

oder in eine Kasserolle gefüllt, die Oberfläche mit dem Messer schön glatt gestrichen und leicht mit Butter oder Fett bestrichen, damit sie nicht trocken wird. So kann die Speise bis zum andern Tage stehen bleiben. $\frac{3}{4}$ Std. vor dem Anrichten wird sie mit feinem Zucker bestreut in den heißen Ofen gestellt. Der Zucker soll, wenn möglich braun werden. Nach einer halben Stunde wird die Speise aus dem Ofen genommen, damit sie nicht zu heiß zu Tisch kommt. Man kann noch Fruchtgelee oder Kompott dazu reichen.

Der Abendtisch.

An Sommertagen wird man gut tun, abwechselnd kalte und warme Obstsuppen mit Semmel- oder Grießklößchen darin zu geben, im Winter dicke warme Suppen. Auch alle die falschen Schnitzel und hier folgenden Pfannenspeisen, mit grünem Salat, Bohnen- oder Kartoffelsalat oder mit gewärmtem Gemüse ergeben nahrhafte Abendgerichte. Die größte Sorge ist es wohl für die Hausfrauen, daß jetzt der so bequeme Butteraufstrich und Fleischbelag für das Abendbrot fehlt. Wir wollen aber „die Flügel nicht hängen lassen“, sondern etwas erfinderisch sein und uns zu helfen suchen.

Billiger Brotaufstrich und Brotbelag.

151. Heringshäckerle als Brotaufstrich.

Einige Salzheringe werden 12—24 Std. in viel Wasser gewässert, damit sie nicht zu salzig sind, dann abgezogen, entgrätet und fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Dann wird eine feingehackte Zwiebel, etwas Pfeffer und wenn möglich 1 Eßlöffel Salatöl daruntergemischt. Die trockenen Brotschnitten werden damit bestrichen und schmecken tabellos zum Tee. Zur Abwechslung legt man mal 2—3 dünne Eischeiben auf jede Schnitte.

152. Kochkäse als Brotaufstrich.

6—10 Harzerkäse, sogenannte Handkäse, werden in einem irdenen Topfe einige Tage zugedeckt in die Sonne

gestellt oder in die laue Röhre, bis sie weich sind und zerlaufen. Dann wird so viel Milch darübergegossen, daß sie bedeckt sind, langsam zum Kochen gebracht und unter stetem Rühren gekocht, bis sich alles aufgelöst hat. 1 Teelöffel Rümmelkörner kann man hinzutun. Man gießt den Käse in kleine Porzellan- oder Steinguttöpfchen, er hält sich 2—3 Wochen. Will man ihn länger aufbewahren, so muß er in Weckgläsern sterilisiert werden.

153. Weißer Käse als Brotaufstrich.

Weißer Käse (Quark) wird mit etwas Milch und Salz glattgerührt und auf das Brot gestrichen. Ungeschälte Radieschenscheiben zierlich daraufgelegt, macht sich sehr hübsch und schmeckt gut. Ebenso feingeschnittener Schnittlauch. Oder man rührt in den Käse außer Salz noch etwas frisch gemahlener Pfeffer und eine sehr fein gehackte Zwiebel, wodurch er sehr pikant wird, und reicht schwarzen Rettich, in Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut, dazu.

154. Kartoffeln als Brotaufstrich.

Gekochte Kartoffeln werden fein zerdrückt, mit etwas Öl oder heißem Wasser geschmeidig gemacht, aufs Brot gestrichen, Salz darübergestreut und leicht gebräunte Zwiebeln darauf gegeben.

155. Tomaten als Brotbelag.

Noch feste, aber reife Tomaten werden abgezogen, in Hälften geschnitten, die Kerne leicht herausgedrückt und dann in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Mit Butter oder Heringshäckerle bestrichene oder trockene Brotscheiben werden damit dicht belegt und mit Salz und Pfeffer und nach Belieben noch mit feingehackten Zwiebeln bestreut. Diese belegten Brotschnitten sind sehr gesund und in der Zeit der Tomatenernte nicht teuer.

156. Saure Gurken, Gurken- und Selleriesalat als Brotbelag.

Mit Butter bestrichene oder trockene Brotschnitten werden mit Scheiben von Gurkensalat oder Selleriesalat oder sauren Gurken dicht belegt und sind sehr erfrischend.

