

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 Petersilie weichgedämpft. Man kann zuletzt ein zerquirktes Ei darunterühren, oder man würzt die gedämpften Pilze mit Zitronensaft und legt beim Anrichten einige Seheier darauf. Getrocknete Pilze müssen vor dem Dämpfen mehrere Stunden in kaltem Wasser weichen.

## Salate für den Abendtisch.

### 170. Kartoffelsalat ohne Ei.

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

Salat mit feingehacktem Schnittlauch oder gehacktem Dill bestreuen.

### 171. Roter Salat.

1 Pfd. eingemachte oder gekochte frische rote Rüben werden feinstreifig geschnitten und unter den nach vorigem Rezept bereiteten Salat gemischt.

### 172. Heringsalat mit weißen Bohnen.

2 Salzheringe werden 12—24 Stb. gewässert, gereinigt und feinstwürfelig geschnitten. Die Heringsmilch wird geschabt und mit etwas Essig und 1 reichlichen Eßlöffel Senf verrührt. 2—3 Pfd. gekochte Pellkartoffeln werden in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten, die Heringe, einige geschnittene saure Gurken, Zwiebel und Apfel — wenn man sie hat — hinzugefügt. 1 Tasse weichgekochte weiße Bohnen werden mit der Senfsoße vermischt, alles andere dazugetan und mit Essig und Zucker abgeschmeckt.

Gurkensalat mit roh gebratenen Kartoffeln (s. S.) 25.

## Billiges, nahrhaftes Backwerk.

### 173. Kriegstuchen.

Eignet sich sehr gut ins Feld zu schicken oder auf Ausflüge mitzunehmen.

1 Pfd. Kriegsmehl wird trocken mit 1 Eßlöffel Anisförmchen, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 5 Eßlöffel Zucker und 1 Päckchen Backpulver in einer Schüssel gut gemischt. Dann rührt man 1 Tasse kalten, schwarzen Kaffee darunter und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Apfelgelee oder Apfelkraut, das man etwas erwärmt, wenn es zu dick sein sollte.

Auch kann man den Kuchen durch Zimt, Rosinen, Korinthen, Zitronat und geriebene Mandeln noch verfeinern.

### 174. Kriegstuchen anderer Art.

$1\frac{1}{2}$  Pfd. Kriegsmehl wird in einer Schüssel mit 1 Eßlöffel Kakao, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel gestoße-