Wiener Stadt-Bibliothek.

60643 A

# KRIEGS KOCHBUCH

DER FRAUENZEITSCHRIFT

»WIENER MODE«

AUSGEARBEITET VON

MARIANNE STERN

GERICHTLICH BEEID. SACHVERSTÄNDIGE FÜR LEBENSMITTEL
INHABERIN D. NEUEN WIENER KOCH- U. HAUSHALTUNGSSCHULE

PREIS 40 HELLER

WIEN 1915

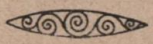
DRUCK U. VERLAG DER GESELLSCHAFT FÜR GRAPHISCHE INDUSTRIE
WIEN VI., GUMPENDORFERSTRASSE NR. 87

I. N. 90668

WIENER STADTBIBLIOTHEK

# INHALT.

VORWORT . . . . . 5
VERSCHIEDENES ÜBER DIE MEHLARTEN . . . . . 7
SUPPEN . . . . . 9
GEMÜSE . . . . . 14
KARTOFFELN . . . . . 22
EIER . . . . . 31
KÄSE, REIS UND POLENTA . . . . . 33
REISGRIESS . . . . . 37
FISCHE . . . . . 42
DIVERSES . . . . . 49
MEHLSPEISEN . . . . . 55



# VORWORT.

Unsere Feinde hoffen, uns aushungern zu können, wir aber wissen, daß das niemals der Fall sein darf, noch sein wird. Wir haben reichlich Nahrungsmittel im Lande und müssen uns nur während der Zeit des Krieges daran gewöhnen, mit den inländischen Produkten auszukommen. Das ist nicht gar so schwer, denn Oesterreich-Ungarn ist ein reiches Land und die Approvisionierung des Landes eine vorzügliche. Wir müssen lernen, mit bestimmten, uns nicht vertrauten Materialien zu kochen, und uns beim Essen eine übertriebene Ueppigkeit abgewöhnen, dabei jedoch nahrhaft, billig und dauernd gut zu leben. Wir müssen lernen, verschiedene Fleischsorten, wie zum Beispiel das Kalbfleisch, aus unserer Speiseordnung auszuschalten und müssen uns bis zur nächsten Ernte damit abfinden, das Weizenmehl teilweise oder auch ganz zu entbehren. Ueberdies predigen schon seit langem die Aerzte, daß Fleisch täglich nicht zweimal genossen werden soll, da es, in Ueberfluß gegessen, im späteren Alter Störungen des Stoffwechsels hervorbringt. Wir verbinden also eine gegebene Notwendigkeit mit dem Nützlichen, dem Körper Zuträglichen.

Die folgende Zusammenstellung von Rezepten ist darauf bedacht, Fleisch nur einmal täglich auf den Tisch zu bringen, gegebenenfalls sogar an 2—3 Tagen der Woche ganz entbehrlich erscheinen zu lassen. Es sollen also in dem Buche viele, weniger bekannte Suppen verzeichnet werden, die den Frauen das Kopfzerbrechen ersparen, welche Suppen sie statt der gewohnten Fleischsuppe wählen sollen. Dann folgt eine Anzahl von Speisen aus Reis, Käse, Eiern, Gemüse, die derart zusammgestellt sind, daß sie alle für die Ernährung notwendigen Stoffe enthalten. Ferner bringt das Büchlein vorzügliche Rezepte von Seefischen, die ja bei uns schon lange eingebürgert sind; auch enthalten diese Vorschriften genug Zutaten, um durch eine solche Seefischmahlzeit die Speisenfolge von Suppe, Fleisch und Mehlspeise zu ersetzen.

Endlich zu unseren geliebten Mehlspeisen. Die Wiener Küche ist berühmt wegen ihrer vorzüglichen, schmackhaft gekochten Mehlspeisen. Auch diese brauchen nicht vermißt zu werden. Es lassen sich alle Mehlspeisen auch mit den vorhandenen Mehlsorten erzeugen, nur ist die Verwendung ein wenig anders als beim Weizenmehl. Bei dieser Gelegenheit wollen wir aber ehrlich gestehen, daß Gersten- und Roggenmehlspeisen dem Gaumen der wenigsten zusagen, und daß wir, um die Last der Entsagung nicht allzuschwer zu machen, das Hauptgewicht auf die Herstellung vorzüglicher Mehlspeisen aus Reisgries und aus Polentamehl gelegt haben. Denn diese beiden Ersatzmittel sind im Gegensatz zu ersteren derart zu verwenden, daß sie auch den Verwöhntesten keinerlei Ueberwindung auferlegen.

Dieses Büchlein ist dazu bestimmt, den Frauen in der Küche ein Ratgeber zu sein. Viele Frauen, die bis jetzt selten selbst in der Küche Hand angelegt haben, werden nun einen Teil ihrer Zeit in der Küche zubringen, denn es gilt jetzt, anders und viel sparsamer zu kochen als bisher, und es gilt auch, die Frauen zur Kriegsdienstleistung anzuhalten, mit der Aufgabe, die allergrößte Oekonomie walten zu lassen; nichts darf vergeudet, nichts darf verschwendet werden. Jedes Stück Brot könnte später fehlen. Zu dieser Pflicht kann die Dienerschaft nur dann herangezogen werden, wenn die Frauen selbst es verstehen, sparsam zu kochen. Stolz und glücklich können wir Frauen uns preisen, daß auch uns ein Ziel gegeben ist, das wir gewiß erreichen werden, zum Heil und Wohl des geliebten Vaterlandes.

MARIANNE STERN

gericht. beeid. Sachverständige für Lebensmittel, Inhaberin der Neuen Wiener Koch- und Haushaltungsschule.

# VERSCHIEDENES ÜBER DIE MEHLARTEN.

Die Behandlung der verschiedenen Mehlarten, die bis jetzt im Haushalte nicht verbraucht wurden, ist uns etwas Ungewohntes, und verwöhnt durch die fortwährende Verwendung des Weizenmehls, das besonders gut backfähig ist, werden wir uns nur schwer an die Verwertung der verschiedenartigen Mehlsorten gewöhnen. Es ist wohl anzunehmen, daß, ehe wir uns dessen versehen, die Mehlnot wieder ein Ende hat; nichtsdestoweniger ist es von dauerndem Vorteil, die Behandlung und Verwendungsart aller im Handel befindlichen Mehlarten sich zu eigen zu machen, um daraus Nutzen ziehen zu können. Durch mannigfaltige Versuche sind wir zu der Schlußfolgerung gelangt, daß Gerstenmehl zu den meisten gewöhnlichen, gekochten, respektive gebackenen Mehlspeisen nicht so gut brauchbar ist wie viele andere Mehlarten, die bei uns derzeit reichlich vorhanden sind und es ist nicht anzunehmen, daß wir uns an den Geschmack von Gerstenmehl — speziell bei Mehlspeisen — so rasch gewöhnen werden. Dagegen eignet es sich vortrefflich für die Bereitung von Einbrenn, die jetzt mehr denn je einen wichtigen Faktor der Speisenzusammensetzung bildet, weil sehr viel falsche Suppen an der Tagesordnung sind, die doch zumeist mit Einbrenn hergestellt werden. Für diese sollte man das Gerstenmehl immer ohne jeden Zusatz in einer Kasserolle auf der Herdplatte vorerst eine Weile rösten lassen, bis es den ihm eigenen, unangenehmen Geruch verändert. Wenn dies geschehen ist, wird erst das Fett hineingegeben und dann allmählich kaltes Wasser (durch warmes Wasser bilden sich Klümpchen) und zuletzt die vorbereitete Suppe. Die Gerstenmehl-Einbrenn, auf diese Weise den Suppen oder Gemüsen beigegeben, fällt keineswegs unangenehm auf und hat keinen Beigeschmack, während gebackene Mehlspeisen, zu deren Bereitung Gerstenmehl verwendet wird, nicht nur nicht gut aufgehen, sondern einen dumpfen, unangenehmen Geruch haben. Ich empfehle zur Bereitung von Mehlspeisen den so vorzüglichen Reisgrieß, von dem größere Mengen vorhanden sind, ferner Reis oder Polenta. Speziell Reisgrieß läßt sich sowohl zu gesalzenen als auch süßen Speisen verwenden. Er ist überdies ein vorzügliches Nahrungsmittel, im Geschmack und Geruch tadellos und man wird die daraus gefertigten Speisen gerne genießen.

Im nachfolgenden Kochbüchlein wird eine Reihe von Anleitungen für aus Reisgrieß hergestellte Speisen angeführt. Es soll nicht unerwähnt bleiben, daß es ratsamer ist, ungewohnte, aber tadellos gute Mehlspeisen zu bereiten, als die althergebrachten mit einem uns unangenehmen Beigeschmack. Nachdem der Einkauf von Weizenmehl, soweit davon überhaupt noch die Rede sein kann, zugleich zum Einkauf von Gerstenmehl verpflichtet, raten wir, dieses mehr zur Herstellung der eingebrannten Suppen, Gemüse, Kartoffeln usw. zu verwenden. Wird das Gerstenmehl dennoch zur Anfertigung von Mehlspeisen gebraucht, so muß man immer ein entsprechendes Auflockerungsmittel (Backpulver), das den Teig hebt, dazugeben. Sehr zu empfehlen ist auch Polentamehl, das in verschiedener Art zubereitet werden kann (Anleitungen hiezu folgen.) Es ist übrigens als sicher anzunehmen, daß Polentamehl, dessen Wert man jetzt erkennen lernt, in Zukunft einen viel größeren Platz in unserer Ernährung einnehmen wird, denn es ist nicht nur billig, sondern auch nahrhaft und sehr wohlschmeckend, und wir widmen deshalb den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten dieses Mehles auch einen größeren Raum. Vielerlei Mehlspeisen sind auch aus durchgedrückten Kartoffeln, so wie Kartoffelmehl herzustellen. Bei einigem guten Willen — und daran mangelt es unseren Hausfrauen jetzt sicher nicht — ist es ein Leichtes, aus den hier angeführten Mehlarten vorzügliche Speisen zu bereiten; man muß sich nur daran gewöhnen, auf das Altgewohnte Verzicht zu leisten und das Neue, aber darum nicht minder Gute in die Speisenfolge einzureihen, das heißt: diese anders zu gestalten als es bisher der Fall war.

Für die Bereitung von Suppen, verschiedenen Fleisch- und Mehlspeisen ist es sehr vorteilhaft, die Kochkiste zu verwenden, da man nicht nur Feuerung erspart, sondern auch auf die kochenden Speisen nicht achtzugeben braucht. Das Kochen in der Kochkiste ist sehr leicht. Die Speisen werden am Herd oder Gas eine halbe Stunde vorgekocht und im kochenden Zustand rasch in die Kiste eingesetzt. In dem sich entwickelnden Dampf werden die Speisen völlig gar, was eine Zeit von etwa vier Stunden in Anspruch nimmt.

---

Panieren = einkrusten, passieren = durchpressen,
blanschieren = abbrühen.

# SUPPEN.

## Brotsuppe.

Man schneidet 10—12 Dekagramm altes Brot in kleine Schnitten, legt diese in eine Suppenschüssel und gibt 2 Schöpflöffel Wasser dazu, stellt den Topf an eine warme Herdstelle und läßt ihn zugedeckt zwei Minuten stehen. Vorher hat man 1 Liter Wasser zum kochen gebracht, 4 Stück Maggi's Rindsuppenwürfel darin aufgelöst, dies zu dem geweichten Brot geschüttet und darin für je drei Personen ein ganzes Ei verquirlt. In die Suppe kommen kleingeschnittene Wiener Würstchen als Einlage.

## Erbsensuppe.

Man stellt 1 halben Liter sorgfältig geklaubter Erbsen mit 1 Löffel Speisesoda und eineinhalb Liter Wasser zum kochen. Gleichzeitig röstet man 5 Dekagramm Butter mit 2 Eßlöffeln Kartoffelmehl und einer feingehackten Zwiebel gelbbraun, löst diese Mischung in der fertiggekochten Suppe auf, fügt Salz nach Geschmack, eine kleine, feingeriebene Muskatnuß, etwas feingehackte, grüne Petersilie bei, läßt alles zusammen noch eine halbe Stunde kochen und drückt das Ganze durch ein Sieb oder einen blechernen Durchschlag. Will man die Suppe noch kräftiger haben, so fügt man knapp vor dem Anrichten einige Dekagramm feingewiegtes Selchfleisch hinzu.

## Einfachste falsche Suppe.

Man nimmt für je 2 Personen ein Maggi's Suppenpäckchen, wie Erbs. Schwammerl usw., zerdrückt den Inhalt des Päckchens und kocht dann nach der jedem Päckchen aufgedruckten Kochanweisung. Eine Einlage ist bei dieser Suppe überflüssig.

## Fischbeuschelsuppe.

Suppengrünzeug wird blättrig geschnitten und auf Fett geröstet. In etwas Abschöpffett staubt man 2 Löffel Mehl, läßt dieses unter Umrühren braun rösten und vergießt es dann mit dem gerösteten Grünzeug. Gleichzeitig siedet man ein Fischbeuschel mit eineinhalb Liter zum dritten Teil mit Essig versetzten Wasser, das mit einem Kaffeelöffel Salz vermengt wurde, eine Viertelstunde lang. Hernach

schneidet man das Beuschel in gleichmäßige Stücke, siedet die Brühe mit einer Zwiebel, 10 Pfefferkörnern, 7 Gewürzkörnern, einem Viertel einer vom Weißen befreiten Zitronenschale und einem Lorbeerblatt eine weitere Viertelstunde, schüttet sie zu der oben beschriebenen Wurzelsuppe und läßt alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Man trägt die Suppe mit gerösteten Semmeln oder Brot auf.

## Karottensuppe.

Sechs Karotten werden geputzt und nudelig geschnitten, hernach gibt man sie in Fett, schüttet einen Suppenlöffel Gerstenmehl dazu, röstet das Ganze, gießt dann 1 Liter kochendes Wasser, in welchem 3 Maggi's Rindsuppenwürfel aufgelöst wurden, dazu, und läßt diese Suppe solange kochen, bis die Rüben weich sind. Dann passiert man sie, fügt etwas Salz, weißen Pfeffer und Zucker hinzu, läßt sie aufkochen und trägt sie mit Einlagen aus Reis oder Reisgrieß auf.

## Käsesuppe.

10 Dekagramm altes Brot oder Kriegsgebäck röstet man in 5 Dekagramm Fett und vergießt es mit 1 Liter gesalzenen Wasser, in welchem man 3 Suppenwürfel aufgelöst hat. Hierauf mengt man 6 Dekagramm geriebenen Schweizerkäse dazu, läßt das Ganze 5 Minuten aufkochen und verrührt es mit 2 Dottern. In die Suppe wird Reis eingekocht.

## Kuttelflecksuppe.

Ein halbes Kilogramm Kuttelfleck wird sehr gut gereinigt in 2 Liter Wasser gegeben. Wenn die Kuttelflecke weichgesotten sind, was bei Kalbskutteln 2—3 Stunden dauert, gibt man sie in die aus Butter bereitete Einbrenn, die mit dem Wasser, in dem einige Maggi's Würfel aufgelöst wurden, zu vergießen ist. Vor dem Anrichten gibt man die Kuttelflecke dünn geschnitten hinein.

Diese Suppe, wie die meisten, ist vorzüglich, wenn man sie nur am Herd ankocht und in der Kochkiste fertig kochen läßt.

## Gestoßene Lebersuppe.

Ein Viertelkilogramm Rindsleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und diese leicht gesalzen, gepfeffert und in Mehl gewälzt. Dann bratet man sie schnell auf Fett ab. 5 Dekagramm

Semmelscheiben werden ebenfalls auf Fett gebraten. Dann treibt man die Leber- und die Semmelschnitten durch die Fleischmaschine und vermengt sie mit 2 Liter kochendem Wasser, in dem 4 Stück Maggi's Würfel gelöst wurden. Nun kocht man das Ganze noch 1 Stunde und reicht die Suppe ungeseiht mit Einlagen von geröstetem Brot.

## Linsensuppe.

Man wäscht 3 Deziliter geklaubte Linsen und stellt sie mit ebensoviel Wasser und einer halben Zwiebel zu, kocht sie weich, schüttelt sie hie und da und drückt sie sodann durch. Indessen röstet man 8 Dekagram Fett mit ebensoviel Gerstenmehl und einer kleinen, geriebenen Zwiebel hellbraun und übergießt diese Mischung zuerst glatt mit etwas kaltem Wasser, dann mit dem Sudwasser der Linsen, fügt diese bei und ergänzt die Suppe bis auf eineinhalb Liter mit Essigwasser. Ein Kochlöffel Salz, 3 Würfel Zucker läßt man mitkochen. Vor dem Anrichten kann man 2 Löffel sauren Rahm hinzurühren.

## Lungenbeuschelsuppe.

Man stellt eine halbe gewaschene Lunge mit 2 Liter Wasser, etwas Salz, Suppengrünem, Wurzeln und Pfefferkörnern zum kochen. Wenn die Kalbslunge gar ist, was zirka eineinhalb Stunden dauert, wird sie herausgenommen. Die Brühe wird geseiht und entfettet und die Hälfte davon kalt gestellt. Dann macht man eine helle Einbrenn, gibt eine halbe, feingeriebene Zwiebel dazu und untergießt sie mit der erkalteten Suppe, läßt alles zusammen aufkochen und gibt nach Belieben 2—3 Eßlöffel Essig und ein Lorbeerblatt dazu. Als Einlage verwendet man am besten Knödel (die herausgenommene und feingeschnittene Lunge wird dann mit einer Einbrenn zu Beuschel verwendet).

## Ochsenschweifsuppe.

Ein in seine Glieder zerteilter Ochsenschweif wird mit Suppengrünem zugesetzt und hierauf 8 Dekagramm Leber, die man mit Fett und Butter braun gedünstet und mit 2 Löffeln Mehl bestaubt hat, hinzu gefügt. Wenn die Fleischstücke am Knochen weich sind, werden sie abgelöst, fein gewiegt und der Suppe beigegeben. Nach Geschmack kann man etwas Zitronensaft, eine Prise Pfeffer und Lorbeerblätter dazugeben. Diese Suppe braucht keine Einlage.

