

Bibliothek der Illustrierten Kronen-Zeitung

Wien, IX. Pratergasse 28.

Nr. 18

(Erscheint 12mal jährlich.)

Preis
30 Heller

Kriegsküche

Praktische und billige Rezepte

mit

**Gerstenmehl, Maismehl, Kartoffelmehl
und anderen Ersatzmehlen.**

Ergänzung unseres Kochbuches „Gute Küche“
nach erprobten Rezepten aus dem Leserkreise
der „Illustrierten Kronen-Zeitung“.



„Bibliothek der Illustrierten Kronen-Zeitung.“

Nr. 4—6.

Gute Küche

Neuestes Kochbuch zusammengestellt n. Original-Rezepten
von Leserinnen und Lesern der
„Illustrierten Kronen-Zeitung.“

Zirka **500** Seiten stark, über **2000** Kochrezepte enthaltend.

Preis:

In Wien bei Selbstabholung, steif gebunden mit Leinwand-
rücken **1 Krone 30 Heller.**

In der Provinz, oder mit Postversendung, steif gebunden mit
Leinwandrücken **1 Krone 40 Heller.**

In allen Verschleißstellen der „Illustrierten Kronen-Zeitung“ und außer-
dem in Wien, IX./1 Pramergasse 28 und I. Schulerstraße 11, erhältlich.
Wo nicht vorrätig, sende man das Geld per Postanweisung an die „Bibliothek
der Illustrierten Kronen-Zeitung“ in Wien, IX./1 Pramergasse 28.

☛ Auf der Postanweisung muß stets angegeben werden, welche Bücher
bestellt werden. ☛

Gegen Nachnahme wird nichts versendet.

„Bibliothek der Illustr. Kronen-Zeitung.“

Kochschule

Anleitung

gut und sparsam zu kochen, samt Rezepten
zur Bereitung von Dunstobst u. Marmeladen.

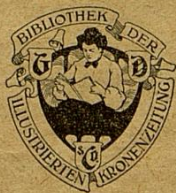
Preis 25 Heller.

„Bibliothek der Illustr. Kronen-Zeitung“
Nr. 18 Wien, IX. Pratergasse 28. Nr. 18

Kriegsküche

Praktische und billige Rezepte
mit
Gerstenmehl, Maismehl, Kartoffel-
mehl und anderen Ersatzmehlen.

Ergänzung unseres Kochbuches „Gute Küche“ nach erprobten
Rezepten aus dem Leserkreise der „Illustr. Kronen-Zeitung“.



Wien 1915.

Für die Redaktion verantwortlich: R. Eisenmenger. — Buchdruckerei und
Zeitungsverlag G. Davis & Co. — Verantwortlicher Leiter: R. Eisenmenger.

A-330002



Inhalt:

	Seite
Einleitung	3— 5
Schonung der Mehlvorräte	6— 8
Verwendung von Speisereften und =abfällen im Haus= halte	9—15
Einige Bemerkungen über Gerstenmehl, Maismehl und Weizenbrotmehl	16—18

Kochrezepte:

Suppen	19—25
Suppenmehlspeisen	26—29
Gemüse und Beilagen	30—35
Mehlspeisen	36—87
Torten	88—94
Verschiedene Kriegsspeisen	95

DS-2014-1471

Einleitung.

Dieses Büchlein ist praktischen Bedürfnissen entsprungen. Es soll den Hausfrauen, von denen die jetzige Zeit als Kriegsleistung Sparsamkeit und Maßhalten fordert, Anleitungen geben, wie mit Ersatzmehlen gute und erprobte Speisen hergestellt werden können. Ueber Aufforderung der Redaktion der „Illustrierten Kronen-Zeitung“ sind uns aus dem Leserkreise zahlreiche Rezepte zur Verfügung gestellt worden. Außerdem wurden auch verschiedene, in den Tagesblättern veröffentlichte Kochrezepte berücksichtigt. Wir lassen im nachstehenden die Liste der Mitarbeiter der „Kriegsküche“ folgen. Es sind Rezepte in der „Kriegsküche“ vereinigt, die uns von folgenden Damen und Herren zugekommen sind:

- Bardach Josefina, Wien, IX. Servitengasse 24.
Berdeis Dina Edle v., Hauptmannsgattin, Wien,
XVIII. Gersthof, Bischof Faberplatz 9a.
Blaha Helene, Wien, XIV. Hütteldorferstraße 107.
Bogner Fanny, Wien, XII. Bottendorferstraße 19.
Csuda Marie, Hermannstadt.

Galek A., Wien.

Duhofsch Luise, Wien, IV. Blechturmgaſſe 20.

Dostal Tobias, k. k. Telegraphenwerkmeister i. P.,
Neu-Povel bei Olmütz.

Fried Rosalie, Brünn, Krona 42.

Fuchs Anna, Wien, XIII. Ober-St. Veit, Firmian-
gaſſe 19.

Glaſer Katharina, Wien, VI. Gumpendorferſtr. 73.

Haller Anna, Kondukteurſgattin, Wien, XVIII.
Antonigaſſe 98.

Henny Marie, Wien, XII. Roſaliagaſſe 27.

Horniatschek M., Wien, XX. Allerheiligen-
platz 12.

Juder Hermine, Wien, XVI. Koppſtraße 43.

Jung Roſa, Wien, XVII. Urbangaſſe 8.

Karovic Luise, Stretto, Dalmatien.

Kolmar Luiza, Preßburg.

Korinek Rudolf, Wien, VII. Mariahilferſtraße 10.

Kraus Ernestine, Wodolka.

Krauß Irma, Wien.

Kriegbaum Roſa aus Leopoldsdorf, derzeit in
Craiova, Strada Santa Mina 6.

Kudinek Toni, Brünn.

Lange Giſela, Wien, XII. Reſchgaſſe 16.

Mikſche Olga, Wien, XVIII. Schulgaſſe 16.

Mejzer Katharina, Wien.

Oberhuber Minna, Mauer.

Dichia Auguſte geb. Poſtkaſky, Craiova.

Bayer R., Wien.

Ruppert J., Köchin, Wien, III. Adamsgaſſe 10.

Pietuch M., Wien, II. Taborſtraße 20.

- S a ß m a n n Anna, Hebamme, Wien, XVI. Hasner-
straße 93.
- S c h ä u f e l Josefina, Bruck a. d. M., Minoriten-
platz 12.
- S c h ö f f m a n n Marianne, Marburg a. D.
- S t i e d e r a n s k y Thekla, Wien, XIV. Meißelstraße 25.
- S t r o ß a c k e r Polbi, Wien, III. Weißgärber-
länder 52.
- S y c e k Josefa, Wien, XI. Lorystraße 76.
- T a g w e r k e r M., Meran.
- W e b e r Ernestine, Mähr.-Schönberg, Annagasse 20.
- W e l j c h Grete, Schloß Plankenberg, Post Mühel-
haujen.
- W o b o r n i k M., Wien, XXI. Pragerstraße 54.
- W u r z i a n Josefina, Hausbesorgerin, Wien, XIII.
Benzingerstraße 78.
- Z e h Pauline, Wien, X. Van der Müllgasse 64.
- Z e h e t g r u b e r Barbara, Oberwaltersdorf.
- Z e l l e r Anna, Wien, XVIII. Semperstraße 51.

Viele gute Rezepte sind uns von Herrn Jean
P o w o n d r a, Restaurateur und Küchenchef, Vorstand
der Krankenkasse des Verbandes der Köche Oester-
reichs, derzeit in Schleimbach an der Ostbahn, zu-
gekommen.

Schonung der Mehlvorräte.

Praktische Winke, herausgegeben vom Ministerium des Innern im April 1915.

Zu den wichtigsten hauswirtschaftlichen Aufgaben während der Kriegszeit gehört die möglichste Schonung der Mehlvorräte.

Die verfügbaren Vorräte werden nur dann unseren Bedarf bis zur nächsten Ernte decken, wenn der Mehlerverbrauch möglichst eingeschränkt wird.

Dies kann erreicht werden:

1. wenn statt des bisher unvermischt verwendeten Weizen- oder Roggenmehles Mischungen dieser Mehle mit anderen Mehlen verwendet werden.

Verwendung von Mischmehlen.

Im Haushalte verwende man kein ungemischtes Weizen- oder Roggenmehl mehr! Bis zur Hälfte sollen Ersatzmehle beigemischt werden. Die gemischten Mehle lassen sich fast ebenso gut wie die ungemischten und ohne jede Abänderung der gebräuchlichen Kochrezepte verwenden. Nur ist die Herstellung von Strudelteigen wegen der weniger günstigen Beschaffenheit des Klebers des Mischmehles nicht empfehlenswert.

2. wenn zur Herstellung von Speisen statt wie bisher Weizen- und Roggenmehl nur mehr andere Mehle wie z. B. Maismehl, Gerstenmehl, Kartoffelmehl u. s. w. verwendet werden.

Verwendung von ungemischten Ersatzmehlen.

Gerstenmehl ist ungemischt ganz vorzüglich zur Herstellung der sogenannten „Einbrenn“, zum „Stauben“ und

zum „Panieren“ zu verwenden; kein anderes Mehl soll künstlich dazu Verwendung finden. Aber auch eine ganze Reihe selbständiger Speisen können ohne Beimengung von Weizen- oder Roggenmehl aus diesem Mehle — dem erweißreichsten und nahrhaftesten unter allen — hergestellt werden, z. B. Brennsterz, Kimmelsuppe, Tropf- und Schwarrenteige, Mehlichöberl und andere. Die Kochdauer für gekochte Gerstemehlteige muß länger bemessen werden als für Weizenmehlteige. Bei Verwendung der Ersatzmehle zu Germteigen ist ein günstiges Ergebnis nur bei langsamem Aufgehen zu erwarten.

Maismehl und **Maisgriech** haben bisher, trotz ihres Wohlgeschmackes und ihres hohen Nährwertes, noch nicht allgemein jene Beachtung gefunden, die sie verdienen. Sie eignen sich vorzüglich zum Panieren, zur Herstellung von Polenta, von Beilagen zu Fleischspeisen mit Soßen, ferner zur Herstellung nicht süßer Mehlspeisen wie auch zu Süßspeisen. Will man den Maisgeschmack decken, so genügt die Beimengung einiger Tropfen Rum. Germspeisen aus Maismehl bedürfen einer längeren Zeit zum Aufgehen als solche aus Weizenmehl.

Reisgriech ist ein recht guter Ersatz für Weizengriech, besonders zu feineren Süß- und Mehlspeisen, sowie zu feinen Bisquitteigen und Kuchen, die man durch Schnee oder durch Backpulver auflodert. Zu Hefe(Germ)teigen ist er nur in Mischungen mit Weizen- oder Roggenmehl verwendbar.

Geschont werden die Mehlvorräte ferner:

3. wenn häufiger als bisher Speisen auf den Tisch gebracht werden, zu deren Herstellung kein oder doch nur sehr wenig Mehl nötig ist.

Herstellung von Speisen, die wenig Mehl erfordern.

Hiezu gehören die Gemüsesuppen nach Schweizer Art (ohne Einbrenn), die in Kriegszeiten um so empfehlenswerter erscheinen, als auch der Rindfleischverbrauch möglichst beschränkt werden soll, die Milchsuppen, alle Erdäpfelspeisen und Speisen aus Erdäpfelteig, die meisten Gemüsespeisen, alle Reisspeisen, Reissuppen, gedünsteter Reis, Reis mit

Schwämmen, Risotto, Reissfleisch, ferner Reisauflauf, Apfelreis, kalter Reis und viele andere Reiszgrießspeisen.

Sehr zu empfehlen ist die Herstellung der überaus nahrhaften Suppen, Breie, Milchspeisen, Aufläufe und Dunstfoche (Buddings) aus Haferflocken, Hafergrütze und Kollgerste, auch aus Hirse- und Heidemehl.

Auch die feine Küche soll hauptsächlich nur solche Süßspeisen zu Tische bringen, die kein oder wenig Mehl erfordern, wie z. B. Süßspeisen aus Eiweißmasse, Biskuit, Topfen-, Schokolade-, Mandel-, Nuß-, Haselnuß- und Kastanienmasse. Soweit die Vorräte reichen, können auch die fabriksmäßig hergestellten Suppenmehlspeisen, Maffaroninudeln u. a. zur Bedarfsdeckung herangezogen werden.

Endlich wird die Schonung der Mehlvorräte erreicht:

4. wenn mit dem Brote und allen anderen Mehlerzeugnissen nach Möglichkeit sparsam umgegangen wird.

Es ist daher nicht mehr Brot abzuschneiden, als gegessen wird; Brotreste sind zur Bereitung von Brotsuppen, Knödeln u. s. w. zu verwenden.

Verwendung von Speiseresten und -abfällen im Haushalte.

Praktische Winke, herausgegeben vom
Ministerium des Innern im April 1915.

Um einem infolge der Kriegsereignisse allenfalls drohenden Mangel an gewissen Nahrungsmitteln vorzubeugen, muß alles aufgeboten werden, um jede Vergeudung und jeden unwirtschaftlichen Gebrauch von Nährstoffen hintanzuhalten.

Diese Aufgabe fällt in erster Linie den Hausfrauen zu, deren verständnisvolle Mitwirkung zur Erreichung des erwähnten Zweckes unentbehrlich ist.

Alles, was zur menschlichen Ernährung dienen kann, muß auch tatsächlich zu Ernährungszwecken herangezogen werden. Niemand — auch der Vermögende nicht — darf Nahrungsmittel unnötig verbrauchen oder vergeuden.

Nicht mehr kochen, als unbedingt nötig.

Es darf daher vor allem nicht mehr gekocht werden, als unbedingt notwendig gebraucht wird; ferner soll niemand mehr vorgesezt erhalten, als er ist, um Speiserefte auf Tellern zu vermeiden.

Das geringe Opfer einer kleinen Einschränkung und einer Anpassung an die Verhältnisse darf wohl in einer so ernsten Zeit von jedermann erwartet werden.

Verwertung von Fleisch- und Mehlspeiseresten.

Wenn trotz der sparsamen Berechnung ausnahmsweise Fleisch- und Mehlspeisereste verbleiben, können diese kalt oder aufgewärmt bei der nächsten Mahlzeit Verwendung finden. Fleischreste können auch zur Herstellung von Fleischsalaten oder zu Erdäpfel-, beziehungsweise Gemüsespeisen mit kleinen Fleischschnitten oder Fleischstückchen als Einlage oder zur Herstellung von Hackbraten (faschiertem Fleisch) oder zur Verbesserung der Suppen verwendet werden.

Verwertung von Suppen-, Gemüse- und Soßenresten.

Neste von Rindsuppe werden am besten entfettet aufbewahrt und wie die falschen Suppen auch zum Aufgießen von Gemüse und Soßen verwendet.

Neste von Gemüse und Soßen können für ein bescheidenes Abendessen aufgewärmt und durch Beigabe von blättrig geschnittenen Fleischresten, von würfelig geschnittenem Selchfleisch oder von Wurstscheiben oder auch nur durch Beigabe von Kartoffeln zu Abendspeisen verarbeitet werden. Gemüse lassen sich auch zu Gemüsesuppen für den nächsten Tag verdünnen.

Verwertung von Brotresten.

Weißbrotreste werden zur Herstellung von Knüdeln, Pofesen, Semmelkoch, Panadelsuppe, ferner

von Bröseln oder von Weißbrotschnitten für die Suppe und ähnlichem verwendet; nicht angebrochenes Weißbrot kann auch durch Einschieben in das Herdrohr wieder aufgerescht (gebäht) werden.

Schwarzbrotreste lassen sich zur Bereitung einer Brotsuppe oder zur Herstellung von Schnitten oder Würfeln als Zuzug in die Suppe verwenden.

Verwertung von Suppenwurzelwerk (Suppengemüse).

Nicht angeröstetes und gebierteltes oder blättrig geschnittenes Suppenwurzelwerk (Suppengemüse: gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Zeller) kann entweder in der Suppe belassen werden oder aus derselben entnommen, würfelig oder würfelig geschnitten und mit Essig und Del übergossen zur Herstellung eines Gemüsesalats dienen, den man durch Beigabe von ebenso geschnittenem Kartoffelsalat vermehren kann. In Kriegszeiten sollte das Anrösten des Wurzelwerks zur Herstellung der sogenannten braunen Suppen überhaupt unterbleiben, da Fett gespart werden soll und die sogenannten weißen Suppen bei einigermaßen aufmerksamer Zubereitung ebenso schmackhaft sind wie die braunen.

Will man auch ohne Röstten von Wurzelwerk, Knochen, Leber und Milz eine dunklere Suppe haben, so koche man mit dem Wurzelwerk einen Paradeisapfel oder ein paar im Herdrohr gedörrte Erbsenschoten mit, die sonst ohnehin nur als Abfall zu betrachten sind.

Verwertung der Karfioldeckblätter, der Kohl- und Krautstrünke.

Die grünen Deckblätter des Blumenkohls (Karfiols) geben, wie Kohl oder Kochsalat zubereitet oder diesen beigegeben, ein sehr gutes grünes Gemüse. Kohl-, Kraut- oder Karfiolstrünke, dem Wurzelwerk der Suppe beigegeben, verbessern deren Geschmack.

Reinigung und Verwertung des Abschöpfettes.

Das abgeschöpfte Suppenfett, wie auch das beim Backen und Braten zurückbleibende Fett, lassen sich zur Herstellung von Einbrenn verwenden, und falls mehr zusammenkommt, leicht durch Auskochen mit heißem Wasser reinigen und hierauf wieder verwenden.

Abschöpfett, Backfett und anderes durch den Gebrauch verunreinigtes Fett wird mit ungefähr der dreifachen Menge Wasser, einem Stück Zwiebel und etwas hartem (altbackenem) Brote gut gekocht, bis es sich klärt; etwa sich bildender unreiner Schaum wird sorgfältig abgeschöpft. Das geklärte Fett wird hierauf mit dem Wasser in ein Gefäß gegossen und kalt gestellt. Das Fett wird, sobald es vollständig erstarrt ist, vom Wasser abgenommen, die unten angelegte unreine Schichte, die Bröseln u. s. w. enthält, wird abgeschöpft, das Fett nochmals zerlassen und wieder wie ungebrauchtes Fett verwendet.

Verbrauch von Butter und Fett.

Der Verbrauch von Butter sollte in Kriegszeiten auf das alleräußerste Maß beschränkt werden, da deren Herstellung große Quantitäten Milch erfordert. Ist bei Braten Buttergeschmack erwünscht, so genügt es, das zum Braten verwendete gewöhnliche Fett abzugießen, kurz vor dem Anrichten in der Brat-

pfanne ein Stückchen Butter zu zerlassen und darin den Braten zu schwenken.

Die Herstellung von Speisen, zu deren Bereitung viel Butter oder Fett verwendet wird, ebenso wie die Herstellung von Buttermilch wäre zu vermeiden.

Verwendung von Rindsnierenfett und Pflanzenfetten.

Statt der teuren Butter oder des ebenfalls teuren Schweinefettes kann fast zu den meisten Speisen, ohne wesentliche Beeinträchtigung des Geschmacks, Kernfett (Rindsfett), das sich die Hausfrauen durch Auslassen von Rindsnierenfett selbst herstellen können, ferner aber auch Margarine, Pflanzenbutter oder Pflanzenfett verwendet werden. Zu beachten ist hierbei, daß diese Fette viel ausgiebiger wirken als Butter, weshalb man von ihnen um ein Fünftel weniger als Butter zu nehmen braucht.

Uebrigens soll auch mit den Pflanzenfetten gespart werden, denn auch ihr Vorrat ist nicht allzu groß.

Hier ein Rezept über die Verwertung des Kernfettes: Man schneidet frisches Kernfett (Taschenfett, Rindsnierenfett), kleinwürfelig oder treibt größer geschnittenes Kernfett durch die Fleischmaschine, was noch empfehlenswerter ist, und gibt es in eine mit Wasser ausgeschwenkte Pfanne, in der man es bei nicht zu starker Hitze zerläßt und so lange auf dem Herde kochen läßt, bis die Grammeln (Grieben) hellbraun geworden sind. Hierauf wird das zerlassene Fett durch ein Sieb in einen Steinguttopf gefeilt, die Grammeln hierbei fest ausgepreßt und das Fett erkalten gelassen.

Verwertung der Teeblätter und des Kaffeesudes.

