppenwürfel — Salz — 2 Eier —  
Muskatblüte — 12 Deka Weizenkochmehl.

Man entfernt die groben Rippen von den Krautblättern, gibt diese für einige Minuten in siedendes Wasser, läßt sie auf einem Siebe erkalten und hackt sie fein. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt das Kraut hinein und äßt es unter Hinzufügung von ungefähr 3 Eßlöffeln kräftiger Suppe weich dünsten und dann kalt werden. Hierauf schlägt man die Eier recht schaumig, fügt sie zu dem Kraut hinzu und gibt eventuell noch Salz, ferner etwas gestoßene Muskatblüte und Mehl dazu. Aus der Masse formt man Knödeln, die man in Salzwasser kochen läßt. Sie werden mit gerösteten Bröseln bestreut oder mit einer Soß gereicht, die man aus ein wenig lichter Einbrenne bereitet, mit Suppe vergießt und mit einigen feingeschnittenen Schwämmen aufkochen läßt. Zu beachten ist, daß das Kraut nach dem Dünsten möglichst wenig Flüssigkeit aufweisen soll.

## 125. Krautfuchen.

1 schöner Krautkopf — 6 Kartoffeln — 2 Äpfel — 6 Deka Speck —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel  
— 1 Suppenwürfel — 2 Eier — Salz, Zucker, Essig, Kümmel — 2 Deka Fett  
— 3 Deka Bröseln — Suppenwürze.

Das Kraut wird nach Entfernung der dicken Rippen nudelig geschnitten und in dem feingeschnittenen heißen Speck, worin vorerst die feingeschnittene Zwiebel geröstet wurde, unter Hinzufügung von Salz, Kümmel, Essig und etwas Zucker, sowie unter Nachgießen von Suppe, gedünstet. Wenn es halbweich ist, mengt man die feingeschnittenen Äpfel bei und läßt dies ganz verkochen, so daß keine Brühe bleibt. Nun mengt man die gekochten, geschälten und durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln, die Dotter und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene, wenn möglich auch mit etwas Bröseln ausgestreute Form ein und läßt sie in der Röhre backen. Man übergießt den Kuchen mit einer Soß, die man aus in heißem Fett gerösteten Bröseln und etwas Suppe verköcht und mit Suppenwürze versieht.

## 126. Kriegs-Allerlei.

(Kollgerste mit Gemüse.)

18 Deka Kollgerste —  $\frac{1}{2}$  Sellerieknohle — 1 gelbe Rübe — 1 Kohlrübe —  
— 2 Porreezwiebeln —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — Salz — 5 Deka Fett, am besten  
Abköpffett.

Man läßt die überbrühte Kollgerste in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser kochen und gießt, wenn sie weich geworden ist, das Wasser ab. Nun läßt man das Fett heiß werden, läßt vorerst die feingeschnittenen Porreezwiebeln darin anlaufen, dann die anderen fein nudelig geschnittenen Gemüse, mit Ausnahme der Kartoffeln, gut rösten, mengt dann die Kollgerste bei, gießt heißes Wasser oder Suppe (aus 1 Suppenwürfel bereitet) auf und läßt dies noch gut dünsten. Die Kartoffeln werden separat mit der Schale gekocht, in Scheiben geschnitten und mit dem fertigen Gemüse vermengt.

## 127. Paradeisauflauf.

$\frac{1}{2}$  Kilo Paradeisäpfel (oder  $\frac{1}{8}$  Kilo Paradeismark) — Petersilie — Essig — Zucker —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 5 Deka Schweizer- oder Reibkäse — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 Ei — Salz, weißer Pfeffer — 1 Kaffeelöffel Backpulver — Brösel.

Man läßt die gewaschenen und aufgebrochenen Paradeisäpfel mit etwas Wasser, Petersilie, Essig und Zucker dünsten und treibt sie durch ein Sieb. (Paradeismark braucht nur mit Zucker und Essig etwas verrührt zu werden.) Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht und ebenfalls durchgedrückt. Die Zwiebel wird im heißen Fett Licht geröstet, dann läßt man den Paradeisafsaft darin anlaufen. Nun vermischt man dies gut mit den Kartoffeln, salzt und pfeffert die Masse nach Geschmack, verrührt sie mit dem Eidotter und dem geriebenen Käse und, wenn sie zu fest sein sollte, mit etwas Paradeisbrühe oder Suppe, zieht den festgeschlagenen Schnee des Eiweiß durch und fügt zum Schluß das Backpulver bei. In eine mit etwas Fett bestrichene Schüssel eingefüllt, mit Bröseln bestreut, wird der Auflauf ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Röhre gebacken. Man reicht ihn mit brauner Butter oder erwärmter Bratensoß.

## 128. Porreegemüse mit Kartoffeln.

10 bis 12 Porreezwiebeln —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Salz, Muskatnuß.

Die Zwiebeln werden bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und sehr sorgfältig gereinigt. Dann läßt man sie mit Suppe bedeckt in einem irdenen Topf dünsten, damit sie schön weiß bleiben. Wenn sie weich geworden sind, werden sie fein gehackt. Inzwischen läßt man die roh geschälten Kartoffeln kochen und schneidet sie in Scheiben. Nun bereitet man aus dem heißen Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie zunächst kalt, dann mit der Suppe, worin die Porreezwiebeln gedünstet wurden, eventuell auch mit etwas Kartoffelwasser, läßt die Soß aufkochen, gibt das Gemüse und die Kartoffeln hinein, würzt mit Salz und Muskatnuß und läßt das Gemüse gut verkochen.

Nach Geschmack kann man auch etwas Essig begeben.

## 129. Reis mit Gemüsefülle.

20 Deka Reis — 1 Karfiol — 1 Ei — 6 Deka Fett — 1 Stückchen Zwiebel — Salz, Paprika — 3 Deka Reibkäse — Brösel.

Man kocht den Karfiol in Salzwasser, läßt den Reis mit der Zwiebel in 3 Deka Fett andünsten, vergießt ihn dann mit dem Karfiolwasser, fügt eine Paprikaschote oder nach Geschmack etwas Paprika bei und läßt den Reis fertig dünsten. Der Karfiol wird ganz klein zerteilt (man kann auch den Strunk, feingehackt, dazumengen), dann wird das Dotter mit dem restlichen Fett abgetrieben, zu dem Karfiol gemengt und der Schnee vom Eiweiß noch hinzugesügt. Nun füllt man die Hälfte vom Reis, der mit dem Käse vermenget wurde, in eine mit etwas Fett bestrichene Auflauffschüssel, gibt die Karfiolmasse darauf und streicht den anderen Reis darüber. Dieser wird mit Bröseln bestreut und die Schüssel zum Backen in die Röhre geschoben.

Anstatt Karfiol kann auch Kohl (2 Stück) in gleicher Weise verwendet werden. Um die Fülle feiner zu machen, kann der Kohl nach dem Zerhacken durchgerieben werden. Die Beimengung von etwas Suppenwürze erhöht den Geschmack der Fülle. Noch schmackhafter wird diese, wenn feingehackte Fleischreste dazugemengt werden.

### 130. Nots Rübegemüse.

2 bis 3 rote Rüben (je nach Größe) — 3 Eßlöffel Essig — 1 Stückchen Kren — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Pfeffer — 4 Eßlöffel Rahm oder Rahmersatz.

Die Rüben werden gepuzt und in ziemlich viel Wasser langsam halbweich gekocht. Dann schneidet man sie nudelig, gibt sie in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser und fügt den Essig und ein wenig feingeriebenen Kren hinzu. Am nächsten Tage läßt man die feingehackte Zwiebel in heißem Fett anlaufen, staubt das Mehl dazu, läßt daraus eine lichte Einbrenne verrösten, vergießt sie mit einem Teil des Rübenwassers, gibt die Rüben hinein, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt das Gemüse mit einigen Löffeln Rahm oder Rahmersatz gut verkochen.

Man kann die Rüben auch gleich im Wasser fertig kochen lassen und sofort zubereiten. Dann vergießt man die Einbrenne mit etwas Suppe und würzt das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Essig.

### 131. Notkraut mit Äpfeln und Kastanien.

1 Notkraut — 6 Deka Fett — 3 Äpfel — 6 bis 10 Stück Kastanien — Salz, Pfeffer — 1 Kaffeelöffel Zucker —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein — Suppe.

Man schneidet das Kraut sehr fein, läßt es in heißem Fett andünsten, mengt dann die blätterig geschnittenen Äpfel, die überbrühten, geschälten gekochten und in Scheiben geschnittenen oder durchgedrückten Kastanien, Salz, Pfeffer, Zucker und Wein hinzu und läßt dies unter Hinzugießen von Suppe oder Wasser langsam fertig dünsten.

### 132. Sauerkraut mit Hirse.

(Hirsebrein.)

1 Kilo Sauerkraut — 12 Deka Hirse — 5 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Zwiebel — Salz, Paprika.

Die Hirse wird dreimal abgebrüht, um ihr den herben Geschmack zu nehmen. Das Sauerkraut wird in gewöhnlicher Weise unter Hinzufügung von Salz gekocht. Wenn das Kraut weich ist, wird die Hirse dazu gegeben. Sie bleibt an der Oberfläche des Krautes und soll so kochen, ohne verrührt zu werden. Inzwischen bereitet man aus dem Fett, in dem man feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, und dem Mehl eine dünne Einbrenne, löst sie auf und gibt sie zu dem Kraut. Nun wird dieses mit etwas Paprika gut verrührt und unter wiederholtem weiterem Rühren noch eine Weile gekocht, damit sich die Hirse gut mit dem Kraut vermenge. Auch muß man darauf achten, daß die Speise nicht anbrenne. Zur Verbesserung kann man mit dem Kraut einige fette Schweinsknochen oder Abfallfleisch mitkochen lassen und dies herausnehmen, bevor man die Hirse beimengt. Dazu passen Bratwürste.

### 133. Sauerkrautauflauf.

$\frac{1}{2}$  Kilo Sauerkraut — 4 Defa Speck —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 2 Defa Fett — 1 Eidotter —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmerjak — 2 Eßlöffel Reibkäse — Salz, Kümmel.

Man läßt das Sauerkraut in zerlassenem Speck unter Hinzufügung von Salz und Kümmel andünsten, gießt dann heißes Wasser auf und läßt das Kraut vollständig weich werden. Die Flüssigkeit wird abgegossen und das Kraut mit Wein vermengt. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, durch ein Sieb gedrückt und mit der heißen Milch zu einem Brei verrührt, dem man etwas Fett beimengt. Nun gibt man in eine mit Fett bestrichene Schüssel je eine Lage Kraut und eine Lage Kartoffelbrei, so daß das Kraut die letzte Schichte bildet. Dann verquirlt man das Eidotter mit dem Rahm, mengt den Reibkäse bei und gießt dies über die Masse die man bei Oberhige auf einem Dreifuß backen läßt. Schmeckt zu Brat- oder Leberwürsten sehr gut.

### 134. Schwarzwurzelgemüse mit Kartoffeln.

Ungefähr 20 Stück Schwarzwurzeln — 2 Eßlöffeln Mehl — 2 Eßlöffeln Essig — 1 Suppenwürfel —  $\frac{1}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Defa Fett — 1 Defa Mehl — Salz, Zitronensaft.

Man schneidet die spizigen Enden der Wurzeln ab, schabt die schwarze Rinde weg, schneidet die Wurzeln in ungefahr 6 Zentimeter lange Stücke und legt sie sofort in Essig oder Zitronenwasser, damit sie nicht schwarz werden. Nun verrührt man 2 Eßlöffel Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, fügt etwas Essig und Salz hinzu, läßt dies kochen, legt die Wurzeln hinein, läßt sie halb weich werden, gießt nun kräftige Suppe auf, mengt die roh geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln bei und läßt alles völlig weich kochen. Nun bereitet man aus Fett und Mehl ein wenig sehr helle Einbrenne, vergießt sie mit einigen Löffeln Suppe, mengt dies zu dem Gemüse, das man noch salzt und mit Zitronensaft würzt und verkochen läßt.

Nach Geschmack kann man auch eine Prise Zucker hinzufügen.

### 135. Sellerie in Bombenform als Salat.

2 Sellerieknochen — 1 Suppenwürfel — 1 Messerspize Zucker — 4 Kartoffeln — 1 rote Rübe — 4 bis 6 Eßlöffel Essig — 1 bis 2 Eßlöffel Öl — Salz, weißer Pfeffer.

Die Sellerieknochen werden gewaschen, geschält und in Suppe gekocht, dann mit einer Messerspize Zucker ganz fein zerdrückt. Nun gibt man die geschälten, gekochten und fein zerdrückten Kartoffeln, sowie die gekochte und zerdrückte rote Rübe dazu. Dann fügt man Essig, Öl, Salz und Pfeffer bei, bis ein fester Teig entstanden ist, den man in eine Bombenform preßt, erkalten, einige Stunden stehen läßt und vor dem Gebrauche stürzt. Man verziert den Salat mit feinblättrig geschnittenen Essiggurken.

### 136. Sellerie mit Fisolenfülle.

3 mittelgroße Sellerie —  $\frac{1}{4}$  Kilo frische oder eingelegte grüne Fisolen — 3 Defa Fett — 2 Kartoffeln — Salz, Pfeffer, Essig — einige getrocknete Schwämme — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel Mehl.

Die Sellerie werden geschält und gewaschen. Dann schneidet man oben eine dicke Scheibe ab, höhlt die Sellerie vorsichtig aus und läßt sie samt den Deckeln in kochendem Salzwasser weich kochen. Die Fijolen werden, fein geschnitten, ebenfalls in Salzwasser gekocht, dann seigt man sie ab, gibt sie in das heiße Fett, mengt die gekochten, geschälten und durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Essig (eventuell auch Zucker nach Geschmack) bei und füllt damit die gut abgelaufenen Sellerie. Man gibt die abgeschnittenen Scheiben als Deckel darauf, bindet sie kreuzweise fest, stellt die Sellerie in eine Pfanne, bedeckt sie halb mit Suppe und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde dünsten. Nach dem Herausnehmen der Sellerie wird die zurückbleibende Brühe etwas gestaubt und verkocht, worauf man sie über die Sellerie gießt.

Die beim Aushöhlen der Sellerieknochen herausgeschnittenen Stücke verwendet man zur Bereitung einer Suppe, einer Soß oder eines Breies.

### 137. Sellerie mit pikanter Fülle.

3 mittelgroße Sellerie — 10 Deka Schweizer oder Eidamer Käse — Petersilie — Suppenwürze — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel Mehl — Salz.

Die Sellerieknochen werden, wie im vorherstehenden Rezept angegeben, ausgehöhlt und gekocht. Separat läßt man die herausfallenden Selleriestücke mit etwas gesalzener Suppe kochen und treibt sie dann durch ein Sieb. Dieser Brei wird mit dem geriebenen Käse, etwas feingeschnittener Petersilie und Suppenwürze vermengt und in die Knochen eingefüllt, die wie in Nr. 136 angegeben, gebunden und mit Suppe halb bedeckt, fertig gedünstet werden. Die Soß wird mit etwas Mehl gestaubt, verkocht und über die Sellerie gegossen.

Man kann beim Dünsten des Selleries ein wenig Paradeismark hinzufügen.

### 138. Selleriegemüse.

2 Sellerieknochen — 1 Suppenwürfel — 3 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Petersilie — 4 Deka Mehl — Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuß — Essig oder Zitronensaft.

Man läßt die geschälten Knochen in Salzwasser halbweich kochen, schneidet sie dann nudelig und gibt sie in eine Pfanne mit Suppe, die man aus etwas Selleriewasser und einem Suppenwürfel bereitet hat, so daß sie damit bedeckt sind. Nun läßt man die feingehackte Zwiebel und Petersilie im heißen Fett anlaufen, mengt das Mehl bei, läßt es verrösten, vergießt diese Einbrenne und gibt sie zu dem Gemüse, das man gut verkochen läßt und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Essig oder Zitronensaft würzt.

### 139. Spinatknödel.

40 Deka Spinat —  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Ei — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Eßlöffel Mehl oder Bröseln —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Sardellenpasta — Salz, Suppenwürze.

Man läßt den Spinat unzugedeckt und möglichst ohne Wasser kochen, drückt ihn durch ein Sieb und vermengt ihn mit den in der Schale gekochten, gleichfalls durchgedrückten Kartoffeln. Nun läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett rösten, gibt dies zu dem Brei, fügt das Ei, Salz, etwas Suppenwürze, das

Mehl und die Sardellenpasta dazu und formt aus der Masse mit in Wasser getauchten Händen Knödel, die man in Salzwasser kochen läßt und mit gerösteter Zwiebel bestreut. Man kann sie auch mit einer Paradeissoß reichen.

Statt der gerösteten Zwiebel und Mehl kann man auch 10 Deka eine halbe Stunde in Milch erweichten Mais-, Reis- oder Weizengriß (ohne Fett) hinzufügen. In diesem Falle reicht man eine Zwiebelsoß dazu.

#### 140. Spinatpastete.

1 Kilo Kartoffeln —  $\frac{3}{4}$  Kilo Spinat — 10 Deka Reibkäse —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch  
— Salz, Pfeffer, Suppenwürze.

Der Spinat wird gepuzt, unzugedeckt mit ganz wenig Wasser (am besten ohne Wasser) gekocht, gehackt, durch ein Sieb getrieben und mit 4 Eßlöffeln Milch, Salz, Pfeffer und Suppenwürze vermengt. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, in Scheiben geschnitten und gefalzen. Nun streicht man eine Backschüssel mit Fett aus, gibt eine Kartoffelschicht darauf, auf diese eine Spinatschicht, die man mit geriebenem Käse bestreut, dann wieder Kartoffeln, Spinat usw. Die oberste Schicht muß aus Kartoffeln gebildet sein. Hierauf übergießt man dies mit Milch und läßt es in der Röhre kruste bekommen. Statt Käse kann man auch gehackte Wurst auf den Spinat streuen.

#### 141. Weiße Rüben mit Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$  Kilo weiße Rüben —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel — 2 Deka Fett —  
2 Deka Mehl — Salz, Pfeffer — Petersilie.

Die Rüben werden geschält, in Würfel geschnitten und in wenig kochendes Salzwasser gegeben, worin man sie aufkochen läßt. Dann wird die Brühe abgeseiht. Nun läßt man das Fett heiß werden, die feingeschnittene Petersilie darin anlaufen und dann die Rüben damit, unter Hinzugießen von Suppe, dünsten. Wenn sie ganz weich geworden sind, werden sie mit dem Mehl gestaubt, gefalzen und gepfeffert, gut verkocht und mit Suppe vergossen. Die Kartoffeln werden separat gekocht, in Scheiben geschnitten, dazu gemengt, worauf man die Speise noch gut durchziehen läßt.

#### 142. Wirtschafts-Gemüseschnitzel.

15 Deka Kollgerste oder Reis — 15 Deka getrocknete Erbsen oder Bohnen —  
1 gelbe Rübe — etwas Sauerampfer, Spinat oder Kohl — 1 bis 2 Eier —  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Petersilie — Salz — 2 Deka Fett — Brösel — Fett zum Backen.

Die Erbsen oder Bohnen werden erweicht, gekocht und durch die Fleischhackmaschine getrieben. Die Kollgerste wird, nachdem sie überbrüht wurde, in Salzwasser ganz dick eingekocht. Die Rübe und das andere Gemüse wird ebenfalls gekocht und alles fein gehackt. Nun läßt man etwas gehackte Zwiebel und feingeschnittene Petersilie in heißem Fett rösten, mengt alles zusammen, gibt die Zwiebel mit dem Fett und die Eier dazu, verarbeitet alles gut und formt daraus Schnitzel, die man in Brösel oder Mehl wälzt und in heißem Fett backen läßt. Wenn die Masse weich ist, werden etwas Brösel (auch von Brot) oder erweichter Griß beigemischt. Die Schnitzel sollen beim Backen nicht zerfallen. Man kann statt Erbsen oder Bohnen auch frische Gemüse oder Gemüsereste verwenden. Dazu wird grüner Salat gereicht.

## Mit Fleisch oder Wurst vermischte Gemüsespeisen.

### 143. Bohnenfleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo vorderes Rindfleisch —  $\frac{1}{2}$  Kilo Bohnen —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 5 Deka Fett — Salz, Paprika — 2 Deka Mehl.

Man läßt die Bohnen über Nacht weichen und gibt sie dann mit dem Fleisch in einen Topf, der zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist. Unter Hinzufügung von Salz läßt man die Bohnen zwei Stunden kochen. Dann schneidet man die Zwiebel halbflein und länglich, läßt sie im heißen Fett langsam rösten, wobei man etwas Salz und Paprika dazu gibt, gibt dann das Fleisch und die Bohnen dazu und läßt die Speise noch so lange kochen, bis die Zwiebel ganz verkocht sind. Nun nimmt man das Fleisch heraus, staubt zu den Bohnen etwas Mehl und läßt sie aufkochen. Das Fleisch wird inzwischen zerschnitten und dann mit den Bohnen zu Tisch gegeben. In gleicher Weise kann man Erbsenfleisch kochen.

### 144. Fleischkartoffeln.

1 Kilo Kartoffeln — 30 Deka Fleisch, am besten Fleischreste — 5 Deka Fett, am besten Bratenfett — 3 Deka Bröseln, Salz — Zur Soß: 3 Deka Fett — 2 Deka Mehl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Pfeffer — 5 Gramm Suppenwürze.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schneidet sie und läßt sie in dem heißen Fett anbraten, bestreut sie mit Salz und Bröseln und vermischt sie mit den feineingeschnittenen Fleischresten oder mit gedünstetem oder gebratenem und feineingeschnittenem Fleisch beliebiger Art. Nun läßt man das Fett heiß werden, die feineingeschnittene Zwiebel darin rösten, gibt das Mehl dazu, läßt auch dieses verrösten, gießt etwas Wasser zu einer kurzen Soß auf, mengt Salz, Pfeffer und Suppenwürze bei und gießt dies über die in eine feuerfeste Schüssel gegebenen Kartoffeln, die man noch in der Röhre Kruste bekommen läßt.

### 145. Fleischschmarrn.

1 Dose Konserven-Rindfleisch (oder 50 bis 60 Deka überkochtes oder überdünstetes Rindfleisch) — 60 Deka Kartoffeln —  $\frac{1}{2}$  Deziliter Milch — Salz, Pfeffer — 1 Ei — 3 Deka Fett — 3 Eßlöffeln kräftige Suppe oder aufgelöste Suppenwürze.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, durchgedrückt und mit der Milch zu einem Brei verrührt. Das Fleisch wird durch die Fleischhackmaschine getrieben oder fein gehackt, mit den Kartoffeln, Salz und Pfeffer, dem Ei, dem Fett und etwas kräftiger Suppe oder aufgelöster Suppenwürze vermischt und in eine Pfanne gegeben, in der man einige Löffel kräftige Suppe heiß werden ließ. Man läßt die Masse wie einen Schmarrn baden, daß sie unten fest wird, dann zerreißt man sie mit der Schaufel, wendet sie und bringt sie schnell zu Tisch. Dazu reicht man Gemüse.

Wenn die Konservendose auch etwas Suppenaspik enthält, dann wird dieses aufgelöst und mit verwendet.

Statt Suppe kann man zum Durchdünsten des Schmarrns auch etwas Fett verwenden.

### 146. Fisolenpudding mit Konserven-Rindfleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo grüne Fisolen (auch Konserven) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 Dose Konserven-Rindfleisch — 1 Suppenwürfel — Salz, Paprika —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Dekafett.

