I. Teil.

Vegetarische Speisen.

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

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

Einbrenne.

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

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

Von Maismehl, Gerstenmehl und Kartoffelmehl.

Maismehl röstet man in wenig Fett, gießt es dann mit Wasser auf und verwendet diese Einbrenn zu Kraut, Kohl, Linsen eingebrannten Kartoffeln etz.

Gerstenmehl wird wie Weizenmehl verwendet, nur darf die Einbrenn nicht zu dunkel sein, da sie sonst bitter schmeckt.

Kartoffelmehl. Wird wie jede andere Einbrenn bereitet, nur nimmt das Kartoffelmehl weniger Fett an als anderes Mehl.

Suppen.

Bauernsuppe.

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

Bohnensuppe

wird wie Linsensuppe bereitet. Von Bohnenmehl ebenso.

Brotsuppe.

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

Buttermilchsuppe.

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

Champignonssuppe feine.

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

Einbrennsuppe.

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

Einmachsuppe-Buttersuppe.

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

Erbsensuppe.

1. Wird wie Linsensuppe bereitet, nur gibt man vor dem Anrichten grüne, feingewiegte in Butter geröstete Petersilie dazu.

2. Von Erbsenmehl wird sie wie Linsensuppe bereitet.

3. ¼ Liter Erbsen weich kochen, dann passieren. Geriebenes Gerstel röstet man mit Butter und gewiegter grüner Petersilie, gießt mit dem Erbsenwasser auf, salzt und kocht die Suppe nur kurz auf.

Feigensuppe.

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

Fisolenkremesuppe.

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

Fisolensuppe.

¼ Kilo grüne Fisolen in viel kochendem Wasser 10 Minuten kochen lassen, dann mit kaltem übergießen und wenn sie ganz erkaltet sind, sorgfältig von den Fäden befreien. In 2 Deka Butter röstet man eine kleine, feingehackte Zwiebel bräunlich, stäubt mit 1 Eßlöffel Mehl und gießt mit ⅛ Liter Wasser auf und läßt es verkochen. Die grob gehackten Fisolen dazu geben und zugedeckt langsam kochen lassen. Unterdessen von 1 Ei und dem nötigen Mehl einen festen Teig kneten, sehr dünn auswalken und zu kleinen Fleckchen schneiden. Die Fisolensuppe mit genügend Wasser verdünnen. Die Fleckerln und ⅛ Liter sauren Rahm einkochen und mit 1 Ei versprudelt anrichten.

Frühlingssuppe mit Graupen.

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

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

Gerstelsuppe.

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

Grahamsuppe.

5 Eßlöffel Grahammehl sprudelt man mit kaltem Wasser gut ab. $^3/_4$ Liter Milch und $^3/_4$ Liter Wasser bringt man zum Kochen, rührt das abgesprudelte Grahammehl ein, salzt wenig, gibt eigroß Butter dazu und läßt die Suppe $^1/_4$ Stunde kochen.

Grießsuppe.

In $1^1/_2$ Liter Wurzelbrühe kocht man unter Rühren 3 Eßlöffel Grieß ein und kocht dies 10 Minuten, dann sprudelt man 1 Ei in die Suppe.

Grießsuppe geröstete.

In 2 Löffel voll Rindschmalz röstet man $^1/_8$ Liter Grieß goldbraun, worauf man mit Wurzelbrühe vergießt und $^1/_4$ Stunde verkochen läßt. Diese Suppe muß ziemlich dick sein. (Kann auch Reis- oder Maisgrieß sein.)

Grünkornschrotsuppe.

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

Hafergrützesuppe.

In $^3/_4$ Liter Milch, mit ebensoviel Wasser vermischt, kocht man 5 Eßlöffel voll Hafergrütze ein, kocht dies bis sich die Grütze aufgelöst hat, seiht sie durch ein Sieb und reicht geröstete Semmelwürfeln dazu.

Haferſuppe mit Frühlingseinlage.

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

Hagebuttenſuppe.

½ Liter getrocknete Hagebutten waſchen und mit 2 Liter Waſſer weich kochen, dann gibt man Zitronenſchalen, 2—3 Stück altgebackenen Zwieback oder 1 harte Semmel und Zimt dazu und kocht es bis ſich alles zerkocht hat, paſſiert es dann, verſüßt es mit Zucker nach Geſchmack, gibt wenig Zitronenſaft dazu und verſprudelt die Suppe vor dem Anrichten mit 1 Ei. (Siehe Kriegsſemmeln.)

Hamburgerſuppe.

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

Holunderſuppe.

Weichgekochten Holunder durch ein Sieb ſtreichen und mit Waſſer verdünnen, dazu gibt man Zucker und Zimt, kocht es auf, rührt 5 Deka Sago ein und kocht die Suppe ſo lange, bis der Sago klar iſt. Statt Sago kann man auch 2 Eßlöffel Mehl einrühren, die man gut verkochen läßt. Dazu kleine Knöderln oder gebähte Semmelwürfeln. Auf ½ Liter Holunderſaft ½ Liter Waſſer, 5 Deka Zucker.

Juliaſuppe.

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

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

Käsesuppe.

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

Karfiolsuppe.

In dünne Einmachsuppe gibt man gekochte Karfiolröschen.

Karthäuserssuppe.

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

Kartoffelsuppe.

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

Kastaniensuppe.

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

Kohlsuppe.

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

Kohlrübensuppe.

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

Kräutersuppe.

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

Kraftsuppe.

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

Kümmelsuppe.

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

Leguminosensuppe.

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

Linsensuppe.

Verschiedenes Wurzelwerk schneidet man blattlig, tut $^1/_8$ Liter Linsen dazu und kocht das ganze mit 2 Liter Wasser bis die Linsen weich sind. Gibt 2 Löffel Einbrenn dazu, salzt, verdünnt mit dem nötigen Wasser und passiert die Suppe. Etwas Weinmost dazu gegeben verbessert den Geschmack.

Linsenmehlsuppe.

Für 1 Person rechnet man 1 Eßlöffel Linsenmehl und ½ Kaffeelöffel gewöhnliches Mehl. Dies gut vermischen, mit kaltem Wasser abrühren, in kochendes einlaufen lassen, salzen und nußgroß Butter dazu geben und 10 Minuten kochen. Dazu gebähte Semmelschnitten.

Maismehlsuppe.

Wird wie geröstete Grießsuppe bereitet.

Makkaronisuppe.

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

Milchsuppe.

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

Milchsuppe mit Erdbeeren.

1 Liter Milch, 1 Löffel Mondamin, etwas Vanillin, Zucker nach Geschmack, ¼ Kilo Erdbeeren. Mondamin (Maismehl) rührt man mit kalter Milch ab, gibt sie zur übrigen Milch, Zucker und Vanillin dazu und bringt dies zum Kochen. Auskühlen lassen und die Erdbeeren damit übergießen. Recht kalt servieren.

Obstsuppen.

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

Paradiesäpfelsuppe.

Etwas Sellerie und Petersilienwurzel kleinwürfelig schneiden, dann mit Butter weich dünsten. ¼ Kilo Paradiesäpfel weich kochen, passieren und zu dem Gedünsteten geben, mit Wasser aufgießen, daß genügend Suppe ist und nun einige Löffel gedünsteten Reis oder Hirse geben und nochmals das Ganze aufkochen. Salz und Zucker nach Geschmack.

Auf Tiroler Art. ¼ Kilo Paradiesäpfel kochen, passieren, gehörig mit Wasser verdünnen und 3 Eßlöffel feine Rollgerste darinnen weich kochen lassen. Salz und Zucker nach Belieben.

Prager-Suppe.

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

Preißelbeersuppe

wird wie Holundersuppe bereitet.

Reisflockensuppe.

In 1½ Liter Wasser kocht man 4 Deka Reisflocken weich, salzt sie, gibt 1 Kilo gedünstete grüne Erbsen, oder Konservenerbsen ohne Wasser, und 3 Deka Butter dazu und kocht alles nochmals auf.

Reisgrießsuppe.

3 Eßlöffel Reisgrieß wäscht man 2 mal mit lauem Wasser aus Dadurch verliert er den vielen nicht angenehmen Geschmack. Hierauf in kochende Wurzelbrühe unter Rühren einkochen. ¼ Stunde kochen lassen, mit Ei versprudelt anrichten.

Reisschleimsuppe mit Pilzen.

⅛ Liter gut gewaschenen Reis kocht man vollkommen weich und passiert ihn, oder man verwendet dazu Reisgrieß. In 3 Deka Butter dünstet man 2 blattlich geschnittene Pilze mit etwas grüner Petersilie. Sobald sie weich sind, gibt man den passierten Reis und genügend Wasser dazu, salzt und läßt noch einmal aufkochen. Man kann die Suppe mit Maggi's Würze nach Geschmack würzen.

Reissuppe.

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

Sagosuppe.

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

Salatsuppe.

2 Häuptel gewaschenen, nudlig geschnittenen Salat mit Karotten, Zwiebel und Petersilie weich dünsten und passieren. ¼ Liter grüne Erbsen weich kochen, mit 3 Löffel Mehl stauben. Dazu das Salatpüree, Maggi's Würze und eigroß Butter geben, mit dem nötigen Wasser verdünnen, salzen und ¼ Stunde kochen lassen. Dazu reicht man gebackene Knödeln.

Sauerampfersuppe.

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

Sauerkrautsuppe.

¼ Kilo Sauerkraut dünstet man mit ringlig geschnittener Zwiebel und 1 Löffel Fett bis es weich ist. ⅛ Liter Rahm mit 1 Löffel Mehl verrühren, zum Kraut geben und nochmals kochen lassen, salzen nach Geschmack. Dazu Brotwürfeln.

Schokoladesuppe.

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

Schwammsuppe.

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

Schwarzwurzelsuppe.

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

Selleriepüree-Suppe.

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

Selleriesuppe.

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

Spargelsuppe.

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

Spinatsuppe.

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

Thalysiasuppe.

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

Wurzelbrühe.

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

Zwiebelsuppe.

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

Suppeneinlagen.

Suppeneinlagen.

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

Bröselknödeln.

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

Fridatteneinbund.

Man bäckt Fridatten von ¼ Liter Mehl, ¼ Liter Milch, 1 Ei und etwas Salz und schneidet sie nudelig. 3 Deka Butter, 1 Ei, fein gewiegte Petersilie, 4 Deka geriebenen Parmesan, gut abtreiben, dazu die Fridattennudeln und wenn die Masse zu dünn sein sollte, 1 Eßlöffel Bröseln dazu geben und gut mischen. Daraus ein Wurst formen, diese in ein Tuch einbinden und ½ Stunde kochen. Aus dem Tuche gelöst, zu fingerdicken Scheiben schneiden.

Grießwürfeln.

In ¼ Liter Milch kocht man 6 Deka Weizen- oder Maisgrieß dick ein, mischt unter die heiße Masse 3 Deka Butter, etwas Salz und Muskatnuß, streicht sie daumendick auf einen Teller und läßt sie erkalten. Schneidet sie zu Würfeln und kocht sie in Suppe rasch einmal auf.

Himmeltaunockerln.

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

Kartoffelschöberl.

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

Knödeln.

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

Maismehlknödeln.

4 Deka Butter, etwas Salz und 2 kleine Eier, abtreiben, 8 Deka Maismehl einmischen. Den Teig 10 Minuten stehen lassen, dann mit in Wasser befeuchteten Händen davon Knödeln formen und in Wasser ¼ Stunde kochen lassen.

Nocken.

Mit Butter. 3 Deka Butter, 2 Eier, 3 Eßlöffel Milch, Salz, 10 Deka Mehl. Butter und Eier flaumig abtreiben, Salz, Milch und Mehl dazu mischen, den Teig fein abschlagen, mit einem Eßlöffel Nocken ausstechen, diese in kochendes Wasser einlegen und ¼ Stunde kochen lassen.

Mit Rahm. ¼ Liter saurer Rahm, 2 Eier, 6 Deka Mehl, gewiegte Petersilie, Salz. Alles mischen, in eine bebutterte Auflaufform füllen und mäßig heiß backen. Es werden davon Nocken ausgestochen und zur Suppe oder Soß gereicht. Statt Petersilie kann man auch Zucker geben und mit süßer Milch anrichten.

Pilzknödeln.

Gereinigte Schwämme kocht man und wiegt sie mit grüner Petersilie fein zusammen, gibt auf ¼ Kilo Pilze 1 erweichte Semmel, 1 Ei, etwas Salz, eigroß Butter und soviel Bröseln, daß ein lockerer Teig entsteht. Man läßt ihn 10 Minuten abstehen, formt Knödeln daraus, läßt sie 10 Minuten in Suppe kochen.

Reisgrießknödeln.

10 Deka Reisgrieß in ¼ Liter kochendes, gesalzenes Wasser einrühren und unter Rühren dick einkochen. In 3 Deka Butter röstet man die Hälfte einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel, tut dann 2 zu Würfeln geschnittene Kriegsweckerln hinzu und läßt sie darinnen heiß werden. Nun mischt man den Reisgrieß, 1 Ei und sehr wenig Gersten- oder dunkles Weizenmehl dazu, formt aus der Masse kleine Knödeln, legt sie in kochendes Wasser ein und siedet sie ¼ Stunde.

Reisknödeln.

In ¼ Liter Wasser, 8 Deka gewaschenen Reis einkochen. Ist er ausgekocht, auskühlen lassen, dazu 1 Ei, nußgroß Butter und Salz und 1 Löffel Mehl geben, kleine Knödeln formen und in kochender Suppe aufkochen lassen. Man kann auch gewiegte Petersilie unter die Reismasse mischen.

Rübennockerln.

¼ Kilo gewaschene, geschnittene, in Salzwasser weich gekochte gelbe Rüben werden passiert, das Wasser, worin sie gekocht wurden kann zu Suppe verwendet werden, 3 Deka Butter mit 1 Ei und etwas Salz verrühren, dazu das Passierte und soviel Bröseln geben, daß ein fester Teig entsteht, von dem man mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel, Nocken abstechen kann. In leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen lassen. Man reicht sie zu Kartoffelsuppe.

Sparknödeln. (Kriegsknödeln.)

12 Deka Brot, 4 Deka Fett, 1 Ei, ¼ Liter Milch (kann 2 Deka Trockenmilch in ¼ Liter Wasser aufgelöst und einmal aufgekocht, dazu verwendet werden), Kaffeelöffel Salz, etwas mehr als ½ Liter Gerstenmehl. Die daumendicken, abgerindeten Brotscheiben schneidet man würfelig und röstet sie in dem Fett. Ei, Milch und Salz versprudelt und darüber geben, dann das Mehl dazu mischen. Den lockeren Teig läßt man ½ Stunde abstehen, formt mit den in Wasser befeuchteten Händen 10 Knödeln, die man in kochendes Wasser einlegt und ¼ Stunde kochen läßt. Sofort anrichten. (Es kann auch Zwetschkenröster oder eine süße oder saure Soß dazu gereicht werden).

Sparnocken.

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

Spinatknödeln.

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

Kaltschalen.

Hafergrützekaltschale.

Wird wie Reiskaltschale bereitet.

Obstkaltschalen.

Diese werden von Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Preißelbeeren, Zwetschken, Rhabarberstielen und Aepfeln bereitet.

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

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

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

Orangenkaltschale.

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

Reiskaltschale.

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

Zitronenkaltschale.

Wird wie Orangenkaltschale bereitet.

Soßen.