Um an Tee und Kaffee zu sparen, ist folgendes zu beachten: Das Wegwerfen der Teeblätter und das

Wegschütten des Kaffeesudes nach einmaligem Aufgießen schließen eine Verschwendung noch verwertbarer Genußstoffe in sich. Getrocknete Teeblätter geben bei neuerlichem Aufgüß einen ganz annehmbaren leichten Tee und werden, wenn man sie nicht selbst benützen will, gerne von den Sammelstellen der Wohlfahrtsvereine zur weiteren Verwendung für Arme und Kranke übernommen. Ebenso wird den Hausfrauen empfohlen, besonders wenn sie im Tage mehrmals Kaffee kochen, den Sud von der vorhergehenden Kaffeebereitung, sofern er nicht vollkommen ausgelaugt ist, nochmals mitaufzugießen.

Verwertung von Obstabfällen: Apfelschalen.

Die bei der Herstellung von Apfelmehlspeisen verbleibenden Schalen und Kerngehäuse sollen nicht zu den Küchenabfällen gegeben, sondern zur Herstellung einer Apfelsulz verwendet werden.

Apfelschalen und Kerngehäuse (oder vor der Reifezeit Fallobst) werden gut gewaschen, mit so viel kaltem Wasser zugestellt, daß es ungefähr zwei Finger hoch darüber steht, und vier bis fünf Stunden kochen gelassen, bis die Schalen ganz weich sind. (Das Wasser darf nicht verkochen, sondern man muß rechtzeitig nachgießen.) Dann feiht man den Saft durch ein Leinentuch, das man vorher in Wasser getaucht hat und läßt ihn langsam, ohne zu drücken, durchtropfen. Der Apfelsaft wird hierauf mit Zucker (auf 1 Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker) so lange verkocht, bis sich eine Probe davon auf einem kalten Teller sulzt. Der Saft mancher Apfelsorten (insbesondere von vollkommen ausgereiften) sulzt sich nicht gut. Zugabe von etwas Gelatine hilft diesem Uebelstande leicht ab.

Obstsulzen, die man am billigsten aus Fallobst oder aus den Abfällen beim Obsteinfieden herstellt,

bieten auf Brot gestrichen einen vorzüglichen Ersatz für Butterbrot und ersetzen in wirtschaftlichen Haushalten vielfach die teuren Marmeladen.

Zitronen- und Orangenschalen.

Zitronen- und Orangenschalen kann man durch Abreiben der Außenschale mit Zucker zur Herstellung von Zucker mit Zitronengeschmack verwenden. Diesen aromatisierten Zucker (Aufbewahrung in gut schließenden Gläsern) verwende man zur Hebung des Geschmacks vieler Mehlspeisen. Orangenschalen können auch in Privatküchen durch Kochen in Zuckerlösung zur Herstellung der bekannten Arancini Verwendung finden.

Verwertung von Knochen und Küchenabfällen.

Nach Möglichkeit sollten auch die sonstigen Küchenabfälle und die Knochen verwertet werden, da sie zu wertvollen Düngungsmitteln oder zu Trockensfutter für Kleinvieh verarbeitet werden können.

Einige Bemerkungen über Gerstenmehl, Maismehl und Weizenbrotmehl.

Das Ministerium des Innern hat schon vor einiger Zeit die Bildungsanstalt der Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen beauftragt, Kochproben mit Gerstenmehl, Maismehl, Maismehl und Weisgrieß vorzunehmen und über deren Resultate behufs Veröffentlichung und Verbreitung zu berichten. Die Seminarlehrerin Fräulein Minna Frerichs hat folgende Erfahrungen gemacht.

Gerstenmehl läßt sich vor allem vollkommen einwandfrei zur Bereitung von Einbrenn für Gemüse, Suppen und Saucen, ferner als Streumehl für Panierungen verwenden. Aber auch bei Mehlspeisen, namentlich bei gesalzenen und Suppenmehlspeisen, habe ich mit Gerstenmehl überraschend gute Erfolge aufzuweisen. Hier tritt Gerstenmehl vollkommen an die Stelle von Weizenmehl; es ist bei der Zubereitung von Fridatten, Suppenschöberl, Fleckerln, Nudeln und anderen Einlagen bloß zu beachten, daß dem Teig etwas mehr Salz zugegeben werden muß, um den etwas süßlichen Geschmack wettzumachen. Dagegen muß man zum Ankneten des Teiges weniger Wasser verwenden als bei Weizenmehl, da Gerstenmehl bloß eine geringere Auf-

nahmsfähigkeit besitzt. Gerstenmehl läßt sich aber auch sehr gut für alle süßen Mehlspeisen verwenden, wie Erdäpfelknudel, Erdäpfelknödel, Topfen- oder Pomidltascherl, Dalken u. s. w.

Dagegen muß bemerkt werden, daß die in Wien namentlich beliebten Strudel aus gezeugtem Teig sich aus Gerstenmehl nicht bereiten lassen. Der aus Gerstenmehl erzeugte Teig hat nämlich infolge der geringeren Aufnahmsfähigkeit von Fett und Wasser nicht die genügende Dehnbarkeit.

Außer Gerstenmehl kommt aber auch Maismehl, Maismehl, Maismehl, reines Kartoffelstärkemehl und Reismehl für den Hausgebrauch in Betracht. Namentlich aus Maismehl lassen sich hier zwar ungewohnte, aber sehr schmackhafte und nährwertige Speisen nach folgenden Rezepten bereiten:

Polenta.

Ist zwar vielfach bekannt, aber doch nicht allgemein. Ein $\frac{1}{2}$ Liter Maismehl (ist dem Maismehl vorzuziehen) wird in $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Salzwasser geschüttet und unter fortwährendem Kochen so lange gerührt, bis sich die kompakte Masse vom Kochgefäß und vom Löffel ablöst, wird dann nach Wunsch in Formen gepreßt oder in Streifen geschnitten und als Beilage zu Gulasch, Beuschel oder jedem beliebigen Saftbraten serviert.

Mit Fett übergossen (je nach Geschmack Pflanzenfett, Butter oder Butterersatz) und Parmesan bestreut,

kann Polenta auch als selbständige Speise auf den Tisch kommen.

Polentapudding.

10 Deka Maisgrieß in einem $\frac{1}{2}$ Liter Milch (aus Trockenmilch bereitet) einkochen lassen, nach Geschmack salzen, 2 Dotter und 2 Klar Schnee dazunehmen und diese Masse dann in der Puddingform $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Dunst kochen. Kann ebenfalls entweder als Beilage oder mit Fett und Parmesan als selbständiger Gang aufgetragen werden.

Maistorte.

Eine etwas teure Mehlspeise, aber gleichfalls ohne Verwendung von Weizenmehl ist Maistorte. 16 Deka Zucker, 4 Eidotter, der Saft einer Zitrone, 2 Löffel Rum, 12 Deka Maisgrieß und Schnee von 4 Eiklar werden zu einer flaumigen Tortenmasse verrührt.

Suppen.

Rindsuppe ohne Fleisch. Anleitung: Kocht man kein Fleisch, so bereitet man die nötige Rindsuppe am vorteilhaftesten aus Maggis Rindsuppenwürfeln. Jeder Würfel ergibt — nur mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser übergossen — einen Teller vollständig fertige Rindsuppe, die wie jede hausgemachte Rindsuppe verwendet wird. Eine Verbilligung erzielt man bei Einhaltung folgender Kochvorschrift: Schwach gesalzenes Wasser — 4 Gramm Salz auf 1 Liter — mit etwas feingewiegtem Suppengrünzeug zum Sieden bringen, 7 Deka Einlage wie Reis, Graupen, Grieß, Teigware hineingeben und weichkochen; darin zwei Maggis Würfel ganz auflösen, einmal aufwallen und 5 Minuten bei kleinem Feuer stehen lassen.

Gulaschsuppe. (Ohne Fleisch. 1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 2·5 Deka Schmalz, 2 Deka Gerstenmehl, 2 Deka Zwiebel, Kümmel, Salz, 7 Gramm Paprika, 20 Deka Erdäpfel, 2 Maggis Würfel. Fein zerschnittene Zwiebel mit Schmalz goldgelb rösten, darin Mehl verrühren, Paprika zusetzen, mit Wasser aufgießen und verkochen lassen. Diese Masse in 1 Liter siedendes Wasser, in welchem 2 Rindsuppenwürfel aufgelöst wurden, geben, in Würfel geschnittene Kartoffel beifügen und 20 Minuten kochen lassen. Salz nach Geschmack.

Rindsuppe mit Nudeln und sonstiger Teigware. (1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 8 Deka Fadennudeln, 4 Gramm Salz, Suppengrün, 2 Maggis Rindsuppewürfel mit dem Kreuzstern. Schwachgesalzenes Wasser mit etwas Suppengrünzeug zum Sieden bringen, dann Nudeln und Maggis Würfel mit dem Kreuzstern begeben und acht Minuten kochen. Nudelsuppe nach fünf Minuten bei kleinem Feuer stehen lassen. Kochzeit 20 Minuten.

Rindsuppe mit Graupen (Ulmergerstel). (1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 7 Deka Graupen, 4 Gramm Salz, Suppengrünes, 2 Maggis Rindsuppe-Würfel mit dem Kreuzstern. Graupen in leicht gesalzenem Wasser mit fein zerwiegttem Suppengrün zusehen und weichkochen. Maggi-Würfel einige Minuten vor dem Garwerden zugeben und fertigkochen.

Rindsuppe mit Reis. (1 Liter.) 1·1 Liter Wasser, 7 Deka Reis, 4 Gramm Salz, Suppengrünes, 2 Maggis Rindsuppe-Würfel mit dem Kreuzstern. Reis in leicht gesalzenem Wasser mit fein zerwiegttem Suppengrün weichkochen. Einige Minuten vor dem Garwerden Maggi Würfel dazugeben und dann fertigkochen.

Falsche Suppen. Anleitung: Nur mit Wasser und Einlagen hergestellte Suppen erhalten einen vorzüglichen Geschmack durch Beigabe von einigen Tropfen Maggi Würze. Bei sonst mit Einbrenn bereiteten Suppen mit dicker Einlage kann, wenn Maggi Würze verwendet wird, selbst die Einbrenn wegbleiben. Die Kochanleitung ist oben Seite 19 angeführt.

Bratwurstsuppe. Einbrennsuppe wird mit etwas Essig oder Zitrone gespritzt, ein halber Messerspitze Koriander und nach Belieben Semmelschnitten dazugegeben. Für jede Person rechnet man ein halbes Paar Bratwürstel.

Erdäpfelsuppe (bessere Art). Zu einem Liter Suppe nimmt man 6 bis 8 Erdäpfel, je nach der Größe, schält sie roh und schneidet sie in kleine Würfelchen, ebenso Lauch und eine Zwiebel, etwas Kümmel und Majoran, röstet dies alles, bis die Erdäpfel schön hellgelb sind; dann gibt man alles in ein Liter siedendes Wasser, salze genug und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Gib sie mit gerösteten Semmelwürfeln auf. Durch Zusatz von einigem Eigelb wird sie noch schmackhafter.

Erdäpfelsuppe auf bürgerliche Art. (1 Liter.) 0·8 Liter Wasser, 30 Dekka mehligte Erdäpfel, 1 Dekka Speck (Fett), 1 Dekka Gerstemehl, 1 Dekka Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Suppengrünzeug, ein guter halber Kaffeelöffel Maggis Würze. Die Erdäpfel schälen, zerkleinern, mit dem zerschnittenen Suppengrünzeug (Wurzel), dem Salz und Pfeffer in 0·8 Liter Wasser zum Kochen bringen, dann den Speck (Fett) würfelig schneiden, heiß anlaufen lassen und das Mehl darin dunkelbraun (langsam) rösten; hernach mit der Erdäpfelbrühe aufgießen, tüchtig verrühren und verkochen lassen; kurz vor dem Anrichten Maggis Würze beifügen, gut umrühren.

Erdäpfelsuppe auf einfache Art. (1 Liter.) 0·8 Liter Wasser, 30 Dekka Erdäpfeln, 1 Dekka Salz,

Petersilie, eine Prise Pfeffer, ein guter halber Kaffeelöffel Maggis Würze. Roh geschälte und zerkleinerte Erdäpfel in gesalzenem Wasser zusehen. Wenn die Erdäpfel weich sind, vollends zerdrücken, feingeschnittene Petersilie sowie Pfeffer dazugeben und 5 Minuten bei kleinem Feuer stehen lassen. Maggis Würze erst vor dem Anrichten zusehen und tüchtig verrühren.

Erdäpfelmehlsuppe (Kartoffelsago- oder Kartoffelgrauensuppe). Man setzt das Kartoffelmehl mit reichlicher Milch fein angerührt kalt zu, fügt, wenn es gar gekocht ist, eine Handvoll feingestößene Mandeln, genügend Zucker und ganz wenig Salz unter raschem Rühren dazu und richtet sie mit geblähtem Brot an.

Erdäpfelsuppe mit Käse. Rohgeschälte Kartoffeln reibt man auf dem Reibeisen fein und legt sie dann während $\frac{1}{2}$ Stunde in frisches Wasser. Inzwischen röstet man eine Handvoll feingeschnittene Zwiebel in Fett hellgelb, rührt sie mit den auf einem Haarsieb abgetropften Kartoffeln und so viel heißem Wasser zusammen, daß eine dickliche Suppe wird, gibt dann 12 Deka geriebenen Parmesan- oder anderen harten Käse und das nötige Salz dazu und läßt nun alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen. Vor dem Anrichten rührt man noch 2 Dotter und 3 Eßlöffel süßen Rahm zusammen, gießt die kochende Suppe unter fleißigem Umrühren darüber und gibt sie dann auf den Tisch.

Erdäpfelsuppe mit saurem Rahm. Rohgeschälte Kartoffeln schneidet man in runde Scheiben und koche

sie in Wasser mit Sellerie, einer Zwiebel und dem nötigen Salz weich. Inzwischen rührt man, für 6 Personen gerechnet, 2 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm in einer Schüssel zu Schaum, gießt die siedende Suppe unter stetem Rühren dazu und richtet sie mit gerösteten Brotschnitten an.

Erdäpfelsuppe (gemischt). Man schneide zehn große geschälte Erdäpfel in beliebige Stücke, mache sie und lege sie einstweilen ins kalte Wasser, 12 Dekka gelbe gespaltene Kocherbsen oder Erbsenmehl, 12 Dekka gerollte Gerste, 20 Dekka Hausbrot in Wasser nahezu weich und setze dann die Erdäpfel dazu mit etwas Zwiebel und Petersilie sowie dem nötigen Salz und etwas Fett und koche bis alles gut weich ist. Dann gib die Suppe auf mitt oder ohne geröstete Semmelwürfelchen.

Brotsuppe. (1 Liter.) 1.1 Liter Wasser, 12 Dekka Brot, 1 Dekka Fett, 1 Dekka Gerstenmehl, 1 Dekka Zwiebel, Pfeffer und Kümmel, 1 Dekka Salz, ein schwacher Kaffeelöffel Maggis Würze. In dem heißen Fett das Mehl und die feingehackte Zwiebel dunkelgelb anrösten, mit heißem Wasser nach und nach vergießen, fortwährend unrühren, Salz, Pfeffer und Kümmel beifügen und alles gut aufkochen lassen. Inzwischen das in Scheiben geschnittene Brot aufweichen und zerdrücken, dann gut unter die angekochte Einbrenn verrühren und alles nochmals gut verkochen. Maggis Würze erst vor dem Anrichten zusetzen und tüchtig verrühren.

Einbrennsuppe. In 80 Gramm Schweinefett gibt man 80 Gramm Gerstenmehl, läßt es ziemlich

braun werden, röstet noch $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Kümmel mit und begießt dies unter stetem Rühren mit anderthalb Liter Wasser. Die Suppe wird entsprechend gesalzen, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und vor dem Anrichten passiert.

Gemüsesuppe (1 Liter). 18 Deka Erdäpfeln, 8 Deka gelbe Rüben, 1 Deka Fett, 1 Deka Gerstenmehl, 1 Deka Zwiebel, 1·2 Deka Salz, Kümmel und Pfeffer, 1 guter halber Kaffeelöffel Maggis Würze. Rohgeschälte, in Würfel geschnittene Erdäpfel und gelbe Rüben mit Salzwasser aufsetzen. Mit Fett, Mehl, Zwiebel und Kümmel Einbrenn machen, in die Suppe geben, pfeffern, gut verkochen lassen. Maggis Würze erst zum Schluß zugeben und tüchtig verrühren.

Maisgriehsuppe mit Einbrenn auf bürgerliche Art (1 Liter). 1·1 Liter Wasser, 7 Deka Maisgrieh, 1 Deka Fett, 1 Deka Gerstenmehl, 1 Deka Zwiebel, Pfeffer und Kümmel, 1 Deka Salz, 1 schwacher Kaffeelöffel Maggis Würze. Zerlassenes Fett, Mehl und feingehackte Zwiebel zu dunkelbrauner Einbrenn langsam anrösten lassen, Kümmel und Salz dazugeben. Dann in siedendes Wasser gießen, Maisgrieh hineingeben, pfeffern. 15 Minuten gut verkochen. Maggis Würze erst vor dem Anrichten zusetzen und tüchtig verrühren.

Maisgriehsuppe auf einfache Art (1 Liter). 1·1 Liter Wasser, 8 Deka Maisgrieh, 1·2 Deka Salz, Petersilie, Pfeffer, 1 guter Kaffeelöffel voll Maggis Würze. Salzwasser zum Sieden bringen, dann Maisgrieh langsam einrühren, weichkochen, feingeschnittene

Petersilie dazugeben, pfeffern. Maggis Würze erst vor dem Anrichten dazugeben und tüchtig verrühren.

Makkaronisuppe. Von Butter und etwas Gerstenmehl wird eine lichte Ginnachsuppe bereitet und dieselbe mit aus Maggis Rindsuppenwürfel hergestellter Rindsuppe aufgegoßen. In diese Suppe gibt man die in gesalzenem Wasser weich gekochten Makkaroni, einen Eidotter und entsprechend Parmesankäse.

Geröstete Reisgriechsuppe. 5 Deka Fett, 6 Deka Reisgriech, Salzwasser, 1 Ei. In heißem Fett läßt man den Griech hellbraun anrösten, gießt mit Salzwasser auf, läßt die Suppe gut verkochen und bindet sie mit einem Ei.

Kohlsuppe. (Falsche Gemüsesuppe nach Schweizer Art.) 1 Kohlkopf, 4 Deka Fett, 2 Deka Gerstenmehl, 1½ Liter Wasser, Salz, 15 Deka Kartoffeln. Kohl wird gewaschen, nudelig geschnitten und in heißem Fett ohne Wasserzusatz weich gedünstet, dann gestäubt (wobei man das Mehl gut anrösten lassen muß), mit Wasser aufgegoßen, gesalzen und gut verkocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man die geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffel dazu und läßt sie mitkochen. Zur Verbesserung der Suppe kann man auch Scheiben von gekochten Frankfurterwürsteln, gebratenen Bratwürsteln oder auch Selchfleischwürfel in die fertige Suppe geben und dadurch ein Gericht herstellen, das zur Mittag- oder besonders Abendmahlzeit eine Fleischspeise ersetzen kann. Wie aus Kohl kann man auch aus Kochsalat oder Kraut eine solche Gemüsesuppe herstellen.

Suppenmehlspeisen.

Geriebenes Gerstel. 250 Gramm Gerstenmehl werden mit einem ganzen Ei, 20 Gramm lauwarmem Fett, etwas Salz und fast $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zu einem sehr festen glatten Teig geknetet. Der Teig muß eine bis anderthalb Stunden rasten, ehe er auf dem Reibeisen zu Gerstel gerieben wird. Das Gerstel soll einige Stunden trocknen, ehe es in Gebrauch genommen wird.

Nudelteig für Suppennudeln und Abschmalznudeln zu verwenden. Von 190 Gramm Gerstenmehl, 1 Ei und 40 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch gelöstem Fett wird ein glatter Nudelteig gemacht, gut geknetet und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen. Der Teig wird zu beliebiger Stärke ausgerollt; die Flecken werden nochmals, und zwar länger als der Teig rasten gelassen, ehe sie geschnitten werden. Die Abschmalznudeln müssen nach dem Kochen mehrmals mit Wasser abgegossen werden.

Fridatten für die Suppe. 2 Deziliter Milch werden mit 75 Gramm Gerstenmehl, zwei ganzen Eiern und etwas Salz gut gequirlt. In einer Fridattenpfanne läßt man etwas Fett sehr heiß werden, gießt einen schwachen Schöpflöffel voll von dem Teige hinein und bäckt die sehr dünne Fridatte auf beiden Seiten goldgelb.

