

### **Gedörrte Zwetschken mit Schale.**

Die Zwetschken werden über Dampf gestellt und gedünstet, dann auf Darren zum Trocknen gegeben.

### **Senfzwetschken.**

Man verwendet zu 5 Kilogramm Zwetschken anderthalb Liter Essig, 1 halbes Kilogramm Zucker, einige Nelken, 1 Stück ganzen Zimt und 1 viertel Kilogramm Senfkörner, welche letztere in einen Organtinsack eingeschlagen werden. Nun wird der Essig mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekocht. Es kommt ein Teil der Zwetschken hinein, wird einmal aufwallen gelassen und dann in einen großen Topf gegeben. Bis alle Zwetschken einmal aufgekocht sind, wird der kochende Essig darübergegossen. Nach acht Tagen wird der Essig abgeschüttet, noch einmal aufgekocht, über die Zwetschken gegossen und der Topf mit dem Senfbeutel bedeckt. Dann wird der Topf gut verbunden und an kühlem Orte aufbewahrt.

## **Gemüsespeisen.**

### **Bärenlauchspinat.**

Der Spinat wird 2—3mal mit kochendem Wasser abgebrüht, dann kocht man ihn unter Zugabe von etwas Speisesoda in Salzwasser weich. Sehr gut ist es, wenn man Spinat daruntermischt. Er wird passiert und mit einer Einbrenn verdickt.

### **Brennesselspinat.**

Die frischen jungen Blätter der Brennesseln werden mit kochendem Wasser abgebrüht, gekocht, fein gewiegt und mit Einbrenn vermengt.

### **Gefüllte Gurken.**

Von festen, mittelgroßen, geschälten Gurken schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie dann mit einem Löffel aus. Dann werden sie eingesalzen und liegen gelassen. Weichgekochte, doch möglichst trockene Rollgerste vermengt man mit feingehacktem Speck, einem halben weichgekochten

geräucherten Schweinszüngelein, gehackter Petersilie und einem ganzen Ei. Die Masse füllt man in die Gurken ein und befestigt den Deckel mit kleinen Hölzchen. Nun streicht man eine Kasserolle mit Fett aus, legt die Gurken hinein, füllt mit Suppe halbvoll und dünstet die Gurken langsam weich. Dann hebt man die Gurken auf eine erwärmte Schüssel, gibt zum Saft einen Eßlöffel Paradeismark, staubt ihn, schmeckt mit einem Löffel voll Rahm ab und gießt ihn, nachdem er gut aufgekocht hat, über die Gurken.

### Gedämpfte Gurken mit Eiern.

Etwas Zwiebel wird in Fett angeröstet, in Viertel geschnittene Salzgurken kommen dazu und werden mit Wasser vergossen, mit Mehl gestaubt und gesalzen. Hierauf werden die Gurken gedämpft und etwas Paradeismark hinzugefügt. Die Gurken kommen mit der Soße auf eine Schüssel und werden mit hartgekochten in Scheiben geschnittenen Eiern belegt.

### Gemüsegulasch.

Mengenverhältnis: 1 viertel Kilogramm Bohnen, ein achtel Kilogramm Gerstel, 1 viertel Kilogramm grüne Fisolen, 1 viertel Kilogramm Erdäpfel, einige Karotten, 1 Kohlrübe, 1 Stück Zeller, 1 Dekagramm getrocknete Pilze, 5 Dekagramm Fett, 1 viertel Kilogramm Paradeis, 6 Dekagramm Mehl, 10 Dekagramm Zwiebel, etwas Paprika. Die Bohnen und Pilze werden über Nacht in Wasser geweicht. Die Erdäpfel werden kleinwürfelig, Fisolen, Karotten, Kohlrübe, Zeller länglich geschnitten. Alles zusammen — bis auf die Erdäpfel — wird in Wasser weichgekocht. Die Bohnen werden zuerst zugestellt, da sie am längsten brauchen, dann kommt alles andere dazu. Zwiebel wird fein geschnitten und in Fett angeröstet, die Erdäpfel kommen dazu und werden mit dem Wasser, in dem das Gemüse gekocht wurde, vergossen und so lange gekocht, bis die Erdäpfel weich sind. Nun kommt das Mehl dazu, die passierten Paradeis, alles Gemüse, die gekochten Gerstel, dann die Paradeissoße und etwas Paprika. Die ganze Speise soll nicht zu suppig sein, sondern konsistent. Nach Bedarf muß man noch etwas Mehl oder geriebene gekochte Erdäpfel dazugeben.

### **Karottengulasch.**

Karotten werden geschnitten und mit den feingehackten grünen Blättchen in Fett gedünstet. Man staubt mit Paprika, mengt einige würfelig geschnittene Erdäpfel und feingeschnittene angeröstete Zwiebel hinein und staubt das Ganze mit Mehl. Es ist gut, wenn man etwas saure Milch zusetzen kann.