Bohnensoß.

¼ Liter weich gekochte passierte Bohnen salzt man und vermischt sie mit feingeschnittener Zwiebel und etwas roten Rübensaft. Es muß eine dickliche Soß sein.

Dillsoße.

1. ¼ Liter Rahm mit 2 Dottern, etwas Salz und Zitronensaft und 3 Eßlöffel Mehl versprudeln, dazu 2 Eßlöffel fein gehacktes Dillkraut geben mit Wasser gehörig verdünnen und unter Rühren gut aufkochen.

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

Einmachsoß.

Wird wie Einmachsuppe bereitet, nur muß sie Soßdicke haben.

Gurkensoß.

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

Holländer-Soß.

3 Deka Butter schaumig rühren, dazu 2 Dotter, 2 Deka Mehl, ⅛ Liter Gemüsewasser und auch etwas Zitronensaft geben und nun am Feuer schlagen, bis die Soß ziemlich dick ist. Salzen nach Geschmack. Diese Soß reicht man separat zu gedünstetem Gemüse oder gießt sie über dieses.

Kapernsoß.

½ ringlig geschnittene Zwiebel in Butter anlaufen lassen, dann kochendes Wasser daraufgießen und ¼ Stunde kochen lassen. Dies seiht man, vergießt damit 2 Löffel Einbrenn, tut 2 Deka grob gewiegte Kapern, 1 Löffel Rahm und Salz dazu und kocht die Soß gut auf.

Karfiolsoß.

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

Majoransoß.

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

Obstsoßen.

Von Hagebutten, Him-, Erd-, Preißel-, Heidel-, Johannes-Beeren werden alle Soßen auf die gleiche Art bereitet. Die gewaschenen, verlesenen Beeren kocht man mit Zucker und Wasser weich, auf ½ Liter Beeren, ½ Wasser, passiert sie, gibt 2—3 Löffel Weizenmehl mit kaltem Wasser versprudelt dazu und kocht das Ganze nochmals auf.

Bei Hagebutten gibt man etwas Zitronensaft dazu.

Diese Soßen können auch von Marmelade oder Saft bereitet werden.

Kirschen werden entkernt und ebenso zubereitet.

Aepfel geschält, fein geschnitten, weiteres siehe vorher.

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

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

Oelsoß.

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

Paradiesäpfelsoß.

½ Kilo Paradiesäpfel kocht man mit wenig Wasser, passiert sie, rührt 3 Löffel helle Einbrenn dazu, zuckert die Soß, sie soll süß schmecken und kocht sie nochmals auf.

Petersilienſoß.

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

Pilzlingſoß mit Rahm.

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

Sauerampferſoß.

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

Schwammſoß.

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

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

Soß mit Eier.

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

Soß nach Wilhelm-Art.

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

Spargelsoß.

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

Zwiebelsoß.

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

Salate.

Jeder Salat wird statt mit Essig mit Zitronensaft gesäuert.

Auberginen.

Siehe Eierfrucht.

Bohnensalat.

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

Cichorie (Löwenzahnsalat), ferner **Radicchio** (Gartencichoriensalat), **Rapunzel** (Vögerl- oder Feldsalat), **Brunnenkresse,**

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

Dänischer Salat.

1 Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 1 große Zwiebel, ½ Kilo Kartoffeln. Jedes für sich in Salzwasser kochen und dann in dünne Scheiben schneiden, dazu Oel und Zitronensaft. Gut mischen und recht kalt stellen. Kann auch mit Oelsoß abgemacht werden.

Eierfrucht-Salat.

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

Endiviensalat.

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

Finocchi-Salat. (Fenchelwurzel.)

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

Gelber Rübensalat.

Zwei Stück dunkelgelbe und zwei Stück blaßgelbe Rüben schneidet man in ganz feine Nudeln und legt jede Farbe für sich in kaltes Wasser. In zwei Kasserollen gibt man je 3½ Deka Zucker und von einer halben Zitrone und einer halben Orange die nudelig geschnittene Schale. Wenn dies eine Weile gedünstet hat, gibt man in jede Kasserolle ¼ Liter Wasser und läßt die Rüben darin eindünsten; dann fügt man den Saft einer halben Zitrone bei und läßt dies dünsten, bis fast gar kein Saft ist. Nun legt man die blassen Rüben in die Mitte einer Schüssel und formiert aus den dunklen einen Kranz herum, den man mit eingesottenen Weichseln zieren kann.

Gemischter Salat.

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

Gurkensalat.

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

Hopfensprossensalat.

Wie Schwarzwurzelsalat bereiten.

Karfiolsalat.

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

Kartoffelsalat.

Die gekochten, in feine Blättchen geschnittenen Kartoffeln vermischt man noch warm mit Oel, gibt erst darnach Salz, Zitronensaft mit heißem Wasser vermischt darüber und auch etwas fein gewiegte Zwiebel. Gut vermengen. Oder man nimmt statt Wasser einige Löffel sauren Rahm. Auf ½ Kilo Kartoffeln 2 Löffel Zitronensaft.

Kohlrabisalat.

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

Kohlsprossensalat.

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

Kopfsalat.

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

Kräutersalat.

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

Krautsalat.

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

2. ¼ Kilo Sauerkraut sehr gut auswaschen und ausdrücken. 2 große, geschälte, geriebene Aepfel, etwas Oel und Zitronensaft mengen und mit dem Kraut vermischen.

Linsensalat.

Wie Bohnensalat.

Mozartsalat.

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

Paradiesäpfelsalat.

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

Radieschensalat.

Blattlig schneiden, salzen und mit Oel und Zitronensaft mischen.

Roter Rübensalat.

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

Schwarzwurzelsalat.

Die gekochten, geschnittenen Schwarzwurzeln mit Oel und Zitronensaft abmachen.

Sellerisalat.

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

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

Spargelsalat.

Wird wie Schwarzwurzelsalat bereitet.

Gemüse.

Auf vegetarische Art zubereitetes Gemüse.

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

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

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

Bohnen mit Ei.

Weiße Bohnen kocht man weich, läßt das Wasser ganz eindämpfen und gibt Salz, Butter und 1—2 Löffel Milch darauf. Nach Bedarf versprudelt man Eier mit Milch, salzt sie und gibt sie in eine Pfanne auf in Butter geröstete Zwiebel und läßt sie zugedeckt langsam stocken. Nun gibt man die Bohnen auf eine Schüssel und richtet die Eier, indem man sie mit einem Löffel nockenartig aussticht, rund um die Bohnen an und streut noch grüne Petersilie darauf. Auf ½ Liter Bohnen rechnet man 3 Eier.

Frisch ausgelöste Puffbohnen im Sauerkrautreif.

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

Breinkraut.

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

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

3. Die von den stärkeren Rippen befreiten Krautblätter einige Minuten kochen lassen, dann abseihen, mit halbweich gekochten gesalzenen Hirse und fein gewiegter Zwiebel bestreichen (füllen). Rollt sie nun zusammen, legt diese Würstchen nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Kasserolle, gießt Rahm darauf, so daß sie bedeckt sind und läßt sie im Rohr ausdünsten, was zirka $^3/_4$ Stunden dauert.

Cichoriengemüse.

Cichoriensalat kocht man, hackt ihn fein, gibt 1—2 Löffel Einbrenn dazu und kocht dies $^1/_4$ Stunde. Angerichtet mit gebähten Semmelschnitten garnieren.

Erbsenauflauf.

$^1/_4$ Liter getrocknete, grüne Erbsen, $^1/_8$ Kilo frische, grüne Erbsen, 2 mittelgroße gelbe Rüben, 5 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Schnee. Salz. Getrocknete Erbsen und die blattlich geschnittenen Rüben kocht man weich und passiert sie. Die grünen Erbsen mit der Butter weich dünsten und den Saft einkochen lassen. Nun mischt man alles, füllt die Masse in eine Form, streut Bröseln darüber, belegt sie mit Butterflöckchen und bäckt die Speise.

Erdkohlrabi.

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

Eierfrucht. (Aubergien.)

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

Gebacken. Die gewaschenen, abgetrockneten Früchte mit der Haut in Stücke schneiden, salzen in Ei und Bröseln drehen und in Oel goldgelb backen. Dazu reicht man Tomaten-Soß.

Gebraten. Die Früchte, wie vorher vorrichten, jedes Stück in zerlassene Butter tauchen, mit Bröseln bestreuen und in Butter braun braten oder in der heißen Röhre rösten.

Finocchi. (Fenchelwurzel.)

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

Fisolen.

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

Fisolen mit Ei.

Die abgefädeten Fisolen in Salzwasser weich kochen, dann abseihen. 1 Dotter mit einigen Löffel Fisolenwasser, ½ Zitrone Saft und 3 Deka Butter am Feuer schlagen, bis es sehr heiß ist, dann über die Fisolen geben und gleich anrichten. Unter die Soß kann man auch Bohnenkraut, Thymian, Petersilie und Basilikum, alles fein gewiegt, einmischen.

Fisolenpudding.

½ Kilo geputzte in Salzwasser gekochte grüne oder gelbe Fisolen, ¼ Liter Rahm, 4 Deka Butter, 1 Ei, 20 Deka gekochte zu Scheiben geschnittene Kartoffeln und Salz. In eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gibt man eine Lage Fisolen und eine Lage Kartoffeln, salzt, versprudelt Ei und Rahm und die zerlassene Butter und gießt dies darüber. ½ Stunde in Dunst sieden.

Fisolen auf südländische Art.

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

Gartenmelde.

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

Gemüseauflauf.

1. Karfiol, Karotten, Kohlrabi, Fisolen, grüne Erbsen ist jedes für sich weich zu kochen, dann gibt man es abwechselnd in eine bebutterte Auflaufform, versprudelt 2 Eier mit 3 Eßlöffel Mehl, Salz und ¼ Liter Milch, gießt dies über das Gemüse, legt Butterstückchen obenauf und bäckt den Auflauf in der mäßig heißen Röhre.

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

Gemüse mit Eierspeise.

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

Gemüse gefüllt.

Beliebiges Gemüse wird ausgehöhlt und gedünstet oder weich gekocht. Das Ausgeschnittene kocht man ebenfalls, mischt es mit Eier und Bröseln, füllt es ein und dünstet es noch ¼ Stunde. Zu verwenden: Kohlrabi, Gurken, Kohl, Kraut, Sellerie, Karotten.

Gemüseomellette.

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

Gemüse-Pudding.

5 blattlich geschnittene Champignons, 5 kleine gelbe halbierte Rüben, 12 Deka grüne Erbsen, ⅛ Kilo Spargel oder Schwarzwurzeln, 1 kleine Karfiolrose, ⅛ Kilo grüne geschnittene Fisolen. Jedes für sich dünsten oder kochen. Unterdessen bereitet man einen Beschamelteig von ¼ Liter Milch, 5 Deka Butter, 5 Deka Weizenmehl, 3 Dotter, 3 Schnee. Eine Puddingform mit Butter ausgestrichen, wird zur Hälfte mit dem Teig angefüllt, darauf kommt das Gemüse, dann der übrige Teig. 1 Stunde in Dunst kochen.

Gemüsepuffer.

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

Gemüseschnitzeln.

Siehe Gemüsepuffer.

Gurken gedämpfte.

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

Gurken gefüllte.

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

Gurken mit Paradeis.

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

Karfiol mit Beschamel.

Karfiol in Salzwasser nicht zu weich kochen, abseihen, kalt stellen. Eine Beschamelmasse aus 3 Deka Butter, 5½ Deka Mehl und ¼ Liter Milch bereiten, ausgekühlt 2 Dotter, 2 Schnee und etwas Salz dazu mischen. In eine bebutterte Kasserolle den Karfiol hinein legen, mit dem Beschamel bedecken und ganz hellgelb backen.

Karfiol mit Eier.

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

Karfiol in der Haube.

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

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

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

Karfiol in Muscheln.

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

Karfiol überbacken.

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

Karotten als Gemüse.

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

Karottenpüree.

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

Karotten mit Spargel.

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

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

Kartoffeln mit Champignons.

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

Kartoffeln auf Feinschmecker Art.

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

Kartoffeln in der Form.

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

Kartoffeln gefüllt.

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

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

Kartoffeln mit Kapern.

½ Kilo gekochte, blattlig geschnittene Kartoffeln, 3 Deka Butter, ⅛ Liter Mehl, Salz, ¼ Liter Rahm, etwas Kümmel, 3 Deka grob gehackte Kapern. Mehl und Rahm versprudeln, mit etwas Wasser verdünnen und verkochen lassen, dann alles noch Dazugehörige hinein geben und noch 10 Minuten kochen lassen.

Kartoffeln mit Kräuter.

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

Kartoffelpolenta.

40 Deka gekochte, passierte Kartoffeln, 4 Deka Butter, 2 Eier, Salz, gut abtreiben, dazu mischt man 2 Eßlöffel Milch, 2 Schnee, 16 Deka Maisgrieß und die Kartoffeln. Diese Masse bindet man in ein Tuch ein, wie ein Knödel und kocht sie ¾ Stunden in mäßig stark kochendem Wasser. Mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit brauner Butter übergossen anrichten.

Kartoffelpüree gebackenes.

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

Kartoffeln mit Rahmsoß.

Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. 3 Schalotten fein schneiden und in Butter anlaufen lassen, 1 Löffel Mondamin (indisches Maismehl) mit ¼ Liter Rahm versprudeln, dazu 1 Kaffeelöffel geriebenen Parmesankäse, Salz, etwas Maggi's Würze und die gerösteten Schalotten geben, mit etwas Wasser verdünnen und zum Kochen bringen, hierauf die heißen Kartoffelscheiben hinein geben und die Speise anrichten. Man kann auch fein geschnittene Kapern und hartgekochte Eier zu Scheiben geschnitten hinein geben.

Kartoffelschnee.

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

Kartoffeln auf Schweizer-Art.

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

Kastanien eingebrannt.

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

Kastanienpüree.

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

Kochsalat.

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

Kohl.

Weichgekochten Kohl grob hacken, dazu gibt man, auf einen Kohlkopf, 3 Deka Butter, 5 Deka Bröseln, 1/8 Liter Rahm, Salz, Muskatnuß und dünstet das Ganze noch ½ Stunde. Wenn es zu dick ist, mit Kohlbrühe verdünnen.

Kohl gebraten.

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

Kohlknödeln. (Türkenkohl.)

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

Kraut gedünstet.

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

Krautkuchen.

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

Kraut steirisches.

Ein oder zwei Krautköpfe werden fein geschnitten, in eine Schüssel gegeben und mit siedendem gesalzenem Wasser überschüttet. Man läßt das Kraut kurze Zeit so stehen, drückt es dann aus und gibt es hierauf in eine Kasserolle, worin man inzwischen eine feinblättrig geschnittene Zwiebel in Butter anlaufen ließ. Das Kraut wird noch leicht gesalzen und mit wenig Kümmel versehen, worauf man es eine Stunde dünsten läßt. Es wird dann mit ein wenig Mehl gestaubt, mit Wasser oder Suppe vergossen und mit $^1/_8$ Liter Rahm vermischt. Man läßt es nun noch aufkochen.

Krauttorte.

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

Kürbisschnitten gebraten.

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

Kürbispüree.

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

Leipziger Allerlei.

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

Linsen.

Eingebrannt. ¼ Kilo gekochte Linsen mit Zitronensaft leicht säuern und salzen. 2—3 Löffel Einbrenn dazu tun, ebenso etwas Thymian. Nochmals gut aufkochen lassen.