Gefüllte, gebackene Knödeln zur Suppe. In einem Deziliter siedendes Wasser werden 20 Gramm Butter gegeben und wenn sich diese gelöst hat, 50 Gramm Gerstemehl eingerührt. Der Topf wird zur Seite gezogen, das Ganze bis zum Erkalten glatt verrührt, gesalzen und etwas Petersilie dazugegeben. Ein halbes Paar Frankfurter Würstel wird geschält und in kleine Scheiben geschnitten. Von je einer Scheibe Wurst und dem Teige werden kleine Knödeln geformt, dieselben in heißem Fett schön goldbraun gebacken und zur Suppe serviert.

Lebernockel mit Reiszgriß. 40 Gramm Fett werden gut abgetrieben und mit einem ganzen Ei verrührt. 60 Gramm Reiszgriß und 50 Gramm fascierte Leber, etwas Salz und Pfeffer, Petersilie und feingehackter Zwiebel damit gemengt. Die Masse muß $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, ehe die Nockel in die Suppe eingekocht werden. Man läßt dieselben acht Minuten stark kochen, schiebt dann den Topf beiseite und läßt ihn zugedeckt noch fünf Minuten stehen, ehe man die Suppe serviert.

Suppenknödeln aus Maismehl. 5 Dekagramm Mark wird geschnitten und ausgelassen, dann durchpassiert, mit einem Ei abgetrieben, drei Kaffeelöffel Maismehl, etwas Salz, Pfeffer und gehackte grüne Petersilie werden dazu verrührt, kleine Kugeln geformt und in Wasser gekocht, dann heiße Suppe darüber gegossen.

Maismehlschöberl. 30 Gramm Butter werden mit einem Eidotter gut verrührt und dann mit etwas Salz und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, dann fest geschlagenem

Schnee von einem Eiklar und mit 50 Grammm Maismehl vermengt. Der Teig wird in eine ausgefettete kleine Zwiebackform oder in eine kleine Pfanne gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze 20 Minuten gebacken. Das Schöberl wird in schöne viereckige Stücke geschnitten und zur Suppe serviert.

Griechknödel. $\frac{3}{8}$ Liter Grieß, $\frac{1}{8}$ Liter Polentagrieß in eine Schüssel geben, 7 Dekagramm klein zerschnittenes Kernfett (das sehr locker macht) zergehen lassen und vom Feuer genommen, sehr heiß über den gesalzenen Grieß brechen, schnell verrühren, sodann schwach $\frac{1}{4}$ Liter siedendes Wasser darübergießen, gut durcheinanderrühren und in einem Topf siedendes Wasser Knödel einlegen (von gewöhnlicher Größe, etwas größer als die Semmelknödel). Man läßt sie 15 Minuten kochen, sie steigen bald in die Höhe, ein Zeichen, daß sie ausgekocht sind. Diese Knödel gibt man in die Rindsuppe; zu Gemüsen, besonders Sauerkraut oder saueren Saucen sehr gut. Die Portion reicht für 4 bis 5 Personen und ist sehr billig. Statt Kernfett kann man auch anderes Fett nehmen, jedoch keine Butter, da die Knödel sonst nicht locker werden.

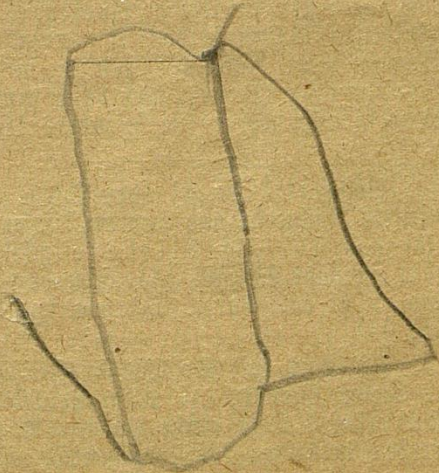
Eingetropftes in die Suppe. 6 Deka Gerstenmehl, 6 Deka Kartoffelmehl, Salz, 1 Ei mit etwas Wasser, alles verrühren, in siedende Rindsuppe eintröpfeln und aufkochen lassen. Von diesem Teig kann man auch Fritattenmudeln in die Rindsuppe machen.

Maigriechknockerl. 1 Ei groß Schmalz gut abtreiben, mit Salz und 1 Ei nochmals gut abtreiben, dann 2 gehäufte Eßlöffel Gerstenmehl und $\frac{1}{4}$ Liter

Maismehl gut verrühren. Mit dem Löffel in siedende Suppe oder gezuckerte Milch einkochen. Werden ungefähr 18 bis 20 Nockerl.

Maismockerln in die Suppe. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Grießnockerln, nur nimmt man anstatt Grieß Mais; ist sehr schmackhaft.

Maismehlnockerl. 5 Dekka Maismehl, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, 3 Dekka Butter (oder ein anderes Fett), 1 Ei, Salz. Wasser und Butter läßt man kochend werden, salzt und gibt rasch das Mehl dazu, das man so lange kocht, bis sich die Masse vom Topf und Löffel löst. Man verrührt sie überkühlt mit 1 Ei, formt Nockerl und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser. Als Einlage in Rindsuppe zu verwenden.



Gemüse und Beilagen.

Zum Einbrennen von Gemüse verwendet man dem Gewichte nach ebenso viel Fett wie Gerstenmehl, z. B. für 50 Gramm Fett 50 Gramm Gerstenmehl. Die Einbrenn muß mit kalter Flüssigkeit, Wasser oder Rindsuppe, bereitet aus Maggis Würfel, aufgegossen werden.

Es wird hier zugleich an die Anregungen des Ministeriums des Innern für die Kriegsküche erinnert, wonach es sich empfiehlt, Gemüsesuppen ohne Einbrenn nach schweizerischer Art herzustellen. Auch Gemüse (Zuspeisen) können so bereitet werden. Wenn man die Gemüse dann statt mit Wasser in aus Maggis Würfeln rasch, bequem und billig gewonnener Rindsuppe abkocht, werden sie besonders schmackhaft.

Risshert. In geselchter Suppe werden separat mittlere Kollgerste und separat Fisoln gekocht, dann gibt man übrig gebliebene geselchte Schwarten oder ein paar Würstel geschnitten dazu, brennt es ein und mischt das Ganze. Ist sehr nahrhaft, ausgiebig und gut.

Risshert mit Sechfleisch (Fleisch und Beilage in einem Gericht). $\frac{1}{2}$ Kilo Sechfleisch, 20 Deka Kollgerste, 8 Deka weiße Bohnen. Alle diese Zutaten werden in kaltem Wasser zugestellt und weichgekocht.

Rindfleisch, Suppe und Gemüse (eine ganze Mahlzeit in einem Gericht). 60 Deka Rindfleisch ohne Zuwage, ein Viertel Selleriewurzel, eine halbe gelbe Rübe, eine halbe Petersilienwurzel, einen Kohlkopf, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, Salz, Wasser. Das in zwei bis drei Schnitten geteilte Fleisch, das grobnudelig geschnittene Wurzelwerk, den geachtelten Kohlkopf sowie die geschälten, gebiertelten Kartoffeln gibt man in einen Topf, übergießt das Ganze mit so viel heißem Salzwasser, daß es gut bedeckt ist, deckt den Topf gut zu und läßt die Suppe langsam einundeinhalb bis zwei Stunden kochen. Beim Anrichten wird das Fleisch in Würfel geschnitten und mit allen Zutaten in der Suppe zu Tisch gegeben.

Totsch (Kartoffel mit Topfen). Beiläufig zehn Stück große, rohe, geschälte Kartoffeln werden gerieben, das Wasser wird durch ein Tuch ausgepreßt. Zu den Kartoffeln werden 120 Gramm frischer, abgetriebener Topfen, $\frac{1}{4}$ Liter saure Milch, 1 Ei und etwas Salz gegeben. Das Ganze wird gut verrührt, 2 Zentimeter dick in eine gut mit Butter bestrichene Pfanne gegeben und in der Höhre schnell gebacken. Diese Speise wird zu Saftfleisch, Leber und dergleichen serviert.

Knödel aus Gerstenmehl. $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl, 1 Kilo Kartoffeln, 3 Semmeln und etwas Salz. Zubereitung: die gekochten Kartoffeln werden fein passiert und mit dem Mehl gut verarbeitet in warmem Zustand. Die Semmeln werden würflich geschnitten und in Schmalz schön gelb geröstet. Die Würfel werden gut mit dem Teig verarbeitet und eine Prise Salz

beigemengt. Der Teig muß hübsch fest sein, Knödel geformt und in Salzwasser aufkochen lassen. Diese Knödel sind gut zu Saucen oder Sauertraut.

Kartoffel-Tunke. Koche sechs rohgeschälte Kartoffeln mit vorher schon halbweich in Fett gedämpften Sellerie- und gelben Rübenwurzeln, salze, treibe alles durch ein Sieb, gebe noch ein wenig in Fett geröstetes Gerstenmehl dazu und koche die Masse dann mit Wasser und Essig oder Zitronensaft zu einer guten Tunke. Kalt oder warm zu gebrauchen.

Kartoffel-Tunke mit Käse. Koche 6 rohgeschälte Kartoffeln weich, treibe sie durch, gebe etwas Kartoffelmehl dazu und lasse beides gut aufkochen, daß es eine Tunke gibt, füge Zitronensaft, 4 Löffel sauren Rahm und 2 Löffel geriebenen Parmesan- oder anderen harten Käse hinzu und koche nochmals gut auf. Kalt und warm zu gebrauchen.

Kalte Kartoffel-Tunke. 3 mittelgroße Äpfel und ebensolche gekochte Kartoffeln reibt man fein, gibt einen Löffel Zucker, den feingeriebenen Dotter eines hartgekochten Eies, Salz, Del und Essig dazu und rührt es mit wenig Wasser zu einer Tunke.

Kartoffel-Schaum. Man rühre 4 rohgeschälte, in Salzwasser gekochte und durch ein Sieb getriebene Kartoffeln, Salz, 4 Dotter und $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm mit den 4 Eiweiß zu Schaum (Schnee schlagen), setze es auf Feuer und koche es unter fleißigem Schlagen zu einer dicken Tunke.

Kartoffeln mit saurem Rahm. Etwa 30 mit Salzwasser gesottene Kartoffeln schält und schneidet man in Scheiben und dünstet sie (wenn nötig etwas

nachsalzen) mit feingeschnittenem Schnittlauch, grüner Petersilie und etwas Fett mäßig, quirlt $1\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm mit 2 Eidottern und gießt ihn gleichmäßig über die Kartoffeln, die dann nur noch etwa 5 Minuten über dem Feuer anziehen dürfen. Mit etwas feingeschnittenem Geselchten werden sie schmackhafter. Für 6 Personen. — Andere Art: Rohgeschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln wässert man $\frac{1}{2}$ Stunde kalt. Inzwischen rührt man etwas mehr als $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und eine Handvoll geriebenen Käse untereinander, bestreicht ein passendes Geschirr mit Fett, legt die geschnittenen, abgetrockneten Kartoffeln hinein, salzt sie, gießt den mit Käse gemischten Rahm darüber und stellt sie dann zugedeckt in das Rohr oder den Backofen, bis sie gargedämpft und fast eingetrocknet sind.

Geriebenes Gerstel mit Schwämmen als Beilage. Von Gerstenmehl wird ein fester Gerstenteig gemacht und gerieben. Das gut getrocknete Gerstel wird auf ein mit etwas Butter befettetes Backblech gegeben und in die Röhre gestellt, bis es schön gelb und steif wird. Feingeschnittene Zwiebel läßt man in Fett gelb rösten, gibt dem Gerstel zwei blättrig geschnittene Champignons, etwas Pfeffer und Salz und so viel Suppe dazu, als vom Gerstel aufgesaugt wird. Wenn die Suppe etwas verdunstet ist, kann das Gerstel angerichtet werden.

Gute Erdäpfelknödel mit Griech. 1 Kilo Erdäpfel, die man tagsvorher gekocht hat, werden am nächsten Tag geschält und gerieben, 1 Seidel Griech, eine Handvoll Mehl (Weizenmehl), 1 Ei, kein Schmalz.

Dann wird die Masse zusammengeknetet, $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen, nachher zu Knödel geformt und in Salzwasser gekocht ($\frac{1}{4}$ Stunde). Man kann Brösel oder nur Butter daraufgeben. Sehr gut sind die Knödel zu einem Bratensaft.

Polenta als Zuspese. Polenta wird in Salzwasser so wie Weizengrieß eingekocht und mit gerösteter Zwiebel geschmolzen. Ist billig und gut, kann auch in Milch gekocht werden.

Maismehl in Salzwasser kochen, soll in der Kriegszeit die Knödeln oder Nockerln ersetzen. Man kann dies zu jeder Fleischspeise mit Saft als Polenta essen.

Suerkraut, bei dem man die Einbrenn ersparen kann. Man läßt das Schmalz mit etwas zerdrücktem Knoblauch ein wenig anlaufen, gibt dann das gewaschene Kraut hinein und läßt es dünsten; gießt öfters zu, damit es nicht anbrennt.

Hauptelkraut ohne Einbrenn. (Dalmatinisches Rezept.) Man schneidet das Hauptelkraut klein, kocht es im Wasser, seiht es ab und gibt es auf die Schüssel, Salz, etwas Pfeffer und Del darauf.

Brennesselspinat. Im Frühjahr und auch später werden gewöhnliche junge Brennesselspizen, 3 bis 4 cm lang, gesammelt, trocken gereinigt, sodann abgewaschen und mit etwas mehr Wasser weichgekocht. Dann gibt man dieselben in ein Sieb, drückt sie gut aus, hackt diese auf einem Brette gut durch, gibt sie gehackt in eine Kasserolle, etwas Einbrenn und nach Notwendigkeit Salz, sowie wenn vorhanden etwas Fleischsuppe oder noch besser 1 oder 2 Stück (je nach

der Menge) Fleischextraktwürfel, auch wenn vorhanden etwa einen Tag alten Rahm oder etwas Milch hiezu und lasse dieses mitkochen. Auch kann die Brennessel nach dem Recepte der Spinatspeisen zubereitet werden und jedem Feinschmecker, Kranken sowie Reconvaleszenten vorgesezt werden. Arme Leute können diese Speise mit Brot oder Kartoffeln genießen und auch ist dieselbe wegen starken Eisengehaltes Blutarmen sehr zu empfehlen.

Mehlspeisen.

Kaffeebrot. 10 Defa Butter (Margarine), 2 Dotter, 10 Defa Zucker, 15 Defa Maismehl, 15 Defa Gerstenmehl, 10 Defa Reismehl, 10 Defa Kartoffelmehl, 2 Defa Hefe (Germ), ferner Milch, Mehl und Zucker zu einer Gärprobe (Dampfl), Milch, Salz, ein Löffel Rum. In einem Abtrieb von Butter, Zucker und Dottern gibt man Milch, Mehl, eine Gärprobe von Hefe, Salz und Rum und schlägt den Teig gut ab, der nicht zu fest sein darf. Dann füllt man ihn in eine befettete und bemehlte Kehrücken- oder Biskuitform, läßt ihn zwei Stunden an einem nicht zu warmen Ort aufgehen und bäckt ihn.

Maishrot. 1 Kilo Maismehl, 2 Kilo Gerstenmehl und beiläufig 1 Kilo gekochte und passierte Erdäpfel mischen; Sauerteig wie beim gewöhnlichen Brot oder 4 Defa Germ, etwas Salz. Kneten, dann gehen lassen und backen wie Kornbrot.

Kriegsmilchbrot. $\frac{1}{2}$ Liter Weizenmehl und $\frac{1}{2}$ Liter Gerstenmehl, etwas Salz und 3 Eßlöffel Zucker kommen aufs Radelbrett. 4 Defa Germ und $\frac{1}{8}$ Liter Milch werden zum Gehen gebracht. Ist die Germ hoch geworden, kommt sie in das Mehl, 1 Ei, 7 Defa Butter, zerlassen, ebenfalls dazu, mit noch $\frac{1}{4}$ Liter lauer Milch. Alles dies zusammen fest kneten, bis der Teig sich löst. Zum Schluffe kann man einige Zibeben dazugeben und der Teig muß

zwei Stunden gut gehen, er muß dreimal so hoch werden. Ist vorzüglich.

Heidensterz. In 1 Liter kochendes Wasser wird 1 Liter Heidenmehl geschüttet und eine halbe Stunde gekocht. In die Mitte des Mehles macht man eine Grube, damit das Wasser gut durchkochen kann; dann wird der Teig ungerührt und nochmals eine halbe Stunde gekocht. Nach dieser Zeit wird das Wasser abgegossen und der Teig mit 80 Gramm erhitztem Fett überschüttet. Der Teig wird nun beiseite gestellt, nach einer Viertelstunde mit einer zweizinkigen Gabel zerbröckelt und zerstoßen und mit geröstetem, würfelig geschnittenem Speck übergossen.

Mohn-Nudeln oder Sterz-Nudeln. Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, wenn sie halb gekocht sind, wird Roggen-Vorriß oder Gerstenmehl darauf geschüttet, gut zugedeckt, fertig kochen lassen, dann seihet man das Wasser ab, rührt alles gut durcheinander, gibt es auf ein Nudelbrett und macht ohne Mehl mit der Hand Nudeln (wie Kartoffelnudeln), gibt sie in heißes Fett mit Mohn, läßt sie etwas heiß werden und zuckert sie an. Man kann statt Mohn Semmelbröseln nehmen.

Kriegs-Sterz. Obiger Sterz wird auf eine Schüssel wie folgt gelegt: Eine Lage Sterz wird mit Bowidl bestrichen, geschmalzen, wieder eine Lage Sterz, mit geriebenem Mohn bestreut und gezuckert, geschmalzen u. s. w., bis die Schüssel voll ist.

Polenta mit Gardellenbutter. Sechs gehäufte Eßlöffel Maisgrieß in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Salzwasser,

dem man nußgroß Schmalz beigefügt hat, dick einkochen lassen (immer umrühren). Dann läßt man Butter heiß werden, gibt eine entgrätete, fein geschabte Sardelle hinein, läßt etwas aufkochen, taucht einen Kaffeelöffel in die heiße Butter und sticht kleine Rackerl aus dem gekochten Polentagrieß. Die übriggebliebene Sardellenbutter schüttet man über die Rackerl. Sehr gut dazu ist Seefisch, den man gut auswäscht, in kaltem Salzwasser zustellt, bis zum Sieden bringt, dann zehn Minuten ganz wenig sieden läßt, da er sonst zerkoht. Mit dem flachen Kochlöffel herausheben und mit der oben beschriebenen Sardellenbutter übergießen.

Maisgrieß-Krapferl. Man kocht in einer Schale Wasser und zwei Schalen Milch, zwei Löffel voll Vanillinstaubzucker, Salz, nußgroß Butter, eine Schale Polenta-Maisgrieß gut zehn Minuten. Unterdessen macht man ein Brett oder flache Porzellanplatte mit Wasser gut naß, schüttet den Brei darauf, streicht ihn fingerdick auseinander und läßt ihn ganz erkalten. Dann rührt man zwei Eßlöffel voll Gerstemehl mit soviel Milch und einem Ei, etwas Zucker und Zimt zu einem Schmarrenteig an, sticht danach mit dem Krapfenstecher den Mais aus, taucht die Blättchen in den Teig, paniert sie in Bröseln wie die Schnitzel und bäckt sie auch langsam in soviel Fett oder Butter goldgelb, hierauf füllt man sie mit Powidl oder Marmelade und zuckert sie gut an.

Maiskuchen, einfach und billig. 1 ganzes Ei wird mit $\frac{1}{8}$ Kilo Staubzucker gut verrührt, dazu

kommen 2 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Zitrone abgerieben und der Saft, $\frac{1}{4}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, zuletzt $\frac{1}{2}$ Packerl Backpulver. Das Geschirr gut aus-schmieren und etwas mit Mehl bestauben, eine $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre lassen.

Ersatz für Fastenspeise. (Dalmatiner Rezept). Das Maismehl wird in kochendes Salzwasser unter stetem Umrühren gut gekocht, sodann auf die Schüssel gegeben und gutes Olivenöl oder braune Butter darübergegossen und klein geschnittene gepuzte Sardellen darunter gemischt.

Alleine Bäckerei. 20 Dekka Maismehl, 15 Dekka Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, ein paar gestoßene Melken, von $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft, 10 Dekka Butter werden am Brett geknetet, dann formt man Kipfel und Krapsperl, wo man in die Mitte mit dem Finger eine Vertiefung macht und etwas Marmelade hineingibt.