Man läßt die in Stücke gebrochenen oder fein geschnittenen Fisolen in Suppe, die aus dem Suppenwürfel bereitet wurde, mit Salz (und eventuell auch etwas Bohnenkraut) kochen. Gleichzeitig werden die Kartoffeln gekocht, in Scheiben geschnitten und gesalzen. Das Fleisch wird großwürselig zerschnitten und in heißem Fett, worin man feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, mit Salz und Paprika etwas gerönet, wobei man ein wenig Suppe oder das sich in der Konservendose etwa befindliche Apif beimeingt. Nun gießt man in eine Puddingform etwas Suppe, streut sie mit Bröseln (auch von Brot) aus, gibt eine Schichte Kartoffeln hinein, legt Fisolen und Fleisch ein, dann wieder Kartoffeln und so fort, bis alles in der Form ist. Die oberste Lage muß aus Kartoffeln gebildet sein. Nun gießt man ein wenig Suppe auf den Pudding, schließt die Form und läßt den Pudding ungefähr eine Stunde im Wasserbade kochen oder in einer Auslaufform in der Röhre backen.

Statt Konservenfleisch kann man selbstverständlich auch frisch überdünstetes Fleisch oder beliebige Fleischreste verwenden.

### 147. Gurken mit Fülle.

2 mittelgroße Gurken (zirka 1 Kilo) — 10 Dekafett — 10 Dekafett Schweinefleisch — 1 Ei —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 5 Dekafett Fett — 1 Eßlöffel Mehl — Petersilie — Dillkraut — Salz, Pfeffer, Paprika — Essig — 4 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz.

Von den geschälten Gurken, die frisch und grün sein sollen, werden die Enden abge schnitten. Dann werden die Gurken sorgfältig ausgehöhlt und gewaschen. Nun läßt man ein wenig feingehackte Zwiebel und Petersilie in 3 Dekafett Fett anlaufen, mengt das gehackte Fleisch, Salz und Pfeffer dazu und läßt dies rösten. Wenn die Masse kalt geworden ist, wird sie mit dem inzwischen mit Wasser gedünsteten Reis und dem Ei vermischt und in die Gurken eingefüllt. Nun läßt man das restliche Fett heiß werden, das Mehl darin verrösten, mengt Salz, Paprika, etwas feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Dillkraut dazu, vergießt dies mit Wasser oder Suppe und läßt die Gurken in dieser Soß weich dünsten, wobei man etwas Essig und Rahm dazugießt. Die Gurken werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten und mit der Soß übergossen. Dazu werden Kartoffeln gereicht. Statt Fleisch kann man dem Reis auch 1 gehackte Knackwurst beimeingen.

Kohlrüben können in gleicher Weise gefüllt und bereitet werden.

### 148. Hamburger Fleisch.

2 große und 3 kleinere Kohlköpfe — 2 Dekafett Speck — Salz, Kümmel, Pfeffer — 4 Dekafett Fett — 75 Dekafett Schöpfenfleisch —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln.

Man bräht den Kohl ab und schneidet ihn in Viertel oder Achtel. Nun belegt man eine Kasserolle mit Speckscheiben, gibt den Kohl darauf, bestreut ihn mit Salz und ein wenig Kümmel und gibt Fett darauf. Vorher richtet man das Fleisch her, indem man es in heißem Wasser rasch wäscht, mit einem trockenen Tuche reinigt, zu Schnitzeln schneidet und etwas klopft. Nun gibt man auf den Kohl einige Fleischstücke, die man noch mit Salz und Pfeffer bestreut, dicht nebeneinander, legt dann

wieder eine Schichte Kohl mit Salz, Kümmel und etwas Fett darüber und abermals Fleisch. Auf dieses gibt man eine Schichte geschälte und in Scheiben geschnittene, leicht gesalzene Kartoffeln. Man schließt das Gefäß, stellt es in ein Wasserbad und läßt die Speise langsam im Dunst kochen.

Statt Schöpfenschnitzel können auch Schnitzel aus Rind- oder Schweinefleisch oder Konservenfleisch verwendet werden.

### 149. Hirse mit Schweinefleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo fettes Schweinefleisch — 35 Dekka Hirse — 1 Zwiebel — Salz, Pfeffer.

Das Fleisch wird in Wasser mit Salz, Pfefferkörner und der in Scheiben oder in Vierteln geschnittenen Zwiebel weich gekocht. Die Hirse wird dreimal abgebrüht, dann gießt man die Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde, durch ein Sieb auf die Hirse und läßt diese unter Hinzufügung von Wasser nach Bedarf zu einem dicken Brei verkochen. Inzwischen wird das Fleisch in größere Stücke, wie zu Gulasch, geschnitten und dem Hirsebrei, wenn dieser schon fertig ist, beigemengt.

### 150. Kartoffeln auf Frankfurter Art.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 5 Dekka Fett — 2 hartgekochte Eier — 2 Paar Frankfurter Würsteln —  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe — Salz.

Die Kartoffeln werden gekocht und in dicke Scheiben geschnitten. Die Eier werden hartgekocht und in Scheiben geschnitten, ebenso die abgeschälten Würsteln. Nun streicht man eine Backform mit Fett aus, bestreut sie mit Bröseln und legt dann abwechselnd eine Schichte Kartoffeln und eine Schichte Eier und Würsteln, dann wieder Kartoffeln usw. ein. Zum Schlusse übergießt man das ganze mit Suppe. Man läßt die Speise eine halbe Stunde gut backen und stürzt sie dann aus der Form.

### 151. Kartoffelbrei, gebacken, mit Fleischresten.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 2 Deziliter Milch — 5 Dekka Fett — Salz, Pfeffer, Suppenwürze — ungefähr 30 Dekka Fleischreste — 1 Eßlöffel Käse — 1 bis 2 Eßlöffeln Bröseln.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und durch ein Sieb getrieben. Dann salzt man sie, vermischt sie mit dem Fett und der Milch und streicht von diesem Brei, der ziemlich dick sein muß, die Hälfte in eine feuerfeste, mit Fett bestrichene Schüssel. Darauf gibt man die gebackten mit etwas Salz, Pfeffer und Suppenwürze vermengten Fleischreste, streicht die andere Hälfte des Breies darauf, streut Brösel und etwas geriebenen Käse darüber, tropft etwas Fett darauf und läßt die Speise in der Röhre Kruste bekommen.

Man kann die Fleischreste auch mit einem Eidotter und mit ein wenig in Fett gerösteter Zwiebel und Petersilie vermengen. In Ermangelung von Fleischresten verwendet man gebratenes Wild- oder Schweinefleisch.

### 152. Kohlauflauf.

3 kleinere Kohlköpfe — 5 Dekka Fett — 2 Eier — 20 Dekka Wurst — Salz, Pfeffer — 3 gekochte, kalt durchgetriebene Kartoffeln.

Die Kohlköpfe werden abgebrüht, gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun bereitet man aus dem Fett und den Dottern einen Abtrieb, mengt den Kohl, die feingehackte Wurst, Salz und Pfeffer, die Kartoffeln und den Schnee der Eiweiß dazu. Wird in einer mit Fett bestrichenen Auflaufform gebacken. Dazu reicht man Schwammerl- oder Edelpilzsoß.

Man kann statt Wurst auch gedünstetes, würfelig geschnittenes Schweinefleisch verwenden.

### 153. Kohlrüben Gemüse, gebacken.

6. bis 8 Kohlrüben (je nach Größe) — 4 Dekafett — 2 Eßlöffel Mehl — Salz, Pfeffer — Zucker — Essig — 1 Suppenwürfel — 4 Dekafett Speck — 15 bis 20 Dekafett Wurst — 1 Ei — Bröseln.

Die Kohlrüben werden gewaschen, geschält, in runde Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser aufgebrüht und in Fett weich gedünstet, wobei man Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Essig beimengt. Dann werden sie mit 1 Eßlöffel Mehl gestaubt, mit etwas Suppe oder Wasser vergossen und dick eingekocht. Das Grüne der Kohlrüben wird separat abgebrüht und gekocht, fein gehackt, gesalzen und gepfeffert und mit etwas Suppe dick eingekocht. Nun gibt man in eine feuerfeste, tiefe Schüssel dünne Speckschnitten, darauf eine Lage Rüben und dann eine Lage Gemüse und darauf gleichmäßig geschnittene Wurstscheiben, dann wieder Rüben, Gemüse usw. Den Abschluß sollen Rüben bilden. Nun versprudelt man das Dotter mit 1 Eßlöffel Mehl, fügt 2 Eßlöffel Suppe und den Schnee vom Eiweiß dazu, gießt dies über die Schüssel, streut Bröseln (auch von Brot) dicht darauf und läßt dies in der heißen Röhre Kruste bekommen. Wenn die Kohlrüben kein Blattgemüse haben, kann Spinat oder Kochsalat bereitet und dazugegeben werden. Zu dieser Speise reicht man Kartoffeln, Reis oder Kollgerste.

### 154 und 155. Kohlwürsteln.

2 Kohlköpfe — 10 Dekafett Reis — 2 Dekafett Fett — 1 Ei — Bratwürste (für zirka 1 Krone) — 1 Suppenwürfel — Salz, Pfeffer —  $\frac{1}{8}$  Liter sauren Rahm oder Rahmersatz — 1 Eßlöffel Mehl.

Man läßt die Kohlköpfe kochen und beachtet dabei, daß die Blätter nicht zu weich werden. Dann teilt man die Blätter auseinander und überspült sie mit kaltem Wasser. Inzwischen läßt man den Reis halbweich dünsten, mengt das Fett und das Dotter bei, bestreicht jedes Kohlblatt mit ausgestreifter Bratwurstfülle, gibt etwas vom Reis darauf, rollt dies zu Würsteln und legt diese in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle. Nun gießt man ein wenig Suppe (aus einem Suppenwürfel bereitet) darauf, gibt ein wenig Salz und Pfeffer dazu und läßt diese Würsteln dünsten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten mengt man den Rahm, der mit einem Eßlöffel Mehl abgesprudelt wurde, dazu. Dazu kann man Kartoffelbrei reichen.

Die Kohlblätter können auch mit Kartoffeln gefüllt werden. Man läßt die Kartoffeln kochen, schält sie und zerdrückt sie dann und vermischt sie mit Salz und einem eigroßen Stück Butter, das man mit einem oder zwei Eiern abgetrieben hat. Von dieser Masse bestreicht man jedes Kohlblatt halbfingerdick, legt dann die Würsteln dicht nebeneinander in eine mit Fett bestrichene Kasserolle, gießt sauren Rahm oder Rahmersatz darüber und läßt sie solange dünsten, bis sie recht saftig geworden sind. Zu diesen Kohlwürsteln reicht man Reis oder Kollgerste.

In gleicher Weise kann man auch Krautwürsteln bereiten.

### 156. Kraut mit Fülle.

1 Krautkopf — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Essig — Zucker — 30 Deka Rindsleber — 1 Ei — Salz, Pfeffer, Pastetengewürz — 2 Kartoffeln — 1 Suppenwürfel.

Vom Krautkopf werden die großen Blätter abgelöst und in Salzwasser so gefocht, daß sie nicht zu weich werden. Das übrigbleibende Kraut ohne Strunk, wird fein geschnitten, mit Zwiebel in etwas Fett gedünstet und mit Essig und Zucker gewürzt. Die Leber wird rasch gebraten, durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit dem Ei, Salz, Pfeffer, Pastetengewürz und den gefochten, kalt geriebenen Kartoffeln vermengt. Dann vermischt man sie mit dem gedünsteten Kraut. Nun streicht man eine Form mit Fett aus, legt einige Krautblätter hinein, streicht einen Teil der Fülle auf, gibt wieder einige Krautblätter darauf und so fort, bis alles eingefüllt ist. Ein größeres Krautblatt muß den Abschluß bilden. Dann gießt man einige Löffel kräftige Suppe auf und läßt die Speise in der Kühle backen.

### 157. Krautfleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo ziemlich fettes Schweinefleisch —  $\frac{3}{4}$  Kilo Sauerkraut — 1 Zwiebel — 6 Deka Fett — 2 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — Salz, Kümmel, Paprika.

Man schneidet die Zwiebel recht fein, läßt das Fett heiß werden und die Zwiebel darin gelblich anlaufen. Das Fleisch wird gut gereinigt und in Stücke (wie zu Gulasch) geschnitten. Am besten läßt sich Bauchfleisch, Hals, Schulter, Stelze usw. verwenden. Nun läßt man das Fleisch in dem Fett anrösten, streut Salz, Paprika und Kümmel darüber, läßt auch dies verrösten und fügt nun das rohe Sauerkraut dazu. Man verrührt alles gut und läßt es zugedeckt unter fleißigem Nachgießen von Wasser dünsten. Nach ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden staubt man das Mehl darauf, verrührt es gut und läßt die Speise noch eine halbe Stunde kochen, worauf man statt Wasser eine aus dem Suppenwürfel bereitete Suppe hinzugießt, um das Gemüse kräftiger zu machen.

### 158. Kriegsgulasch.

50 Deka Rindfleisch (am besten Wadenfleisch) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — ein Stückchen Sellerie- und Petersilienwurzel — 2 gelbe Rüben — 1 bis 2 Kohlhäuptel, eventuell einige Kohlrüben — Schnittbohnen — Erbsen — Blumenkohl, Sprossenkohl u. dgl. (ganz nach Belieben) — 6 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Paprika — 1 Suppenwürfel.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke wie zu Gulasch, läßt in einer gut schließenden Kasserolle etwas Fett heiß werden, die feingeschnittene Zwiebel und dann das Fleisch, das man mit Salz und Paprika oder Pfeffer bestreut, darin anrösten. Dann nimmt man das angeröstete Fleisch heraus, gibt in die Kasserolle eine Schicht der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Rüben und von allen anderen Gemüsesorten auch einen Teil, darauf eine Schicht Fleisch, dann wieder Kartoffeln und Gemüse und so fort. (Der Kohl wird überbrüht und nicht zu klein geschnitten, Blumenkohl nach dem Überbrühen in Köschen geteilt, Wurzeln und Rüben gleichfalls gut gewaschen und blättrig geschnitten, die Schnittbohnen geteilt.) Nun gießt man aus einem Suppenwürfel bereitete Suppe darüber und läßt dies fest zugedeckt ungefähr  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde dünsten, wobei man das Gefäß öfter schüttelt, da die Speise nicht umgerührt werden soll. Nach Bedarf kann Suppe oder Wasser nachgegossen werden.

## 159. Kriegskarbonaden.

1 Dose Fleischkarbonaden (Boeufkarbonaden) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 bis 2 Zwiebeln — 2 Sardellen — Fett zum Ausstreichen — 1 Suppenwürfel.

Man schneidet die Karbonaden, die schon überkocht sind, in dünne Schnitten, läßt die Kartoffeln mit der Schale kochen, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Nun streicht man eine feuerfeste Schüssel mit Fett aus, gibt eine Kartoffelschicht hinein, legt die Fleischschnitten darauf, bestreut diese mit feingehackter Zwiebel und mit gepulverten, entgräteten und feingeschnittenen Sardellen und gibt darauf wieder Kartoffelscheiben. Man gießt einige Löffeln kräftiger Suppe, die mit der sich etwa in der Konservendose befindlichen Fleischbrühe vermengt wurde, über die Speise und läßt sie ungefähr 20 Minuten in der Röhre backen. Man kann auch die Kartoffeln und das Fleisch in mehreren dünnen Schichten einlegen.

## 160. Krautfleisch.

1 nicht zu großes Weißkraut — 5 kleinere Äpfel — 4 Deka Fett — Salz, Kümmel, Essig — 1 Eßlöffel Mehl — 1 Dose Konservensuppenfleisch —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 2 Deka Fett — 1 Suppenwürfel.

Das Kraut wird fein geschnitten und 10 Minuten in siedendem Wasser aufgekocht. Dann nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, läßt es gut abtropfen und mit den feingeschnittenen Äpfeln in heißem Fett andünsten. Man gießt einige Löffel kräftige Suppe, aus einem Suppenwürfel bereitet, dazu und fügt etwas Salz und Kümmel und später Essig nach Geschmack hinzu. Wenn das Kraut fast weich ist, wird das Mehl darüber gestaubt, das gut verrösten muß. Inzwischen läßt man das würfelig geschnittene Fleisch in etwas Fett, worin man vorher feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, anrösten und unter öfteren Umrühren bräunlich werden. Man kann eventuell 1 bis 2 Eßlöffel Suppe beimengen. Dann vermischt man es mit dem Kraut, gießt noch einige Löffel Suppe auf und läßt die Speise noch eine Viertelstunde dünsten.

## 161. Konservenfleischpudding.

Frisko.

1 Dose Konservensuppenfleisch — 1 Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel — 1 Zwiebel — 3 Deka Fett — Salz, weißer Pfeffer.

Man schält die Kartoffeln, die recht mehlig sein sollen, schneidet sie in dünne Scheiben und salzt sie ein wenig. Das Fleisch wird in große Würfel geschnitten, die Zwiebel wird fein geschnitten und in etwas heißem Fett hell geröstet. Nun gibt man in eine Puddingform etwas kräftige Suppe, die aus dem Suppenwürfel und dem sich eventuell in der Konservendose befindlichen Aspik bereitet wurde, befeuchtet damit die ganze Innenform und legt dann auf einen dünnen Suppenpiegel eine Schicht Kartoffeln ein. Darüber gibt man einige Fleischwürfel, streut Salz, weißen Pfeffer und etwas Zwiebel darüber, träufelt ein wenig Fett darauf, schichtet Kartoffeln darüber und fährt so fort, bis Kartoffeln und Fleisch eingefüllt sind. Den Abschluß müssen Kartoffeln bilden. Nun gießt man über den Pudding einige Löffeln Suppe, verschließt die Form und stellt sie in einen Topf oder in eine tiefe Kasserolle, zur Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt. Man läßt den Pudding eine Stunde kochen. Statt einer Puddingform kann man auch einen sehr gut verschließbaren Topf verwenden, dessen Deckel durch Gewichte und dergleichen beschwert wird. Sollte das Wasser verdampfen, muß kochendes Wasser nachgegossen werden, ohne daß die Puddingform geöffnet wird.

### 162. Kollgersteauflauf mit Selchfleisch.

30 Deka Kollgerste — 20 Deka Selchfleisch — 5 Deka Fett, am besten zerlassener Schinkenspeck — Salz, Pfeffer — 4 Eßlöffel Reiskäse — 2 Eier.

Man dünstet die überbrühte Kollgerste in Fett, gießt dann etwas Wasser oder Suppe auf und läßt sie unter Hinzufügung von etwas Salz weich kochen. Wenn sie weich geworden ist, vermischt man sie mit den gut verrührten Dottern, dem feingeschnittenen Selchfleisch, eventuell noch mit etwas Salz und Pfeffer, und mit dem geriebenen Käse. Dann fügt man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß hinzu. Nun streicht man eine feuerfeste Schüssel mit etwas Fett aus, gibt die Kollgerste hinein und läßt sie in der Röhre backen, bis sie eine Kruste bekommen hat.

In gleicher Weise bereitet man Reisauflauf mit Selchfleisch.

### 163. Sauerkraut auf Straßburger Art.

$\frac{1}{2}$  Kilo Sauerkraut — 30 Deka Selchfleisch — 1 Zwiebel —  $\frac{1}{2}$  gelbe Rübe — 1 Suppenwürfel — 1 Stückchen Schinkenschwarte — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Salz — Essig.

Man gibt das Sauerkraut in eine Kasserolle und das Selchfleisch, die geschälte Zwiebel und gepuzte Rübe so dazu, daß alles vom Kraut bedeckt ist. Dann gießt man Suppe, die aus dem Suppenwürfel bereitet wurde, auf und fügt Salz bei. Das Kraut muß mit der Suppe bedeckt sein. Nun legt man auf das Kraut ein Stückchen Schinkenschwarte, deckt die Kasserolle zu und läßt das Kraut solange dünsten, bis die Suppe fast ganz verdampft ist. (Ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden.) Die Schwarte und das Selchfleisch werden nun herausgenommen, das Selchfleisch in kleine Stücke geschnitten und warm gestellt. Aus dem heißen Fett und Mehl bereitet man eine dunkle Einbrenne, vergießt sie kalt, dann mit etwas Suppe (oder Rahm oder Rahmersatz) und mengt dies dem Kraut bei, das man nach Geschmack noch mit Essig versieht und gut verkochen läßt. Dann wird es auf eine heiße Schüssel gegeben und das Selchfleisch darauf gelegt. Dazu reicht man Salzkartoffeln.

Man kann aus dem gekochten Selchfleisch auch Knödeln bereiten. Hierzu wird ein Kartoffelteig, wie in Nr. 183 angegeben, bereitet und mit dem fein gehackten, mit etwas Pfeffer und Petersilie vermengten Selchfleisch gefüllt. Diese Knödeln legt man in das mit Einbrenne versehene, fertig gekochte Kraut in ein mit Deckel versehenes weites Gefäß und läßt sie darin gar kochen.

### 164. Sauerkraut mit Fülle.

30 Deka Sauerkraut — 8 Deka Reis — 3 Augsburger Würste — 3 Deka Fett —  $\frac{3}{4}$  Zwiebel — Salz, Paprika, Zucker, Essig — 1 Eßlöffel Mehl — 1 Suppenwürfel —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz.

Man läßt eine halbe feingeschnittene Zwiebel im Fett mit 2 Stück grob gestoßenem Zucker gelb rösten, mengt dann das überkochte Kraut, Salz und Paprika dazu und läßt es ganz weich dünsten, worauf man es mit ein wenig Mehl staubt. Gleichzeitig läßt man den Reis in Suppe mit einem Stückchen Zwiebel dünsten. Nun wird in eine mit Fett bestrichene Form das Kraut, der Reis und die ausgestreifte Fülle der Würste schichtweise eingefüllt, wobei Kraut den Abschluß bilden muß. Man übergießt die Speise mit dem Rahm und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen.

### 165. Sauerkrautpastete.

3 Eßlöffeln Fett —  $\frac{1}{2}$  Kilo Sauerkraut — Salz, Kümmel — Zucker —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 25 Deka Extrawurst —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch oder Rahm oder Rahmersatz.

Man läßt in einer Kasserolle das Fett heiß werden, gibt das Sauerkraut, das man kleiner zerschnitten hat, hinein, ferner etwas Salz, Kümmel und etwas Zucker. Wenn das Kraut weichgedünstet ist, wird eine Pfanne mit Fett ausgestrichen, dann wird eine Lage von Kraut hineingegeben, darauf eine Lage von gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und darauf eine Lage feingeschnittene Extrawurst, dann wieder Kraut, Kartoffeln usw. Die oberste Lage muß aus Kraut bestehen. Man gießt über das ganze einige Löffel Milch oder Rahm oder Rahmersatz und läßt es in der Röhre backen. Sehr gut eignen sich zur Bereitung dieser Pastete Sauerkrautreste.

### 166. Schinkenkartoffeln.

1 Kilo Kartoffeln — 1 bis 2 Zwiebel — 10 Deka Schinken oder Selschfleisch — 5 Deka Schinkenspeck — 4 Deziliter Milch — 4 Eßlöffeln Mehl — Salz, Pfeffer — Suppenwürze — 3 Deka Reibkäse.

Kartoffeln, am besten Rippfler, werden geschält und in Salzwasser gekocht. 1 bis 2 feingeschnittene Zwiebel werden mit ein wenig feingeschnittenem Schinken und etwas Schinkenspeck gedünstet, dann mengt man Milch, die mit Mehl versprudelt wurde, bei. Nun würzt man diese Soß, die dicklich sein muß, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze und gießt sie über die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Man bestreut die Speise mit Käse und läßt sie 10 Minuten in der Röhre Farbe bekommen.