Paradeiseier.

½ Kilo Paradiesäpfel dünsten und passieren. 3 Eier mit 3 Löffel Milch und etwas Salz versprudeln, dazu das Passierte und 5 Löffel Bröseln mischen. Die Mischung in flacher Pfanne mit Butter wie Rührei behandeln.

Paradeiskuchen mit Salat.

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

Paradeiskraut.

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

Paradiesäpfel mit Eier.

½ Kilo Tomaten überbrüht man mit kochendem Wasser, worauf sie sich gut schälen lassen, schneidet sie in Scheiben und legt sie in eine Fridattenpfanne mit heißer Butter. 2 Eier, Salz, 3 Eßlöffel Milch und 1 Eßlöffel Mehl versprudelt man, gibt es über die Paradiesäpfel und stellt sie solange in die heiße Röhre (über einen Dreifuß) bis die Eier überbacken sind. Sofort anrichten.

Paradiesäpfel als Garnierung.

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

Paradiesäpfel-Omeletten.

Dünne Fridatten füllt man mit gezuckerten dicken Paradiesäpfelpüree. Oder ¼ Liter Milch, 2 Eier, wenig Salz, 5 Eßlöffel Tomatenmark und $^1/_8$ Liter Weizenmehl. Gut mischen und kleine Fridatten daraus backen.

Pastinakwurzel.

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

Petersilienpudding.

1. 5 abgerindete Kriegssemmeln, siehe diese, 3 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz. Die Semmeln in Wasser erweichen und dann gut ausdrücken, hierauf mit der Butter am Feuer abdämpfen. Sobald dies ausgekühlt ist, mischt man alles Uebrige dazu, füllt die Masse in eine bebutterte Puddingform und kocht ihn $^3/_4$ Stunden in Dunst. Stürzen und mit heißer Butter überbrennen.

2. 5 Deka Butter, $^1/_4$ Liter Milch, 10 Deka Mehl am Feuer rühren bis die Masse sich von der Kasserolle löst. Nach dem Erkalten mischt man 2 Dotter, 2 Schnee, Salz und reichlich fein gehackte Petersilie dazu. 1 Stunde in Dunst kochen.

Pilzauflauf.

$^1/_4$ Kilo kleine Eierschwämme (Pfifferlinge) mit Butter weich dünsten und sobald sie weich sind, grüne, gehackte Petersilie und wenig Salz dazu geben. In eine Form gibt man gedünsteten Reis oder Hirse, darauf die Schwämme, bedeckt sie mit Reis, versprudelt 1 Ei mit 2 Löffel Milch, gießt dies darüber und bäckt den Auflauf $^1/_2$ Stunde im Rohr.

Pilzfridatten.

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

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

Pilzgemüse.

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

Pilzkartoffeln.

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

Pilzknödeln.

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

Pilzpudding.

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

Radieschen.

Die geputzten in 2 Teile geschnittenen Radieschen weich kochen, dazu gibt man etwas grüne Petersilie und 2—3 Löffel Einbrenn und kocht sie noch ¼ Stunde. Vor dem Anrichten kann man 1 Ei darunter sprudeln.

Rotkraut-Pastete.

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

Rüben gedünstet.

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

Rüben gelbe mit Rahm.

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

Sauerkraut mit Rahm.

Sauerkraut wird mit Butter, Salz und ganz wenig Wasser weich gedünstet und mit 2—3 Löffel Mehl gestaubt. Kurz vor dem Anrichten gibt man auf ¼ Kilo Kraut, 1/8 Liter Rahm und 3 Deka grob gehackte Kapern dazu. Es ist gut, das Kraut vor dem Kochen etwas auszudrücken.

Schwämme. (Siehe auch Pilze.)

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

Auf ungarische Art: ½ Kilo geputzte gewaschene, blättrig geschnittene Pilze mit Butter dünsten, salzen, mit 2 Löffel Mehl stauben, mit 1/8 Liter Rahm vergießen und 5 Minuten aufkochen lassen.

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

Schwämme mit Eier.

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

Schwämme mit Kartoffeln.

50 Deka Pilze in Salzwasser kochen, dann abgeseiht, fein hacken. ¼ Kilo gekochte Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. 2—3 Löffel Einbrenn vergießt man mit etwas Schwammsud, salzt gibt fein gewiegte Petersilie und die Schwämme hinein und kocht dies auf. Die Kartoffel legt man in eine Schüssel und gibt die dicke Soß darüber. Nach Belieben kann die Soß mit Zitronensaft leicht gesäuert werden.

Schwamm-Omelette.

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

Schwarzwurzeln mit Kreme.

Die gereinigten Wurzeln in fingerlange Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Aus 3 Deka Butter, $^3/_8$ Liter Milch und 6 Deka Mehl macht man Beschamel (siehe Bereitung), gibt $^1/_8$ Liter sauren Rahm hinzu, kocht dies, es soll wie eine sehr dicke Soß sein, einmal auf, salzt, würzt mit Zitronensaft, gibt die Wurzeln hinein, kocht es nochmals auf und richtet es dann sogleich mit gebackenen Brotscheiben garniert an.

Sellerie.

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

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

Sellerieküchlein.

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

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

Spargel mit jungen Karotten.

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

Spargelomeletten.

½ Liter Milch, ½ Liter Mehl, 2 Dotter, 2 Schnee, etwas Salz, versprudelt man gut und bäckt aus dem Teig dünne Fridatten. 1 Kilo Spargel wird weich gekocht, in fingerlange Stückchen geteilt und mit 3 Deka geriebenen Parmesankäse und 3 Deka zerlassener Butter vermischt. In eine Kasserolle legt man nun abwechselnd Fridatten und Spargel, gibt ¼ Liter Milch mit 1 Ei versprudelt darauf und bäckt die Speise nur ganz kurz.

Spargel in Soß.

Wird wie Schwarzwurzeln mit Kreme bereitet.

Spinatauflauf.

¼ Kilo Spinat kochen und passieren, dazu mischt man 2 erweichte gut ausgedrückte Kriegssemmeln oder Schnitten Brot, Salz, 2 Dotter, 2 Schnee und $^1/_8$ Liter Milch. Die Masse in eine bebutterte Form füllen und $^3/_4$ Stunden backen.

Spinatknödeln.

¼ Kilo gekochter, passierter Spinat, ¼ Kilo gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eier, Salz, 3 Deka Butter und Bröseln. Butter und Eier abtreiben, alles Uebrige dazu tun und gut mischen. Es muß ein Teig sein, aus dem sich kleine Knödeln formen lassen. In Salzwasser 7 Minuten kochen.

Spinat mit Kreme.

½ Kilo gekochten, passierten, gesalzenen, dicken Spinat vermischt man mit eigroß Butter und ¼ Liter Milch, in der man 1 Löffel Mehl versprudelt hatte. Schnell aufkochen lassen.

Spinat mit Eier.

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

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

Spinatomelette.

¼ Kilo gewaschener Spinat wird gekocht, abgeseiht und passiert, dazu mischt man 2 Dotter, 2 Schnee, ⅛ Liter Milch, Salz und 1 Löffel Mehl. Aus dieser Masse bäckt man kleine Omeletten.

Sprossen-Omeletten.

¼ Kilo in Salzwasser weich gekochte Kohlsprossen gut abseihen, dann mit zerlassener Butter überbrennen. Aus Omelettenteig bäckt man 2 Omeletten. Eine Auflaufform mit der einen Omelette belegen, darauf die Sprossen geben und mit der zweiten bedecken. Mit ⅛ Liter Rahm übergießen, mit 3 Deka geriebenen Parmesankäse bestreuen und einige Minuten in die heiße Röhre stellen.

Wachsbohnen.

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

Zwiebelgemüse.

Kleine, weiße Zwiebeln schälen und in Salzwasser kochen. Eine helle Einbrenn mit ⅛ Liter Rahm und etwas Zwiebelwasser vergießen und verkochen lassen, dann gibt man die ganzen Zwiebeln und etwas Maggi's Würze dazu und kocht es nur einmal noch auf.

Zwiebeln glasiert.

¼ Kilo kleine, weiße Zwiebeln schälen und mit Salzwasser abbrühen. Mit einem Tuch abgetrocknet, gibt man sie mit 3 Deka Staubzucker und 2 Deka Butter in eine Kasserolle und läßt sie goldbraun werden, man gibt nur immer wenig Wasser zu und dünstet sie weich. Sind auch als Verzierung zu anderen Gemüse verwendbar.

Speisen aus Rollgerste.

Gemüsegerste.

15 Deka mit 5 Deka Butter weich gedünstete Rollgerste unter die man soviel Tomatenpüree mischt, daß sie rot gefärbt ist. Eine Puddingform mit Butter ausstreichen, 1 Lage Rollgerste, darauf gedünstetes Gemüse, wie Kohl, Kraut, Karotten, Schwämme, grüne Erbsen odgl. dann wieder Rollgerste und sofort, bis die Form gefüllt ist. ¼ Stunde in Dunst kochen, dann stürzen.

Herbstschüssel.

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

Kraut mit Rollgerste.

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

Ritscher.

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

Rollgerste.

Mit Schwämmen: Mittelgrobe Rollgerste gut auswaschen und mit Wasser und Butter weich dünsten. ¼ Kilo Gerste, 1 Liter Wasser, 5 Deka Butter. Sobald sie weich und ausgedünstet ist, wie Reis, mischt man sie mit in Butter gedünsteten Schwämmen und richtet sie recht heiß an.

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

Vegetarische Braten.

Deutsche Schnitze.

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

Erbsenbraten.

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

Erdäpfelkrapfen.

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

Faschierter Braten.

1 Semmel zu Würfeln geschnitten und mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie in 3 Deka Butter geröstet, 1 Ei, Majoran, Salz, $^1/_8$ Kilo Hafergrütze, $^1/_8$ Kilo Grünkernflocken, 5 Deka weiße Bohnen. Grütze und Flocken kocht man in $^1/_2$ Liter Milch mit $^1/_4$ Liter Wasser gemischt, weich. Die Bohnen auch weich kochen. Alles mischen. Ist die Masse zu weich, Bröseln nach Bedarf zugeben. Man formt daraus einen Braten und bratet ihn mit Butter und etwas sauren Rahm fleißig begossen, in der Röhre. Dazu Schwammsoß.

Fleisch-Krapfen vegetarische.

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

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

Von Haferflocken. ½ Liter Milch, 9 Deka Haferflocken, 2 Eidotter, 2 Schnee, Salz, Maggi's Würze nach Geschmack, geriebene Zwiebel, Zitronenschalen. Die Flocken in der Milch dick einkochen. Abkühlen lassen und dann mit allen verrühren. Daraus flache Krapfen formen, in heißem Butterschmalz abbraten, anrichten und mit gerösteten Zwiebelringen reichlich überstreuen.

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

Von Reisflocken. 10 Deka Reisflocken in ⅜ Liter Milch dick einkochen, dazu kommt gewiegte Petersilie, Salz und 2 Eier. Flache Krapfen formen, mit Bröseln bestreuen und backen.

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

Frikandellen.

12 Deka Grünkern in ¼ Liter Wasser dick einkochen, dazu gibt man Zwiebel, Petersilie, Salz und 2 Dotter. Daraus formt man ziemlich große Schnitzel, legt auf jedes etwas geröstete Zwiebelringe, schlägt die Enden des Schnitzels herum, so daß sie vollkommen eingehüllt sind, dreht die Frikandellen in Bröseln und bäckt sie. Dazu gebackene Petersilie, Salat.

Frühlingsschnitzel.

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

Gansbraten vegetarischer.

½ Liter getrocknete gelbe Erbsen, 5 Deka Butter, ⅛ Liter dicker saurer Rahm, 3—4 Karotten, feingewiegte Zwiebel, Salz, 20 Tropfen Maggi's Würze. Die Erbsen weich kochen und zum Schluß, das Wasser ganz einkochen lassen, die Karotten mit der Butter weich dünsten, nun beides durch ein Sieb streichen, das noch Uebrige dazu mischen und soviel Bröseln oder Mehl dazu mengen, daß sich aus der Masse eine längliche Wurst formen läßt, die der Gansbrust ähnlich ist. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden und bratet darinnen die Gansbrust. Man kann auch einige Apfelscheiben mitbraten. Der Braten ist öfters mit Rahm zu begießen, da er oben nicht braun werden soll. Als Beilage, Sauerkraut und gebratene Kartoffeln.

Gemüse paniertes.

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

Kohlrabi, geschält gekocht,

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

Grießschnitzeln.

Eine ganze Zwiebel in Butter braun rösten lassen, dann ⅜ Liter Wasser aufgießen und kochen lassen, salzen und die Zwiebel entfernen, 20 Deka Grieß einkochen, bis ein steifer Brei ist. Kalt stellen. Dann 2 Eier hinein rühren, salzen. Schnitzeln daraus formen, in Mehl, Ei und Bröseln drehen und in Butter auf beiden Seiten hellgelb backen. Auch von Maisgrieß und Reißgries zu bereiten.

Gulasch vegetarisches.

Man bereitet falschen Hasen und läßt die Schnitze kalt werden (oder man verwendet vegetarische Bratenreste) und schneidet sie dann in große Würfeln. 1 ringlig geschnittene Zwiebel und klein geschnittenes Wurzelwerk läßt man in Butter rösten und gibt den Saft von 1 Paradiesapfel dazu. Nun gießt man Wasser auf und siedet es bis die Wurzeln weich sind, salzt, gibt 1 Kaffeelöffel Mehl dazu, legt die Würfeln in diese dünne Soß und kocht das Ganze noch ¼ Stunde.

Haferflockenpudding.

10 Deka Haferflocken in ½ Liter Milch dick einkochen. Auskühlen lassen. Dazu mischt man 4 Deka abgetriebene Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Deka Mehl, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Deka geriebenen Parmesankäse und wenig Salz. Die Masse in eine bebutterte, ausgefehte Form einfüllen und ¾ Stunden in Dunst sieden. Gestürzt mit Bröseln oder Käse bestreuen und heiße Butter darüber gießen. Kann mit Champignons oder grünen Erbsen garniert werden.

Haschee.

2—3 Löffel Bohnen-, Linsen- oder Erbsenmehl rührt man mit etwas kaltem Wasser an, gibt Salz und ¼ Liter kochendes Wasser zu und kocht es 10 Minuten, es muß sehr dick sein, tut 2 hartgekochte geriebene Eier dazu und vermischt es gut. Es muß eine saftige aber doch feste Fülle sein, wenn nötig müßte man etwas Brösel dazu geben. Diese Fülle (Haschee) verwendet man zum Füllen von Kraut-, Kohlblätter, großen Spinatblättern oder gekochten ausgehöhlten Kartoffeln, die man dann noch weiter dünstet. Auch für Fridatten etz.

Haschee-Braten vegetarischer.

10 Deka Grünkernflocken, 10 Deka Hafergrütze, 6 Deka Bohnen, 1 Semmel, Majoran, Salz, Petersilie, Zwiebel, 5 Deka Butter und etwas Bröseln. Flocken und Grütze in ¾ Liter Wasser weich kochen. Bohnen ebenfalls weich kochen und passieren, die Semmel würfelig schneiden und mit Butter, Petersilie und Zwiebel etwas überrösten. Nun mischt man alles zusammen. Der Teig muß so fest sein, daß sich eine Wurst daraus formen läßt, die man etwas breit drückt, in Bröseln wälzt und mit Butter und wenig Rahm in der Röhre bratet. Dazu Tomatensoß.