Wiener Gugelhupf aus Maismehl. Man rührt 14 Dekka Butter mit 4 Dotter, 12 Dekka Zucker, etwas Salz, Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Kaffeelöffel Rum und 1 Päckchen Vanillezucker gut ab. Ist alles gut verrührt, gebe man nach und nach 25 Dekka Maismehl und $\frac{1}{8}$ Liter Milch dazu; wieder alles gut verrühren, dann gibt man den festen Schnee von 4 Klar und 1 Päckchen Backpulver hinzu. Bei gutem Feuer in der Form $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Biskuit aus Maismehl. Man rühre 3 Dotter mit 3 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Rum, etwas Salz und den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone gut ab. Ist alles gut verrührt, gibt man nach und nach 3 gehäufte

3/4 Löffel Maismehl und 1 bis 2 Löffel Milch dazu, dann den festen Schnee von 3 Klar und 1 Kaffeelöffel Backpulver. Man gibt das ganze in ein mit Butter beschmiertes Blech und dann langsam 10 Minuten bis $\frac{1}{4}$ Stunde backen. Wenn fertig gebacken, werden halbfingerdicke Scheiben geschnitten und im Rohr geblät. Zum Schlusse werden je 2 Scheiben mit Marmelade bestrichen, aufeinandergelegt und ein bißchen überzuckert.

Erdäpfelnudeln aus Reis- oder Gerstenmehl. 1 Kilo Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgeschält und mit dem Reibeisen oder Nudelwalker fein zerdrückt, etwas gesalzen, 1 Ei und so viel Gersten- oder Maismehl dazugegeben, bis ein fester Teig entsteht, welchen man am Nudelbrett gut durchknetet. Man schneidet ihn in kleine Stückchen und formt Nudeln, läßt sie in siedendem Wasser 10 Minuten kochen und seihet sie ab. In einer Kasserolle werden Semmelbrösel oder Mohn geröstet, die Nudeln hineingegeben und mit Zimt und Zucker bestreut.

Topfenknödel aus Gerstenmehl. $\frac{1}{4}$ Kilo Topfen wird gerieben in eine Schüssel gegeben, etwas gesalzen, ein Kaffeelöffel voll Zucker, 1 Ei und so viel Gerstenmehl beigemengt, daß es einen festen Teig bildet, macht davon Knödel, welche man 20 Minuten kochen läßt, bis sie obenauf schwimmen. Herausgenommen, werden sie mit Butter begossen und mit Mohn, Semmelbröseln oder anderem bestreut.

Wiener Kriegsgugelhupf. 2 Deka Germ läßt man in lauwarmer Milch gehen; 20 Deka Zucker

werden mit 20 Dekka Butter gut abgetrieben, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 5 Dekka geriebene Mandeln, 10 Dekka Rosinen, 2 Löffel Rum oder Arrak dazugegeben. Dann mischt man $\frac{1}{4}$ Kilo Gersten-, $\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffel- und $\frac{1}{8}$ Kilo Maismehl, gibt alles in einen Weidling und schlägt den Teig 15 Minuten lang ab. Nun füllt man die gut ausgeschmierte, mit Mandeln und Bröseln bestreute Gugelhupfform zur Hälfte mit dem Teig, läßt ihn 1 Stunde gehen und backt ihn beiläufig 1 Stunde lang bei guter Hitze.

Steirischer Commerl. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Ei, ein Stück Zucker, 7 Dekka Polentagrieß, eine Prise Salz zusammensprudeln. Die Pfanne gut ausschmieren, die Masse hineingeben, einen nudelig geschnittenen Apfel darüber streuen und bei guter Hitze eine Stunde backen. Man gebe es stark gezuckert zu Tisch.

Polentagrieß-Kuchen ohne Ei. In 1 Liter Milch gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Polentagrieß (nicht mit dem Maismehl zu verwechseln), dann 7 Dekka zerlassene Butter, 5 Dekka Staubzucker, 5 Dekka Rosinen, eine Messerspitze Zimt, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Kilo gespaltene Äpfel, das alles gut verrührt in eine ungeschmierte Pfanne getan und im Rohr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Ist sehr gut und ausgiebig.

Erdäpfelomelette. 1 Kilo Erdäpfel wird geschält und gerieben, dann durch ein Tuch geseiht, dazu kommen $\frac{1}{2}$ Kilo gekochte, geriebene Erdäpfeln, $\frac{1}{8}$ Kilo Topfen gerieben und eine Handvoll Maismehl gut vermischen und salzen. In der Omelettenpfanne finger-

dief in Schmalz herausbacken. Je fetter umfo besser. (Ohne Zucker und Gingesottenes essen).

Erdäpfelgugelhupf. Man wiegt 21 Defa Erdäpfelmehl und 21 Defa Staubzucker ab. Letzteres verrührt man mit 6 Eidotter eine halbe Stunde lang und die Eiklare werden zu Schnee gefchlagen. Nach diefem halbftündigen Rühren gibt man das Erdäpfelmehl dazu und wird zu einem feftem Teig verrührt. Sodann gibt man ein wenig Zitronenfchale und etwas Zitronenfaft dazu, um dem Ganzen einen erfrifchenden Gefchmack beizubringen. Nun wird der Teig in ein Gugelhupfgefäß gefchüttet und zirka $\frac{1}{2}$ Stunde bei fehr mäßigem Feuer gebacken. Mit hin erhält man einen Erdäpfelgugelhupf erfter Qualität.

Maismehlkuchen, billig, mürbe und fein. $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 20 Defa Staubzucker. Von einer Zitrone geriebene Schale und etwas Rum. Zum Schluße ein Paket Backpulver. Diefe Maffe wird bei mäßiger Hitze eine volle Stunde gebacken.

Kriegsmehlspeife. 1 Kilo Maismehl, $\frac{5}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Kilo Staubzucker, 4 größere gekochte Kartoffeln hineinreiben, etwas Rum und Salz, Schmalz nach Belieben. Dann die Menge flaumig abtreiben und zum Schluß ein ganzes Paket Backpulver hineinmifchen, die Pfanne gut ausfchmieren, die Menge hineingeben und bei mäßiger Hitze backen und zum Schluß noch mit Marmelade beftreichen.

Lebkuchen. (Mährifches Rezept.) 14 Defa Gerftenmehl, 10 Defa Rohzucker, 4 Defa Honig, 1 Ei, geriebene Zitronenfchale von einer halben Zitrone,

etwas gestoßenen Zimt, Neugewürz, Nelken, eine Messerspitze Speisefoda, alles zusammen geknetet, fingerdick gewälzt und in Kartenform geschnitten, rasch in heißer Röhre gebacken, Blech mit Wachs bestrichen, Mandeln oben aufgelegt; ist sehr gut und schmeckt wie feiner Lebzelt.

Erdäpfelnudeln oder Schleigel genannt. (Währisches Rezept.) 8 mittlere Erdäpfel werden gekocht, gerieben, 1 großes Ei, etwas Salz, 6 Eßlöffel Maizgriß, 2 Eßlöffel Gerstenmehl, alles zusammenarbeiten, fingerdicke Nudeln formen und kochen, während man Butter mit Semmelbröseln röstet. Wenn die Nudeln fertig sind, abseihen, dann mit den Bröseln umschütteln und in die Röhre geben. Man kann statt Bröseln Mohn oder gerösteten Speck nehmen.

Billiges Biskuit. 2 Eidotter abtreiben, 5 Deka Staubzucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Erdäpfelmehl, 3 Eßlöffel Milch, 2 Eiklar Schnee fest abtreiben, zuletzt $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver dazu rühren, alles kalt machen.

Maismehl-Schmarren. $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl im Salzwasser kochen lassen, das Wasser abseihen, in heißes Schmalz geben und rösten wie Grießschmarren. Ist sehr ausgiebig.

Kriegs-Apfelstrudel. Sehr gut. 10 Deka Butter abbröseln mit 20 Deka Maismehl (nicht Grieß!), 2 Löffel Milch und ein ganzes Ei dazu geben, 5 Deka Zucker, von $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft und das Dampfel von gut 1 Deka Germ. Gut abarbeiten, $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen, dann 2 Teile auswälken, den unteren mit dünnen Apfelscheiben und Rosinen bestreuen; den

oberen dann mit Ei bestreichen, nicht zu rasch auf dem Blech backen und noch warm in Stücke schneiden.

Kriegskuchen. $\frac{1}{2}$ Liter Kochmilch, davon etwas zu nehmen, um 5 Deka Germ aufzulösen. Die Milch mit einer Handvoll Würfelzucker und einem nußgroßen Stück Fett aufkochen und gleich über $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl gießen. Wenn das ausgekühlt ist, die laue Germ dazu und in der gut ausgebutterten Tortenform ein Weilchen steigen lassen, dann im Rohr ausbacken. Wenn man will, kann man den Kuchen mit dem Faden teilen und mit Marmelade füllen. Zuletzt recht anzuckern.

Kuchen oder Buchtel. Man bereite aus $\frac{1}{2}$ Kilo Gersten- und $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffelmehl einen Teig, dazu rühre man 2 oder 3 Eidotter mit $\frac{1}{8}$ Kilo Butter (oder nach Belieben Schmalz), kann auch etwas mehr sein, $\frac{1}{8}$ Kilo Staubzucker, von einer Zitrone die Schale abreiben und darunter geben, da nämlich der Geschmack sehr gut ist, dann noch den von den Eiklar geschlagenen Schnee. Nun nehme man $\frac{3}{4}$ Liter Milch und 5 Deka Hefe, lasse es aufgehen und gibt es dann unter den Teig. Wenn alles gut abgerührt ist, lasse man den Teig in einer Pfanne schön aufgehen und backe ihn bei mäßiger Hitze. Macht man Kuchen, so gebe man Rosinen unter den Teig, bei Buchtel je nach Belieben. Vor dem Gebrauch ist das Mehl durchzusieben!

Topfen-Mehlspeise. $\frac{1}{4}$ Kilo breitgeschnittene Nudeln werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und abgeschwenmt; mittlerweile läßt man 6 Deka

geräucherten, in Würfeln geschnittenen Speck zergehen, bis die Krammeln lichtbraun sind, schüttet die abgetropften Nudeln hinein, dreht sie mit einer Gabel gut im Speck herum, gibt 5 Deka fastigen, zerbröckelten Toppfen schnell darunter; nicht mehr rösten, da der Toppfen sonst Fäden zieht und richtet die Speise an, wenn man vorher schon Suppe gegessen hat. Dieselbe ist sehr sättigend und reicht für 4 bis 5 Personen.

Polenta. $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenes Wasser bringt man zum Kochen, schüttet einen guten $\frac{1}{4}$ Liter Polentagrieß hinein, verrührt schnell und läßt ihn am nicht zu heißen Herd zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde ausdünsten. Sodann stürzt man denselben auf ein Brett, schneidet mit einem starken Faden fingerdicke Schnitten, legt sie auf einen Teller und überbrüht sie mit Butter, in die man auch etwas Zwiebelscheiben geben kann. Man kann sie mit Parmesankäse bestreuen. Diese Polenta ist billig, sehr gut und besonders zu Gulasch oder sauren Saucen zu empfehlen.

Mais-Kuchen. Man treibe 3 Dotter mit 12 Deka Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab, dann gebe man noch bei: den Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Löffel Rum, etwas Zitronenschale, 10 Deka Maismehl und von 3 Eiklar den Schnee. Man rühre es langsam und behandle es wie Biskuit. Dann wird es in einer Tortenform langsam gebacken. Ist der Kuchen ausgekühlt, schneide man die obere Schichte ab und gebe Marmelade dazwischen.

Toppfenknödel. $\frac{1}{2}$ Kilo Toppfen wird gerieben, 2 Eier, ein Stück nußgroße Butter und ebensoviel

Schmalz, eine Handvoll Grieß, von 2 Semmeln die Brösel, ein bißchen Erdäpfelmehl, ein bißchen Salz. Die Masse wird verrührt und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Dann formt man kleine Knödel und kocht sie in Salzwasser. Man gibt geröstete Semmelbrösel darauf.

Erdäpfelknödel. Man nehme so viel als notwendig gekochte Erdäpfel, 1 Ei oder nach Bedarf mehr, etwas Salz, Gerstenmehl, mache einen festen Teig und forme Knödel. Gefüllt oder ungefüllt nach Geschmack, koche sie vorsichtig und bestreue sie nach Belieben. Diese sind sehr gut und nahrhaft.

Liwanzen aus Gerstenmehl. In einem Topf wird ein sehr dünner, wenig gesalzener Gersteiteig gemacht, so daß man ihn auf die Form gießen kann. Dieselbe kann, da die Butter teuer ist, auch mit Pflanzenfett oder Schmalz ausgeschmiert werden. Dann gießt man kleine Liwanzen.

Biskuit. $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl, 15 Dekka Butter oder Pflanzenfett, 1 Ei, 10 Dekka Staubzucker, von einer Zitrone die Schale dazureiben, 1 Dekka Anis, 1 Paket Backpulver, rühre dies gut zusammen und gebe, damit es ein lockerer Teig wird, dementsprechend Milch dazu. Hierauf gib es in eine Form und backe es $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

Gugelhupf. 4 gewöhnliche Suppenschöpfer Weizen- und ebensoviel Maismehl, 20 Dekka Staubzucker, 10 Dekka Butter oder Pflanzenfett, 1 Eidotter, von einer Zitrone die Schale dazu reiben, 1 Dekka Mandeln nudelig geschnitten, 1 Paket Backpulver und eine

Tasse Milch. Dies zu einen lockerem Teig rühren, dann in eine Form geben und zirka $\frac{3}{4}$ Stunden lang backen.

Griehauflauf. $\frac{1}{4}$ Kilo Maisgrieh in Milch nicht zu dick einkochen, denselben etwas auskühlen lassen, rühre dann 5 Deka Butter, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Kilo Staubzucker, von einer Zitrone die geriebene Schale, eine Messerspitze Natron, Weinbeeren nach Belieben dazu, fülle die Masse in eine beliebige Form und backe es.

Maisauflauf. Milch, etwas salzen, gut zuckern, auffieden, dann soviel Maisgrieh einkochen, daß ein sehr dicker Brei wird und auskühlen lassen. Fett oder Ceresbutter abtreiben, 2 Dotter hinein zu dem gekochten Maisbrei, Schnee von 2 Klar. In eine ausgeschmierte Kasserolle die Hälfte hinein, dazwischen fein geschnittene Aepfel, Zucker und Zimt und die andere Hälfte darauf. 1 Stunde im Rohr backen.

Aepfelauflauf. 8 mittelgroße Aepfel blättrig schneiden, Zucker und Zimt darauf, 1 Stunde stehen lassen. Fett abtreiben, 2 Dotter, die Brösel von 5 Semmeln, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Zucker, die geschnittenen Aepfel, die geriebene Schale einer Zitrone, den Schnee von 2 Klar durcheinandermischen, in einer ausgeschmierten Kasserolle im Rohre 1 Stunde backen.

Kuchen von Maismehl. Man nehme $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl, gebe ein Hefedampfel, 1 Ei, Zitronensaft, etwas Rum, Zucker und Milch, auch etwas Fett dazu und verrühre tüchtig. Die Masse muß ziemlich weich in die Pfanne rinnen, dann gehen lassen und goldgelb backen. Der Kuchen schmeckt fein und ist sehr flaumig.

Lebkuchen. 14 Deka Gerstennmehl, 10 Deka Rohrzucker, 4 Deka Honig, 1 Ei, Gewürz, Zimt, Neugewürz, geriebene Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Messerspitze Soda.

Frühstücksgebäck. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser kochen, 20 Deka Maismehl abrühren, vom Herd nehmen und kalt rühren, $\frac{1}{2}$ Kilo Weizenmehl, 10 Deka Fett, 3 Deka Germ, Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffeln.

Palatschinken. 9 Löffel Maismehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Dotter, etwas Salz.

Kastanienkuchen. $\frac{1}{2}$ Kilo passierte gewogene Kastanien, 4 Dotter, 21 Deka Zucker, von 4 Klar Schnee.

Maismehlkuchen. 12 Deka Zucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel Milch, Zitrone, 14 Deka Maismehl.

Polentakuchen. 4 ganze Eier, 12 Eßlöffel Polentagrieß, 14 Löffel Milch, 10 Deka Mandeln, 10 Deka Butter, 1 Backpulver.

Maismehlkuchen. 4 ganze Eier, 6 Eßlöffel Zucker, 14 Deka Maismehl, 14 Deka Gerstennmehl, 6 Deka zerlassene Butter, 6 Löffel Milch, eventuell eine gekochte Kartoffel, 1 Backpulver.

Nährhefekuchen. 14 Deka Polentamehl, 14 Deka Gerstennmehl, Schale einer Zitrone, Nelken und Zimt, 2 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, 1 bis 2 Eßlöffel Nährhefe, 6 Löffel Milch.

Apfelkuchen. 12 Deka Maismehl, 12 Deka Gerstennmehl, 15 Deka Butter, 8 Deka Zucker, 1 ganzes

Ei und 1 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kilo gedünstete Äpfel, oben ein Sitter, kann auch mit Mohn, Topfen oder Kartoffelabtrieb gefüllt werden.

Pudding. 4 Mar Schnee, 4 Dotter, 14 Deka Zucker, 14 Deka Haselnüsse, Zitroné, 4 Löffel Polentamehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Polenta. In $\frac{3}{4}$ Liter kochenden Wassers, dem ein Teelöffel Salz und nach Geschmack zwei Stück Würfelzucker zugefügt wurde, wird $\frac{1}{4}$ Kilo Maismehl auf die Mitte des Wassers derart geschüttet, daß sich ein schwimmender Mehlballen bildet. Der Mehlballen wird mit dem an der Gefäßwandung aufwallenden Wasser mittelst eines Löffels mehreremal übergossen und nach 10 Minuten mit dem Rührholze in 2 bis 4 Teile geteilt. Nach weiteren 10 Minuten wird solange tüchtig gerührt, bis sich ein ziemlich glatter und steifer, vom Rührholz lösender Brei gebildet hat. Der Brei wird sodann mit einem in Wasser getauchten Löffel glattgedrückt und auf der Herdplatte belassen, bis er sich infolge der Dampfbildung etwas zu heben beginnt (gewöhnlich 1 bis 2 Minuten). Die nun fertige Polenta wird auf ein tellerartiges Holzbrett oder eine Serviette gestürzt. Die Schmachhaftigkeit der Polenta hängt vor allem vom gründlichen Mischen ab, was möglichst auf der heißen Herdplatte erfolgen soll. Sollte nach Zugabe des Mehles das Wasser infolge längeren Kochens, wodurch die Schmachhaftigkeit erhöht wird, derart verdampft sein, daß der Brei zu steif wird und sich schwerer bearbeiten läßt, so gieße man so viel kochendes Wasser zu, bis der

Brei die erforderliche Dichte hat. Um das Anbrennen zu verhindern, darf das Rühren nicht unterbrochen werden. Die Polenta kann auch auf die Weise zubereitet werden, daß das Mehl in kleinen Mengen in das kochende Wasser tüchtig eingerührt wird und man sodann mit dem Mischen solange fortfährt, bis sich der Brei vom Rührholz löst. Als Kochgefäß eignet sich am besten ein kleiner eiserner Kessel (1½ bis 2 Liter Inhalt) mit schneefesselartigem Boden. Die Polenta wird warm genossen: 1. mit süßer, gekochter oder saurer Milch, Joghurt oder saurem Rahm; 2. mit roher oder gebräunter Butter, mit zerlassenen Speckwürfeln oder frischen Grameln, indem die für eine Person bestimmte Portion mit roher Butter bestrichen oder mit dem heißen Fett übergossen wird; 3. mit Butter und Topfen, Parmesan, Emmenthaler oder Brinsenkäse; 4. mit gedünstetem Süß- oder Sauerkraut; 5. mit Eierspeise; 6. mit Sezeiern auf saurem Rahm; 7. mit verdünntem Obstmus (Powidl); 8. mit Zucker und Zimt bestreut und gefettet; 9. zu Fleischspeisen mit Tunke, statt Maffaroni, Nudeln, Reis und so weiter.

Erdäpfelnudeln. 700 Gramm mit der Schale gekochte, heiß passierte Kartoffeln werden mit 170 Gramm Kartoffelmehl, 20 Gramm Gerstenmehl, 1 ganzen Ei, etwas Salz sowie 40 Gramm Fett zu einem glatten Teig verarbeitet. Nun werden kleine Erdäpfelnudeln geformt, fünf Minuten in Salzwasser gekocht und sehr gut abgeschwemmt. Sie werden in geröstete Bröseln gedreht zu Tische gegeben. Es empfiehlt sich, die Nudeln kurz vor dem Auftragen zu kochen.

Kriegszwieback. 14 Deka Zucker werden mit 3 Dotter und 1 Eßlöffel Milch $\frac{1}{2}$ Stunde flaumig gerührt, von einer halben Zitrone Saft und Schale, sowie ein halber Kaffeelöffel Anis, eine Messerspitze Backpulver beigetan. Dann wird von den 3 Klar fester Schnee gemacht und zuletzt löffelweise 12 Deka Maismehl eingerührt. Man kann auch den Anis weglassen und statt dessen über den bereits gebackenen, in schmale Streifen geschnittenen Zwieback Weinhaudeau gießen.