### 167. Soldatenfleisch.

1 Kilo Schöpjenschulter — 1 Zwiebel — 2 weiße Rüben —  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — Salz, Pfeffer, 1 Kräuterbündel —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Suppenwürze.

Das Fleisch wird sorgfältig von Fett und Knochen befreit. Aus diesem Fett und Knochen läßt man ohne jede Zutat eine Suppe kochen. Die Suppe kann schon tags vorher gekocht werden. Am anderen Tage wird das Fleisch mit heißem Wasser abgewaschen und in große Würfel geschnitten. Hierauf gibt man in eine Kasserolle die geschnittene Zwiebel und darauf das Fleisch. Nun gießt man die Suppe auf, läßt das Fleisch ein wenig dünsten, gibt dann die grobmasig oder in Scheiben geschnittenen Rüben auf einer Seite dazu, ferner Salz, und zerdrückte Pfefferkörner und ein Kräuterbündel (Lorbeerblätter, Thymian, Petersilie). Wenn das Fleisch halbweich geworden ist, gibt man die geschälten, in Würfel oder vierteilig geschnittenen Kartoffeln auf die andere Seite dazu, gibt dann in die Mitte von Fleisch die Suppenwürze und läßt das Ganze fertig dünsten. Man braucht die Speise fast gar nicht umzurühren; es ist nur zu beachten, daß alles mit der Suppe bedeckt ist.

### 168. Soldatenkappen.

12 bis 18 große Kartoffeln — 1 Eiweiß — 3 Deka Fett — Bratwurstfülle — Suppenwürze — 3 Deka Fett, am besten Bratenfett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — Salz.

Die Kartoffeln werden rund geschält, dann wird ein Deckel abgeschnitten, um die Kartoffeln vorsichtig auszuhöhlen zu können. Diese Kartoffeln werden halbweich

gekocht und mit Bratvourssfülle gefüllt. Der Deckel wird mit Eiweiß bestrichen und darauf gegeben. Dann werden die Kartoffeln dicht nebeneinander in einer Pfanne mit einer aus zerlassenem Fett und etwas Suppenwürze bereiteten Soß übergossen und in der Röhre zirka eine halbe Stunde gebacken. Die Kartoffelabfälle werden gekocht und durch ein Sieb getrieben, dann läßt man feingehackte Zwiebel im Fett anlaufen und die Kartoffeln darin anrösten. Mit etwas Wasser vergossen, mit Suppenwürze und Salz gewürzt und mit Rahm vermengt, wird diese Soß zu den gefüllten Kartoffeln gereicht.

### 169. Spinatpudding mit gemischter Fülle.

$\frac{1}{2}$  Kilo Spinat — Salz, Pfeffer — Suppenwürze — 1 bis 2 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz — 1 Ei —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz —  $\frac{1}{4}$  Kilo Rindsbeuschel —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 2 Defa Fett — Petersilie — 3 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz.

Man setzt den gut gewaschenen Spinat ohne oder mit wenig Wasser zu und läßt ihn bei häufigem Umrühren unzugedeckt kochen, salzt ihn, sobald sich eigene Flüssigkeit gebildet hat, läßt ihn völlig weich werden, hackt ihn fein und streicht ihn durch ein Sieb. Dann vermischt man ihn mit etwas gestoßenem Pfeffer und Suppenwürze und bindet ihn mit etwas Rahm und dem Eidotter. Er muß recht dick sein. Aus den Kartoffeln, die man mit der Schale kocht und durch ein Sieb treibt, bereitet man mit Rahm und Salz gleichfalls einen dicken Brei. Das Beuschel wird in Salzwasser weich gekocht, fein gehackt und mit der feingeschnittenen Zwiebel und Petersilie in heißem Fett ein wenig geröstet. Dann läßt man es erkalten, mengt Salz und Pfeffer, etwas Rahm und den Schnee des Eiweiß bei. In eine mit etwas Fett bestrichene Puddingform wird der vierte Teil der Kartoffeln eingeschichtet, darauf gibt man die Hälfte des Spinats, wieder Kartoffeln, dann die ganze Beuschelfülle, dann wieder Kartoffeln, die andere Hälfte des Spinats und zum Schluß Kartoffeln. Diesen Pudding läßt man ungefähr eine Stunde im Wasserbade kochen.

Man kann ihn auch statt in der Form in einer in Wasser getauchten, mit etwas Fett bestrichenen Serviette, die fest verbunden wird, kochen lassen.

Statt der Beuschelfülle läßt sich auch gekochte Zunge, die in gleicher Weise vorgerichtet wird, verwenden. Auch Fleischreste können verwendet werden.

### 170. Unterlegte Schinkenkartoffeln.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 4 Defa Fett (am besten Schinkenped) — 1 Teller voll frische oder getrocknete Pilze oder Edelpilze — 10 bis 20 Defa Selchfleisch oder Schinken —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — 1 Eidotter — 1 Eßlöffel Mehl — Salz.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und leicht gesalzen. Die feingeschnittene Zwiebel läßt man in heißem Fett rösten und die feinblättrig geschnittenen Pilze darin dünsten. Nachdem die Kartoffeln mit dem grobgehackten Selchfleisch vermengt wurden, füllt man die Hälfte davon in eine mit Fett bestrichene feuerfeste Schüssel ein, gibt die gedünsteten Pilze darauf und schichtet die weiteren Kartoffeln ein. Der Rahm wird mit dem Dotter und Mehl gut versprudelt und über die Speise gegossen; die in der Röhre goldgelb backen muß.

Man kann dieses Gericht auch ohne Rahm oder Rahmersatz bereiten. Dann mengt man den gedünsteten Pilzen das Eidotter und 1 bis 2 Eßlöffeln Bröseln, die mit einigen Eßlöffeln Milch verrührt wurden, den festgeschlagenen Schnee des Eiweiß und 1 Kaffeelöffel Backpulver bei. Die eingefüllte Speise wird mit einigen Löffeln kräftiger Suppe, aus einem Suppenwürfel bereitet, übergossen und mit Bröseln bestreut.

### 171. Weiße Rüben mit Fülle.

Einige Rüben — 60 Deka Schöpfsfleisch — 4 Deka Fett — Salz, Pfeffer, Suppenwürze — 1 Zwiebel.

Man befreit das Schöpfsfleisch, wie bei der Bereitung von Soldatenfleisch angegeben, von allem Fett und Knochen und läßt aus diesen Abfällen ohne Hinzufügung einer Zutat eine Suppe kochen. Dann wäscht man das Fleisch rasch in heißem Wasser und dünnt es in ein wenig Fett, worin man eine feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ. Die Rüben werden geschält, an der unteren Seite etwas abgeschritten, ausgehöhlt und in Salzwasser halbweich gekocht. Das Herausfallende wird separat gekocht und durch ein Sieb gedrückt. Nun hakt man das Schöpfsfleisch sehr fein, treibt es durch die Hackmaschine, vermischt es mit dem Rübenbrei und etwas Suppenwürze und füllt es in die Rüben ein. Dann gibt man diese mit der gefüllten Seite nach oben in eine Pfanne, gießt die Brühe, worin die Fleischabfälle gekocht wurden, darüber und läßt dies fertig dünsten. Dazu reicht man Kartoffeln beliebiger Art. Man kann auch das Fleisch ohne Rübenbeigabe einfüllen.

Man kann die Rüben auch mit Schweinefleisch füllen. In gleicher Weise kann man Kohlrüben füllen.

### 172. Wiener Wurstgulasch.

30 Deka Extrawurst — 75 Deka Kartoffeln — 4 Deka Fett — 4 Deka Speck — 1 bis 2 Zwiebeln — Paprika, Salz — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel Paradeismark.

Man läßt die feingeschnittenen Zwiebeln und den feingeschnittenen Speck in dem sehr heiß gemachten Fett anlaufen und mit Salz und Paprika verdünsten, worauf man ein wenig Suppe und das Paradeismark hinzufügt. Nun werden die geschälten und kleinstwürfelig geschnittenen Kartoffeln dazugemengt und unter Nachgießen von Suppe weich gedünstet. Hierauf mengt man die ebenfalls würfelig geschnittene Wurst bei und läßt dies noch eine Weile dünsten. Der Saft muß dick sein und würzig schmecken.

### 173. Wirtschaftsgulasch.

50 Deka Schweinefleisch — 30 Deka Rollgerste — 30 Deka Bohnen — 1 Zwiebel — 5 Deka Fett — Salz — Paprika — Kümmel — 1 Suppenwürfel.

Die Bohnen legt man tagsvorher in Wasser und läßt sie über Nacht weichen. Das Fleisch wird kleinstwürfelig geschnitten, die Rollgerste überbrüht. Nun läßt man das Fett heiß werden und die feingeschnittene Zwiebel darin so lange als möglich rösten. Dann gibt man das Fleisch, Salz, Paprika und Kümmel dazu, läßt dies erst gut andünsten, gibt dann die Bohnen und etwas später die Rollgerste hinein und läßt dies unter häufigem Nachgießen von Suppe, aus Suppenwürfel bereitet, weich dünsten. Die Speise muß einen Gulaschschaft haben, allerdings nicht so viel wie bei gewöhnlichem Gulasch.

### 174. Wurst im Mantel.

3 Knackwürste oder 25 Deka Extrawurst —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — Salz —  
2 Eßlöffeln Milch — Bröseln — 4 Deka Fett.

Man läßt die Kartoffeln in der Schale kochen, schält sie und treibt sie durch ein Sieb. Dann salzt man sie und verrührt sie mit etwas Milch, so daß ein dicker Brei entsteht. Nun streut man auf ein Brett ein wenig Bröseln, streicht dann Brei darauf und legt die abgehäuteten Würste darauf, um sie recht dick in den Brei einzuhüllen. (Wird ein großes Stück Wurst verwendet, dann soll es in zirka 15 cm lange Stücke durchgeschnitten werden.) Die eingehüllten Würste werden fest mit Bröseln bestreut und mit etwas Fett in der Röhre gebacken, wobei man sie fleißig mit diesem Fett begießt. Wenn die Hülle knusperig geworden ist, werden die Würste in gleichmäßige Schnitten geteilt, die sehr schön aussehen und zu Gemüse — am besten im Kranze — gereicht.

## Mit Fleisch oder Gemüse vermischte Mehlspeisen.

### 175. Eiergerstel (Tarhonva) mit Schwämmen.

20 Deka Mehl — 1 Ei (oder 25 Deka fertige Eiergerstel) — 2 Eßlöffeln Fett  
— 1 kleiner Teller Schwämme — 1 kleine Zwiebel — Salz — Petersilie.

Man gibt das Mehl auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt das Ei hinein, fügt eine Prise Salz hinzu und knetet unter Beimengung von etwas Wasser einen sehr festen Teig ab, der durch Kreisbewegungen auf dem Reibeisen grobkörnig gerieben wird, wobei man ihn immer wieder in Mehl taucht. Die fertigen Gerstel läßt man vorerst auf dem Brett etwas übertrocknen, gibt sie dann in eine Pfanne oder auf ein Blech und läßt sie in der Röhre hellbraun trocknen. Dann kocht man sie in wenig Salzwasser ein, so daß dieses ganz verkocht, und mengt 1 Eßlöffel Fett dazu. Inzwischen läßt man frische oder getrocknete blätterig geschnittene Schwämme in 1 Eßlöffel Fett, worin man vorerst die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gut anlaufen ließ, dünsten und salzt sie. Nun wird in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel die Hälfte der Eiergerstel eingefüllt, die gedünsteten Schwämme werden darauf verteilt und die andere Hälfte der Eiergerstel darüber gestrichen. Hierauf läßt man das Gerstel in der Röhre etwas Kruste bekommen.

Will man die Speise feiner bereiten, dann läßt man das Gerstel in Fett, worin etwas feingeschnittener Speck geröstet wurde, andünsten und vergießt es dann mit Suppe (aus Suppenwürfel bereitet). Nach Geschmack kann man dem Eiergerstel auch etwas Paprika beimengen.

### 176. Fridattenauflauf mit Karfiol.

15 Deka Mehl — 3 Deziliter Milch — 1 Ei — Salz — ungefähr 5 Deka  
Fett zum Backen — 1 Karfiol — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 3 Deka  
Reibkäse — Suppenwürze.

Man bereitet aus dem Mehl, das man mit dem Dotter vermenget, und der Milch, die man nach und nach beimengt, sowie einer Prise Salz einen glatten Eierkuchenteig und läßt daraus große Fridatten backen. Inzwischen läßt man den Karfiol in Salzwasser kochen und zerteilt ihn in Röschen. Aus dem heißen Fett und Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, vergießt sie kalt, gießt dann die Karfiolbrühe auf und mengt den Käse sowie etwas Suppenwürze bei. 3—4 Eßlöffel von dieser sämigen Soß behält man zurück, den Rest vermischt man mit den Karfiolrosen. Nun legt man eine Fridatte in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel, streicht ein wenig von der Karfiolmasse darauf und schichtet auch die anderen Fridatten so ein. Selbstverständlich muß man darauf achten, daß alle Fridatten bestrichen werden können. Wenn alle eingefüllt sind, vermenget man die restliche Soß mit dem festgeschlagenen Schnee vom Eiweiß, streicht dies über die Speise und läßt sie backen, bis sich oben eine Kruste gebildet hat

### 177. Gefüllte Kartoffelpfannkuchen.

Ungefähr  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 2 Eier — 1 Eßlöffel Mehl — eine Prise Salz, Muskatnuß — 1 Messerspiße Backpulver — Fett zum Backen — Fülle: 30 Deka Schweinsleber oder Nieren — 5 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Deka Suppenwürze — Pfeffer und Salz

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält und fein gerieben. Dann verrührt man sie mit den Dottern, dem Mehl, einer Prise Salz, etwas Muskatnuß, mengt den Schnee der Eiweiß und eine Messerspiße Backpulver bei und läßt daraus in üblicher Weise dünne Pfannkuchen backen. Inzwischen läßt man die Leber oder Nieren in Fett dünsten, hackt sie fein, salzt und pfeffert sie und vermenget sie mit Suppenwürze. Man streicht dies auf die Pfannkuchen, rollt diese rasch ein und bringt sie schnell zu Tisch. Sehr gut schmeckt Salat dazu. Man kann auch Rindsleber oder Rindsnieren usw. als Fülle verwenden.

Diese Pfannkuchen können auch mit beliebigem gekochtem oder gedünstetem Gemüse gefüllt werden. Sie lassen sich auch aus gut gewaschenen, geschälten, auf dem Reibeisen roh geriebenen Kartoffeln bereiten.  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln werden mit 2 ganzen Eiern, etwas Suppenwürze und Salz vermenget und in zerlassenem Speck gebacken. Sollte die Kartoffelmasse zu fest sein, wird etwas Milch beigemengt.

### 178. Gefüllter Nudelkranz.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 3 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Kilo Paradiesäpfel oder  $\frac{1}{8}$  Kilo Paradiesmark —  $\frac{1}{8}$  Kilo frische oder getrocknete Schwämme — 4 Deka Fett — 2 Deka Mehl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Zucker, Essig — Suppenwürze.

Man bereitet die Nudeln mit etwas Wasser in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen, übergießt sie auf einem Siebe mit kaltem Wasser und läßt sie in Fett durchdünsten. Die Paradiesäpfel werden gewaschen, aufgebrochen, mit etwas Wasser durchgedünstet, durch ein Sieb getrieben und mit Zucker, Salz und Essig nach Geschmack gewürzt (oder es wird das fertige Mark verrührt und mit diesen Zutaten vermenget). Die Schwämme werden in 2 Deka Fett mit der feingehackten Zwiebel und Salz gedünstet. Nun läßt man das Mehl in 2 Deka heißem Fett rösten, gießt ein wenig kaltes Wasser auf, mengt den Paradiesbrei und die Schwämme dazu, vergießt, wenn nötig, mit etwas Suppe oder Wasser und läßt

dies gut verkochen. Dieses Mischgericht muß recht dick sein. Zum Schlusse wird etwas Suppenwürze beigemengt. Die Nudeln werden auf einer breiten, runden Schüssel zu einem Kranz geformt, das Mischgericht wird in die Mitte gegeben und die Schüssel recht heiß zu Tisch gebracht.

### 179 und 180. Hohlnudeln mit Sardellen oder mit Paradeis.

40 Deka Hohlnudeln — 5 Stück Sardellen — 8 Deka Butter — Petersilie — Salz, weißer Pfeffer.

Man läßt die Hohlnudeln in Salzwasser kochen, pugt einige Sardellen, treibt sie mit einem Stück frischer Butter ab, läßt diese Butter in einer Pfanne auf dem Herde zergehen, mengt etwas feingeschnittene Petersilie dazu und gibt dann in diese heiße Butter die abgekochten, mit kaltem Wasser überspülten Hohlnudeln, die man tüchtig durchschüttelt, nach Geschmack noch mit Salz und ein wenig weißen Pfeffer versieht und heiß werden läßt.

In gleicher Weise kann man Hohlnudeln mit Bäcklingen vermengen. Hohlnudeln mit Paradeis werden ebenfalls so bereitet, nur fügt man anstatt Sardellen 8 Deka verrührtes Paradeismark und 4 Deka geriebenen Käse bei. Auch feingeschnittenes Selchfleisch (ungefähr 15 bis 20 Deka) kann beigemischt werden.

### 181. Hohlnudelaufschlag mit Selchfleisch.

30 Deka Hohlnudeln —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel oder 2 Schalotten — 3 Deka Schinkenspeck oder Fett — 10 bis 20 Deka Selchfleisch — 5 Deka Parmesan- oder Rübkäse — 1 Ei —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch oder Rahm oder Rahmersah — Salz, Pfeffer.

Man läßt die kleingebrochenen Hohlnudeln in Salzwasser kochen, überspült sie kalt und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Inzwischen läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen und das feingeschnittene Selchfleisch, mit etwas gestoßenem Pfeffer gewürzt, darin rösten. Nun mengt man die Hohlnudeln dazu, vermischt sie gut, füllt sie dann schichtweise in eine mit Fett bestrichene und mit Mehl bestäubte Form ein, bestreut jede Schicht mit geriebenem Käse, sprudelt das Ei mit der Milch ab und gießt dies über die eingefüllten Hohlnudeln. Man gibt noch einige Fettstückchen darauf und läßt den Aufschlag in einer feuerfesten Schüssel backen. Er wird heiß zu Tisch gebracht.

### 182. Hohlnudelschnitzel.

30 Deka Hohlnudeln — 4 Sardellen — 1 Ei — Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß — 3 gekochte, kalt geriebene Kartoffeln — Brösel — ungefähr 6 Deka Fett zum Backen.

Man läßt die Hohlnudeln in Salzwasser weich kochen, überspült sie kalt und treibt sie, nachdem sie gut abgelassen sind, durch die Fleischhackmaschine. Diesen Brei vermischt man mit den gepuzten, entgräteten und feingehackten Sardellen, dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß nach Geschmack, mengt die Kartoffeln bei und formt daraus Schnitzel, die man dicht mit Bröseln bestreut (oder mit Mehl bestäubt) und in Fett backen läßt. Dazu reicht man Spinat, Kochsalat oder Kohl.

### 183 und 184. Kartoffelknödeln mit Gemüfefülle.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 1 Ei — Salz — 9 Deka Mehl — 3 Deka Speck oder Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Petersilie — 3 Eßlöffeln Bröseln — 1 großer (oder 2 kleine) Kochsalat — Suppenwürze.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und durchgedrückt. Dann treibt man das Ei mit der Butter ab, mengt die Kartoffeln, etwas Salz und Mehl dazu, arbeitet den Teig gut ab und schneidet ihn in Stücke, die man mit dem Nudelwalker platt drückt. Nun läßt man die feingehackte Zwiebel und Petersilie in den kleinwürfelig geschnittenen gerösteten Speck anlaufen, mengt die Brösel (es können auch Brotbrösel sein) und den in Salzwasser gekochten, feingehackten Kochsalat und etwas Suppenwürze dazu, streicht von dieser Fülle Häufchen auf die Teigstücken und formt die Knödel mit in Wasser getauchten Händen. Man läßt sie in Salzwasser kochen, bestreut sie mit etwas gerösteten Bröseln oder geriebenem Käse und gibt sie noch ein wenig in die Röhre. Sollte Gemüse zurückbleiben, wird es separat zu den Knödeln gereicht. Sonst kann man dazu braune Butter oder erwärmten Bratenfett reichen.

Auch Spinat kann zum Füllen verwendet werden.

Man kann die Knödeln auch mit fettem Selschfleisch (ungefähr 20 bis 30 Deka) füllen. Dieses wird feingehackt, und mit einer gerösteten Zwiebel und grüner Petersilie gemengt. Zu diesen Knödeln reicht man Gemüse. Will man diese Fleischknödel besonders schmackhaft bereiten, dann taucht man jeden Knödel in ein wenig zerlassenes Fett, gibt sie nebeneinander in eine niedere Pfanne, begießt sie mit einer Tasse Milch und läßt sie langsam in der Röhre backen.

Statt Mehl kann den Knödeln auch erweichter Grieß beigemischt werden.

### 185. Nudelauflauf mit Kartoffelfülle.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 5 Deka Fett — Suppenwürze — 2 bis 3 Schwämme — Petersilie — 40 Deka gekochte, kalt geriebene, durchgedrückte Kartoffel — 2 Eier — 2 Eßlöffeln Milch — Muskat.

Man bereitet Nudeln in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen, übergießt sie kalt und läßt sie dann in etwas Fett unter Hinzufügung von etwas Suppenwürze und den mit feingehackter Petersilie in etwas Fett gedünsteten Schwämmen durchdünsten. Inzwischen treibt man die Dotter mit der Milch ab, mengt die Kartoffeln bei, würzt dies mit etwas Salz und gestoßener Muskatnuß und mengt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei. Nun füllt man die Hälfte der Nudelmasse in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel, streicht die Kartoffelmasse darauf, gibt die anderen Nudeln darüber und läßt die Speise in der Röhre backen, bis sie Kruste bekommt. Ist als ausgezeichnetes Abendgericht besonders zu empfehlen.

### 186. Nudelpudding mit Konservenfleisch.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 1 Dose Konservensuppenfleisch — 1 Kohl — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Petersilie — Suppenwürze —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — 1 Dotter — Salz, Pfeffer.

Man bereitet aus dem Mehl, Ei und Salz in üblicher Weise breite Nudeln, die man in Salzwasser kochen läßt, um sie hierauf kalt abzuspülen. Der Kohl wird inzwischen mit heißem Wasser abgebrüht, dann schneidet man die großen Blätter weg, entfernt die dicken Rippen, hackt das Herz und die herausgenommenen Kohl-

rippen recht fein und läßt dies unter Hinzufügung von Salz, Pfeffer, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie in heißem Fett dünsten. Dann mengt man das aus der Dose genommene, klein zerschnittene Rindfleisch bei, läßt es ein wenig mitdünsten und würzt dies mit etwas Suppenwürze. Nun legt man eine Dunstform mit den zurückbehaltenen Kohlblättern aus, schichtet darauf lagentweise die Nudeln und das mit dem Kohl vermischte Fleisch ein, füllt als oberste Schichte Nudeln ein, sticht mit einem Kochlöffelstiel Löcher in die Speise, gießt den mit dem Dotter versprudelten Rahm darüber und läßt den Pudding eine Stunde im Dunst kochen. Dazu reicht man Schwammerlsoß.

### 187. Paradeispfannkuchen.

3 Eßlöffel dickes Paradeismark — 2 Eier —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — ungefähr 8 Deka Mehl, Salz — ungefähr 6 Deka Fett zum Backen.