Hase vegetarischer.

In ½ Liter kochendes Wasser ¼ Kilo Grünkernschrot dick einkochen, dabei ist gut umzurühren. Ausgekühlt rührt man ½ feingewiegte in Butter geröstete Zwiebel, Petersilie, Bohnenkraut, Salz, Thymian, ¼ Zitrone die Schale, Majoran, alles fein gehackt, 2 Eier, 3 Deka Butter und soviel Bröseln dazu, daß ein Teig entsteht, aus dem man längliche Brötchen formen kann. Sie werden in Butter bräunlich gebraten. Wurzelwerk und etwas Zwiebel röstet

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

Karfiolschnitzeln.

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

Kartoffelpuffer.

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

Klops.

15 Deka Bohnenmehl, 1 Ei, von 1 Semmel geröstete Würfeln, Salz, Zitronenschale, feingeschnittene in Butter geröstete Zwiebel und Petersilie. Das Mehl kocht man in $^3/_8$ Liter Wasser dick ein und mischt sobald es abgekühlt ist, alles darunter. Sollte die Masse zu weich sein, gibt man etwas Mehl dazu. Nun formt man kleine Knödeln darauf, drückt sie etwas breit und bratet sie. Dazu Salat oder eine pikante Soß. Man kann auch etwas Maggi's Würze darunter geben.

Kraut-Schnitzeln. (Kölner Schnitzeln.)

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

Krautwürsteln.

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

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

Kroaten-Speise.

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

Linsenbraten.

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

Rahmschnitten.

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

Reste von vegetarischen Braten zu verwenden.

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

Ritter arme.

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

Rollgerstenkrapfen.

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

Sauerbraten.

Man bereitet Linsenbraten, legt ihn in eine Pfanne, die mit Butter ausgestrichen ist, gibt gedünstete Wurzeln und Zitronensaft dazu und bratet ihn. Kurz vor dem Anrichten gibt man den Braten auf eine Schüssel. Unter den Saft mischt man 1 Kaffeelöffel Mehl mit $^1/_8$ Liter Rahm versprudelt, kocht die Soß, die nicht zu dick sein darf, auf, passiert sie, sprudelt 1 Dotter darunter und richtet sie separat an.

Wiener Schnitzeln.

¼ Kilo Grünkernflocken, ½ Kaffeelöffel voll grüne Petersilie, 2 Deka Butter, etwas Saturei und Majoran, alles fein gewiegt, Salz, 4—5 Eßlöffel Bröseln. In ½ Liter kochendes Wasser rührt man die Flocken ein und kocht sie, bis sie vollkommen dick sind. Auskühlen lassen, dann alles Uebrige dazu mischen. Aus der Masse müssen sich 16 Schnitzeln formen lassen, die nur klein fingerdick sein dürfen. In Mehl, Ei und Bröseln drehen und aus Fett goldgelb herausbacken. Dazu Spinat, grüne Erbsen etz.

Wurst vegetarische.

¼ Kilo Grünkernflocken, $^1/_8$ Kilo Buchweizen mit $^3/_4$ Liter Wasser dick einkochen. 2 feingeschnittene in Butter geröstete Zwiebeln, Salz, Majoran, Thymian, 2 Eier, etwas Maggi's Würze und 2 Löffeln Linsenmehl. Alles mischen. Die Masse zu einer mitteldicken Wurst formen, in Bröseln einwälzen und mit reichlich Fett im Rohre braten. Dabei fleißig begießen, damit sie keine harte Rinde bekommt. Kann auch als kalter Aufschnitt gereicht werden.

Mehlspeisen.

Agras-Pudding.

$^3/_8$ Liter Milch, 12 Deka Mehl, 5 Deka Butter, am Feuer unter Rühren dick einkochen. ½ Kilo Agras wird mit ¼ Liter Wasser 10 Minuten gekocht, dann passiert und das Passierte mit 20 Deka Zucker sehr dick eingekocht und hierauf zu dem abgekühlten Koch gerührt. Kalt stellen, dann 2 Dotter und 2 Schnee einmischen. In einer bebutterten Form 1 Stunde backen.

Apfelomelette.

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

Apfelpudding.

40 Deka geschälte, in Würfel geschnittene Aepfel mit Zimt bestreuen. ¼ Liter Milch, 7 Deka Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Deka Semmelbröseln, 2 Deka Weinbeeren, etwas Zitronenschale. Alles zusammen mischen, zum Schluß die Aepfel dazu geben. Die Mischung in einer bebutterten Backschüssel $^3/_4$ Stunden backen.

Babateig.

Mit Backpulver. 6 Deka Butter, 2 Eier, 4 Deka Zucker, 3 Deka gehackte geschälte Mandeln, $^1/_8$ Liter Milch, ½ Päckchen Backpulver, 25 Deka Mehl. Butter, Eier und Zucker gut abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, in eine bebutterte, ausgebröselte Form einfüllen und sofort in die heiße Röhre schieben.

Beerenpudding.

15 Deka abgerindete blattlich geschnittene Kriegssemmeln, 5 Deka Butter, 3 Dotter, 3 Schnee, $^3/_8$ Liter Milch, 10 Deka Zucker, 5 Deka geriebene Mandeln, 25 Deka Beeren. (Johannes-, Him-, Brom-, oder Erdbeeren, auch Weintrauben.) Die Milch über die Semmel-

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

Beschamel mit Kartoffelmehl.

4 Deka Butter, 4 Deka Kartoffelmehl, 4 Deka Weizenmehl, $^3/_8$ Liter Milch. Die Butter zerfließen lassen, dann das gut vermengte Mehl dazu geben und mit der Milch fein abrühren, hierauf aufs Feuer stellen und unter Rühren dick einkochen. (Auch für verschiedenes Gemüse zu verwenden.) Will man einen Beschamelpudding daraus machen, so läßt man das eingekochte Koch abkühlen, rührt 2 Eßlöffel Zucker, 2 Dotter und 2 Schnee dazu, füllt es in eine Form und bäckt es oder siedet es $^3/_4$ Stunden in Dunst.

Böhmischer Pudding.

12 Deka gewaschenen Reis in ½ Liter Milch weich kochen und 12 Deka gewaschenen Hirse ebenfalls in ½ Liter Milch dick einkochen. 6 Deka Butter mit 1 ganzen Ei, 2 Dottern und 9 Deka Zucker abtreiben, 3 Deka geriebene Mandeln, 10 Deka feingeschnittene in Zuckerwasser weich gedünstete Prünellen und den gekochten Reis und Hirse dazu mischen. Die Masse in eine Serviette einbinden und 1 Stunde kochen lassen. Dazu Kompott.

Breinsterz.

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

Brot, siehe Kriegsbrot.

Dalken mit Kraut.

½ Liter Mehl, ¼ Liter Milch, 1 Dotter, 1 ganzes Ei, etwas Salz, 2 Deka Germ, 3 Deka Butter. Germ in Milch auflösen. Butter und Ei abtreiben, dann alles zusammen mischen und gut verrühren. Aufgehen lassen. Aus der Masse Dalken backen. Fein geschnittenes Kraut mit Butter dünsten, bis es weich ist, 2—3 Löffel Rahm zugeben, salzen und solange weiter dünsten, bis es ziemlich trocken ist. Mit diesem Kraut füllt man je 2 und 2 Dalken.

Dalken in Rahmsoß mit Parmesankäse.

Auf je 1 Dalken gibt man ½ Kaffeelöffel voll geriebenen Käse und bedeckt ihn mit einem 2. Dalken. In einer Kasserolle kocht man unter Rühren 3 Deka Butter, 3 Deka Mehl und ½ Liter sauren Rahm miteinander gut auf. In eine feuerfeste Porzellanschüssel gibt man die Dalken, darauf die Soß, von der sie bedeckt sein sollen und stellt sie 10 Minuten in die heiße Röhre. In der Schüssel zu Tische bringen.

Germspeisen. (Hefe.)

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

Germ- oder Hefenteig.

Bereitung auf neue Art. Man soll nur trockenes feines Mehl dazu nehmen. Alles, was man zum Teig verwendet, muß lauwarm sein. Man treibt das Fett, Butter oder Pflanzenfett flaumig ab, salzt es etwas (das Salz soll nicht vorschmecken, zu wenig macht den Teig jedoch geschmacklos), vermischt die Eier mit dem Fett recht gut, gibt einstweilen die zerbröckelte Germ auf ein Tellerchen, streut Zucker darauf, läßt sie 5 Minuten stehen, worauf sie von selbst zerfließt. Nun schüttet man die Hälfte des angegebenen Mehles in den Weidling auf das abgetriebene Fett, ohne es darunter zu mischen, macht in dieses Mehl eine Grube, gibt die zerflossene Germ hinein und schüttet unter fortwährendem Einrühren die rohe Milch dazu. Erst jetzt untermengt man das Ganze mit dem Fett und mengt das übrige Mehl gleichfalls dazu. Bei dem Zurühren der Milch zur Germ ist darauf zu achten, daß nicht auch das gesalzene Fett dazu gerührt wird, da sich bekanntlich Germ und Salz nicht vertragen und der Teig dadurch speckig wurde. Der Teig wird nun fein abgeschlagen. Dies geschieht auf folgende Art: Man hält den Weidling fest, drückt etwas vom Teig mit dem Kochlöffel an die Seitenwand der Schüssel, nimmt bei jedem Schlag wieder ein wenig von dem Teig mit dem Löffel und fährt so fort, bis man auf diese Weise den ganzen Teig auf einer Seite hat, dreht dann die Schüssel um und verfährt noch einige Male so, bis der Teig Blasen macht und sich beim Herausziehen des Löffels von diesem ablöst. Dann stellt man den Teig in dem Weidling an einem warmen Ort, bedeckt ihn mit einem gewärmten, bemehlten Tuch und läßt ihn aufgehen, was ungefähr ½ Stunde dauert. Ein guter Germteig

soll dann um das doppelte so hoch sein. Von dem sogenannten Dampfel rate ich entschieden ab, da die treibende Wirkung durch das Anrühren mit lauer Milch und warmstellen derselben größtenteils nutzlos vorübergegangen ist, bringe jedoch auch diese Art der Zubereitung.

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

Germteig, ausgezeichneter.

5 Deka Butter, 1 ganzes Ei, 2 Deziliter = ½ Seidel laue Milch, 2 Deka Germ, 1 Löffel Zucker, etwas Salz, 28 Deka Mehl. Gut abschlagen, ½ Stunde an einem warmen Orte aufgehen lassen, dann verwenden. Zu Dampfnudeln, Mohnstrudeln, Kipferln usw.

Verwendung von Gerstenmehl.

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

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

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

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

Gerstenmehl-Knödeln.

3 Kriegssemmeln würfelig schneiden und in 4 Deka Fett überrösten, dann mit ¼ Liter Gerstenmehl vermischen; nun gießt man ¼ Liter kochendes Wasser darüber und verrührt es. 10 Minuten abstehen lassen und dann noch soviel Mehl dazu mischen, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen. ¼ Stunde langsam kochen. Als Suppeneinlage oder zu Kraut etz.

Gerstenmehl-Schmarren.

⅜ Liter Milch, 12 Deka Mehl, 3 Eier, wenig Salz, 1 Eßlöffel Zucker. Alles zusammen gut versprudeln und ¼ Stunde abstehen lassen. 5 Deka Fett gibt man in eine lange Pfanne, läßt es heiß werden, gießt den Teig ein und stellt ihn in die heiße Röhre. Bräunlich backen, dann wie jeden anderen Schmarren mit 2 Gabeln zerpflücken und sogleich anrichten.

Gerstenmehl-Zwieback.

2 Eier, 12 Deka Zucker, zusammen schaumig schlagen, dazu mischt man 10 Deka geröstete, geriebene Haselnüsse, ½ Teelöffel Zimt, 4 Nelken, 4 Neugewürz, 12 Körnchen Kardomon, ¼ Muskatnuß- Messerspitze Ingwer, alles fein gestoßen, 1 Teelöffel Backpulver und 7 Deka Gerstenmehl. Aus dem Teig eine 2fingerhohe Rolle formen und auf bebutterten Backblech mäßig heiß backen. In feine Scheibchen geschnitten, bestreut man sie auf einer Seite mit Zucker, legt sie mit dieser nach oben nochmals auf das Backblech und röstet sie ein wenig.

Goldnockerln.

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

Grahambrot oder Schrotbrot.

2 Kilo Grahammehl, 1½ Deka Hefe, die man in lauem Wasser auflöst und noch soviel laues Wasser, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, den man gut durcharbeitet. 2 — 3 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen, dann formt man 3 Wecken dar-

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

Grieß-Auflauf mit Haselnüssen.

9 Deka Weizengrieß oder Maisgrieß, $^3/_8$ Liter Milch, 4 Deka Butter, 4 Deka Zucker, ½ Teelöffel Zimt, 2 Dotter, 2 Schnee, 5 Deka leicht geröstete, geriebene Haselnüsse. Den Grieß in der Milch dick einkochen, auskühlen lassen, alles Uebrige dazu rühren und in einer Auflaufform ½ Stunde backen. Mit einer Fruchtsoß anrichten.

Grießkrapfen, schwarz-gelbe.

24 Deka Weizen- oder Maisgrieß, ½ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 4 Deka Butter. Butter zerlaufen lassen, die Milch zugießen und zum Kochen bringen, dann den Grieß dick einkochen. Ausgekühlt mischt man Eier und Zucker dazu, formt aus der Hälfte der Masse Kräpfchen, mischt zur anderen Hälfte 1 Teelöffel Kakao und formt ebenfalls Kräpfchen daraus. Man bäckt sie mit heißem Fett und setzt mit Marmelade bestrichen, je 1 schwarzes und 1 gelbes Kräpfchen zusammen. Zuckern.

Grießpastetchen.

In ½ Liter Milch, ¼ Liter Weizen- oder Maisgrieß dick einkochen. Kalt stellen, dann 2 Eier, ¼ Kilo geriebene Nüsse und 3 Eßlöffel Zucker, handvoll Rosinen dazu mischen. Aus der Masse kleine längliche Brötchen formen und auf beiden Seiten in heißem Fett bräunlich backen.

Grießwuchteln.

5 Deka Butter, 2 Eier, etwas Salz, 1 Löffel Zucker, $^1/_8$ Liter Milch, 8 Deka Weizen- oder Maisgrieß. Butter und Eier abtreiben, alles Übrige dazu mischen, in eine bebutterte Kasserolle einfüllen und backen. Sobald die Speise oben bräunlich wird, gießt man ¼ Liter Milch darüber und stellt sie noch etwas in die Röhre. Sie muß saftig bleiben. Nun schneidet man viereckige Stücke davon und bestreut diese Wuchteln mit Zucker.

Hafermehlkuchen.

2 Deka Hefe (Germ), 7 Deka Butter, 7 Deka Zucker, 2 Deka geschälte, feingehackte Mandeln, 5 Deka Rosinen, Zitronen- oder Orangenschalen, $^1/_8$ und $^1/_{16}$ Liter Milch, 15 Deka Hafermehl, 18 Deka Weizenmehl. Einen Germteig daraus bereiten, am Brett gut abarbeiten. Sollte der Teig zu weich sein, mischt man noch etwas Weizenmehl dazu. Einen länglichen Wecken (längliches Brot) daraus formen, an einem warmen Orte 1½ Stunden aufgehen lassen und in mäßig heißer Röhre backen. In dünne Schnitten schneiden und zu Schokolade reichen.