Weichselkuchen aus Maismehl. Zehn Deka Butter werden mit 3 Eiern schwer Zucker (mit Zitronen- oder Orangengeruch) abgetrieben, dann werden 3 Dotter dazu verrührt, und der Schnee von 3 Eiklar und ebensoviel Maismehl als Zucker dazugegeben. In die gut ausgeschmierte Tortenform wird die Masse eingefüllt, mit eingekochten Weichseln oder Kirschen besteckt und langsam gebacken. Man kann auch statt der Weichseln den fertigen Kuchen mit Marmelade oder Apfelpüree oder einer Kaffeecreme bestreichen.

Kuchen aus Kartoffelmehl. 3 Dotter, 3 Eier schwer Zucker mit Orangengeschmack und 2 Löffel Milch werden gut abgetrieben, der Schnee von 3 Eiweiß und 2 Eßlöffel voll Kartoffelmehl werden dazu verrührt und in gut ausgeschmierter Tortenform langsam gebacken. Erkaltet, wird der Kuchen auseinandergeschnitten, mit Marmelade gefüllt, wieder zusammengesetzt und oben mit Zucker bestreut.

Apfelstrudel. 25 Deka Gersten- und 10 Deka Weizenmehl werden gut gemischt und 5 Deka Schmalz

oder Butter mit einer Prise Salz in lauwarmem Wasser in einer im Mehl erzeugten Grube angemacht und zu einem lockeren Teig geknetet, worauf man 1 Stunde rasten läßt. Während dieser Zeit schält man 1 1/2 Kilo Strudeläpfel und schneidet diese in kleine, dünne Scheibchen. Von 3 Semmeln werden Brösel gerieben und in 3 Defa Schmalz angeröstet. Man zieht nun den Teig aus, bestreut ihn mit den mittlere weile ausgekühlten Bröseln und legt in dünner Schichte die mit Zucker und Zimt bestreuten Äpfel auf (nach Belieben auch Korinthen). Hierauf vorsichtig zusammenrollen und in einer gut ausgeschmierten und angewärmten Pfanne in gut heißem Nohre backen. Zum Schluß mit Zucker bestreuen.

Kriegsschmarren. Zu 1/2 Liter Milch kommt 20 Defa Fett oder Butter, Vanillezucker, etwas Salz, 2 Eier, 30 Defa Maismehl, 1/2 Zitrone der Saft, dann die Zitronenschale abreiben, wird alles gut versprudelt, zum Schluß 8 Defa Rosinen, 1 Kaffeelöffel Backpulver, gibt in eine Pfanne oder Kasserolle Fett, schüttet die Masse hinein und behandelt es wie Grieß- oder Mehlschmarren.

Nürber Nuskuchen. 10 Defa Butter werden mit 20 Defa Maismehl auf dem Brett abgebrösel, dazu kommt ein Dampfel von 1 Defa Germ, 2 Löffel Milch, ferner ein ganzes Ei, etwas Zitronensaft und 5 Defa Zucker. Der Teig wird gut verarbeitet, rasten gelassen, dann in zwei Theilen ausgewalzt, ein Teil mit gut bereiteter Nußfülle bestrichen, der andere Teil darübergelegt, mit Ei bestrichen und auf dem Backblech nicht zu rasch gebacken. Der Kuchen wird,

so lange er noch warm ist, in viereckige Stücke geschnitten.

Gebackene Mäuse. Etwa $\frac{1}{2}$ Kilo Erdäpfel werden geschält, in Viertel geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann wird das Wasser bis auf einen kleinen Rest abgegossen, und dazu wird etwa ein halbes Trinkglas Maismehl geschüttet, unter fortwährendem Rühren höchstens 2 Minuten verkochen gelassen und dann mit einem Kochlöffel zu einer glatten Masse verarbeitet. Sollte die Masse zu hart erscheinen, kann man noch von dem abgegossenen Kartoffelwasser ganz wenig dazugeben. Jetzt werden mit einem in heißes Schmalz getauchten Löffel einzelne Brocken dieser Masse herausgestochen und sofort in heißem Schmalz ausgebacken. Man serviert die Mäuse entweder mit Mohn und Zucker oder mit Parmesan.

Kriegs-Gugelhupf. $\frac{1}{4}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Weizenmehl, Salz, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker, etwas fein geriebene Zitronenschale, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 10 Stück Würfelzucker, 3 Dekka Germ aufgehen lassen, in die Milch $\frac{1}{8}$ Kilo Speisefett oder auch Schmalz, alles gut abschlagen, dann 6 Dekka Rosinen hinein, eine Form ausschmieren, mit Bröseln bestreuen, dann aufgehen lassen und backen. Man kann auch von demselben Teig einen Kuchen machen und mit Marmelade, Powidl oder Mohn füllen.

Kriegs-Dalkerln. $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Weizenmehl, Salz, fein gewiegte Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Päckchen Vanillezucker, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 8 Stück Würfelzucker, 2 Eier, 4 Dekka Germ; aufgehen

lassen, in der Dalkenform herausbacken, jedesmal ein Stückchen Fett hinein, mit Pomidl oder Marmelade bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Griechschmarren. $\frac{1}{2}$ Liter Milch und Wasser gemischt in einer Pfanne oder Kasserolle auf den Herd stellen, 8 Dekä Fett (kann auch mit Butter gemischt sein) hineingeben, salzen und 2 bis 3 Stück Würfelzucker. Wenn es kocht, $\frac{1}{2}$ Liter Grieß, wovon $\frac{1}{8}$ Liter Polentagrieß sein soll, hineinschütten, schnell verrühren, im Rohr $\frac{1}{2}$ Stunde ausdünsten lassen, sodann am Herd mit dem Schäuferl zerstechen und noch etwas abrösten. Sieht sehr schön aus, sind keine Knollen und ist besonders schmackhaft und gut. Man kann auch ganz kleine schwarze Weinbeeren heimischen oder Zwetschenröster dazugeben und zum Schluß zuckern.

Billige Spritzstrauben. In 3 Deziliter kochendes Wasser werden 40 Gramm Butter gegeben; bis diese zerschlichen sind, werden unter stetem Rühren 3 Deziliter Gerstenmehl eingekocht. Die Kasserolle wird nun etwas seitwärts gezogen und der Teig so lange gerührt, bis er glatt ist und sich vom Löffel löst. Man vermischt mit dem Teig sehr gleichmäßig erst einen Dotter, dann ein ganzes Ei und rührt denselben nochmals sehr gut ab. Es empfiehlt sich, das Holz des Spritzers vor dem Backen etwas in heißes Schmalz zu tauchen. Goldgelb gebacken, mit Zimtzucker bestreut oder mit Fruchtjast übergossen schmecken die frischgebackenen Strauben vorzüglich.

Sermdalken. 250 Gramm erwärmtes gefiebertes Gerstenmehl werden mit 3 Deziliter lauer Milch und

3 Eidottern gut abgesprudelt. Der Teig wird mit 20 Gramm in 1 Deziliter Milch gegangener Hefe, 50 Gramm Zucker und 40 Gramm lauwarmem gesalzenem Fett glatt abgerührt und zum Aufgehen zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, was beiläufig 3 Stunden dauert. Hierauf wird in einen Dalkenmodel in jede Vertiefung heißes Fett gegeben und 2 Eßlöffel voll von dem gut gegangenen Teig eingefüllt. Sobald der Teig oben trocken ist, wird derselbe im Model umgedreht. Die gebackenen Dalken werden im offenen Rohr warm gehalten, damit sie nicht zusammenfallen. Bei Gerstenmehl ist es besser, die Dalken einzeln und nicht zusammengesetzt zu Tische zu geben.

Maismehl! und sein Vorteil. Maismehl darf man auf keinem warmen Ort halten, nur kühl und luftig. Man kaufe nur so viel als man braucht. Maismehl für Brot muß man abends vorher mit kochendem Wasser überschütten und gut verrühren, wenn man gutes Brot haben will, sonst ist es bitter und zerspringt.

Puliska aus Maismehl (Siebenbürger Rezept). Von 2 Liter Maismehl können sich 6 Personen sattessen. Man probiere aber erst von einem Liter nach folgendem Rezept: 1 Liter Maismehl wird nach Geschmack gesalzen, in einer Kasserolle auf offenem Feuer fortwährend gerührt, jedoch nur so lange, bis das Mehl heiß ist; dann wird es mit $1\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser überschüttet und gute 20 Minuten fest gerührt, bis sich die Masse vom Boden löst und schön glatt ist. Dann stürzt man es auf eine Schüssel. Es muß

das Aussehen einer Torte haben, wenn es gelungen ist. Diese Puliska kann man mit aufgekochter Milch gleich essen oder, da die Milch jetzt teuer ist, zu jeder sauren Sauce oder mit Suppe. Arme Leute essen Puliska statt Brot. Man kann dieselbe in Spalten schneiden, statt Semmelknödel oder Kockerl essen und auch füllen. Wenn die Puliska noch warm ist, so schneide davon Spalten, lege eine Reihe in ein gut ausgeschmiertes Pfandel, gebe geriebenen Käse dazu, dann wieder eine Reihe Puliska, Fett und dann wieder Käse, bis das Pfandel voll ist. Oben wäre ein halbes Seidel Obers gut. Es genügt aber, nur von aufgekochter Milch das Obers mit ein wenig Fett dazugeben und es in der Röhre eine gute halbe Stunde backen zu lassen. Auch mit Bowidl kann man Puliska füllen, mit Käse ist es aber besser. Man macht eine Suppe und das Essen ist fertig.

Polenta (nach rumänischer Art). Um Polenta, sog. Mamaliga, vorzubereiten, ist Mehl von sehr trockenem Mais erforderlich. Aus solchem Mehl bereite Polenta hat dann einen wirklich vorzüglichen Geschmack. In einem irdenen Gefäß läßt man Wasser kochen, das man nach Geschmack salzt. Wenn das Wasser zu kochen anfängt, schüttet man das Maismehl hinein, rührt diese Masse mit einem Holzlöffel so lange bis sie schön glatt ist. Sollte die Masse noch zu dünn sein, schüttet man noch so viel Mehl hinzu, bis ein steifer Brei entsteht. (Bei einigen Versuchen wird jede Hausfrau wissen, wieviel Mehl sie zu einem bestimmten Wasserquantum verwenden kann.) Wer die Polenta richtig bereiten kann, ist in der Lage, sowohl

Brot, wie auch Fleisch und Gemüse leicht zu entbehren, ohne daß ihm dadurch ein besonderer Abbruch geschähe. Man stelle den Polentabrei auf die Kohlen (in der Großstadt auf oder wenn möglich in den Herd) und mische die Masse nach je 5 Minuten zweibis dreimal gut durcheinander und lasse sie zum Schlusse 15 bis 20 Minuten ruhig ausbacken. Hernach schütte man die Polenta auf ein reines Tischtuch und schneide sie mit einem Faden. Diese Polenta schnitten werden entweder mit Butter bestrichen oder mit Topfen bestreut und hierauf gegessen. Polenta muß unbedingt warm gegessen werden. Diese Speise aufzuwärmen, ist nicht richtig. Als Beigabe zur Polenta kann auch statt Butter oder Topfen warme, separat gekochte Milch gegeben werden. Statt Milch kann man aber auch Barschsuppe (welche aus roten Rüben, ein wenig Fleisch und Fett gekocht wird) servieren. Eine gewöhnliche Fleischsuppe ist zur Polenta aber nicht anzuraten, außer einer sehr fetten, aus Hammelfleisch hergestellten. Als Beigabe zur Polenta kann man hingegen Schmalz oder in Schmalz geröstete Zwiebel geben, ferner Gulaschsaft (nicht papriziert), welcher ähnlich wie der Saft der gerösteten Leber zubereitet wird. Fischsuppe, Pflaumenröster, Schokolade und Marmeladeaufguß kann ebenfalls zur Polenta gegeben werden. Daß sich Maismehl zu Kuchen und ähnlichen Speisen nicht besonders eignet, ist doch selbstverständlich; kann man doch aus dem Weizenmehl keine Polenta machen. Die Bevölkerung, welche sich mit Polenta nährt, ist ihr Leben lang stets gesund und stark. Zu Maishrot, d. h. „Malai“, wird kein trockenes Mehl verwendet;

das Maismehl wird mit Wasser vermengt und gebacken. Damit der bittere Geschmack des Maises nicht zu sehr in den Vordergrund tritt, empfiehlt es sich den Teig etwas zu zuckern, eventuell sogar das Brot mit Zucker zu überstreuen. Ein Vorgang, welcher vielleicht auch von den Berufsbäckern Anwendung finden könnte. Maisgrieß kann wie jede andere Grießsorte verwendet werden.

Maigrießknödel. 8 Deka Speck, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 10 Deka Maisgrieß, Salz, 1 Ei. Speck wird kleinwürfelig geschnitten, geröstet; wenn die Grieben (Grammeln) gelb sind, gießt man mit gesalzener Milch auf. Wenn diese kocht, gibt man rasch den Grieß dazu und kocht ihn so lange, bis sich die Masse vom Löffel löst. Ist die Masse überkühlt, verrührt man sie mit 1 Ei, formt Knödel und kocht sie einige Minuten in Salzwasser.

Maismehlkloßchen. $\frac{1}{4}$ Liter Maismehl, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 2 Deka Schweinefett. Das Fett wird in kochendes Wasser gegeben und aufgekocht. Hierauf gibt man das Mehl und das Salz dazu und rührt die Masse so lange am Feuer, bis sie ganz glatt ist. Daraus formt man kleine Kugeln (Kloßchen), die man platt drückt und aus heißem Fett bäckt. Man gibt sie als Einlage in Rindsuppe oder als Beilage zu den verschiedensten Braten. Die Kloßchen können auch mit angerösteten Speckwürfeln, gehacktem Selchfleisch und anderem gefüllt und als Auflage zu Sauerkraut oder sauren Rüben verwendet werden.

Maismehlnudeln. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Maismehl, 2 bis 3 Deka Fett zum Abschmalzen,

Zwiebeln. Kochendes Wasser wird gesalzen, das Mehl eingekocht und über Feuer so lange gerührt, bis es ganz glatt ist. Dann gibt man die Masse aufs Brett, arbeitet den Teig mit Maismehl noch recht gut ab, wälkt ihn dann aus, läßt ihn trocknen und schneidet nicht zu breite Nudeln, die in Salzwasser 5 Minuten gekocht werden. Man schmalzt sie in Fett ab, in dem man fein geschnittene Zwiebel anlaufen ließ, und gibt sie als Beilage.

Maismehlauflauf. 15 Dekka Zucker, 4 Dotter, Saft einer halben Zitrone, 10 Dekka Maismehl, Schnee von 4 Eiklaren. Dotter und Zucker werden mit dem Zitronensaft sehr schaumig gerührt, dann mit dem fest geschlagenen Schnee und mit Mehl vermischt in einer bestrichenen Auflauffschüssel gebacken und gleich aufgetragen. Beigabe: Fruchtstift oder Dunstobst.

Maigriech-Dunstkoch oder Pudding (als Mehlspeise). $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 15 Dekka Maigriech, Salz, 10 Dekka Butter (Margarine), 5 Dotter, Schalen von $\frac{1}{4}$ Zitrone, Schnee von 5 Eiklaren, einige Tropfen Rum. Siedende Milch wird gesalzen, der Maigriech dick eingekocht, die Butter dazu gerührt und kalt gestellt. Dotter und Zucker werden flaumig gerührt und mit den fein gehackten Zitronenschalen, dem Rum, dem erkalteten Griech und dem Eiklarschnee vermengt. Dieses Gemenge wird in eine befettete, bemehlte Puddingform gefüllt und 1 Stunde in Dunst gekocht. Man gibt Fruchtstift, Weinschaum (Chaudéau), Fruchtstift (Marmelade) oder Dunstobst dazu.

Maisgriechschmarren mit Äpfeln (Tommerl).
 $\frac{1}{8}$ Liter Maisgriech, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Salz, $\frac{1}{4}$ Kilo
 Äpfel, 3 Deka Fett (Schweineschmalz). Kochende
 Milch wird gesalzen, über das Maismehl gegossen
 und stehen gelassen. Äpfel werden geschält, feinblättrig
 geschnitten, gut mit der Masse vermischt und in einer
 Pfanne, in der man Fett heiß werden ließ, im Rohr
 ausgedünstet. Man richtet den Schmarren gut ge-
 zuckert an.

Mandelzwieback aus Maismehl. 4 Dotter,
 2 Eier, 14 Deka Zucker, 6 Deka Mandeln, 14 Deka
 Maismehl. Dotter und Eier werden mit Zucker
 schaumig gerührt, mit geschälten, gestiftelten Mandeln
 und Mehl vermischt. Das Gemenge wird in eine be-
 fettete und bemehlte Bischofbrotsform gefüllt, im Rohr
 gebacken und nach dem Erkalten in dünne Scheiben
 geschnitten.

Maismehlkuchen mit Äpfeln. 20 Deka Mais-
 mehl, 1 Liter Milch, Salz, 5 Deka Zucker, 10 Deka
 Butter (oder Schweine-, bzw. Pflanzenfett), $\frac{1}{2}$ Kilo
 blättrig geschnittene Äpfel, Zucker und Zimt zum
 Bestreuen. Das Mehl wird in der gezuckerten und
 gesalzenen Milch weich gekocht und überkühlt mit den
 Äpfeln vermischt. In einer flachen Pfanne läßt man
 Butter heiß werden, gibt diese Masse flach hinein
 und läßt sie in der Röhre backen. Man bestreut sie
 mit Zucker und Zimt und teilt den Kuchen in Schnitten.

Maismehlkrapferl (Dessertbäckerei, gerührt).
 14 Deka Zucker, 4 Dotter, 10 Deka Maismehl,
 Schnee von 4 Eklaren, Zitronenschalen und -saft,

Fruchtinus, Glasur. Die Dotter werden mit Zuckerschäum gerührt, mit Schnee, Zitronenschalen und -saft und mit Maismehl leicht gemischt. Das Gemenge wird auf einem mit Papier belegten Blech in mäßig heißem Rohr gebacken und in noch heißem Zustande vom Papier gelöst. Aus dem erkalteten Gebäck werden kleine runde Formen ausgestochen, je zwei mit Fruchtinus (Marmelade) oder Creme zusammengesetzt und mit beliebiger Glasur überzogen. Dieses Rezept kann auch zur Bereitung einer Maismehl-Biskuitrolle (Moulade) Verwendung finden.

Gedünstete Maismehlbuchteln. $\frac{1}{4}$ Liter Maismehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Ei, 3 Deka Fett (Schweine-schmalz), 3 Deka Zucker, Salz. Kochende Milch wird über das Maismehl gegossen und stehen gelassen, bis das Mehl die ganze Milch aufgelogen hat. Dann stellt man die Masse nochmals aufs Feuer, so daß sie ganz dick wird, rührt 1 Ei, zerlassenes Fett, Salz und Zucker dazu, gibt den Teig aufs Brett, knetet ihn noch durch, formt daraus Buchteln, die man mit Marmelade füllt, in eine besetzte Pfanne nebeneinanderlegt und im Rohr bäckt. Wenn sie halb gebacken sind, gießt man etwas Milch darüber.

Dalken aus Maismehl. $\frac{3}{16}$ Liter Maismehl und Gerstenmehl zur Hälfte gemischt, $\frac{3}{16}$ Liter Milch, 2 Dotter, 3 Deka Zucker, einige Tropfen Rum, Backpulver, Salz, Schnee von 2 Eklaren. Mehl, Milch, Dotter, Zucker, Rum, Backpulver, Salz werden gut versprudelt und zuletzt der Schnee leicht daruntergemischt. Aus dieser Masse werden mit Fett aus

einer Dalkenform Dalken gebacken, mit Fruchtmus (Marmelade) gefüllt und je zwei zusammengesetzt.

Maismehlbrot oder -semmeln. 40 Deka Maismehl, 2 Deka Hefe (Germ), ferner Milch, Mehl und Zucker zu einer Gärprobe (Dampfl), Wasser, Salz, Anis, Natron, Rum. Aus Maismehl, einer Gärprobe von Hefe (Dampfl), Wasser, Salz, Anis und einer Messerspitze voll Natron und einigen Tropfen Rum wird ein Teig vermengt, den man gut abschlägt und dann auf dem Brett mit etwas Mehl knetet. Man formt aus der Masse nach Belieben Semmeln, einen Laib oder einen Striezel, den man langsam aufgehen läßt und im Rohr bäckt.