### **Kohlauflauf.**

Mengenverhältnis: 1 Kilogramm Kohl, 1 viertel Kilogramm Graupen, 8 Dekagramm Fett, 1 Ei, Salz und Pfeffer. Der Kohl wird gekocht und durch die Fleischmaschine getrieben. Graupen werden weichgekocht. Das Fett wird abgetrieben, das Ei kommt dazu, Graupen und Kohl, Salz und Pfeffer. Das Ganze kommt in eine ausgeschmierte Pfanne und wird im Rohr gebacken.

### **Gefüllter Köhlkopf.**

Man nimmt von einem Köhlkopf die äußersten Blätter und brüht sie mit Salzwasser ab. Beliebige Schwämme werden geschnitten und mit etwas Zwiebel gedünstet. Nun füllt man die Köhlblätter mit den Schwämmen, rollt sie zusammen und gibt die Rollen in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne. Man bestreicht sie mit Fett und läßt sie dünsten.

### **Haferkohl.**

Kohl wird klein geschnitten, abgebrüht und gekocht, in eine Pfanne wird etwas Zwiebel gegeben, diese braun geröstet, der Kohl kommt dazu, etwas Wasser, in welchem man einen Suppenwürfel aufgelöst hat, etwas Haferflocken oder Haferreis, und wird so lange gekocht, bis alles weich ist.

### **Kohlrabi mit gerösteter Lunge.**

1 Kilogramm Winterkohlrabi werden geschält, zu dünnen Blättern geschnitten und in reichlich Wasser weichgekocht. In 4 Dekagramm Fett bräunt man 4 Löffeln voll Gerstenmehl und gießt es mit dem Sudwasser der weichgekochten Kohlrabi auf. Diese selbst werden fein zerstoßen, die Einbrenn, Salz und Pfeffer dazu gegeben und weiter gedünstet. Ein halbes Kilogramm Rindslunge wird recht fein gehackt, ebenso eine mittelgroße Zwiebel und beides

in etwas Fett unter Umrühren bräunlich angeröstet. Man gießt auf und läßt ungefähr eine halbe Stunde kochen; das Ganze wird unter die Kohlrabi verrührt.

### **Kohlrübenstrudel.**

Man macht einen Strudelteig und läßt ihn rasten. Kohlrüben werden geschält, fein geschnitten, in Fett gedünstet und stark gewürzt. Dann röstet man Brotbrösel in Fett und kocht grüne Erbsen weich. Nun wird der Strudelteig ausgezogen, mit den ausgekühlten Kohlrüben, Erbsen und Bröseln bestreut und eingerollt. Man schneidet ihn mit dem Kochlöffel in Stücke, die man in Salzwasser kocht. Nun wird Parmesan gerieben, mit faschiertem Selchfleisch vermengt und über den Strudel gestreut, der, mit zerlassenem Fett übergossen, angerichtet wird.

### **Gefüllte Paprika.**

Die Paprika werden mit heißem Wasser abgebrüht und von Kolben und Samen gereinigt. Nun vermischt man etwas Gerstel mit gehackten Schwämmen, salzt, füllt die Paprika mit dieser Masse halb voll und dünstet sie auf Fett unter Zugabe von einigen Löffeln Paradeismark weich. Man kann die Soße auch mit etwas Mehl stauben.

### **Gefüllte Paprika anderer Art.**

Mengenverhältnis: 10 Paprikaschoten, 1 viertel Kilogramm Maisgrieß, 2 Dekagramm getrocknete Schwämme, 1 halbes Kilogramm Paradeis, 4 Dekagramm Fett, ein viertel Kilogramm Erdäpfel, Salz, etwas Zucker, Essig, grüne Petersilie. Der Maisgrieß wird tags vorher in einer Pfanne auf heißer Platte unter Umrühren geröstet, dann mit 1 halben Liter kochendem Wasser übergossen und stehen gelassen. Die Schwämme werden in Wasser eingeweicht. Die Paprika werden am nächsten Tag mit heißem Wasser abgebrüht, die Kolben samt dem Samen herausgenommen. Der Maisgrieß wird mit den Schwämmen gemischt, etwas Salz und grüne Petersilie dazugegeben und in die Paprika gefüllt. In eine Pfanne kommen das angegebene Fett und die Paprika hinein, die Erdäpfel geschält und gerieben, dazu, ferner die passierten Paradeis und Wasser

nach Bedarf. Das Ganze wird nun entweder auf der Herdplatte oder in der Kochkiste gedünstet, die Soße etwas gesüßt und mit Essig gespritzt.

### **Paradeiserdäpfel.**

Mengenverhältnis: 1 Kilogramm Erdäpfel, 1 viertel Liter Paradeismark, 8 Dekagramm Mehl, Salz, Erdäpfel werden gekocht, geschält und dickblättrig geschnitten. Mehl wird geröstet, mit Wasser zu einem Teig verrührt, Paradeismark kommt dazu. Die Erdäpfel kommen hinein und werden darin verkocht.