## Paradeissuppe.

1 Kilogramm reife Paradeisäpfel werden auseinandergebrochen, gesalzen und weich gesotten. Indessen macht man eine Einbrenn aus 4 Dekagramm Gerstenmehl und 5 Dekagramm Fett, drückt die Paradeisäpfel durch, mengt sie zu der Einbrenn und gießt 1 Liter Wasser auf. Als Einlage verwendet man weichgesottene Gerste oder Reis und verbessert den Geschmack mit einigen Tropfen Maggi's Würze.

## Ragoutsuppe.

Man nimmt ein Stück Kalbskopf und kocht ihn mit 2 Liter Wasser und Suppengrünem 2 Stunden. Dann macht man eine Gerstenmehleinbrenn, gießt dieselbe mit dem vorerwähnten Sud auf, gibt dann ein wenig geröstete, grüne Petersilie dazu, salzt nach Geschmack und läßt, nachdem man den gekochten Kalbskopf in dünne Scheiben geschnitten hat, denselben mit der Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Man reicht zu dieser Suppe geröstete Semmelschnitten.

## Reissuppe.

Man läßt 5 Dekagramm Butter heiß werden, gibt 10 Dekagramm Reis dazu und röstet ihn unter fleißigem Umrühren ab. Zugleich dünstet man 5 mittelgroße, von den Stengeln befreite, abgewischte und auseinandergebrochene Paradeisäpfel, oder ein Viertelliter Paradeismark und röstet dieses mit einem Stückchen blättrig geschnittener Zwiebel, 6 Pfefferkörnern, ebensoviel Neugewürz und 2 Würfeln Zucker. Wenn der Reis weich ist, wird er durchgedrückt und mit Wasser untergossen. Dann werden 2 Kaffeelöffel Salz, ein gehäufter Eßlöffel geriebener Parmesan und die Paradeis nach Belieben hineingetan. Vor dem Anrichten schüttet man noch 2 Löffel Rahm dazu und auch etwas Maggi's Würze, um den Geschmack zu verbessern.

## Einfachste Rindsuppe.

Man rechnet per Person 1 Viertelliter Wasser, in dem man für je eine Person einen Maggi's Würfel auflösen läßt. Maggi's Würfel brauchen nur mit kochendem Wasser übergossen werden und ergeben eine tadellose Rindsuppe, die an Geschmack und Aussehen der hausgemachten Rindsuppe ebenbürtig ist. Man kann auch nach Belieben einen Dotter in die Suppe hineinsprudeln und diese mit gerösteten Semmeln oder gebackenen Erbsen und dergleichen auftragen.

## Sauerampfersuppe.

1 Viertelkilogramm Sauerampfer wird fein gewiegt und in Fett angeröstet. Nach zirka einer halben Stunde mengt man 2 Eßlöffel Mehl dazu, läßt auch dieses dünsten, indem man es mit eineinhalb Liter Wasser, in welchem man 2 Maggiwürfel aufgelöst hat, langsam vergießt. Dann wird diese Suppe 1 Stunde lang gekocht und zuletzt fügt man einen Kaffeelöffel Salz dazu und rührt ein ganzes Ei und etwas Rahm hinein.

## Selleriesuppe.

Man röstet 5 Dekagramm Fett mit einem Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie, vergießt es mit einem halben Liter Erbsenwasser und gibt, nachdem die Flüssigkeit gut gekocht und abgeseiht wurde, 1 reingeputzten und kleingeschnittenen Selleriekopf dazu. Nun läßt man das Ganze eine halbe Stunde weichdünsten, macht eine lichte Einbrenn aus 6 Dekagramm Fett und 7 Dekagramm Gerstenmehl und gießt diese mit 1 Liter des Erbsenwassers auf, gibt die gedünstete Sellerie hinein, etwas Salz und Gewürz und läßt alles zusammen noch gut aufkochen. Als Einlage kann man Ulmergerstel geben.

## Vegetariersuppe.

Eineinhalb Liter gesalzenes Wasser läßt man mit Grünzeug kochen. Ein Achtelkilogramm Simons- oder Schrotbrot, welches gerieben wurde, röstet man mit 5 Dekagramm Butter, gibt dies zur Suppe und läßt alles miteinander 1 Stunde kochen. Hernach verquirlt man die Suppe mit einem Eidotter, mengt eine leichte Einbrenn darunter und gibt vor dem Anrichten etwas Maggi's Würze dazu.

**MAGGI's Würfel** (fertige Rindsuppe)
**ersparen das Aussieden teuren Suppenfleisches.**

# GEMÜSE.

## Blumenkohl in Beschameltunke.

Ein Blumenkohl wird in Salzwasser gekocht, wobei man sehr darauf achten muß, daß er nicht auseinander fällt. Dann macht man ein Beschamel, bestehend aus heiß gemachter Butter, Mehl, etwas Milch, und legt den Karfiol in eine feuersichere Schüssel, überstreicht ihn mit dem Beschamel, gibt kleine Butterstücke und Parmesankäse darauf und bäckt das Gericht im Rohr, bis die Masse oben braun ist.

## Champignon-Pfannkuchen.

(Man rechnet per Person 1 Ei.)

Eine beliebige Anzahl Eier werden in einem Topf aufgeschlagen, mit etwas Milch vermengt, etwas Salz dazu gegeben und alles gut miteinander versprudelt. In einer Pfanne wird etwas Butter heiß gemacht und von den abgesprudelten Eiern werden Pfannkuchen aufgegossen, die, von beiden Seiten gebacken, mit gedünsteten Champignons gefüllt und mit Parmesan bestreut, angerichtet werden.

## Erbsenschnitzel.

1 Viertelkilogramm trockene grüne Erbsen werden gekocht und durchgedrückt und mit einer Einbrenn von 2 Dekagramm Butter, entsprechend Mehl und Maggi's Suppe vermengt. Dann werden 10 Dekagramm Selchfleisch gehackt und daruntergemengt. Die Masse wird zu Schnitzeln geformt, diese eingekrustet und in Schmalz gebacken.

## Gefüllte Gurken.

Salatgurken werden geschält, in der Mitte auseinandergeschnitten und ausgehöhlt. Hierauf gibt man etwas rohes, faschiertes Fleisch hinein, dünstet die Gurken auf Fett und Zwiebel, bis sie gar sind, übergießt sie dann mit saurem Rahm und läßt sie darin noch einige Minuten am Herd.

## Hirsebrei.

1 halber Liter Hirse wird in lauwarmem Wasser gewaschen, dann seiht man das Wasser ab und ersetzt es durch anderes warmes Wasser. Nachdem man die Hirse auf diese Art dreimal durchgewaschen hat, gibt man sie in 1 Liter siedende, mit einer Prise

Salz versehene Milch, und kocht die Hirse zugedeckt ungefähr 1 Stunde lang, bis sie weich ist. Die Masse wird nun auf eine runde Schüssel dick aufgestrichen, dann werden mit dem Eßlöffel Vertiefungen darein gemacht, heiße, braune Butter darübergegossen und Zimt und Zucker, oder geriebener Lebkuchen darüber gestreut.

### Gebackener Karfiol.

Karfiol wird in Salzwasser gekocht. Man macht einen Teig, wie zu den Palatschinken, gibt den in Röschen gerissenen, gekochten Karfiol hinein und bäckt ihn im Schmalz aus.

### Karfiolwürstchen.

Karfiol wird in Salzwasser gekocht, dann in kleine Rosen zerrissen. Hernach gibt man in eine Pfanne ein Stück Butter, den Karfiol, schlägt 3 ganze Eier darüber und läßt diese Masse auf der Herdplatte stocken. Nun feuchtet man eine halbe Backoblate an, gibt etwas von der Masse darauf, rollt daraus Würstchen, wälzt sie in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz.

### Gebackener Kochsalat.

Kochsalat wird in vier Teile geschnitten, in Salzwasser gebrüht und in Schmalz herausgebacken.

### Gebackener Kohl.

Kohl wird in Vierteln geschnitten, einen Augenblick in heißes Wasser gelegt, in Mehl, Ei und Semmelbröseln gewälzt und in heißem Schmalz herausgebacken.

### Gefüllter Kohl.

Die obersten Blätter eines Kohlkopfes werden von diesem heruntergeschnitten und auf einige Minuten in kochendes Salzwasser gelegt. Der übriggebliebene Kohl wird fein geschnitten, gedünstet und mit etwas gedünstetem Reis und gedünsteten Schwämmen vermengt. Diese Masse wird in die Kohlblätter eingefüllt, mit Fett und Zwiebel gedünstet und mit etwas Paradeismark übergossen.

### Kohlknödel.

3 Kohlköpfe werden gekocht und durchgedrückt und 15 Dekagramm fein gewiegtes Selchfleisch, etwas Salz und Pfeffer und soviel Semmelbrösel dazu gegeben, daß sich Knödel formen

lassen. Die Knödel werden nun in Semmelbröseln gewälzt, in heißem Schmalz herausgebacken und mit Parmesan bestreut angerichtet.

### Kohlpudding.

2 Kohlköpfe werden gekocht und durchgedrückt. Dann werden 5 Dekagramm Butter flaumig abgetrieben und 2 Dotter, 5 Dekagramm feingewiegtes Selchfleisch, der erkaltete, durchgedrückte Kohl und zuletzt 2 Klar Schnee hineingetan. Die ganze Masse wird in eine Serviette eingebunden und eine Stunde in Salzwasser gekocht.

### Kohlpudding.

Zutaten: 2 Kohlköpfe, 5 Dekagramm Butter, 2 Dotter, 2 Klar Schnee, 1 Knackwurst, 1 Achtelliter Rahm. Die 2 Kohlköpfe werden in Salzwasser gekocht und durch die Fleischmaschine getrieben. Dann wird Butter abgetrieben und die Dotter sowie die feingewiegte Knackwurst, der Rahm, der Kohl und der Schnee dazugemengt. Die Masse kommt in eine geschmierte Puddingform, wird eine Stunde gekocht und mit einer Eier- oder Paradeistunke aufgetragen.

### Kohlrübenpudding.

1 halbes Kilogramm junge Kohlrüben wird in Salzwasser weich gekocht und durchgedrückt, dann gibt man eine leichte Buttereinbrenn dazu und vergießt sie mit Suppe, mengt die Kohlrüben hinein und läßt sie solange kochen, bis ein dicker Brei daraus wird. Hernach bestreicht man eine Puddingform mit Butter, bestreut sie mit Semmelbröseln und schichtet zirka 3 cm dick von den Kohlrüben hinein. Darüber kommt eine Lage feingewiegte Knackwurst, eine Lage Kohlrüben, eine Lage gedünstete Champignons und zuletzt wieder Kohlrüben. Das Ganze wird gekocht, gestürzt und mit gedünstetem Reis aufgetragen.

### Kohlrüben mit Rahmtunke.

Kohlrüben werden in Salzwasser gekocht und dann in Scheiben geschnitten. Man läßt hernach ein Stück Butter heiß werden und gibt 1 Achtelliter Rahm und die gekochten Kohlrüben, etwas Salz und Gewürz nach Geschmack hinein und läßt die Kohlrüben darin 10 Minuten sieden. (Vor dem Anrichten verbessert man den Geschmack mit etwas Maggi's Würze.)

## Kohlschnitzel.

3 Kohlköpfe werden geschnitten, gekocht und durchgedrückt, dann nocheinmal auf das Feuer gegeben und dick eingekocht. Hernach gibt man 1 ganzes Ei darunter und 5 Dekagramm feine, gewiegte Extrawurst. Aus dieser Masse formt man kleine Laibchen, die in Semmelbröseln eingerollt und in Schmalz herausgebacken werden.

## Gefülltes Kraut.

Man höhlt einen festen Krautkopf so tief aus, daß nur drei Zentimeter von dem Kraut übrig bleiben und kocht dieses in Salzwasser. Die ausgehöhlte Masse wird geschnitten und extra gedünstet. Dann wird Blaukraut ebenfalls fein geschnitten und mit Kastanien gedünstet. Ist der Krautkopf weich, füllt man das Blaukraut ein, gibt dann etwas von dem gedünsteten weißen Kraut darüber und zum Abschluß oben eine faschierte Kastanie. Der freie Schüsselrand um den Krautkopf wird mit einem Kranz Weißkraut und Blaukraut belegt.

## Gefülltes Kraut.

Große, ausgewählte Krautblätter werden abgebrüht und die nachstehende Fülle hineingerollt: Ein wenig gedünsteter Reis wird mit entgrätetem und zerstückeltem Selchfisch und den übrig gebliebenen, gleichfalls abgebrühten Krautblättern vermengt, in die großen Blätter eingerollt und diese dann in einer Kasserolle, dicht aneinandergereiht, gedünstet. Nach Belieben wird auch etwas Paradeis mitgedünstet.

## Pilzlingschnitzel.

Pilzlinge werden geschnitten und gedünstet. (Wenn man getrocknete verwendet, werden sie über Nacht ins Wasser gelegt und dann getrocknet und wie frische zubereitet.) Auf je 1 Achtelkilogramm Pilzlinge kommen 2 ganze Eier, etwas Salz, Pfeffer und feingewiegte Petersilie. Diese Masse läßt man am Herd stocken, wälzt die Schnitzel in Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz aus.

## Pudding aus Kochsalat.

(Für 4 Personen.)

Es werden 4 Dekagramm Butter abgetrieben, 2 Dotter dazu gegeben, ferner 1 Viertelkilogramm gekochter, durchgedrückter Koch-

salat (roh gewogen), 1 Achtelliter gedünstete Erbsen, sowie 8 Dekagramm Mehl, 2 Klar Schnee und etwas Salz. Eine Puddingform wird ausgeschmiert, die Masse eingefüllt, 3 Viertelstunden gekocht, gestürzt und mit Sardellenbutter übergossen aufgetragen.

### Reisreifen mit Fisolen.

Reis wird gedünstet und mit etwas gedünsteten Schwämmen und grünen Erbsen vermengt, in einen Reisreifen eingedrückt. Hernach werden Fisolen gedünstet, der Reis aus dem Reifen gestürzt, mit den Fisolen gefüllt und am äußeren Rand Fisolen garniert.

### Gelbe Rüben mit Aepfeln oder Birnen.

Man schält 6 mittelgroße, säuerliche Aepfel und schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, von welchen man das Kernhaus ausstieht. Dann stutzt man 3 gelbe Rüben von oben nach unten, schabt, wäscht und schneidet sie der Dicke nach in fünf Teile, jeden derselben wieder in Blätter und zuletzt in Nudeln. Diese gibt man zu 7 Dekagramm Butter, in die man eine große feingeriebene Zwiebel durchgedrückt hat, gibt einen halben Liter Wasser oder Rindsuppe, 2 Eßlöffel Staubzucker sowie die blätterig geschnittenen Aepfel dazu und siedet die gelben Rüben (zugedeckt), bis sie weich sind. Man kann nach Geschmack zuletzt eine reichliche Messerspitze Salz beifügen, ebenso 4 Dekagramm frische Butter, welche mit einem gehäuften Kaffeelöffel voll Mehl abgeknetet wurde.

### Gedünstete rote Rüben.

Recht dunkle rote Rüben werden gewaschen und im Rohr gebraten. Dann wird die Haut abgeschält, die Rüben nudelig geschnitten und in Fett und etwas Zwiebel mit Kümmel gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie mit Essig ein wenig angesäuert, leicht gezuckert und mit Mehl gestaubt. Dieses Gemüse schmeckt vorzüglich und sieht wunderschön aus.

### Schinkenkarfiol.

Man kocht 1 Karfiolrose in Salzwasser, gibt sie dann in eine Backschüssel und bestreut sie mit 4 Dekagramm feingehacktem Schinken. Sodann verquirlt man 1 Achtelliter Rahm mit 2 Eidottern, gießt dies über den Karfiol, ebenso 2 Klar Schnee und stellt die Kasserolle mit dem Karfiol in die Röhre zum backen.

## Gebackene Sellerieschеiben.

Ein alter, aber nicht holziger Sellerie wird geschält, in Salzwasser gekocht und dann in kaltes Essigwasser gelegt. Hierauf läßt man ihn, in Scheiben geschnitten, ein wenig trocknen, worauf er in Mehl, Ei und Semmelbröseln gewälzt und in Schmalz gebacken wird.

## Falscher Spargel (Schwarzwurzel).

Schwarzwurzeln werden geputzt und in Salzwasser gekocht, bis sie weich sind, dann mit Buttertunke übergossen oder sie werden in eine feuersichere Schüssel gelegt, mit einem Abtrieb von Rahm mit versprudelten Eiern übergossen, gesalzen und im Rohr gebacken.

## Gefüllte Spinatpfannkuchen.

(Für 6 Personen.)

1 halbes Kilogramm Spinat wird gekocht, durchgedrückt und darnach recht dick eingekocht. Während dieser Zeit werden 4 Dotter flaumig abgetrieben und der zum Erkalten gestellte Spinat, ferner 8 Dekagramm Mehl, etwas Salz und zuletzt von 4 Klar Schnee dazugerührt. Aus dieser Masse werden 3 Pfannkuchen im Rohr gebacken und mit entgrätetem, zerschnittenem Selchfisch gefüllt.

## Spinatfrittaten.

Frittaten werden gebacken und mit gekochtem, durchgedrücktem Spinat, Salz und einem Stückchen Butter abgerührt, ein Dotter, etwas Rahm und Brösel dazugemischt, die Frittaten gefüllt, in eine Schüssel gelegt und mit Rahm, in dem ein Dotter versprudelt wurde, übergossen und gebacken.

## Spinateierkuchen.

Der Schnee von 3 Klar wird geschlagen, bis er fest ist, dann werden nacheinander 3 Dotter dazugegeben, 3 Dekagramm Mehl, 3 Eßlöffel Milch, etwas Salz und hernach 1 Viertelkilogramm gekochter, durchgepreßter Spinat (roh gewogen) daruntergemengt, worauf in zwei Pfannen je 1 Stückchen Butter gegeben wird. Dann wird die Masse hineingetan, im Rohr gebacken und zuletzt mit gewiegter Extrawurst gefüllt.