157. Rettich als Brotbelag.

Rettiche werden geschält, in Scheiben geschnitten, etwas gesalzen und aufs Brot gelegt.

158. Heringe in kalter Senfsoße.

Salzheringe werden 12—24 Std. gewässert, dann abgezogen und entgrätet, dabei in Hälften geschnitten. Für 2—3 Heringe wird in einer kleinen runden Schüssel 1 rohes Eigelb mit 1 Eßlöffel Senf und 4—6 Eßlöffel Öl wie eine Mayonnaisensoße gerührt, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft oder Essig gewürzt und über die Heringe gegossen. Zu diesen Heringen kann auch die warme Senfsoße Nr. 136 gegeben werden. Brot oder Kartoffeln dazu.

Warme Abendgerichte.**159. Schusterpastete, einfache.**

6—8 gekochte Kartoffeln, einige Löffel übriggebliebenes Sauerkraut, 2 Eier. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in der Pfanne in Fett schön braun gebraten, dann wird das Sauerkraut darüber ausgebreitet, gut mit erhitzt und die mit 2—3 Eßlöffel Milch und etwas Salz zerquirkten Eier darüber gegossen. Man läßt diese Pastete nun zuerst auf der unteren Seite auf mäßigem Feuer schön braun werden, wendet das Ganze vorsichtig wie einen Eierkuchen, schiebt etwas Fett darunter und läßt auch die andere Seite schön braun werden. Sie wird auf eine Schüssel gestürzt und ganz wenig Petersilie daraufgestreut.

160. Schusterpastete aus Bratenresten.

Ungefähr 10 große, nicht zu weich gekochte Bellkartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und in etwas Fett oder Butter und Milch geschwenkt, bis sie glänzend sind. Die Bratenreste (von Schweinebraten besonders gut) werden auch in dünne Scheibchen geschnitten. In eine mit Fett ausgestrichene Auflaufform füllt man abwechselnd Kartoffeln und Braten. Hat man übriggebliebenes Sauerkraut, so kann man es dazwischen legen. 2 Eier werden in 1 Tasse saurer Sahne oder

saurer Milch und $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, sowie Salz und Pfeffer zerquirt, auch etwas gehackte Petersilie hinzugefügt und über die eingelegte Masse gegossen. Die Speise wird im nicht zu heißen Ofen $\frac{1}{2}$ Std. gebacken und in der Form zu Tisch gegeben.

161. Sauerkrautpuffer.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Sauerkraut wird mit 3—4 Eßlöffel Pergraupe und möglichst wenig Wasser weichgekocht und eine geschwitzte Zwiebel hinzugefügt. Nach dem Auskühlen werden reichlich 1 Pfd. rohe geriebene Kartoffeln, von denen man auf einem Siebe hat das meiste Wasser ablaufen lassen, hinzugetan, sowie 3 Eier und Salz. In der Pfanne läßt man etwas Fett, Speck oder Öl heiß werden, gibt immer eine kleine Schöpfkelle voll oder 3 Eßlöffel von der Masse hinein, drückt sie flach und bäckt die Puffer von beiden Seiten schön braun.

Man tut gut, gleichzeitig auf mehreren Pfannen zu backen, damit es schneller geht.

Die Graupen mit dem Sauerkraut können schon vormittags mitgekocht werden, wenn die Puffer für den Abend bestimmt sind.

162. Hafermehlpuffer.

In $\frac{1}{2}$ l Milch verquirt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Hafermehl, 2 Eier und etwas Salz, 1 Brötchen wird in kleine Würfel geschnitten, in Fett geröstet und in den Teig gemischt. Davon legt man eßlöffelweise mehrere Häufchen in die Pfanne mit etwas heißem Fett oder Öl, drückt sie leicht flach und brät sie von beiden Seiten schön knusprig.

163. Kartoffelpuffer von rohen Kartoffeln.

Große rohe Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Neue Kartoffeln läßt man gerieben ein Weilchen stehen und schöpft dann mit dem Löffel das sich oben angesammelte Wasser ab. Von alten Kartoffeln wird das meiste Wasser auf einem Siebe abgedrückt, aber nicht alles. Einen tiefen Teller voll dieser Kartoffeln verrührt man mit 1 Eßlöffel Mehl und dem nötigen Salz und bäckt davon in der Pfanne mit etwas heißem Fett oder Öl dünne Kuchen von beiden Seiten schön braun. — Man streicht die Kartoffelmasse ent-

weder dünn über die ganze Pfanne oder legt davon eßlöffelweise 2—3 Häufchen in die Pfanne und streicht sie dünn aus. Dazu wird Streuzucker gereicht.

