genommen, mit einer Messerspitze Würze (s. S. 6) gewürzt, sobald erkaltet, 4 Schnitzel geformt, grüne gehackte Pfeffergurken auf die Schnitzel gestreut, Gelee darübergegossen und erstarren gelassen.

Sülzkoteletten aus Gemüse. 1 Pfd. Winter-(Grün-)Kohl wird gereinigt, tüchtig gewaschen und in Salzwasser, dem eine Messerspitze Soda zugesetzt ist, weichgekocht, gut ausgedrückt und zweimal durch die Maschine getrieben, oder ganz fein, wie Mus, gewiegt. Dann werden eine Handvoll vorher sehr sauber gewaschene, mit kochendem Wasser weichgebrühte Pilze fein gehackt und 1½ Löffel Grünermehl dazugegeben, mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit etwas Wasser auf das Feuer gestellt und unter stetem Umrühren dick eingekocht, vom Feuer genommen und 4 feingewiegte Sardellen daruntergegeben. Die ganze Masse läßt man erkalten und formt daraus 4 Koteletten. In ½ Liter Wasser wird ein Suppenwürfel, eine in ganz feine Scheibchen geschnittene Mohrrübe weichgekocht, einige Pfefferkörner und noch etwas Salz darangetan; man rührt in 3 Löffel lauwarmem Wasser 6 Blatt Gelatine glatt, gießt die abgekühlte Brühe dazu, schmeckt mit Essig oder Zitronensaft säuerlich ab, legt die Koteletten auf eine ovale Schüssel (Platte), gießt die Brühe mit den Mohrrüben darüber und läßt steif werden. Bratkartoffeln schmecken gut dazu.

Klöße.

An fleischlosen Tagen vertreten die Stelle des Fleisches neben den Bratlingen besonders zweckmäßig die Klöße. Sie sind, gut zubereitet, nicht allein sehr wohlschmeckend, sondern auch sättigend, nahrhaft und lassen sich meist mit geringen Kosten herstellen, z. B.:

Fischklöße von rohem Fleisch billiger Seefische, gleich welcher Art. 1 Pfd. geriebene Pellkartoffeln werden mit ½ Pfd. rohem, geschabtem Fischfleisch, unter Zugabe von etwas Salz, gemischt, Klöße daraus geformt, in etwas Mehl gerollt und 10 Minuten in Salzwasser gekocht. Man gibt sie in die Suppe, auch zu Sauer- und Rostfohl, oder ist sie mit einer Tomatensoße zu Rohrnudeln, sowie zu Kartoffeln.

Flockenklöße. ½ Pfd. Hafer- oder Gerstenflocken läßt man in ¾ Liter kaltem Wasser oder Milch aufweichen, gibt etwas Salz nebst 1 Löffel Fett dazu und läßt unter Umrühren dick einkochen, so daß es zu einer festen Masse wird. Ist sie abgekühlt, so kommen 2 kalte geriebene Kartoffeln, ½ Pfd. Roggenmehl, 1 Paket Eipulver und ein gestrichenes Löffelchen Würze (s. S. 6) hinzu; man arbeitet das Ganze tüchtig durch, sticht davon mit einem Löffel Klöße in kochendes Wasser und läßt sie 6 Minuten sieden, nimmt sie mit dem Löffelsieb heraus und gießt die Klohkunke (s. S. 31) darüber.

Hirseklöße. ½ Pfd. Kochhirse wird gewaschen und gut gebrüht in 1 schwachen Liter Milch dick eingekocht, ein nußgroßes Stück Fett oder Butter, 4 große Eßlöffel Mehl, 1 Paletchen Eipulver, etwas Muskatnuß und Salz dazugegeben und alles gut durchgemischt, mittelgroße Klöße daraus geformt, im Salzwasser gesotten, bis sie an die Oberfläche

kommen; man nimmt sie mit einem Sieb heraus und gibt eine pikante Soße (s. S. 30) darüber.

Kartoffelklöße. I. 3 Semmeln werden in warmem Wasser aufgeweicht, stark ausgedrückt und durchgetrieben; 3 Pfd. rohe Kartoffeln geschält, gewaschen, in etwas kaltes Wasser hineingerieben, in einem Tuch ausgedrückt, gefalzen und mit dem Semmelmus gut verrührt. Nach Geschmack kann man auch 1 Messerspitze Würze (s. S. 6) hinzufügen. Dann formt man Klöße, siedet sie 25 Minuten in Salzwasser und gibt eine pikante Tunke dazu.

— II. 3 Pfd. Kartoffeln werden am Tage vorher gekocht, geschält und gerieben, $1\frac{1}{2}$ Semmeln in Würfelchen geschnitten und in Fett geröstet, eine Zwiebel fein gehackt und angeschwitzt, gibt es abgekühlt zu den Kartoffeln, sowie 2 Eier oder deren Ersatz, 4 Löffel Mehl, gewiegter Majoran, formt Klöße mit mehlobstaubten Händen und siedet in kochendem Salzwasser gar. Diesen Teig verwendet man auch zu Obstsuppenklößen. Man läßt dann nur den Majoran und Zwiebel weg und formt die Klöße kleiner.