### **Gelber Rüben-Pudding.**

Recht große gelbe Rüben werden geputzt, in Fett und etwas Salzwasser recht weich gedünstet und durch ein Sieb gedrückt. Nun macht man einen Abtrieb von 5 Dekagramm Fett und 2 Dottern, gibt einen halben Liter dieses Rübenbreies hinein und vermischt dies mit geweichtem und ausgedrücktem Brot, fein gewiegter Petersilie, dem Schnee der 2 Klar und etwas Backpulver. Diese Masse füllt man in kleine, geschmierte Formen und läßt sie eine Stunde lang im Wasserbade kochen; gestürzt reicht man die Puddings mit einer beliebigen Soße.

### **Spargelauflauf.**

Ein kleiner Bünd Spargel wird in sehr wenig Wasser gekocht und abgeseiht. Zu dem Wasser fügt man etwas Kondensmilch und so viel Mehl hinein, um einen dicklichen Teig zu erzielen. Diesen rührt man so gut ab, daß keine Bröckelchen entstehen. Man läßt ihn erkalten, mengt, je nach der Menge, 1—2 Eier dazu, salzt und schlägt ihn gut ab. Eine feuersichere Form wird mit Fett ausgestrichen; man füllt den Spargel ein, streicht den Teig darüber und bäckt den Auflauf im Rohr.

### **Falscher Spargel.**

Die Stengel des aufgeschossenen Kopfsalates werden zurecht geschnitten, geschabt und in einem größeren Gefäß in Salzwasser so lange gekocht, bis sie sich leicht zerdrücken lassen; dann werden sie herausgenommen und abtropfen gelassen. Man serviert sie mit in Butter gerösteten

Brotbröseln. Man kann die Stengel auch auf eine feuersichere Schüssel legen, mit einer aus saurer Milch, Brotbröseln und Zucker bereiteten Soße übergießen und im Rohr durch 10 Minuten zu Farbe backen.

### **Spinatschmarren.**

Man macht einen Schmarrenteig von 1 halben Kilogramm Mehl, aufgelöster Trockenmilch, 2 ganzen Eiern, Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuß; dann mischt man 1 Kilogramm gekochten, passierten Spinat dazu, sprudelt tüchtig durcheinander und rührt zum Schluß noch 1 halbes Päckchen Backpulver ein. In einer Bratpfanne wird Fett heiß gemacht, der Teig fingerdick eingegossen und im Rohr gebacken. Man kann diesen Spinatkuchen wie Schmarren mit der Gabel zerreißen oder in Stücke schneiden und, mit der unteren knusperigen Seite nach oben, heiß anrichten.

### **Spinatschnitzel.**

Etwas Polentagrieß wird über Nacht in Wasser geweicht, am nächsten Tage gekocht und mit passiertem Spinat vermenget. Aus dieser Masse formt man Schnitzel, die in eine feuersichere Schüssel, welche ein wenig geschmiert wurde, gelegt werden. Dann schlägt man 2 Eier darüber und läßt die Schüssel so lange im Rohr stehen, bis die Eier fest sind.

### **Spinatpudding.**

1 Kilogramm Spinat wird gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und feingewiegt. 2 Dotter werden flaumig abgetrieben, ein Stück Brot wird in Wasser geweicht und, ausgedrückt, mit den Dottern vermenget, der Spinat kommt dazu, 1 enthäutete Blutwurst und 2 Klar Schnee. Die Masse wird in eine Puddingform gegeben und eine Stunde im Wasserbad gekocht.

### **Vegetarischer Braten.**

20 Dekagramm Bohnen werden über Nacht geweicht und gekocht. 1 viertel Kilogramm Erdäpfel werden gekocht, ebenso einige Karotten, etwas Spinat. Alles wird, wenn es weich ist, durch die Maschine getrieben. Zwiebel wird angeröstet und daruntergemischt, ein Ei kommt dazu

und so viel Mehl, daß sich eine Kugel formen läßt. (Beim Passieren muß man darauf achten, daß keine Flüssigkeit beim Material bleibt.) Diese wird nun in Brotbröseln gewälzt und unter Zugabe von etwas Fett im Rohr gebraten.

## **Schwammspeisen.**

### **Einfaches Pilzgemüse.**

Die Pilze werden geputzt, geschnitten, in eine Kasserolle gegeben, gesalzen und im eigenen Saft gedünstet. Man macht eine lichte Einbrenne, verrührt sie mit den Schwämmen, gießt mit etwas Suppe oder Wasser auf und mengt feingehackte Petersilie oder Schnittlauch darunter, worauf man nochmals aufkochen läßt. Eventuell kann man auch kleingeschnittene saure Gurken in den Saft geben.

### **Pilzgemüse auf andere Art.**

In einer Kasserolle wird etwas Fett zerlassen. Feingeschnittene gut gereinigte Schwämme kommen dazu, werden gesalzen und gepfeffert und im eigenen Saft mit etwas feingehackter Petersilie weichgedünstet. Man verdickt mit Zwieback- oder Brotbröseln und gießt mit zur Hälfte gewässertem Wein auf.

