

Etwas für die Hausfrau.

Abwechslung in der Speisefolge.

Es wird von Woche zu Woche schwieriger, einen sättigenden Speisezettel zusammenzustellen und da wollen wir denn versuchen, durch neue Brotspeisen eine Abwechslung zu schaffen. Rezepte von Frau S. K.:

Brotmehlspeisen: Durch die neuesten Bestimmungen betreffend den Brot- und Mehlbezug wird in vielen Haushaltungen, wo weniger Brot, aber mehr Mehl zu Mehlspeisen konsumiert wird, abermals eine Beschränkung eintreten müssen. Es soll nun eine Reihe von Mehlspeisen folgen, welche statt Mehl Brot enthalten, also eine Ersparung an ersterem involvieren. Brot in Verbindung mit Zucker, Fett, Äpfel u. dgl. ist sehr schmackhaft, sättigend, nahrhaft und daher sehr zu empfehlen. Um an den hierbei doch hier und da etwas mehr nötigen Eiern zu sparen, empfehle ich den Einkauf von sogenannten Bruch- oder Druckeiern, welche durch die gesprungene Schale etwas billiger erhältlich, aber genau so gut verwendbar sind als die ganz unverletzten.

Bulgaria. Es wird ein Saft aus 1 Löffel Rum, 1 Löffel Likör, Orangen- und Zitronensaft, Zucker nach Geschmack und etwas heißen Tee gemacht, damit befeuchtet man ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilogramm feine Brotbrösel, rührt dazu 2 Eidotter, 5 Dela Butter, 5 Dela Rosinen, 5 Dela Kranzini oder Zitronat, 5 Dela geschnittene Mandeln; ist alles feinst abgetrieben, kommt der Schnee dazu. In der gut ausgebutterten Form backen, heiß mit Rum oder dem obigen Bunsch besprühen, am nächsten Tag Marmelade daraufgeben und nach Geschmack glasieren. Am schönsten ist weiße Glasur mit grünen Pistazien darüber.

Brot pudding einfachster Art: 4 Eier schwer feine Brösel mit 4 Dotter, Saft einer Zitrone, 4 El schwer Zucker gut abgetrieben, 4 Klaar fester Schnee dazu und langsam in der ausgefetteten Form backen. Etwas Obstsaft oder Rohnwein oder heißes gemischt mit Zucker und Gewürz heiß machen, über den Pudding gießen und sofort servieren.

Brotloch: 7 bis 10 Gramm Kornbrot, reibt es und gießt etwas Wein darüber; treibt dann 5 Gramm Butter ab mit 2 Dotter, 5 Gramm ungeschälte geriebene Mandeln, reichlich Zucker, Gewürz und das geweichte Brot, zuletzt den festen Schnee der zwei Klaar hinein. In gewohnter Weise backen oder in Dunst kochen, mit Himbeersaft, Kompott oder dergleichen servieren.

Äpfel-Charlotte: Man kocht aus einer hübschen Portion Äpfel und Zucker eine dicke süße Marmeladepüree; reibt einen Teller Brot und röstet es sorgsam mit Zucker in der Röhre, bis es trocken ist, gibt sodann etwas Gewürz und Zucker dazu, ebenso etwas feingeschnittenes Zitronat oder dergleichen und besprengt es mit etwas Wein. Nun schmirt man eine Porzellanschüssel mit Butter, gibt abwechselnd Brot, Marmelade, wieder Brot und so fort; den Schluß bildet Brot, obenauf etwas Butter gut verteilt und in der Röhre leicht backen; mit der Schüssel auf den Tisch und heißen Wein oder Fruchtsaft beigegeben.

Parlsbader Kuchen: 10 Dela Butter oder Fett rührt man mit 15 Dela Zitronenzucker und 3 Löffel Milch gut ab; dann gibt man 10 Dela geriebene Nüsse, Zitronensaft, 4 Dotter, 15 Dela Brösel, 1 Löffel Rum, Saft und Gewürz nach Geschmack dazu, zuletzt den Schnee. Langsam in der Bischofsbrotsform backen, am nächsten Tag in Schnitten schneiden, mit Marmelade bestreichen, scheiterhausartig aufrichten und Obstsaft beigegeben. Kann auch kalt als Torte oder als warmer Pudding mit Chadeau, Creme oder Schokoladensaft verzehrt werden.

Brotrolade: 14 Dela Vanille- oder Zitronenzucker mit 4 Dotter gut abrühren, 5 Dela braune geschnittene Mandeln oder Nüsse, etwas Zitronat, 1 Tafel Schokolade, Gewürz, 5 Dela mit Rum befeuchtete Brösel und Schnee von 3 Klaar dazugeben. Auf des befettete Blech streichen, leicht und rasch backen, mit aufgelöster Marmelade bestreichen, rasch und noch warm rollen. Kann auch mit Nussfülle bestreichen werden und hält sich sehr lange saftig.

Gasteiner-Roh: 20 Dela Brot in etwas Milch erweichen, ausdrücken und über dem Feuer etwas abrühren bis es sich zusammenballt. Rührt ein Stückchen Fett, ungefähr ein Ei schwer, mit 4 Dotter, paar gestoßenen Mandeln, 5 Löffel Zucker, das Brot, Gewürz, Schnee von 4 Klaar und eine Tasse voll Weichseln ohne Saft oder frische zuletzt leicht darunter. In der bebutterten Form backen und mit Weichseln servieren.

Bratenreste-Prolette's. Von all dem Guten kommt heute das Beste. — Vom Sonntagsbraten nehmt ihr die Reste. — Und lasset sie fein hackieren, — Ihr könnt euch dabei nicht blamieren. — Dann macht eine Einmachsauce, doch nicht zu viel. — Für den, der es kann, ist dies nur ein Spiel. — Laßt aufkochen sie mit dem Faschierten darein — Und schlaget hernach noch ein Ei hinein. — Nicht umrühren mehr, bis gestockt es sodann. — So daß man die Masse gut hacken kann. — Befeuert nun schmale Obfatenstreifen. — Die Masse darauf, ihr könnt's doch begreifen? — Zusammengerollt, in Schmalz dann paniert, — Macht jeder es wieder, der's einmal probiert. Helene S. cr.