## Spinateierkuchen mit Schinkenfülle.

20 Dekagramm Spinat, 3 Dotter, 1 Achtelliter Milch, 3 Klar Schnee, etwas Mehl, Salz, 10 Dekagramm gehackter Rollschinken.

Der Spinat wird gekocht, durchgedrückt und zum verdicken abermals aufs Feuer gestellt. Drei Dotter werden abgetrieben und der ausgekühlte Spinat, die Milch, der Schnee, etwas Mehl und Salz dazugegeben. Diese Masse wird geteilt und jeder Teil in einer mit Butter bestrichenen Pfanne auf der Herdplatte auf beiden Seiten gebacken und mit gehacktem Rollschinken gefüllt.

### Spinatpalatschinken.

Zutaten: 2 Eier und 1 Achtelliter Milch, Mehl, 1 Viertelkilogramm Spinat, 3 Dekagramm gehackter Schinken und Rahm. — Zuerst macht man Palatschinken. Dann wird der Spinat gekocht und durchgedrückt, mit 2 Dottern vermengt, etwas gehackter Schinken dazugegeben. Die Palatschinken werden beliebig gefüllt, in eine Pfanne gegeben, mit Rahm übergossen und im Rohr gebacken.

### Spinat-Pfannkuchen.

1 Dotter wird abgetrieben, gekochter, durchgedrückter Spinat dazugegeben und 3 Klar Schnee hinein vermengt. Dann wird auf eine Pfanne Butter gegeben, die Masse daraufgelegt, im Rohr gebacken und zuletzt mit gehacktem Schinken gefüllt.

### Spinatpudding.

25 Dekagramm Spinat, 10 Dekagramm Selchfleisch, 8 Dekagramm Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, Salz. Der Spinat wird roh gewiegt und in 3 Dekagramm Butter gedünstet. Die übrige Butter wird mit 2 Dottern abgetrieben, das faschierte Selchfleisch darunter gemengt, ferner etwas Salz, der ausgekühlte Spinat, und zum Schluß der Schnee von zwei Klar. Die Masse wird in eine Puddingform gefüllt und im Wasserbad eine Stunde gekocht.

### Spinat-Pfannkuchen mit Schwämmen.

Man treibt 4 Eidotter flaumig ab, gibt 1 halbes Kilogramm durchgedrückten, dick eingekochten, aber bereits erkalteten Spinat, ferner 3 Dekagramm Mehl, 4 Klar Schnee und etwas Salz hinzu, backt aus dieser Masse im Rohr 2 Pfannkuchen und füllt sie mit gedünsteten Schwämmen.

### Spinatschnitzel.

1 halbes Kilogramm Spinat wird mit ganz wenig Wasser zugesetzt, gekocht, durchgepreßt, abermals auf das Feuer gegeben und dick eingekocht. Dann mengt man 2 Eßlöffel Semmelbröseln dazu, etwas Rahm und Salz, gibt den Spinat in kleinen Häufchen

auf das Brett, läßt diese erkalten, formt kleine Schnitzel daraus, indem man sie mit Semmelbröseln einkrustet und bäckt sie in heißem Schmalz heraus.

### Spinat-Schnitzel.

1 Viertelkilogramm Spinat wird gekocht, durchgedrückt und mit 2 ganzen Eiern zwei Minuten am Herd verrührt. Dazu kommen 5 Dekagramm Krakauerwurst, ein wenig Semmelbröseln und etwas Salz. Diese Masse legt man in kleinen Häufchen auf das Brett, läßt sie auskühlen und formt daraus Schnitzel, die man in Semmelbröseln wälzt und in Schmalz herausbäckt.

# KARTOFFELN.

### Eierkartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und dünnblättrig geschnitten in eine Pfanne mit etwas Fett gegeben und angebacken. Dann schlägt man einige Eier darüber und salzt die Kartoffeln ein wenig.

### Eingebrannte Kartoffeln.

Kartoffeln werden gekocht und geschält. Dann läßt man etwas Gerstenmehl rösten, gibt ein wenig Fett dazu, vergießt es zuerst mit kaltem, dann mit warmem Wasser, in dem man 2 Maggi's Würfeln aufgelöst hat, fügt etwas Majoran und Kümmel hinzu, schüttet die geschälten, geschnittenen Kartoffel hinein und läßt das Ganze aufkochen.

### Feiner Kartoffelheringsalat.

1 Kilogramm gekochte und heiß abgeschälte Kartoffeln, zwei geschälte Essiggurken und 2 Aepfel allenfalls etwas restlicher Kalbsbraten, 3 Dekagramm Schinken, 3 Dekagramm Pöckelzunge werden in kleine Würfchen geschnitten. Ebenso werden 2 Heringe, die von Haut und Gräten gelöst wurden und gut gewässert sind, würfelig geschnitten, mit Essigwasser übergossen und zugedeckt 2 Stunden stehen gelassen. Aus 2 Dottern, einer reichlichen Prise Salz, etwas Pfeffer, 15 Dekagramm feinstem Oel und dem geseihten Saft 1 Zitrone bereitet man eine Eieröltunke, unter die man 2 Löffel Senf, 1 ganz feingeschnittene Zwiebel, die durchgedrückte Heringsmilch und, wenn nötig, noch etwas Essig mischt. Mit einem Teil dieser Tunke vermengt man die Kartoffeln, die Heringe und das Fleisch, richtet das Ganze gehäuft an und überstreicht es glatt mit dem Rest der Tunke. Man ziert den Salat mit gerollten Sardellen, kleinen Pfeffergurken und Kapern.

### Gebackene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und blättrig geschnitten. Nun gibt man in eine ausgeschmierte Form eine Lage Kartoffeln, dann eine Schichte harter, geschnittener Eier, dann wieder Kartoffeln und blättrig geschnittene Wurst darüber. Das Ganze wird mit Rahm übergossen und im Rohr gebacken.

## Gebratene Kartoffeln im Schlafrock.

1½ Kilogramm Kartoffeln, die man in 2—3 mal gewechseltem kalten Wasser gewaschen hat, ordnet man auf ein Backblech und brät sie im heißen Rohr so lange, bis sich eine zur Probe herausgenommene Kartoffel leicht zerdrücken läßt und diese auch in der innersten Mitte mehlig und gar erscheint. Man ordnet die Kartoffeln hierauf bergig auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel, schlägt deren Ecken über das Gericht und trägt dieses heiß auf.

## Heringkartoffelgemüse (ostpreußisch).

Man läßt 8 Dekagramm kleinwürfeliggeschnittenen Speck rösten, bis die Grammeln (Grieben) hellbraun und resch sind, wobei man auch 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel mitrösten ließ. Nun fügt man 7 Dekagramm Mehl zu, röstet dieses unter Umrühren ab und vergießt es glatt mit einem Liter kalten Wasser. Nun gibt man 2 in Milch geweichte und entgrätete Heringe, kleinwürfelig geschnitten, 2 Lorbeerblätter, 1 Messerspitze gestoßenen Pfeffer und 1 Deziliter Milch dazu. Hat dies alles gekocht, so werden noch frischgesottene, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazugetan. Die Lorbeerblätter entfernt man dann und gibt nach Belieben 1 bis 2 Eßlöffel Essig hinzu. Salz bleibt fort, da die Heringe ohnehin genügend davon enthalten.

## Kartoffelauflauf.

1 Kilogramm Kartoffeln werden gekocht, geschält, durchgetrieben und mit 2 Dottern, etwas Salz, etwas gedünsteten Schwämmen und 2 Klar Schnee vermengt. Nun wird eine Auflaufform geschmiert, die Hälfte der Masse eingefüllt, dann eine Lage beliebiges, gekochtes Fleisch oder gebratene Fleischreste hineingelegt und darüber die zweite Hälfte der Kartoffelmasse. Das Ganze wird im Wasserbad gekocht und mit Sardellentunke angerichtet.

## Kartoffelauflauf.

Zutaten: 3 Eier, 20 Dekagramm Zucker, Saft einer Zitrone, 15 Dekagramm gekochte Kartoffeln, etwas Vanillin. — Man treibt die Dotter, den Zucker, den Zitronensaft eine halbe Stunde fein ab, dann gibt man die durchgedrückten, ausgekühlten Kartoffeln dazu und zuletzt den Schnee. Eine Auflaufform wird mit Butter fein ausgeschmiert, die Masse zur Hälfte hineingefüllt, dann eine Lage gedünsteter Aepfel und die zweite Hälfte des Teiges darüber.

Das Gericht wird im Rohr gebacken. Der Apfelsaft wird dicht eingekocht und dazu gereicht.

### Kartoffelauflauf.

12 mittelgroße Kartoffeln werden im Rohr gebraten und nach dem Schälen durchgedrückt. Dann rührt man sie mit zehn Dekagramm frischer Butter an, fügt einen flachgestrichenen Kaffeelöffel voll Salz und 1 Deziliter guten, sauren Rahm hinzu, den man mit 3 Dottern glattgesprudelt hat. Dazu rührt man noch 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl und 5 Dekagramm gehackte Extrawurst und zieht den Schnee der Eier leicht darunter, füllt das Ganze in die gut mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf 45—50 Minuten lang.

### Kartoffelauflauf mit Schinken.

Man rührt 9 Dekagramm Butter, 3 Dotter flaumig ab, 12 Dekagramm kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln dazu, und mengt 14 Dekagramm Schinken oder Selchfleisch und 2 Klar Schnee bei. Eine Stunde im Dunst kochen, stürzen, mit heißer Butter übergießen, mit Parmesan bestreuen und recht heiß auftragen.

### Kartoffelbrot.

(Abends vorzubereiten.)

1 Kilogramm Kartoffeln werden gesotten, geschält und dann durchgedrückt. Hernach rührt man sie mit etwas lauer Milch zu einem dünnen Brei an und gibt, solange die Erdäpfel noch lauwarm sind, 1 halbes Kilogramm Rohmehl, 1 Viertelkilogramm Weizenmehl, 1 Viertelkilogramm Gerstenmehl, 3 Dekagramm Hefe, Salz und Fenichel dazu. Aus dieser Masse knetet man einen festen Teig an und läßt ihn 12 Stunden gehen. Dann formt man zwei Wecken daraus und bäckt sie in einem kühlen Rohr.

### Kartoffelgugelhupf.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Weizenmehl, 15 Dekagramm Kartoffelmehl, 4 Dekagramm Hefe, 1 Achtelliter Milch, 7 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Butter, 3 Dotter, 1 halbes Kilogramm gekochter durchgedrückter Kartoffeln (durchgedrückt gewogen), 3 Dekagramm Rosinen und etwas Zimt. Vor allem läßt man das Dampferl gehen, dann löst man die Butter in Milch auf, gibt in das etwas erwärmte Mehl der Reihe nach erst das Dampferl, dann die 3 Dotter, die Milch mit der Butter, die verschiedenen anderen

Zutaten und zum Schluß den Schnee von 3 Klar. Diese Masse kommt in eine geschmierte und gestaubte Gugelhupfform, wird gehen gelassen und hernach im Rohr gebacken.

### Kartoffelknödel.

Kartoffeln werden gekocht und durchgedrückt. Dann wird etwas Speck und Brot in große Würfel geschnitten und beides in Fett angeröstet. Nun vermengt man die Kartoffeln mit dem Speck (den man glasig werden ließ) und dem Brot, formt Knödel daraus, kocht sie in Salzwasser und wälzt sie entweder in gerösteten Semmelbröseln oder man trägt sie mit heißer Butter auf und gibt entweder Paradeis- oder Sardellentunke dazu.

### Schinkenkroketten.

Gekochte und geschälte Erdäpfel werden durchgedrückt und mit 5 Dekagramm abgetriebener Butter und einem Dotter vermengt, worauf 10 Dekagramm feingehacktes Selchfleisch und ein bißchen Majoran dazugegeben werden. Aus dieser Masse werden Kroketten geformt, die man in Ei und Semmelbröseln einkrustet und in heißem Schmalz bäckt.

### Kartoffelkrusten.

Die Kartoffeln werden gebraten und durchgedrückt, dann treibt man ein Stückchen Butter ab, rührt es in die geriebenen Kartoffeln hinein und gibt zuletzt etwas entgräteten, geräucherten Fisch, der in kleine Stückchen geschnitten wird, dazu. Nun formt man kleine Würstchen daraus, krustet dieselben ein und bäckt sie im heißen Schmalz.

### Kartoffel-Mehlspeise.

Zutaten: 10 dicke, rohe Kartoffeln, 1 halbes Kilogramm Mehl, 1 Viertelliter Milch, 4 Eier, 3 gehäufte Eßlöffel voll Zucker, 10 Dekagramm Rosinen, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. — Die Kartoffeln werden gerieben und das Wasser abgegossen. Dann gibt man nach und nach die Eier, den Zucker und die Milch, Rosinen und zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu. Von dem Teig bäckt man kleine Kuchen in heißem Backfett goldgelb. Man kann die Puffer sowohl heiß, als auch kalt vorsetzen.

### Kartoffelmehlauflauf.

5 Dekagramm Kartoffelmehl, 10 Dekagramm Zucker, 3 Viertelliter Milch, etwas Vanillin, 5 Dekagramm Butter, 3 Eier, etwas

gedünstete Zwetschken. — Die Milch wird zum kochen gebracht, dann das Kartoffelmehl hineingeschüttet und mit dem Zucker und dem Vanillin am Herde sehr gut verrührt. Wenn diese Masse erkaltet ist, mengt man 3 Dotter, die abgetriebene Butter, den Schnee von 3 Klar, sowie die getrockneten Zwetschken hinein, gibt das Ganze in eine feuersichere Schüssel und bäckt es im Rohr zu schöner goldgelber Farbe.

### Kartoffelnudeln.

1 halbes Kilo Kartoffeln wird gekocht, geschält, durchgedrückt und auf dem Nudelbrett mit 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 1 Ei, etwas Salz, 2 Dekagramm Fett vermengt. Aus dieser Masse formt man Nudeln, die gekocht und dann mit kaltem Wasser begossen werden. Hernach röstet man in einer Pfanne etwas Fett und Reisgrieß an, gibt die Nudeln hinein und läßt sie 10 Minuten im Rohre stehen.

### Kartoffeln als Karottchen.

Man kocht etwa acht mittelgroße Kartoffeln mit der Schale, nachdem man sie zweimal gewaschen hat. Wenn die Schalen aufzuspringen anfangen, seiht man das Wasser ab und läßt die Kartoffelln recht fest zugedeckt im Dampf völlig gar werden. Nun schält man sie, wägt 30 Dekagramm davon ab, läßt sie auskühlen, zerdrückt sie oder preßt sie durch und knetet sie mit 10 Dekagramm Gerstenmehl ab. Nun formt man nußgroße Kugeln, die man an dem einen Ende spitz zurollt, am anderen Ende jedoch ein wenig abplattet, daß sie die Form kleiner gelber Rübchen annehmen. Hierauf sprudelt man 1 ganzes Ei mit einer Messerspitze voll Salz ab, taucht die Rübchen darein, wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun. Sobald sie ausgebacken sind, macht man am platteren Ende mit der Messerspitze einen kleinen Einschnitt und schiebt ein Stückchen Petersilienkraut hinein.

### Kartoffeln mit Parmesan.

1 Kilogramm Kartoffeln kocht man in Salzwasser und schält sie. Indessen hat man 1 Viertelliter grüne Erbsen oder einige geschnittene Champignons auf 4 Dekagramm Butter mit einem Eßlöffel voll Staubzucker und einer Messerspitze voll Salz weich gedünstet. In einer zweiten Pfanne läßt man 6 Dekagramm Butter heiß werden und darin 1 Eßlöffel voll feingeschnittene grüne

Petersilie abdünsten. Die abgeseihten Kartoffeln schneidet man würflig, läßt sie auf der heißen Petersilienbutter einige Minuten rösten und mischt dann die grünen Erbsen mit ihrem Safte hinzu. Man richtet dieses Gemüse gehäuft an und bestreut es dicht mit Parmesankäse.

### Kartoffeln mit Rahm.

1 halbes Kilogramm Kartoffeln wird gekocht, geschält, in Würfeln geschnitten und in eine emaillierte Pfanne, in der vorher 5 Dekagramm Butter zerlassen wurden, gegeben. Dann salzt man die Kartoffeln ein wenig und schmort sie, läßt sie aber nicht braun werden. Inzwischen verquirlt man 2 Eier mit 1 Viertelliter sauerem Rahm und einem Eßlöffel Schnittlauch und gießt alles über die Kartoffeln, die man zugedeckt am Herd stehen läßt, bis der Rahm verdünstet ist.

### Kartoffelpudding.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, durchgedrückt, etwas Reisgrieß darunter gemengt und mit Milch aufgegossen, gekocht. Wenn dies erkaltet ist, gibt man ein ganzes Ei dazu, etwas Pfeffer und Majoran. Die Masse muß ziemlich dicht sein. Dann wird ein Brett mit Mehl bestäubt, die Kartoffelmasse darauf ausgebreitet und mit gedünsteten, fein geschnittenen Schwämmen, auch eventuell mit kleinen Stückchen Selchfleisch gefüllt und hernach ein großer Knödel daraus geformt, dieser in eine Serviette eingebunden, in heißes Wasser gegeben und eine Stunde gekocht. Der Knödel wird dann aus der Serviette herausgenommen, mit etwas angerösteten Semmelbröseln bestreut und zu einer beliebigen Tunke serviert.

### Kartoffelpudding.

Zutaten: 12 Dekagramm Butter, 3 Dotter, 12 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale, 20Dekagramm gekochte und heiß durchgedrückte Kartoffel, 10 Dekagramm geröstete Haselnüsse, 3 Klar Schnee. — Die Butter wird mit dem Zucker und dem Dotter sehr flaumig abgetrieben, dann die erkalteten Kartoffeln dazugerührt, ebenso die gerösteten, geriebenen Haselnüsse und der Schnee. Eine Puddingform wird gut ausgeschmiert, die Masse hineingetan, eine Stunde gekocht, dann gestürzt und mit Himbeersaft aufgetragen.