### **Maischwamm.**

Kleine feste Pilze werden möglichst fein geschnitten oder gehobelt. In einer Kasserolle läßt man 3 Dekagramm Fett zerfließen, läßt feingehackte Zwiebel hellgelb anlaufen und gibt die Schwämme hinein. Man läßt sie unzugedeckt anrösten, gießt mit einer halben Obertasse Wasser auf und läßt sie weichdünsten. Nun fügt man gehackte Petersilie hinzu, wenn möglich einen Löffel saure Milch, rührt alles gut durch und richtet die Schwämme auf Polenta oder gedünsteten Haferreis an.

### **Schwämme als Knödelfülle.**

Man macht einen Maisgrießteig, wälzt ihn aus und schneidet viereckige Stücke. Dann bereitet man aus Schwämmen folgende Fülle: Auf sehr wenig Fett werden

feingeschnittene Schwämme angeröstet, es kommt Salz, Petersilie und Pfeffer nach Geschmack hinzu. Wenn nötig, gießt man mit einigen Löffeln Suppe oder Wasser auf, worauf man die Schwämme weichdünsten läßt. Sie werden mit einem Dotter legiert und gut verrührt. Nun füllt man diese Masse in die Teigstücke, formt Knödel und kocht diese in Salzwasser. Man kann statt der Grießknödel Erdäpfelteig verwenden.

#### **Pilzauflauf.**

Man dünstet Pilze in Fett mit Zwiebel weich, salzt, pfeffert und untermengt sie mit gehackter grüner Petersilie. Eine feuersichere Form wird mit Fett ausgeschmiert. Man gibt eine Lage Haferreis, eine Lage Schwämme und wieder eine Lage Haferreis hinein und beträufelt die oberste Schicht mit etwas Fett. Der Auflauf wird mit einem verquirlten Ei übergossen und im Rohr gebacken.

#### **Pilzgulasch.**

Beliebige billige Schwämme werden fein geschnitten und kurze Zeit in Salz liegen gelassen, Zwiebel wird in Fett angeröstet, mit Paprika gestaubt und die Schwämme dazugegeben. Diese werden nun ohne jeden Zusatz im eigenen Saft gedünstet und zum Schluß mit etwas Mehl gestaubt, um die Speise sämig zu machen.

#### **Pilzschnitzel.**

Beliebige frische Pilze werden geputzt, gewaschen, abgetropft und mit einem Tuch getrocknet. Dann werden sie faschirt und mit Salz, Pfeffer, einem rohen Ei und geriebenen Brotbröseln vermischt. Aus der Pilzmasse formt man Laibchen, die man in Ei und Brotbröseln paniert und auf gut befetteter Pfanne von beiden Seiten brät.

#### **Einfache Pilzsoße.**

In einer Kasserolle bräunt man auf Fett feingehackte Zwiebel und Mehl. Dazu gibt man feingeschnittene gelbe und weiße Rüben, Pfefferkörner und Lorbeerblatt. Nachdem dies alles eine Weile gedünstet hat, gießt man mit kochendem Wasser auf und läßt die Soße eine Stunde kochen. Dann läßt man sie durch ein Sieb laufen, nochmals auf-

kochen und schmeckt mit etwas Zitronensäure ab. Zuletzt verrührt man mit der Soße beliebige, im eigenen Saft gedünstete Schwämme.

### **Pilzsalat mit Paradeis.**

Mischpilze werden in Wasser gekocht. Den Saft verwendet man anderweitig. Die Pilze werden geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit Essig und Oel, oder in Ermanglung desselben mit reinem Fett zu Salat verrührt. Dann schneidet man Paradeis in dünne Scheiben und mischt sie unter die Pilze.

### **Pilzomeletten.**

Man macht einen ungezuckerten Omelettenteig und füllt ihn mit folgender Masse: geweichtes Brot wird ausgedrückt und in einer Kasserolle auf Fett mit Zwiebel abgetrieben, bis es sich vom Kochlöffel löst. Nun vermischt man dies mit gedünsteten Schwämmen, Salz, Pfeffer, einem Ei und eventuell einem halben passierten Hering. Die Omeletten werden nach dem Füllen gerollt und mit Schnittlauch bestreut aufgetragen.

### **Pilzpasteten.**

Man röstet feingeschnittene Pilze auf etwas Fett mit Zwiebel an, salzt und pfeffert und mengt geweichtes ausgedrücktes Brot darunter. Nun macht man einen Nudelteig und wälzt ihn zu zwei dünnen Teilen aus. Den einen belegt man mit kleinen Mengen der Pilzmasse, indem man zwischen den einzelnen Häufchen einen kleinen Zwischenraum läßt. Nun breitet man die zweite Teighälfte darüber, verschließt den Rand gut und sticht mit einem bemehlten Wasserglas die Füllungen vom Teige ab. Man paniert sie in einem Ei und geriebenen Brotkrümeln und bäckt sie zuerst von der einen, dann von der anderen Seite in gut ausgeschmierter Pfanne.

