

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. Kriegskuchen.

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. Kriegskuchen anderer Art.

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

nen Nellen, $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gut vermischt, dann nach und nach 1 Pfd. Sirup und so viel Milch daruntergerührt, daß ein nicht zu fester Teig entsteht, den man in einer Napftuchenform oder länglichen Kastenform bäckt.

Nach Belieben kann man auch 1 Tasse Korinthen oder Rosinen in den Teig mischen.

175. Marmeladenkuchen.

Man verrühre in einer Schüssel 200 g beliebige süße Marmelade mit 5 Eßlöffel Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer halben Zitrone und 2 Eigelb $\frac{1}{4}$ Std. lang, mische dann $\frac{3}{4}$ Pfd. tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Päckchen Backpulver und zuletzt den festen Schnee der 2 Eiweiß darunter. Man fülle die Masse in eine beliebige Form, die man mit Fett ausgestrichen hat und backe ungefähr $\frac{3}{4}$ Std. Wenn der Kuchen vorher schon braun wird, so decke man ein gefettetes weißes Papier darüber, damit er nicht zu dunkel wird.

176. Billiger Napftuchen.

Ein guter halber Liter ungekochte saure dicke Milch wird mit 1 Eigelb, 6 Eßlöffel Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel zerlassenem, lauwarmem Fett verquirlt. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht daruntergemischt. In der Backschüssel mischt man sorgfältig $\frac{3}{4}$ Pfd. Maismehl mit 1 Päckchen Backpulver und mischt nach und nach recht glatt die gequirte Milch darunter.

Eine Napftuchenform wird mit Fett ausgestrichen und mit feinem Zucker ausgestreut, der Teig hineingefüllt (die Form darf nur $\frac{3}{4}$ gefüllt sein) und ungefähr 1 Std. in mäßiger Ofenhize gebacken. Dann wird er vorsichtig auf ein Sieb gestürzt und mit feinem Zucker besiebt. Der Kuchen hält sich mehrere Tage saftig.

177. Obstkuchen von Biskuitteig ohne Butter.

2 Eigelb werden mit 60 g Zucker schaumig gerührt, dann 60 g Kartoffelmehl, oder halb Weizenmehl, halb Kartoffelmehl dazugesetzt. Die Masse wird $\frac{1}{2}$ Std. lang gerührt und dann in einer mit Fett ausgestrichenen Tortenform in mäßiger Ofenhize $\frac{1}{2}$ Std. gebacken.

125 g Zucker werden mit $\frac{1}{8}$ l Wasser und 3 Blatt Gelatine einmal aufgekocht, so daß sich beides in dem Wasser auflöst, dann 1 Pfd. Kirschen oder gereinigtes Beerenobst wie, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, darin einige Minuten gedämpft und dann kaltgestellt. Wenn das Obst zu erstarren beginnt, gibt man es auf den fertiggebackenen Tortenboden.

Auch kann man jede Art gedämpftes Obst oder Marmelade auf den gebackenen Tortenboden füllen.

178. Obsttuchen von Kartoffelteig ohne Fett und ohne Mehl.

5 Eigelb werden mit 5 Eßlöffel Zucker recht schaumig gerührt, dann $1\frac{1}{2}$ Pfd. tags vorher gekochte, geriebene Kartoffeln damit vermischt und zuletzt der feste Schnee der 5 Eiweiß. $\frac{3}{4}$ des Teiges breitet man auf dem Boden einer geschmierten Torten- oder Springform aus, den Rest drückt man mit dem Löffel als Rand an den inneren Rand der Form und drückt ihn auch gut an den Teigboden fest. Der Teigrand fällt nicht um, sondern bleibt beim Backen stehen. Nun wird die Torte in den Ofen gestellt und bei guter Mittelhitze $\frac{3}{4}$ —1 Std. gebacken. Nach dem Auskühlen wird sie mit beliebigem Obstkompott gefüllt. Am besten schmeckt Stachelbeer- oder Rhabarberkompott. Das Kompott wird mit dem Schaumlöffel aus dem Saft gehoben und nach dem Erkalten auf die Torte gelegt. Der Saft wird dick eingekocht und abgekühlt darübergegossen. Auch kann man in dem heißen Saft 3 Blatt Gelatine auflösen, dann braucht man ihn nicht so kurz einzukochen, seiner ist es jedoch ohne Gelatine.