Hafermehlkuchen mit Nüssen.

6½ Deka Butter, 8 Deka Zucker, etwas Vanillin, 2 Dotter, 2 Deka geriebene Schokolade, 15 Deka geriebene Haselnüsse, ¼ Liter Milch, 1 Schnee, 3 Deka Weizen- und 7 Deka Hafer-Mehl, 1½ Deka Backpulver. Butter, Zucker und Dotter flaumig abtreiben, alles Uebrige dazu mischen. Eine Tortenform streicht man mit Butter aus, fehl sie mit Mehl aus, füllt die Masse ein und bäckt sie mäßig heiß $^3/_4$ Stunden. Dazu reicht man Ribiselsaft.

Haselnußauflauf.

12 Deka Reis, $^3/_4$ Liter Milch, 15 Deka geröstete geriebene Haselnüsse, 3 Dotter, 5 Deka Butter, 2 Eßlöffel Vanillezucker, 3 Schnee. Butter, Reis und Milch dick verkochen. Ausgekühlt alles zusammen mischen. In bebutterter Form $^3/_4$ Stunden in Dunst kochen oder ½ Stunde backen.

Haselnußknödeln.

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

Haselnußwuchteln.

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

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

Hefenklöße.

2 Deka Hefe, 46 Deka Mehl, 3 Deka Butter, 2 Eier, etwas Salz und Zucker, ¼ Liter Milch. Die Hefe löst man auf. Butter, Eier abtreiben, nun alles dazu mischen, gut abarbeiten, es muß ein nicht zu derber Teig sein. Daraus große Knödeln formen, auf bemehlten Brett 2 Stunden aufgehen lassen, in kochendes Wasser einlegen und solange kochen lassen, bis man, wenn man zur Probe mit einem Hölzchen (Zahnstocher) hineinsticht, kein roher Teig mehr daran kleben bleibt. Beim Herausnehmen mit einer Gabel anstechen, damit sie nicht zusammen fallen. Dazu Zwetschken oder Heidelbeerröster.

Heidelbeerstrudel.

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

Heiden-Knödeln.

4 Deka Butter mit fein gewiegter grüner Petersilie anlaufen lassen und 3 würfelig geschnittene Semmeln etwas darinnen rösten. Salzen und mit ¼ Liter Heidemehl mischen, nun schüttelt man ¼ Liter kochendes Wasser darauf, daß ein mittelfester Teig entsteht. Daraus 8 Knödeln formen und in Salzwasser ¼ Stunde kochen lassen.

Heiden-Kuchen.

7½ Deka Butter, 1 Dotter, 5 Deka Zucker mit Vanillin, schaumig rühren, ⅛ Liter Milch, 1 Schnee und 15 Deka Heidenmehl mit ½ Päckchen Backpulver vermischt einmengen. Auf einem mit aufgebogenen Rand versehenen Backblech kleinfingerdick aufstreichen mit Kristallzucker bestreuen und hellbraun backen. Heiß in Schnitten schneiden und je 2 mit Johannesbeerengelee füllen.

Heidenmehlauflauf.

8 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale, ¼ Liter Milch, 2 Schnee, 20 Deka Heidenmehl, halbierte Zwetschken, Kirschen oder blattlich geschnittene Aepfel. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, Milch, Schnee und Mehl dazu mischen. Eine bebutterte Kasserolle mit der halben Teigmasse einfüllen, Obst darauf legen, mit dem übrigen Teig bedecken und backen.

Heidenschmarren.

¼ Liter Milch, 8 Deka Heidenmehl, 2 Eier, etwas Salz. Versprudeln, ¼ Stunde stehen lassen, dann in 3 Deka heißes Fett eingießen und im Rohr bräunlich backen. Mit 2 Gabeln zerpflückt, mit heißer Milch anrichten.

Hirseauflauf.

¼ Kilo Hirsebrein wird in ¾ Liter Milch weich gekocht, dazu kommen 4 Deka Butter. Ist die Masse abgekühlt, 6 Deka Zucker, 3 Dotter, 3 Schnee dazu. In einer bebutterten Form backen oder 1 Stunde in Dunst sieden.

Hirseknödeln.

1 Liter Milch, ¼ Liter Hirse, 1 Ei, 3 Deka Butter, wenig Salz, wenig Mehl. Hirse in Milch dick einkochen, dazu die gesalzene Butter mischen. Auskühlen lassen, nun das Ei und etwas Mehl dazu mischen, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen, die man in Wasser 10 Minuten kocht. Mit heißer Butter übergossen anrichten. Oder man gibt Zwetschkenröster dazu.

Hohlnudeln mit Paradeis.

¼ Kilo Spaghetti, das sind feine Makkaroni, kocht man, nachdem man sie 2mal mit kochendem Wasser überbrüht und wieder gut abgetropft sind, in Salzwasser weich, seiht sie ab und vermischt sie mit ¼ Liter Paradeismark und ⅛ Liter Rahm. In eine feuerfeste Parzellanschüssel gibt man die Hohlnudeln, streicht sie glatt, streut 3 Deka Bröseln mit 3 Deka geriebenen Parmesankäse vermischt, darüber, betropft sie mit Butter und bäckt sie.

Holunderblüten-Omelette.

¼ Liter Milch, 10 Deka Mehl, 2 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 5 Deka abgezupfte Holunderblüten. Alles zusammen versprudeln und daraus sehr dünne, kleine Fridatten backen. Stark mit Zucker bestreuen.

Holunderblüten-Schmarren.

3 Deka Butter, 2 Dotter, 3 Deka Zucker gut abtreiben, 2 Deka Holunderblüten (von den Stielen gezupft, was leicht geschieht, wenn man sie etwas abwelken läßt) ⅛ Liter Milch, 1 Eßlöffel Apfelmost, 2 Schnee, 8 Deka Weizenmehl. Alles gut mischen. In

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

Kaiser-Omelette.

Von gewöhnlichen Fridattenteig bäckt man dünne Fridatten. Jede bestreut man mit geschälten, geriebenen Mandeln und gewiegten Rosinen, rollt sie ein, legt sie in eine bebutterte Kasserolle, gießt Kreme von ½ Liter Milch, 2 ganzen Eiern, etwas Zucker, am Feuer einmal aufgekocht, darüber und bäckt die Speise im Rohr. Man benötigt 9 Deka Mandeln und 9 Deka Rosinen zur Fülle.

Kartoffeldalken.

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

Kartoffeldalken mit Germ.

Eigroß Butter, ½ Liter Weizenmehl, ¼ Liter Milch, 2 Deka Germ, 3 Dotter, 3 Schnee, 30 Deka heiße, durch die Presse getriebene Kartoffeln. Teig daraus machen, gut abschlagen, aufgehen lassen. und in bekannter Weise Dalken daraus backen. Können mit Käse oder mit Zucker bestreut werden.

Kartoffel-Gugelhupf.

7 Deka Rindschmalz, 2 Dotter, 5 Deka Zucker, gut abtreiben, 5 Deka Rosinen, ½ Teelöffel Zimt, 20 Deka gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, ¼ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver, 28 Deka Mehl (kein Salz). Alles mischen und den Teig ein wenig abschlagen. Eine bebutterte ausgebröselte Gugelhupfform mit dem Teig ¾ vollfüllen und sofort in die heiße Röhre schieben. ¾ Stunden backen. Noch heiß mit Zucker bestreuen.

Kartoffelknödeln.

1 Eßlöffel gewiegte, grüne Petersilie in 2 Deka Butter rösten. 1 Ei, Salz, 1 Eßlöffel rohe, kalte Milch und 30 Deka gekochte, kalt geriebene Kartoffeln vermischen. dann die Butter darüber geben, 8 Deka dunkles Weizenmehl dazu und alles gut abtreiben. Aus der Masse 6 Knödeln formen, in kochendes Wasser einlegen und ¼ Stunde kochen lassen.

Kartoffelknödeln mit Hefe.

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

Kartoffelkuchen.

3 Deka Butter, 21 Deka Mehl, 25 Deka gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Zucker, 1½ Deka Germ (Hefe), 6 Eßlöffel Milch. Alles mischen und den Teig solange rühren, bis er Blasen bekommt. Auf bemehlten Brett fingerdick ausrollen, mit einem Krapfenausstecher zu kleinen Kuchen ausstechen und an einem lauwarmen Orte aufgehen lassen, dann in Fett auf beiden Seiten bräunlich backen. Mit Zucker bestreuen und dazu Kompott anrichten.

Kartoffelmaultaschen.

40 Deka gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 10 Deka Butter, 10 Deka Mehl, Teelöffel Backpulver. Dies rasch zu einem Teig kneten, messerrückendick auswalken, viereckige Fleckchen davon schneiden, auf jedes ½ Kaffeelöffel Powidl geben, den Teig darüber zusammen schlagen. Diese Täschchen auf das bebutterte Backblech legen, mit Ei bestreichen und gelblich backen. Man kann unter den Teig auch etwas Zucker geben.

Kartoffel-Beschamel.

siehe Beschamel mit Kartoffelmehl. Ebenso Beschamelpudding.

Kartoffelmehlfridatten.

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

Kartoffelmehl-Kuchen.

5 Deka Butter, 2 Dotter, 6 Deka Vanille- oder Zitronenzucker, ⅛ Liter Milch, 2 Schnee, (kein Salz), 8 Deka Kartoffel- und 7 Deka Weizenmehl, ½ Päckchen Backpulver. Butter, Dotter und Zucker flaumig rühren, dann alles Uebrige, Mehl und Backpulver ist trocken zu vermengen, zusammen mischen. Eine Kuchenform ist mit Butter aus-

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

Kartoffelmehl-Wuchteln

siehe Wuchteln mit Kartoffelmehl.

Kartoffelnocken.

1/8 Liter Weizen- oder Maisgrieß, 1 großes Ei, 35 Deka gekochte, heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, 5 Eßlöffel Milch, Salz. Die Milch, welche kochend sein muß, gießt man über den Grieß, mischt alles übrige dazu und läßt die Mischung zugedeckt ½ Stunde stehen, damit der Grieß anzieht. Dann sticht man mit einem Löffel Nocken von der Masse und kocht sie 10 Minuten in Salzwasser. Man schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel ab.

Kartoffelschnitten.

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

Kartoffelteig.

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

Kirschenknödeln.

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

Kirschenkuchen.

4 Deka Fett, 2 Dotter, 14 Deka Zucker, 1 Gläschen Rum, 2 Klar Schnee, ¼ Liter verdünnte kondensierte Milch. 14 Deka Maismehl, ½ Päckchen Backpulver, ¼ Kilo Kirschen, Fett, Dotter und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. In eine ausgefehte Tortenform einfüllen und mäßig heiß backen. Warm oder kalt zu Tische geben. Statt Maismehl kann man auch Weizenmehl nehmen.

Kletzentascherln.

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

Kokosnußpudding.

10 Deka geriebene Kokosnuß, 3 Schoten geriebenes Johannesbrot, 5 Deka Butter, 2 Dotter, 6 Deka Zucker, Zitronenschalen, 6 Deka Semmelbröseln, ⅛ Liter Milch, 2 Schnee. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, alles Uebrige dazu mischen. In bebutterter Form ¾ Stunden in Dunst kochen.

Krautomelette.

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

Kriegsbrot.

5 Deka Butter oder anderes Fett, ¼ Liter Milch, etwas Salz, 2 Deka Germ (Hefe), 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, 20 Deka Maismehl und 25—28 Deka Gerstenmehl. Einen Germteig daraus bereiten, am Brett gut abarbeiten, einen Wecken daraus formen, an einem warmen Orte solange aufgehen lassen, bis er beinahe doppelt so hoch ist, es dauert etwas länger als bei weißem Mehl, hierauf in die mäßig heiße Röhre schieben und ¾ Stunden backen. Zu Kaffee und Kakao sehr gut. Hält sich, in einer Blechbüchse (Brotdose) aufbewahrt, einige Tage frisch und saftig.

Kriegs-Kaffeekuchen.

4 Deka Butter oder Fett, 1 Ei, etwas Salz, ¼ Liter Milch, 2 Deka Germ (Hefe), 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, 14 Deka kalte, geriebene Kartoffeln, 55—60 Deka dunkles Weizen- oder Gerstenmehl. In bekannter Weise einen Germteig daraus bereiten, am Brett gut abkneten, einen Wecken daraus formen, an einem warmen Orte solange aufgehen lassen, bis er doppelt so hoch geworden ist und mäßig heiß ¾ Stunden backen. Anderen Tags erst anschneiden.

Kriegssemmeln.

3 Deka Fett, 1 Ei, ½ Teelöffel Salz, ⅛ und $^1/_{16}$ Liter Wasser, 10 Deka Polentamehl und 30 Deka Gerstenmehl, 2 Deka Germ (Hefe). Fett, Ei und Salz zusammen abtreiben, die zerbröckelte Germ mit dem lauwarmen Wasser gut abrühren und mit dem Maismehl vermischen, dann alles mischen und den Teig, der nicht zu fest sein darf, am Brett rasch abarbeiten. Man formt eine Rolle, teilt diese in 15 gleichgroße Stücke, formt sie zu Knödeln, drückt sie etwas breit und kerbt mit dem Messerrücken 5 Teile ein und bestreicht sie leicht mit Eiklar. Auf ein mit Fett bestrichenes Backblech ziemlich entfernt von einander auflegen, ¾ Stunden an einem warmen Orte aufgehen lassen und mäßig heiß backen. Aus der Röhre genommen, mit einem in kaltes Wasser getauchten Pinsel leicht überstreichen, wodurch sie Glanz bekommen.

Linzer Knödeln.

6 Deka gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln, 6 Deka Weizen- oder Maisgrieß, 6 Deka Bröseln, 10 Deka Mehl, 7 Deka Butter, 2 Eier, Salz und ⅛ Liter Milch. Butter und Eier abtreiben, dann alles Uebrige, zuletzt das Mehl einmischen. Es muß ein lockerer Teig sein, den man ¼ Stunde abstehen läßt. Einen kleinen Schöpflöffel taucht man in heißes Wasser, sticht damit Knödeln ab, legt sie in stark kochendes Wasser und kocht sie 20 Minuten. Mit brauner Butter überbrennen oder zu Soßen anrichten.

Luftkräpfchen.

4 Deka Butter, ⅛ Liter Milch, 16—18 Deka Mehl, etwas Salz, daraus einen Teig kneten, der die Feste von Strudelteig hat, sobald er fein abgearbeitet ist, 3mal wie Butterteig zusammen schlagen, messerrückendick auswalken, zu schrägen Vierecken abradeln, mit Butter bestreichen und am Backblech hellgelb backen. Mit Zucker bestreuen.

Mais-Mehl und Mais-Grieß Speisen.

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

Maismehl-Fridatten.

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

Maismehl-Schmarren.

Wird wie Grießschmarren bereitet.

Maismehl-Wuchteln.

1. Siehe Grießwuchteln. Statt Weizengrieß, Maismehl.

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

Maismehlzwieback.

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

Maizenaauflauf.

$^3/_8$ Liter Milch, 10 Deka Maizena, 2 Eßlöffel Geruchzucker, 3 Dotter, 3 Schnee, 3 Deka geriebene Mandeln, 6 Deka Butter. Maizena (Knorr's Maismehl) in etwas Milch abrühren, die übrige Milch zum Kochen bringen und das Abgerührte hinein geben und dick einkochen. Abkühlen lassen, dann alles Uebrige dazu mischen und die Speise bei mäßiger Hitze ½ Stunde backen.