Man verrührt die Dotter mit der Milch, mengt das Paradeismark, eine Prise Salz und das Mehl langsam dazu, mischt den Schnee der Eiweiß darunter und läßt daraus in üblicher Weise kleine Pfannkuchen backen, die man recht heiß zu Würsteln, Augsburgern und dergleichen oder auch zu Spinat oder Kochsalat reicht. Der Teig muß flüssig sein, es ist also je nach der Dicke des Marks etwas mehr oder weniger Mehl hinzuzufügen.

### 188. Schinkennudeln.

20 Deka Mehl — 1 Ei — Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) — 1 Suppenwürfel — 5 Deka Schinkenspeck — 5 Deka roher Schinken — Pfeffer — 5 Deka Reibkäse (oder Schweizerkäse) — Suppenwürze.

Man läßt die Nudeln in Salzwasser kochen und übergießt sie dann auf dem Sieb mit kaltem Wasser. Inzwischen läßt man aus dem Suppenwürfel  $\frac{1}{4}$  Liter Suppe kochen und in dem kleingehackten Speck den gehackten Schinken mit etwas Salz und Pfeffer dünsten. Man vermischt dann die Nudeln, den Schinken mit dem Fett und den geriebenen Käse mit der Suppe, fügt noch etwas Suppenwürze hinzu und schwenkt die Nudeln tüchtig durch. Heiß zu Tisch bringen.

### 189. Spinatnockerln.

2 Eßlöffeln Fett — 1 Ei — 4 Eßlöffeln gekochter Spinat — 2 Eßlöffeln Mehl — 1 Prise Salz — 2 Eßlöffeln Bröseln — 2 bis 3 Eßlöffeln kochendes Wasser.

Man treibt das Fett mit dem ganzen Ei ab, mengt den gekochten, gehackten Spinat, das erwärmte Mehl, Salz und Bröseln (auch von Brot) dazu. Nun treibt man dies gut ab, läßt es eine Weile stehen und mengt knapp vor dem Einkochen kochendes Wasser dazu. Beim Einkochen muß man darauf achten, daß nicht zu viele Nockerln auf einmal eingelegt werden. Man begießt die Nockerln vor dem Auftragen mit heißer Butter und bestreut sie nach Belieben mit Parmesankäse. Der Teig darf nicht weich sein.

### 190. Spinat-Torte.

$\frac{1}{4}$  Kilo Spinat — Salz — Suppenwürze —  $\frac{1}{4}$  Kilo Extrawurst — 1 Eidotter —  $\frac{1}{8}$  Liter saurer Rahm oder Rahmersaß.

Kartoffel-Pfannkuchen (Nr. 177) oder Pfannkuchen mit Kartoffel- oder Weizenmehl bereitet (Nr. 246) werden in der beschriebenen Art gebacken. Vorher kocht man Spinat, drückt ihn durch ein Sieb und vermischt ihn mit Salz, etwas Suppenwürze und der gehackten Extrawurst. Nun streicht man auf jeden Pfannkuchen von dieser Spinatmischung, legt die Pfannkuchen aufeinander in eine mit Fett bestrichene Form, sprudelt den Rahm mit einem Dotter ab, gießt dies darüber und läßt dies in der Röhre backen. Kann gestürzt werden.

### 191. Südtiroler Spinattascherln.

1 Ei — 18 Dekka Mehl — Salz, Pfeffer —  $\frac{1}{4}$  Kilo Spinat — 1 bis 2 Eßlöffel Rahm oder Rahmerjaß — 5 Dekka Fett — 4 Dekka Reibkäse.

Das Ei, etwas laues Wasser, eine Prise Salz und das Mehl werden auf dem Brette zu einem festen Teig verarbeitet, den man rasten läßt und zu Flecken auswalkt. Nun legt man auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges kleine Häufchen von der Spinatfülle, schlägt die andere Teighälfte darüber, schneidet dann den Teig zwischen den Erhöhungen in viereckige Stücke, drückt die Ränder gut zusammen und läßt die Tascherln in Salzwasser kochen. Nachdem man sie auf einem Sieb gut ablaufen ließ, werden die Tascherln angerichtet, reichlich mit geriebenem Käse bestreut und mit gebräunter Butter übergossen. Zur Fülle läßt man den Spinat in üblicher Weise kochen, dann hackt man ihn fein und vermennt ihn mit Salz, Pfeffer und etwas Rahm oder Rahmerjaß. Er muß recht dick sein.

## Gesalzene Grießspeisen.

Die beiden ersten Rezepte können aus Weizen-, Reis- oder Maisgrieß bereitet werden.

### 192. Grießschnitten.

$\frac{1}{4}$  Kilo Grieß — 1 Liter Milch — 5 Dekka Fett — 1 Ei — 5 Dekka Reib- oder Schweizerkäse — Salz.

Man kocht den Grieß in die Milch ein und läßt ihn austühlen. Inzwischen treibt man das Fett mit dem Ei recht schaumig ab, mengt den geriebenen Käse bei und verrührt dies gut mit dem Grieß, der abgekühlt, aber nicht ganz kalt sein darf, da er sich sonst schlecht verrühren läßt. Nun streicht man eine Backform mit Fett aus, füllt die Masse ein und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen. In Schnitten geteilt, kann man zu dieser Speise Paradeisjöß, Schwammerljöß oder grünen Salat geben.

### 193. Kriegsknödel.

5 Dekka Fett — 1 Ei — Zwiebel, Petersilie, 1 Schwammerl — 2 Kartoffeln — 15 Dekka Selschfleisch — 12 Dekka Grieß — ungefähr  $\frac{1}{16}$  Liter Milch — Salz, etwas Fett zum Dünsten der Kräuter.

Man verrührt das Fett recht schaumig, mengt das Ei, eine Prise Salz, etwas in Fett gedünstete, feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Schwammerl (überkühlt) dazu, ferner die gekochten, geschälten und durchgedrückten Kartoffeln, das feingewiegte Selschfleisch und zuletzt den in Milch ziemlich lang erweichten Grieß. Aus der Masse, die man noch eine halbe Stunde stehen läßt, werden Knödeln geformt, die man in

siedendes Salzwasser einlegt und kochen läßt. Zu diesen Knödeln reicht man Kraut oder ein anderes Gemüse. Statt Selchfleisch kann man auch gebratene Fleischreste verwenden und eine Zwiebel- oder Sardellensoß dazu reichen. Man kann die Knödeln auch ohne Fleischzusatz bereiten.

### 194 und 195. Polentasterz.

$\frac{3}{8}$  Liter Polentagrieß —  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser — Salz — 6 Deka Fett — 3 Deka Speck oder Reibkäse.

Man bringt das leicht gesalzene Wasser zum Kochen, schüttet den Polentagrieß hinein, stößt mit dem Kochlöffel Öffnungen hinein, damit das Wasser aufsteigen kann, und läßt dies fünf bis 10 Minuten kochen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und läßt die Speise noch zirka eine Stunde abseits dünsten. Nun läßt man Fett heiß werden, legt den Sterz mit einem nassen Löffel lagenweise hinein und läßt ihn noch in der Röhre durchdünsten. Beim Anrichten wird kleinwürfelig geschnittener heißer Speck oder geriebener Käse darüber gegossen. Oder man sticht mit einem nassen Löffel Kockern heraus, die man nach Belieben mit oder ohne Fett zum Fleisch reicht.

Man kann den Sterz auch mit gerösteten Zwiebeln anrichten.

Will man ihn als Süßspeise reichen, dann bestreut man ihn mit Zimt und Zucker. Oder man gibt ihn lagenweise in eine mit Fett bestrichene Form, streut auf jede Lage recht viel Brimientäse, beträufelt das ganze mit etwas Butter und läßt es backen, bis eine gelbe Kruste entsteht. Wird gestürzt. Diese Speise, die *Mamalla* heißt, kann auch statt mit Käse mit Bowidl bereitet werden.

## Süße Griechspeisen.

Alle Griechkochvorschriften gelten, wenn nicht ausdrücklich Polentagrieß angegeben ist, für die Verwendung von Weizen-, Reis- und Maigrieß. Die beiden letztgenannten Griecharten müssen nur mindestens eine Stunde mit der in den Kochvorschriften angegebenen Milchmenge befeuchtet werden.

### 196. Apfeltorte mit Grieß.

1 Kilo Apfel — 6 Deka Zucker — 6 Deka Grieß — 6 Deka Butter — 3 Eier — die abgeriebene Schale einer halben Zitrone — 3 Eßlöffel Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man befeuchtet den Grieß mit der Milch und läßt ihn mindestens eine halbe Stunde stehen. Die Äpfel werden geschält, fein geschnitten und mit etwas Wasser, dem Zucker und der Zitronenschale gedünstet. Wenn sie weich geworden sind, wird das Flüssige weggegossen. Dann treibt man die Dotter mit der Butter ab, mengt den Apfelbrei und den Grießbrei dazu, ferner den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver, füllt diese Masse in eine Tortenspringform ein, läßt sie backen und hebt die Torte erst nach dem Erkalten vorsichtig aus dem Reifen, damit sie nicht zerfalle.

## 197. Bosnischer Polentakuchen.

6 Eßlöffeln Polentagrieß —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 2 Eier — 6 Deka Zucker —  
1 Kaffeelöffel Backpulver — 6 Deka Bowidl.

Man kocht den Polentagrieß in die siedende Milch ein und läßt dies erkalten. Dann treibt man die Dotter ab, mengt den Polentabrei, den Zucker, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, verrührt alles gut und streicht die Masse auf ein mit Fett versehenes Blech auf. Der Kuchen wird langsam gebacken. Wenn eine fette Kruste entsteht, wird er mit verdünntem, eventuell mit etwas feingehackter Zitronenschale vermengtem Bowidl bestrichen und fertig gebacken. In zierliche Stücke geschnitten, wird der Kuchen mit Zucker und Zimt bestreut.

## 198 und 199. Feldherrenkuchen.

20 Deka Staubzucker — 3 Eier — Saft und Schale von einer halben Zitrone —  
5 Deka abgezogene Mandeln — 10 Deka Grieß — 5 Eßlöffeln Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Der Zucker wird mit den Dottern gut verrührt, dann wird der Saft und die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, die abgezogenen geriebenen Mandeln und der Grieß, den man eine halbe Stunde vorher mit Milch befeuchtet, beigemischt. Zum Schluß fügt man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Backform ein und läßt sie backen.

Man kann der Kuchenmasse auch 3 Deka Zitronat und 3 Deka Haselnüsse und dafür um 5 Deka weniger Zucker beimengen und sie in einer Tortenform backen lassen. Die fertige Torte wird mit Marmelade bestrichen oder mit einfacher Schokoladenkrem gefüllt und stark gezuckert.

## 200. Grießknödel mit Nüssen.

2 Deziliter Grieß — 4 Deziliter Milch — 7 Deka Butter — 7 Deka Zucker —  
2 Eier — 10 Deka Nüsse — 6 Deka Zucker — 2 Eßlöffeln Wasser — Zitronenschale — Zimt.

Man läßt die Milch aufkochen, rührt den Grieß langsam ein, wobei man ihn fleißig umrührt, und läßt dieses Koch nach dem Fertigwerden erkalten. Inzwischen treibt man die Eidotter mit der Butter und dem Zucker recht schaumig, mengt dies zu dem Grießkoch und fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei. Die Nüsse werden fein gerieben und in Zucker, den man mit Wasser aufkochen ließ, gekocht, dann wird feingeriebene Zitronenschale und gestoßener Zimt nach Geschmack beigefügt. Nun taucht man eine reine Serviette in Wasser, drückt sie aus, bestreicht sie in der Mitte mit etwas Fett, und schiebt die Grießmasse und die Nüsse lagenweise darauf. Man beginnt mit Grieß und muß mit Grieß abschließen. Nun bindet man die Serviette so zu, daß die Masse eine Kugel bildet, läßt den Knödel  $\frac{3}{4}$  Stunden in Salzwasser kochen und gibt ihn, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Man kann zur Fülle auch blättrig geschnittene Äpfel, mit Zucker, Zimt und Rosinen vermischt, verwenden.

### 201. Grießkuchen mit eingekochtem Obst.

2 Eier — 10 Deka Zucker — 10 Deka Reis-, Mais- oder Weizengrieß —  
1/4 Liter Milch — 3 Deka feingeschnittene Mandeln — Zitronenschale — gestoßener  
Zimt — 1 Glas eingekochte Kirschen oder Weichseln.

Wenn man Reis- oder Maïsgrieß verwendet, dann übergießt man ihn mit  
der heißen Milch und läßt ihn eine Stunde stehen. Die Dotter werden mit dem  
Zucker abgetrieben, der Grieß beigemengt, ebenso alle anderen Zutaten und der Schnee  
der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene und mit Mehl be-  
staubte Form ein, gibt die aus dem Saft genommenen Kirschen oder Weichseln darauf  
und läßt den Kuchen backen. Den Obstsaft kann man separat dazu reichen.

### 202. Kärntner Schmarrn.

40 Deka Polentagrieß — 10 Deka Fett — 8 Deka Zucker — 2 Eier — 3 Deka  
Rosinen — 1 Liter Milch — gestoßener Zimt.

Man vermennt den Polentagrieß mit der Milch, die man zum Sieden ge-  
bracht hat, und läßt dies zwei Stunden stehen, damit der Grieß gut durchgesaugt  
werde. Nun treibt man die Dotter mit der Hälfte des Zuckers und 5 Deka Fett  
ab, mengt den Polentagrieß samt Flüssigkeit, die Rosinen und den Schnee der Eiweiß  
bei, gibt dies in eine Pfanne mit heißem Fett und läßt es in der Röhre schön  
braun werden. Dann wird der Schmarrn mit der Schaufel zerrissen, mit dem  
restlichen Zucker und etwas Zimt bestreut und noch etwas durchgedünstet.

### 203. Polentaauflauf.

5 Deka Fett — 1 Liter Milch — 16 Deka Polentagrieß — 2 Eßlöffeln Weizen-  
mehl — Salz — 3 Eier — 5 Deka Zucker — Zimt — 1 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Man läßt das Fett in einer irdenen Pfanne zergehen, gibt dann die Milch  
hinein und läßt diese kochen. Nun vermischt man den Polentagrieß mit dem Weizen-  
mehl und einem halben Kaffeelöffel Salz, kocht dies langsam in die siedende Milch  
ein und läßt dies unter fleißigem Umrühren so lange kochen, bis sich große Blasen  
bilden und ein dicker Brei entsteht. Diesen läßt man auskühlen, verrührt ihn dann  
mit den Dottern, mengt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, den Zucker, den  
Arrak oder Rum und etwas gestoßenen Zimt bei, füllt die Masse in eine mit  
Fett ausgestrichene Form ein und läßt den Auflauf zirka 1/2 Stunde im Dunst  
kochen oder backen. Statt Zimt kann man auch geriebene Zitronenschale oder etwas  
geriebene Schokolade beimengen.

### 204. Versteckte Grießkraperln.

25 Deka Grieß — 1/2 Liter Milch — 8 Deka Zucker — Salz — 5 Deka Fett  
— 2 Eiweiß — 2 Löffeln Zucker — 2 Löffeln Marmelade.

Man begießt den Grieß mit der Milch, läßt ihn mindestens 1/2 Stunde stehen  
und dann mit dem Zucker und einer Prise Salz sehr dick einkochen. Wenn die Masse  
kalt geworden ist, wird sie auf ein Brett gestrichen und ausgestochen. Nun läßt man  
etwas Fett in einer Backschüssel zergehen, gibt die Grießkraperln reihenweise darauf  
und beträufelt sie mit etwas Fett. Dann schlägt man die Eiweiß zu festem Schnee,  
vermengt sie mit dem Zucker und der Marmelade und streicht dies über die Grieß-  
kraperln, worauf man die Schüssel in die Röhre schiebt, wo die Speise, die vor-  
züglich schmeckt, Kruste bekommen muß.

## Süße Speisen ohne Mehl.

### 205. Apfelauflauf.

60 Deka Apfel — 2 Eier — 2 Eßlöffeln Milch — 15 Deka Zucker — 3 Deka Rosinen — Bröseln von 3 Stück Champagnerstangen (oder entsprechend viel Zwiebackbröseln) — etwas Zitronensaft — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Die Äpfel werden geschält, geschnitten und mit etwas Wasser und Zitronensaft gedünstet. Dann werden die Dotter mit der Milch gut versprudelt, die kalte ziemlich dicke Apfelmasse, der Zucker, die Rosinen und die Bröseln beigefügt, ferner der festgeschlagene Schnee der Eiweiß und zum Schlusse das Backpulver. In einer mit Fett ausgestrichenen Schüssel gebacken, wird der Auflauf heiß zu Tisch gebracht.

### 206. Apfelberg.

$\frac{1}{2}$  Kilo Apfel — 15 Deka Zucker — 2 Eßlöffeln Marillenmarmelade — 1 Eiweiß — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man läßt die Äpfel, nachdem sie geschält und das Kernhaus entfernt wurde, in Zuckersirup weich dünsten, treibt sie durch ein Sieb, vermischt sie mit der Marmelade, streicht den Brei glatt, bestreut ihn gut mit Zucker und brennt diesen mit einem Schmarrnschäufel. Dann läßt man ihn erkalten, verrührt ihn mit dem festgeschlagenen Schnee des Eiweiß und mit dem Backpulver und läßt dies, in eine mit etwas Butter bestrichene Porzellschüssel eingefüllt, die auf ein mit Salz bestreutes Blech gestellt wird, ungefähr 20 Minuten in der Röhre backen.

### 207. Apfel- oder Wunderschnee.

5 bis 6 große Äpfel — 2 Eiweiß — 20 Deka Staubzucker —  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

Die Äpfel, eine bessere Sorte, läßt man in der Röhre braten, entfernt dann die Schale und treibt sie durch ein Sieb. Diesem Brei mischt man 2 Eiweiß von recht frischen Eiern, den Staubzucker, ein wenig Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale bei und schlägt hierauf die Masse recht lang. Sie muß recht hoch und schaumig werden. Dann häuft man sie auf eine Glasschüssel und gibt eingetochtes Obst rings herum. Ist als nahrhafter Nachtisch sehr zu empfehlen.

Dieser Schnee kann auch wie Schlagobers zur Bereitung von Torten verwendet werden. Nur darf er nicht lange stehen, die Speisen müssen also bald verzehrt werden. Zum Überziehen einer Torte genügt die Hälfte der Masse.

### 208. Apfeltorte.

35 Deka Zucker —  $\frac{1}{2}$  Kilo Apfel einer besseren Sorte — 1 Zitrone — 2 Eßlöffeln Himbeer- oder Ribiselsaft — 5 Deka Zitronat — 5 Deka Arancini — 5 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 5 Deka verzuckerte Früchte — 5 Deka Rosinen — Oblaten.

Man läßt den Zucker spinnen und die geschälten, würfelig geschnittenen Äpfel darin, ohne viel umzurühren, kochen, bis sie durchsichtig geworden sind. Dann mischt man den Saft und die abgeriebene Schale der Zitrone, den Frucht- und Zitronat

Arancini, Mandeln oder Haselnüsse, veruckerte Früchte und Rosinen, alles fein geschnitten, dazu und verrührt die Masse solange auf dem Feuer, bis der Saft ganz eingekocht ist. Dann läßt man sie kalt werden, streicht sie auf Oblaten, die man auf einen Tortenformboden gelegt hat, gibt den Tortenreif herum, bestreicht die Oberfläche mit Wasser, streut Zucker darauf und drückt die Torte ganz gleich. Man stellt sie vorerst in eine überkühlte Röhre und läßt sie hierauf acht Tage an einem warmen Orte trocknen. Dann entfernt man den Reifen und überzieht die Torte mit Wasserglasur. Man kann sie auch mit veruckerten Früchten verzieren.

## 209. Gefüllte Äpfeln.

6 schöne Äpfel — 10 Deka Zucker — etwas Zitronensaft — 6 Löffeln beliebige Marmelade —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel Kartoffel- oder Reismehl — 6 Deka Zucker — etwas Vanille.

Man schält die Äpfel, sticht das Kernhaus aus und läßt sie in kochendem Zuckewasser und etwas Zitronensaft dünsten, bis sie weich geworden sind. Sie dürfen jedoch nicht zerfallen. Erfaltet, füllt man jeden Apfel mit Marmelade und stellt dann die Äpfel auf eine GlasSchüssel. Nun schlägt man aus der Milch, den Dottern, dem Zucker und dem Mehl im heißen Wasserbade eine Kream, die man, halb überkühlt, über die Äpfel gießt, worauf man die Schüssel für mehrere Stunden kalt stellt.

Sollte frische Milch zur Bereitung der Kream nicht vorhanden sein und Trockenmilch verwendet werden, dann ist es ratsam, die Kream mit dem Schnee der Eiweiß zu durchziehen und die Äpfel anstatt kalt, warm zu Tisch zu bringen. Man stellt sie zu diesem Zwecke nach dem Füllen auf eine mit etwas Butter bestrichene Backschüssel, zieht die Kream darüber und schiebt dies für ungefähr 20 Minuten in die Röhre.

Anstatt Marmelade kann man auch eingekochte, gut abgetropfte Weichseln oder Kirschen in die Äpfel füllen.

## 210. Haferfloccenauflauf.

18 Deka Haferfloccen —  $\frac{3}{4}$  Liter Milch — 3 Eier — 2 Deka Butter — 8 Deka Zucker — 2 Deka Zitronat — etwas Vanille — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man kocht die Haferfloccen in die siedende Milch ein, läßt sie zu einem glatten Brei verkochen und streicht sie durch ein Sieb. Nun treibt man die Dotter mit der Butter und dem Zucker ab, mengt den Brei, das feingeschnittene Zitronat und etwas gestoßene Vanille, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zum Schluß das Backpulver bei. Die Masse wird in einer mit Fett bestrichenen Schüssel gebacken. Statt Vanille kann auch Bimt oder geriebene Schokolade beigemengt werden.

## 211. Hirseauflauf.

12 Deka Hirse — 8 Deka Zucker — 2 Deka Mandeln — 8 Deka Fett — 2 Eier — 1 Prise Salz — 1 Liter Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 3 Deka Schokolade.

Man brüht die Hirse dreimal ab und läßt sie dann in der Milch kochen. Nun bereitet man aus dem Fett, dem Zucker und den Dottern einen recht schaumigen Abtrieb, mengt den Hirsebrei, Salz, die mit der Schale feingeriebenen Mandeln

und den Schnee der Eiweiß dazu und zum Schlusse das Backpulver. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Schüssel ein, läßt den Auslauf in der Röhre backen und bestreut ihn dicht mit geriebener Schokolade.

### 212 und 213. Kastanienbrei.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien — 1 Liter Milch — 1 Stückchen Vanille — 15 Deka Zucker.

Man schält die Kastanien, brüht sie ab, entfernt die Haut und läßt sie in der Milch mit Vanille weich kochen. Dann drückt man sie durch ein Sieb, verrührt sie mit dem Zucker und, falls der Brei zu dick sein sollte, noch mit ein wenig Milch. Man kann den Brei heiß zu Tisch bringen und dazu Himbeersaft reichen oder man läßt ihn erkalten, verziert ihn mit eingefochten Früchten und reicht den Saft der Früchte separat dazu.

Denselben Brei kann man auch backen. Man vermengt ihn nach dem Ausdrücken mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder Rahm, mengt 1 Dotter, den Zucker, den Schnee vom Eiweiß und einen Kaffeelöffel Backpulver bei, läßt dies in der Röhre ein wenig backen und glasiert eventuell mit einer glühenden Schaufel.

