

Speisen aus Gerstenmehl.

Einbrennsuppe.

80 Gramm Schweinefett, 80 Gr. Gerstenmehl, Kümmel, Salz.

Zu 80 Gramm Schweinefett gibt man 80 Gramm Gerstenmehl, läßt es ziemlich braun werden, röstet noch $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Kümmel mit und begießt dies unter stetem Rühren mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Die Suppe wird entsprechend gesalzen, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und vor dem Anrichten passirt.

Mehlspeisnudeln.

190 Gramm Gerstenmehl, 40 Gr. Fett, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Ei.

Von 190 Gramm Gerstenmehl, 1 Ei und 40 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter lauwärmer Milch gelöstem Fett wird ein glatter Nudelteig gemacht, gut geknetet und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen. Der Teig wird zu beliebiger Stärke ausgerollt; die Flecken werden nochmals, und zwar länger als der Teig rasten gelassen, ehe man sie schneidet. Die Nudeln müssen nach dem Kochen mehrmals mit kaltem Wasser abgegossen werden.

Nockerl.

80 Gramm Fett, 180 Gramm Kartoffelmehl, 120 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, Salz.

Man treibt 80 Gramm Fett mit einem Ei und einer Prise Salz gut ab, rührt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 180 Gramm Kartoffelmehl und 120 Gramm Gerstenmehl ein und gibt unter stetem Schlagen des Teiges noch $\frac{1}{8}$ Liter Milch dazu. Der Teig muß sich vom Löffel lösen. Die kleinen Nockerl werden in Salzwasser 5 Minuten lang gekocht, sehr gut abgeschwemmt und dann abgeschmalzen. Etwas Parmesankäse wird daraufgestreut.

Gerstenmehlknödel, gefüllt.

3 Weißgebäck, 150 Gramm Gerstenmehl, 60 Gramm Fett, 1 Ei, 1,5 Deziliter Milch, Backpulver, 1 Knackwurst.

3 Stück Kriegsgebäck (Weißgebäck) werden klein würfelig geschnitten und mit 1 Deziliter Milch übergossen. 0,5 Deziliter Milch werden mit 1 Ei verrührt, 60 Gramm Fett gut abgetrieben. Das Fett wird erst mit der Milch, dann mit den Semmeln vermengt, hierauf das Gerstenmehl dazugegeben und der Teig gut abgearbeitet; derselbe muß einige Stunden rasten; dann gibt man etwas Backpulver dazu. Von dem Teig werden nicht zu große Knödel geformt, mit gehackter Knackwurst gefüllt und 12 Minuten in Salzwasser gekocht. Der Topf darf nicht zugedeckt werden. Die Knödel werden mit Fett und Bröseln abgeschmalzen.

Schlesische Knödel von Gerstenmehl.

300 Gramm Gerstenmehl, Salz, 80 Gramm Speck, Zwiebel.

Von Gerstenmehl, Salz und kaltem Wasser wird ein weicher Teig gemacht und fingerdick auf dem Brett ausgetrieben. Der Teig wird mit braungerösteten Speckwürfeln oder Grammeln gut bestreut, strudelartig zusammengerollt und in drei fingerbreite Stücke geteilt. Diese Stücke werden in Salzwasser gekocht, mit geröstetem, würfelig geschnittenem Speck und etwas gerösteter Zwiebel bestreut.

Gerstengrießbrei.

1 Liter Milch, 2 Deziliter Gerstengrieß, Salz, 70 Gramm Speck.

In 1 Liter siedender Milch werden 2 Deziliter Gerstengrieß langsam ziemlich dick eingekocht. Wenn der Brei gar ist, wird er gesalzen, gut verrührt, auf eine Schüssel gegeben und mit heißer Butter oder mit geröstetem Speck übergossen; auf dieselbe Art wird Hirsebrei bereitet.

Buchteln.

160 Gramm Gerstenmehl, 80 Gr. Reismehl, 80 Gr. Kartoffelmehl, 15 Gr. Hefe, 70 Gr. Fett, 90 Gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Ei, Salz, Zimt, Zitrone, Rum, Powidl.