Kartoffelbrot als Kaffeegebäck. 30 Deka Weizenmehl, 30 Deka Maismehl, 30 Deka Kartoffeln, 3 Deka Hefe (Germ), 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 Deka Zucker, 3 Deka Fett, Zitronenschalen, Rum, Salz. Aus den Mehlen, gebratenen und passierten Kartoffeln, einer Gärprobe aus Hefe, Milch, Ei, Zucker, zerlassenem Fett, Salz, Rum, Zitronenschalen wird ein Teig vermengt, den man gut abschlägt, in eine besetzte Pfanne gibt, langsam aufgehen läßt und im Rohr bäckt. Man kann auch Rosinen darunter mischen.

Reisgrießnockerl. 4 Deka Butter (oder Fett), 1 Ei, 5 Deka Reisgrieß, Salz. Fett oder Butter wird mit Ei, Grieß und Salz verrührt, einige Zeit stehen gelassen, dann formt man Nockerl, kocht sie 5 Minuten im Salzwasser und läßt sie noch 5 Minuten ziehen.

Reisgrieß-Dunstkoch oder Pudding. $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 10 Deka Reisgrieß, Salz, 5 Deka Butter

(oder Pflanzenfett), 3 Dotter, 6 Deka Zucker, Zitronenschalen, Schnee von 2 Eilaren. Der Reiszgriß wird in der gesalzenen Milch weich gekocht, Butter oder Fett wird mit den Dottern, Zucker und den Zitronenschalen schaumig gerührt, mit dem ausgekühlten Griß und dem festgeschlagenen Schnee verrührt und in einer vorbereiteten Puddingform in Dunst gekocht. Beigabe: Fruchtfaft.

Reiszgrißauflauf. $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 7 Deka Reiszgriß, Salz, 5 Deka Butter (oder Pflanzenfett), 5 Deka Zucker, 3 Eier, Zitronenschalen. Der Griß wird in der gesalzenen Milch weich gekocht, Butter oder Fett wird mit Dotter, Zucker, Zitronenschalen schaumig gerührt, mit dem Griß und dem festen Schnee verrührt und in einer bestrichenen Auflaufform in der Röhre gebacken. Beigabe: Fruchtfaft.

Reiszgrißsamarren. $\frac{1}{4}$ Kilo Reiszgriß, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 10 Deka Butter (Schweine- oder Pflanzenfett), Salz. Der Reiszgriß wird in der gesalzenen Milch dick eingekocht, in heiße Butter gegeben, angeröstet und in der Röhre ausgedünstet.

Biskuit mit Kaffeegeschmack. 4 Dotter, 14 Deka Butter (Margarine), schwarzer Kaffee, Schnee von 5 Eilaren, 14 Deka Zucker, 14 Deka Reis- oder Kartoffelmehl. Butter und Dotter werden flaumig gerührt und dann starker schwarzer Kaffee nach Geschmack tropfenweise dazu gerührt. In den festen Schnee mischt man den Zucker leicht ein und rührt ihn und das Mehl abwechselnd zu dem Abtrieb. Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Bischof-

brotform gefüllt und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

Fridatten. $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Reismehl, 2 Defa Schweinesfett, Salz. Milch, Ei, Mehl und Salz werden zu einem dünnflüssigen Teig gut verquirlt, aus dem man Fridatten bäckt. Man kann sie, nudelig geschnitten, als Einlage in die Suppe oder, mit Fruchtmas (Marmelade) gefüllt, als Mehlspeise geben.

Maismehlkuchen. $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl, etwas Kartoffelmehl, der ganze Saft und etwas geriebene Schale von einer Zitrone, 2 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker, 5 Defa Butter, die Hälfte zum Aus-schmieren der Form, die andere kühl zergehen lassen und dem Teig beimengen; eine Prise Salz. Das Ganze mit Wasser abrühren so dünn wie zu Omeletten, zum Schluß ein Paquet Backpulver und im heißen Rohr eine Stunde backen. Dieser Kuchen ist sehr billig und schmeckt ausgezeichnet.

Germteig für Semmeln oder Brot. 26 Defa Reismehl und Gerstenmehl gemischt, 4 Defa Zucker, Rum, 6 Defa Fett (Schweineschmalz), $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Defa Hefe (Germ), ferner Milch, Mehl und Zucker zu einer Gärprobe (Dampfl), Salz. Mehl, Zucker, Rum, zerlassenes Fett, Milch, eine Gärprobe von Hefe und Salz werden zu einem Teig vermengt, den man gut abschlägt. Dann knetet man den Teig auf dem Brett mit etwas Mehl gut ab, formt daraus kleine Laibchen oder einen Striezel, den man zwei Stunden aufgehen läßt und im Rohr bäckt.

Gefüllte Kartoffelknödel. Reibe $\frac{1}{2}$ Kilo gepottene, dann 1 Kilo rohe Erdäpfel, presse letztere gut aus, lasse das ausgepresste Wasser stehen, gieße es später vorsichtig ab. Das unten angegebte Stärkemehl gib zu den geriebenen Kartoffeln, salze es gut und mische so viel Roggen-Vorschuß, Gersten- oder Kriegsmehl dazu, bis es ein fester Teig wird. Teile denselben auf größere Stücke und fülle ihn mit folgender Masse: Getrocknete Schwämme werden gewaschen, gekocht, abgeseiht und klein gewiegt, in heißes Fett gegeben, mit etwas Semmelbröseln geröstet, mit Knoblauch, Pfeffer, Gewürz und Majoran gewürzt, etwas erkaltet in die Knödel gefüllt, gut geschloffen, in Salzwasser gekocht. Die Knödel werden mit Sauerkraut, sauren Rüben, Kopf- oder Gurkensalat serviert. Dieser Teig braucht nicht viel Mehl und ist wirklich gut.

Mohnknödel. Teig wie beim Rezept „Gefüllte Kartoffelknödel“ wird mit geriebenem Mohn, den man gezuckert, mit heißem Wasser etwas abgebrüht und mit Schmalz gemischt hat, gefüllt und wie bei „Gefüllte Kartoffelknödel“ behandelt. Man schmalzt die Knödel mit heißer Butter ab.

Polentaauflauf. Eine Schale Maismehl wird wie fester Grieß in Milch gekocht, auskühlen gelassen. Dann treibt man 2 Eidotter, 2 Eßlöffel Zucker mit etwas Fett ab und gibt von 2 Eiklar den Schnee dazu. Nachdem die Masse noch mit einer Messerspitze Natron und einer halben feingewiegten Zitronenschale gut vermengt ist, wird sie abgeteilt, ein Tortenreif gut geschmiert und ausgebröseln. Nun wird die eine

Hälfte der Masse mit einer Tafel geriebener Schokolade vermischt und mit Marmelade bestrichen, dann die andere Hälfte daraufgelegt und gebacken. Schmeckt wie Torte, ist nahrhaft, billig und reicht für vier starke Esser.

Palatsinken aus schwarzem Mehl. Man macht gewöhnlichen Erdäpfelteig, verwendet aber statt weißem schwarzes Mehl dazu, formt handgroße Stücke und wälkt sie sehr dünn aus. Nun bestreicht man den Teig auf beiden Seiten mit Schmalz, gibt ihn in die mit Fett belegte Omlettenpfanne, läßt ihn braun backen und bestreicht ihn hierauf mit Bowidl.

Maisbuchtel. $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl, 10 Dekka Staubzucker, $\frac{1}{8}$ Kilo Butter oder Schmalz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Dekka Germ, 1 Zitrone abreiben, die Schale und den Saft, 1 Ei und die Fülle von beliebiger Marmelade.

Sehr feine Krapfen. $\frac{1}{4}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffelmehl, 10 Dekka Butter, nicht ganz $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz, 4 Dekka Germ, eine Messerspitze Natron, 1 Eidotter, die klar zu Schnee schlagen, 7 Dekka Staubzucker, etwas Rum. Den Teig dann gehen lassen, nachher Krapfen austechen, und wieder gehen lassen. In heißem Fett zugedeckt backen lassen, bis sie zischen, dann umdrehen, offen fertig backen und mit Vanillezucker bestreuen.

Maisauflauf. $\frac{1}{2}$ Kilo Maisgrieß in Salzwasser mit etwas Milch gemischt kochen, dann abkühlen lassen, mit 2 Eidottern, 6 Dekka Zucker, Saft und gewiegte Schale einer Zitrone, 5 Dekka Rosinen und 10 Dekka Butter verrühren, in die geschmierte

Pfanne geben, von den 2 Giklar etwas Schnee dar-
untermischen, den übrigen Schnee obenauf geben und
langsam 1 Stunde in der Röhre backen lassen. Ist
billig und gut.

Maisgriechschma:ren. $\frac{1}{2}$ Kilo Maisgriech, $\frac{1}{2}$ Liter
Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, etwas Salz, 10 Dekka Zucker
verrühren, aufkochen lassen, beständig umrühren. Wenn
so ziemlich verkocht, ein bißchen Butter oder Schmalz
dazugeben, eine Zitrone abreiben, den Saft beirühren
und in der Röhre fertig dünsten. Gedünstete Aepfel
dazu und deren Saft darübergegossen, schmeckt aus-
gezeichnet.

Reisgriechnockerln. Man gibt ein $\frac{1}{8}$ Kilo Reis-
griech in einen Topf, eine Prise Salz wie eine Nuß,
ein Stück Fett und soviel Wasser, daß der Griech
bedeckt ist. Dann läßt man das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde
dünsten, stellt es weg, damit der Reisgriech steif wird.
Dann gibt man in eine Kasserolle ein Stück Schmalz
und sticht mit einem Löffel Nockerln heraus und gibt
sie in das heiße Schmalz. Auch in der Suppe sind
sie sehr gut und können zu jedem Braten serviert
werden; auch sind sie mit Semmelbröseln sehr gut.

Omelette aus Gernteig. Ein $\frac{1}{4}$ Kilo Gersten-
mehl, $\frac{1}{8}$ Kilo Kartoffelmehl gibt man in einen
Weidling, eine Prise Salz, 1 Ei, 5 Dekka Zucker,
2 Dekka Germ in lauwarmer Milch aufgehen lassen,
dann alles gut vermischen; man muß soviel
warme Milch dazugeben, bis der Teig vom Kochlöffel
rinnt. Dann läßt man das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde
gehen, gibt ein Stückchen Schmalz oder Butter auf
eine Omelettenpfanne, läßt es recht heiß werden und

gießt einen Schöpflöffel von dem Teig darauf. Dann backt man sie auf beiden Seiten, bestreut sie mit Zimt und Zucker oder bestreicht sie mit Marmelade zc. und rollt sie zusammen.

Apfelstrudel aus Germteig für 6 Personen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Gerstemehl, $1\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffelmehl, eine Handvoll Maismehl, gibt man in einen Weidling. Dann noch etwas Salz, 15 Deka Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein ganzes Ei, 15 Deka zerlassene Butter, 3 Deka in lauwarmen Milch aufgegangene Germ und $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, schlägt alles gut ab, bis sich der Teig vom Kochlöffel ablöst. Dann läßt man ihn $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Unterdeffen schält man 1 Kilo Äpfel, schneidet sie, gibt $\frac{1}{2}$ Deka gestoßenen Zimt, 6 Deka Zucker, etwas Zitronenschale und mischt alles gut zusammen. Dann nimmt man ein Stück von dem Teige aufs Nudelbrett, wälkt ihn fingerdick aus, bestreut den Teig mit den Äpfeln, rollt ihn zusammen, gibt ihn in die gut mit Fett ausgestrichene Pfanne läßt den Strudel noch eine $\frac{1}{2}$ Stunde gehen und backt ihn dann bei mäßiger Hitze. Aus derselben Masse wie beim Strudelteig, kann man runde Plätzchen machen. Man kann sie mit einem Glase ausstechen. Auf eines wird Marmelade oder Powidl gegeben, ein zweites legt man darauf, drückt den Rand gut zusammen gibt sie auf ein mit Fett ausgestrichenes Blech und backt sie schön gelb aus. Diese Plätzchen halten sich 14 bis 20 Tage.

Wockel aus Maismehl. Maismehl wird in gezuckerter, klein wenig gesalzener Milch so eingekocht,

daß man mit dem Löffel Nockerln herausstechen kann, in heißem Fett, wie gebackene Mäuse, gebacken und heiß, mit Zimt und Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Erdäpfelknödeln gefüllt. Man macht einen Teig aus zerdrückten Erdäpfel 1 Ei, Salz, soviel Mehl als notwendig, natürlich das Kriegsmehl, den Teig auswalken, Semmelbrösel in Fett rösten, aufstreichen, den Teig zusammenrollen, mit dem Messer Stücke herunter schneiden (wie Suppenstrudel) an den Enden zusammendrücken, in Salzwasser kochen, mit Brösel abschmalzen, ohne Zucker auch sehr gut zu Fleisch.

Topfenleckerln. Aus $\frac{1}{2}$ Kilo Kriegsmehl, 3 Deka Germ, 15 Deka Butter oder Pflanzenfett, 5 Deka Zucker, 1 Dotter, etwas Salz und Milch einen festen Teig machen, gehen lassen, fingerdick aufs Blech geben. Die Fülle darauf: 20 Deka Topfen zerdrücken, ein ganzes Ei, etwas Salz gut abrühren, auf den Teig streichen, etwas geriebene Nüsse, Staubzucker mit Vanille; $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Sexencreme. 9 große Äpfel in der Möhre braten, erkaltet passieren, 2 Löffel Rum, 10 Deka Zucker und 2 Eiklar. Mit der Schneerute $\frac{3}{4}$ Stunden schlagen, aufs Eis stellen.

Maismehl-Omelette. 4 Eier verquirlen, 4 Löffel Maismehl, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, in Butter die Omeletten backen und Preiselbeeren dazu.

Topfengolatschen. Man mache aus Kriegsmehl Omelettenteig, backe Omeletten, bestreiche sie mit einem Abtrieb von Topfen, saurem Rahm, Zucker, etwas Zimt, Butter, Rosinen, rollt sie zusammen, schneidet

sie in der Mitte der Quere nach durch, stellt sie in eine längliche Kasserolle, bestreicht sie mit Butter, ein wenig backen.

Topfenknödel. Man treibe ein Stück Butter oder Pflanzenfett ab, 2 Dotter hinein, $\frac{1}{2}$ Kilo Topfen, etwas Salz, soviel Mehl das es nezt, Knüdel formen, in kochendes Wasser geben, Semmelbrösel in Butter gelb werden lassen und darauf geben.

Erdäpfelkrapsrl. Butter oder Fett wird abgetrieben, 2 Eier hinein, 6 gekochte, geriebene Erdäpfel, ein wenig Mehl und in heißem Fett herausbacken.

Biskuit-Anisschnitten. 5 Dotter, 25 Deka Zucker, 15 Deka Kartoffelmehl, Schnee von 5 Eißlaren, 1 Deka Anis. Ein Gemenge aus Dottern und Zucker wird schaumig gerührt, mit Kartoffelmehl, dem Schnee und fein gestoßenem Anis vermischt, in eine befettete und bemehlte Biskuitform gefüllt und gebacken. Ausgekühlt wird das Biskuit wagrecht durchschnitten, mit Fruchtmaus (Marmelade) bestrichen, wieder zusammengesetzt und am nächsten Tag in $\frac{1}{2}$ cm breite Schnitten geschnitten. Gibt man statt des gestoßenen Anis den Saft einer Zitrone und etwas abgeriebene Zitronenschalen zu dem Gemenge, so erhält man Biskuit-Zitronenschnitten.

Kirschenkuchen. 5 Deka Butter, 5 Dotter, 10 Deka Zucker, etwas Zitronen- oder Orangenschale, 10 Deka feine Brösel, Schnee von 5 Klar in die Form geben, mit Kirschen belegen, die gleich einsinken, und backen. Backpulver kann auch gegeben werden.

Rahmdalken im Rohr. 60 Gramm Butter werden flaumig abgetrieben. Nach und nach werden

3 Eidotter und ein bißchen Salz, jedoch ja kein Zucker eingerührt. Nun werden 160 Gramm Kartoffelmehl, dann $\frac{1}{4}$ Liter Rahm in den Abtrieb gemengt. Zuletzt kommt der festgeschlagene Schnee von 7 Eßlar und $\frac{1}{4}$ Päckchen Backpulver hinein. Mittlerweile wird Fett erhitzt und der Dalckenmodel warm gestellt. Das heiße Fett wird in den Model gegeben und dann der Teig mit dem Eßlöffel eingegossen. Diese Dalcken werden im Rohr gebacken; sie dürfen während des Backens (beiläufig 15 Minuten) nicht umgedreht werden. Bis zur Essenszeit werden sie im offenen Rohr warm gehalten, sodann gut gezuckert. Auf jedes Dalckerl wird ein halber Kaffeelöffel Marmelade gegeben.

Maismehlkuchen. 3 Eier, 12 Deka Zucker, 1 Zitrone, 14 Deka Maismehl, 2 Eßlöffel Milch, eine Messerspitze Backpulver, Marmelade, Mandeln und Zucker. — Man treibt die Eidotter mit dem Zucker gut ab, mengt dann den Saft der Zitrone und die abgeriebene Schale dazu, fügt die Milch, das Maismehl und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und zuletzt das Backpulver. Man läßt den Kuchen in einer mit Fett bestrichenen, mit Bröseln bestreuten Form langsam backen, schneidet ihn erkaltet durch, füllt ihn mit Marmelade und bestreut ihn oben mit feingeschnittenen, mit Zucker vermischten Mandeln.

Eierkuchen (Omelette). 22 Deka Gerstenmehl, 3 Deka Maismehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, eine Prise Salz, 2 Eier, 5 Deka Zucker, zirka 10 Deka Fett. — Man schlägt das Gerstenmehl und das Maismehl mit der Milch und einer Prise Salz glatt ab, mengt dann

die mit dem Zucker abgetriebenen Eidotter dazu und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß. Der Teig muß so dünn sein, daß er beim Hochheben des Kochlöffels erst zusammenhängend abläuft und dann in Tropfen abfällt. Aus diesem Teig läßt man in üblicher Weise Gierkuchen backen, indem man stets einen Schöpflöffel Teig in das heiße Fett gießt. Die fertigen Gierkuchen werden gezuckert und mit Kompott gereicht. Man kann die Gierkuchen auch nur anbacken, dann mit feingeschnittenen, gezuckerten Äpfeln belegen und hierauf erst fertig backen.

Heidenmehl-Topfenkrapsen. Man röstet das Heidenmehl in einem Geschirr an, gibt es in einen Weidling und verzieht es mit einer Prise Salz. Hierauf mit kochendem Wasser brühen und mit dem Kochlöffel gut abschlagen, so daß die Masse zu einem nicht zu festen Teig wird. Nun bereitet man eine Topfenfülle, wälzt den Teig einen halben Zentimeter dick aus und sticht dann mit einem Krapsenstecher aus. Zwischen zwei dieser ausgestochenen Blättchen kommt die Topfenfülle, worauf man wie bei Krapsen die zwei Teile fest zusammendrückt. Diese werden dann in Butter ausgebacken. Dazu kann saurer Rahm aufgetragen werden.

Gebakene Kartoffelwürste. 20 Gramm Butter werden mit einem Ei gut abgetrieben, 250 Gramm gekochte, heiß passierte Kartoffeln und 50 Gramm Kartoffelmehl sowie etwas Salz damit vermengt. Es werden gleichmäßige Würstchen geformt, in Ei gedreht und in Semmelbröseln paniert. Sie müssen in heißem Schmalz gebacken werden.

Auflauf von Kartoffelmehl. 3 Eßlöffel voll Kartoffelmehl werden mit 100 Gramm Zucker untermengt, mit 1 Liter guter Milch abgerührt und über Kohlenfeuer bei beständigem Rühren zu einem dicken Mus gekocht; derselbe wird in eine Schüssel gegeben, mit einem halben Eßlöffel Zitronenzucker, 4 Eidottern und 32 Gramm frischer Butter untermengt und $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Gebrauche werden 3 Eifar zu festem Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen. Das Ganze wird in eine Porzellanschüssel gefüllt, oben glatt bestrichen, mit Zucker bestreut und im Rohr gut gebacken, bis der Auflauf dreifingerdick über den Rand der Schüssel gestiegen und schön hellbraun ist. Der Auflauf muß sogleich zu Tisch gebracht werden, da er sonst zusammenfällt.

Eine süße Speise aus Maismehl. $\frac{1}{4}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Weizenmehl oder Gemischtes, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Ei, 1 Stamperl Rum, von einer Zitrone geriebene Schale, $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker und zum Schluß 1 Paket Backpulver. Diese Masse wird eine volle Stunde gebacken.