### Kartoffel-Schinkenpastetchen.

Die Erdäpfel (1 Kilogramm) werden geschält und durchgedrückt in einen Abtrieb von 5 Dekagramm Butter und 2 Dottern gegeben; dazu werden 10 Dekagramm Selchfleisch gemengt, etwas Salz und Pfeffer und eine halbe Messerspitze Majoran. Aus dem Teig werden Pastetchen geformt, die man einkrustet und in Salz bäckt.

### Kartoffelspalten.

Man schält mittelgroße Kartoffeln und schneidet sie der Länge nach in Viertel oder Sechstel zur Form von Zitronenspalten, die man im kalten Wasser wäscht und auf dem Siebe abtropfen läßt. 4 Löffel voll Wasser und 8 Löffel voll Fett läßt man heiß werden und darin 2 Kaffeelöffel voll feingehackter grüner Petersilie abdünsten. Hierauf werden die Kartoffeln dazu getan, dann zugedeckt und hellbraun gebacken. Man gibt sie sogleich zum Abtropfen, besiebt sie mit Salz und richtet sie auf einer runden Schüssel an.

### Kartoffelsalat mit Schellfisch.

Man mengt Kartoffelsalat reichlich mit entgrätetem, gesottenem Schellfisch und umgibt ihn mit etwas grünem Salat oder roten Rüben. Dieses Gericht ist besonders nahrhaft, billig und rasch fertig zu stellen.

### Kartoffelsterz.

In einem schaumigen Abtrieb von 10 Dekagramm Butter und 3 Eidotter rührt man nach und nach 20 gebratene Kartoffeln hinein, dann 2 Eßlöffel voll Mehl glatt mit 2 Deziliter gutem, saurem Rahm, mengt diesen unter die Kartoffeln, desgleichen 8 Dekagramm geriebenen Parmesankäse und eine reichliche Prise feingestoßenen Pfeffers. Zuletzt zieht man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter. Dann streicht man eine Form mit frischer Butter aus, füllt die Masse hinein und backt sie im mäßig heißen Rohr nahezu 1 Stunde. Man bringt den Sterz mit geriebenem Parmesankäse bestreut zu Tisch und reicht heiße, braune Butter dazu.

### Kartoffelwürstchen.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und durchgepreßt, mit einem Stück Butter und etwas klein gehackter Knackwurst vermengt. Aus diesem Gemenge formt man Würstchen, wälzt diese in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz heraus.

### Nahrhafte Kartoffelspeise.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, durchgedrückt, mit ein bißchen Mehl vermengt, 1 ganzes Ei, ein Stückchen Butter, etwas entgräteter, geräucherter, geselchter Seefisch daruntergemischt und aus dieser Masse kleine Laibchen geformt, diese in Eier und Semmelbrösel gewälzt und in Schmalz herausgebacken.

### Schmackhafte Kartoffelspeise.

Kartoffeln werden gekocht, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Dann werden 2 hartgekochte Eier ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten, und etwas Spinat, der gekocht und durchgedrückt, gesalzen und gepfeffert werden muß, vorbereitet. Nun schmiert man eine kleine Kasserolle aus, legt erst die Kartoffeln hinein, dann eine Schichte geschnittener Eier, dann wieder Kartoffeln, über diese den Spinat und obenauf wieder Kartoffeln. Darüber gießt man etwas Rahm und läßt das Ganze im Rohr backen.

### Nudlig ausgebackene Kartoffeln als gebackenes Stroh.

Man wäscht und schält 6—8 große Kartoffeln. Hierauf schneidet man sie in zwei messerrückendicke Blatteln, legt diese übereinander und schneidet sie nudlig. Nun mischt man das Ganze mit einem Kaffeelöffel voll Salz gut durch und wälzt die Nudeln im Mehl, worauf sie in heißem Schmalz hellbraun ausgebacken werden. Nachdem sie auf dem Sieb abgetropft sind, richtet man sie nett gehäuft auf einer Schüssel an und gibt sie als Beilage mit einer Tunke.

### Schinkenkartoffeln.

Man siedet $1^1/_2$ Kilogramm Kartoffeln in der Schale weich, schält sie und schneidet sie blättrig. Nun streicht man eine

**Jede Hausfrau weiß es:**

MAGGIs Würfel à 5 h

sind die besten!

Form oder Backschüssel gut mit frischer Butter aus, hackt 25 Dekagramm gesottenes Selchfleisch und schichtet beides in nachstehender Weise. Zuerst legt man eine 2 fingerhohe Schichte von den blättrig geschnittenen Kartoffeln in die Backschüssel, dann bestreut man sie fingerdick mit dem gehackten Fleisch und feuchtet das Ganze gut mit saurem Rahm an. Darüber kommen wieder Kartoffeln und so fort, bis diese und das Fleisch verbraucht sind und die Kartoffeln die oberste Schichte bilden. Nun belegt man diese dann mit Butterstückchen und schiebt die hochgefüllte Schüssel in die heiße Röhre; sobald die Kartoffeln obenanf eine bräunliche Kruste annehmen, bringt man sie in der Backschüssel über einer, mit einer Serviette belegten Unterschüssel zu Tische.

## Schinkenkartoffeln.

(Schlesisch.)

Man siedet 1 halbes Kilogramm Kartoffeln in der Schale weich, schält sie und schneidet sie blättrig. Nun streicht man eine Form oder Backschüssel mit frischer Butter gut aus, hackt 20 Dekagramm Selchfleisch und verwendet beides in nachstehender Weise: Zuerst legt man eine 2 Finger hohe Schichte von den blättrig geschnittenen Kartoffeln, dann bestreut man diese fingerdick mit dem gehackten Fleisch und feuchtet das Ganze gut mit saurem Rahm an. Darüber kommen wieder Kartoffeln und so fort, bis diese und das Selchfleisch verbraucht sind; die Kartoffeln bilden die oberste Schichte; man belegt sie mit Butterstückchen und bringt sie hochgestellt in das heiße Rohr. Sobald die Kartoffeln obenauf eine bräunliche Kruste annehmen, bringt man sie in ihrer Schüssel zu Tisch.

## Vorzügliches Kartoffelmus.

Die Kartoffeln werden im Rohr gebraten, dann geschält und durchgepreßt. Nun gibt man sie in eine Pfanne und etwas Milch, ein kleines Stückchen Butter und Salz dazu und verrührt das Ganze, das mit geriebenem Parmesan dick bestreut, oder mit gerösteten Zwiebeln angerichtet wird.

# EIER.

## Eierspeisen.

Das kommende Frühjahr wird uns hoffentlich billige Eier bringen und Eier mit etwas Fett oder eventuell Gemüse gemischt, geben eine vollwertige Nahrung und sind dem Fleisch zumindest gleichwertig. Besonders ratsam ist es, für Kinder reichlich Eierspeisen zu machen, weil der kindliche Organismus das Eiweiß, welches die Eier enthalten, vorzüglich ausnützt. Aber auch die Erwachsenen werden sich an die Eierspeisen gewöhnen, nachdem diese nicht nur nahrhaft und wohlschmeckend sind, sondern auch als Ersatz für so manches zu teure Gericht die erwünschte Abwechslung in die Speisenfolge bringen.

## Eierkuchen mit Champignons gefüllt.

Man rechnet per Person 2 Eier und 1 Champignon zu einem Eierkuchen: Die Eier werden in einen Topf geschlagen, mit etwas Salz und zu je einem Ei 1 Kaffeelöffel Milch vermengt und sehr gut verquirlt. Auf eine Flachpfanne kommen 2 Dekagramm Butter, die sehr stark erhitzt wird. Dann gießt man von der Masse etwas auf die Pfanne und bäckt die Eierkuchen auf nicht zu heißer Herdplatte, ohne sie zu wenden. Hernach füllt man sie mit den in Butter gedünsteten Champignons und bestreut sie vor dem Auftragen mit geriebenem Parmesan.

## Eierkuchen mit gesottenen Kartoffeln.

1 Viertelkilogramm erkaltete, geriebene Kartoffeln (verwendbar sind auch tagsvorher übriggebliebene, ganze Kartoffeln) gibt man zu einem flaumigen Abtrieb von 5 Dekagramm Butter und 2 Eidottern nebst 3 Deziliter Milch. Zuletzt zieht man den festen Schnee der 2 Eiweiß darunter und bäckt auf der Palatschinken-Pfanne 4 Kuchen, die man als Auflage zu säuerlichen Gemüsen oder Salaten zu Tisch bringt.

## Eierkuchen von rohen Kartoffeln.

In einem Weitling reibt man rohe, geschälte, sauber gewaschene Kartoffeln auf dem Reibeisen, übergießt sie mit Wasser und läßt sie eine Stunde stehen. Dann schüttet man das Ganze in ein reines Tuch oder eine Serviette und preßt die Flüssigkeit aus. Einen reichlichen Teller voll davon verrührt man mit sechs Dottern, 1 schwachen Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eßlöffeln Mehl und

ebensoviel dickem, sauerem Rahm, zieht den steifen Schnee der sechs Eiweiße darunter, worauf man gleich dünne Kuchen auf der Pfanne ausbäckt. Sie müssen wegen der rohen Kartoffeln langsam gebacken werden, damit dieselben aufquellen und gar werden können.

### Eierpfannkuchen.

Man rührt per Person in einem Töpfchen 1 Dotter, vom Klar den Schnee, einen Kaffeelöffel Reismehl, einen Eßlöffel Milch und etwas Salz ab. Dann wird in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter aufgelöst und von der Masse etwas in die Pfanne hineingegeben und auf beiden Seiten gebacken. Dieser Pfannkuchen kann nach Belieben mit gehacktem Schinken, entgräteten Sardinen, fein gewiegter Extrawurst oder grünem Gemüse gefüllt werden.

### Eierpfannkuchen mit Fischfülle.

Zuerst wird ein Pfannkuchenteig aus 2 Dottern, 6 Dekagramm Mehl, etwas Milch und dem Schnee von 2 Eiern gemacht und in Palatschinkendicke ausgebacken, worauf die einzelnen Platten mit entgrätetem und in kleine Stückchen zerteiltem geräuchertem Fisch gefüllt, beziehungsweise eingerollt werden. Dieses Gericht wird warm mit Gemüse aufgetragen.

### Eierspeise mit Selchfisch.

Man macht eine Eierspeise (mit etwas Milch hineingerührt) und mischt, ehe die Eierspeise zu fest wird, etwas entgräteten, zerteilten Selchfisch dazu.

### Pilzling mit Ei anderer Art.

Wenn die Pilzlinge weich gedünstet sind, staubt man 1 Kochlöffel Mehl daran, bereitet eine Eierspeise, richtet diese in der Mitte der Schüssel an und gibt die gedünsteten Herrenpilze im Kranz herum oder richtet diese in der Mitte an und übergießt sie mit der Eierspeise, welche mit Pfeffer, Paprika oder Schnittling bestreut wird.

# KÄSE, REIS UND POLENTA.

### Gebackener Emmentaler.

Emmentaler wird in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, diese werden in ein verquirltes Ei getaucht, in Semmelbröseln eingekrustet und in sehr heißem Schmalz gebacken.

### Käseauflauf.

5 Dekagramm Butter, 6 Dekagramm Mehl, Milch nach Bedarf, 4 Dekagramm Parmesan, 1 Achtelkilogramm Herrenpilze oder 5 Dekagramm getrocknete Schwämme. Man macht eine Beschamel aus Butter, Mehl und Milch, verrührt sie erst am Herd und dann am Tisch zu einem vollständig glatten Teig und gibt den geriebenen Parmesan, die Dotter, Schnee, Salz und weißen Pfeffer dazu. Die in Butter gedünsteten Pilze legt man in eine Backschüssel, gibt die Masse darauf und bäckt das Ganze im Rohr goldgelb.

### Käseauflauf.

Man läßt 5 Dekagramm Butter mit 5 Dekagramm Kartoffelmehl anlaufen, vergießt dies mit 1 halben Liter Milch, mengt 8 Dekagramm geriebenen Parmesankäse oder 5 Dekagramm Groyerkäse, ferner etwas weißen Pfeffer dazu und läßt die Masse auskühlen. Sodann rührt man sie mit 3 Dotter ab, mischt den Schnee von 3 Eiklar dazu und bäckt den Auflauf goldgelb.

### Käsepudding.

7 Dekagramm Butter werden mit 5 Dotter, 6 Dekagramm Parmesan, 6 Dekagramm Schweizerkäse, Salz und etwas weißem Pfeffer abgetrieben, und dann die Dotter, der geriebene Käse und das Gewürz dazu getan. Die Masse wird in eine Puddingform gefüllt und eine halbe Stunde gekocht, dann gestürzt.

### Käsespeise.

3 Dotter werden sehr flaumig abgerührt, 3 Dekagramm Parmesan dazugerieben, ferner 2 Dekagramm Mehl, 3 Klar Schnee und etwas Salz hinzugetan. Diese Masse wird in kleine Formen gefüllt, im Rohr gebacken und aufgetragen.

### Gesalzener Kukuruzschmarren.

1 halber Liter Maismehl wird mit etwas Salz in 1 Liter kochende Magermilch gerührt und eine halbe Stunde unter jeweiligem

Rühren am Herd gelassen. Dann läßt man 10 Dekagramm Speck kleinwürfelig geschnitten in einer länglichen Pfanne glasig werden. Während dieser Zeit werden 5 Dekagramm Extrawurst durch die Maschine getrieben, dann dem gekochten Maismehl beigemengt und das Ganze in den Speck gegeben und noch zirka 10 Minuten am Feuer gelassen. Vor dem Auftragen wird das Gericht mit Parmesan bestreut.

### Schmarren aus Kukuruzmehl.

Man bringt 3 Viertelliter Milch zum kochen, gießt 1 Viertelliter Maisgrieß dazu, stellt das Ganze ins Rohr, rührt es jeweilig um und läßt es dann 1 halbe Stunde stehen. Wenn diese Masse ausgekühlt ist, vermengt man sie mit 2 Dottern, 10 Dekagramm Zucker, etwas Salz, etwas Weinbeeren, 2 Klar Schnee und füllt sie wieder in eine längliche, mit Butter geschmierte Pfanne, stellt diese ins Rohr und zerreißt den Teig nach einer kleinen Weile mit der Schaufel. Man trägt den Schmarren heiß mit Zucker bestreut auf.

### Reisauflauf.

10 Dekagramm Reis in Wasser gedünstet, 1 Achtelliter grüne Erbsen, 10 Dekagramm Krakauerwurst, 2 Champignons, 3 Dotter, Schnee: Der Reis wird gedünstet, mit den Erbsen, der faschierten Krakauerwurst und den gedünsteten feinen Champignons vermengt, das Ganze ausgekühlt in den Abtrieb von 3 Dottern gegeben, 3 Klar Schnee dazugemengt, in einer feuersicheren Form gebacken und dicht mit Parmesan bestreut, gereicht.

### Reisfleisch mit Selchfisch.

(6 Personen.)

1 Viertelkilogramm Reis wird weich gedünstet, erkaltet und mit 2 gut abgetriebenen Dottern zusammengerührt und zuletzt etwas Salz, sowie von 2 Klar der Schnee dazugegeben. Dann schmiert man eine Tortenform mit etwas Butter aus, füllt die Hälfte des Reises hinein, schichtet darüber eine Lage des entgräteten Fisches und deckt diesen mit dem übrigen Reis. Die Form wird eine halbe Stunde im Rohr gebacken und die Speise mit einer pikanten Tunke gereicht.

### Reiskroketten.

10 Dekagramm Reis, 1 Viertelkilogramm geselchter Seefisch, 2 Eier, Semmelbrösel, Backschmalz: Der Reis wird in Wasser gedünstet, erkaltet mit 1 Ei und Salz vermengt. Der Seefisch wird entgrätet,

in kleine Stücke geschnitten, darunter gemengt, dann werden Kroketten geformt, eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

## Reispudding.

(Verwendung von Fleisch- oder Bratenresten.)

Der Reis wird gedünstet und mit gekochten grünen Erbsen und Champignons vermengt. Beliebiges Fleisch, gekocht oder gebraten, wird faschiert und gleichfalls gewärmt. Die halbe Quantität des vermengten Reises wird in eine Form gedrückt, darauf das feinfaschierte Fleisch geschichtet und dann die zweite Hälfte vom Reis darübergepreßt. Die Form wird gleich gestürzt und mit Tomatentunke aufgetragen.

## Reisschnitzel.

Reis wird gedünstet und mit gedünsteten grünen Erbsen und geschnittenen Champignons vermengt, gesalzen und in kleine Häufchen auf ein Brett zum Auskühlen gelegt, dann zu Schnitzel geformt, in Semmelbröseln eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

## Reiswürstchen.

7 Dekagramm Reis, 1 Achtelkilogramm beliebige Schwämme, 1 Achtelliter grüne Erbsen, 2 Dekagramm Butter, Backoblaten, 1 Ei, Backfett: Der Reis wird in Wasser gedünstet und mit den gedünsteten grünen Erbsen und Schwämmen sowie den zwei Dekagramm Butter vermengt. Aus dem Reis werden kleine Häufchen gemacht und auf ein Brett zum Auskühlen gelegt. Dann werden die Häufchen in befeuchtete Backoblaten eingewickelt, zu Würstchen geformt, in Eier und Semmelbröseln gewälzt und in Schmalz herausgebacken.

## Fiumaner Polenta.

Man bringt 1½ Dekagramm Salz mit 1½ Liter Wasser zum sieden und schüttet dann, mit einem Kochlöffel fleißig rührend, 50 Dekagramm Polenta (Kukuruzmehl oder Grieß) hinein. Nun läßt man diese Masse unter Umrühren etwa 20 Minuten weiter kochen, bis sie zu einem dicken, fast steifen Brei geworden ist. Von diesem faßt man mit dem in heißes Fett getauchten Eßlöffel große Nocken heraus und bringt diese, mit heißem Fett begossen und mit braungerösteter Zwiebel oder geriebenem Parmesankäse bestreut, zu Tische. Sie werden entweder auf eine Schüssel für sich gehäuft angerichtet oder einem Saftfleisch beigegeben.