160 Gramm erwärmtes Gerstenmehl, 80 Gramm Reismehl und 80 Gramm Kartoffelmehl werden gesiebt und in einem Weidling vermengt. In die Mitte des Mehles wird eine Grube gemacht; in dieselbe werden 15 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöste Hefe gegeben, das Ganze wird an einen warmen Ort gestellt, damit die Hefe aufgehen kann. Einstweilen werden 70 Gramm Fett zerlassen und mit einem ganzen Ei verrührt. Wenn die Hefe gestiegen ist, wird sie mit dem Mehl vermengt, die ausgekühlte Butter mit dem Ei, 90 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimtpulver, Saft und Schale einer halben Zitrone und ein wenig Rum eingerührt. Der Teig wird gut abgeschlagen, bis er fein ist und sich vom Löffel löst. Zur Verbesserung der Farbe kann ein Eßlöffel Maismehl eingerührt werden. Der Teig wird abends bereitet und über Nacht stehen gelassen; wenn er noch einmal so hoch geworden ist, so formt man davon Buchteln, füllt sie und legt sie in eine Kasserolle nebeneinander; an der Seite, wo sie aneinanderliegen, müssen sie mit Butter bestrichen werden. Man läßt die Buchteln dann nochmals ein wenig aufgehen und schön goldbraun in der Röhre backen.

Schneeballen.

240 Gramm Gerstenmehl, 120 Gramm Butter, 2 Eidotter, Milch, Wein, Backpulver, 300 Gramm Fett, Zucker.

240 Gramm Gerstenmehl, 120 Gramm Butter werden mit 2 Eidotter, etwas Zucker und Salz, 2 Eßlöffel voll Milch und 2 Eßlöffel voll Wein gut verarbeitet, so daß ein weicher Teig wie für einen Strudel entsteht. Wenn der Teig Blasen bekommt, so läßt man ihn an einem kühlen Ort rasten; dann formt man kleine Laibchen, treibt diese messerrückendick aus und radelt viereckige Flecken aus, die finger-

Buchteln

100 Gramm Gerstemehl 80 Or. Weizenmehl 80 Or. Kartoffel-
mehl 15 Or. Fett 70 Or. Zucker 100 Or. Eigelb 1 Stück
1 Or. Salz 10 Or. Zitronen Saft 10 Or.

100 Gramm erdtrübes Gerstemehl 80 Gramm Weizen-
mehl und 80 Gramm Kartoffelmehl werden geschrotet und in
einem Sieb durchgeseiht. In die Mitte der Mehlmasse wird
eine Grube gemacht; in dieselbe werden 15 Gramm in
einem Korb angefeuchtete Feige gegeben, das Ganze wird an
einem warmen Ort gestellt, damit die Feige aufgehen kann.
Darauf werden 10 Gramm Fett zerlassen und mit einem
guten Ei vermischt. Wenn die Feige gequollen ist, wird sie
mit dem Fett vermischt, die angefeuchtete Butter mit dem
100 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimmlin, Saft und
Schale einer halben Zitrone und ein wenig Saft eingemischt.
Der Teig wird gut abgeknetet, bis er fein ist und sich
zum Rollen eignet. Für die Bereitung der Buchteln kann ein
looses Mehl zugesetzt werden. Der Teig wird abends
bereitet und über Nacht stehen gelassen; wenn er noch einmal
so hoch geworden ist, so formt man davon Buchteln, für
die und legt sie in eine Kaffeealle nebeneinander; an der
Seite, wo sie aneinanderliegen, müssen sie mit Butter be-
strichen werden. Man läßt die Buchteln dann nochmals ein
wenig aufgehen und schön goldbraun in der Hitze backen.

Eggenbollen

240 Gramm Gerstemehl 120 Gramm Weizen 3 Eiböcker
und 100 Gramm Zucker 200 Gramm Fett Zucker.

240 Gramm Gerstemehl 120 Gramm Weizen werden
mit 3 Eiböckern etwas Zucker und Salz 2 Eiböcker voll
Wasser und 2 Eiböcker voll Wein gut vermischt, so daß ein
weichere Teig nur ein wenig dickflüssig bleibt. Wenn der
Teig schon bekommt, so läßt man ihn in einem tüchtigen
Löffel stehen; dann formt man kleine Buchteln, treibt diese
hinterher und läßt sie über Nacht stehen, die Buchteln

breit in fünf Linien durchgeradelt werden; dann zieht man die Streifen durch, formt Schneeballen daraus und bäckt sie schön hellbraun. Die Schneeballen von Gerstenmehl sind ebenso schmackhaft wie die von Weizenmehl, laufen jedoch nicht ganz so hoch auf; damit sie leichter werden, kann man eine Messerspitze voll Backpulver zu dem Teig geben.