### **Pilzsalat.**

Beliebige Pilze und Erdäpfel werden in getrennten Kochgefäßen weichgekocht. Man schneidet beides in dünne Scheiben, gibt es in eine Salatschüssel, vermengt mit geschnittener Zwiebel, salzt und pfeffert und übergießt den Salat mit Essig.

# Fleischersatzspeisen.

## Bohnen mit Paradeis.

Mengenverhältnis: 70 Dekagramm Bohnen, 1 viertel Liter Paradeismark, 10 Dekagramm geriebene Erdäpfel, Salz. Weiße oder farbige Bohnen werden über Nacht geweicht, den nächsten Tag unter Zusatz von Speisesoda weichgekocht. Wenn sie fast weich sind, gibt man Paradeismark und die geriebenen, gekochten Erdäpfel dazu und läßt alles gut verkochen.

## Bauerngerstel.

1 halbes Kilogramm grobes Rollgerstel setzt man mit anderthalb Liter Wasser zu und läßt es wenigstens 2 Stunden lang kochen. 1 halbes Kilogramm Schöpsen- oder Ziegenfleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, leicht mit Mehl gestaubt und in 8 Dekagramm Fett auf raschem Feuer unter ständigem Umrühren auf allen Seiten gebraten. Dann gießt man einige Löffel Wasser zu, läßt den Saft aufkochen und mengt alles unter das weichgekochte Rollgerstel. Man schlägt einige Löffel voll saurer Milch ab und würzt mit Zitronenschale.

## Braterdäpfel.

Erdäpfel werden in der Schale gekocht, in gefällige Scheiben geschnitten, und in einer mit Fett ausgeschmierten Pfanne von allen Seiten angebraten. Man schlägt ein Ei darüber und stellt die Pfanne in die Röhre, bis es gestockt ist.

## Gefüllte Braterdäpfel.

15 Stück mittelgroße Erdäpfel werden geschält und mit einem kleinen Löffel ausgehöhlt. Dann schneidet man von jedem ein Ende ab, so daß sie stehen bleiben. Nun gibt man in eine Eisenpfanne ein wenig Schweinsfett und einen gestrichenen Eßlöffel voll Salz. Das Fett läßt man zerfließen und wälzt darin recht gleichmäßig die Erdäpfel. Dann stellt man sie auf und brät sie im Rohr bei gutem Feuer ungefähr dreiviertel Stunden. Während dieser Zeit bereitet man die Fülle. Kleine Stückchen Fleisch oder Wurst werden rasch abgebraten und faschiert. In einer kleinen Kasserolle

läßt man 3 Dekagramm Fett zerfließen, gibt einige feingewiegte Schwämme, ungefähr so viel, als man Fleisch verwendet, hinein und läßt sie zugedeckt ungefähr 20 Minuten lang dünsten. Wenn sie weich sind, rührt man einen kleinen Löffel voll Mehl darunter und gießt ganz schwach auf. Dann mengt man das Fleisch darunter, läßt aufkochen, füllt die einstweilen hellbraun gebratenen Erdäpfel damit und trägt schnell auf.

### **Erbsenauflauf.**

1 viertel Kilogramm Erbsen werden über Nacht eingeweicht und am nächsten Tage mit wenig Wasser zu einem dicken Brei gekocht. 1 viertel Kilogramm beliebige Leber treibt man durch die Fleischmaschine und mengt sie mit dem Erbsenbrei, dazu gibt man eine fein gehackte, in Fett gebräunte Zwiebel, eine Zehe Knoblauch, Salz und Pfeffer sowie 2 Eidotter und zuletzt den Schnee der beiden Klar. 3 Dekagramm Speck hackt man recht fein, läßt ihn in einer Kasserolle leicht ausbraten, verreibt das Fett am Boden und an den Rändern und füllt die Masse ein. Der Auflauf wird dann im Rohr ungefähr dreiviertel Stunden lang gebacken.

### **Erdäpfelkraut mit Wurst.**

1 Kilogramm speckige Erdäpfel werden gekocht, dergleichen 1 Kilogramm weißes Sauerkraut. Währenddessen schneidet man eine große Zwiebel recht fein, röstet sie schön goldgelb, staubt mit Mehl und läßt es gelb anlaufen. Dies läßt man etwas auskühlen und gießt es mit der Krautbrühe auf, gibt das Kraut hinein und papriziert und pfeffert nach Geschmack. Zuletzt mischt man 20 Dekagramm in Würfel geschnittene Wurst und die in Scheiben geschnittenen Erdäpfel darunter.