### 214. Kastanienbrei ohne Milch.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien — 25 Deka Zucker — Vanille — 2 Eßlöffeln Rum oder Likör.

Man schält die Kastanien, überbrüht sie, entfernt die Haut und läßt die Kastanien in Wasser weich kochen. Dann stößt man sie zu einem feinem Brei. Den Zucker läßt man mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und etwas Vanille zu einem Sirup kochen, vermengt die Kastanien damit, fügt 2 Eßlöffeln Rum oder Likör dazu und gibt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten gestürzt, wird die Speise mit kalter Milch gereicht oder mit eingefochten Früchten verziert. In letzterem Falle wird der Fruchtensaft separat dazu gereicht.

### 215. Kastanientorte.

20 Deka Zucker — 2 Dotter — 20 Deka gekochte und durchgetriebene Kastanien — 3 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 3 Eßlöffeln Milch — abgeriebene Zitronenschale — 4 Eiweiß — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 10 Deka Zucker — 2 Dotter — 1 Eßlöffel Rum, Maraschino oder Himbeersaft — 25 Deka gekochte und durchgetriebene Kastanien.

Man rührt den Zucker mit den Dottern ungefähr eine Viertelstunde, bis er recht schaumig geworden ist, mengt die Kastanien, die Mandeln oder Haselnüsse, die Milch und Zitronenschale bei und rührt auch diese Masse noch gut ab. Dann fügt man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver dazu, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Tortenform ein und läßt sie backen. Erkalte schneidet man die Torte durch und versieht sie mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle, womit die Torte auch überzogen wird: Man rührt den Zucker mit den Dottern recht floumig, mengt den Rum, Maraschino oder Himbeersaft bei und zuletzt die gekochten und durchgetriebenen Kastanien. Man kann die fertige Torte noch mit glasierten Kastanien verzieren.

## Süße Speisen mit Kartoffeln.

### 216. Apfeltorte aus Kartoffelteig.

12 Deka gekochte, kalt geriebene und durchgetriebene Kartoffeln (nach dem Durchtreiben gewogen) — 1 Dotter — 7 Deka Zucker — 7 Deka Mandeln oder geröstete Haselnüsse — 1 Messerspitze Backpulver — 40 Deka Äpfel — 5 Deka Zucker — 3 Eßlöffeln Wasser — 3 Deka Rosinen — 1 Eßlöffel Rum, Himbeer- oder Zitronensaft — 2 Eiweiß — 2 Eßlöffeln Zucker.

Man bereitet aus den Kartoffeln, dem Dotter, dem Zucker und den Mandeln auf dem Brett einen Teig, den man zuletzt mit dem Backpulver vermischt. Dann legt man damit eine mit Fett bestrichene Tortenform aus und läßt den Teig hellgelb backen. Inzwischen läßt man den Zucker mit etwas Wasser spinnen und die blätterig geschnittenen Äpfeln mit etwas Rum darin dünsten, läßt sie kalt werden, mischt die Rosinen bei und streicht dies auf die Tortenplatte. Der Apfelbrei muß sehr dick sein. Die Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit etwas Zucker vermenget und darüber gestrichen. Dann wird die Torte nochmals in die Röhre geschoben, damit die Bindmasse fest und hellgelb werde. Die Torte ist ausgezeichnet.

Man kann die Äpfelmasse auch mit 2 Eßlöffeln Ribiselmarmelade vermengen.

### 217. Böhmisches Sterznockerln.

1 Kilo Kartoffeln — 10 Deka Mehl — Salz — 5 Deka Fett.

Man schält die Kartoffeln, die recht groß sein sollen, schneidet sie in Vierteln und läßt sie in Salzwasser kochen. Sobald sie weich sind, bestreut man sie mit dem Mehl und läßt sie noch zugedeckt, abseits auf dem Herde, 10 Minuten lang kochen. Das Mehl saugt das Wasser auf. Sollte noch etwas übrig bleiben, muß es weggegoßen werden. Man mengt nun das Mehl mit den Kartoffeln gut durcheinander, salzt eventuell nach und trachtet, daß eine dicke Masse entsteht. Am besten ist es, man zerreibt die Kartoffeln an der Wand des Topfes. Aus dieser Masse sticht man mit einem Eßlöffel Nockerln aus, gibt diese in heißes Fett und läßt sie zugedeckt zirka  $\frac{1}{4}$  Stunde darin, damit sie bräunlich werden.

### 218. Kartoffelauflauf mit Nüssen.

30 Deka Kartoffeln (roh gewogen) —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 15 Deka Zucker — 8 Deka Nüsse — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel gestoßenen Zimt — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Die Kartoffeln werden in heißer Mische geröstet, geschält, durch ein Sieb getrieben und mit der Milch verrührt. Nun treibt man die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt die feingemahlene Nüsse, die Kartoffelmasse, den Zimt, den Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei, füllt die Masse in eine mit wenig Fett bestrichene Form ein und läßt sie im Wasserbade in der Röhre backen. Dazu kann Himbeersaft gereicht werden.

Anstatt Nüssen kann man auch Mandeln oder Zwieback- oder Biskottenbrösel verwenden. In letzterem Falle fügt man der Masse etwas Zitronengeschmack (abgeriebene Schale oder ein wenig feingeschnittenes Zitronat) bei.

## 219. Kartoffelauflauf mit Schokolade.

20 Deka gekochte, kalt geriebene und durchgetriebene Kartoffeln (nach dem Durchtreiben gewogen) — 12 Deka Zucker — 2 Eier — 2 Tafeln geriebene Schokolade — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt die Kartoffeln, die Schokolade, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver dazu, füllt die Masse rasch in eine etwas mit Fett bestrichene Backschüssel ein und läßt sie backen. Schmeckt vorzüglich.

## 220. Kartoffeltorte.

25 Deka am Vortage gekochte, geriebene und durchgedrückte Kartoffeln — 3 Eier — 15 Deka Zucker — 1 Kaffeelöffel Zimt — etwas Zitronensaft und Schale — 2 Eßlöffeln Kartoffel- oder Weizenmehl — 2 Kaffeelöffeln Backpulver — 8 Deka Zucker — 12 Deka feingeriebene Nüsse — 1 Kaffeelöffel Rum — 3 Deka feingeschnittenes Zitronat.

Man treibt die Eidotter mit dem Zucker ab, mengt den Zimt, Zitronensaft und feingeriebene Schale (oder etwas Zitronenessenz) bei, verrührt dies gut, fügt die Kartoffeln hinzu, treibt die Masse sehr gut ab und mengt das Mehl, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und ganz zum Schlusse das Backpulver hinzu. Diese Masse wird in einer mit etwas Fett ausgestrichenen Tortenform gebacken. Erkalte, durchschneidet man die Torte und setzt die beiden Hälften mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle zusammen: Man läßt 8 Deka Zucker mit 1 Deziliter Wasser spinnen, bis er dicklich wird, mengt die Nüsse, den Rum und das Zitronat bei und verrührt dies ein wenig auf dem Feuer. Die fertige Torte wird noch stark gezuckert. Sie soll am Tage vor dem Gebrauche bereitet werden und schmeckt noch nach mehreren Tagen sehr gut.

Man kann die Torte auch mit Kastanienfülle versehen. (Siehe „Trienter Torte“ Nr. 251.)

## 221. Schwarz-Weiß-Schnitten.

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl — 20 Deka Kartoffeln — 3 Deka Hefe — 2 Eier — ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — 8 Deka Zucker — 10 Deka Butter — Zitronenschale — Salz — 10 Deka Powidl — 5 Deka Haselnüsse.

Die Kartoffeln werden gekocht, gerieben und mit dem Mehl in eine erwärmte Schüssel gegeben. Dann fügt man ein aus der Hefe und etwas Milch bereitetes Dampfel, mit dem Rest der Milch versprudelte Eier, den Staubzucker, die zerlassene überkühlte Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz hinzu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn aufgehen. Nun wälkt man ihn fingerdick aus, legt ihn auf ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl bestaubtes Backblech und läßt ihn goldgelb backen. Der fertig gebackene Kuchen wird dünn mit Powidl bestrichen, mit geschälten, gehackten Haselnüssen bestreut und in rechteckige Schnitten geteilt.

Selbstverständlich kann der Kuchen auch mit beliebiger Marmelade bestrichen werden.

## 222. Topfenauflauf.

25 Deka Topfen — 25 Deka gekochte, kalt geriebene, durchgetriebene Kartoffeln (nach dem Durchtreiben gewogen) — 6 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 12 Deka Zucker — 4 Deka Butter — 2 Eier — etwas Vanille oder Zitronenschale — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man treibt die Eidotter mit der Butter gut ab, mengt den durch ein Sieb gestrichenen Topfen, die geschälten, feingemahlten Mandeln, den Zucker und etwas Vanille oder Zitronenschale bei, verrührt dies gut, gibt nun die Kartoffelmasse dazu, dann den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver. In eine etwas mit Fett ausgestrichene Auflaufform gefüllt, wird die Masse bei guter Hitze gebacken.

Nach Geschmack kann man einige Rosinen oder Sultaninen beimengen.

## Mehlspeisen aus Surrogatmehlen.

### 223. Bischofsbrot aus Maizena.

8 Deka Maizena — 4 Deka Weizenmehl — 1 Deziliter Milch — 2 Eier — 3 Deka Butter — 8 Deka Zucker — 3 Deka Rosinen — 3 Deka Mandeln oder Haselnüsse — 3 Deka Zitronat — Saft und Schale von einer halben Zitrone — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man versprudelt das Maizenamehl mit der kalten Milch sehr gut, treibt die Butter mit den Dottern recht flaumig ab und mengt das versprudelte Maizenamehl, das Weizenmehl, den Zucker, die feingehackten Rosinen, Mandeln und Zitronat, Zitronensaft und Schale dazu, verrührt dies gut und fügt den fest geschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. Man füllt die Masse in eine mit etwas Fett bestrichene, mit Mehl bestäubte Form ein und läßt sie backen. Hält sich ziemlich lang frisch.

### 224. Biskuitrolle.

2 Eier — 10 Deka Zucker — 8 Deka Kartoffelmehl — Saft von einer halben Zitrone — 2 Kaffeelöffeln Backpulver — Marmelade.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker und Zitronensaft recht flaumig ab, mengt das Mehl löffelweise bei, fügt dann den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu und zum Schlusse das Backpulver. Diese Masse füllt man in ein mit Fett bestrichenes, kleineres Kuchenblech ein, läßt sie hell backen, bestreicht das Biskuit rasch mit gut verrührter Marmelade und rollt es ein.

### 225. Hindenburgtorte.

4 Eier — 25 Deka Staubzucker — 15 Deka Reismehl — 7 Deka Marillenmarmelade — 2 Eßlöffeln Marasquinolitör — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man rührt die Dotter mit dem Zucker recht flaumig, mengt den Likör, die

Marmelade, den festgeschlagenen Schnee von drei und einem halben Eiweiß dazu, fügt das Reismehl löffelweise bei, verrührt dies leicht und gibt zum Schluß das Backpulver dazu. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form ein, läßt sie backen und überzieht sie mit Wasser- und Zitroneneis, aus dem restlichen Eiweiß bereitet. Man kann die Torte überdies mit verzuckerten Marillen verzieren.

### 226. Kartoffelmehlauf.

6 Deka gesiebtes Kartoffelmehl —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 10 Deka Zucker — 4 Deka Butter — 2 Eier — 2 Eßlöffeln Marmelade — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Das Kartoffelmehl wird mit der kalten Milch glatt versprudelt und mit dem Zucker und der Butter unter stetem Sprudeln zu einem Brei verkocht, den man, wenn er glatt geworden ist, in eine Schüssel gibt und etwas auskühlen läßt. Dann verrührt man die Dotter mit der versprudelten Marmelade, mengt dies zu dem Brei, treibt dies recht gut ab und fügt zum Schluß den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei. Der Auflauf wird in einer mit etwas Fett bestrichenen Schüssel sofort und rasch gebacken und schnell zu Tisch gegeben.

### 227. Kastanienkuchen.

50 Deka Kastanien —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch — 1 Stückchen Vanille — 10 Deka Kartoffelmehl — 2 Eier — 3 Deka Butter — 12 Deka Zucker — 1 Kaffeelöffel gestoßener Zimt — abgeriebene Zitronenschale — 1 Eßlöffel Rum oder Likör — 2 Kaffeelöffeln Backpulver.

Man schält die Kastanien, brüht sie in heißem Wasser ab, zieht die Haut ab, läßt sie mit Milch und einem Stückchen Vanille weich kochen und treibt sie durch ein Sieb. Nun treibt man die Dotter mit dem Zucker ab, mischt die Butter, Zimt, Zitronenschale und die Kastanienmasse dazu, mengt das Mehl löffelweise bei und zum Schluß den Rum oder Likör und das Backpulver. Nun füllt man die Masse in ein mit Fett bestrichenes Backblech ein und läßt sie backen. Man füllt den Kuchen mit beliebiger Marmelade, bestreicht ihn auch damit und zuckert ihn. Man kann den Kuchen auch ohne Butter bereiten.

### 228. Kriegs-Eisenbahnkuchen.

2 Eier — 10 Deka Butter — 10 Deka Zucker — 5 Deka Reismehl — 5 Deka Tapioka- oder Maniokamehl — etwas Zitronenschale — Marmelade.

Die Eidotter werden mit der Butter gut abgetrieben, der Zucker beigemengt, dann das vermischte Mehl und die Zitronenschale und zuletzt der Schnee der Eiweiß. Die Masse wird in eine mit Fett bestrichene, mit Mehl bestäubte Kuchenform eingefüllt, halb gebacken, dann mit Marmelade bestrichen und fertig gebacken. Man kann auch frisches Obst verwenden, das reihenweise (Kirschen, Weichseln, Johannisbeeren) auf den rohen Teig gelegt wird. Der Kuchen wird stark gezuckert.

Statt der beiden angeführten Mehlsorten kann auch reines Weizenmehl oder Kartoffelmehl oder mit einer der beiden Mehlsorten zu gleichen Teilen gemischtes Weizenmehl verwendet werden.

## 229. Kriegs-Jamoschnitten.

5 $\frac{1}{2}$  Deka Reismehl — 5 $\frac{1}{2}$  Tapiokamehl — 6 Deka Mandeln — 7 Deka Butter  
— 6 Deka Zucker — 1 Dotter — 3 Eßlöffeln Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver — Marmelade.

Man bröseln die Butter mit dem vermischten Mehl ab, mengt den Zucker, die abgezogenen, geriebenen Mandeln, die Milch und das Dotter dazu und arbeitet auf dem Brett ganz leicht einen Teig aus, den man zuletzt mit dem Backpulver verknetet. Ungefähr  $\frac{3}{4}$  der Masse wird ausgewalzt und in ein vorbereitetes, mit Fett bestrichenes und bestaubtes Tortenblech gelegt. Nun streicht man eine verrührte Marmelade darüber, rollt aus dem Teigrest Streifen, die man gitterartig über den Kuchen legt, bestreicht ihn mit zerquirtem Ei und läßt ihn bei guter Hitze backen. Erkalteet zu viereckigen Stücken schneiden, stark zuckern.

Statt der beiden angeführten Mehlsorten kann auch reines Weizenmehl oder Kartoffelmehl oder mit einer der beiden Mehlsorten zu gleichen Teilen gemischtes Weizenmehl verwendet werden.

## 230. Mackensentorte.

7 Deka Butter — 2 Eier — 12 Deka Zucker — 3 Deka Mandeln (darunter 1 bis 2 Stück bittere) — 3 Deka Zitronat — 1 Eßlöffel Rum oder Likör — knapp 6 Eßlöffeln Milch — 14 Deka Kartoffelmehl — 2 Kaffeelöffeln Backpulver — Schale von einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

Man rührt die Butter recht schaumig, fügt den Zucker und die Dotter bei, treibt dies sehr gut ab und mengt die abgeriebene Zitronenschale, die geschälten, gestoßenen Mandeln, das feingeschnittene Zitronat, den Rum und die Milch nach und nach dazu, fügt hierauf das Kartoffelmehl und, wenn dies mit der Masse sehr gut verrührt wurde, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei. Nun füllt man die Masse rasch in eine mit Fett bestrichene Tortenform ein und läßt sie ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden backen. Die fertige Torte wird mit Ribiselmarmelade gefüllt und mit Numeis überzogen.

## 231. Maismehlauflauf.

12 Deka Maismehl — 1 Liter Milch — 2 Eier — 4 Deka Butter — 8 Deka Zucker — ein Kaffeelöffel Rum — ein Kaffeelöffel Backpulver — die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Man kocht das Maismehl unter stetem Rühren langsam in die siedende Milch ein und läßt diesen Brei erkalten. Hierauf treibt man die Dotter mit der Butter gut ab, mengt den Zucker, den Rum, die Zitronenschale, den Brei, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und Backpulver bei, füllt dies in eine mit Butter bestrichene Backschüssel ein und läßt es bei mäßiger Hitze in der Röhre backen.

## 232. Maismehlbiskuit.

3 Eier — 12 Deka Zucker — 1 Zitrone — 14 Deka Maismehl — 2 Eßlöffeln Milch — 1 Kaffeelöffel Rum oder Likör — 1 Messerspitze Backpulver — Marmelade.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker gut ab, mengt den Saft der Citrone und die abgeriebene Schale dazu, fügt die Milch, das Maismehl, den Rum und den feingeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. Man läßt das Bisquit in einer mit Fett bestrichenen, mit Bröseln bestreuten Form langsam backen, schneidet es erkaltet durch, füllt es mit Marmelade und bestreut es nach Geschmack mit feingehackten, mit Zucker vermischten Mandeln.

### 233. Maismehlbrei.

10 Deka Maismehl — 1 Liter Milch — 2 Dotter — zirka 3 Deka Zucker — abgeriebene Zitronenschale.

Man verquirlt das Mehl mit der Hälfte der Milch, mit der man vorher die Dotter versprudelt hat, recht glatt, läßt die andere Milch mit Zucker (nach Geschmack) und abgeriebener Zitronenschale kochen, rührt den Mehlbrei hinein und läßt dies unter stetem Umrühren solange kochen, bis der Brei ziemlich dick geworden ist. Man kann auch nur 1 Dotter und dafür ein Stückchen Butter beimengen. In derselben Weise kann man auch Reismehlbrei bereiten.

### 234. Maismehlbrei, steirisch.

(Tommerl.)

$\frac{3}{8}$  Liter Maismehl —  $\frac{3}{4}$  Liter Milch —  $\frac{1}{4}$  Kilo Äpfel — 3 Deka Fett — 6 Deka Zucker — Fett zum Ausstreichen der Pfanne.

Man schält die Äpfel und schneidet sie in Scheiben. Die Milch wird zum Kochen gebracht, dann wird das Maismehl langsam eingekocht, wobei man das Fett beimengt. Nun streicht man eine Pfanne mit Fett aus, streicht die Hälfte des Breies darauf, belegt dies mit den Äpfeln, bestreut diese mit Zucker und gibt die andere Hälfte des Breies darauf, worauf man diesen in der Röhre Kruste bekommen läßt.

Will man sich das Backen ersparen, dann vermengt man die Äpfel und den Zucker mit dem fertig gekochten Brei und läßt diesen noch etwas durchdünsten.

### 235 und 236. Maismehlpudding.

10 Deka Maismehl —  $\frac{3}{4}$  Liter Milch — 2 Eier — 4 Deka Butter — 1 Eßlöffel Marmelade — 10 Deka Zucker.

Man läßt die Hälfte der Milch heiß werden, versprudelt das Mehl mit der anderen Hälfte kalter Milch recht glatt und kocht dies unter stetem Rühren in die siedende Milch ein. Es entsteht ein dickes Koch, das man austühlen läßt. Die Dotter werden mit der Butter schaumig abgetrieben und zu dem erkalteten Koch gemischt. Nun schlägt man die Eiweiß zu Schnee, läßt die Marmelade auf dem Herd heiß werden, mengt den Zucker sehr gut bei und rührt dies zu dem Schnee, den man erst dann dem Abtrieb beifügt und alles gut verrührt. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Puddingform und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in Dunst kochen. Der Pudding wird mit verdünnter Marmelade übergossen.

Dieser Pudding kann auch aus Kartoffelmehl bereitet werden. 10 Deka Kartoffelmehl werden mit  $\frac{1}{8}$  Liter kalter Milch versprudelt und dann mit dem Abtrieb und Schnee, wie angegeben, vermengt.

### 237. Maismehlschmarrn.

$\frac{1}{4}$  Liter Maismehl —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — etwas Salz — 3 Deka Rosinen —  
2 Eßlöffeln Zucker — 4 Deka Fett.

Man brennt den Zucker ab, gießt die mit Wasser vermengte heiße Milch auf, läßt das Maismehl darin einkochen und mengt etwas Salz bei. Diese Masse läßt man ungefähr  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde abseits auf dem Herde stehen, mengt die Rosinen bei, läßt das Fett in einer Pfanne heiß werden, füllt den Teig ein und läßt ihn backen. Dann schneidet man ihn mit einem Messer in viereckige Stückchen, mengt sie durcheinander und läßt diese noch auf der Herdplatte etwas durchdünsten.

### 238. Mais- oder Kartoffelmehltorte auf Wiener Art.

14 Deka Zucker — 3 Eier — 14 Deka Mais- oder Kartoffelmehl — 1 Kaffeelöffel Rum oder Likör — 1 Kaffeelöffel Kakaopulver — 3 Deka Mandeln — Saft und Schale von 1 Zitrone — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man brennt den Zucker ab und verrührt ihn erkaltet recht gut mit den Dottern. Dann fügt man löffelweise das Mehl bei, mengt den Rum oder Likör, das Kakaopulver und die feingehackten Mandeln, den Saft und die abgeriebene Schale der Zitrone dazu und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver. Die Torte wird in einer mit Fett bestrichenen Form langsam gebacken. Erkaltet kann man die Torte mit einer Früchten- oder Zuckerglasur überziehen. Zur Früchtenglasur verrührt man feinen Zucker mit etwas lauem Wasser und Erdbeer- oder Himbeersaft zu einem dickflüssigen Brei, den man unter stetem Rühren auf dem Herde erwärmt, um ihn dann gleichmäßig auf die Torte zu streichen, wozu man sich eines in heißes Wasser getauchten Messers bedient.

### 239 und 240. Maizenauflauf.

6 Deka Maizena —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 5 Deka Zucker — 3 Deka Butter —  
2 Eier — 10 Deka feingemahlene Nüsse —  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffeln Rum oder Likör —  
1 Messerspitze fein gestoßener Zimt — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 1 Eßlöffel Zucker.

Man quirlt das Maizenamehl in die kalte Milch ein, versprudelt dies gut und läßt dies dann mit dem Zucker und der Butter auf dem Feuer kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst. Dann läßt man sie auskühlen, mengt die Dotter, die Nüsse, den Rum oder Likör, den Zimt, die Hälfte des festgeschlagenen Schnees und zuletzt das Backpulver bei. Die Masse wird in eine mit etwas Fett bestrichene Schüssel eingefüllt, mit dem restlichen Eiweiß, das man mit 1 Eßlöffel Zucker vermischt, überzogen und in der Röhre gebacken.

Statt Nüssen kann man auch feingeriebene Schokolade beimengen. In diesem Falle mischt man statt Rum oder Likör Himbeer- oder Zitronensaft dazu und statt Zimt etwas abgeriebene Zitronenschale.

### 241. Maizena-Flammerie.

$\frac{3}{4}$  Liter Milch — 10 Deka Zucker — etwas Vanille — 6 Deka Maizena —  
etwas Salz — Himbeersaft.