Billige Spritzstrauben.

40 Gramm Butter, 3 Deziliter Gerstenmehl, 1 Ei, 1 Dotter, 300 Gramm Fett, Zimt, Zucker, Fruchtfaß.

In 3 Deziliter kochendes Wasser werden 40 Gramm Butter gegeben; bis diese zerschlichen sind, werden unter stetem Rühren 3 Deziliter Gerstenmehl eingekocht. Die Kaffe-rolle wird nun etwas seitwärts gezogen und der Teig so lange gerührt, bis er glatt ist und sich vom Löffel löst. Man vermischt mit dem Teig sehr gleichmäßig erst einen Dotter, dann ein ganzes Ei und rührt denselben nochmals sehr gut ab. Es empfiehlt sich, das Holz des Spritzers vor dem Backen etwas in heißes Schmalz zu tauchen. Goldgelb gebacken, mit Zimtzucker bestreut oder mit Fruchtfaß über-
gossen, schmecken die frischgebackenen Strauben vorzüglich.

Guter Zwieback.

3 Eiklar, 60 Gramm Gerstenmehl, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter, Streuzucker.

Von 3 Eiklar wird sehr fester Schnee geschlagen, 60 Gramm Zucker sowie 60 Gramm Gerstenmehl leicht eingerührt. Als letztes mischt man 30 Gramm zerlassene, lauwarme Butter ein. Die ganze Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Zwiebackform gegeben und darin beiläufig eine halbe Stunde gebacken. Am nächsten Tag wird der Zwieback in dünne, gleichmäßige Stücke geschnitten, gut mit Zucker bestreut und eine Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann wird der Zwieback überbäht und nochmals leicht gezuckert. Hält sich in Blechbüchsen wochenlang.

Zeit in fünf Minuten durchgeseigt werden; dann zieht man die Gitter durch Form Eisenballen heraus und läßt sie schön bestreuen. Die Eisenballen von Eisenwerk sind eben so schmal wie die von Eisenwerk, laufen jedoch nicht ganz so hoch auf; damit sie leichter werden, kann man eine Messerspitze voll Schmelz zu dem Teig geben.

Billige Örtlichunden.

10 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Gerstemehl, 1 Ei, 1 Dotter.
300 Gramm Fett, 2 Eßlöffel Gerstemehl.

In 3 Eßlöffel kochendes Wasser werden 10 Gramm Butter gegeben; die drei restlichen sind, werden unter Rühren mit 3 Eßlöffel Gerstemehl eingeseigt. Die Masse soll noch ein wenig kochen und der Teig so lange gerührt, bis er glatt ist und sich vom Rüssel löst. Wenn vermehrt mit dem Teig gleichmäßig erst einen Dotter, dann ein wenig Ei und nicht erst nachher noch mehr Fett ab. Es empfiehlt sich, das Fett des Spitzers vor dem Baden etwas in heißes Schmalz zu tauchen. Wohlgeschmeckt; mit Butter oder mit Zucker oder mit Pfeffer, schmecken die kochenden Stunden vorzüglich.

Ölter Zwiebel.

1 Eßlöffel, 60 Gramm Gerstemehl, 60 Gramm Butter.
30 Gramm Butter, 30 Gramm Gerstemehl.

30 Gramm Butter wird sehr feine ohne geschlagen. 60 Gramm Butter sowie 60 Gramm Gerstemehl leicht ein gerührt. Die Masse mischt man 30 Gramm zerlassenes Lanolin aus Butter ein. Die ganze Masse wird in eine mit Butter ausgelegte und mit Mehl ausgelegte Form gegeben und darin bestreut eine halbe Stunde abgedeckt. Ein wenig Fett wird der Zwiebel in dünne gleichmäßige Stücke geschnitten, die mit Butter bestreut und eine Stunde abgedeckt liegen bleiben. Dann wird der Zwiebel überhitzt und noch mehr leicht gegeben. Soll sie in Wasserbad noch weiter