### **Erdäpfel mit Schwammerln.**

Trockene Schwämme werden über Nacht in Wasser geweicht, dann mit Fett und Zwiebel gedünstet; es kommen geschälte und geschnittene Erdäpfel dazu und etwas Wasser. Die Erdäpfel werden nun so lange gekocht, bis sie weich sind. Nun gibt man einen Löffel Paradeismark dazu und achtet darauf, daß die Erdäpfel nicht ganz zerfallen.

### **Erdäpfelsoße mit weißen Rüben.**

1 Kilogramm dick geschälte weiße Rüben werden gevierteilt, in messerrückendicke Scheiben geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Gleichzeitig kocht man ein halbes Kilogramm geschälte Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, salzt und passiert sie. Wenn möglich, rührt man 1 viertel Liter saure Milch darunter, gibt feingehackte Zwiebel, Muskatnuß und ein Stückchen Zwiebel hinein und stellt die Soße warm. Wenn die Rüben weich sind, gießt man sie ab und gibt sie in die Soße.

### **Fisolen mit Paradeis.**

Trockene Fisolen werden über Nacht in Wasser geweicht oder frische geputzt und geschnitten. Man kocht sie in Salzwasser und gießt dieses ab, wenn die Fisolen weich sind. Nun verrührt man sie mit aufgelöstem Paradeismark oder frischen passierten Paradeis, Mehl, Zucker und Essig nach Bedarf. Nun wird die Speise gut verkocht und nach Geschmack gewürzt.

### **Gebackene Graupen.**

Kohl wird gekocht, fein gewiegt und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Nun macht man einen Abtrieb von 1 Dekagramm Fett und 2 Dottern, in den man den Kohl, eine Handvoll Graupen, den Schnee der 2 Klar, Salz und etwas Backpulver einrührt. Man füllt den Teig in eine gut geschmierte flache Schüssel und läßt ihn im Rohre backen.

### **Gulaschpolenta.**

Maisgrieß wird abgebrüht, über Nacht geweicht und dann gekocht. Bis er fertig ist, löst man eine Tafel Gulaschwürze auf, gibt sie zur Polenta und läßt alles fertig aufkochen.

### **Graupen mit Schwämmen.**

Die Graupen werden über Nacht ins Wasser gelegt, damit sie weich werden. Man gibt gleich etwas getrocknete Schwämme dazu, schüttet am nächsten Tag das Wasser weg, gibt etwas Salz dazu, ein klein wenig geröstete Zwiebel, übergießt dies mit Wasser und stellt es entweder auf den Herd oder in die Kochkiste zum Garwerden.

### **Haferreis als Risotto.**

1 viertel Kilogramm Haferreis läßt man in dreiviertel Liter Wasser über Nacht zugedeckt aufquellen. In 2 Dekagramm Fett wird ziemlich viel feingeschnittene Zwiebel, etwas feingehackte Petersilie und nudlig geschnittene Pilze angeröstet, der Haferreis wird ohne Zusatz von Flüssigkeit hinzugegeben und weitere fünf Minuten darin geröstet. Dann gießt man mit dem Kochwasser auf, salzt und läßt so lange kochen, bis der Haferreis weich ist. Dann wird die Masse mit einer Gabel gelockert und auf heißer Schüssel angerichtet.

### **Erdäpfelhalluska.**

(Sehr gut und sättigend.) 15 mittelgroße Erdäpfel werden geschält, auf der Reibmaschine gerieben, auf einem Sieb ein wenig übertrocknet. Eine kleine Zwiebel wird fein gehackt, mit 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Ei sowie anderthalb Eßlöffel Mehl abgerührt und mit den Erdäpfeln vermengt. In einer Kasserolle läßt man Fett heiß werden und legt große Nockerln, die mit einem Löffel aus dem Teig ausgestochen wurden, ein, drückt sie breit und läßt sie so lange darin, bis die untere Schicht schön braun ist. Das Gericht wird heiß, mit gelben Rüben oder Wruken gereicht.

### **Kohlkopf mit Kartoffelfülle.**

2 große Kohlköpfe werden bis auf den Faust großen inneren Kohlkopf zerpflückt, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Dann seilt man die Blätter ab und drückt sie fest aus. Zur Fülle passiert man drei bis vier große gekochte Erdäpfel, treibt sie mit einem Stück Fett ab und rührt drei Dotter, Salz und Pfeffer, zuletzt den Schnee der drei Klar darunter. Eine ausgefettete Kasserolle legt man mit Kohlblättern aus, streicht Kartoffelmasse darauf, legt Blätter darüber und fährt so fort, bis die Blätter und Fülle verwendet sind. Obenauf streut man geriebenen Käse, beträufelt mit Fett und bäckt bei starker Hitze im Rohr ungefähr eine halbe Stunde. Bedingung zum Gelingen ist, daß die Kohlblätter gut abgetropft sind.