Die Milch wird mit dem Zucker und der ganzen Vanille gekocht, dann läßt man sie zugedeckt erkalten. Hierauf wird sie durch ein Sieb gegossen, langsam mit dem

Maizenamehl und einer Prise Salz verquirlt und nochmals aufs Feuer gestellt, wo man sie ungefähr 5 Minuten kochen läßt. Nun füllt man die Masse in eine mit kaltem Wasser oder Milch ausgespülte Form ein und läßt den Flammerie erstarren. Man übergießt ihn mit Himbeersaft.

Man kann der Milch auch ein wenig ganz fein geschnittenes Zitronat oder fein geriebene Zitronenschale beimengen, wodurch die Speise einen besonders guten Geschmack erhält.

### 242. Maizenakrem mit Dunstobst.

$\frac{3}{4}$  Liter Milch — 12 Deka Zucker — 7 Deka Maizena — 4 Deka Mandeln —  
2 Eier — etwas Vanille.

Man bringt die Milch mit dem Zucker, der Vanille und den feingeriebenen Mandeln zum Kochen, sprudelt das mit ein wenig (zurückbehaltener) Milch verquirlte Mehl, durch ein Sieb getrieben, bei und läßt dies unter stetem Rühren ungefähr zehn Minuten kochen. Dann mengt man die versprudelten Eidotter und hierauf den Schnee der Eiweiß bei. Nun füllt man die Masse in einen Reifmodel ein, läßt sie erstarren, stürzt sie und schichtet in die Mitte beliebiges Dunstobst ohne Saft ein. Den Saft reicht man separat.

Man kann die Krenn auch in kleine Formen eingießen und nach dem Ausstürzen mit eingekochten Früchten verzieren.

### 243. Marillenschaumtorte.

14 Deka Butter — 2 Eier — 9 Deka Tapiokamehl — 9 Deka Kartoffelmehl —  
7 Deka Zucker. — Zur Fülle: 14 Deka Marillenmarmelade — 7 Deka Zucker.

Man treibt die Butter mit den Eidottern ab, mengt das vermischte Mehl und den Zucker bei und läßt daraus bei mäßiger Hitze vier Tortenblätter baden. Diese werden nicht ausgewalzt, sondern mit einem Messer in der Tortenform zurechtgedrückt. Inzwischen verrührt man die Marmelade mit dem Zucker und mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, streicht davon auf die überkühlten, aber nicht ganz kalt gewordenen Tortenblätter, setzt sie aufeinander und überzieht die ganze Torte mit dem Rest der Fülle. Die Blätter müssen vorsichtig, am besten mittels eines Kartons, abgehoben und aufgesetzt werden. Die Torte schmeckt am besten, wenn sie 2—3 Tage vor dem Gebrauch bereitet wird.

Statt Tapioka- und Kartoffelmehl kann man reines oder mit einer der beiden Mehlsorten zu gleichen Teilen vermischtes Weizenmehl verwenden.

### 244. Nusstorte aus Kartoffelmehl.

10 Deka Kartoffelmehl — 14 Deka Zucker — 3 Eier — 1 Eßlöffel Rum oder  
Liför — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 12 Deka Nüsse — 5 Deka Vanillezucker —  
 $\frac{1}{16}$  Liter Milch — 1 Eßlöffel Honig — Zitronenschale.

Man treibt die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt das Mehl löffelweise nach und nach dazu, wobei man immer rührt, fügt den Rum oder Liför bei, schlägt die Eiweiß zu festem Schnee und mengt den Abtrieb löffelweise dazu. Zum Schlusse fügt man das Backpulver bei. Diese Masse läßt man in einer mit Fett

bestrichenen Tortenform backen, schneidet sie nach dem Erkalten ein- oder zweimal durch und setzt die Blätter mit einer in folgender Weise bereiteten Fülle zusammen. Die Milch wird mit dem Vanillezucker zum Kochen gebracht, dann werden die feingemahlene Nüsse, der Honig und etwas abgeriebene Zitronenschale beigelegt und dies zu einem ziemlich festen Teig verrührt. Man zuckert die Torte oder überzieht sie mit Eis und verziert sie mit halben, in Zucker getauchten und getrockneten Nüssen. Statt Honig kann man der Fülle nach Geschmack 1 Kaffeelöffel schwarzen Kaffee beimeugen. Dann muß etwas mehr Zucker zugesetzt werden.

### 245. Palatschinken.

8 Deka Kartoffelmehl — 8 Deka Weizenmehl — 3 Deziliter Milch — 2 Eier  
— 2 Deka zerlassene Butter — 5 Deka Zucker — eine Prise Salz — 5 Deka Fett zum Backen.

Man vermischt das Mehl miteinander, verrührt es mit den Eiern und der Butter zu einem glatten Teig, mengt den Zucker und die kalte Milch nach und nach bei und fügt eine Prise Salz hinzu. Der Teig muß so dünn sein, daß er beim Hochheben des Kochlöffels erst zusammenhängend abläuft und dann in Tropfen abfällt. Aus diesem Teige läßt man in üblicher Weise dünne Fricadellen backen, indem man eine Eierkuchenpfanne mit Fett bestreicht, einen Schöpföffel voll von dem Teig hineingibt und erst auf einer und dann auf der anderen Seite lichter gelb backen läßt. Die fertigen Fricadellen werden auf eine heiße Schüssel gegeben. Dann werden sie mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt und mit Zucker bestreut.

Man kann die Fricadellen auch, wenn sie auf einer Seite gebacken sind, mit feingeschnittenen, gezuckerten Äpfeln belegen, fertig backen lassen und dann einrollen.

### 246. Pfannkuchen.

(Eierkuchen.)

2 Tassen Kartoffelmehl — 2 Tassen Milch — 5 Deka Zucker — 2 Eier —  
1 Prise Salz — 1 Kaffeelöffel Backpulver — 3 Deka Fett zum Backen.

Man verrührt das Mehl mit kalter Milch recht glatt, mengt den Zucker, die Dotter, eine Prise Salz, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, läßt davon in einer mit Fett bestrichenen Eierkuchenpfanne dünne Kuchen auf beiden Seiten backen und reicht sie mit Röstter oder Kompott.

Man kann die fertig gebackenen Kuchen auch mit einem dicken Apfelbrei bestreichen und heiß zu Tisch geben.

### 247 und 248. Schokolade-Flammerie mit Kartoffelmehl.

$\frac{3}{8}$  Liter Milch — 12 Deka Zucker — 2 Tafeln Schokolade — 12 Deka Kartoffelmehl.

Man bringt die Milch mit dem Zucker zum Sieden, verrührt dann die feingeriebene Schokolade damit und hierauf das mit ein wenig kalter Milch verquirlte Kartoffelmehl. Aus dieser Masse läßt man unter stetem Umrühren ungefähr eine Viertelstunde einen Brei kochen, der steif und ziemlich glatt sein muß, füllt ihn in eine mit kaltem Wasser oder Milch ausgespülte Form ein, läßt ihn erstarren und reicht den Flammerie gestürzt mit einer kalten Frucht- oder Maraschinosaft.

Man kann den Flammerie verfeinern, wenn man ihm nach dem Erkalten zwei mit etwas kalter Milch versprudelte Dotter und hierauf den Schnee der Eiweiß beimengt und dann erst in die Form füllt. Oder man mengt ihm nur den Schnee der Eiweiß bei und bereitet aus den Dottern und etwas Milch und Zucker und Vanille eine Vanillesoß, die man separat dazu reicht.

### 249. Schokoladefachen oder Torte.

7 Deka Butter — 3 Eier — 10 Deka Zucker — etwas gestoßenen Zimt —  
14 Deka Schokolade — 10 Deka Reismehl oder Kartoffelmehl — 1 Eßlöffel Him-  
beersaft oder feiner Likör —  $\frac{1}{2}$  Paket Backpulver.

Man treibt die Butter mit den Dottern gut ab, mengt den Zucker und etwas Zimt, die feingeriebene Schokolade und das Mehl bei, verrührt dies gut, fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und den Himbeersaft bei und zuletzt das Backpulver. Die Masse wird rasch in eine schon vorbereitete, mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestaubte Zwiebackform eingefüllt und gebacken. Dieser Kuchen ist ausgezeichnet und hält sich eine Woche lang ganz frisch.

### 250. Tapiokaauflauf.

5 Deka Tapiokamehl —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch — 2 Eier — 3 Deka Butter —  
12 Deka Zucker — Saft und Schale von einer halben Zitrone — 2 Kaffeelöffeln  
Backpulver.

Man läßt das Tapiokamehl in die siedende Milch gleiten, langsam durchsichtig kochen und erkalten. Nun treibt man die Dotter mit der Butter und dem Zucker gut ab, mengt den Zitronensaft und die abgeriebene Schale, den kalten Brei, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. Die Masse wird in eine mit Fett bestrichene Auflauffschüssel eingefüllt, gebacken und in der Schüssel zu Tisch gegeben. Statt Zitronengeschmack kann man auch Drangengeschmack hinzusetzen oder einen Löffel Himbeersaft.

### 251. Trienter Torte.

25 Deka Maismehl — 15 Deka Zucker — 1 Ei — 5 Deka Butter — 3 Eß-  
löffeln Milch — gestoßener Zimt, abgeriebene Zitronenschale — 1 Kaffeelöffel  
Backpulver —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien — 2 Eßlöffeln Zucker — Vanille.

Man gibt das Mehl und den Zucker auf ein Brett, macht in der Mitte eine Grube, schlägt das Ei hinein und bereitet daraus unter Hinzufügung von etwas Zimt und Zitronenschale, sowie der Milch einen Teig, den man zum Schluß noch rasch mit dem Backpulver verknetet. Der größere Teil von dem Teig wird ausgewalzt und auf eine mit Butter bestrichene Tortenform gelegt. Inzwischen läßt man die Kastanien kochen, schält und zerdrückt sie, streicht sie durch ein Sieb und vermischt sie mit einem Sirup, den man aus 2 Eßlöffeln Zucker, etwas Wasser und einem Stückchen Vanille kochen und auskühlen ließ. Diese Kastanienfülle wird auf den Teig gestrichen, dann werden aus dem Teigreste Rollen gedreht, die man gitterartig auf die Torte legt. Sie wird bei mäßiger Hitze gebacken.

# Mehlspeisen.

(Zumeist auch aus fertig gekauften Mehlspeisen zu bereiten.)

## 252. Apfelauflauf.

$\frac{1}{2}$  Kilo Apfel — 10 Deka Zucker — 3 Deka Mandeln — gestoßener Zimt —  
2 Eier — 12 Deka Weizenmehl — 12 Deka Vanillezucker — 1 Kaffeelöffel  
Backpulver.

Man schneidet die Äpfel nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses sehr feinblättrig und füllt sie, schichtweise mit Zucker, Mandeln und Zimt bestreut, in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel ein. Nun versprudelt man die Dotter, rührt das Mehl und den Vanillezucker löffelweise bei, treibt dies mindestens  $\frac{1}{4}$  Stunde ab, mengt zuletzt das Backpulver bei, häuft dies schnell auf die Äpfel und läßt den Auflauf in der Röhre backen.

## 253. Äpfelfleckerln.

20 Deka Weizenmehl, 1 Ei, Salz (oder  $\frac{1}{4}$  Kilo fertige Fleckerln) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Äpfeln —  
15 Deka Zucker — 3 Deka Rosinen — 1 Kaffeelöffel gestoßener Zimt —  
etwas Zitronenschale — 5 Deka Fett.

Man bereitet Fleckerln in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen und überspült sie kalt. Dann vermischt man sie mit etwas aufgelöstem Fett und einem Apfelpotpott, das man aus blättrig geschnittenen Äpfeln und allen anderen Zutaten dünsten und kalt werden ließ. Die vermischten Fleckerln läßt man noch ein wenig durchdünsten oder man füllt sie in eine mit etwas Fett bestrichene, mit Bröseln ausgestreute Backschüssel, verzieht sie mit einigen Fettsflocken, bestreut sie mit einigen gehackten Mandeln und läßt sie ein wenig in der Röhre backen.

## 254. Äpfelschmarrn.

$\frac{1}{2}$  Kilo Äpfeln — 5 Deka Fett — 15 Deka Weizenmehl —  $\frac{1}{2}$  Liter Milch —  
2 Eier — 1 Prise Salz — 12 Deka Zucker — gestoßener Zimt.

Man schneidet die Äpfel würfelig oder in Scheiben und läßt sie in heißem Fett etwas dünsten. Inzwischen versprudelt man das Mehl mit der Milch, mengt die Dotter, Salz, Zucker und etwas Zimt bei, bereitet daraus mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß einen Eierkuchenteig, mengt ihn zu den Äpfeln und läßt den Schmarrn zugedeckt in der Röhre backen. Eventuell muß noch etwas Fett unterschoben werden. Man zerreißt den Schmarrn und richtet ihn mit Zucker bestreut an.

Nach Geschmack kann man auch einige Rosinen beimengen.

## 255 und 256. Eiergerstelauflauf.

12 Deka Weizenmehl, 1 Ei, Salz (oder 15 Deka gekauftes Eiergersteln) —  $\frac{1}{4}$  Liter  
Milch — 4 Deka Butter — 2 Eier — 10 Deka Zucker — 1 Kaffeelöffel Back-  
pulver — Oblaten — Weichsel- oder Kirschensfleisch.

Man bereitet aus dem Mehl, dem Ei und Salz einen festen Nudelteig und reibt ihn zu Gersteln. Wenn sie gut getrocknet sind, kocht man sie in heißer Milch

ein und läßt sie dick verkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt die Butter bei und stellt die Masse zum Austühlen bei Seite. Nun rührt man die Dotter mit dem Zucker recht lange flaumig ab, mengt dies zu der kalt gewordenen Masse und fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver bei. In eine mit Butter bestrichene Backschüssel füllt man die Hälfte der Masse ein, legt darauf Oblaten, streicht Weichsel- oder Kirschensfleisch darauf, füllt die andere Hälfte der Masse ein und läßt den Auslauf in der Röhre backen.

Nach Geschmack kann man dem Abtrieb auch 1 Tafel geriebene Schokolade beimengen. Auch kann man den Auslauf mit geriebenem Lebzelt, der mit Zucker, feingeschnittenen Rosinen und Mandeln oder Haselnüssen vermengt wurde, füllen.

### 257. Hohlnudelauslauf mit Äpfeln.

18 Deka Hohlnudeln — 2 Eier — 8 Deka Zucker —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 2 große Äpfel — 2 bis 3 Deka Rosinen — 3 Deka Fett.

Die Hohlnudeln werden klein gebrochen und in Salzwasser gekocht. Dann treibt man die Dotter mit dem Zucker recht schaumig, mengt die Milch bei und gießt dies über die gekochten, kalt überspülten Hohlnudeln, die man noch mit dem Schnee der Eiweiß vermengt. Die Hälfte der Hohlnudeln wird in eine mit Fett bestrichene Auslaufschüssel gegeben und mit den feinsblättrig geschnittenen, nach Geschmack noch mit etwas Zucker und mit Rosinen bestreuten Äpfel bedeckt. Dann wird die andere Hälfte der Hohlnudeln darüber gestrichen, mit etwas Fett beträufelt und die Schüssel zum Backen in die Röhre geschoben.

### 258. Hohlnudelauslauf mit Nüssen.

15 Deka Hohlnudeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 12 Deka Zucker — 3 Deka Butter — 2 Eier —  $\frac{1}{8}$  Kilo ausgelöste, geriebene Nüsse — Zimt — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man läßt die kleingebrochenen Hohlnudeln in Salzwasser kochen, überspült sie kalt und läßt sie gut abtropfen. Inzwischen läßt man die Milch mit dem Zucker aufkochen, gibt die Hohlnudeln hinein, läßt sie aufwallen und dann auskühlen. Nun schlägt man die Dotter mit der Butter ab, mengt die Hohlnudeln, die Nüsse, etwas gestoßenen Zimt und den Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Auslaufform und läßt sie backen.

### 259. Kastanienstrudel.

20 Deka Weizenmehl — 1 Ei — Salz — 25 Deka Kastanien — 25 Deka Äpfeln — 1 Ei — 10 Deka Zucker — Zimt — Zitronensaft und Schale — 2 Deka Rosinen — 2 Deka Zitronat.

Man bereitet aus dem Mehl und Ei in üblicher Weise einen Strudelteig. Die Kastanien werden abgebrüht, abgehäutet, mit Wasser (oder Milch) weich gekocht und durch ein Sieb gedrückt. Die Äpfel läßt man braten und treibt sie ebenfalls durch ein Sieb. Nun vermischt man beides, mengt 1 Ei, Zucker, Zimt etwas Zitronensaft und Schale, die Rosinen und feingehacktes Zitronat bei, gibt diese Fülle auf den ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn ein und läßt den Strudel backen.

## 260. Nockerln ohne Ei.

36 Deka Weizenmehl — 6 Deziliter kochendes Wasser — Salz.

Mehl, Wasser und etwas Salz mengt man zu einem weichen Teig, den man gut abschlägt. Der Teig soll recht fest sein. Man läßt ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen, sticht dann kleine Nockerln aus, die man in schwach gesalzenem Wasser kochen läßt.

Will man die Nockerln als Mehlspeise geben, dann mengt man die abgeseihten Nockerln mit Bröseln, die in heißem Fett geröstet wurden, und zuckert sie oder man streut mit Zucker vermengte Nüsse auf die Nockerln.

## 261. Nudelauflauf mit gemischter Topfsenfülle.

20 Deka Weizenmehl — 1 Ei, Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) —  $\frac{1}{4}$  Kilo Topfen —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 1 Tafel Schokolade — 15 Deka Zucker — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man bereitet Nudeln in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen, übergießt sie kalt und dann mit etwas Milch. Nun streicht man den Topfen durch ein Sieb, vermengt ihn mit der geriebenen Schokolade, dem Zucker, etwas Milch und zulßt mit dem Backpulver. In eine mit Fett bestrichene Backschüssel füllt man eine Schicht der Nudeln ein, streicht die Topfsenfülle darauf und schichtet die restlichen Nudeln ein. Mit etwas Fett beträufelt, läßt man die Speise in der Röhre backen, bis sie Kruste bekommt.

# Gelatinespeisen.

## 262. Fischsulze.

$\frac{3}{4}$  Kilo Seefisch beliebiger Art —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 gelbe Rübe — 1 Lorbeerblatt — Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 3 Deka Fett — 3 Eßlöffeln Eßig — 1 Kaffeelöffel Suppenwürze — 1 Eiweiß — Eischale — 24 Gramm Gelatine.

Der Fisch wird in üblicher Weise vorbereitet. Man läßt Wasser mit der in Scheiben geschnittenen Rübe, Zwiebel, dem Lorbeerblatt und Gewürz kochen, gibt, wenn es siedet, den Fisch hinein, läßt ihn aufwallen und dann abseits ziehen, bis er gar ist (ungefähr eine Viertelstunde). Inzwischen läßt man das feingeschnittene Wurzelwerk in heißem Fett separat rösten. Der Fisch wird aus dem Sud genommen, mit Eßig beträufelt und kalt gestellt. Zu dem Sud gibt man das geröstete Wurzelwerk, die Suppenwürze, das Eiweiß und etwas gewaschene, zerdrückte Eischale, sowie die gut gewaschene Gelatine (auf 1 Liter Sud, ungefähr 25 bis 30 Gramm), schlägt dies mit der Schneerute auf dem Herde, bis es kocht, läßt den Sud dann 20 Minuten stehen, nimmt die Schaumdecke ab und gießt den Sud durch ein Tuch. Nun wird eine Form mit kaltem Wasser ausgespült oder mit Öl bepinselt, dann wird ein Spiegel von dem geklärten Sud eingegossen. Wenn dieser starr geworden ist, schichtet man eine Lage von dem in gleichmäßige Stücke geschnittenen Fisch ein, gießt wieder etwas Sud darüber, läßt dies stocken, gibt dann wieder Fisch darauf und wieder Sud und stellt dann die Form zum Erstarren kalt.

Man kann Scheiben von einem hart gekochten Ei zierlich auf den ersten Sudspiegel geben, darauf wieder Sud gießen und dann erst nach dem Erstarren den Fisch abwechselnd mit Sud, der immer wieder starr werden muß, einschichten. Schmachhafter wird die Sulz, wenn man dem Sud beim Kochen etwas Wein beimengt.

### 263. Haringe in Sulz.

3 Haringe — 1 Zwiebel — ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter Essig — Salz, Pfefferkörner — Wurzelwerk (gelbe Rübe, Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie und dergleichen) — 1 Lorbeerblatt — 1 Suppenwürfel — 24 Gramm Gelatine — 1 Eiweiß — eine gelbe und eine rote Rübe — 1 hartgekochtes Ei.

Die Haringe werden sauber gepuzt, entgrätet und 12—24 Stunden gewässert. Dann läßt man sie mit Wasser, Essig, Salz, Pfefferkörner, Wurzelwerk und einem Lorbeerblatt kochen, nimmt sie aus dem Sud, gießt ihn durch ein Sieb und läßt ihn mit einem Suppenwürfel nochmals aufkochen. Er soll 1 Liter ergeben. Wenn der Sud kalt geworden ist, mengt man ihm das schaumig (nicht steif verrührte) Eiweiß, etwas gewaschene, zerdrückte Eischale, von der das innere Häutchen entfernt wurde, und die gut gewaschene Gelatine dazu. Diese Flüssigkeit schlägt man mit der Schneerute solange auf dem Feuer bis sie kocht, dann entfernt man sie vom Feuer und läßt sie ungefähr 20 Minuten stehen. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Schaumdecke vorsichtig abgenommen und die Flüssigkeit durch ein Tuch gegossen. Nun streicht man eine Form mit Öl aus, gießt einen Spiegel von der Flüssigkeit ein, läßt ihn erstarren, legt dann hartgekochte Eischeiben und Scheiben von gekochter gelber und roter Rüben zierlich darauf, gießt wieder etwas Sud auf, läßt ihn erstarren und schichtet nun die entgräteten in gleichmäßige Stücke getheilten Haringe ein. Man gießt den Rest des Sudes auf und läßt dies vollkommen starr werden.

### 264. Kuttelflecke in Sulz.

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Mehl, Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 1 Lorbeerblatt — ein Stückchen Zwiebel —  $\frac{1}{16}$  Liter Essig — Suppenwürze — 1 Eiweiß — Eischale — 12 Gramm Gelatine.

Die in der in Nr. 77 angegebenen Weise weich gekochten Kuttelflecke werden erkaltet aus der Brühe genommen. Einen Liter dieser Brühe würzt man mit Essig (eventuell auch etwas Wein) und Suppenwürze, gibt das Eiweiß, ein wenig gewaschene und zerdrückte Eischale und die gut gewaschene Gelatine dazu, schlägt die Flüssigkeit auf dem Herde mit einer Schneerute, bis sie kocht, läßt sie dann 20 Minuten stehen, nimmt die Schaumdecke ab und gießt die Flüssigkeit durch ein Tuch. In eine mit Wasser ausgespülte Form wird dann ein Spiegel eingegossen, den man erstarren läßt. Dann schichtet man die Kuttelflecke lagenweise ein, wobei man jede Lage mit dem Sud übergießt, der immer wieder starr werden muß, bevor man weiter einschichtet. Hierauf läßt man die Sulz ganz starr werden.

### 265. Spinatsulze.

30 Deka Spinat — Salz, Pfeffer — 20 Deka Reis — Wurzelbrühe — 2 bis 3 Eier — 12 Gramm Gelatine — 1 Eiweiß —  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, mit Essig und Salz vermischt.

