

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 Reiszgrieß oder Polentagrieß 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 Nährhefewürzel gedünstet. Man gibt sie mit gerösteten Bröseln oder geriebenem Parmesan zu Tisch.

Daselbe kann man auch mit Zwiebeln oder frischen grünen Gurken machen, nur müssen dann die Fleischreste fett sein. Man kann auch eine Tunte 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 Deka Zucker gut verrühren, den Saft einer halben Zitrone und 25 Deka 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 Schokoladeglasur versehen.

17. Gefüllte Nudeln.

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

gefettete Backform eine Schichte davon eingelegt. Dann kommen geriebene Nüsse oder Zucker und Zimmt oder gezuckerter Mohn und eine Lage Nudeln darüber. Darauf kommt eine Lage Powidel oder andere Marmelade und wieder eine Lage Nudeln.

Das ganze wird mit Butter beträufelt oder mit gequirktem Ei und Milch übergossen und in der Röhre gebacken. Sehr ausgiebig, namentlich für Kinder.

18. Polenta aus Maisgrieß und Maismehl.

33 Deka Maisgrieß,
1½ Liter Salzwasser.

In kochendes Salzwasser gibt man den Polentagrieß und läßt die Masse unter stetem Rühren so lange kochen, bis sie sich vom Topf und Löffel löst (ungefähr ½ Stunde). Dann drückt man sie in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form und stürzt sie gleich. Als Beilage zu Gulasch, Beuschel, Braten mit Rahmtunke u. zu verwenden.

19. Geröstete Polenta.

Polenta wie obenstehend.

6 Deka Schweinesfett, Rumerol oder Ceresfett.

Obige Polenta wird in Scheiben geschnitten und in heißem Fett geröstet.

20. Polentaknödel.

8 Deka Speck,
¼ Liter Milch,
10 Deka Maisgrieß,
Salz,
1 Ei.

Der Speck wird kleinwürfelig geschnitten, geröstet; wenn die Grieben gelb sind, gießt man mit gesalzener Milch auf, wenn sie kocht, gibt man rasch den Grieß dazu und kocht so lange, bis sich die Masse vom Löffel löst. Wenn sie überkühlt ist, verrührt man sie mit 1 Ei, formt Knödel und kocht sie einige Minuten in Salzwasser.

21. Kufurnzsterz.

- 1 Liter Salzwasser,
- $\frac{1}{2}$ Liter Maisgrieß,
- 5 Dekka Schweinefett oder Kumerol,
- Grammeln.

In 1 Liter siedendes Wasser schüttet man den Maisgrieß und kocht bei zugedecktem Topf fast $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde, bis der Grieß gut gequollen ist, dann lockert man den Sterz vom Boden und von den Wänden des Topfes, gießt 5—6 Dekka heißes Schweinefett darauf und rührt mit einer Gabel den Sterz zu lauter kleinen Bröckeln. In gut zugedecktem Topf wird der Sterz nun noch $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet und, mit heißen Grammeln bestreut, aufgetischt.

22. Sterz aus Gerstenmehl.

- 1 Liter Gerstenmehl,
- 1 Liter stark gesalzenes Wasser,
- 10 Dekka Speck.

Das Mehl läßt man in einer Kasserolle auf dem Herd sehr heiß werden, gießt dann unter beständigem Rühren nach und nach das kochende Salzwasser zu und verrührt den Sterz mit einer großen Gabel zu lauter kleinen Bröckeln. Der Speck wird kleinwürfelig geschnitten, geröstet bis die Grieben gelb werden und mit dem Sterz verrührt.

Salat dazu oder als Suppenbeilage zu servieren.

23. Grammeltorte aus Gerstenmehl.

- 25 Deka Grammeln,
- 25 Deka Gerstenmehl,
- 11 Deka Staubzucker,
- 1 Ei,
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, der Saft,
- 1 Messerspitze Zimmt und Sternengewürz,
- 2 Löffel Rum.