164. Kartoffelpuffer mit Zwiebeln und Speck.

Ganz besonders wohlschmeckend. Etwas geräucherter Speck wird kleinwürfelig geschnitten und mit einer ebenso geschnittenen Zwiebel gelbgebraten. Damit wird die nach voriger Nummer bereitete Kartoffelmajse vermischt, auch ein wenig Pfeffer hinzugefügt und kleine Puffer davon gebraten.

165. Semmelpfanne mit Salat.

1 Brötchen wird in feine Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Tasse heißer Milch übergossen, zugedeckt stehen gelassen, bis die Semmel weich ist, sie wird nicht ausgedrückt. Dann gibt man 2—3 Eigelb, 1 Eßlöffel ausge-



Fig. 16. Semmelpfanne.

bratenen Speck oder zerlassenes Fett hinzu, in welchem man eine feingeschnittene Zwiebel geschwitzt hat, rührt alles gut und zieht zuletzt den steifen Schnee der 2 Eweiß darunter. In einer tiefen Eierkuchenpfanne läßt man 1 Löffel Butter oder Fett heiß werden, gibt die ganze Masse hinein und bäckt den Kuchen von beiden Seiten schön braun. Grüner Salat paßt dazu.

166. Nudelpfanne.

1 Tasse gekochte, übriggebliebene Nudeln oder Nöhrennudeln werden in kleine Stückchen geschnitten. 1 Brötchen wird in Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Tasse heißer Milch übergossen und weichen lassen, aber nicht ausdrücken. Dann gibt man die Nudeln dazu, sowie etwas gehackte Petersilie, Salz, $\frac{1}{2}$ Löffel Fett und 1—2 Eier, verrührt die Masse gut und bäckt davon einen dicken Eierkuchen von beiden Seiten schön braun. Kann man

ein Stückchen feingehackten Schinken unter die Masse mischen oder über den fertiggebackenen Kuchen streuen, so ist die Sache noch feiner. Grüner Salat paßt dazu.

167. Fischpfanne.

Wird wie die Rübelpfanne bereitet. Anstatt Rübeln wird 1 Tasse entgrätete übriggebliebene Fischstückchen genommen, oder entgrätete Büclinge oder anderer geräucherter Fisch.

168. Gemüse-Eierkuchen.

1—2 Tassen übriges Gemüse oder frisch in wenig Wasser gekochtes wird in einen Eierkuchenteig von 2 Eiern, 2—3 Eßlöffel Mehl und 1 Tasse Milch leicht eingerührt. In der Pfanne läßt man 1 Löffel Fett heiß werden und bäckt von der Masse einen dicken oder mehrere dünne Kuchen und gibt sie heiß, mit geriebenem Käse bestreut, zu Tisch.

169. Pilze mit Ei.

Pfefferlinge, Steinpilze oder andere frische oder getrocknete Pilze werden gepuht, blätterig geschnitten und in ein wenig Fett mit Fleischbrühe oder Wasser und etwas Peterjilie weichgedämpft. Man kann zuletzt ein zerquirktes Ei darunterühren, oder man würzt die gedämpften Pilze mit Zitronensaft und legt beim Anrichten einige Sebeier darauf. Getrocknete Pilze müssen vor dem Dämpfen mehrere Stunden in kaltem Wasser weichen.

Salate für den Abendtisch.

170. Kartoffelsalat ohne Öl.

1—2 feingeschnittene Zwiebeln und ein kleinwürfelig geschnittenes großes Stück Sellerie werden mit 1 l Wasser $\frac{1}{4}$ Std. gekocht, dann Salz, Pfeffer und etwas Zucker hinzugefügt, scharf mit Essig abgeschmeckt und mit 1 Eßlöffel in etwas Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gut sämig gekocht. In diese heiße Soße werden 3 Pfd. gekochte, geschälte in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln getan und an warmer Herdstelle zugedeckt $\frac{1}{2}$ Std. ziehen gelassen. Beim Anrichten kann man den