Weitere Kochanweisungen für Kartoffelklöße finden sich in der Flugschrift zur Volksernährung Heft 12: „Die Kartoffelküche in der Kriegszeit.“

Käseklösschen. 150 g Mehl werden durchgeseibt und mit 50 g geriebenem Hartkäse, 2 Prisen Pfeffer, etwas Salz dazugegeben und gut vermischt. $\frac{1}{4}$ Liter starkkochendes Wasser wird unter Umrühren darübergegossen und zu einer festen Masse verrührt, gleichzeitig wird ein Ei daruntergemengt. 1 Liter Milch wird zum Kochen gebracht, aus der Masse mit einem Kaffeelöffel Klößchen gestochen und diese in der Milch eine viertel Stunde gesotten, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben und auf einer flachen Schüssel ausgebreitet. Unterdessen wird mit 40 g Mehl und dem Rest der Milch eine sämige Soße gemacht; man läßt sie unter Umrühren auf einem kleinen Feuer stehen. Dann legt man eine Lage Klöße in eine Backform, stäubt geriebenen Käse darauf, dann wieder eine Lage Klöße, dann wieder Käse usw. Schließlich wird die Soße darübergegossen, dann nochmals eine Lage Käse darübergestreut und $\frac{1}{4}$ Stunde in die Bratröhre gestellt, damit die Masse eine gelbe Kruste bekommt.

Aus der gleichen Masse läßt sich auch eine gute Käsesuppe bereiten. Man rührt nur den Teig dünner an, läßt das Ei weg und verrührt die Masse in leichtgefalzenem, kochendem Wasser, läßt 20 Minuten kochen und richtet über geröstetes Brot an.

Maisgriessklöße. I. Auf 1 Liter Magermilch oder Wasser wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß gerechnet. Man läßt ihn langsam in die kochende Milch laufen und mit etwas Salz ganz dick einkochen. Noch etwas lau, werden 3 große rohe geriebene Kartoffeln, die gut ausgedrückt wurden, dazugemischt, Klöße geformt und in Salzwasser gargekocht.

— II. Dem gleichen Brei werden $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tage vorher gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Löffel Mehl, 1 Ei oder 2 Löffelchen Eiersatz beigegeben. Der hieraus durch Durcharbeiten gewonnene Teig wird zu

mittelgroßen Klößen geformt, die mit dickem Fruchtmus gefüllt werden können und in Salzwasser gargesoffen werden.

— III. Man kocht den Grieß wie oben angegeben in Milch mit etwas Salz dick ein, gibt Zucker und Zimt, 1 Ei oder ein Paquetchen Eierpulver, 1 eigrößes Stück Fett oder Butter, solange der Teig noch warm ist, darunter, streicht den Teig glatt und läßt ihn steif werden, formt Würstchen, legt sie in eine Schüssel dicht zusammen, gießt kochende Milch darüber und läßt zugedeckt garziehen. Backobst mit sämig gemachter Brühe schmeckt gut dazu.

Maisgriessklösschen für Obstsuppen. Man kocht den Maisgrieß mit Milch, etwas Zucker und einer Prise Salz ganz dick ein, läßt ihn 1 Stunde stehen, formt dann Klößchen daraus und kocht sie in der Obstsuppe.

Markklösse in die Suppe (sehr gut). Frisches Rindermark von der Größe eines Hühnereies wird dünn geschabt und geschmolzen, dann nimmt man es vom Feuer, gibt einen Kaffeelöffel Maisgrieß, 1 Ei oder ein in einem Löffel kalten Wasser eingerührtes Cipulver, Salz, Muskatnuß und feingewiegte Petersilie und so viel geriebenes Weißbrot, daß die Klöße zusammenhalten, dazu. Man mache erst ein Probeklößchen. Erweist es sich zu fest, so ist mit etwas kaltem Wasser oder Milch, wenn zu locker, mit etwas geriebener Semmel nachzuhelfen. Dann formt man mit Hilfe eines Kaffeelöffels kleine Klößchen, siedet sie in der Suppe gar und bringt sie sofort auf den Tisch.

Mehklösse. Verrühre in $\frac{1}{8}$ Eiter lauwärmer Milch ein ganzes Ei, gebe $\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebtes Mehl, etwas Salz dazu und bearbeite den Teig mit einem Holzlöffel so lange, bis der Teig vom Löffel fällt und glänzend ist. 4 Semmeln schneide in kleine Würfel, tue sie in eine nicht zu kleine Pfanne zu einem Löffel heißem Fett und lasse sie unter Umrühren gut rösch werden, gebe sie abgekühlt in die Teigmasse, lasse den Teig zugedeckt steif werden und steche dann mit einem Löffel Klöße ab, die man mit in kaltem Wasser getauchten Händen locker formt und in kochendem Wasser 15 Minuten lang langsam garziehen läßt. Zu Sauerkohl, Meerrettichsoße, Obstsoßen, Gemüsen aller Art sind diese Klöße passend.