179. Kirschentuchen ohne Mehl und ohne Butter.

5 Eigelb werden mit 5 Eßlöffel Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone $\frac{1}{2}$ Std. lang recht dickschaumig gerührt, dann mischt man 5—6 Eßlöffel geriebene Semmel oder halb Brot, halb Semmel darunter und zuletzt den festen Schnee der 5 Eiweiß. Eine kleine Tortenform wird mit Fett ausgestrichen, die Hälfte des Teiges hineingefüllt, eine Lage dicht nebeneinander gelegter großer, schwarzer, nicht entkernter Kirschen oder halbsaure Weichselkirschen daraufgelegt und mit dem Rest des Teiges so bedeckt, daß die Früchte ganz

zugebedt sind. Die Torte wird langsam 1 Std. gebacken und mit feinem Zucker bestäubt zu Tisch gegeben.

180. Mohrrübenkuchen, sehr nahrhaft.

1 Pfd. Mohrrüben werden gepuzt, sauber gewaschen und roh auf dem Reibeisen gerieben.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Walnüsse oder Haselnüsse oder Mandeln (ohne die Schalen gewogen) werden gerieben. 3—4 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen und dann mit 200 g Zucker und dem Saft einer halben Zitrone $\frac{1}{2}$ Std. lang gerührt. Dann rührt man nach und nach die ge-

riebenen Nüsse oder Mandeln, die geriebenen Mohrrüben, 2 bis 3 Eßlöffel geriebene Semmel, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver oder 1 Eßlöffel Rum und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone darunter, gibt die Masse in eine mit Fett aus-

gestrichene Kasten- oder Tortenform, und bäckt bei mäßiger Ofenhitze ungefähr 1 Std. — Die Eigelbe kann man auch in den Teig rühren, nötig sind sie jedoch nicht.

181. Kürbis-Schwarzbrod.

6 Tassen Kriegsmehl oder 3 Tassen Roggenmehl und 3 Tassen Maismehl werden mit 1 Teelöffel Salz und



Fig. 17 Mohrrübenkuchen.



Fig. 18. Kürbis-Schwarzbrod.

2 Teelöffel Backpulver trocken gut gemischt, dann werden nach und nach 2 Tassen Kürbissaft, $\frac{1}{2}$ Tasse brauner Sirup und 2 Tassen Milch hineingerührt, so daß es ein glatter Teig ist. Man füllt ihn in eine große oder

2 kleinere gut mit Fett oder Butter ausgestrichene Kastenformen oder Napfkuchenform, bedeckt ihn mit einem gefetteten Papier, damit die Oberfläche nicht zu braun wird und bäckt das Brot in mäßiger Ofenhitze, bis an einem hineingesteckten Hölzchen beim Herausziehen nichts hängen bleibt (s. Fig. 18).

Kürbissaft: Ein Stück reifer Kürbis wird geschält, in Stücke geschnitten und auf heißer Herdplatte ohne Wasser aufmerksam gedämpft, bis er ganz zerfallen ist. Nach einigem Verkühlen preßt man den Saft durch ein Tuch ab und kocht ihn mit etwas Zucker dicklich.

182. Kürbiskuchen.

1 Stück reifer, aber nicht weicher Kürbis wird in Stücke geschnitten und ohne Wasser zu Brei gedämpft und durch ein Sieb gestrichen.

Von diesem Brei nimmt man 1 Tasse voll, mischt



Fig. 19. Kürbiskuchen.

$\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 1 Ei, 3 Tassen Mehl, 1 Eßlöffel geschmolzene Butter oder Fett, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und 3 Teelöffel Backpulver darunter, füllt den Teig in mehrere kleine gerippte oder glatte Förmchen oder in eine größere Form, oder in eine Kasserolle, die man gut mit Butter

oder Fett ausgestrichen und dann mit Mehl bepudert hat und bäckt in mäßiger Ofenhitze die kleinen Kuchen 25 Min., die großen etwas länger.

Will man die Kuchen zum Kaffee oder Tee geben, so kann man auch ein wenig Zimt oder gestoßenen Ingwer in den Teig mischen (s. Fig. 19).