Kuchen. $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Zucker nach Belieben und salzen. Teig abrühren, die Pfanne gut anschnieren, die Masse hinein und bei mäßiger Hitze backen.

Topfenknödel. 150 Gramm Butter werden mit 2 Eier flaumig abgetrieben und nach und nach 400 Gramm Topfen, 360 Gramm Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 1 Eßlöffel Milch und 100 Gramm Semmelbrösel hineingerührt. Die

mittelgroßen Knödel werden 10 Minuten lang in Salzwasser gekocht. Nun wird feingeriebenes Gerstel von Gerstemehl in Butter geröstet. Die Knödel werden darin eingerollt und auf jeden Knödel ein halber Kaffeelöffel Pflaumenmus gegeben.

Rockerl (Wasserspazien). Man treibt 80 Gramm Fett mit 1 Ei und einer Prise Salz gut ab, rührt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 180 Gramm Kartoffelmehl und 120 Gramm Gerstemehl ein und gibt unter stetem Schlagen des Teiges noch $\frac{1}{8}$ Liter Milch dazu. Der Teig muß sich vom Löffel lösen. Die kleinen Rockerl werden in Salzwasser 5 Minuten lang gekocht, sehr gut abgeschwemmt und dann abgeschmalzen. Etwas Parmesan Käse wird daraufgestreut.

Gerstengriehbrei. In 1 Liter siedender Milch werden 2 Deziliter Gerstengrieh langsam ziemlich dick eingekocht. Wenn der Brei gar ist, wird er gesalzen, gut verrührt, auf eine Schüssel gegeben und mit heißer Butter oder mit geröstetem Speck übergossen; auf dieselbe Art wird Hirsebrei bereitet.

Topsenpirogen. Das Heidenmehl wird, geröstet und gebrüht, zu einem Teig angemacht, ausgewalzt und gestochen. Man gibt zwischen zwei halbmondförmige Teile etwas Topsenfülle und klappt die Teile fest zusammen und kocht sie in Salzwasser. Nach dem Abseihen mit heißer Butter begießen und mit saurem Rahm auftragen.

Kaffeebäckerei. Man gibt schwarzes Mehl nach Bedarf auf ein Nudelbrett, ein Stück Butter oder Schmalz, 2 Eier, etwas Salz, Zucker, aber nicht zu

viel, und ganz wenig gestoßenen Ingwer. Das wird zu einem Teig verarbeitet, aber nicht zu fest, messerrückendick ausgewalzen, in Vierecke geschnitten und in Schmalz gebacken. Ist sehr gut zum Kaffee und ersetzt das mürbe Gebäck.

Maisgugelhupf. Man treibt 14 Defa Butter mit 14 Defa Zucker, etwas Salz, von $\frac{1}{2}$ Zitrone die Schale, mit 3 Dottern gut ab, gibt dann $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl hinein, löse 2 Defa Hefe in einem guten Viertel Liter Milch auf, gieße es auf das Mehl. Zuletzt 6 Defa Rosinen und den Schnee der 3 Klar. Nun wird alles in der Schüssel gut verrührt und in eine gut ausgeschmierte Form gegeben. Der Gugelhupf muß etwas länger gehen als der von Weizenmehl.

Gerstengriechknödel. 10 Defa Gerstengriech werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch unter beständigem Rühren abgebrüht, etwas gesalzen, 2 Eier, 12 Defa gekochte geriebene Kartoffel, 5 Defa Mehl, zu einem Teig gemacht. Inzwischen schneidet man 4 Kriegsemmel in kleine Würfel, begießt recht mit Butter oder Schweinesfett und läßt selbe im Rohr etwas rösten, jedoch nicht verbrennen. Rührt die Semmel in den Teig und läßt die Masse 1 Stunde stehen. Dann macht man die Knödel mit Mehl fest und kocht selbe im siedenden Wasser ein. Fertigt, bestreut man sie mit Brösel und gießt heiße Butter darüber.

Gersten-Sterz von gewöhnlichem Schrot. In einer Kasserolle 1 Kilo feingestebten Schrot am Feuer recht heiß werden lassen, mit $\frac{1}{2}$ Liter kochenden Salzwasser aufgießen, gut verrühren, ein kleines Stück

Fett heiß werden lassen, darüber gießen und $\frac{1}{2}$ Stunde rösten. Schmeckt sehr gut, ist locker und nahrhaft. Wird mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

Polenta mit Eierspeise. Polentaschnitten legt man in eine mit Butter bestrichene tiefe Porzellanschüssel, gießt heiße Butter darüber und stellt sie in das Rohr. Dann macht man eine Eierspeise, gießt diese noch dünnflüssig darauf, läßt sie im Rohr ganz stocken und streut vor dem Anrichten geriebenen Parmesan Käse darauf.

Mehl-Polenta. 14 Deka Butter treibt man mit 4 Dotter gut ab, gibt dann $\frac{2}{10}$ Liter Milch und $\frac{4}{10}$ Liter Mehl, den Schnee von 4 Klar und etwas Salz dazu. Eine Serviette bestreicht man in der Mitte mit Butter, legt die Masse darauf, bindet sehr locker, damit Platz zum Aufgehen bleibt und kocht das Ganze $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Beim Anrichten wird sie mit Butter und Brösel abgeschmalzen. Man kann statt im Topf mit kochendem Wasser auch die Masse in Dunstmodel füllen und solange wie oben darin kochen.

Polenta-Auhen. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 ganze Eier, etwas Salz und Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Polentagrieß wird gut versprudelt und in eine gut mit Butter oder Fett bestrichene längliche Bratpfanne gegossen. Man betropft es auch oben mit Schmalz und bäckt es recht reich und braun. Wird in viereckige Stücke geschnitten und angezuckert zu Tisch gegeben. Man kann diese Speise auch ohne Eier und Zucker bereiten, nur sprudelt man etwas zerlassenes Rindschmalz oder zerlassenen würflichen Speck zum Teige. Die Speise genügt für

3—4 Personen, ist sehr schmackhaft und was wohl die Hauptsache ist, nicht zu teuer, was bei einer größeren Familie jetzt sehr in Betracht kommt.

Maisgriech-Auflauf. Die Masse ist für 4—5 Personen berechnet. $\frac{1}{2}$ Liter Maisgriech wird in $\frac{3}{4}$ Liter Milch gemischt, mit Wasser eingekocht, ein kleines Stückchen Vanille mitkochen lassen, fleißig rühren, damit keine Bröckerln entstehen. Wenn es genug gekocht hat, gibt man ein Stückchen gute Butter oder Fett hinein, rührt gut durcheinander und stellt es beiseite, bis es kalt wird. Unterdessen rührt man 4—5 Dotter mit 6—7 Eßlöffel Staubzucker flaumig ab, etwas Zitronen- und Orangenschale, gibt die ausgefühlte Masse hinein, den geschlagenen Schnee von 4—5 Eiweiß und etwas Backpulver, vermischt alles gut und backt in einer gut ausgeschmierten Form schön braun. Man serviert Dinstobst, Chaudeau oder Schokoladegaß. Ist sehr gut für Kinder und auch Erwachsene, nur muß man immer schauen, daß man recht guten Griech bekommt, denn sehr oft ist Maismehl und -Griech bitter.

Kriegsnockerl. In $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenes, siedendes Wasser rührt man $\frac{1}{4}$ Liter Maismehl hinein, bis der Kochlöffel stecken bleibt, dann $\frac{1}{2}$ Stunde zurückstellen an der warmen Platte, nachher Nockerl austechen, auf die Schüssel geben, mit zerlassener Butter übergießen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Erdäpfelknödel mit Gerstenmehl. Etwa $\frac{1}{2}$ Kilo Erdäpfel werden gekocht und durch das Sieb passiert. Wenn sie erkaltet sind, wird etwas Salz, eine Handvoll Reiszgriech, ein ganzes Ei und mehr als eine

Handvoll Gerstenmehl dazugegeben. Daraus wird ein Teig geknetet, in längliche Knödel geformt, welche in Salzwasser etwa 15—20 Minuten kochen gelassen werden. Dann werden sie herausgenommen, mit einem Faden in Scheiben geschnitten und mit in Schmalz gerösteter Zwiebel übergossen. Man serviert dazu Kraut oder Schwämmeauce.

Gerollte Kartoffelknödel. Sechs große Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält, warm zerdrückt, etwas Salz, ein ganzes Ei und so viel Gerstenmehl damit vermenget, daß ein lockerer Teig entsteht, den man gut abknetet und fingerdick ausstreibt. Der Teig wird mit in Fett angelauener, feingehackter Zwiebel und gerösteten Semmelbröseln bestrichen, strudelartig gerollt und in handbreite, längliche Stücke geteilt. Dieselben werden in Salzwasser gekocht, bis sie an der Oberfläche schwimmen, und dann mit gerösteten Semmelbröseln überstreut.

Haferflockenröllchen. 9 Dekä Haferflocken, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, 3 Dekä Butter (oder ein anderes Fett), 1 Dekä Fett, Zwiebeln und Petersilie, 1 Ei, 1 Dotter, ferner Mehl, Ei, Bröseln und Fett zum Backen. Butter und Wasser läßt man kochend werden, gibt die Haferflocken hinein und rührt die Masse so lange, bis sie ganz dick ist und sich vom Gefäß und Löffel löst. Sehr fein gehackte Zwiebeln und Petersilie läßt man in Fett anrösten, gibt dies zu den Haferflocken und, wenn sie ganz ausgekühlt sind, fügt man noch 1 Ei, 1 Dotter und Salz hinzu. Aus dieser Masse formt man Röllchen, paniert sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Fett. Mit Salat und

Gemüse geben diese Haferflockenröllchen ein gutes, nahrhaftes Gericht und können als Fleischersatz gelten.

Schlesische Knödel von Gerstenmehl. Von Gerstenmehl, Salz und kaltem Wasser wird ein weicher Teig gemacht und fingerdick auf dem Brette ausgetrieben. Der Teig wird mit braungerösteten Speckwürfeln oder Krammeln gut bestreut, strudelartig zusammengerollt und in drei Finger breite Stücke geteilt. Diese Stücke werden in Salzwasser gekocht, mit geröstetem, würfelig geschnittenem Speck und etwas gerösteter Zwiebel bestreut.

Topfenknödel. 7 Defa Butter abtreiben, 3 ganze Eier, 1 Semmel, geweicht und ausgedrückt, $\frac{1}{4}$ Kilo Topfen, 2 bis 3 Löffel Maismehl, 2 bis 3 Löffel Grieß oder Maigrieß, so viel Bröseln, daß die Knödel zusammenhalten, werden dann gekocht und mit Butter und Bröseln überschüttet.

Maismehl-Palatschinken. 4 bis 6 Löffel Maismehl, 2 Eidotter, etwas Salz, 1 Messerspitze Natron, etwas Fett und Zucker wird in $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut versprudelt, dann zuletzt der Schnee von 2 Eitlar in eine Palatschinken-Pfanne schön links und rechts herausgebacken und mit Powidl oder Marmelade gefüllt.

Buchsteln. 160 Gramm erwärmtes Gerstenmehl, 80 Gramm Reismehl und 80 Gramm Kartoffelmehl werden gestiebt und in einem Weidling vermengt. In die Mitte des Mehles wird eine Grube gemacht; in dieselbe werden 15 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöste Hefe gegeben, das ganze wird an einen warmen

Ort gestellt, damit die Hefe aufgehen kann. Einstweilen werden 70 Gramm Fett zerlassen und mit 1 ganzen Ei verrührt. Wenn die Hefe gestiegen ist, wird sie mit dem Mehl vermengt, die ausgekühlte Butter mit dem Ei, 90 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimtpulver, Saft und Schale einer halben Zitrone und ein wenig Rum eingerührt. Der Teig wird gut abgeschlagen, bis er fein ist und sich vom Löffel löst. Zur Verbesserung der Farbe kann ein Eßlöffel Maismehl eingerührt werden. Der Teig wird abends bereitet und über Nacht stehen gelassen; wenn er noch einmal so hoch geworden ist, so formt man davon Buchteln, füllt sie und legt sie in eine Kasserolle nebeneinander; an der Seite, wo sie aneinanderliegen, müssen sie mit Butter bestrichen werden. Man läßt die Buchteln dann nochmals ein wenig aufgehen und schön goldbraun in der Röhre backen.

Erdäpfel-Gugelknopf. 6 Eidotter werden $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann löffelweise 20 Dekka Zucker und 10 Dekka Erdäpfelmehl, zuletzt der Schnee von 6 Dotter und langsam backen lassen.

Reismehlpudding. Von 80 Gramm Butter oder Margarine, 50 Gramm Reismehl und 3 Dezilliter Milch macht man ein dickes Koch, welches man am Rand des Herdes zieht und bis zum Erkalten rührt. Das Koch wird gut mit 3 Eidottern untermischt und der Saft von dreiviertel einer Zitrone, die Schale von einer halben Zitrone, 30 Gramm geriebene weiße Mandeln oder Haselnüsse, sowie 1 Eßlöffel Rum und etwas Zimtpulver dazugeben. Sodann rührt man 2 Eßlöffel Karamelzucker sowie von 3 Eiklar festen,

mit 70 Gramm Zucker vermengten Schnee ein und mischt zuletzt einen halben Kaffeelöffel Backpulver darunter. Die ganze Puddingmasse wird in die vorher gut mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ Stunden lang in Dunst gekocht. Der aus der Form gestürzte Pudding wird vor dem Auftragen mit erwärmter Hagebuttensmarmelade (Hetscherl) übergossen.

Maismehlpudding. 100 Gramm Maismehl werden mit $\frac{1}{8}$ Liter kalter Milch glatt abgerührt und in $\frac{1}{8}$ Liter kochender Milch unter beständigem Rühren eingekocht, bis ein dickes Koch entsteht, welches man auskühlen läßt. Inzwischen werden 80 Gramm Butter oder Margarine abgetrieben, 3 Eidotter und 90 Gramm Staubzucker gut eingerührt und der Abtrieb mit dem noch leicht warmem Maiskoch vermischt. Wenn es gänzlich ausgekühlt ist, kommt der festgeschlagene Schnee von 3 Eiklar dazu. Zuletzt werden 60 Gramm passierter Topfen und 30 Gramm Rosinen leicht eingemischt. Die Masse kommt in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Puddingform und wird 1 Stunde lang in Dunst gekocht. Gestürzt wird der Pudding mit verdünnter Marillensalse übergossen.

Omeletten. 30 Dekka Maismehl, 15 Dekka Kartoffel- oder Weizenmehl, etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Salz, Zucker nach Geschmack und 3 Dekka Germ (Brezhefe). Den Teig gut abschlagen und gehen lassen. Omeletten eingieken oder Dalkerl.

Eine gute Speise aus Maisgriech. 1 Liter Milch, 10 Dekka Maisgriech, 2 Dekka Zucker, gut kochen, auf

eine Schüssel geben und mit Zucker und Zimt bestreuen, gibt eine ausgezeichnete Speise und ist namentlich in Familien, wo Kinder sind, sehr praktisch.

Schmarren von Maisgrieh. $\frac{1}{4}$ Liter Maisgrieh wird in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser verrührt und 3 bis 5 Stunden stehen gelassen, sodann wird $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 gehäufte Löffel Zucker, etwas Salz und 10 Deka Kunerol in eine Kasserolle gegeben bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist; alles zusammen wird dann in der Röhre ausgedünstet. Zwetschen- oder Bowidlsauce dazu.

Maisgrieh für Kinder. Sehr gute Mehlspeise besonders für Kinder ist, wenn man Maisgrieh in etwas gesalzener und etwas gezuckerter kochender Milch, der man ein Stückchen Butter beigefügt hat, nicht zu dick einkocht. Obenauf zerschlichene Butter, Zucker und Zimt.

Gerstenmehl-Liwanzen. 4 Seidel Gerstenmehl werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, etwas Salz, einem ganzen Ei, einer Messerspitze Natron, 10 Deka Zucker zu einem dicken Tropfteig verrührt. Mittlerweile löst man um 4 Heller Germ in etwas angewärmter Milch, gibt dies zu obigem Teig dazu und läßt ihn an lauer Herdstelle gut aufgehen. In der mit heißem Fett bestrichenen Pfanne wird nun eine Liwanze nach der anderen an beiden Seiten hellbraun gebacken wie Palatschinken und, mit Bowidl bestrichen, heiß aufgetragen. Diese Masse ergibt zirka 20 große Liwanzen. — **Bowidl:** Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo Dörrzwetschen recht weich, hackt sie

dann nach dem Entkernen klein und verkocht sie mit 4 Dekka Zucker, einem Kaffeelöffel voll Rum und einer Messerspitze Zimt zu einem dickflüssigen Bowidl. Dies ergibt eine wirklich nahrhafte Mittagspeise für sechs Personen.

Gugelkuchl aus Maismehl. 16 Dekka Butter, 16 Dekka Zucker und 4 ganze Eier werden flaumig abgerührt; in $\frac{1}{4}$ Liter Milch rührt man löffelweis 40 Dekka Maismehl und etwas Salz hinein, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo gekochte und passierte Erdäpfel und ein ganzes Backerl Backpulver dazu. Die Form wird gut ausgeschmiert, mit Maismehl ausgestäubt, das Rohr vorher gut heiß gemacht, dann bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

Sprizkrapsen. $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Reismehl, 1 ganzes Ei, 3 bis 4 Dotter, Salz. Aus Milch (eventuell auch einem Stückchen Butter), Salz, Mehl, Ei und den Dottern wird ein Brandteig gemacht, den man durch eine Sprizkrapsensprize in 8 bis 10 Zentimeter langen Stückchen in heißes Fett einlegt und gelb bäckt.

Schneekuchen. Klar von 7 Eiern, $\frac{1}{4}$ Kilo Vanillezucker, 13 Dekka Kartoffelmehl, 12 Dekka Butter (oder 10 Dekka Margarine). In den sehr festen Schnee schlägt man nach und nach den Vanillezucker ein, vermischt die Masse mit dem Mehl und der kalten, zerlassenen Butter und bäckt die Masse in einer vorbereiteten Biskuitform.

Biskuitrollen (Rouladen). 5 Dotter, 16 Dekka Zucker, Schnee von 5 Eiklaren, 8 Dekka Kartoffelmehl,

Saft einer halben Zitrone, Marmelade. Dotter, Zucker und Zitronensaft werden sehr schaumig gerührt, dann mit Schnee und Mehl vermischt, auf Papier gebacken, noch heiß mit Marmelade bestrichen, eingerollt und mit Zucker bestreut.

Kartoffelknödel aus Mischmehl. 6—7 gekochte gelbe Kartoffel werden, ausgekühlt, gerieben, dann zu gleichen Teilen Kartoffeln, Gersten- oder Maismehl, 4 Eßlöffel Milch sowie das nötige Salz vermischt und zu einem glatten, festen Teig verarbeitet. Zum Schluß kommen noch drei würfelig geschnittene, in Kernfett geröstete Semmeln dazu; eine Stunde rasten lassen, Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten kochen lassen.

Sterz aus Kartoffel- und Mischmehl. 5—6 ausgekühlte geriebene Kartoffeln werden mit $\frac{1}{8}$ Liter Polentagröß und $\frac{1}{4}$ Liter Gerstenmehl und dem nötigen Salz zu einem bröcklichen Teig verarbeitet. In der Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, der Teig hineingegeben und unter stetem Umrühren eine halbe Stunde dünsten gelassen. Kann gezuckert oder ungezuckert gegeben werden.

Polenta mit Käse. (Rezept aus Craiova.) $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, dem ein Eßlöffel Salz beigemischt, werden heiß gemacht, 1 Kilo Maismehl durch ein Drahtsieb gesiebt, daß das Gelbe alles durchgeht und nur die Kleie im Siebe zurückbleibt. Wenn das Wasser ziemlich heiß ist, rührt man zwei Handvoll von dem gröberen Maismehl hinein und läßt es 10 Minuten kochen; dann rührt man das übrige

Maismehl dazu und läßt das Ganze, ohne umzurühren, noch eine halbe Stunde lang kochen. Man muß aber mit dem Kochlöffel ein paar Löcher machen, damit es gut durchkocht wie Brei. Wenn sich das Wasser gut verkocht hat, wird die Masse gerührt, bis sie wie ein Budding ist; dann schmiert man ein Blech gut mit Butter oder Fett, gibt die Hälfte von dem Budding hinein, begießt sie wieder mit Fett und bestreicht sie fingerdick mit Primsenkäse, gibt die zweite Hälfte darauf, begießt nun nochmals mit Fett, läßt das Ganze eine halbe Stunde gut backen und bringt es warm zu Tisch.