Mamaliga.

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

Mandelkuchen.

25 Deka Weizenmehl, 1½ Deka Germ (Hefe), $^1/_8$ Liter Milch, 4 Deka Vanillezucker, wenig Salz, 9 Deka Butter, 6 Deka süße und 1—2 Stück bittere, geriebene Mandeln, 5 Deka feingeschnittenes Zitronat, 1 Eßlöffel Kirschsaft. Butter flaumig abtreiben, dann bekannter Weise einen Germteig daraus bereiten und den Teig fein abschlagen, in eine bebutterte Biskuitform einfüllen, an einem warmen Orte $^3/_4$ Stunden aufgehen lassen, hierauf $^3/_4$ Stunden backen. Anderen Tags erst anschneiden.

Marillen-Auflauf.

Halbierte geschälte Marillen kocht man in Zuckersirup einmal auf und stellt sie kalt. 12 Deka Reis mit 5 Deka Butter, 3 Deka Zucker in ½ Liter Milch dick einkochen. 2 Dotter, 2 Schnee zum ausgekühlten Reis mischen. Die Hälfte der Masse gibt man in eine bebutterte Form, legt darauf die Marillen und bedeckt sie mit Reis. Mäßig heiß backen, den Marillensaft separat dazu anrichten oder gleich darüber geben. Statt Reis kann man auch feine Nudeln verwenden. Ebenso bereiten.

Marineauflauf.

2 Ei schwer Weizenmehl, ebensoviel Butter und Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee. ½ Kilo feingeschnittene gedünstete Aepfel, Teelöffel Backpulver. Eine Pfanne streicht man dick mit Butter aus, und legt die Aepfel fingerhoch ein. Butter, Zucker und Dotter abtreiben, dann Schnee, Mehl und Backpulver einmischen. Diese Mischung auf die Aepfel gleichmäßig verteilen und sofort in die heiße Röhre stellen. ½ Stunde backen. Statt Aepfel kann man Birnen, Kirschen oder Zwetschken verwenden.

Milchnockerln.

Buttternockerln legt man in ½ Liter kochende Milch ein und kocht sie bis die Milch fast eingekocht ist. Angerichtet stark mit Zucker bestreuen. Oder man stellt sie noch ins Rohr, bis sie eine braune Kruste bekommen haben, richtet sie an und gibt Milch mit 1 Dotter und Vanillezucker unter Sprudeln aufgekocht, separat dazu.

Mohnknödeln.

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

Nudeln.

Von 2 Eiern, $^1/_8$ Liter Wasser und dem nötigen Weizen- oder Gerstenmehl macht man einen mittelfesten Nudelteig, treibt ihn dünn aus, läßt ihn abtrocknen und schneidet ihn zu ½ Zentimeter breiten Nudeln.

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

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

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

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

Nürnberger-Auflauf.

5 Deka Butter, 2 Dotter, 6 Deka Zucker, 6 Deka geriebene Haselnüsse, $^1/_{16}$ Liter sauren Rahm und $^1/_{16}$ Liter Milch, 15 Deka Mehl, ½ Päckchen Backpulver, etwas Vanillin. Butter, Dotter und Zucker flaumig rühren, hierauf alles Uebrige dazu mischen. In einer mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefehten Form backen. Kann gestürzt warm oder kalt angerichtet werden.

Obstkuchen von Bröselteig.

7 Deka Butter, 1 Ei, 5 Deka Zucker, ½ Päckchen Backpulver, 15 Deka Weizenmehl. Die Butter schneidet man in kleine Stückchen und verarbeitet sie mittelst Messers, mit ⅓ des Mehles. Kalt stellen. Das übrige Mehl, Backpulver, Zucker und Ei vermengt man. Nun mischt man mit dem Messer alles zusammen, rollt den Teig aus und schlägt ihn wie Butterteig 3mal zusammen. Den messerrückendick ausgewalkten Teig, er wird beim Backen doppelt so hoch, belegt man mit halbierten Zwetschken, Kirschen, o. dgl. und schiebt ihn in die heiße Röhre. Sobald er gebacken, oben stark mit Zucker bestreuen.

Obstspeise böhmische.

15 Deka Weizen- oder Gerstenmehl, ⅜ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, ½ Kilo Obst, halbierte Zwetschken, entkernte Kirschen, fein blattlich geschnittene Aepfel oder Birnen, 3 Deka Butter, geriebenen Lebkuchen. Mehl, Milch, Eier und Zucker, auch wenig Salz, versprudeln. Eine lange Pfanne mit der Butter dick ausstreichen, den Teig eingießen, mit dem Obst dicht belegen und in heißer Röhre backen. Vor dem Anrichten streut man den Lebkuchen und reichlich Zucker, auch nach Belieben zerlassene heiße Butter darauf. Das Obst muß sehr saftig sein.

Omelette.

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

Orientalische Kipfeln.

12 Deka Weizenmehl, 5 Deka Butter, 1 Dotter, 1½ Deka Germ (Hefe), saurer Rahm, Milch, Zucker von jedem 1 Eßlöffel voll, wenig Salz. Man bereitet daraus einen Germteig, rollt den Teig fingerdick aus, radelt davon handgroße Fleckchen, füllt sie mit Frangi pani-Kreme, formt den Teig zu Kipfeln, läßt sie an einem mäßig warmen Ort aufgehen und bäckt sie nicht zu heiß. Mit Zucker bestreuen.

Pofesen.

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

Polenta.

Von Maisgrieß: ½ Liter Wasser, ¼ Liter Maisgrieß, Salz. In das kochende, gesalzene Wasser den Maisgrieß unter Rühren dick einkochen, dann an der Seite des heißen Herdes oder in der Röhre vollkommen ausdünsten lassen. Aus der Masse durch Drücken mit einem Löffel einen Kloß (Knödel) formen und mit heißer Butter überbrennen und mit geriebenen Parmesankäse überstreuen. Mit einem scharfen Messer Schnitten davon abschneiden. Oder man sticht mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel nockenartige Stücke ab und gibt dann Butter und Käse darüber.

Von Maismehl: In ¼ Liter gesalzenes Wasser rührt man ¼ Liter Maismehl und kocht es dick ein. Man formt aus der Masse ein Knödel (Kloß), bindet es in eine Serviette, hängt es in einem Topf mit kochendem Wasser und kocht die Polenta noch ½ Stunde.

In Dunst: ⅜ Liter sauren Rahm, 3 Dotter, ⅜ Liter Maismehl, 3 Schnee, etwas, Salz, Parmesankäse. Rahm, Dotter und Maismehl gut versprudeln, dann Salz und Schnee dazu mischen. Die Masse in eine bebutterte Form einfüllen und ¾ Stunden in Dunst kochen. Gestürzt mit dem geriebenen Parmesankäse bestreuen und heiße Butter darüber geben. Oder man reicht ihn zu einer Soß. Zu Polenta kann man auch Eierspeise geben. Oder man mischt unter die heiße ausgedünstete Polentamasse 3 bis 4 größere, gekochte, geschälte, durch die Presse getriebene Kartoffeln und sticht von der Masse mit einem Eßlöffel Nocken ab, die man abschmalzt.

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

Polenta falsche.

7 Deka Butter, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 4 Deka Zucker, abtreiben, ⅛ und 1/16 Liter Milch und 28 Deka Weizenmehl dazumischen. In einer Serviette eingebunden 1½ Stunden kochen. Auf eine Schüssel

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

Polentaknödeln.

¼ Liter groben Polentagrieß, ¾ Liter Milch, 2 Löffel Zucker, etwas Zitronenschale. Zusammen in eine Kasserolle geben und dick einkochen. Hierauf 3 Deka Butter, 2 Dotter und 2 Schnee dazu mischen und nochmals kochen lassen. Mit einem Löffel Knödeln abstechen und mit brauner Butter übergossen sofort anrichten.

Polenta-Knödelchen. (Originalrezept.)

15 Deka feinen Polentagrieß, 6 Deka Butter, ⅜ Liter Milch, 2 Eier. Die Butter läßt man in einer Kasserolle zerlaufen, gibt die Milch dazu und bringt sie zum Kochen, schüttet dann den Polentagrieß hinein und kocht alles sehr dick ein. Etwas überkühlt rührt man die Eier dazu und formt kleine Knödel. Diese Menge gibt 24 Stück. In einer Kasserolle (die so weit sein muß, daß die Knödelchen nebeneinander liegen können) läßt man ¾ Liter Milch kochen, legt die Polentaknödel ein und siedet sie 5 Minuten, stellt sie darauf in die nicht zu heiße Röhre, bis die Milch eingedünstet ist. Nach Belieben mit geriebenen Lebkuchen und Zucker bestreut und mit heißer Butter überbrannt, anrichten.

Polentamehl-Knödeln.

4 würfelig geschnittene Kriegssemmeln, ⅛ Liter Wasser, 1 Ei, Salz, 4 Deka Mehl, 10 Deka Polentamehl und 4 Deka Butter. Ei, Salz und Wasser versprudeln und über die, in der Butter überrösteten Semmelwürfeln geben, dann solange abstehen lassen, bis die Semmeln die Flüssigkeit aufgesaugt haben, Polentamehl dazu mischen und wenn der Teig zu locker sein sollte 1—2 Löffel Mehl dazu geben. Knödeln formen und ¼ Stunde kochen.

Polenta Nockerln.

6 Deka Butter, 2 Eier, ⅛ Liter kochendes Wasser, Salz, 20 Deka Polentamehl, 8 Deka Weizenmehl. Butter und Eier abtreiben, salzen, das Polentamehl dazu mischen, mit dem Wasser abbrühen, mischen, das übrige Mehl dazu geben und verrühren. Mit einem Eßlöffel vom Teig Nocken abstechen, in kochendes Wasser einlegen und ¼ Stunde kochen lassen. Abgeseiht übergießt man die Nockerln mit heißer Butter.

Preßburger-Nudeln.

Von ½ Liter Mehl, ½ Liter Milch, etwas Salz und 3 Dotter macht man einen Fridattenteig und bäckt daraus dünne Fridatten, die man nudelig schneidet. In eine feuerfeste Porzellanschüssel gibt man nun lagenweise von den Fridattennudeln und geriebene gezuckerte Nüsse, ungefähr 25—30 Deka, gibt eine Schaummasse von 3 Schnee und 9 Deka Vanillezucker darüber und stellt die Speise solange in die heiße Röhre, bis der Schaum bräunlich ist. Sofort zu Tische geben. Die Fridatten können auch halb von Maismehl und Kartoffelmehl (siehe diese) bereitet werden.

Preßburger-Tascherln.

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

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

Rahmfleckerln.

Von Nudelteig schneidet man Fleckerln, kocht sie und schreckt sie mit kaltem Wasser ab, gut abseihen und mit 6 Deka Butter vermengen. 3 Eier, ¼ Liter Rahm, 5 Deka Zucker versprudeln, mit den Fleckerln vermischen, in eine bebutterte Kasserolle füllen und ½ Stunde backen.

Rahm-Koch.

3 Dotter, 10 Deka Zucker, $^3/_8$ Liter Rahm, 5 Deka geriebene Mandeln, 12 Deka Weizenmehl, 3 Schnee. Dotter und Zucker abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, in eine Form füllen und ½ Stunde backen.

Rahm-Nockerln.

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

Ratskellerschmarren.

½ Liter Milch, 22 Deka mittelfeinen Grieß oder Maisgrieß, 4 Deka Butter, 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel Zucker, Salz oder nicht, nach Geschmack. Butter, die kalte ungekochte Milch und Grieß gibt man in eine Kasserolle und kocht es dick ein. Eier, Zucker und 4 Eßlöffel Milch (diese sind vom ½ Liter Milch weg zu nehmen) versprudelt man und gibt dies über die etwas abgekühlte Grießmasse. In einer Pfanne läßt man 4 Deka Fett oder Butter zerlaufen, gibt die Masse hinein, läßt sie gut ausdünsten, zerbröckelt sie mit dem Schauferl und richtet den Schmarren mit Zwetschkenröster oder dgl. an.

Reisgrieß-Auflauf.

Den Reisgrieß auf ein Haarsieb schütten und mit kaltem Wasser übergießen, dann gut abtropfen lassen. 15 Deka Reisgrieß, 5 Deka Butter, 3/8 Liter Milch, 3 Dotter, 3 Schnee, 5 Deka Zucker, handvoll Rosinen und ebensoviel Nüsse, 6 Stück Aranzini, alles fein gehackt, ½ Teelöffel Zimt. Den Reisgrieß in der Milch mit der Butter dick einkochen, dann abkühlen lassen. Nun mischt man alles Uebrige dazu, füllt die Masse in eine Auflaufschüssel und bäckt sie ½ Stunde.

Reisgrießschmarren.

Siehe Ratskellerschmarren. (Den Reisgrieß auswaschen.)

Reis-Pudding.

10 Deka Reis in ½ Liter Milch dick einkochen. Man läßt ihn dann auskühlen und mischt 5 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 5 Deka Zitronenzucker und von Rosinen, Weinbeeren, Aranzini, Zitronat und Mandeln, letzteres fein gehackt, je 4 Deka, sowie 1 Löffel Obstsaft dazu. In eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgefehte Form einfüllen und 1 Stunde in Dunst sieden. Gestürzt reicht man Kompott dazu.

Ribisel-Pita.

4 Deka Butter, 2 Eidotter, 5 Deka Zucker, 15 Deka geriebene Nüsse, 10 Deka Weizenmehl, ¼ Päckchen Backpulver, 3 Eßlöffel Milch. Butter, Dotter und Zucker flaumig abtreiben und das noch Uebrige dazu mischen. Auf ein bebuttertes Backblech die Hälfte des Teiges fingerdick aufstreichen, streicht dicke Ribiselsalse darauf und bedeckt dies mit dem übrigen Teig, drückt ihn an den Rändern zusammen, damit die Marmelade nicht ausfließen kann und bäckt die Pita in heißer Röhre. Hierauf belegt man den Kuchen oben dicht mit ganzen Ribiseln (Johannesbeeren), bestreut sie reichlich mit Zucker, gibt Schaummasse darauf und stellt ihn solange in die heiße Röhre, bis der Schaum gebräunt ist. Heiß in Stücke schneiden.

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

Rollgerstenauflauf.

10 Deka ausgewaschene Rollgerste (mittelfeine) in ½ Liter Milch mit ¼ Liter Wasser gemischt, dick einkochen. Ausgekühlt 5 Deka Butter, 3 Dotter, 3 Schnee und 2 Eßlöffel Zucker zumischen. ½ Stunde backen.

Rosinenkuchen.

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

Saftfleckerln.

Man bereitet feine Teigfleckerln, am besten nur aus Mehl und 2 Eiern, kocht sie in leicht gesalzenem Wasser ab, überspült sie mit kaltem Wasser, gibt sie in eine dick mit Butter ausgestrichene Pfanne, gießt ¼ Liter mit 3 Eidottern und Vanillezucker abgesprudeltes und mit dem festen Eischnee verrührtes Obers darauf, streut 10 Deka gehackte Nüsse oder Haselnüsse darüber, verrührt es etwas, aber ganz leicht, gibt 3 Deka Butter obenauf und dünstet die Speise im Backrohr aus. Die Fleckerln müssen saftig sein und schöne Rammerln haben. Sie kommen gut gezuckert zu Tisch.

