

7. III. 1915.

**Für Küche und Haus.**

**Erfahrungen.** mit den uns ungewohnten Mehlsorten haben uns folgendes gelehrt: Kartoffelmehl soll man stets mit einer anderen Mehlsorte mischen. Für sich allein werden die Backteige zu schwer. Gerstenmehl soll vor der Verarbeitung leicht vorgewärmt und wenn tunlich mit halb Milch, halb Wasser angelutet werden. Ein kleiner Zusatz von doppelt kohlensaurem Natron macht alle Mehlspeisen aus Roggenmehlen bedeutend verdaulicher. Einbrene aus Gersten- oder Kukuruzmehl, soll mit einigen Eßeln kalten Wasser glatt gerührt werden, ehe man sie Gemüsen oder Saucen zuzieht um das Zusammenballen bröcklig werden zu verhindern. Zitronen- und Orangenschalen, die oft im Haushalt achlos weggeworfen werden, sammle man, schneide die gelbe Schale sehr dünn ab und lasse auf Herdplatte nach dem Kochen in Tagen trocknen. In wohlverschlossenen Büchsen oder Einliebedeas mit Beraamentver-

schluß aufgehoben, stöße man bei Bedarf ganz wenig davon und mische in den anzunetzenden Teig, gleichviel aus welchem Mehl er gemacht wird, nur für Suppenmehlspeisen nicht. Der Geschmack wird dadurch ungemein verbessert.

**Maismehlsuppe,** für jede Person einen gestrichenen Eßel Maismehl und haisnugroß Fett lasse man mit fein gewiegter grüner Petersilie in Salz bräunlichgelb rösten, gieße sodann soviel kaltes Wasser als zur Suppe nötig ist daran für jeden Teller Suppe  $\frac{1}{4}$  Liter, lasse gut verkochen und mische wenn vorhanden, noch eine Tasse süße oder saure Milch zu.

**Buletten aus Kartoffel und Fleisch.** 1 Kilo weich gekochte, geschälte Kartoffel zerdrückt man auf dem Brett, mischt und knetet 30 Decagramm fein gewiegtes Sechfleisch auch Branntweinsfäße oder geriebene Krammel von 1 Kilogramm Fett zu nebst Salz in Fett gerösteter, gewiegter Petersilie, 2 Eßel Kukuruzmehl oder Gerstenmehl. Das Ganze wird fest durchgemischt, auch mit 1 Ei, muß aber nicht dabei sein. Dann formt man eibide Stücke daraus, dreht diese in Semmelbröseln ein und backt sie in wenig heißem Fett braun. Als Beigabe paßt Sauerkraut, Rüben-, Kohl- oder Spinatgemüse.

**Rostbraten.** Abgelegenes Rostbratenfleisch, auch Veiried, in fingerdicken Stücken klopft man leicht, salzt es, staubt mit beliebigem Mehl und schneidet die Außenhaut an mehreren Stellen ein, damit die Fleischstücke nicht zusammenkrumpfen. Für 1 Kilogramm Fleisch (4 bis 5 Stück) lasse man eine grobgehackte Zwiebel in nussgroß Fett anlaufen, lege die Rostbraten hinein und gieße 2 bis 3 Eßel Wasser, einen kleinen Eßel Essig zu. Man läßt das Fleisch nicht auf offenem Feuer weich dünsten, gieße noch öfter warmes Wasser an die Bräue, würze mit wenig Paprika, auch mit einem kleinen Eßel Senf, der in der nicht zu dicken Sauce verrührt wird. Mit Polenta, Polentaockerln, Nudel oder dergleichen garnieren.

**Egerländer Sterz.**  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Kukuruzmehl salzt man, legt eine Messerpipe doppeltkohlensaures Natron zu und erwärmt leicht. Mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser, noch besser Milch, rührt man das Mehl aus durch gießt in heißes Fett in der Pfanne und schiebt mit einem Blechöffel durcheinander bis der Teig in größeren Stücken sich nicht auf offenem Feuer durchgedünstet hat, eine halbe Stunde etwa. Mit Gemüse, Sauce oder gekochtem Obst anrichten.

**Milchrahmstrudel.** Möglichst dünn ausgezogenen Strudelteig, bestreicht man mit folgender Fülle: 4 Telsa Butter abrühren, mit 2 bis 3 Dotter 3 Eßel voll gekochenen Ruder, etwas Orange-Geschmack,  $\frac{1}{10}$  Liter laueren Rahm, einigen Körnchen Salz. Der Strudelteig wird gleichmäßig damit bestrichen, mit geklaubten Rosinen bestreut leicht zusammengerollt, gebaden, während des Badens mit gekühlter heißer Milch begossen. Oder man bestreut den Strudelteig mit in Butter hell gerösteten Semmelbröseln füllt  $\frac{1}{4}$  Liter laueren Rahm darüber nebst Rosinen oder Weinbeeren. Baden, wie oben beschrieben.

**Topfengolatschen.** 25 Telsa Kartoffelmehl, 25 Telsa Gerstenmehl siebt man, mischt gut und stellt warm.  $1\frac{1}{2}$  Telsa Germ (Hefe) in 3 Eßel Milchbröseln, 1 Eßel Mehl, 1 Eßel gekochenen Ruder zuzumischen. Wenn das Dampf gelassen ist, macht man in das Mehl in der Schüssel eine Grube, gibt 1 Eßel zerlassenes Fett, Salz, 1 ganzes Ei, zuletzt das Dampf hinein, rührt fest durch, nach und nach mit dem ganzen Mehl. Der Teig wird fest abgeschlagen, zum Aufgehen warm, nicht heiß gestellt. Mittlerweile bereitet man folgendermaßen die Topfensfälle: 4 Telsa weiche Butter abrühren mit 2 Dotter, 2 Eßel gekochtem Ruder, 15 Telsa passiertem Topfen, dem Schnee und 3 Telsa Rosinen. Der Teig wird halbfingerdick ausgewallt, in Vierecke geschnitten, in die Mitte jeden Viereckes legt man einen kleinen Eßel Fülle, schlägt die vier

Enden darüber und drückt einen mit Essig bestrichenen Knopf aus Teig darüber. Nochmals ausgeben lassen, langsam bei gutem Feuer baden. Das Rohr erst warm werden lassen, ehe man die Kuchen einschiebt.

**Reis.** 20 Telsa Kartoffelmehl oder Reismehl, 20 Telsa Gersten oder Kukuruzmehl erwärmt man leicht, mischt 12 Telsa gekochten Ruder, 1 bis 2 Eier, nussgroß Butter drei Eßel kalte Milch in welcher  $\frac{1}{2}$  Kaffeeöffel doppeltkohlensaures Natron gelöst wurde, etwas aerebene Orange- und Zitronensäure und 2 stückige Messerhüpfen Weinsteinpulver zu. Die Masse wird gut durchgearbeitet, wenn nötig, noch einige Tropfen Milch zuziehen messerrückendick ausgewallt beliebige Formen ausgehoben die mit einer Strudnadel oder durchstochen werden. Fünf Minuten im Rohr baden.