## Italienischer Polentaauflauf.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Polenta, 1½ Liter Wasser, 10 Dekagramm Butter, 5 Augsburger Würste, etwas Parmesan. — Das Wasser wird mit etwas Salz aufgekocht, dann das Polentamehl eingerührt und 10 bis 15 Minuten am Herde stehen gelassen. Hernach wird es auf ein Brett geschüttet und zu einem Brot geformt, das man in Scheiben schneidet. Nun nimmt man eine feuersichere Schüssel und bestreicht sie mit Butter, legt eine Schichte dünner Polentascheiben darauf, dann gebratene, dünn geschnittene Augsburger Würste und wieder Polentascheiben, die obenauf mit Butter und geriebenem Parmesan gedeckt werden. Der Auflauf wird in das Rohr gestellt, hellgelb gebacken und sehr warm aufgetragen.

## Polenta in Scheiben.

25 Dekagramm Polentamehl wird in 3 Viertelliter siedendem, mit 1½ Dekagramm Salz gemischtem Wasser solange unter Umrühren gekocht, bis ein so fester Brei daraus wird, daß der Kochlöffel aufrecht darin stehen bleibt. Nun stürzt man den Brei auf das Fleischbrettchen, streicht ihn zu einer glattrunden Form und wenn er ein wenig ausgekühlt ist, schneidet man mit einem Bindfaden dünne Scheiben daraus.

## Polentasterz.

Zutaten: 1 halber Liter Polentamehl, 1½ Liter Wasser, 1 Löffel Salz, 15 Dekagramm Fett. — Man läßt das Wasser, nachdem es gesalzen wurde, kochen, gießt das Polentamehl hinein und läßt es zugedeckt, unter jeweiligem Umrühren weitere 10 bis 15 Minuten kochen. Dann wird das Fett unter die Polenta gemengt und der Sterz in die Röhre gestellt, wo er nach einer Weile mit einer Gabel zerrissen wird.

## Polenta-Torte.

4 Dotter werden recht schaumig mit 16 Dekagramm Zucker abgetrieben, dann die Schale und den geseihten Saft einer Zitrone, 2 Löffel besten Rum und 1 Löffel Vanillezucker nebst 12 Dekagramm Polentamehl beigegeben. Zuletzt mengt man den festen Schnee von 4 Eiklar darunter und bäckt die Torte langsam im Rohr gar. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie in der Mitte quer durchgeschnitten, also in zwei Blätter geteilt, diese werden mit Marillenmus bestrichen, aufeinandergeschichtet und mit Rumglasur überzogen.

# REISGRIESS.

Sehr vorteilhaft und mannigfach läßt sich auch Reisgrieß in der Küche verwenden. Er wird am besten verarbeitet, wenn man über 10 Dekagramm Reisgrieß 5 Eßlöffel Milch gießt (allenfalls Milchpulver und etwas Wasser) und ihn darin aufquellen läßt. Aus dieser Masse kann man die verschiedensten Mehlspeisen machen, zum Beispiel:

### Grießauflauf.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 20 Dekagramm Grieß, 3 Eier, 12 Dekagramm Butter, 15 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale. — Der Grieß wird in der Milch gekocht. Die Butter mit den Dottern abgetrieben, dann der Zucker hineingerührt, hernach der erkaltete Grieß und zuletzt der Schnee. Die Masse wird in eine Form gefüllt und im Rohr gebacken.

### Grießauflauf.

Zutaten: 3 Viertelliter Milch, 10 Dekagramm Grieß, 6 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Zucker, 3 Dekagramm weiße, geriebene Mandeln, 3 Eier, eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver, etwas Zitronenschale und etwas Salz. — Die Milch wird zum kochen gebracht, der Grieß hineingeschüttet und gerührt, bis er sich zu einem Brei verdickt. Diesen läßt man auskühlen. Indessen rührt man die Butter flaumig ab und gibt die Eier, den Zucker, das Backpulver und alle übrigen Ingredenzien dazu Das alles wird nun mit dem Grieß vermengt in eine Backschüssel gegeben und im heißen Rohr gebacken.

### Grießcreme.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 15 Dekagramm Grieß, 10 Dekagramm Zucker, 1 Viertelliter Himbeersaft, 1 halbes Kilogramm gedünsteter Aepfel, 2 Eier, 2 Tafeln Schokolade. — Wenn die Milch gekocht ist, wird der Grieß hineingeschüttet und weich gekocht. Dann werden 2 Dotter dazugemengt und der Schnee von 2 Klar, der Himbeersaft und Zucker nach Geschmack. Die Hälfte von dieser Masse wird in eine mit Wasser ausgeschwengte Puddingform eingefüllt und mit einer Lage klein geschnittener Aepfel bedeckt. Die übrige Grießmasse wird mit 2 Tafeln, mit in etwas Milch erweichter Schokolade dunkel gefärbt und darüber geschichtet. Man stellt die Form für 2 Stunden in die Kälte (eventuell ins Eis), stürzt sie dann und reicht einen beliebigen Fruchtsaft dazu.

## Doppelfärbiger Grießpudding.

1 Viertelliter Reisgrieß wird in 3 Viertelliter Milch eingekocht, etwas Salz dazugegeben und die Masse kalt gestellt. Dann wird etwas Zitronenzucker, 2 Dotter dazu gegeben und zuletzt der Schnee von 2 Eiklar. Nun teilt man das Ganze in drei Teile. In ein Drittel mischt man zwei gehäufte Eßlöffel geriebener Schokolade, in das zweite Drittel mengt man einige Tropfen Breton oder Alkernessaft. Das dritte Drittel wird ohne Beimengung in eine Puddingform gegossen, darüber die rosa gefärbte Masse und zum Schluß die mit Schokolade gefärbte Masse geschichtet. Man kann dieses Koch in einem Wasserbad 1 Stunde kochen lassen, oder auch im Rohr backen.

## Griescreme.

Man macht die Masse wie zum doppelfärbigen Grießpudding, läßt jedoch die Eier fort und füllt die gefärbte Masse in eine Form, die für 3 Stunden ins Eis gestellt wird, läßt sie dort stocken und richtet die Creme gestürzt mit einem Fruchtsaft an.

## Pudding aus der gleichen Masse.

Die oben angegebene Masse wird in eine Puddingform gefüllt und eine Stunde im Wasserbad gekocht, dann gestürzt und mit Himbeersaft aufgetragen.

## Grießdalkerln aus Reisgrieß.

1 Viertelliter Grieß wird in 3 Viertelliter Milch eingekocht und kalt gestellt. Dann mengt man 2 Dotter, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Klar Schnee und etwas von Dr. Oetkers Backpulver dazu. In einer Augenpfanne wird nunmehr ein kleines Stückchen Fett aufgelöst und darin 1 Eßlöffel der Grießmasse erst auf einer, dann auf der zweiten Seite gebacken. Je zwei werden dann mit etwas Zwetschkenröster oder einer beliebigen Marmelade bestrichen, aneinandergelegt und heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

## Grießfleckerln.

Man macht einen Nudelteig aus 10 Dekagramm Weizenmehl und 15 Dekagramm Gerstenmehl, 1 Ei, 1 Messerspitze von Dr. Oetkers Backpulver, etwas Wasser und Salz. Aus dieser Masse wird ein Tag geknetet, dieser ausgewälzt und getrocknet und zu Fleckerln geschnitten, die man in Salzwasser kocht, und mit kaltem Wasser übergießt. Inzwischen röstet man 10 Dekagramm

Grieß in 10 Dekagramm Fett hübsch braun, schüttet die Fleckerln hinein und stellt sie auf 1 Viertelstunde in das Rohr.

### Grießknödel.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 1 Viertelkilogramm Reisgrieß, 2 Eier, 5 Dekagramm Zucker, 5 Dekagramm Butter, etwas Salz. — Die Milch wird zum kochen gebracht, der Reisgrieß dann hineingemengt und so lange darin gelassen, bis er die Milch vollständig aufgesaugt hat. Dann wird die Butter flaumig abgetrieben, das ganze Ei hineingeschlagen und der erkaltete Grieß, sowie Zucker, nach Geschmack, und etwas Salz dazu gemengt. Aus dieser Masse formt man Knödel, die man in Salzwasser kocht und in einer Pfanne, in der etwas Fett und Semmelbröseln angeröstet wurde, noch eine Weile im Rohr bäckt. Man reicht zu diesen Knödeln Zwetschkenröster oder Marillenmus.

### Grießmehlpudding.

Zutaten: 3 Viertelliter Milch, 1 Achtelkilo Grießmehl, 40 Dekagramm Butter, 6 Dekagramm Rosinen, 3 Eier und 1 Zitronenschale. — Die Zitronenschale läßt man in der Milch ausziehen, entfernt sie sodann und schüttet, wenn die Milch kochend ist, das angerührte Grießmehl hinein, bis die Masse steif ist. Inzwischen wird die Butter mit dem Zucker zusammen abgetrieben, die Dotter und die Rosinen hineingemengt und zuletzt der Schnee, sowie das ausgekühlte Grießmehl dazugegeben. Dann wird eine Puddingform mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht, dann gestürzt und mit Himbeersaft aufgetragen.

### Grießnockerln.

1 Viertelliter Grieß wird mit 1 Viertelliter Milch übergossen und 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden 5 Dekagramm Butter mit 2 Dottern abgetrieben, der Grieß dazu geschüttet und mit 2 Klar Schnee vermengt. Diese Nockerln werden in kochender Milch eingekocht und mit Zucker und Vanillin bestreut.

### Wasser-Grießnockerln.

1 halber Liter Grieß wird mit 10 Dekagramm kochendem Rindsschmalz und soviel siedendem Wasser übergossen, bis ein weicher Teig daraus entsteht. Diesen läßt man eine halbe Stunde stehen und formt dann mit dem Eßlöffel große Nocken daraus,

die in kochender Milch eingekocht werden, läßt sie dann erkalten und bäckt sie in Schmalz goldgelb.

### Grießpudding.

1 halber Liter Milch wird mit 3 Dekagramm Butter zum Sieden gebracht, sodann werden 12 Dekagramm Grieß in der Milch glatt am Herde verrührt. Man läßt die Masse erkalten, gibt 3 Eidotter, 1 Eiklar Schnee, 10 Dekagramm feinwürfelig geschnittenes und verzuckertes Obst dazu, füllt das Ganze in eine Puddingform, kocht diese eine Stunde im Wasserbad und trägt das herausgestürzte Gericht mit Himbeersaft auf.

### Grießschmarren.

Zutaten: 3 Viertelliter Magermilch oder 5 Dekagramm Trockenmilch in einem Liter Wasser aufgelöst, 40 Dekagramm Grieß, 5 Dekagramm Zucker, 15 Dekagramm Butter. – Die Milch wird zum kochen gebracht, der Grieß hineingetan und diese Mischung über Dunst (eventuell auf einem zweiten Topf) so lange stehen gelassen, bis der Grieß vollständig eingedickt ist. Hernach läßt man die Butter zergehen, gibt den Grieß und den Zucker hinein und läßt das Ganze zugedeckt eine Stunde im Rohr. Nachher wird der Grießschmarren mit einer Backschaufel klein gerissen, einige Rosinen beigemengt und der Schmarren stehen gelassen, bis sich eine Kruste bildet.

### Grießsterz.

Zutaten: 1 Viertelkilo Grieß, 1 Löffel Salz, etwa Dreiviertelliter Milch, 3 Dekagramm Butter. — Man röstet den gesalzenen Grieß in etwas Butter gelb, gießt die siedende Milch darüber und verrührt diese Masse sehr gut. Dann läßt man den Sterz 8—10 Minuten dünsten. Nun zerreißt man ihn mit einer Schaufel in kleine Stückchen und trägt ihn entweder mit Speck übergossen auf, oder auch mit Zucker bestreut. Man kann auch Zwetschkenröster dazu reichen.

### Grießstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus 10 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 1 Dotter, etwas warmes Wasser und 3 Dekagramm Butter und schlägt den Teig solange ab, bis er sich vollständig vom Brette löst. Dann läßt man ihn eine Stunde unter einer gewärmten Kasserolle rasten. Inzwischen übergießt man 20 Dekagramm Reisgrieß mit 1 Liter Magermilch und läßt dies so lange kochen, bis der Grieß die Milch vollständig

aufgenommen hat. Dann treibt man 6 Dekagramm Butter flaumig ab, gibt 1 Achtelliter Rahm dazu, den erkalteten Reisgrieß, 2 ganze Eier, 1 Viertelkilogramm Topfen, ein halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver und 10 Dekagramm Zucker. Der gerastete Strudelteig wird nun auf einem mehlbestäubten Tuch ausgewälzt und mit der Reisgrießfülle belegt. Nun wird eine irdene Pfanne mit Butter geschmiert, der zusammengerollte Strudel spiralförmig in diese Pfanne gelegt, und mit einem halben Liter Milch übergossen im Rohre gebacken.

### Grießtorte.

(Einfache Torte ohne Mehl.)

3 Eier werden flaumig gerührt und 18 Dekagramm Zucker, 1 Messerspitze Dr. Oetkers Backpulver, Saft und Schale von 3 Vierteln einer Zitrone, 5 Dekagramm geriebene, weiße Mandeln, 10 Dekagramm roher Reisgrieß und 4 Klar Schnee dazugemengt. Diese Tortenmasse wird langsam gebacken und dann mit Zucker bestreut oder mit Marillen- oder Obstmus übergossen.

### Grießtorte (einfache Torte ohne Mehl).

3 Eier werden flaumig gerührt und nach und nach 18 Dekagramm Zucker dazugemengt, eine Messerspitze von Dr. A. Oetkers Backpulver, Saft und Schale von 3 Vierteln einer Zitrone, 5 Dekagramm geriebene weiße Mandeln, 10 Dekagramm roher Grieß und 4 Klar Schnee. Die Torte wird langsam gebacken und zuletzt mit Zucker bestreut oder mit Marillen- oder Obstmus übergossen.

### Grießwürstchen.

Zutaten: 15 Dekagramm Grieß, 1 Viertelliter Milch, 4 Dekagramm Zucker, etwas Vanillin, 6 Dekagramm Butter, 3 Eier. — Der Grieß wird in die siedende Milch eingekocht, dann gibt man den Zucker und die Butter dazu, läßt alles dick einkochen und gibt es zum Auskühlen in eine Schüssel. Wenn die Masse kalt ist, rührt man 2 Dotter und 2 Klar Schnee dazu und formt Würstchen. Sodann wird ein Ei aufgeschlagen und mit etwas Wasser verquirlt, die Würstchen in dem Ei und den Semmelbröseln eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

# FISCHE.

## Faschierter Fischbraten.

(Kabeljau, Schellfisch, Köhler, Lengfisch, Rotbarsch, Aitel, Brachsen, Weißfische.)

1 Kilogramm von Haut und Gräten befreites Fischfleisch, 3 Dekagramm abgeriebene eingeweichte Semmel, die mit 2 Dekagramm Butter abgebräunt werden, 1 Dekagramm Butter oder Fett, 2 ganze Eier, 2 Dekagramm Semmelbrösel, 5 Dekagramm feingehackten Speck, 2 Eßlöffel Rahm, etwas Maggi's Würze, 2 gehackte Sardellen. 2 Teelöffel Senf, Pfeffer und Salz werden gut miteinander vermengt, wie ein langes Brot geformt, in Ei und Semmeln gewälzt und in einer unten mit Speckscheiben ausgelegten Pfanne in 16 Dekagramm Butter oder Fett eine Stunde gebraten und mit kochendem Wasser, in dem 2 Maggi's Würfel aufgelöst wurden, übergossen; die sich absondernde Tunke wird mit Mehl, saurem Rahm oder auch mit einer geriebenen Kartoffel säumig gemacht. Zuletzt bestreut man den Braten mit Parmesankäse und Semmelbröseln und läßt ihn braun werden. Dazu wird Gemüse aufgetragen, insbesondere Sauerkraut.

## Fischauflauf mit Blumenkohl.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Merlan, Lengfisch, Knurrhahn, Rotbarsch, Rochen, Scholle, Aitel, Brachsen, großer Hecht, große Barbe.)

1¼ Kilogramm Fischfleisch, 1 größerer Kopf Blumenkohl, 2 Dekagramm Butter, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse.

Von 1 Viertelliter Fischbrühe, die man aus den im Wasser gekochten Fischgräten gewinnt, 6 Dekagramm Butter oder Fett, 7 Dekagramm Mehl, 2 Dotter, 2—4 Eßlöffel Zitronensaft wird eine Tunke gemacht.

Der vorbereitete Fisch wird in Salzwasser gar gekocht, ebenso der Blumenkohl. Wenn der Fisch gar ist, wird er enthäutet und entgrätet, der Blumenkohl in Röschen gebrochen und mit dem Fisch in eine gut ausgestrichene Auflaufform geschichtet, hernach die fertige Tunke darübergegossen, mit dem Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt. Der Auflauf wird in 20 Minuten schön braun gebacken.

## Fischauflauf mit Reis und Tomaten.

(Kaubeljau, Seelachs, Schellfisch, Lengfisch, Rotbarsch, Merlan, Aitel, Brachsen, Weißfische.)

50 Dekagramm Fisch, 12 Dekagramm Reis, 6 Dekagramm Butter oder Fett, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Tomatentunke.

Der Fisch wird in nicht zu scharfem Salzwasser gar gekocht. Der Reis wird mit dem angegebenen Wasser, mit Salz und Butter weich gekocht. Hernach wird der Fisch enthäutet, entgrätet und mit dem Reis in eine vorbereitete Auflaufform eingeschichtet und jede Reisschicht mit Tomatentunke gedeckt. Zum Schluß wird das Gericht mit Parmesankäse bestreut, mit kleinen Butterstückchen belegt und bei mäßiger Hitze 20 Minuten gebacken.

## Fischfrikassee.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Merlan, Lengfisch, Knurrhahn, Rotbarsch, Rochen, Scholle, Brachsen, Aitel, großer Hecht, große Barbe, Weißfische.)