Schmarren

wie Kaiser-, Aepfel-, Kirschen-, Mehlschmarren etz. wird gewöhnlich bereitet, nur nimmt man Butter oder Butterschmalz statt Schmalz.

Schnittlauch-Zweckerl.

In Salzwasser gekochte Fleckerln (Zweckerln) seiht man ab und vermischt sie mit in Butter angelaufener Petersilie, viel Schnittlauch und ¼ Liter Rahm und stellt sie noch in die Röhre zum ausdünsten.

Schokoladestrudel.

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

Fülle: ¼ Liter Milch, 5 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 7 Deka geriebene Schokolade dicklich einkochen. Auskühlen lassen und 4 Deka Zucker, 2 Dotter und 2 Schnee einrühren. Sollte sich die Fülle schlecht aufstreichen lassen, kann man sie mit etwas Milch verdünnen.

Schrotbrotklößchen.

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

Schrotpudding.

7 Deka Butter mit 3 Dotter und 10 Deka Zucker flaumig abtreiben, dazu mischt man ½ Zitronen die Schale, ¼ Liter Milch, einige Rosinen, 28 Deka Weizenschrotmehl und 3 Schnee. In eine bebutterte, ausgefehte Form füllt man die Hälfte der Mischung, gibt fein geschnittene Aepfel darauf und bedeckt sie mit dem übrigen Teig. 1 Stunde im Wasserbad kochen.

Schwäbische Klöße.

4 würfelig geschnittene Kriegssemmeln, 5 Deka Butter oder anderes Fett, 2 Eier mit $^1/_8$ Liter Milch versprudelt, Salz, Schnittlauch, feingewiegte Zwiebel, Petersilie, alles mischen und $^1/_4$ Stunde abstehen lassen, dann soviel Mehl dazu mischen, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen, die man $^1/_4$ Stunde in leicht gesalzenen Wasser kocht.

Schwarz-gelber Pudding.

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

Soldaten-Brot.

7 Deka Butter, 7 Deka Zucker, 1 Ei, $^1/_8$ und $^1/_{16}$ Liter Milch, 47 Deka Mehl, $^3/_4$ Päckchen Backpulver. Butter, Zucker und Ei abrühren, die Milch langsam zugießen und das mit dem Backpulver vermengte Mehl zumischen. Am bemehlten Brett noch etwas abarbeiten, fingerdick ausrollen, mit zerlassener Butter (ungefähr 2 Deka) bestreichen, mit Nachfolgendem bestreuen, zu einer Strudel einrollen und am beschmierten Backblech $^3/_4$ Stunden backen. Noch warm mit zerlassener Butter etwas bestreichen und mit Zucker stark bestreuen.

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

Spaghetti.

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

Spanischer Auflauf.

4 Deka Butter, 3 Dotter, 8 Deka Marillenmarmelade, 4 Deka gestoßene Makronen, 4 Deka Biskuitbröseln, 3 Eiklar (kein Zucker). Butter und Dotter abtreiben. Marmelade und Eiklar mit dem Schneeschlager sehr schaumig schlagen, dann langsam zu der abgetriebenen Butter mischen und alles noch dazu Gehörige darunter mengen. $^3/_4$ Stunden in Dunst kochen, stürzen.

Spatzen.

1 Ei, ¼ Liter Milch absprudeln, salzen und beiläufig ½ Liter Mehl einmischen. Es muß ein lockerer Teig sein, den man gut abschlägt. Er wird auf einen glatten Holzteller gegeben und mit einem Messer kleine Nockerln davon abgeschnitten, die man in kochendes, gesalzenes Wasser gibt und 7 Minuten kochen läßt. Abgeseiht mit heißem Fett abschmalzen oder mit in Fett angelaufenen Bröseln überstreuen.

Tag und Nacht Pudding.

½ Liter Milch, 12 Deka Grieß, 6 Deka Butter, 6 Deka Zucker, 3 Dotter, 3 Schnee, 6 Deka Schokolade. Die Butter in einer Kasserolle zerlaufen lassen, die Milch dazu geben und zum Kochen bringen, den Grieß einrühren und dick verkochen. Ausgekühlt mischt man Zucker, Dotter und Schnee dazu und teilt diese Mischung. Die Hälfte gibt man in eine bebutterte, ausgefehte Puddingform, unter die zweite Hälfte mischt man die geriebene Schokolade und füllt diese so über die weiße, das sie sich nicht mischen. 1 Stunde in Dunst kochen.

Topfenkrapferln.

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

Topfennudeln gebacken.

¼ Kilo Topfen, 3 Eier, 5 Deka Butter, 3 Deka Rosinen, 3 Deka geriebene Mandeln, 5 Deka Zucker und Bröseln, ungefähr 12 Deka, je nach Feuchtigkeit des Topfens, mehr oder weniger. Daraus einen Teig bereiten, der so fest sein muß, daß man Nudeln, wie Kartoffelnudeln, daraus formen kann. Eine Pfanne dick mit Butter ausstreichen, die Nudeln nebeneinander hinein legen, mit ⅜ Liter Milch übergießen und in der heißen Röhre backen. Angerichtet mit Zucker und Zimt bestreuen.

Topfenomeletten.

25 Deka Topfen, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, ⅛ Liter Milch, 4 Deka Mehl. Alles zusammen gut verrührt, (den Topfen preßt

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

Topfenschmarren.

6 Deka Butter, 2 Dotter 2 Schnee, 2 Löffel Vanillezucker, 20 Deka passierten Topfen, ¼ Liter Milch, ¼ Weizen- oder Maisgrieß, handvoll Rosinen. Butter, Zucker und Dotter gut abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. Dies in eine reichlich mit Fett ausgestrichene lange Pfanne einfüllen, jäh backen und dann in Stücke reißen, wie Kaiserschmarren. Dazu reicht man Zwetschkenröster oder Häuptelsalat.

Topfenstrudel mit Obst.

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

Topfenteig
für Zwetschken-, Marillen-, oder Kirschenknödeln.

2 Deka Butter, 2 Eßlöffel Zucker, $^1/_{16}$ Liter Milch, 10 Deka passierten Topfen, 1 Dotter, Salz, 25 Deka Mehl. Am Brett alles zusammen zu einem Teig verarbeiten, dünn auswalken, Fleckchen schneiden, in diese die Früchte einhüllen, Kirschen immer 3 Stück, den Teig gut schließen, Knödeln oder Tascherln formen und ¼ Stunde kochen lassen. Mit gerösteten Bröseln bestreuen.

Topfenwuchteln.

5 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Zucker, 25 Deka durch die Presse getriebenen Topfen, $^1/_8$ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver, 25—30 Deka Mehl. Butter und Dotter abtreiben, dann alles noch dazu Gehörige dazu mischen, hierauf am Brett rasch abarbeiten. Der Teig darf nicht zu fest sein. Man rollt ihn fingerdick aus, schneidet handgroße Fleckchen davon, füllt sie mit Marmelade, rollt sie zusammen, bestreicht sie ringsum mit zerlassener Butter und legt sie nebeneinander in eine bebutterte Pfanne. Sofort in die heiße Röhre schieben und bräunlich backen.

Wachauer Knödel.

4 würfelig geschnittene Kriegssemmeln, siehe diese, 5 Deka Butter, 2 Eier, 2 Deziliter saure Milch oder Rahm, 2 Deziliter Mehl, Salz. Die Butter zerlaufen lassen und über die Semmelwürfeln geben. Eier, Salz und saure Milch versprudeln und ebenfalls darüber geben. Nun läßt man es ¼ Stunde stehen, mischt hierauf das Mehl ein, formt aus der Masse einen großen Knödel und kocht ihn 30 Minuten in leicht gesalzenen Wasser. Auf eine Schüssel gelegt mit Bröseln bestreuen und mit heißer Butter überbrennen.

Wiener-Kriegs-Gugelhupf.

10 Deka Fett, 2 ganze Eier, 2 Deka Germ, ¼ Liter Milch, 8 Deka Zucker, 34 Deka Maismehl, 1 Eßlöffel Rum, 7 Stück fein gehackte Aranzini, etwas Salz. Einen Germteig daraus bereiten (siehe neue Art), fein abschlagen, in eine bebutterte mit Milch ausgefehte Gugelhupfform einfüllen und an einem warmen Orte solange aufgehen lassen, bis er doppelt so hoch geworden ist. ¾ Stunden backen, stürzen und mit Zucker bestreuen. Zu dieser Speise kann man statt Milch, 2 Deka Trocken-Milch in ¼ Liter kaltem Wasser auflösen und dies o h n e es kochen zu lassen, verwenden.

Wuchteln mit Kartoffelmehl.

8 Deka Butter, 2 Eier, ⅛ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 21 Deka Kartoffel- und 21 Deka Weizen-Mehl. Butter, Eier und Zucker abtreiben, dann die Milch dazu geben. Die beiden Mehlarten und das Backpulver vermischt man zuerst und gibt es dann dem Abtrieb bei. Den Teig gut abschlagen und hierauf am Brett fingerdick auswalken. Zu Fleckchen schneiden, mit Eingesottenen füllen, zusammenrollen und gut verschließen, daß die Marmelade nicht ausfließen kann, hierauf ringsum mit zerlassener Butter bestreichen, nebeneinander in eine Kasserolle stellen, in die heiße Röhre schieben und ungefähr ¾ Stunden backen. Herausstürzen, auseinander teilen und mit Zucker bestreuen.

Zimtauflauf.

5 Deka Tapioka, 2½ Deka feinsten Grieß, nußgroß Butter, 1 Eßlöffel Zucker, Teelöffel Zimt, ⅜ Liter Milch, 2 Dotter, 2 Schnee. Butter, Milch, Tapioka und Grieß kocht man zusammen dick ein. Ausgekühlt alles Uebrige dazu mischen, in eine bebutterte Form einfüllen und langsam backen.

Zimt-Gerstel.

Von 1 Ei und dem nötigen Mehl bereitet man geriebenes Gerstel. Kocht es in ½ Liter Milch dick ein, gibt sobald es ausgekühlt, 2 Eidotter und Zucker mit Zimt vermischt dazu und rührt alles gut ab. Auf dem bemehltenBrett treibt man den Teig kleinfingerdick aus, sticht Kräpfchen aus, dreht sie in verklopfte Eier und Bröseln und bäckt sie aus heißem Fett. Man richtet sie mit Zucker und Zimt bestreut an oder legt sie nebeneinander in eine flache Kasserolle, gießt soviel Milch darüber, daß sie bedeckt sind und nun läßt sie in der Röhre aufkochen.

Zwetschkenauflauf.

½ Kilo entkernte Zwetschken in Stückchen schneiden und in eine bebutterte Pfanne flach auflegen,. 2 Eier, ½ Liter Milch, 3 Eßlöffel Zucker und 12 Deka Semmelbröseln, versprudeln und über die Zwetschken geben. In der Röhre backen. Ebenso von entkernten Kirschen, Apfelspalten, Birnen, Erdbeeren etz.

Zwetschkenpofesen.

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

Zwetschkenspeise

4 abgerindete, blattlich geschnittene Kriegssemmel, ¼ Kilo Zwetschken, 2 Eier, ½ Liter sauren Rahm, Zitronenzucker. Die Semmelscheiben leicht in Butter überrösten und mit Milch befeuchten, hierauf schichtenweise mit den halbierten Zwetschken in eine bebutterte Form einlegen. Eier, Rahm und Zucker versprudeln und darüber geben. ½ Stunde backen. Dazu können auch getrocknete Zwetschken, die man sehr weich kocht, verwendet werden.

Süße kalte Speisen.

Brombeergrütze.

25 Deka Brombeeren, etwas Zitronensaft, Zucker nach Geschmack, 1/8 Liter Hafergrütze. Die Beeren werden in ½ Liter Wasser weich gekocht, dann passiert. In das Passierte rührt man die Grütze, gibt Zitonensaft und Zucker dazu und kocht sie dick ein. Eine Form wird mit kaltem Wasser ausgespült, die Grütze eingefüllt und kalt gestellt. Gestürzt reicht man Vanillesoß dazu.

Vanillesoß: ½ Liter Milch, etwas Vanille, Zucker nach Geschmack, 1 Teelöffel Kartoffelmehl und 2 Eidotter kocht man unter Sprudeln dicklich ein.

Emmich-Reis.

12 Deka Reis, 3/4 Liter Milch, 2 Dotter, Vanillezucker nach Geschmack, 1/8 Liter zu Schaum geschlagenes Eiweiß, in dicken Zuckersaft gedünstetes Obst, wie Pfirsiche, Birnen, Zwetschken etz. Den gewaschenen Reis in ½ Liter Milch dick einkochen, kalt stellen. Dann Dotter, Zucker und die noch übrige Milch versprudeln, zum Reis mischen und ihn nochmals kochen, bis er dicklich ist. Nun formt man aus den Reis einen Berg, drückt ihn oben glatt und eine starke Vertiefung ein. Man verziert ihn mit dem Obst, gießt den dick eingekochten Saft darüber und stellt ihn sehr kalt, am besten auf Eis. Knapp vor dem Anrichten füllt man in die Vertiefung den gesüßten Eischnee.

Flammeri.

Von Früchten: Dazu verwendet man frisches Obst oder Fruchtsäfte, Marmelade und Kompotte. Johannes-, Erd-, Himbeeren, von jedem ¼ Liter, werden zerdrückt, mit Zucker vermischt und bis zum Heißwerden auf den Herd gestellt. 2 bis 3 Löffel Kartoffelmehl, Mondamin, Maizena oder Maismehl, versprudelt man mit wenig Wasser und rührt es zu den Früchten. Sobald der Flammeri dick geworden ist, füllt man ihn in kleine mit kaltem Wssaer ausgespülte Formen und stellt ihn in den Keller, damit er vollständig kalt wird. Gestürzt reicht man eine Kreme dazu.

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

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

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

Von Schokolade: 6 Deka geriebene Schokolade in ½ Liter Milch kochen, 2 Eier, 3 Löffel Mondamin oder Kartoffelmehl mit 6 Eßlöffel Wasser verrühren und zur aufgekochten Schokolade rühren. Etwas aufkochen lassen, sobald sie dick ist, in eine Form füllen und kalt stellen.

Haferkreme.

8 Deka Hafermehl, $^3/_8$ Liter Milch, 3 Dotter, 3 Schnee, 7 Deka Zucker, Zitronenschale, Vanille. Mehl und Milch zu einem dicken Brei kochen, auskühlen lassen, alles Uebrige dazu tuen, in eine bebutterte Puddingform einfüllen und ½ Stunde in Dunst sieden. Gestürzt erkalten lassen. Dazu Fruchtsoß reichen. Oder man mischt alles auf einmal zusammen, kocht es auf, gibt die dicke Kreme in eine Glasschüssel und stellt sie recht kalt.

Hindenburg-Kreme.

10 Deka Schwarzbrot, 5 Deka Schokolade, 8 Deka Nüsse, alles gerieben und mit Obstmost befeuchtet. ¼ Liter Obstwein mit 3 Dotter, 1 Löffel Mondamin und 6 Deka Zucker, wie Eierwein am Feuerschlagen, bis er dicklich ist, Etwas abkühlen lassen, dann von 3 Klar den festen Schnee darunter mischen und diese Kreme über das Gemischte geben. Kalt stellen. Mit Biskuit oder Waffeln anrichten.