Man läßt den Spinat in üblicher Weise ungedeckt und mit möglichst wenig Wasser kochen, drückt in durch und vermischt ihn mit Salz und Pfeffer (nach Belieben auch mit 1—2 Löffeln Rahm oder Milch). Der Reis wird in einer gesalzenen Wurzelbrühe weich gekocht. Nun gibt man die gewaschene Gelatine in das Eßigwasser, gibt ein schaumig gerührtes Eiweiß und etwas gewaschene, zerdrückte Eischale dazu, schlägt die Flüssigkeit auf dem Herde, bis sie zu kochen beginnt, entfernt den Topf vom Feuer, läßt ihn eine gute Viertelstunde stehen, nimmt dann die Schaumdecke ab und feigt die Flüssigkeit durch ein Tuch. Nun wird eine Form mit Öl oder kaltem Wasser gut ausgegossen und mit einem Spiegel von der Gelatine-lösung bedeckt. Wenn dieser starr geworden ist, legt man die hart gekochten, in Scheiben geschnittenen Eier zierlich darauf, legt den Reis und Spinat schichtenweise ein und gießt die restliche Gelatineflüssigkeit darüber. Man läßt dies ganz starr werden und reicht zu der gestürzten Speise eine kalte Ölsoß (Mayonnaise) oder eine kalte Kräutersoß. Statt Reis kann auch ein gut zubereiteter Kartoffelsalat eingefüllt werden.

## Süße Sulzen.

### 266. Apfelsulze.

$\frac{3}{4}$  Kilo Apfel einer feineren Sorte — 1 Liter Wasser —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein —  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker — ein Stückchen Zimtrinde — die abgeriebene Schale einer Zitrone, ferner  $\frac{3}{4}$  Kilo gewöhnliche, am besten rote Apfel — Zucker — der Saft einer Zitrone.

Die feinen Äpfel werden geschält, würfelig oder in dicke Scheiben geschnitten und mit Wasser, Wein, Zucker, Zimtrinde und Zitronenschale in einem weiten Gefäß, weiß und weich gedünstet. Dann nimmt man sie vorsichtig aus dem Saft, gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, legt sie, hübsch eingeschichtet, in eine tiefe Glasschüssel und übergießt sie nach dem vollständigen Erkalten mit einer schon vorher in folgender Weise bereiteten Sulz. Die anderen Äpfel werden gut abgewischt, vom Kerngehäuse befreit, nicht geschält, in Spalten geschnitten und mit den Schalen und Kernhäusern der gedünsteten Äpfel zum Kochen gebracht, wobei man sie mit soviel Wasser übergießt, daß sie bedeckt sind. Wenn sie ganz zerkocht sind, läßt man den Saft langsam, am besten schöpflöffelweise, durch ein Tuch fließen und vermischt ihn mit Zucker in der Hälfte seines Gewichtes, sowie Zitronensaft. Diesen Saft gießt man über die Äpfel und läßt ihn sulzen. Um eine hübsche Anordnung der Äpfel zu erzielen, ist es ratsam, zuerst einen Sulzspiegel einzugießen, dann die Äpfel (wenn sie gefüllt sind, mit der Fülle nach unten) einzuschichten, etwas Sulz darüberzugießen und diese starr werden zu lassen. Erst dann ist die restliche Sulz nachzugießen.

Sollte der Saft zu wenig rot sein, kann ein wenig Ribiselsaft hinzugefügt werden.

Will man die Sulze in eine mit Öl ausgestrichene Form oder mehrere kleine gießen und hierauf stürzen, dann ist es empfehlenswert, dem zu sulzenden Saft etwas gewaschene, in Wasser oder Wein aufgelöste Gelatine (ungefähr 10 Gramm) beizufügen und den Saft nochmals durchzuseihen.

Man kann die Apfelsulze, wenn man sie in Gläser oder Formen einfüllt, statt mit gedünsteten Äpfeln auch mit Weichsel- oder Kirschfleisch unterlegen.

## 267. Schokoladefulze.

$\frac{3}{4}$  Liter Milch — 21 Dekka Schokolade — 5 bis 10 Dekka Zucker (je nach Geschmack) — 20 Gramm Gelatine.

Man gibt die Schokolade in eine Kasserolle, läßt sie in ein wenig warmer Milch zergehen, gießt dann etwas siedende Milch auf, verrührt dies, bis die Schokolade ganz glatt geworden ist, fügt nun die weitere siedende Milch hinzu, mengt den Zucker bei und läßt dies gut verkochen. Dann mengt man die in etwas kochendem Wasser aufgelöste Gelatine bei und schlägt dies mit dem Schneebeßen, bis die Flüssigkeit kalt geworden ist. In eine mit Wasser oder Öl bestrichene Form eingefüllt, läßt man die Sulze mehrere Stunden kalt stehen. Sie wird gestürzt und mit Waffeln oder kleiner Bäckerei gereicht.

## 268. Sulze von eingekochten Früchten.

10 Dekka Zucker — 3 Deziliter Wasser — 3 Deziliter Saft von eingekochten Obst (eventuell mit Wein gemischt) — Saft von einer Zitrone — 15 bis 20 Gramm Gelatine (je nach der Dicke des Obstsaftes) — 2 bis 3 Deziliter kochendes Wasser — eingekochtes Obst.

Man nimmt das Obst aus dem Saft und läßt es abtropfen. Den Zucker läßt man mit Wasser spinnen, bis er klar ist, mengt den Obstsaft, eventuell mit etwas Wein vermischt, und den Zitronensaft dazu und hierauf die in kochendem Wasser aufgelöste Gelatine. Diesen Saft läßt man durch ein Tuch fließen. Nun gießt man in eine mit feinem Öl ausgestrichene Form einen Spiegel davon ein, läßt ihn sulzen, gibt eine Schicht Obst darauf und wiederholt dies, bis Obst und Saft eingefüllt sind. Selbstverständlich soll zum Schlusse Sulze aufgegossen werden. Es ist zu beachten, daß die Sulze nach jedem Eingießen immer wieder starr werden muß, ehe man weiter einlegt. Ist die Sulze eingefüllt, dann läßt man sie noch mehrere Stunden kalt stehen. Es kann zu dieser Sulze auch gemischtes Obst verwendet werden.

# Brot, Milchbrot, Frühstückskuchen, Guglhupf.

## 269. Bröselgebäck, Semmelwecken und Semmeln.

35 Dekka erwärmtes Weizenmehl — 15 Dekka Kartoffelmehl — 1 Dekka Hefe — Salz — laues Wasser.

Man vermischt das Mehl trocken miteinander, setzt die Hefe mit etwas lauem Wasser zu einem Dampfl an und gibt dieses, wenn es gut aufgegangen ist, zu dem Mehl. Nun wird das Dampfl langsam mit dem Mehl vermischt und Salz und soviel laues Wasser hinzugesügt, daß man einen festen Teig abkneten kann, den man auf einem mit Mehl bestreuten Blech aufgehen läßt, um ihn dann bei mittelstarker Hitze zu backen. Sobald das Gebäck kalt geworden ist, wird es in Scheiben geschnitten, die gebäht und hierauf feingestoßen oder mit der Reibmaschine gerieben werden.

Dieses Gebäck läßt sich auch mit Backpulver bereiten. Man verwendet zu der angegebenen Menge  $\frac{3}{4}$  Paket Backpulver. Es wird erst hinzugesügt, sobald aus dem Mehl, das nicht erwärmt zu sein braucht, mit frischem Wasser und Salz, ein nicht zu weicher Teig verrührt wurde.

Auch Maismehl, das mit heißem Wasser übergossen wurde, worauf man es erkalten läßt, kann zur Bereitung dieses Gebäckes mit verwendet werden. Es wird ungefähr zum dritten Teil beigemischt: also 20 Deka Weizenmehl, 15 Deka Kartoffelmehl und 15 Deka Maismehl.

Dieses Gebäck läßt sich, sobald es gebackt ist, auch statt alter Semmeln verwenden.

Dieselbe Masse nur mit 2 Deka Hefe zum Gähren gebracht, kann auch zum Backen von Semmelwecken verwendet werden. Zum Backen eignet sich ein tiefer Zwiebackmodel am besten. Das fertige Gebäck, zu dünnen Schnitten geteilt, eignet sich auch sehr gut zum Bereiten belegter Brötchen (Sandwich). Ebenso kann es zur Bereitung von Semmelknödeln, Semmelkoch u. dgl. dienen. Verwendet man es zu belegten Brötchen, dann kann man dem Teige etwas Butter (ungefähr 3 Deka) beimengen.

Anstatt gemischten Mehles kann selbstverständlich auch reines Weizenmehl verwendet werden.

Auch runde Semmeln können aus dem lockeren Teige gebacken werden.

## 270. Frühstückskuchen aus Maismehl.

(Besonders für Kinder geeignet.)

20 Deka Maismehl — ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser — 1 Kaffeelöffel Salz —  
2 Messerspitzen Backpulver — 5 Deka Fett — 8 Deka Zucker — ungefähr  
8 Eßlöffeln Wasser (zum Sirup).

Man vermischt das Maismehl mit dem Salz und läßt es langsam in das kochende Wasser gleiten, läßt die Masse unter stetem Rühren ungefähr 5 Minuten kochen, gibt sie dann auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt sie erkalten, mengt das Backpulver bei, knetet den Teig leicht ab und walzt kleine, runde Flecken aus, die man in heißem Fett auf starkem Feuer (oder auf dem Rost) rasch backen läßt. Nach einigen Minuten gießt man den aus dem Zucker und Wasser bereiteten Sirup darüber und läßt die Kuchen fertig backen. Sie schmecken warm ganz besonders gut, sind aber auch kalt recht schmackhaft und vor allem sehr nahrhaft. Das Backpulver muß nicht unbedingt beigemischt werden.

## 271. Guglhupf aus Kartoffelmehl.

12 Deka Butter — 15 Deka Staubzucker — 3 Eier — ungefähr  $\frac{1}{8}$  Liter Milch —  
30 Deka Kartoffelmehl —  $\frac{3}{4}$  Löffelchen Backpulver — Zitronenschale.

Man rührt die Butter recht schaumig ab, mengt den Zucker, die Eier, etwas feingeriebene Zitronenschale (oder Vanille), das Kartoffelmehl und die Milch dazu, verrührt die Masse gut, fügt das Backpulver bei und füllt den Teig in einen mit Butter bestrichenen, mit gesiebten Bröseln und fein geschnittenen Mandeln ausgestreuten Model ein und läßt den Guglhupf in der heißen Röhre backen. Zu beachten ist, daß der Teig nicht zu dünn werden darf, und daß das Backpulver erst ganz zum Schlusse eingerührt wird, wenn die Guglhupfform schon vorbereitet ist und der Teig gleich eingefüllt werden kann. Der Guglhupf muß sofort in die heiße Röhre geschoben werden, damit sich oben gleich eine Kruste bilde, die das Entweichen der im Backpulver enthaltenen Triebkraft verhindert. Dann geht der Guglhupf schön auf und gelingt vortrefflich. Wird das Backpulver schon lange vor dem Einfüllen und Backen des Teiges beigemischt oder der Guglhupf in eine zu wenig heiße Röhre geschoben, dann entweicht die Triebkraft und der Guglhupf mißlingt.

## 272. Gugelhupf aus Maismehl.

5 Deka Butter — 12 Deka an einer Zitrone abgeriebener Zucker — 2 Eier —  
 $\frac{1}{4}$  Liter Milch — 32 Deka Maismehl — eine Prise Salz — 1 Eßlöffel Rum —  
5 Deka fein geschnittene Weinbeeren oder Rosinen — 1 Päckchen Backpulver.

Aus der Butter, dem Zucker und den ganzen Eiern wird ein glatter Abtrieb  
bereitet, dann wird die Milch und das Mehl beigemischt und ein dichter Teig ab-  
geschlagen. Zum Schlusse mengt man das Salz, den Rum, die Weinbeeren und das Back-  
pulver dazu. Die Masse wird sofort in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt,  
gleich in die heiße Röhre geschoben und zirka  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Vor dem Heraus-  
nehmen soll die Nadelprobe gemacht werden. Nach dem Erkalten wird der Gugelhupf  
gestürzt und stark mit Zucker bestreut.

## 273. Gugelhupf mit Kartoffeln.

10 Deka gekochte, kalt geriebene Kartoffeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 30 Deka Weizen-  
mehl — 8 Deka Butter — 10 Deka Zucker — 2 Eier — 2 Deka Hefe —  
3 Deka Zitronat — 3 Deka Sultaninen — eine Prise Salz.

Man setzt die Hefe mit etwas Zucker und lauer Milch zu einem Dampf  
an, gibt die Kartoffeln und das Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine  
Vertiefung, gießt das Dampflein hinein, fügt die zerlassene, aber nicht heiße Butter,  
die Eier und den restlichen Zucker, das feingeschnittene Zitronat, die Sultaninen und  
eine Prise Salz dazu, arbeitet den Teig gut ab, füllt ihn in eine mit Butter be-  
strichene, mit Mehl bestäubte Form ein, läßt ihn eine Stunde aufgehen, bestreicht  
ihn mit Ei und läßt ihn backen. Heiß stürzen, auf einem Sieb auskühlen lassen.

## 274. Hausbrot.

$1\frac{1}{2}$  Kilo erwärmtes Roggenmehl — 1 Liter laues Wasser — 1 knapper Eßlöffel  
Salz — 2 Deka Hefe —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Zucker — 1 Kaffeelöffel Rümmelein.

Am besten ist es den Teig am Abend vor dem Backen anzurühren. Man ver-  
mengt die Hefe mit etwas lauem Wasser, Zucker und Mehl zu einem weichen Teig  
(Dampflein), den man gut verrührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt.  
Das erwärmte Mehl wird in die Schüssel geschüttet, dann wird in die Mitte des  
Mehles eine Vertiefung gemacht und der aufgegangene Hefeteig langsam hinein-  
geschüttet. Man vermischt ihn mit etwas Mehl und läßt ihn so, mit einem Tuch zu-  
gedeckt, über Nacht stehen. Am anderen Tag fügt man laues Wasser, Salz und  
Rümmelein dazu und knetet daraus einen festen Teig, der sich von der Hand und von  
der Schüssel lösen muß. Man läßt ihn an einem warmen Orte 2 Stunden sehr gut  
aufgehen, knetet ihn dann auf einem Brette gut durch, formt Laibe oder Becken,  
die man in mehlbestreute Formen einfüllt oder auf ein mehlbestreutes Blech legt,  
deckt sie zu und läßt sie nochmals ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden aufgehen. Man bestreicht  
sie mit Salzwasser und läßt sie bei guter Hitze backen.

Sehr schmackhaft wird das Brot, wenn man ungefähr 20 Deka gekochte, kalt  
geriebene und durchgedrückte Kartoffeln beimengt und entsprechend weniger Mehl ver-  
wendet. Statt Wasser kann auch lauwarmer Milch (Trockenmilch) benützt werden, die  
dem Brote einen noch besseren Geschmack gibt.

Wird der Teig mit Weizenbrotmehl gemischt, dann verwendet man  $\frac{2}{3}$  Roggenmehl und  $\frac{1}{3}$  Weizenbrotmehl. Wird es nur aus Weizenbrotmehl gebacken, kann die Bereitung in gleicher Weise erfolgen, nur muß etwas weniger Wasser oder Milch zugefügt werden.

Wird Maismehl beigemischt, dann ist es empfehlenswert Kartoffeln hinzuzufügen. Maismehl kann ungefähr zum dritten Teil der Masse verwendet werden. Es wird, um seinen Geschmack zu verbessern, vorerst mit siedendem Wasser übergossen, dann läßt man es erkalten und mengt es den anderen Zutaten bei.

### 275. Milchbrot mit Kartoffeln.

15 Deka Reis- oder Maismehl — 15 Deka Weizenmehl — 15 Deka gekochte Kartoffeln (nach dem Kochen gewogen) — 1 Ei — 5 Deka Butter — 3 Eßlöffeln Zucker — 2 Deka Hefe —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — Salz.

Man gibt das vermischte Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung und gießt die Milch und die mit etwas Zucker verrührte Hefe hinein. Während die Hefe aufgeht, läßt man die Kartoffeln kochen, treibt sie hierauf durch ein Sieb, gibt sie, sowie das Ei, die Butter, den restlichen Zucker und eine Prise Salz in die Schüssel, vermischt alles gut und knetet daraus mit der Hand einen festen Teig ab, der gut aufgehen muß. Dann füllt man ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte größere Zwiebackform ein, läßt ihn nochmals aufgehen und backen.

### 276. Milchbrot mit Kartoffelmehl.

30 Deka Kartoffelmehl —  $\frac{1}{4}$  Kilo Weizenmehl — 4 Deka Butter — 2 Deka Hefe — 5 Deka Zucker — 2 Deziliter Milch — Salz — 1 Kaffeelöffel Rum oder Zitronensaft.

Man setzt die Hefe mit der Milch und etwas Zucker zu einem Dampsel an, gibt das vermengte Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, schüttet das Dampsel hinein und läßt es aufgehen. Sobald es aufgegangen ist, mengt man die zerlassene Butter, den restlichen Zucker, den Rum und Salz bei, verrührt alles gut, schlägt einen festen Teig ab, gibt ihn in eine größere Zwiebackform, läßt ihn gut aufgehen und bei guter Hitze in der Röhre backen.

## Für den Teetisch.

### 277. Apfelbutterln.

15 Deka Zucker — 20 Deka Äpfeln einer besseren Sorte — 3 Deka feingehacktes Zitronat — 3 Deka feingehackte Mandeln oder Haselnüsse — 8 Deka Marmelade — Saft und abgeriebene Schale von einer Zitrone — Oblaten.

Man läßt den Zucker mit etwas Wasser zu einem Sirup kochen, gibt die geschälten und kleinwürfelig geschnittenen Äpfel hinein und läßt sie solange kochen, bis sie durchsichtig geworden sind. Dann mengt man das Zitronat, die Mandeln, die Marmelade, Saft und Schale der Zitrone dazu, verrührt alles gut auf dem Feuer, bis die Masse dick geworden ist, läßt sie dann erkalten und setzt kleine Häufchen davon auf Oblaten.

Diese müssen zuerst in der überkühlten Röhre, dann einige Tage an einem warmen Orte trocknen.

### 278. Kastanienstangen.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kastanien — 10 Deka Butter — 10 Deka Zucker — 10 Deka Kartoffel- oder Weizenmehl — 2 Eier — 1 Zitrone, Zucker zum Glasieren — 2 Messerspitzen Backpulver.

Die Kastanien werden gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit der zu Schaum verrührten Butter, dem Zucker, dem Mehl, einem ganzen Ei und einem Eidotter, etwas abgeriebener Zitronenschale und dem Backpulver zu einem Teige verarbeitet, der sich formen läßt. Man formt daraus  $1\frac{1}{2}$  Zentimeter dicke Stangen, schneidet diese in zirka 10 Zentimeter lange Stücke, drückt sie flach, läßt sie backen und überzieht sie mit Zitroneneis, das man aus dem restlichen Eiweiß, Zucker und Zitronensaft dick verrührt. Dann läßt man die Stangerln noch in der Röhre, am besten nach dem Abkochen, übertrocknen.

### 279. Kleine Früchtenkuchen.

14 Deka Kartoffelmehl — 4 Deka Weizenmehl — 8 Deka Butter — 1 Ei — 1 Tafel geriebene Schokolade — 8 Deka Zucker — 1 Eßlöffel Zitronensaft — 1 Eßlöffel gesiebter Zucker — Marmelade.

Man bröseln die Butter mit dem Mehl gut ab, mengt das Dotter, die Schokolade, den Zucker und Zitronensaft dazu und arbeitet daraus auf dem Brette einen mürben Teig aus, den man eine Viertelstunde rasten läßt. Dann walzt man ihn dünn aus, sticht mit einem Krapsenstecher Scheiben aus, läßt sie langsam backen und setzt dann je zwei mit Marmelade zusammen. Nun schlägt man aus dem Eiweiß recht festen Schnee, rührt den feingestohlenen, gesiebten Zucker dazu und gießt durch eine Papierdüte oder einen Dressierack Ringe rings um die Kuchen Scheiben. Die Bäckerei wird hierauf noch in einer überkühlten Röhre getrocknet. Dann füllt man in die Mitte Marmelade oder Dunstobst ohne Saft oder feingehackte kandierte Früchte ein. Dieser Belag muß im Geschmack mit der Marmelade, die zum Füllen verwendet wurde, übereinstimmen.

### 280. Nußbutterln.

20 Deka Haselnüsse — 25 Deka Zucker — 5 Kaffeeförner — 3 Eiweiß — Oblaten — Marmelade.

Man stößt die Nüsse mit 5 Deka ganzen Zucker im Mörser fein, verrührt sie dann mit 20 Deka Staubzucker, den feingemahlten Kaffeeförnern und dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, setzt kleine runde Häufchen davon auf Oblaten, macht in die Mitte eines jeden eine Vertiefung und läßt die Butterln am besten (nach dem Kochen) in der überkühlten Röhre backen. Nach dem Backen füllt man in jede Vertiefung Marmelade ein.

### 281. Schokoladekrapferln.

7 Deka abgezogene, geriebene Mandeln — 7 Deka Staubzucker — 7 Deka Kartoffel- oder Weizenmehl — 4 Tafeln geriebene Schokolade — etwas gestoßener Zimt — 2 Eiweiß — Marmelade — 5 Eßlöffeln Staubzucker — 3 Eßlöffeln Wasser.

Man verarbeitet die Mandeln, den Zucker, das Mehl, die Schokolade, den Zimt und die Eiweiß zu einem Teige, den man auswalzt und zu Krapferln aussticht. Diese Ringe läßt man backen, setzt je zwei mit Marmelade zusammen und überzieht sie mit einer aus dem Zucker und heißem Wasser gut verrührten Glasur.

Aus derselben Masse kann man auch Ringerln austechen und in gleicher Weise fertigstellen.

### 282. Teebäckerei (gesalzen).

10 Deka Butter — 10 Deka Kartoffeln — 10 Deka Weizenmehl — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz — 1 Messerspitze Backpulver — Salz und Kümmel zum Bestreuen.

Butter, die gekochten, durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln, sowie Mehl, Salz, das Dotter und das Backpulver werden zu einem Teig verarbeitet, den man auswalzt und wie Buttermilch behandelt, indem man ihn dreimal abschlägt und rasten läßt. Dann wird er ausgewalzt, zu Stangerln geformt oder beliebig ausgestochen, mit dem Eiweiß bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und schnell gebacken.

Will man Schinkenkipferln daraus bereiten, dann sticht man runde oder ovale Formen aus, die man nach dem Belegen mit der Fülle zusammendrehet und auf einem mit Papier belegten Blech backen läßt, nachdem man sie vorher mit Ei bepinselt hat. Zur Fülle haucht man Schinken recht fein und vermischt ihn mit Eidotter und eventuell etwas Rahm oder Rahmersatz.

### 283. Teebuchstaben.

7 Deka geschälte Mandeln —  $\frac{1}{2}$  Eiweiß — 1 Eßlöffel Marillenmarmelade — 21 Deka Zucker —  $\frac{1}{2}$  Zitrone — 12 Deka Zucker — 1 Eßlöffel heißes Wasser.

Man läßt die Mandeln trocknen, stößt sie im Mörser mit dem Eiweiß, verrührt die Marillenmarmelade mit dem Zucker, vermengt dies mit den Mandeln, verarbeitet dies gut, streicht dies dann zu einem zweifingerhohen Viereck auf ein mit Zucker bestreutes Nudelbrett, überzieht dieses Viereck mit Zitroneneis und läßt es trocknen. Nach einigen Stunden wird es in messerrückendicke Streifen geschnitten, die man auf dem Brette zu Buchstaben, Brezeln oder Figuren formt. Sehr gut und haltbar.