### **Kleine gefüllte Kohlköpfe.**

1 viertel Kilogramm Haferreis wird in Wasser gedünstet und zu einem Abtrieb von 3 Dekagramm Fett und einem ganzen Ei gegeben. Dann fügt man Salz und Pfeffer und 20 Dekagramm faschierte Kalbsleberwurst dazu. Damit füllt man kleine recht feste Kohlköpfe, welche in Salzwasser weichgekocht wurden. Der Strunk wird mit einem spitzen Messer entfernt und statt seiner die Masse eingefüllt. Man stellt die Kohlköpfe, mit der Oeffnung nach oben, in eine ausgefettete Kasserolle und dünstet die Speise ungefähr eine halbe Stunde im Rohr. Man beträufelt sie öfters mit Fett.

### **Kohlrollen.**

Von einem Kilogramm Kohl werden die Blätter abgelöst, gewaschen, in Salzwasser überkocht, dann abgeseiht und die groben Rippen ausgeschnitten. Dann legt man die Blätter dachziegelartig übereinander auf ein nasses Tuch und bestreicht sie mit folgender Masse: 1 viertel Kilogramm Schaffleisch (Schöpsernes) wird gekocht und durch die Fleischmaschine getrieben, ebenso 5 Dekagramm Rindsnierenfett; dieses vermengt man gut, rührt zwei Dotter, Salz und Pfeffer und zuletzt den Schnee der zwei Klar darunter. Sind mit dieser Masse die Kohlblätter gleichmäßig bestrichen, rollt man das Ganze strudelartig möglichst fest zusammen und legt es schneckenförmig in eine ausgefettete Kasserolle. Man gießt zweifingerhoch Suppe daran, schließt mit gut passendem Deckel und dünstet ungefähr dreiviertel Stunden. Wenn nötig, fügt man noch etwas Suppe dazu, welche man zuletzt eindünsten läßt. Man schneidet die Speise in der Kasserolle in Stücke, welche man mit einer Schaufel auf die Schüssel legt. Man reicht Kartoffeln dazu.

### **Gefüllte Kohlrüben.**

Mittelgroße Kohlrüben, deren Schale noch zart genug ist, stutzt man am Wurzelende, entfernt alle Blätter außer den jungen Herzblättchen und schneidet kleine Scheiben

herunter, die nachher die Deckel ergeben. Nun höhlt man die Kohlrüben aus und siedet sie in einer flachen Kasserolle in Salzwasser nicht ganz weich. Die ausgeschabte Rübenmasse dünstet man mit zwei Messerspitzen feingehackter Petersilie in 7 Dekagramm Fett und vermischt sie mit feingehacktem Hering, einem Ei und 2 Dekagramm abgerindeten Brotresten, die in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt wurden. Die Masse wird in die halbgaren Kohlrüben eingefüllt, diese in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle nebeneinandergestellt und mit den Deckelchen verschlossen. 1 Eßlöffel gestoßener Zucker wird in 3 Dekagramm Fett braun gebrannt und dieses über die Kohlrüben geträufelt. Die Kasserolle wird in die Röhre geschoben und öfters mit dem sich bildenden Saft übergossen, bis die Kohlrüben gläsern erscheinen und völlig gar sind. Dann werden die Blätter der Kohlrüben gehackt und weichgekocht, mit einer leichten Einbrenne verrührt, gesalzen, gepfeffert und eventuell etwas gezuckert. Mit diesem Püree übergießt man die auf einer flachen Schüssel angerichteten Kohlrüben.

### Agramer Kraut.

In 5 Dekagramm Schweineschmalz läßt man 2 Eßlöffel Zucker bräunen, gibt das feingeschnittene Kraut eines ungefähr 2 Kilogramm schweren Kopfes hinein und läßt gut zugedeckt weichdünsten. Wenn das Kraut weich ist, staubt man mit Kartoffelmehl und läßt es erkalten. 1 achtel Kilogramm Graupen werden mit etwas Fett und Wasser körnig gedünstet und ebenfalls beiseite gestellt. Nun hackt man fette Selchfleischabfälle oder beliebige Wurst ziemlich grob, fettet eine Kasserolle aus und schneidet für den Boden ein passendes Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Gemüse ein, indem man auf eine Schichte Graupen immer eine Schichte Kraut folgen läßt. Um das Ganze zu binden, sprudelt man 2 Dotter mit einigen Löffeln saurer Milch ab, wenn diese nicht vorhanden ist, mit etwas gewässertem Wein. Man papriziert und pfeffert reichlich und gießt dies über den Inhalt der Kasserolle. Man bäckt die Speise im Rohr ungefähr dreiviertel Stunden, lockert den Rand und stürzt auf einen flachen, runden Teller.

### **Gefülltes Kraut.**

Große Krautblätter werden für wenige Minuten in siedendes Salzwasser gelegt, dann herausgenommen. Man dünstet beliebige Schwämme, faschirt sie und vermischt sie mit Salz, Pfeffer und einem Kaffeelöffel gehackter grüner Petersilie sowie einem zersprudelten Ei. Dies füllt man in die Krautblätter, rollt sie ein und legt sie nebeneinander in eine Kasserolle. Es werden zweifingerhoch Suppe zugegossen und die Rollen weichgedünstet. Eventuell kann man eine Paradeissoße machen und diese mit der Suppe, in der die Krautrollen weichgedünstet wurden, aufgießen, worauf man die Soße über die Rollen gießt.