1 Kilogramm Fisch, 8 Dekagramm Fett, 8 Dekagramm Mehl, 3 Viertelliter Sud, Salz, 1 Prise Pfeffer, Zitronensaft (nach Geschmack), 2 feingehackte Sardellen.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, von Haut und Gräten befreit, in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und so eine Stunde stehen gelassen. Während dieser Zeit wird Butter und Mehl geröstet, mit der Fischbrühe, die man aus den gekochten Fischgräten herstellte, glatt gerührt und Salz, Pfeffer, Zitronensaft nach Geschmack beigegeben. Hernach legt man die Fischstücke in die kochende Tunke und läßt sie eine Viertelstunde darin ziehen.

## Fisch mit Reis.

Ein beliebiger Fisch wird gekocht, gehäutet und vollständig entgrätet. Dann wird Reis in Wasser gekocht und die Hälfte davon in eine Pfanne gedrückt, sodann der Fisch daraufgelegt und dieser wieder mit Reis bedeckt. Die Form wird sofort gestürzt und das Gericht mit Parmesan bestreut, angerichtet. Wenn man die Speise noch schmackhafter wünscht, so vermenge man unter den Reis ein wenig gedünstete Schwämme und grüne Erbsen.

## Fische in Dillen- oder Gurkentunke.

(Schellfisch, Kabeljau, Lengfisch, Merlan, Hecht, Aitel, Karpfen, Barbe, Barsch, Brachsen, Schleie.)

1 Kilogramm Fisch, 10 Dekagramm Butter oder Fett, 2 Dekagramm Mehl, 2 Eßlöffel gehacktes grünes Dillenkraut oder Gurke, eine Prise Pfeffer, Salz, knapp 1 Viertelliter süßer Rahm.

Der Fisch soll geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen und in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und zugedeckt ein wenig rasten. Während dieser Zeit verknetet man Butter und Mehl und legt die Hälfte davon auf den Boden eines Kochtopfes, streut 1 Eßlöffel Dillenkraut oder Gurke darauf und nachdem man die Fischstücke darüber gelegt hat, wird die zweite Hälfte des Butter- und Mehlteiges über den Fisch gelegt, der Rahm darübergegossen und wieder mit Dillenkraut oder Gurkenstückchen überstreut. Sodann wird der Topf geschlossen und in ein Wasserbad gestellt. Nach einer halben Stunde wird der Topf herausgenommen, die Tunke nach Geschmack versetzt und das Gericht mit Salzkartoffeln angerichtet.

## Fisch in Petersilientunke.

(Schellfisch, Kabeljau, Lengfisch, Karpfen, Schleie, Hecht, Aitel, Barbe, Barsch, Brachsen.)

1 Kilogramm Fisch, 12 Dekagramm Butter, 2 Dekagramm Mehl, einige Pfefferkörner, 1 Gewürzkorn, 1 Viertelliter Fischbrühe, 2—4 Eßlöffel Petersilie, 2 süße Mandeln, 2—4 Eigelb. (Zubereitung wie vorstehendes Rezept.)

## Fischpudding.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Merlan, Lengfisch, Knurrhahn, Rotbarsch, Rochen, großer Hecht, Aitel, Brachsen, große Barbe.)

1 Kilogramm Fischfleisch, 5 Dekagramm Brot, 2 Eier, 7 Dekagramm Butter oder Fett, etwas Zwiebel, 3 Dekagramm Parmesankäse, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Das Fischfleisch wird fein gehackt, das Brot gerieben und eingeweicht, mit Zwiebeln und etwas Butter geröstet. Die Zutaten werden gut vermengt, hernach das Eiweiß steif geschlagen und zum Schluß darunter gemengt. Die Masse wird in eine gut ausgestrichene Puddingform gegeben und 5 Viertelstunden im Wasserbad gekocht; man kann die Masse auch in einer Auflaufschüssel im Rohr backen und dazu eine Tomaten-, Kapern- oder Sardellentunke aufgetragen.

## Fischrücken mit Gemüse.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Lengfisch, Rotbarsch, Aitel, Barbe, Hecht, Zander.)

1 Kilogramm Fischrücken, 6 Dekagramm Speckstreifen, 6 Dekagramm Fett, 2 Dekagramm Mehl, 1/8 Liter Rahm.

Der Fisch, von dem Kopf, Schwanz und Bauchlappen abzuschneiden sind, wird mit Speck gespickt, in die heiße Butter gelegt, gut übergossen und wie jeder andere Braten gar gemacht. Die Tunke wird zum Schluß mit dem Mehl und dem Rahm verdickt und durch einige Tropfen Maggi's Würze verbessert.

Diesem Fischbraten können verschiedene Gemüse, wie zum Beispiel Erbsen, Blumenkohl, Schwammerln, Tomaten, Petersilie oder kleine Kartoffeln beigegeben werden.

## Fischschnitzel mit Erbsen.

Ein beliebiger Fisch wird gekocht und vollständig entgrätet. Trockene grüne Erbsen werden gekocht, durchgedrückt und dick eingekocht mit dem Fisch vermengt. Hierauf werden Backblätter ins Wasser getaucht, mit einem Löffelvoll der Masse gefüllt, zu Würstchen geformt, eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

## Fischsulz.

(Knurrhahn, kleiner Schellfisch, Merlan, Hering, Makrelen, Stücke vom Aal, Hecht, Brachsen, Barbe, Aitel.)

1 1/2 Kilogramm Fisch, 1/2 Liter Fischbrühe, Saft von 2—3 Zitronen, Essiggurken, Kapern, weichgekochte gelbe Rüben und 8 bis 10 Blatt weißer Gelatine.

Man kocht die abgezogenen Fische in mildem Salzwasser gar und läßt sie darin erkalten. Dann zerlegt man sie, legt sie in eine Schüssel und garniert die Stücke mit Essiggurkenscheiben, Kapern und kleingeschnittenen gelben Rüben. 1/2 Liter Fischbrühe wird durchgeseiht und mit Zitronensaft versehen wieder zum kochen gebracht. Die kochende Brühe, in welche die vorher im kalten Wasser aufgeweichte und hernach gut ausgedrückte Gelatine gegeben wurde, gießt man über die Fischstücke, die man darin erstarren läßt.

## Frische Heringe.

Die Heringe werden ausgenommen, gewaschen und gesalzen, in Mehl getaucht, in Butter gebraten und mit Sardellentunke und Butterkartoffeln serviert.

## Gebratene Makrelen.

Die Makrelen werden ausgenommen, geschuppt, die Flossen abgeschnitten und einige kleine Querschnitte am Rücken gemacht. Dann werden sie eine Stunde lang mit Salz, Zitrone, Pfeffer, Olivenöl oder Fett und Petersilie mariniert und in zwei Drittel Butter und ein Drittel Olivenöl oder Fett langsam gebraten.

## Gedämpfte kleine Fische.

(Schellfisch, Aitel, Weißfische.)

Zu 5 kleinen Fischen benötigt man 4 Eßlöffel Butter oder Pflanzenbutter, 3 Eßlöffel Gerstenmehl, 1½—2 Zitronen, ½ Teelöffel Senf, eine Prise Pfeffer, 1½ Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel: Man verrührt das Mehl in einer Bratpfanne, legt die zurechtgemachten Fische ohne Kopf und mit dem Rücken nach oben hinein, gießt den mit Senf verrührten Zitronensaft darüber, bestreut die Fische mit Salz und Pfeffer und legt einige Zwiebelscheiben darauf. Die Fische müssen in einem heißen Bratrohr eine halbe Stunde dämpfen. Nach einer Viertelstunde begießt man sie mit der sich bildenden Tunke.

## Gedünsteter Fisch.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Lengfisch, Rotbarsch, Aitel, großer Hecht.

Der Fisch wird in kleine Stücke zerschnitten und in ein wenig Salzwasser langsam gekocht. Dann bräunt man eine Zwiebel in Butter oder Fett und 1 Eßlöffel Mehl und gibt Pfeffer, Salz, 2 Eßlöffel Essig und unter ständigem Rühren die Fischsuppe hinzu. Diese Tunke kocht man, bis sie dicklich ist und tut den Fisch hinein. Man reicht das Gericht sehr heiß.

## Gespickter Fisch.

(Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Lengfisch, Hecht, Zander, Barbe.)

1½ Kilogramm Fisch, 8 Dekagramm Speck, 12 Dekagramm Butter oder Fett, 1 Zitrone oder Essig, 3 Dekagramm Salz, 1 Teelöffel gestoßenen Pfeffer, 2 Dekagramm Mehl, 1 Deziliter sauren Rahm, 2 Maggi's Würfel in 1 Viertelliter kochendem Wasser aufgelöst und eine Speckschwarte.

Der gereinigte und geschuppte Fisch wird beiderseits zweireihig mit Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit dem Saft einer Zitrone oder Essig beträufelt, worauf man ihn eine Stunde im Kühlen ziehen läßt. Die Butter oder das Fett wird gebräunt, der Fisch abgetrocknet auf die Speckschwarte gestellt (Rücken nach oben), der kochende Sud darunter

geschüttet und die braune Butter darübergegossen; zuletzt fügt man den mit dem Mehl abgequirlten sauren Rahm hinzu. Der Fisch wird in einem sehr heißen Rohr ungefähr eine halbe Stunde gebraten. Ueber das Gericht kann zur Verfeinerung auch Parmesan käse gestreut werden.

### Heringe mit Kartoffelsalat.

2 Salzheringe werden 24 Stunden gewässert, 1 Kilogramm Kartoffeln werden gekocht, geschält und ebenso wie 2 hartgekochte Eier in dicke Scheiben geschnitten. Hierauf wird eine Pfanne mit Butter ausgeschmiert und eine Lage Heringe eingefüllt, darüber eine Schichte Kartoffeln und über diese etwas Butter. Das Gericht wird eine Stunde im heißen Rohr gebraten und in der Pfanne aufgetragen.

### Heringsalat.

Zwei Salzheringe werden geputzt und über Nacht eingewässert. 1 Kilogramm Kipfelerdäpfel werden weichgekocht, geschält und fein geschnitten, dann werden 2 Dotter eine Viertelstunde lang mit der Schneerute geschlagen, mit 1 Achtelliter Oel und Essig vermengt und hierauf die erkalteten Erdäpfel hineingemischt. Hierauf fügt man Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu und zuletzt die in Würfel geschnittenen Heringe, sowie zwei geschälte und geschnittene Aepfel und Gurken. Das Ganze wird vorsichtig miteinander vermengt und mit der Milch beziehungsweise dem Roggen der Heringe und ein wenig Vogerlsalat eingerahmt.

### Heringsspeise.

5 Heringe werden gut gereinigt, ausgehoben und für kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt, dann schält man 8—10 große rohe Erdäpfel, wäscht diese und schneidet sie in dünne Scheiben. Desgleichen werden 4 Wecken in dünne Scheiben geteilt. Hierauf wird eine tiefe Pfanne oder ein irdener Topf mit Butter oder zerlassenem Speck ausgeschmiert und in diese eine Schichte der Erdäpfelscheiben gelegt, die wieder von einer Lage in Würfel geschnittener Heringe gedeckt werden. Ueber diese legt man die zerschnittenen Weckenschnitten, über die wieder eine Erdäpfelschicht sowie die Heringe kommen. Dies geschieht so oft, bis die Pfanne oder der Topf voll ist; nun gießt man süße Milch darüber, die das Ganze decken muß und schiebt das Gericht für 3 Viertelstunden in die heiße Röhre.

### Marinierte Heringe.

10 Salzheringe werden geputzt und 24 Stunden gewässert oder ebenso lange in Milch gelegt. Hierauf kocht man 1 Liter

Essig, 1 Viertelliter Wasser, 1 Dekagramm Salz, 1 Eßlöffel Pfefferkörner und ein wenig Lorbeerblätter zu einer Beize. Wenn diese ausgekühlt ist, legt man die Heringe schichtweise in eine Porzellanschüssel, wobei über jede Schicht eine handvoll feingeschnittener Zwiebeln und Kapern gestreut wird und gießt die Beize darüber. Das Gericht muß, ehe es genossen wird, 3—4 Tage zugedeckt in der Porzellanschüssel stehen bleiben.

## Schellfisch oder Kabeljau mit Kohl.

Der Kohl wird gedünstet und gestaubt, dann wird der ausgenommene und entgrätete Fisch in eine Pfanne gelegt, auf deren Boden die Hälfte des gedünsteten Kohls ausgebreitet wurde; mit dem Rest des Kohls wird der Fisch gedeckt und das Ganze mit Rahm übergossen. Das Gericht muß 3 Viertelstunden in der Röhre backen.

## Schellfischspeise.

Gekochtes Sauerkraut wird schichtweise abwechselnd mit einer Lage gekochten Schellfisches, der von Haut und Gräten befreit sein muß, in einen irdenen Topf gegeben und darüber als oberste Lage ein Erdäpfelbrei gestrichen. Dann wird das Gericht für 3 Viertelstunden in die Bratröhre zum Backen geschoben.

## Schüsselfisch.

(Jede Fischart.)

1 Kilogramm Fisch, 10 Dekagramm Butter, 3 Dekagramm Gerstenmehl, 2 Dekagramm Speck, 1 kleine Zwiebel, 1 Viertelliter Fischbrühe, 4 Eßlöffel Obers, 2 Dekagramm Parmesankäse, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Der gut vorbereitete Fisch wird in Salzwasser gar gekocht, worauf Haut und Gräten entfernt werden. Der Speck wird in Würfel geschnitten, ausgelassen, die Zwiebel darin gedämpft und das Ganze durchgeseiht. Dann wird Butter und Mehl dem Fett beigegeben und das Ganze leicht geröstet, die Fischbrühe dazugegossen und mit Obers, Pfeffer und Salz gut durchgekocht. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Fischstücken belegt, darauf Käse gestreut und etwas Zitronensaft geträufelt; darüber breitet man wieder eine Fischschicht mit Käse und Zitronensaft und so fort, bis die Schüssel voll ist. Zuletzt schüttet man die Tunke darüber, bestreut diese mit Parmesankäse, gibt einige Butterstückchen darauf und backt das Ganze, etwa 20 Minuten, bis es goldgelb ist.

# DIVERSES.

## Brotkoch.

Zutaten: 12 Dekagramm Brösel von schwarzem Brot, 15 Dekagramm Zucker, 3 Dotter, 3 Klar Schnee, 3 Dekagramm feingeschnittenes Aranzini. — Die Dotter werden mit Zucker, dem Aranzini, dem Schnee und den Semmelbröseln fein abgetrieben und hernach eine Auflaufform mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl bestreut, die Masse hineingetan und im Rohr gebacken. Dazu kann Glühwein gereicht werden.

## Caruso-Vorspeise.

In Salzwasser gekochte Makkaroni werden mit kaltem Wasser abgeschreckt, mit einem Abtrieb von 6 Dekagramm Butter, 2 Eidottern, Schnee von 2 Eiklar, Paradeismark und Salz vermengt und in eine feuersichere Schüssel gegeben, die dick mit Parmesan gestaubt wurde. Man gibt zerlassene Butter und Parmesan obenauf und läßt das Gericht im Rohr backen.

## Flamari.

Zutaten: 10 Dekagramm feines Polentamehl, 1 Liter Milch, ein Stückchen Vanille, 4 Eier und 12 Dekagramm Zucker. — Man bringt die Milch mit dem Zucker, der Vanille und den 4 Dottern langsam über Dunst zum kochen. Dann rührt man das Maismehl mit einem Achtelliter Wasser an und schüttet die Milch, wenn die verrührte Masse halbwegs dick erscheint, dazu. Wenn die Mischung ausgekühlt ist, gibt man den Schnee hinein und vermengt das Ganze mit Dunstkirschen (ohne Saft). Die Masse wird hernach in eine Puddingform gefüllt, diese ins Eis gesteckt und vor dem Auftragen mit dem abgegossenen Kirschensaft übergossen.

## Gefüllte Frittaten.

Gekochte Fleischreste werden gehackt und mit Sardellenbutter, Kapern und Schinken vermengt. Dann werden gesalzene Frittaten gemacht, das Fleisch wird darauf gegeben, die Frittaten eingerollt, hernach in schöne Stücke geschnitten und in Schmalz gebacken.

## Gespickter Schöpsenschlegel.

Der enthäutete Schlegel wird mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gut abgerieben, dann gespickt. In etwas Essigwasser werden Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Gewürzkörner zugestellt, der Schlegel hineingetan und darin gedünstet; wenn das

Fleisch weich ist, wird das Wurzelwerk durchgedrückt, mit Rahm aufgegossen und der geteilte Schlegel hineingelegt.

## Hammelschlegel auf Wildart.

Zutaten: 1 Kilogramm Hammelschlegel, Salz, Pfeffer, Essig zur Beize, Wurzelwerk, saurer Rahm.

Der Hammelschlegel wird gewaschen und gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit nicht zu scharfem Essig übergossen. In dieser Beize läßt man ihn einige Tage liegen. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in eine Bratpfanne mit Zwiebel, Wurzelwerk, Zitronenscheiben, einer Rinde Schwarzbrot und 2 Löffel Beize. Unter öfterem Umwenden und Begießen mit saurem Rahm wird er weichgebraten, dann herausgenommen; nun wird etwas Mehl an die Tunke gerührt, Wasser oder Fleischbrühe nachgegossen, gut aufgekocht, durchgeschlagen und die Tunke zum Braten aufgetischt.

## Hausbrot.

Man nimmt 1 Kilogramm Roggen- und 1 Kilogramm Gerstenmehl und vermengt beides mit 1 Viertelliter Wasser, von zirka 50 Grad. Dann macht man ein Dampfel aus 3 Dekagramm Hefe, 1 Sechzehntelliter Milch und etwas Weizenmehl, mischt dieses in das Mehl und gibt Salz und Kümmel dazu. Der Teig wird nun auf dem Brett sehr gut abgeknetet, dann ein runder Laib daraus geformt. Hernach wird ein Brotkörbchen mit Mehl ausgestaubt, das Brot darauf gegeben und mit kalter Milch bestrichen. Am besten ist es, wenn man das Brot zum Bäcker schickt, um es dort in dem richtigen Gärraum gehen und in der richtig erwärmten Backofenröhre backen zu lassen. Die häusliche Röhre eines gewöhnlichen Ofens eignet sich nicht gut dazu, weil die Temperatur keine genügend hohe ist und das Brot infolgedessen leicht speckig bleibt. Von dem Brot soll man ein Stück zurückbehalten, das man an Stelle von Hefe als Sauerteig verwenden kann.