Semmelklösse. Es werden 3 getrocknete Semmeln in Wasser eingeweicht, außerdem werden 3—4 Semmeln in Würfelchen geschnitten, in einer Schüssel 1 Ei oder dessen Ersatz verrührt, 8 große Löffel Mehl, etwas kaltes Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz dazugegeben, ein glatter Teig daraus gearbeitet und die eingeweichten, in einem Tuch ausgedrückten Semmeln dazugefügt, gut gemischt, dann auch die Würfelchen und nochmals durchgearbeitet. Sollte der Teig sich zu trocken zeigen, so gießt man etwas Wasser zu, ist er zu dünn, etwas Mehl. Man formt den Teig zu einer Kugel und läßt ihn 1 Stunde lang ruhen. Nun werden mit in kaltes Wasser getauchten Händen Klöße geformt und in kochendem Wasser binnen 15 Minuten gargesoffen. Ist man noch nicht geübt, so empfiehlt es sich, erst einen Probekloß zu formen und zu kochen.

Klöße, die von einer Mahlzeit übrigbleiben, geben noch eine gute

Abendkoff, wenn man sie in etwas dicke Scheiben schneidet und truffig röstet. Kompott schmeckt besonders gut dazu.

Gemüse und Salate.

Alle Gemüse müssen vor der Verwendung sorgfältig ausgelesen, abgestorbene oder gar faulige Teile entfernt und das übrige sorgfältig gereinigt und mehrmals gewaschen werden. Strünke und Rippen schneidet man ab, wirft sie jedoch nicht weg, sondern zerkleinert sie und zerkocht sie zu Suppenbrühe, der sie einen kräftigen Geschmack verleihen.

Die Gemüse, welche des Abkochens bedürfen, wie die meisten Kohlartern, werden, wenn sie von allen Unreinigkeiten befreit sind, ebenfalls zerschnitten und darauf nochmals leicht gewaschen.

Grüne Gemüse werden im offenen Topf mit reichlichem kochendem Wasser, dem Salz und eine Messerspitze Natron zugefetzt sind, auf starkem Feuer gekocht, bis sie weich geworden und dann abgesehen. Sie sind nun fertig zur Weiterbereitung.

Hülsenfrüchte werden, um als Gemüse Verwendung zu finden, erst gesalzen, wenn sie beinahe weich sind. Sie müssen vor dem Kochen mehrere Stunden in kaltem Wasser geweicht, dann abgesehen und danach mit soviel kaltem Wasser aufgefetzt werden, daß die Früchte gerade bedeckt sind.

Das Nachgießen von Wasser soll möglichst vermieden werden. Muß es dennoch geschehen, so gieße man nur kochendes Wasser nach.

Alle breiigen Gemüse werden verfeinert, wenn man sie nach dem Kochen durch ein feines Sieb treibt, sie werden dadurch auch verdaulicher, insbesondere die Hülsenfrüchte.

Die Gemüse verlieren durch Aufwärmen nicht an Wohlgeschmack. Der Rot-, Grün- und Sauerkohl, bayrisches Kraut, wie überhaupt die meisten Kohlartern, gewinnen sogar, wenn man sie im Wasserbade aufwärmt. Sauerkohl und Rotkohl vertragen das zweimalige oder auch das dreimalige Aufkochen sehr gut.

Gemüsereste lassen sich gut verwenden, wenn man aus $\frac{1}{4}$ Pfd. Roggenmehl, einem Paqueten Eipulver, halb Brühe (s. S. 7), halb Milch einen glatten Pfannentuchenteig rührt, den man etwas salzt und auf der einen Seite langsam anbäckt, die Gemüsereste dünn darauf ausbreitet, sie unter Schütteln der Pfanne heiß werden läßt, zusammenrollt, auf eine Schüssel bringt und mit sauren Gurken belegt.

Bayrisches Kraut. Es wird ein Weißkohl fein geschnitten, ein wenig gesalzen, einige Löffel kochender Essig darübergegossen und über Nacht zugedeckt stehen gelassen. Dann läßt man in einem Topf eine feingewiegte Zwiebel und wenig Fett gelb anschwitzen, gibt den Kohl mit etwas Brühe (s. S. 7), Pfeffer und Kümmel daran, läßt fest zugedeckt langsam dämpfen, stäubt nach $\frac{1}{2}$ Stunde einen gestrichenen Löffel Mehl darüber und kann auch etwas Wein hinzufügen, unbedingt nötig ist es nicht. Kochzeit 2 Stunden oder 3 Stunden, K.-K.

Blumenkohl wird in Köschen geteilt, gewaschen und in kochendem Salzwasser, wobei man 10 g Salz auf ein Qt. Wasser rechnet, dem man