### **Kürbisauflauf.**

Kürbisse werden geschnitten, gesalzen, ausgedrückt und in Salzwasser gekocht. In eine feuersichere Schüssel gibt man etwas Fett, füllt die Hälfte der Kürbisse ein, streut feingewiegte Wurst darauf, gibt wieder Kürbisse darüber und legt obenauf einige Fettstückchen. Man stellt den Auflauf ins Rohr und serviert ihn mit einer Paradeissoße.

### **Maisauflauf.**

Maisgrieß wird mit heißem Wasser abgerührt und über Nacht geweicht. Am nächsten Tage kocht man ihn weich und vermischt ihn mit gedünsteten grünen Erbsen und Schwämmen. Nun macht man einen Abtrieb von etwas Fett und 1 bis 2 Dottern, mengt dies unter den ausgekühlten Maisgrieß, rührt den Schnee und 1 halbes Päckchen Backpulver darunter und füllt die Masse in eine ausgefettete Kasserolle. Der Auflauf wird im Rohr gebacken.

### **Paradeisauflauf.**

Eine Auflaufform wird mit Fett ausgestrichen. Man belegt den Boden mit dünnen Paradeisscheiben und gibt eine Lage gekochte und gut abgeschwenkte Nudeln darüber. Nun folgt eine Lage dünner Wurstschnitten, welche mit feingeschnittener gerösteter Zwiebel bestreut wird. Darüber kommt wieder eine Lage Paradeis und der Rest der Nudeln.

die zum Schluß wieder mit Tomaten belegt werden. Ueber das Ganze träufelt man etwas Fett und bäckt es eine Stunde lang im Rohr. Gestürzt, garniert man den Auflauf mit grünem Salat.

### **Paradeiskraut.**

Kraut wird geschnitten und mit Zucker bestreut. Man röstet es ohne Fett und gießt mit Wasser auf. Passierte Paradeis werden dazugefügt und mitgedünstet. Man verrührt die Speise mit einer dunklen Einbrenne und schmeckt mit Essig und Zucker ab.

### **Polentaauflauf mit Salat.**

Polentagrieb wird am Abend mit heißem Salzwasser übergossen, am nächsten Tage mit geweichten oder frischen Schwämmen unter Zusatz von etwas Salz gekocht. Dann gibt man ihn in eine ausgeschmierte Form, gibt etwas Fett darauf und bestreut mit geriebenem Kräuterkäse. Der Auflauf wird zu schöner Farbe gebacken.

### **Rollgerstelpudding.**

2 Eßlöffel Rollgerstel werden in ungefähr 1 viertel Liter Wasser anderthalb Stunden lang gekocht; dann gibt man 1 viertel Liter Milch, 10 Dekagramm Zucker, ein halbes Päckchen Dr. A. Oetkers Vanillin dazu, läßt dies einmal aufkochen und fügt sodann noch 2 Eßlöffel Himbeersaft sowie 1 Dekagramm gelöste Gelatine hinzu. Dies alles füllt man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte nasse Form und stellt den Pudding kalt.

### **Deutsche Rüben mit Aepfeln.**

1 Kilogramm mittelgroße Rüben werden geschält, halbiert und in Salzwasser gekocht. 1 Kilogramm saure Aepfel werden ebenfalls geschält in mehrere Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt und mit knapp 1 halben Liter Wasser weichgekocht, doch so, daß sie noch ganz bleiben. Sind die Rüben weich, wird das Wasser abgegossen und mit den Aepfeln und deren Saft vermischt. Sodann gibt man angeröstete Zwiebel ziemlich reichlich darüber und schmeckt mit Zucker und Essig ab.

### **Rotes Rübengemüse mit Haferkranz.**

Dickknollige rote Rüben werden gut geputzt und in viel Wasser weichgedünstet. Die Rüben werden dann fein gerieben; mit oder ohne Fett wird aus Mehl, etwas Zwiebel, grüner Petersilie, Zucker und Salz eine leichte Einbrenne gemacht und mit dem nötigen Wasser vergossen. Das Gemüse wird zum Schluß mit etwas Essig pikant gemacht und mit gedünstetem Haferreis angerichtet.

### **Weißer Rüben mit Paradeis.**

Weißer Rüben werden geschält, fein geschnitten und in Salzwasser unter Zusatz von Kümmel gekocht. Etwas Paradeismark wird mit gekochten und passierten Erdäpfeln vermennt und mit dem Kochwasser der Rüben abgerührt. Die Rüben werden abgeseiht, man gibt das Paradeismark dazu und läßt alles zusammen aufkochen.

