

Einbrenne gemacht und die Beize mit dem passierten Grünzeug dazu gerührt und der Fisch hineingegeben. Zur Würze kann man grüne Petersilie oder Zitronensaft hineingegeben.

13. Kabeljau (Stockfisch.)

Der gut gewässerte Stockfisch wird in Salzwasser weich gekocht und mit folgender Milchkrantunke 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 aufgekocht hat, ist die Tunke fertig.

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

IV. Fleischeressspeisen.

14. Kohl mit Bratwurst.

- 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.

15. Gefülltes Gemüse.

Man kocht einen Kohl oder Krautkopf, in Blätter geteilt, einige Minuten in Salzwasser, nicht zu lange, damit die Blätter nicht zu weich werden. Dann legt man sie zum Auskühlen auf ein Brett.

$\frac{1}{4}$ Kilo Reis, Graupen oder Reiszwiegel oder Polentazwiegel kocht man in Salzwasser weich. Ausgekühlt vermischt man es mit 1 Ei, 1 feingeschnittenen Knackwurst oder Fleischresten, salzt und würzt nach Geschmack und füllt von der Masse 1 Eßlöffel voll in jedes Blatt, das zusammengerollt wird. Die kleinen Rollen werden in eine Pfanne gegeben und mit Wasser und Nährhefepulver gedünstet. Man gibt sie mit gerösteten Bröseln oder geriebenem Parmesan zu Tisch.

Dasselbe kann man auch mit Zwiebeln oder frischen grünen Gurken machen, nur müssen dann die Fleischreste fett sein. Man kann auch eine Tünke aus saurem Rahm dazu machen, wenn man einfach $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Essen $\frac{1}{4}$ Liter Rahm mitdünsten läßt.

V. Mehlspeisen

aus verschiedenen Erstmehlen.

16. Kartoffelkuchen.

2 Dotter mit 12 Dekka Zucker gut verrühren, den Saft einer halben Zitrone und 25 Dekka gekochte, passierte kalte Kartoffel und schließlich von 2 Eiern Schnee.

Das Tortenblech wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden kühl gebacken.

Man kann den Kuchen mit Zucker bestreuen oder oben mit Marmelade bestreichen oder mit Kaffee- oder Schokoladenglasur versehen.

17. Gefüllte Nudeln.

Nudeln, die man aus halb Gerstennmehl und halb Weizenmehl hergestellt hat, werden gekocht, mit kaltem Wasser geschwenkt, in eine gut