Kastanienspeise.

½ Kilo Kastanien, ½ Kilo kleine, feine Apfel, 5 Deka Haselnüsse. Von 3 Eiklar Schnee mit 9 Deka Zucker vermengt. Die Kastanien schälen, weich kochen und passieren, dann mit etwas kalter Milch und Zucker vermischen und bergartig auf eine Glasschüssel

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

Makronenspeise.

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

Preißelbeerspeise.

¼ Kilo Beeren passieren, dazu 12 Deka Zucker und 3 Eiklar und dies in einer tiefen Schüssel mit dem Schneeschlager solange schlagen, bis es eine dicke schaumige Masse ist. In eine Glasschüssel gefüllt kalt stellen. Von den 3 Dotter, 4 Deka Zucker, ¼ Liter Milch und 1 Löffel Mehl kocht man eine Kreme, tut etwas Vanille dazu und stellt sie ebenfalls kalt. Vor dem Anrichten gibt man sie um den Preißelbeerschaum.

Reiskranz mit Früchten.

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

Ribisel-Flammeri.

2 Dotter, 3 Löffel feinstes Maismehl (Maizena) mit ¾ Liter Milch versprudeln, 2 Löffel Zucker und handvoll geriebene Mandeln dazu geben und dick einkochen, dann 2 Schnee darunter rühren und kalt stellen. Die Hälfte füllt man in eine Glasschüssel, gibt mit Zucker eingekochte Johannesbeeren darauf und häuft den Rest des Flammeri darauf. Obenauf streut man stiftlich geschnittene Mandeln.

Rote Grütze.

Himbeeren und Ribiseln von jedem ½ Kilo mit 1 Liter Wasser kochen, dann passieren. Dann 20 Deka Zucker und 2 Löffel Kartoffelmehl mit kaltem Wasser abgerührt dazu mischen und unter Rühren dick einkochen. Aufs Eis stellen. Bei Gebrauch mit vanillierten, gesüßten Schlagobers anrichten. Schlagobers siehe Butterbereitung von gekochter Milch.

Schwarzbrot-Speise.

¼ Kilo geriebenes Schwarzbrot mit 10 Deka Zucker, Zitronenschalen und Zimt vermischen. In eine flache Glasschüssel gibt man eine Lage Brot, besprengt sie mit Apfelmost, gibt eingelegte Früchte darauf, hierauf Brot und sofort, bis alles aufgebraucht ist. Obenauf Früchte. Dazu sind auch eingezuckerte Orangenspalten sehr gut zu verwenden.

Neues Backwerk, Torten u. Kuchen.

Originalrezepte.

Backwerk.

Boroevic-Schnitten.

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

Bozener-Schnitten.

10 Deka Zucker mit 2 Dottern und 2 ganzen Eiern schaumig schlagen, dazu mischt man 6 Deka Rosinen, 6 Deka Weinbeeren, ½ Teelöffel grob gestoßenen Anis, 6 Deka geriebene Mandeln, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 5 Deka Mehl. Einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgefehten Biskuitmodel füllt man mit der Masse ¾ voll, da sie ziemlich in die Höhe steigt und bäckt den Kuchen mäßig heiß. Ausgekühlt in fingerdicke Streifen schneiden.

Dankl-Krapfen.

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

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

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

Dont-Schnitten.

10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee, 4 Deka Maismehl, 4 Deka Kartoffelmehl, ½ Teelöffel Backpulver, 6 Deka geröstete, geriebene Haselnüsse. Butter, Zucker und Dotter abtreiben, alles noch Uebrige dazu mischen. Auf ein bebuttertes Backblech streicht man die Masse 2 fingerhoch auf und bäckt sie mäßig heiß. Sofort zu Schnitten schneiden. Zuckern.

Hindenburg-Schnitten.

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

Ingwerbrot.

33 Deka Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 8 Deka Zucker, 5 Deka feingeschnittene Aranzini, 5 Deka Butter, 2 Deka Honig, 1 Dotter, 4 Eßlöffel Milch, ½ Deka Ingwer, Messerspitze Muskatnuß, beides gerieben, Messerspitze Zimtpulver, 1 gestoßene Gewürznelke. Honig und Butter gibt man in eine Kasserolle und läßt das zusammen an einer mäßig heißen Stelle des Herdes zerfließen, gibt dann das Gewürz und das Mehl dazu und verrührt es. Hierauf alles Uebrige dazu geben, am Brett zu einem Teig kneten, ½ fingerdick ausrollen, Halbmonde ausstechen und in der heißen Röhre sehr hellgelb backen. In Blechdosen verwahrt, hält sich das Brot lange frisch.

Ingwerkräpfchen.

3 Eßlöffel Milch, 3 Deka Butter, 3½ Deka Zucker, 9 Deka Mehl, 1 Teelöffel geriebenen Ingwer, ½ Teelöffel Backpulver. Butter und Zucker abtreiben, dann Milch u. s. f. einrühren, mit 2 Löffeln Häufchen auf das bebutterte Backblech setzen und hellgelb backen.

Kaisersemmeln.

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

Kakaobusserln.

3 Deka Butter, 3½ Deka Zucker, 1 Dotter, 2 Deka geriebene Schokolade, 1 Kaffeelöffel Kakao, 3 Deka geriebene Nüsse, 1 Kaffeelöffel Milch, 7 Deka Mehl. Am Brett abkneten, kleine Kugeln daraus formen, breit drücken und mäßig heiß backen. Als Aufputz dreieckig ausgeschnittener Quittenkäse.

Kartoffelbiskuit.

3 Eier mit 12 Deka Vanillezucker schaumig schlagen, 4 Deka Kartoffelmehl, 4 Deka Weizenmehl, die beiden Mehlsorten vorher gut vermischt, dem Geschlagenen beimengen. In bebutterter, ausgefehter Biskuitform ½ Stunde backen.

Kartoffelbiskuitschnitten.

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

Kartoffelmehlkuchen.

2 große Eier, 12 Deka Zucker zusammen schaumig schlagen, 8 Deka geriebene Mandeln, 3 Deka Aranzini und 3 Deka Zedrini, beides fein geschnitten, von ½ Zitrone und 1 Orange, die feingehackte Schale, Muskatnuß, Ingwer, ½ Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Orangensaft, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Löffel Rum, 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver, 15 Deka Weizenmehl und 12 Deka Kartoffelmehl. Alles zusammen mengen, daumendick auf ein bebuttertes Backblech streichen und sofort in die heiße Röhre schieben. Noch heiß in viereckige Stücke schneiden.

Maismehlbackwerk.

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

Maismehl-Biskuit.

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

Pflanzer-Baltin-Schnitten.

7 Deka Butter, 2 Dotter, 7 Deka Zucker, 5 Deka geriebene Schokolade, 3 Deka geriebene Mandeln, 5 Deka Kartoffelmehl, ½ Teelöffel Backpulver. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. Die Masse fingerdick auf ein bebuttertes Backblech streichen und mäßig heiß backen. Sofort in Schnitten schneiden und auf ein Drahtgitter zum Auskühlen legen, dann 2 und 2 mit Maiskreme füllen und mit Zucker bestreuen.

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

Sultansbrot.

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

2erlei Tuch.

a. 7 Deka Butter, 10 Deka Mehl, 4 Deka geriebene Schokolade, 3½ Deka Zucker, 1 Dotter. Am Brett einen Teig daraus kneten, federkieldick auswalken, Quadrate von 5 Zentimeter Seitenlänge ausstechen und mäßig heiß backen.

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

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

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

Torten.

Falkenhayntorte.

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

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

Feigentorte.

¼ Kilo getrocknete Feigen dünsten und den Saft ganz einkochen lassen. Hierauf die Feigen fein wiegen und mit 1 Löffel Wein verrühren. 3 ganze Eier mit 3 Deka Zucker schaumig schlagen, dann das Feigenmus, 2 Deka geriebene Mandeln oder Haselnüsse, etwas Zitronenschale und 4 Deka Bröseln einmischen. Die Masse in der bebutterten ausgefetzten Tortenform langsam backen. Mit Zucker bestreuen.

Franz-Josefs-Torte.

14 Deka geriebene Haselnüsse, 14 Deka Zucker, 1/8 Liter Wasser, Saft und feingehackte Schale von ½ Zitrone, 4 Dotter, 4 Schnee. Wasser, Zitronenschale und Zucker kocht man, bis sich der Zucker spinnt. In diesen heißen Sirup rührt man die Haselnüsse schnell ein, läßt ihn abkühlen, mischt Saft, Dotter und Schnee dazu, verrührt es und bäckt die Masse in 2 Tortenformen. Mit Erdbeermarmelade verbunden überzieht man die Torte mit Zitronenglasur und verziert sie mit Dulzatzerdbeeren. Statt Haselnüsse können auch Mandeln verwendet werden.

Hindenburgtorte.

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

Fülle: 7 Deka geriebene Haselnüsse mit 1/8 Liter gezuckerten festgeschlagenen Obersschaum vermengt. Schlagobers siehe Bereitung von Butter aus abgekochter Milch.

Ueberguß: 3 Tafeln Schokolade mit 1/16 Liter Wasser und 2 Deka Zucker kochen. Sobald 1 Tropfen davon auf einen Teller gegeben, nicht mehr rinnt, ist der Ueberguß gebrauchsfähig.

Hötzendorf-Torte.

5 ganze Eier mit 12 Deka Zucker schaumig schlagen, 10 Deka geriebene Mandeln, 1 Likörgläschen Kognak, ½ Zitrone feingehackte Schale, 10 Deka Rosinen und 4 Deka Zitronat, beides mit dem Wiegenmesser fein geschnitten, 7 Deka Mehl. Alles zusammen mischen und in einer großen bebutterten ausgefetzten Tortenform bei mäßiger Hitze 3/4 Stunden backen. Kalt durchschneiden mit 1/8 Liter zu Schaum geschlagenen Obers (über Bereitung siehe vorher) versüßt und mit 1 Gläschen Kognak vermischt, füllen. Die Torte glasiert man mit weißem Eis, steckt in die Mitte drei Fahnen, Oesterreich-Ungarn und Deutschland, legt einen Kranz aus grün gefärbten Marzipanblättern oder Angelika zu Blättchen geschnitten herum und um diesen, flache runde Kränzchen, ebenfalls aus Marzipanteig, halb gelb(mit Dottern gefärbt), halb schwarz (mit Schokolade gefärbt). Die Farbe der Fahnen ist folgende schwarz-gelb, rotweiß-grün, schwarz-weiß-rot.

Karltorte.

5 Deka Fett, 3 Dotter, 14 Deka Zucker gut abtreiben, 5 Deka geriebene Nüsse, 3 Schnee, 18 Deka Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 1 Löffel Rum dazu mischen. In eine ausgefehte Tortenform einfüllen, ¾ Stunden backen. Kalt durchschneiden, mit Marmelade füllen, auch oben damit bestreichen, mit geriebenen Nüssen überstreuen und zuckern.

Linzertorte.

20 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 hartgekochte, passierte Eidotter, Saft und Schale von ½ Zitrone. Den Teig am Brett rasch abarbeiten, die Hälfte des Teiges auswalken und in die Tortenform geben, von dem übrigen Teig Stangerln machen und darauf geben. Mit Ei bestreichen, hellgelb backen. Die Zwischenräume mit Marmelade füllen.

Mackensen-Torte.

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

Obsttorte.

3 Eier schwer Zucker mit 3 Eier schaumig schlagen, dazu mischt man 1 Ei schwer zerlassene, kühle Butter und 2 Ei schwer Mehl. Unter diesen Teig mischt man würfelig geschnittene Aepfel, oder entkernte Kirschen, Weichseln oder dgl. Den Teig in eine bebutterte mit Mehl ausgefehte Tortenform einfüllen und ¾ Stunden backen. Hält sich tagelang frisch.

Quittentorte.

½ Kilo Quitten samt Schale in Stücke schneiden und kochen, bis sie weich sind. Aus dem Wasser genommen (dies ist nicht zu verwenden) passieren und abwägen. Mit gleichschwer Zucker dick einkochen, hierauf rührt man Zedrini, Aranzini, Nüsse, Haselnüsse und Rosinen, alles feingehackt, von jedem 5 Deka dazu, streicht die Masse daumendick auf eine große runde Oblate und läßt die Torte an der Luft einige Tage trocknen.

Wilhelms Torte.

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

Kreme: 2 ganze Eier mit 6 Deka Zucker, 2 Kaffeelöffel Milch und ½ Kaffeelöffel Mehl am Feuer unter Rühren dick einkochen, etwas abkühlen lassen und 5 Deka geröstete, geriebene Haselnüsse und 5 Deka Butter einrühren. Die fertige Torte bis zum Gebrauch kalt stellen.

Zitronentorte.

14 Deka Zucker, 4 ganze Eier schlagen, dann ½ Zitrone fein gewiegte Schale, 8 Deka Mehl und Messerspitze Backpulver zumischen. In bebutterter großer Tortenform mäßig heiß backen. Die ausgekühlte Torte durchschneiden, etwas aushöhlen und füllen. Die entfernte Schmolle im Ofen übertrocknen. Die zusammengesetzte Torte mit Kreme oben leicht bestreichen und die Bröseln darüber streuen und zuckern.

Kreme zum füllen: 2 ganze Eier, ⅛ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel Mehl, 7 Deka Zucker. Alles am Feuer unter Rühren dick einkochen, dann etwas abkühlen lassen und von 1 Zitrone den Saft und von ½ Zitrone die feingehackte Schale einrühren. Kalt stellen.

Getränke.

Apfel-Tee.

Gewaschene Aepfel samt der Schale in feine Spalten schneiden und im Dörrofen trocknen. Bei Gebrauch kocht man 1 handvoll in ½ Liter Wasser durch 10 Minuten, seiht ab, versüßt mit Zucker und gibt nach Belieben etwas Zitronensaft dazu. Kalt oder warm verwenden.

Hafertrank.

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

Kaffee.

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

Schokolade, Kakao

ist auf die gewöhnliche Art zu bereiten.

Tee.

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

Tisane (Gerstenwasser).

50 Deka Gerste mit 2¼ Liter Wasser solange kochen, bis die Gerstenkörner platzen, vom Feuer genommen, zugedeckt 10 Minuten stehen lassen, dann durch ein Haarsieb seihen. Die gewonnene Flüssigkeit abermals ¼ Stunde stehen lassen, dann das klare Getränk mit Zucker versüßen und nach Geschmack Zitronensaft oder Himbeersaft zugeben. Warm oder kalt zu trinken.

Speisezettel.

Montag: Gemischte Suppe, Blaukohl mit Kastanien, Apfelstrudel, Kompott.

Dienstag: Kartoffelsuppe, Finocchi mit Butter, Wiener Schnitzel mit Salat, Flammeri.

Mittwoch: Erbsensuppe, gefüllte Kohlrabi, Heidenwuchteln, Kompott.

Donnerstag: Hohlnudelsuppe Karfiol in der Haube, Krautwürsteln, Topfenschmarren.

Freitag: Feigensuppe, Champignonspudding, Nudeln mit Bröseln und Zwetschkenröster.

Samstag: Sellerisuppe, Linsenbraten mit Soß, Linzerknödeln.

Sonntag: Kohlsuppe, Gemüseschnitzeln mit Rotkraut, gefüllte Champignons, Kaiseromelette, Bozenerkuchen.

Speisefolge für ein Gesellschaftsessen.

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