

10. Rümmelesuppe.

- 5 Deka Schweinefett,
6 Deka Gerstenmehl,
Salz, Rümmeel, Wasser.

Mehl und Rümmeel gibt man in das heiße Fett und läßt es braun rösten, dann gießt man erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe zugedeckt mindestens 1 Stunde schwach kochen. Geröstete Semmel oder Brotwürfel dazugeben.

III. Fische.

11. Fischgulasch.

- 1 Kilo Seefisch,
12 Deka Butter,
2 kleine Häuptel Zwiebel,
5 Löffel Paradeismark, Salz und Paprika.

Der Fisch wird entgrätet, die Haut abgezogen, in kleine Stücke geschnitten und mit der Butter und den feingeschnittenen Zwiebeln gedünstet, dann etwas Mehl anstauben, Paprika und Paradeismark dazugegeben und mit Wasser oder Suppe vergossen.

Zum Schluß kann man Parmesan darüber streuen.

12. Fisch in Einnachtunde.

In nicht viel mehr Wasser, als man zur Dünke berechnen muß, werden 2 große zer schnittene Zwiebeln, 1 große Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, 12 Gewürzkörner und ein wenig Salz $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht. Dann gibt man den Fisch, in Streifen geschnitten, hinein und läßt ihn gar kochen. Der Fisch wird dann herausgenommen, ebenso das Gewürz, dann wird das Brühezeug durch ein Sieb gepreßt. Aus Mehl und Fett wird eine weiße

Einbrenne gemacht und die Beize mit dem passierten Grünzeug dazu-
gerührt und der Fisch hineingegeben. Nur Würze kann man grüne Peter-
silie oder Zitronensaft hineingeben.

13. Kabeljau (Stockfisch.)

Der gut gewässerte Stockfisch wird in Salzwasser weich gekocht und
mit folgender Milchkräutermilch aufgetragen:

1/4 Liter Milch,
10 Heller Kren,
Salz.

Die Milch wird mit dem Kren, Salz und eventuell einigen bitteren
Mandeln aufgekocht. Da sie leicht anbrennt, muß man den Topf in eine
Kasserolle mit kochendem Wasser stellen und fleißig rühren.

Wenn die Milch eine Weile gekocht hat, wird ein wenig Milch mit
einem Eßlöffel Mehl verrührt und dazugegeben. Wenn es einmal auf-
gekocht hat, ist die Tunkte fertig.

Wenn man Milch sparen will, kann man auch gewässerte Milch ver-
wenden, nur muß dann mehr Mehl beigelegt werden.

IV. Fleischeressspeisen.

14. Kohl mit Bratwürst.

3 große oder 4 kleine Häuptel Kohl,
8 Gramm Kumerol, Salz, Pfeffer, Zwiebel,
40 Deka Bratwürste.

Der Kohl wird zerschnitten, in Salzwasser gekocht, wenn er ziemlich
weich ist, in eine Kasserolle gegeben, wo das Kumerol mit der feingehackten
Zwiebel gedünstet hat, dann gepfeffert und zugedeckt, 1 Stunde gedünstet.
Dann werden die Bratwürste angebraten, in Stücke geschnitten und mit
dem Kohl auf einer Schüssel angerichtet.