## Kaffeekoch.

Man macht einen sehr starken schwarzen Kaffee, nimmt 1 Viertelliter davon und rührt 10 Dekagramm Zucker und 1 Viertelliter Milch hinein. Sobald diese Flüssigkeit erkaltet ist, vermengt man sie mit 2 Löffel Kartoffelmehl und kocht sie zu einem dicklichen Brei. Dann wird dieser vom Herd genommen und bis zum völligen Erkalten weiter gerührt. Hernach wird ein Abtrieb aus 3 Dottern und etwas Zucker gemacht, die Kaffeeflüssigkeit hinein gemengt und zuletzt der Schnee von 2 Klar und etwas von Dr. A. Oetkers

Backpulver. Diese Masse gibt man auf eine Backschüssel und bäckt sie im Rohr. Man kann sie auch in einer Serviette eingebunden in kochendes Wasser geben und eine Stunde lang kochen.

### Kalbsfüße.

Zutaten: 4 Kalbsfüße, etwas Suppengrün, Lorbeerblatt, 2 Löffel Fett, 2—3 Löffel Mehl, etwas Zitronensaft, Wein oder Essig nach Geschmack. Die Kalbsfüße läßt man vom Fleischer durchhacken und kocht sie in 1—1½ Liter gesalzenem Wasser, mit Suppengrün und Lorbeerblatt weich. Von 2 Löffel Fett und 2—3 Löffel Mehl macht man eine helle Einbrenn, die man mit der Brühe, etwas Essig oder Wein, Zitronenschale und Saft anfüllt und gut aufkochen läßt. Die weichgekochten Füße werden dann hineingelegt und noch gekocht. Man kann das Fleisch auch von den Knochen lösen. Es ist eine leicht verdauliche und nahrhafte Speise auch für Kranke.

### Kalbsmilz-Wurst.

Zutaten: Eine Kalbsmilz, 3 in Milch geweichte Semmeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Kalbsnetz, Zwiebel.

Die Kalbsmilz wird umgewendet, so daß das Innere nach außen kommt und etwas ausgeschabt, dann werden die ausgedrückten Semmeln, Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, das Ausgeschabte der Milz darunter gemischt, gesalzen und gepfeffert und in die Milz eingefüllt. Ein Kalbsnetz wird gewaschen, ausgebreitet, mit Petersilie und Zwiebel bestreut, die Wurst (das ist die gefüllte Milz) in das Netz gewickelt, dieses zugebunden und in 1 Liter Wasser gekocht. Wird zu einer mit Maggi's Würze versetzten Brotsuppe gegeben.

### Karamelkoch.

Man zerläßt in einer Kasserolle 6 Dekagramm Butter, mengt 5 Dekagramm Kartoffelmehl dazu und vergießt mit Milch, bis die

**Um sicher zu sein,**

daß man auch wirklich **MAGGIs Würfel** à 5 h erhält, nehme man nur Würfel an mit dem Namen MAGGI und der Schutzmarke Kreuzstern.

Masse ein glatter Brei wird. Dann werden 10 Dekagramm Zucker in einer Kasserolle auf die Herdplatte gestellt, zu Karamel gebrannt und in die Breimenge gemischt. Ist diese vollständig erkaltet, so rührt man 2 Dotter, 10 Dekagramm Zucker und 2 Klar Schnee sowie etwas Vanillin dazu. Diese Masse wird in eine ausgeschmierte Auflaufform gegeben und im Rohr gebacken, bis zum braunwerden.

### Leberpastete.

Zutaten: 1 Viertelkilogramm fettes Schweinefleisch, 1 Viertelkilogramm Kalbsleber, 1 Achtelkilogramm Speck, 3 ganze Eier, 2 geweichte Semmeln, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran. Das Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten und in der zerschnittenen Zwiebel mit etwas Fett gedünstet. Dann kommt die Leber, die vorher in Milch gelegen war und würfelig geschnitten wurde, dazu, worauf man alles zusammen eine Viertelstunde dünsten läßt. Hernach gibt man Salz, Pfeffer, Majoran, (alles fein gehackt), so wie auch die geweichte Semmel, ferner die Eier hinzu, füllt den würfelig geschnittenen, glasig gemachten Speck in einen Pastetentiegel und läßt diesen in Dunst kochen.

### Milchnockerl.

In einem schaumigen Abtrieb von 6 Dekagramm Butter rührt man 3 Dotter, eine Prise Salz, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl und 3 Klar Schnee. 1 Liter Milch wird dann zum sieden gebracht und aus dieser Masse werden mit dem Eßlöffel Nockerl ausgestochen, diese in siedende Milch gelegt und gekocht. Dann faßt man die Nockerl vorsichtig heraus, legt sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit Vanillinzucker oder Zimt.

### Pofesen mit Leberfasch.

Man schneidet restliches Kriegsgebäck in Schnitten, taucht diese in ein Gemenge von Milch und Ei und bäckt sie aus dem Schmalz heraus. Inzwischen dünstet man eine Kalbsleber, bereitet daraus eine Fasche, bestreicht mit dieser die Kriegsgebäckschnitten und setzt damit immer je zwei Pofesen zusammen.

### Pikante, gefüllte Gurken.

6 mittelgroße Gurken werden geschält, oben und unten die Kappe abgeschnitten und die Gurken dann vorsichtig mit einem spitzen Messerchen, noch besser mit dem Gemüsebohrer, ausgehöhlt. Nun bereitet man eine pikante Mischung, indem man 30 Dekagramm Fleisch von gebratenem Huhn oder Kalb, beliebig

auch Reste von beiden, mit 1 Achtelkilogramm geräucherten Speck, ebensoviel magerem Schinken und 4 — 5 sorgfältig geputzten Sardellen recht fein hackt oder, besser noch, stößt. Indessen treibt man 7 Dekagramm Butter schaumig mit 2 ganzen Eiern ab, gibt das feingestoßene Gemisch und 4 Dekagramm in Milch geweich er und gut ausgedrückter Semmel dazu, salzt mit 5 Gramm Salz, würzt mit 1 Messerspitze Pfeffer, ebensoviel geriebener Muskatnuß und 1 Kaffeelöffel voll feingehackter Zitronenschale. Die Gurken füllt man mit der Farce, setzt die Endstückchen wieder an die beiden Seiten und umbindet die Gurken mit dünnem Spagat. So legt man sie in die mit Butter ausgeschmierte oder mit dünnen Speckscheibchen belegte Pfanne oder Backschüssel, gießt eine kräftige Rindsuppe darüber, so daß die Gurken von ihr überdeckt sind und dünstet sie eine halbe Stunde. Sobald die Gurken weich sind, werden sie herausgehoben, der Saft, in dem sie gedünstet haben, wird mit 2 Kochlöffeln voll brauner Einbrenn verrührt, mit einer reichlichen Prise Salz, dem Saft einer halben Zitrone, 2 Dekagramm, auf der Zitronenschale abgeriebenen Zucker aufgesotten, dann entfettet über die Gurken gegossen, die man, nach Entfernung der Fäden, nett auf die Schüssel geschichtet hat. Die Gurken können auch ohne Tunke bloß mit dem darüber geseihten Saft, in dem sie gedünstet haben, aufgetragen werden.

## Sagokoch.

14 Dekagramm Sago werden gewaschen und unter fortwährendem Rühren gekocht. Man muß dabei sehr achtsam vorgehen, damit der Sago nicht anbrennt. Dann macht man einen Abtrieb ans 5 Dekagramm Butter, 3 Dottern, gibt den erkalteten Sago dazu und rührt 3 Klar Schnee hinein. Nun wird die Masse in eine Form eingefüllt und im Rohr gebacken.

## Saure Lunge.

Zutaten: Eine halbe Kalbslunge mit Herz, Salzwasser, 2 Löffel Fett, 8 Löffel Mehl, Zwiebel, Essig, Zitronenschale, Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken.

Die Kalbslunge mit Herz wird gewaschen, in Salzwasser kalt aufgesetzt und etwa eine Stunde gebrüht. Wenn sie weich ist, wird sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und beschwert. Aus 2 Löffel Fett und 2 –3 Löffel Mehl wird eine helle Einbrenn gemacht, mit 1 Liter von dem Salzwasser, dem etwas Essig, Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, eine mit einer Zwiebel besteckte Nelke beizugeben ist, nach und nach

aufgefüllt, die Tunke gut durchgekocht und die nudelartig geschnittene Lunge hineingelegt; dann soll die Tunke eine Weile lang gekocht und zuletzt gewürzt werden. Kartoffeln oder Knödel sind eine gute Beigabe dazu.

## Schinkenvorspeise.

4 Dekagramm Butter werden abgetrieben, mit 2 Dottern, 2 Löffel Rahm vermengt, 2 Dekagramm geriebener Parmesankäse und 10 Dekagramm gehackter Schinken oder Selchfleisch mit 2 Klar Schnee dazugegeben. Eine Pfanne wird geschmiert, die Masse daraufgelegt und halbgebacken, dann wird obenauf noch etwas gehackter, mit Rahm verrührter Schinken daraufgestrichen, fertig gebacken und zuletzt mit geriebenem Parmesankäse bestreut aufgetragen.

## Schöpsenfleisch.

$1^1/_2$—2 Kilogramm Schöpsenfleisch vom Rücken, Hals oder auch von der Vorderkeule wird in gleichförmige, zweifingerhohe Würfel geschnitten. Per Kilogramm mischt man 1 Dekagramm Salz, eine reichliche Messerspitze feingeriebenen Ingwer, ebensoviel gestoßenen und gesiebten Kümmel, beliebig auch eine Prise geriebenen Majoran dazu. 1 Liter Wasser stellt man aufs Feuer, fügt 1 halben Dekagramm Salz, Suppenwurzeln, wofern man keine Abneigung dagegen hat, auch etwas Knoblauch hinzu und läßt dies einmal aufsieden. Hierauf gibt man die Schöpsenfleischwürfel dazu und siedet sie zugedeckt 2—$2^1/_2$ Stunden lang. Von 4 Dekagramm Fett und 3 Dekagramm Mehl macht man eine hellbraune Einbrenn, in welche man eine halbe Zwiebel reibt; sobald diese einige Zeit mitgeröstet hat, löst man die Einbrenn in dem geseihten Sud des Schöpsenfleisches auf, verkocht sie glatt, gibt das Fleisch hinein und richtet es auf der Ragoutschüssel an. Wasserspatzen oder Erdäpfelschmarren werden extra beigegeben oder man umgibt damit im Kranze das bergig angerichtete Fleisch.

## Wiener Körbchen.

Wiener Extrawurst wird mit der Haut in halbzentimeterdicke Scheiben geschnitten; diese Scheiben werden in sehr heißem Fett schnell abgebraten. Durch Zusammenziehen der Schalen bilden sich kleine Körbchen, die man mit Eierspeise füllt und mit einem Ring aus in die Hälfte geschnittene Sardellen verziert.

# MEHLSPEISEN

Eine Zeitlang machte sich bei uns ein leichter Milchmangel, der aber derzeit so gut wie behoben ist, fühlbar. Das sollte man sich durch Zubereitung von recht viel Milchspeisen zunutze machen. Wenn man Vollmilch übrig hat, so kann man sie zu Mehlspeisen verwenden, ebensogut aber eignet sich Magermilch dafür, die um den vierten Teil zirka billiger ist. Der Unterschied zwischen Magermilch und Vollmilch besteht darin, daß der Magermilch zwecks Butterbereitung das Fett entzogen wurde. Der Eiweißgehalt ist der Milch jedoch voll und ganz erhalten geblieben. Man kann alle Mehlspeisen, die mit Milch bereitet werden, auch aus Magermilch herstellen, doch empfiehlt es sich, ein kleines Stück Butter oder Fett hinzuzugeben. Die Trockenmilch, die jetzt ziemlich viel verkauft wird, eignet sich nicht sehr gut zu Milchkaffee, dagegen aber kann man sie ohne Zagen zu jeder zu bereitenden Mehlspeise verwenden.

### Apfelstrudel.

10 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Gerstenmehl, 5 Dekagramm Butter, etwas warmes Wasser, etwas von Dr. A. Oetkers Backpulver, 1 Dotter (kein Klar) und etwas Salz werden sehr gut abgearbeitet, dann mit Butter beschmiert und in einer warmen Kasserolle rasten gelassen. Dann wird der Teig ausgezogen, mit der Aepfelfülle gefüllt, darüber geröstete Semmelbrösel gestreut und in ein reichlich mit Butter bestrichenes Blech gegeben und unter Begießen mit der sich absondernden Butter gebacken. Zur Fülle werden die Aepfel in kleine Stückchen geschnitten, reichlich gezuckert und Rosinen dazu gemengt.

### Äpfelschmarren.

Man macht einen Teig, wie er vorhin für Palatschinken beschrieben wurde. Dann werden Aepfel geschält, geschnitten, in eine Pfanne mit etwas Fett gegeben und dick angezuckert in die Röhre gestellt. Wenn die Äpfel weich sind, schüttet man den Teig darüber, läßt die ganze Masse eine Weile stehen, dann wird sie zerrissen, etwas Rosinen dazugegeben und während des Backens 2 Löffel Vanillin darübergestreut. Der Schmarren wird heiß aufgetragen.

### Biskuitschnitten.

4 ganze Eier werden über Dunst so lange geschlagen, bis sie dick sind, dann kalt weiter geschlagen. Hernach werden

10 Dekagramm Weizen- und 6 Dekagramm Kartoffelmehl dazu gerührt und zuletzt 6 Dekagramm zerlassene Butter, etwas Vanillin und eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver. Diese Masse wird auf ein Blech gebreitet und in einem mäßig heißen Rohr gebacken, dann quer in zwei Teile geschnitten und mit Marmelade bestrichen; oben wird die Teigplatte gleichfalls mit Marmelade gedeckt.

## Germstrudel.

10 Dekagramm Mais-, 10 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl werden zusammen erwärmt. Dann macht man ein Dampfel (Vorteig) aus 3 Dekagram Germ. Zu 1 Achtelliter Milch werden 10 Dekagramm Fett oder Butter, eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver genommen und dies alles zusammengemengt, dazu 6 Dekagramm Zucker und etwas Salz. Wenn der Teig sehr gut abgeschlagen ist, läßt man ihn gehen und füllt ihn hernach mit Nuß- oder Mohnfülle, läßt ihn abermals gehen und bestreicht ihn zuletzt vor dem Backen mit Eiweiß.

Mohnfülle: 1 Viertelliter geriebener Mohn wird in 1 Viertelliter Milch gekocht, gut gezuckert und einige Rosinen hineingemengt.

Nußfülle: 5 Dekagramm Zucker werden in 1 Viertelliter Wasser gesponnen, hierauf werden 10 Dekagramm geriebene Nüsse dazu getan, und Honig nach Belieben.

## Gesundheitsgugelhupf.

Zutaten: 15 Dekagramm Weizenmehl, 5 Dekagramm Kartoffelmehl, 3 Dotter, 3 Klar Schnee, 1 Achtelliter Milch, etwas Vanillin, 1 Drittel Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 10 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale: Die Butter wird sehr flaumig abgerührt, dann die Dotter, der Zucker, Vanillin, das Backpulver, Zitronensaft und Schale, Mehl und Milch dazugegeben und alles zusammen verarbeitet. Dann wird eine Gugelhupfform geschmiert, die Masse hineingetan und sofort in die Röhre gestellt und gebacken.

## Grahambrot.

Zutaten: 375 Gramm Weizenschrotmehl, 125 Gamm Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Oetkers Backpulver, 1 gehäufter Teelöffel voll (5 Gramm) Salz, 3 Achtelliter Milch, 1 Teelöffel voll Butter. Man mischt das Mehl mit dem Backpulver, gibt Salz und Butter hinzu und dann allmählich die Milch. Wenn alles gut miteinander

verbunden ist, füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene, längliche Form und stellt diese in das Rohr. Während der ersten halben Stunde bedeckt man die Form mit einem Deckel. Backzeit 1½ Stunden.

## Grießstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus 12 Dekagramm Weizen- und 12 Dekagramm Gerstenmehl, einem Ei, etwas warmem Wasser, 2 Dekagramm Butter und etwas Salz. Den Teig läßt man eine halbe Stunde rasten. Fülle: 5 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Grieß, etwas Salz, 10 Dekagramm Zucker, ein halbes Päckchen Dr. A. Oetkers Backpulver, 5 Dekagramm Rosinen, ein halber Liter Milch und 2 Eier. Der Grieß (man kann ebenso Reisgrieß, wie Weizengrieß verwenden) wird mit der Milch übergossen und dann eine halbe Stunde stehen gelassen, alles übrige mengt man zusammen, gibt den Grieß hinein und mischt die Masse gut durch. Dann wird der Strudelteig ausgezogen, mit vorstehender Fülle belegt, zusammengerollt und spiralförmig in eine mit Butter geschmierte Pfanne gegeben, mit 1 Viertelliter Milch übergossen und im Rohr gebacken.

## Gugelhupf.

Zutaten: 12 Dekagramm Butter, 4 Eier, 12 Dekagramm Zucker, 12 Dekagramm Weizenmehl, 12 Dekagramm Gerstenmehl, 1 Kaffeelöffel Rum, 1 Viertelliter Milch, 3 Dekagramm Rosinen, etwas geriebene Zitronenschale, etwas Salz und 1 halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. — Die Butter wird flaumig abgetrieben, dann der Zucker und die ganzen Eier sowie alles übrige hineingerührt. Hernach schlägt man den Teig solange ab, bis er glatt ist, dann wird eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestaubt, der Teig hineingelegt und im Rohr gebacken.

## Gugelhupf.

Zutaten: 15 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 2 Eier, 10 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Zucker, 3 Dekagramm Hefe, etwas Salz, Milch nach Bedarf. Die Butter wird in 1 Achtelliter lauer Milch aufgelöst, das Mehl erwärmt, ein Dampferl, dann die ganzen Eier, der Zucker, etwas Zitronensaft und Schale und nach Bedarf noch etwas Milch dazugemengt. Die Masse kommt in eine geschmierte Gugelhupfform, wird mit einem weißen Tuch überdeckt, so gehen gelassen und im Rohr gebacken.