183. Graubrot.

Brotreste werden in kleine Stücke gebrochen. Davon nimmt man $1\frac{1}{2}$ Tasse voll, legt es in eine Schüssel, gibt $\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser darüber und läßt es über Nacht weichen. Dann wird es durch ein Sieb gestrichen, $\frac{1}{4}$ Tasse Sirup oder Fruchtgelee hinzugefügt, sowie auch $1\frac{1}{2}$ Tasse Roggenmehl, $1\frac{1}{2}$ Tasse Maismehl und $1\frac{1}{2}$ Tasse Grahammehl oder nur $4\frac{1}{2}$ Tasse Kriegsmehl, ferner noch $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und 3 Teelöffel Backpulver und

1¼ Tasse kaltes Wasser hinzugefügt. Der Teig wird in eine beliebige Form oder Kasserolle gefüllt und langsam gebacken, bis an einem hineingesteckten Hölzchen beim Herausziehen nichts hängen bleibt, was ungefähr 1½ Std. dauert.

184. Kartoffelgebäck.

Frisch gekochte Kartoffeln werden zerdrückt, so daß man 2 Tassenköpfe voll davon hat. Man knetet sie in einer Schüssel mit 2 Eßlöffeln heißer Milch, 1 Eßlöffel zerlassener Butter oder Fett, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz und 1 Tasse Mehl. Aus diesem Teig werden 3 Rollen gemacht,



Fig. 20. Kartoffelgebäck.

jede in 4 Scheiben geschnitten auf ein heißes Backblech gelegt oder in der Pfanne auf dem Herd von jeder Seite 5 Min. schön braun gebacken. Man gibt sie warm mit Zucker bestreut zu Tisch. Oder — in Friedenszeiten mit frischer Butter bestrichen.

Man kann diese Kuchen auch von übriggebliebenen Kartoffeln bereiten, schmecken von frisch gekochten aber besser.

185. Kartoffelhörnchen.

Tags vorher gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben. Ein tiefer Teller voll davon wird auf dem Backbrett mit einer großen Tasse Mehl, 1 Eßlöffel recht kalter Butter oder Fett, 3 Eßlöffel Zucker, ½ Teelöffel Salz und 1 Ei tüchtig geknetet. Dieser Teig wird dann dünn ausgerollt und in ungefähr handlange und ebenso breite Vierecke geschnitten. Auf die Mitte eines jeden wird etwas dickes Apfelmus oder Gelee gelegt, darüber dann zwei Ecken des Teiges übereinander geschlagen, diese Ecken umgebogen und das Ganze halbrund gebogen, so daß sie Hörnchen gleichen. Man legt sie alle nebeneinander auf ein gefettetes Backblech und bäckt sie hellbraun. Sie schmecken warm und kalt gut. Auch

kann man sie mit einer Fülle aus feingewiegtem Schinken, 1 Ei und etwas feingehackter Petersilie und einer feingehackten Sardelle füllen und sind dann auch zum Tee sehr beliebt.

186. Kartoffelbrot.

500 g Kriegsmehl werden mit 1 Päckchen Backpulver gut gemischt. In einer Schüssel werden 2 Eßlöffel Fett glatt gerührt, mit 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, zuletzt Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone und $\frac{1}{4}$ l Milch damit vermengt. Dann gibt man nach und nach das Mehl und 3 gekochte, geriebene Kartoffeln und etwas Salz dazu und verarbeitet alles zu einem glatten Teige, was ungefähr $\frac{1}{2}$ Std. dauert. Davon werden zwei nicht zu dicke längliche Brote geformt, auf ein gefettetes Backblech gelegt, mit Wasser bestrichen und ungefähr 1 Std. schön hellbraun gebacken. Während des Backens werden sie noch zweimal mit warmem Wasser bestrichen. Das Brot soll erst am andern Tage gegessen werden.

Einnachen der Früchte ohne Zucker.

Bei der jetzigen Zuckerknappheit dürfte es vielen Hausfrauen erwünscht sein, zu wissen, daß alles Kom-



Fig. 21. Das Einfüllen der Beeren in Flaschen.

pottobst, sowie Marmeladen und Säfte ohne Zucker eingemacht werden können. Ohne Zucker eingekochte Früchte behalten sogar besser den feinen Fruchtgeschmack und ihre schöne Farbe, und manche Hausfrau wird sicher auch in zuckerreichen Zeiten dieses Einnachen ohne