Polenta auf andere Art. (Rumänisch: Mama-liga de Lux alla minut.) 1 Liter Wasser mit einem Kaffeelöffel Salz stellt man aufs Feuer, $\frac{1}{2}$ Kilo Maismehl wird wie vorstehend behandelt. Wenn das Wasser gut heiß ist, rührt man eine Handvoll von dem gröberen durchgestiebten Maismehl hinein und läßt es 10 Minuten kochen; dann gibt man das übrige Maismehl langsam unter fortwährendem Umrühren hinein und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Dann löst man die Masse mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer gut ab, stürzt sie schnell auf eine Schüssel, begießt sie mit Butter oder Fett, bestreut sie gut mit geriebenem Parmesan oder Primsenkäse und gibt die Polenta warm zu Tisch. Als Beilage dazu kann man auch Spiegeleier oder statt Butter und Käse heiße, abgekochte Milch geben.

Bakpulverkuchen. 10 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, 3 Dotter, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 28 Dekka gemischtes Mehl (Kartoffel-, Reis-, Mais- oder Gerstenmehl),

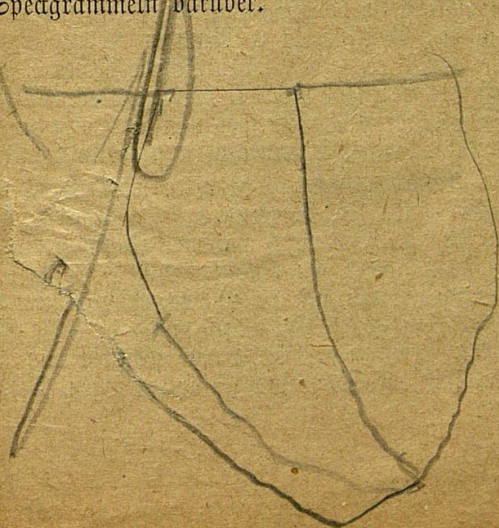
1 $\frac{1}{2}$ Deka Backpulver, Rum, Schnee von 3 Eilaren. Flaumig gerührte Butter wird mit Zucker, Dottern, Milch, Rum, der Hälfte des Mehles, eventuell auch 3 Deka Rosinen vermengt. Hierauf wird der Schnee gleichzeitig mit dem Rest des Mehles, den man mit Backpulver vermischt hat, dazugerührt. Der Teig wird in eine befettete und bemehlte Form gefüllt und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken.

Kartoffelherz. 1 Kilo Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl (Gersten- oder Maismehl), 2 Deka Fett, Salz, 10 Deka Fett zum Ausdünsten. Kartoffeln werden unter möglichster Vermeidung von Verlusten roh geschält, geviertelt und in Salzwasser halbweich gekocht; dann gibt man das Mehl und 2 Deka Fett dazu und läßt den sich bildenden Klobß heiläufig eine Viertelstunde zugedeckt kochen. Hierauf gießt man die Hälfte des Wassers ab, verrührt die Masse sehr gut und läßt sie in einer Bratpfanne, in der man Fett (Backfett) heiß werden ließ, im Rohr ausdünsten.

Geröstete Maisgriekkartoffeln. 1 Kilo Kartoffeln, 10 Deka Maisgriek, 15 Deka Fett, Salz. Kartoffeln werden gekocht, geschält und feinblättrig geschnitten. In heißem Fett läßt man Maisgriek anrösten, gießt mit einem großen Schöpfer Wasser auf, läßt es aufkochen, gibt die Kartoffeln und Salz hinein und läßt das Ganze entsprechend rösten.

Heidesterz. 1 $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, $\frac{1}{2}$ Liter Heidemehl (36 Deka), 10 Deka Schweinefett (Fitz oder Speck), Grammeln (Grieben). In 1 $\frac{1}{2}$ Liter siedendes, gesalzenes Wasser schüttet man möglichst

rasch $\frac{1}{2}$ Liter Heidemehl (Buchweizenmehl), so daß
 sich ein Mehlkloß bildet, der, im Wasser schwimmend,
 bei zugedektem Kochtopf etwa 10 Minuten gekocht
 wird. Dann löst man den Kloß, der meist am
 Rande des Topfes anklebt, los, dreht ihn mit einem
 Kochlöffel von oben nach unten, durchsticht ihn mit
 dem Stiel des Kochlöffels und kocht ihn nun abermals
 10 Minuten. Dann gießt man das Wasser ab und
 zerreißt den Kloß mit einer langen, zweizinkigen
 Gabel, gibt das abgeschüttete heiße Wasser nach und
 nach dazu, wodurch man erreicht, daß das ganze
 Mehl vom Wasser durchdrungen wird. Ueber die
 gut gelockerte Masse gießt man 10 Deka heißes
 Schweinefett, mischt gut durch und läßt sie zugedeckt
 bei mäßiger Hitze eine Viertelstunde stehen. Größere
 Brocken zerteilt man abermals, richtet den Sterz auf
 warmer Schüssel an und gibt vor dem Aufstischen
 heiße Speckgrammeln darüber.



Torten.

Kriegstorte. Man nimmt 20 Dekka Staubzucker und 6 Eidotter; $\frac{1}{2}$ Stunde gut rühren, bis es recht flaumig ist, dann gibt man 10 Dekka Kartoffelmehl dazu und von 4 Eiklar den Schnee und recht vorsichtig verrühren und dann in eine Tortenform geben, mit Butter ausge schmirt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen lassen. Wenn es kalt ist, nach der Quere durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Polentatorte. Man treibt 6 Dotter mit 25 Dekka Zucker gut ab, gibt 3 Eßlöffel Rum, von $1\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft, dann 18 Dekka Polenta-Grieß in den Abtrieb, läßt den Grieß zirka 8 Minuten stehen, dann gibt man von 6 Klar den festen Schnee dazu. Der Schnee muß gut verrührt werden, backt ihn bei mäßiger Hitze. 1 Stunde erkaltet, schneidet man die Torte durch, füllt sie mit Marillen-Marmelade und bestreut mit Zucker.

Kastanientorte. 5 Eidotter werden mit 30 Dekka Zucker mit Vanillegeruch $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; gekochte, geschälte und passierte Kastanien, ebenfalls 30 Dekka, sowie ein Eßlöffel voll Heidemehl werden dazugegeben und zum Schlusse der feste Schnee der fünf Eiklar eingezogen. Die Masse wird in einer stark mit Butter bestrichenen Tortenform gebacken und wenn sie erkaltet ist, mit Schokoladeglasur überzogen. Schokolade-

glasur: In eine Kasserolle gibt man 24 Dekk Schokolade, gießt $\frac{1}{8}$ Liter Wasser dazu und läßt sie darin auf dem Feuer auflösen; rührt die Masse fein ab und gibt dann 24 Dekk Zucker und noch $\frac{1}{8}$ Liter Wasser dazu und verrührt dies gut. Die Masse läßt man nun so lange kochen, bis sich, wenn man Daumen und Zeigefinger damit benezt, ein dünner Faden zieht. Man nimmt sie dann vom Feuer, gibt 3 Tropfen Zitronensaft dazu, rührt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde und gießt die Glasur über die Torte.

Braune Linzertorte. 24 Dekk Butter werden auf einem Brett mit 24 Dekk Gerstemehl fein gebröckelt und 24 Dekk feingestößene Mandeln, 18 Dekk Zucker, feingehackte Zitronenschalen, eine Messerspitze Gewürz, eine Messerspitze Muskatnuß, eine Messerspitze Zimt dazugeben. In der Mitte wird eine Grube gemacht, 3 Eidotter hineingeschlagen und das Ganze schnell zu einem Teig verarbeitet, der $\frac{1}{2}$ Stunde rasten muß. Nach dieser Zeit wird der Teig ausgetrieben, mit der Tortenform ausgestochen, in die mit Butter bestrichene Form gelegt und mit einem verquirlten Ei bestrichen. Von dem restlichen Teig werden Stangerl geformt, damit ein Gitter über die Torte gemacht, welches auch mit Ei bestrichen wird. Das Ganze wird $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Die Gitter werden mit Marmelade ausgefüllt.

Seidemehltorte. 14 Dekk Butter werden mit 3 Eidotter und 14 Dekk Zucker sehr gut abgetrieben und dann mit 14 Dekk feingeriebenen Mandeln,

14 Defa Heidemehl und dem Schnee von 3 Eiklar vermengt. Die Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Tortenform langsam gebacken. Die Torte wird, wenn sie erkaltet ist, der Quere nach durchschnitten, mit Marillensalse gefüllt und mit Zucker überstreut. Sie kann auch mit Zitronenglasur überzogen und mit halbierten eingelegten Weichseln oder Kirichen verziert werden.

Sachertorte. 14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, mit 14 Defa im Nohr erweichter Schokolade so lange gerührt, bis der Abtrieb hell geworden ist; dann gibt man 4 Dotter nacheinander dazu. Von 4 Eiklar wird fester Schnee geschlagen, mit 14 Defa Staubzucker vermischt und zur Schokolademasse gegeben. Zuletzt kommen 8 Defa Kartoffelmehl hinein. Die Tortenmasse wird in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Mehl ausgestaubte Tortenform gegeben und 1 Stunde lang bei mittlerer Hitze gebacken. Man kann die Torte entweder glasieren oder mit Marmelade bestreichen und mit grobgehackten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.

Sandtorte. 14 Defa Butter werden mit 14 Defa Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt und während dieser Zeit nach und nach 3 Eidotter beigemengt; dann werden der feste Schnee von 3 Eiklar und 14 Defa Kartoffelmehl eingemischt. Der Teig wird in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenform $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze gebacken. Wenn die Torte erkaltet ist, wird sie der Quere nach durchschnitten, mit Marillensalse gefüllt und mit Wasserglasur über-

zogen. Weißes Eis, 24 Dekka feingeseibter Zucker wird mit einem Eiklar und dem Saft einer Zitrone beiläufig 1 Stunde gerührt und die Torte damit übergossen. Wenn das Eis auf die Torte gegossen ist, muß es mit einem Messer, das vorher in kochendes Wasser getaucht wurde, glattgestrichen werden.

Erdäpfeltorte. 14 Dekka Gansschmalz abgetrieben, 20 Dekka Zucker, 2 Löffel Rum, 3 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, 42 Dekka Erdäpfelmehl, von 3 Eiern den Schnee, $\frac{1}{2}$ Packerl Backpulver. In nicht zu heißer Röhre backen und füllen.

Feine Maismehltorte. 2 Kochlöffel Schmalz werden mit 1 Ei und 14 Dekka Zucker flaumig abgetrieben, 40 Dekka Maismehl und $\frac{3}{4}$ Liter kalte Milch löffelweise dazugerührt, 2 Eßlöffel Rum, von $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft und Schale, dann 3 Tafeln geriebene Schokolade beimengen, zuletzt rührt man schnell 1 Päckchen Backpulver hinzu. Im gut gefetteten Tortenreiß wird die Torte 1 Stunde gebacken, durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt.

Sehr feine Torte aus Maismehl. 14 Dekka Staubzucker werden mit 7 Dekka Butter, 3 Dotter, 2 Eßlöffel Milch, 2 Kaffeelöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Zitrone flaumig verrührt; dann gibt man langsam 14 Dekka Maismehl hinzu, ferner 7 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln und den Schnee von 3 Eiern und 1 Kaffeelöffel Backpulver, gibt es in die Tortenform und kann sie dann mit geschälten Mandeln sternförmig belegen. Langsam backen.

Polenta-Torte. 6 Dotter werden mit 6 Eßlöffel voll Zucker flaumig abgetrieben und Saft und Schale

einer Zitrone beigemischt. Dann rührt man den Schnee der 6 Klar und zuletzt 6 Eßlöffel voll Polentamehl leicht darunter. In eine gut bestrichene Tortenmodel gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. Ausgekühlt, einmal durchschnitten, mit beliebiger Salse gefüllt und mit Zitroneneis überzogen.

Torte mit Kartoffelmehl. 21 Deka Zucker mit 6 Dotter gut abgetrieben, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $10\frac{1}{2}$ Deka Kartoffelmehl und zuletzt den festen Schnee der 6 Klar dazugerührt, in den gut bestrichenen zwei gleichen Tortenmodeln gegeben und gebacken. Nach dem Auskühlen werden beide Teile mit Salse gefüllt, zusammengesetzt und beieist oder auch nur mit Zucker bestreut.

Kriegstorte. Man nehme 5 Dotter, 25 Deka Staubzucker, 25 Deka Maismehl, 3 Löffel Rum, $1\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und Schale, rührt alles gut ab, zuletzt von 5 Klar den Schnee. Backt bei mäßiger Hitze, wenn erkaltet, durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen und mit Zucker bestreuen.

Maismehl-Torte. Von 2 Eiern den Dotter flaumig schlagen, mit 10 Deka Zucker, Saft und etwas abgeriebene Schale von einer Zitrone, 2 Messerspißen doppeltkohlenjaures Natron, 14 Deka Maismehl, 2 bis 3 Eßlöffel Milch, 10 Minuten stehen lassen, den Schnee dazu mischen, langsam backen. Halbieren, mit Obstbutter füllen und zusammensetzen. Ist sehr gut und einfach.

Einfache billige Torte. 10 Deka Margarinbutter oder Schmalz, 10 Deka Vanille-Staubzucker,

1 Dotter, 2 Eßlöffel Rum, von einer halben Zitrone den Saft und die feingehackte oder abgeriebene Schale sehr flaumig rühren; dann mischt man 10 Dekka Mais- und 5 Dekka Kartoffelmehl löffelweise dazu, 2 bis 3 Löffel Milch, von 1 Klar den Schnee, wenn dies alles gut verrührt ist, noch ein halbes Päckchen Backpulver darunter. Dann gibt man die Masse in eine ausgeschmierte und mit Mehl ausgestäubte Form und bäckt sie langsam. Wenn erwünscht, kann man auch die Torte füllen.

Maistorte. 15 Dekka Staubzucker mit $7\frac{1}{2}$ Dekka Butter, $7\frac{1}{2}$ Dekka Schweineschmalz (zerschleichen lassen) abtreiben, zwei ganze, große Eier hinein, wieder abtreiben, ziemlich geriebene Zitronenschale und 15 Dekka Maismehl. Den Model gut ausschmieren, mit Mehl austauben, zur goldbraunen Farbe backen lassen. Dann, ausgekühlt, mit einem Faden durchschneiden und mit beliebiger Marmelade füllen. (Man kann auch Butter allein [15 Dekka] zu dieser Mehlspeise verwenden, was natürlich den Wohlgeschmack erhöht.)

Brottorte. 15 Dekka Brotkröseln zuckern, mit Rum übergießen zudecken, stehen lassen. 6 Dotter werden mit $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker lange gerührt. 2 Tafeln Schokolade (kleine), 10 Dekka braun geriebene Mandeln, die Brotkrösel, Schnee von 6 Klar, 1 Stunde backen, oben mit Marmelade bestreichen.

Seidentorte. 4 Ei schwer Butter, 4 Ei schwer Zucker, 4 Ei schwer Heidenmehl, 4 Dotter, 4 Dekka geriebene Mandeln, etwas Zitronenschale, den Schnee von 4 Klar, ein Päckchen Backpulver; das Ganze

$\frac{1}{2}$ Stunde flaumig abtreiben. Kommt sofort in die mit Butter beschmierte Tortenform, backen und mit Schokolade übergießen.

Früchtentörtchen. (Früchtentorteleettes). 16 Deka Maismehl, 9 Deka Margarine oder Fett, 5 Deka Zucker, 5 Deka Mandeln, 1 Dotter, Schalen und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, Marillenmarmelade, Dunstobst. Margarine wird mit Mehl abgebröseln, mit Zucker, geschälten, geriebenen Mandeln, Dotter, Zitronensaft und -schalen zu einem Teig geknetet, den man $\frac{1}{2}$ cm dick auswalkt. Mit einem runden Ausstecher von 6—8 cm Durchmesser werden Scheibchen ausgestochen, deren Rand man mit einer Teigrolle verziert. Die Törtchen werden mit Citlar bestrichen und leicht gebacken. Sobald sie ausgekühlt sind, wird die Vertiefung mit Marmelade bestrichen und mit Dunstobst belegt.

Verschiedene Kriegsspeisen.

Kriegsbrot. 1 Kilo Kriegsmehl, $\frac{1}{2}$ Kilo gekochte kalte, geriebene Kartoffeln, 8 Löffeln Fett oder Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Zucker nach Belieben, 3 Deka Germ, eine Prise Salz. Einen festen Teig machen, den Teig gehen lassen, einen Becken formen, oben mit Ei oder Zuckerwasser bestreichen und langsam backen.

Kriegs-Kaffee. Maiskörner goldbraun rösten, stoßen, aber nur recht grob, einige Stunden (z. B. über Nacht) weichen lassen, anschleimend kochen, wegen der Farbe, wenn man will, etwas Feigenkaffee dazu, geseiht mit Milch und Zucker servieren.

Kriegs-Klecken. Heiße Erdäpfel fein stampfen, salzen und mit Mehl nur soviel mischen, daß es zusammenhält, in der gebutterten Kasserolle backen, schneiden und mit Käse bestreuen.

Hausbrot. Ein Teil Maismehl, ein Teil Gerstemehl und etwas gekochte Erdäpfel werden zu einem festen Germteig geknetet. Ergibt ein schmackhaftes Brot. Gut gehen lassen und gut salzen.

REZEPTE

aller anderen im Haushalte notwendigen Speisen enthält das bekannte und vielgeschätzte Kochbuch der »Illustrierten Kronen-Zeitung«

GUTE KÜCHE

Neuestes Kochbuch

zusammengestellt nach Orig.-Rezepten von Leserinnen und Lesern der »Illustrierten Kronen-Zeitung«

Zirka **500** Seiten stark, über **2000** Kochrezepte enthaltend

Preis: In Wien bei Selbstabholung, steif gebunden mit Leinwandrücken **1 Krone 30 Heller**

In der Provinz, od. mit Postversendung, steif gebunden mit Leinwandrücken **1 Krone 40 Heller**

In allen Verschleißstellen der „Illustrierten Kronen-Zeitung“ und außerdem in Wien, IX./1 Pramer-gasse 28 und I. Schulerstraße 11, erhältlich. Wo nicht vorrätig, sende man das Geld per Postanweisung an die „Bibliothek der Illustrierten Kronen-Zeitung“ in Wien, IX./1 Pramer-gasse 28. 🐾 Auf der Postanweisung muß stets angegeben werden, welche Bücher bestellt werden. 🐾

Gegen Nachnahme wird nichts versendet.

„Bibliothek der Illustr. Kronen-Zeitung.“

In unserem Verlage sind erschienen:

Auskunftskalender, I. Teil	} Diese Bücher enthalten die wichtigsten Vor- kommnisse des Lebens	K	— 30
Auskunftskalender, II. Teil		„	— 30
Auskunftskalender, III. Teil		„	— 25
Auskunftskalender, IV. Teil		„	— 25
Auskunftskalender, V. Teil		„	— 30
Auskunftskalender, VI. Teil		„	— 60
Stiftungsbuch, I. Teil	Verzeichnis der wichtigsten Stiftungen, Stipendien etc.	„	— 25
Stiftungsbuch, II. Teil	Verzeichnis der wichtigsten Waisen-, Witwenstiftungen	„	— 25
Stiftungsbuch, III. Teil	„	— 25
Stiftungsbuch, IV. Teil	Heiratsstiftungen	„	— 25
„Gute Küche.“	Neuestes Kochbuch, ca. 500 Seiten, 2000 bewährte Kochrezepte, steif gebunden mit Leinwandrücken	„	1.40
„Kochschule.“	Anleitung, um gut und sparsam zu kochen, samt Rezepten von Dunst- obst und Marmeladen	„	— 25
„Soldatengrüße aus dem Felde“	Feldpostkarten u. Eriefe unserer Vaterlandsverteidiger. Preis eines Heftes	„	— 30

Gegen Nachnahme wird nichts versendet.

Rindsuppe - Würfel

sind ein

Vertrauensartikel.

Wer sicher sein will, die echten
MAGGI^s Rindsuppe-Würfel
zu erhalten, verlange ausdrück-
lich diese und achte auf den
Namen „**MAGGI**“ und auf die
Schutzmarke  Kreuzstern.

**Man hüte sich vor
minderwertigen
Nachahmungen!**

Achtung!

Die rot-gelbe Schleife der
MAGGI^s Würfel wird vielfach nach-
geahmt. Die Farbe allein bürgt
also nicht für die Echtheit. Die ein-
zigen zuverlässigen Kennzeichen
sind der Name **MAGGI** und die
Schutzmarke Kreuzstern.