Die Grammeln, das Mehl, Zucker, Ei, Zimmt, Zitrone und Rum werden zu einem Teig geknetet, dann gut abgearbeitet und 1 Stunde ruhen lassen.

Dann von der einen Hälfte des Teiges ein Tortenblatt formen, mit Marmelade bestreichen, von der anderen Hälfte des Teiges ein Gitter darüber legen und 1 Stunde langsam backen.

24. Würber Apfelstrudel aus Gerstenmehl.

- 14 Deka Gerstenmehl,
- 10 Deka Butter oder Margarine,
- 2 Deka Zucker,
- Salz,
- 1 Dotter,
- 3 Löffel Milch,
- $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Rum,
- $\frac{1}{2}$ Kilo Apfel,
- 5 Deka Zucker,
- 2 Deka Rosinen.

Mehl, Butter, Zucker, Salz, Dotter und Rum verarbeitet man zu einem würben Teig, den man nach $\frac{1}{2}$ stündigem Ruhen möglichst dünn zu einem Rechteck auswallt, in der Mitte mit feinblättrigen Äpfeln, Rosinen und Zucker belegt, zusammenschlägt, mit Eisklar bestreicht und auf einem Blech in ziemlich heißem Rohr bäckt.

25. Erdäpfelkoch.

- 12 $\frac{1}{2}$ Defa Butter,
4 ganze Eier,
12 $\frac{1}{2}$ Defa gekochte Erdäpfel.

Die Butter wird mit den Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, die passierten Erdäpfel dazugegeben, in eine ausgestrichene Form gegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde (eher länger als kürzer) in Dunst gekocht.

26. Reisgriekauflauf.

- $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
7 Defa Reisgriek,
Salz,
5 Defa Butter oder Funerol
5 Defa Zucker,
3 Eier,
Zitronenschale.

Der Griek wird in der Milch weich gekocht, Butter wird mit Zucker, Dottern, Zitronenschale schaumig gerührt, mit dem ausgekühlten Griek und dem festen Schnee verrührt und in einer bestrichenen Auflaufform in der Röhre gebacken.

27. Tapioka (Sagogriek.)

Diese bei uns wenig gebräuchliche Griekart ist außerordentlich nahrhaft und könnte auch jetzt von Holland eingeführt werden. Dieser Griek kann ebenso wie alle anderen Grieksorten verwendet werden. Als Griekkoch mit Magermilch oder gewässelter Milch ist Tapioka vor allem für kleine Kinder sehr nahrhaft, ebenso für Kranke.

Alle Griekmehlspeisen können auch mit Tapiokagriek bereitet werden.

28. Tapiokaauflauf.

$\frac{1}{10}$ Liter Tapioka,

$\frac{4}{10}$ Liter Milch,

4 Deka Butter,

15 Deka Zucker,

3 Eier.

$\frac{1}{10}$ Liter Tapioka wird mit $\frac{4}{10}$ Liter Milch aufgekocht, bis er durchsichtig ist. Ausgekühlt, werden 4 Deka Butter, 3 Dotter, 15 Deka Zucker, von 3 Eiweiß der Schnee und etwas Vanille oder Vanillin hineingerührt und langsam in der Röhre gebacken.

29. Grießstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus 12 Deka Weizen- und 12 Deka Gerstenmehl mit einem Ei, etwas warmen Wasser, 2 Deka Butter und etwas Salz. Den Teig läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde rasten.

Fülle: 5 Deka Butter, 10 Deka Reis- oder Maisgrieß, etwas Salz, 10 Deka Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 5 Deka Rosinen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 2 Eier.

Der Grieß wird mit der Milch übergossen und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen; alles übrige mengt man zusammen, gibt den Grieß hinein und vermengt die Masse.