Das Zitroneneis wird bereitet, indem man den Zucker mit der auf Zucker abgeriebenen, mit einem Messer davon abgeschabten und im Mörser feingeriebenen Zitronenschale, dem Zitronensaft und Wasser zu einem dickflüssigen Brei verrührt, den man etwas erwärmt, bevor man ihn aufgießt und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glatt streicht. Sollte die Glasur zu dünn sein, wird Zucker, sollte sie zu fest sein, noch etwas Zitronensaft beigelegt.

### 284. Teekrapferln.

6 Deka Butter — 1 Eidotter — 8 Deka gekochte, durchgetriebene Kartoffeln — 10 Deka Reis- oder Weizenmehl — etwas Zimt oder abgeriebene Zitronenschale — Marmelade.

Die Butter wird mit dem Dotter flaumig verrührt, mit den Kartoffeln, dem Mehl und Zitronenschale oder Zimt zu einem Teige verarbeitet, den man verknetet, messerrückendick ausrollt und mit einem Ausstecher rund aussticht. Die Krapferln

werden auf einem mit Fett bestrichenen Backblech gebacken, je zwei mit Marmelade zusammengesetzt und gezuckert oder sie werden mit Marmelade bestrichen und entweder mit Windmasse bedeckt und dann noch ein wenig in die Röhre geschoben oder nur gezuckert.

## Äpfel als Butterersatz zum Brot.

### 285. Apfelbutter.

Einen ausgezeichneten Brotbelag ergibt die in nachstehender Weise nach amerikanischer Art bereite Apfelbutter: Man schneidet die geschälten Äpfel in Stücke, gibt diese in eine weite Steingutfasserolle, wie man sie zum Einsieden verwendet, fügt Zucker und gestoßenen Zimt nach Geschmack hinzu, übergießt die Äpfel mit billigem Apfelwein und läßt sie solange kochen, bis der Saft fast ganz eingegangen ist und die Äpfel eine glatte, butterartige Masse bilden. Während des Kochens müssen die Äpfel mit einem hölzernen Kochlöffel fleißig umgerührt werden. Man läßt die Apfelbutter in dem Kochgefäß kalt werden und füllt sie in einen Steinguttopf, den man gut verbindet. Nach ungefähr 3 Wochen kann die Apfelbutter verwendet werden.

### 286. Apfelgelee.

Hierzu lassen sich auch minderwertige und unreife Äpfel verwenden, auch aus Apfelschalen kann man dieses Gelee bereiten. Man wäscht die Äpfel sauber ab, schält sie nicht, sondern schneidet nur das Kernhaus heraus und teilt die Äpfel in Vierteln oder dicke Spalten. Dann übergießt man sie mit soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, und läßt sie, ohne umzurühren, kochen. Feinere Äpfel erfordern eine kürzere Kochzeit, etwa 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden, billigere Äpfel müssen länger kochen. Dann gießt man den Saft langsam, am besten schöpflöffelweise, durch ein Tuch, ohne die Äpfel zu drücken, und läßt ihn mit Zucker in der Hälfte des Gewichtes so lange kochen, bis er zu sulzen beginnt, was ungefähr in 2 Stunden der Fall ist. Man kann den Saft am anderen Tage auch zuerst ohne Zucker aufkochen lassen und abschäumen. Dann erst vermischt man ihn mit gelponnenem Zucker und etwas Vanille und läßt ihn noch ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. In diesem Falle rechnet man für je 1 Kilo Saft  $\frac{3}{4}$  Kilo Zucker.

Das Apfelgelee sieht besonders schön aus, wenn man es aus gelben oder aus roten Äpfeln bereitet. Wird keine schöne Farbe erreicht, so kann man dem Gelee während des Kochens ein wenig Ribiselsaft beifügen.

### 287. Apfelfäse.

Säuerliche Äpfel werden geschält, zerschnitten und mit Wasser bedeckt, in einer irdenen Kasserolle solange gekocht, bis sie weich geworden sind. Dann rührt man sie durch ein Sieb, wägt sie ab und vermischt sie mit Zucker in dreiviertel des Gewichtes und etwas Zitronensaft. Diesen Saft läßt man bei mäßiger Hitze unter stetem Rühren solange kochen, bis er sich vom Löffel löst, was ungefähr 2—3 Stunden dauert. Dann gießt man ihn noch heiß in tiefe Teller, die man in

heißes Wasser getaucht hat, und stellt diese an einen warmen Ort. Wenn der Käse sich trocken anfühlt, wird er auf ein mit Zucker bestreutes Papier gestürzt, wobei man ihn vorerst mit einem Silbermesser vom Teller löst und, mit Zucker bestreut, noch in der mäßig warmen Röhre ein wenig getrocknet. Ist er auf beiden Seiten ganz trocken, wird er in Blechdosen oder in mit Papier ausgelegten Schachteln verwahrt. Man kann den Käse auch in Kapseln füllen und erkalten lassen. Will man ihn aus den Kapseln lösen, dann muß man diese außen ein wenig mit Wasser befeuchten.

Quittenkäse wird in gleicher Weise bereitet. Man kann die Früchte auch mit den Schalen und mit dem Kernhause kochen, muß dann aber viel Wasser zusetzen. Wenn insofgedessen beim Durchsieben viel dünner Saft abfließt, kann man diesen zur Bereitung von Gelee verwenden. Werden die Quittenäpfel geschält, dann muß man jedes Stück gleich in kaltes Wasser legen, da die Äpfel sonst schwarz werden. Sie müssen dann mit frischem Wasser zugefetzt werden.

### 288. Apfelfäse anderer Art.

Man läßt die geschälten und zerschnittenen Äpfel in einer irdenen Kasserolle mit wenig Wasser auf nicht zu starkem Feuer kochen, bis sie weich geworden sind und sich durch ein Sieb rühren lassen. Dann läßt man den Saft noch dick einkochen und verrührt ihn hierauf mit dick gesponnenem Zucker, um ihn noch ungefähr eine halbe Stunde kochen zu lassen. Man fügt soviel Zucker bei, als der dick eingekochte Apfelsaft Gewicht aufweist. Diesen Käse gießt man in mit Wasser ausgespülte Blechformen, läßt ihn 2 Tage darin stehen, stürzt und verwahrt ihn dann in der bereits beschriebenen Weise.

### 289. Apfelfäse aus geriebenen Äpfeln.

Man schält und reibt die Äpfel und vermengt sie mit gestoßenem Zucker in der Hälfte ihres Gewichtes, sowie mit ein wenig Zitronensaft. Diese Masse läßt man in einer irdenen Kasserolle 2—3 Stunden unter häufigem Umrühren mit einem hölzernen Kochlöffel kochen, bis sie sulzig zu werden beginnt. Dann gießt man die Masse in Blechformen, die man mit Wasser ausgespült hat, und behandelt sie weiter wie bereits angegeben.

### 290. Gebratene Äpfel.

Man wischt die Äpfel sehr gut ab, sticht das Kernhaus aus, daß die Äpfel nicht zerfallen, füllt den hohlen Raum mit gestoßenem Zucker aus, stellt die Äpfel reihenweise in eine Pfanne, gibt auf jede Zuckerfüllung ein ganz kleines Butterflöckchen und läßt die Äpfel bei nicht allzu starker Hitze in der Röhre braten. Sie müssen innen weich werden und schmecken sowohl warm als auch kalt sehr gut.

Man kann mit dem gestoßenen Zucker auch eine geschälte Mandel einfüllen.



## Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Vorwort . . . . .	3
Übersicht über den Stand der Lebensmittelvorräte und Einfuhrmöglichkeiten . . . . .	5
Was die Hausfrau wissen und jetzt beachten soll . . . . .	10
Rezepte: Suppen . . . . .	28
Suppeneinlagen . . . . .	33
Seefische . . . . .	34
Innerei . . . . .	47
Gemüse . . . . .	56
Mit Fleisch oder Wurst vermischte Gemüsespeisen . . . . .	70
Mit Fleisch oder Gemüse vermischte Mehlspeisen . . . . .	80
Gesalzene Griechspeisen . . . . .	85
Süße Griechspeisen . . . . .	86
Süße Speisen ohne Mehl . . . . .	89
Süße Speisen mit Kartoffeln . . . . .	92
Mehlspeisen aus Surrogatmehlen . . . . .	94
Mehlspeisen . . . . .	102
Gelatinespeisen . . . . .	104
Süße Salzen . . . . .	106
Brot, Milchbrot, Frühstückstuchen, Guglhupf . . . . .	107
Für den Teetisch . . . . .	110
Apfel als Butterersatz zum Brot . . . . .	113



## Verzeichnis der Rezepte.

	Seite		Seite
<b>Suppen.</b>			
1. Käsesuppe . . . . .	28	57. Seefischlabchen . . . . .	48
2. Kartoffelbreisuppe mit Käse . . . . .	28	58. Seefischpastete mit Hohnudeln . . . . .	44
3. Kartoffelbreisuppe mit Karotten . . . . .	28	59. Seefischpastete mit Reis . . . . .	44
4. Kartoffelbreisuppe mit Zwiebel . . . . .	28	60. Seefischalat, einfach zubereitet . . . . .	44
5. Kartoffeluppe mit Schwämmen . . . . .	29	61. Seefischalat, pikant zubereitet . . . . .	45
6. Kochsalatuppe . . . . .	29	62. Seemannsspeise . . . . .	45
7. Kohlsuppe auf böhmische Art . . . . .	29	63. Stodfisch auf norwegische Art . . . . .	45
8. Kohlsuppe mit Hasferstoden . . . . .	29	64. Stodfisch mit Paradeis . . . . .	46
9. Krautuppe mit Sellerie . . . . .	29	65. Stodfisch oder Klippfisch mit Sardellenbutter . . . . .	46
10. Krautuppe . . . . .	30	66. Stodfisch oder Klippfisch mit Sardellen gebacken . . . . .	46
11. Kuttelfleetsuppe . . . . .	30	67. Stodfisch oder Klippfisch mit Zwiebel . . . . .	46
12. Mehlsuppe . . . . .	30	<b>Innerei.</b>	
13 und 14. Milzsuppe . . . . .	31	68. Veuschel auf Wiener Art . . . . .	47
15. Polentagriechsuppe . . . . .	31	69. Veuschellnudel . . . . .	47
16. Porreesuppe mit Kartoffeln . . . . .	31	70. Veuschel-Milchgericht . . . . .	47
17 und 18. Rindslebersuppe . . . . .	31	71. Veuschelpudding . . . . .	47
19. Rumpfordersuppe . . . . .	32	72. Kalbsberz, gefüllt . . . . .	48
20 und 21. Sauerampfer- und Kräutersuppe . . . . .	32	73. Kalbszunge . . . . .	48
22. Seefischsuppe . . . . .	32	74. Kalbszunge, eingemacht . . . . .	48
23. Seefischsuppe, braun . . . . .	33	75. Rubenteur in Soß . . . . .	48
24. Wurzelsuppe . . . . .	33	76. Rubenteur auf Kriegskart . . . . .	49
<b>Suppeneinlagen.</b>			
25. Griesknudel ohne Ei . . . . .	33	77. Kuttelfleete mit Kartoffeln . . . . .	49
26. Suppenoderin aus Maismehl . . . . .	34	78. Kuttelfleete, eingekroutet . . . . .	50
27. Suppenoderin aus Tapiokamehl . . . . .	34	79. Kuttelfleete, eingemacht . . . . .	50
28. Suppenudeln aus Maismehl . . . . .	34	80. Leber auf süddeutsche Art . . . . .	50
<b>Seefische.</b>			
29. Bauernkaviar . . . . .	34	81. Leberludchen . . . . .	50
30. Häringauflauf . . . . .	35	82. Leberpudding . . . . .	51
31. Häringe, gefüllt . . . . .	35	83. Ochsenleber auf Matrosenart . . . . .	51
32. Häringe, marinert . . . . .	35	84. Ochsenleber auf Wiener Art . . . . .	52
33. Häringe, pikant eingelegt . . . . .	36	85. Rinderberz und Nüz in Rahmsöß . . . . .	52
34. Häringe, pikant gebraten . . . . .	36	86. Rinderberz, pikant zubereitet . . . . .	52
35. Häringkartoffeln . . . . .	36	87. Rindsnieren mit Kartoffeln gebacken . . . . .	53
36. Häringkartoffeln auf ostpreussische Art . . . . .	36	88. Rindsnieren mit Paradeis . . . . .	53
37. Hamburger Häringaspastete . . . . .	37	89. Rindsnieren-Milchgericht . . . . .	53
38. Matrosen-Kartoffeln . . . . .	37	90. Rindszunge, gekocht . . . . .	53
39. Romintener Jagdgericht . . . . .	37	91. Rindszungen-Milchgericht . . . . .	54
40. Salzfish mit Senfsöß . . . . .	38	92. Rindszunge mit Gurkensöß . . . . .	54
41. Salz- oder Seefisch, pikant gebraten . . . . .	38	93. Rindszunge mit pikanter Soß . . . . .	54
42. Salz- oder Seefisch mit Petersiliensoß . . . . .	38	94. Rindszunge mit Ribiselsöß . . . . .	54
43. Salz- oder Seefisch mit Sardellensoß . . . . .	39	95. Rindszunge mit Sardellensoß . . . . .	55
44. Salz- oder Seefischgulasch . . . . .	39	96. Schweinszungen . . . . .	55
45. Schellfisch oder Kabeljau, eingemacht . . . . .	39	97. Schweinszungen, gebraten . . . . .	55
46. Schellfisch oder Kabeljau mit Eßigsoß . . . . .	40	98. Schweinszungen-Milchgericht . . . . .	56
47. Schellfisch oder Kabeljau mit Spinat . . . . .	40	<b>Gemüse.</b>	
48. Seefisch auf irische Art . . . . .	40	99. Bohnen im Schnee . . . . .	56
49. Seefisch auf Lieb frauenart . . . . .	41	100. Erbsenauflauf . . . . .	56
50. Seefisch in feiner Kruste . . . . .	41	101. Erbsen-Biankuchen . . . . .	57
51. Seefisch in Käsekruste . . . . .	41	102. Gebackene gelbe Rüben . . . . .	57
52. Seefisch im Kartoffelkranze . . . . .	42	103. Gelbe Rübenludchen . . . . .	57
53. Seefisch in Milchsoßkruste . . . . .	42	104. Gemüsetoch mit Reis . . . . .	57
54. Seefisch mit Sauertraut . . . . .	43	105. Gemüsepudding mit Kollgerste . . . . .	58
55. Seefischauflauf . . . . .	43	106. Högendorf-Gemüse . . . . .	58
56. Seefisch-Kartoffelschnitzel . . . . .	43	107. Karfiol, eingemacht . . . . .	59
		108. Karfiol in Mäcke . . . . .	59
		109. Kartoffeln auf Öhrer Art . . . . .	60
		110. Kartoffeln auf Schweizer Art . . . . .	60

111. Kartoffeln mit Sellerie	60
112. Kartoffelbrei mit Bohnen oder Erbsen	60
113. Kartoffelgulasch	61
114. Kartoffel-Milchgericht	61
115. Kartoffel-Milchgericht mit Sardellen	61
116. Kartoffelpolenta	62
117. Kartoffelreifen mit Gemüse	62
118. Kartoffelpfiste mit Topfen	62
119 und 120. Kohlaufauf	62
121. Kohlwürsteln mit Gemüsfülle	63
122 und 123. Kohlrabi, mit Spinat oder Pilzen gefüllt	63
124. Krautnudel	64
125. Krautfuchen	64
126. Kriegs-Ärkerlei	64
127. Paradeisaufauf	65
128. Borrengemüse mit Kartoffeln	65
129. Reis mit Gemüsfülle	65
130. Rotes Rübengemüse	66
131. Rotkraut mit Äpfeln und Kastanien	66
132. Sauerkraut mit Hirse	66
133. Sauerkrautaufauf	67
134. Schwarzwurzelgemüse mit Kartoffeln	67
135. Sellerie in Bombenform als Salat	67
136. Sellerie mit Pfotenfülle	67
137. Sellerie mit pikanter Fülle	68
138. Selleriegemüse	68
139. Spinatnudel	68
140. Spinatpastete	69
141. Weiße Rüben mit Kartoffeln	69
142. Wirtschaftis-Gemüschnitzel	69

**Mit Fleisch oder Wurst vermischte Gemüßspeisen.**

143. Bohnenfleisch	70
144. Fleischkartoffeln	70
145. Fleischschmarrn	70
146. Hirsolenspudding mit Konserven-Rindfleisch	71
147. Gurken mit Fülle	71
148. Hamburger Fleisch	71
149. Hirse mit Schweinefleisch	72
150. Kartoffeln auf Frankfurter Art	72
151. Kartoffelbrei, gebacken, mit Fleischresten	72
152. Kohlaufauf	72
153. Kohlrübengemüse, gebacken	73
154 und 155. Kohlwürsteln	73
156. Kraut mit Fülle	74
157. Krautfleisch	74
158. Kriegsgulasch	74
159. Kriegskarbonaden	75
160. Kriegskrautfleisch	75
161. Konservenfleischpudding	75
162. Kollerschneelauf mit Sechfleisch	76
163. Sauerkraut auf Strahburger Art	76
164. Sauerkraut mit Fülle	76
165. Sauerkrautpastete	77
166. Schinkenkartoffeln	77
167. Soldatenfleisch	77
168. Soldatentappen	77
169. Spinatpudding mit gemischter Fülle	78
170. Unterlegte Schinkenkartoffeln	78
171. Weiße Rüben mit Fülle	79
172. Wiener Wurkgulasch	79
173. Wirtschaftsgulasch	79
174. Wurst im Mantel	80

**Mit Fleisch oder Gemüse vermischte Mehlspeisen.**

175. Eiergerstl (Tarhonja) mit Schwämmen	80
176. Feidattenaufauf mit Karfiol	80
177. Gefüllte Kartoffelbannfuchen	81
178. Gefüllter Kugelkranz	81
179 und 180. Hohnnudeln mit Sardellen oder mit Paradeis	82
181. Hohnnudelaufauf mit Sechfleisch	82
182. Hohnnudelschnitzel	82
183 und 184. Kartoffelnudeln mit Gemüsfülle	83
185. Kugelaufauf mit Kartoffelfülle	83
186. Kugelpudding mit Konservenfleisch	83
187. Paradeisbannfuchen	84

188. Schinkennudeln	84
189. Spinatnockerln	84
190. Spinat-Torte	84
191. Südtiroler Spinatnockerln	85

**Gefüllene Griechspeisen.**

192. Griechschnitten	85
193. Kriegsnudel	85
194 und 195. Polentaferz	86

**Süße Griechspeisen.**

196. Apfeltorte mit Griech	86
197. Bösnischer Polentauchen	87
198 und 199. Feldherrentuchen	87
200. Griechnudel mit Nüssen	87
201. Griechfuchen mit eingedochtem Obst	88
202. Kärrnter Schmarrn	88
203. Polentaufauf	88
204. Versteckte Griechkraperln	88

**Süße Speisen ohne Mehl.**

205. Äpfelaufauf	89
206. Apfelberg	89
207. Apfel- oder Wunderschnee	86
208. Apfeltorte	89
209. Gefüllte Äpfeln	90
210. Haterlodenaufauf	90
211. Hirseaufauf	90
212 und 213. Kastanienbrei	91
214. Kastanienbrei ohne Milch	91
215. Kastanientorte	91

**Süße Speisen mit Kartoffeln.**

216. Apfeltorte aus Kartoffelteig	92
217. Böhmisches Sternnockerln	92
218. Kartoffelaufauf mit Nüssen	92
219. Kartoffelaufauf mit Schokolade	93
220. Kartoffeltorte	93
221. Schwarz-Weiß-Schnitten	93
222. Topfenaufauf	94

**Mehlspeisen aus Surrogatmehlen.**

223. Bischofsbrot aus Maisena	94
224. Bisuitrolle	94
225. Hindenburgtorte	94
226. Kartoffelmehlaufauf	95
227. Kastanientuchen	95
228. Kriegs-Eisenbahnfuchen	95
229. Krieg's-Famoschnitten	96
230. Wadenentorte	96
231. Weismehlaufauf	96
232. Weismehlbisuit	96
233. Weismehlbrei	97
234. Weismehlbrei, feinsch	97
235 und 236. Weismehlpudding	97
237. Weismehlschmarrn	98
238. Weis- oder Kartoffelmehltorte auf Wiener Art	98
239 und 240. Weisenaufauf	98
241. Weisena-Fiammerie	98
242. Weisenaferm mit Dinstobst	99
243. Weisenafermtorte	99
244. Weisenaferm aus Kartoffelmehl	99
245. Palatschinken	100
246. Pannfuchen	100
247 und 248. Schokolade-Fiammerie mit Kartoffel- mehl	100
249. Schokoladefuchen oder Torte	101
250. Tapiotaufauf	101
251. Trienter Torte	101

**Mehlspeisen.**

252. Äpfelaufauf	102
253. Äpfelkuchen	102

	Seite
254. Apfelschmarrn . . . . .	102
255 und 256. Eiergerstelaufauf . . . . .	102
257. Hohltaudelaufauf mit Apfel . . . . .	103
258. Hohltaudelaufauf mit Nüssen . . . . .	103
259. Kastanienstrudel . . . . .	103
260. Nudeln ohne Ei . . . . .	104
261. Nudelaufauf mit gemischter Topfsenfülle . . . . .	104

**Gelatinespeisen.**

262. Fischjulje . . . . .	104
263. Haringe in Sulz . . . . .	105
264. Kuttelflede in Sulz . . . . .	105
265. Spinatjulje . . . . .	105

**Süße Sulzen.**

266. Apfelsulze . . . . .	106
267. Schokoladesulze . . . . .	107
268. Sulze von eingekochten Früchten . . . . .	107

**Brot, Milchbrot, Frühstückstuchen, Guglhupf.**

269. Krüselgebäd, Semmelwecken und Semmeln . . . . .	107
270. Frühstückstuchen aus Maismehl . . . . .	108

Seite

271. Guglhupf aus Kartoffelmehl . . . . .	108
272. Guglhupf aus Matemehl . . . . .	109
273. Guglhupf mit Kartoffeln . . . . .	109
274. Hausbrot . . . . .	109
275. Milchbrot mit Kartoffeln . . . . .	110
276. Milchbrot mit Kartoffelmehl . . . . .	110

**Für den Teetisch.**

277. Apfelbusseln . . . . .	110
278. Kastanienstangen . . . . .	111
279. Kleine Fruchtentuchen . . . . .	111
280. Ruchbusseln . . . . .	111
281. Echo'olabekrapferln . . . . .	111
282. Teebäderei (gefalten) . . . . .	112
: 83. Teebuchstaben . . . . .	112
284. Teekrapferln . . . . .	112

**Apfel als Butterersatz zum Brot.**

285. Apfelbutter . . . . .	113
286. Apfelgelee . . . . .	113
287. Apfeltaje . . . . .	113
288. Apfeltaje anderer Art . . . . .	114
289. Apfeltaje aus geriebenen Äpfeln . . . . .	114
290. Gebratene Apfel . . . . .	114



Notizen.

---

# Notizen.

---

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

Inch | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |

COLOUR

BLUE

CYAN

GREEN

YELLOW

RED

MAGENTA

① 1 2 3 4 5 6 ⑦ 8 9 10 11 12 13 14 15 ①⑥ 17

GREY



DRUCK DER  
HERMES  
BUCH-KUNST  
DRUCKEREI  
GES. M. B. H.  
WIEN XVII.  
OTTAKRINGER  
STRASSE 20