### Gesundheitskuchen.

Zutaten: 11 Dekagramm Butter, 11 Dekagramm Zucker, 1 Messerspitze Dr. Oetkers Vanillinzucker, 1 Sechzehntelliter Milch, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 15 Dekagramm Dr. Oetkers Gustin, etwas Salz, 1 Löffel Rum, 1 halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Die Butter wird mit dem Zucker und dem Dotter verrührt und dann alles übrige dazugetan. Die Masse wird hernach auf das geschmierte Backblech gelegt, mit Dotter bestrichen, mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln bestreut und im Rohr gebacken.

### Gustinpudding.

Zutaten: 10 Dekagramm Gustin, 3 Viertelliter Milch, 1 Achtelkilogramm Mandeln, 1 Achtelkilogramm Zucker, 3 Klar Schnee. — 1 halber Liter Milch wird mit den grobgestoßenen Mandeln und dem Zucker gekocht und der Rest der Milch mit dem Stärkemehl angerührt und langsam erwärmt, bis die Masse unter fortgesetztem Rühren dick ist. Hernach wird die übrige kochende Milch dazugeschüttet, etwas feingeschnittener Quittenkäse oder eingekochte Marillen daruntergemischt und die Masse gerührt, bis sie kalt ist. Zuletzt schlägt man drei Klar Schnee und mengt sie darunter.

### Heidenmehl-Torte.

Man rührt 6 Dotter mit 14 Dekagramm Zucker gut ab, mengt 5 Dekagramm geriebene Schokolade (allenfalls verschiedenes Gewürz und etwas Zitronenschale), sowie den Schnee der 6 Eiklar hinein und zuletzt 7 Dekagramm feinstes Heidenmehl, mit einem halben Päckchen Dr. A. Oetkers Backpulver vermischt, dazu. Eine Stunde backen. Kalt durchschnitten mit Marillensalse füllen und mit Zitroneneis überziehen.

Zitroneneis: Saft einer halben Zitrone wird mit 14 Dekagramm Staubzucker abgerührt, dann nimmt man 8 Dekagramm Zucker, gibt den mit Zitrone abgerührten Zucker dazu und überzieht die Torte mit dem Eis.

### Hindenburg-Schnitten.

Man vermischt 14 Dekagramm Mehl mit 1 Dekagramm von Dr. Oetkers Backpulver, 8 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Butter und 2 Dotter, macht daraus einen etwas dick ausgewalzten Teig, gibt ihn aufs beschmierte Blech, schneidet ihn in zirka 5 cm breite Streifen und bäckt ihn schön hellgelb. Dann wird der Teig gleich am Blech mit Marmelade bestrichen und die Marmelade mit folgender Fülle gedeckt: 10 Dekagramm geriebene Nüsse,

20 Dekagramm feinen Zucker mit 1 halben Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzuker, etwas Zitronensaft, alles gut durcheinandergebröselt, und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar. Die Bleche kommen nochmals ins Rohr zum backen. Die Masse ist erkaltet in Schnitten zu schneiden.

### Hötzendorf-Schnitten.

15 Dekagramm Butter werden mit 15 Dekagramm Schokolade (im Rohr erweicht), 15 Dekagramm feinem Zucker und 6 Dottern flaumig abgetrieben und sehr gut verrührt. Dann wird der Schnee der 6 Klar mit 15 Dekagramm Mehl und 1 halben Päckchen Dr. Oetkers Backpulver vermischt, langsam dazugerührt. Die Masse wird in die mit Bröseln ausgestaubte, lange Form gegeben und gut gebacken. Wenn sie gebacken und ausgekühlt ist, schneidet man sie in der Mitte durch und füllt sie mit folgender Creme: 14 Dekagramm Butter, 14 Dekagramm erweichte Schokolade, 14 Dekagramm Staubzucker, 2 Eidotter werden gut miteinander verrührt, dann aufgestrichen und die beiden Teile zusammengesetzt und mit Schokoladeglasur überzogen.

### Kaffeegebäck.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 15 Dekagramm Gerstenmehl, 3 Viertelliter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, Salz und etwas Kümmel. Das Mehl und das Backpulver werden auf ein Brett geschüttet, in der Mitte zu einer Grube vertieft, nach Bedarf etwas Wasser dazu geschüttet und das Ganze zu einem glatten nicht zu festen Teig verarbeitet. Nun schmiert man eine Form mit Butter aus, staubt sie mit etwas Semmelbröseln, füllt den Teig hinein und bäckt die Masse bei langsamem Feuer.

### Anderes Kaffeegebäck.

(Abends vorzubereiten.)

Aus 25 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl, 3 Dekagramm Hefe, 1 Achtelliter Milch macht man einen dicken Teig an und läßt ihn gehen. Auf einem Brett knetet man 1 Viertelkilogramm Kartoffelmehl mit 4 Eiern, 5 Dekagramm Zucker, etwas Salz und 35 Dekagramm Butter zusammen und gibt den inzwischen aufgegangenen Teig dazu, nach Bedarf noch etwas Milch und verarbeitet zuletzt den Teig so lange, bis er nicht kleben bleibt. Der Teig kommt dann wieder in den Weitling, wird zugedeckt und bleibt über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird er leicht

abgeknetet, daraus ein Striezel geformt und dieser im Rohr gebacken.

### Ausgiebiger Kuchen.

Zutaten: 10 Dekagramm Butter, 5 Dekagramm Zucker, 3 Dotter, 1 Achtelliter Milch, 1 halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, etwas Salz und 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 3 Klar Schnee. Die Butter wird mit dem Zucker flaumig abgetrieben, dann kommen die Dotter hinein, etwas Vanillezucker sowie die übrigen Zutaten, zum Schlusse das Mehl und der Schnee. Diese Masse wird auf ein Blech gestrichen und obenauf mit Butter beschmiert im Rohr gebacken.

### Kakes.

10 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl, 6 Dekagramm Zucker, 4 Dekagramm Butter, 1 Ei, 1 Messerspitze Dr. Oetkers Backpulver werden auf dem Brett zu einem Teig verknetet, ausgewalzt und daraus Formen gestochen. Dann wird ein Blech mit Butter geschmiert und mit Mehl bestreut, der ausgestochene Teig daraufgelegt und gebacken, bis er durch ist. Die Kakes nehmen keine Farbe an.

### Kirschenkuchen.

Zutaten: 10 Dekagramm Zucker, 4 Dotter, 8 Dekagramm weiße, geriebene Mandeln, 3 Dekagramm mit Rum befeuchtete Bröseln, 10 Dekagramm Gustin und der Schnee von 4 Klar. Aus dieser Masse wird ein Teig gerührt und auf ein beschmiertes Tortenblech gegeben. Nun legt man eine gespaltene Backoblate darüber und 1 Viertelkilogramm Kirschen ohne Stengel. Die Masse wird im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken.

### Makkaronispeise.

Zutaten: 1 Paket dünner Makkaroni, 2 Dotter, 5 Dekagramm Butter, 1 Achtelliter Rahm, 3 Löffel Paradeismark, 1 Viertelkilogramm Eierschwämme, kleingeschnittene Bratenreste, 2 Klar Schnee. Die Makkaroni werden in Salzwasser gekocht Die Butter mit den beiden Dottern, der Rahm, das Paradeismark, die gedünsteten Eierschwämme und der Schnee sowie die Makkaroni dazugegeben. Die Hälfte dieser Masse gibt man in eine feuersichere Schüssel, die gut gebuttert wurde, dann die kleingeschnittenen Bratenreste, hernach die übrige Masse und obenauf Butterstückchen mit Parmesan, stellt das Ganze in die Röhre und läßt es backen.

## Milchbrot.

1 halbes Kilogramm Polenta, 1 Viertelkilogramm Weizenmehl, 1 Viertelkilogramm Roggenmehl, 1 Dampfel aus 4 Dekagramm Hefe, 10 Dekagramm Zucker, etwas gestoßener Anis, 10 Dekagramm Fett, 2 Eier und Milch nach Bedarf werden zu einem Teig verarbeitet und auf dem Brett sehr gut abgeknetet. Dann formt man 2 Wecken daraus, bestaubt ein Brett mit Mehl, legt die beiden Wecken darauf und läßt sie zugedeckt 3 Stunden aufgehen. Hierauf schmiert man ein Blech mit Butter, staubt es mit Mehl, stürzt die beiden aufgegangenen Wecken darauf, bestreicht sie mit verquirltem Ei, streut einige geschälte und gehackte Mandeln darüber und bäckt sie bei langsamem Feuer im Rohr.

## Kleine Milchbrote.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Weizenmehl, 15 Dekagramm Kartoffelmehl und 10 Dekagramm Polentamehl, 3 Viertelliter Milch, 3 Dekagramm Hefe, 5 Dekagramm Butter, etwas Salz. Das Mehl wird warm gestellt und die Milch darunter gemengt. Dann wird ein Dampfel bereitet und daruntergemischt und die Masse 2 Stunden lang stehen gelassen. Nun wird auf ein Brett etwas Mehl gestreut, der Teig darauf gelegt und alle Ingredienzien dazugemengt. Man verarbeitet den Teig sehr gut, formt daraus runde Laibchen und läßt sie gehen. Dann werden sie, mit Butter bestrichen, im Rohr gebacken.

## Milchnudeln.

Man macht einen Nudelteig, wie er eingangs beschrieben ist, schneidet kurze, dicke Nudeln daraus, dann kocht man 3 Viertelliter Magermilch, gibt 2 Dekagramm Fett oder Butter dazu, schüttet die Nudeln hinein und läßt diese kochen, stellt sie hernach ins Rohr, bis die Milch ziemlich verdünstet. Hernach macht man einen Abtrieb aus 5 Dekagramm Butter und 2 Eiern, gibt die erkalteten Nudeln hinein, 2 Klar Schnee, Vanille und Zucker nach Geschmack, füllt diese ganze Masse in eine Puddingform und kocht sie 1 Stunde. Ehe die Nudeln aufgetragen werden, stürzt man sie und übergießt sie mit einem Fruchtsaft. Man richtet sie auch mit Zucker und Zimt an.

## Nuß- oder Mohnstrudel.

10 Dekagramm Mais-, 10 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl werden zusammen erwärmt. Dann macht man ein Dampferl (Vorteig) aus 3 Dekagramm Germ und mischt in 1 Achtelliter Milch 10 Dekagramm Fett oder Butter, sowie eine

Messerspitze von Dr. A. Oetkers Backpulver. Nun wird alles zusammengemengt und 6 Dekagramm Zucker und etwas Salz dazugegeben. Der Teig wird dann sehr gut abgeschlagen, hernach gehen gelassen und mit Nuß- oder Mohnfülle gefüllt, abermals gehen gelassen und zuletzt mit Ei bestrichen im Rohr gebacken.

## Obsttorte.

Zutaten: 15 Dekagramm Butter, 17 Dekagramm Dr. Oetkers Gustin, 3 Dekagramm weiße, geriebene Mandeln. 2 gekochte Dotter, 1 halbe Zitrone Saft, etwas Vanillinzucker, 2 Dekagramm Zucker, etwas Salz. Aus diesen Ingredienzien macht man einen Teig, legt den größten Teil desselben auf die Tortenplatte und macht aus dem restlichen eine dicke Rolle, die man um die Torte legt. Nun wird die Torte licht gebacken und wenn sie erkaltet ist, wird sie mit gekochten Erdbeeren, Ribisel, halben Pfirsichen oder Marillen belegt und mit folgendem Ueberguß gedeckt: Man nimmt 5 Dekagramm Zucker mit 1 Sechzehntelliter Wasser, gibt 1 halbes Päckchen Regina-Speisegelatine dazu und gießt diese Flüssigkeit halb gestockt über die Früchte. Man kann diese durchsichtige Schichte auf der Torte auch aus der doppelten Masse machen, die besonders schmackhaft wird, wenn man zu dieser Torte geschlagenes Obers aufträgt.

## Palatschinken.

1 Viertelliter Milch, 2 Dotter, 5 Dekagramm Kartoffelmehl, einige Dekagramm Zucker werden sehr schaumig gerührt. Dann schlägt man den Schnee der 2 Klar, mengt ihn darunter und gibt nach Bedarf etwas Mehl oder Milch dazu. Aus dieser Masse bäckt man Palatschinken, füllt sie mit Marmelade und schneidet dann den gefüllten Teig in dünne Nudeln. Dann werden 3 Dotter mit 1 Viertelliter Milch und einem Stück Vanille, 10 Dekagramm Zucker über Dunst zu einer dicken Creme geschlagen und diese unter die erkalteten, geschnittenen Frittaten gemengt und zuletzt der Schnee der 3 Eiklar, ein wenig Vanillezucker und etwas Dr. Oetkers Backpulver dazugefügt. Das Ganze wird in einer feuersicheren Schüssel gebacken.

## Kleiner Rahmeierkuchen.

1 Eßlöffel Mehl rührt man glatt mit 2 Deziliter saurem Rahm ab, sprudelt 3 Dotter und 3 Messerspitzen Salz hinzu und zieht zuletzt den festen Schnee der 3 Klar leicht hinein. Indessen hat man kleine, mit Butter bestrichene Formen kaum zur Hälfte mit dem Abgesprudelten gefüllt und stellt sie über ein Blech in das Rohr zum Backen.

## Rahmpudding.

1 Viertelliter Rahm, 4 Eidotter, 1 Achtelliter Weizen- und 1 Achtelliter Gerstenmehl sowie etwas Salz werden gut abgesprudelt und dazu der Schnee von 4 Eiklar gegeben. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl gestaubte Form gefüllt, 1 halbe Stunde im Wasserbade gekocht, dann gestürzt, mit zerlassener Butter betropft und dick mit Parmesankäse bestreut. Dazu können kleine Bratwürstchen aufgetragen werden.

## Reismehl-Blitzkuchen.

Zutaten: 20 Dekagramm Butter, 15 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Mehl, 3 Eier, etwas Zitronenschale, ein halbes Päckchen Dr. A. Oetkers Backpulver. — Die Butter wird abgetrieben, alles übrige bis auf das Mehl dazugegeben und 1 halbe Stunde fest gerührt. Dann schüttet man das Mehl und etwas Dr. A. Oetkers Vanillinzucker dazu. Hernach wird eine Tortenform gut ausgeschmiert, die Masse hineingegeben und obenauf mit Ei bestrichen, sowie mit klein gestiftelten Mandeln bestreut. Der Kuchen wird im Rohr zirka 1 Stunde lang gebacken.

## Sandkuchen.

Zutaten: 2 ganze Eier, 2 Dotter, 17 Dekagramm Zucker, 2 Klar Schnee, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 15 Dekagramm zerlassene Butter. — Die ganzen Eier, der Dotter und der Zucker werden mit der Schneerute schaumig geschlagen. Dann wird der Schnee von 2 Klar mit dem Mehl hineingerührt und zum Schluß die zerlassene Butter. Eine lange Pfanne wird geschmiert, die Masse hineingetan und im Rohr gebacken.

## Schinkenfleckerln.

Man macht wie nach dem gegebenen Rezept Palatschinken und schneidet Fleckerln daraus. Dann treibt man fünf Dekagramm Butter ab und rührt 2 Dotter, etwas Rahm, etwas Salz und 15 Dekagramm feingewiegtes Selchfleisch hinein, mengt die erkalteten Fleckerln darunter sowie den Schnee von 2 Klar. Diese Masse füllt man entweder in einen Topf und läßt sie in Dunst 1 Stunde kochen oder man stellt, wenn der Ofen erhitzt ist, das Gefäß ins Rohr und läßt sie 1 halbe Stunde backen und reicht die Fleckerln gestürzt.

## Schmarren.

Zu 10 Dekagramm aufgeweichtem Reisgrieß mengt man 2 ganze Dotter, ein bißchen zerlassene Butter, etwas von Dr. A.

Oetkers Backpulver, 2 Klar Schnee, nach Bedarf ein wenig Milch, allenfalls auch einige Dekagramm Rosinen. Dann gibt man in eine Pfanne etwas Butter und die Masse darauf; wenn diese in der Röhre halb gebacken ist, zerreißt man sie mit einer Schaufel und bäckt sie dann fertig. Man kann dazu eingekochten Zwetschkenröster auftragen.

### Suppennudeln.

Man nimmt zu gleichen Teilen Gersten- wie Weizenmehl, eine Messerspitze Backpulver und zu je 25 Dekagramm Mehl 1 Dekagramm Butter, 1 Ei und Wasser nach Bedarf, knetet daraus einen Teig und beendet die Nudeln wie gewöhnlich. Der Butterzusatz verhindert das Brüchigwerden des Teiges.

### Topfenstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus einem Drittel Weizen- und zwei Drittel Gerstenmehl, etwas Butter und warmem Wasser, 1 Dotter und Salz und läßt ihn rasten.

Inzwischen wird folgende Fülle hergestellt: 1 Viertelkilogramm Topfen wird durchgedrückt und dazu 5 Dekagramm fein abgetriebene Butter gemengt, dann 10 Dekagramm Zucker dazugetan, 15 Dekagramm in Milch geweichter Grieß, 1 Ei, etwas Zitronensaft, Vanillin und eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver. Der ausgezogene Strudelteig wird nun mit dieser Fülle dicht bestreut, schneckenförmig zusammengerollt, in eine runde Tonkasserolle, die mit Butter bestrichen wurde, hineingelegt, mit 3 Viertelliter Milch begossen und im Rohr gebacken. Der Strudel kann in der Kasserolle aufgetragen werden.

### Verwertung von restlichem Kriegsgebäck.

Das Gebäck wird vor allem abgerindet, dann vermengt man 1 halben Liter Milch mit 1 Ei, etwas Zucker und etwas Vanille und versprudelt dies alles gut miteinander. Nun legt man das abgerindete Brot, das man in vier Teile geschnitten hat, in diese Mischung, läßt das Brot aber nicht zu stark aufweichen. Sodann wird in eine Pfanne etwas Fett gegeben, das Brot hinein gelegt und gebraten, worauf es noch heiß in Zucker, dem etwas Kakao beigemengt wurde, eingerollt wird.