Der Strudelteig wird ausgezogen, mit vorstehender Fülle belegt, zusammengerollt und spiralförmig in eine mit Butter geschmierte Pfanne gegeben, mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch übergossen und im Rohr gebacken.

30. Kartoffeltorte.

30 Deka gekochte Kartoffel,

15 Deka Zucker,

8 Deka Mandeln,

4 Eier,

Bitronenschalen, Backpulver.

15 Deka Zucker, 4 Eidotter und Bitronenschalen werden gut gerührt, dann 30 Deka gekochte, geriebene Kartoffel, 8 Deka mit den

Schalen geriebene Mandeln und der Schnee von 4 Eierklar dazugegeben und etwas Backpulver beigemischt. Allenfalls noch Zitronenglasur.

31. Cakes.

10 Deka Weizen- und 10 Deka Gerstenmehl, 6 Deka Zucker, 4 Deka Butter, 1 Ei, eine Messerspitze Backpulver, werden auf dem Brett zu einem Teig verknetet, ausgewälzt und daraus Formen gestochen.

Ein Blech wird mit Butter geschmiert, mit Mehl bestreut, die Bäckerei daraufgegeben und gebacken bis sie durch ist. Die Cakes nehmen keine Farbe an.

32. Maismehlaufauf.

12 Deka Maismehl,
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch,
 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser,
 2 Eier,
 8 Deka Butter,
 6 Deka Zucker,
 die abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone,
 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man kocht das Maismehl unter stetem Rühren langsam in die siedende Milch ein und läßt diesen Brei dann erkalten. Hierauf treibt man die Eidotter mit der Butter gut ab, mengt den Zucker, die Zitronenschale, den Brei und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, füllt dies in eine mit Butter bestrichene Backschüssel ein und läßt es bei mäßiger Hitze in der Röhre backen.

33. Wiener Guglhupf.

15 Deka Butter,
 15 Deka Staubzucker,
 4 Eier,
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch,

30 Deka Kartoffelmehl,
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver,
 Zitronenschale, Butter, Semmelbröseln und Mandeln zum
 Vorbereiten der Backform.

Man rührt die Butter recht schaumig ab, mengt dann den Zucker, die Eier, etwas feingeriebene Zitronenschale (oder Vanillinzucker), das Kartoffelmehl, die Milch und zuletzt das Backpulver dazu, verrührt die Masse gut, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen, mit gesiebten Semmelbröseln und fein geschnittenen Mandeln ausgestreuten Model ein und läßt den Guglhupf in der heißen Röhre backen.

34. Kartoffel-Pfannkuchen.

1 Kilo rohe Kartoffel,
 1 Kaffeelöffel voll Salz,
 2 Eier,
 1 Paket Backpulver.

Die Kartoffel werden geschält und gerieben, dann fügt man die beiden Eier, Salz und Backpulver hinzu und bäckt in einer Pfanne auf dem Herd in heißem Fett auf beiden Seiten schön goldgelb. Man bäckt je nach Größe der Pfanne immer 5—6 kleine Pfannkuchen auf einmal. Ein vorzügliches billiges Gericht, schmeckt mit Brot oder gedünstetem Obst, Preiselbeeren, Heidelbeeren u. ausgezeichnet und ist sehr leicht herzustellen.

VI. Brot.

35. Hausbrot aus Maismehl.

1 Kilo Maismehl,
 $\frac{1}{2}$ Kilo Gerstenmehl oder gemischtes Mehl,
 20 Heller Germ im lauwarmen Wasser aufgelassen,
 $\frac{1}{2}$ Kilo gekochte, geriebene Erdäpfel,
 Kümmel und Salz nach Geschmack.

Die ganze Masse wird mit lauwarmem Wasser zu einem festen Teig verarbeitet, in 2 Teile geteilt und in eine ausgefettete Bratpfanne gelegt und in derselben gut aufgehen gelassen. Nach dem Aufgehen wird diese Masse bei gutem Feuer langsam circa $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.