

## II. Teil.

# Fettlose sowie fett- und eisparende Kochvorschriften.

Unter fettlosen Speisen versteht man alle jene, welche vollkommen ohne Fett gekocht wurden.

Fettsparende sind alle, wo nur wenig Fett verwendet wird und zwar sind die Kochvorschriften für 5 Personen berechnet und in jeder Speise nur 5—6 Defa Fett angegeben, so daß für je 1 Person 1 Defa Fett verbraucht wird.

### Fettlose Gemüse.

Das Gemüse wird mit Wasser gekocht oder gedünstet. Ist es vollkommen weich, so staubt man es mit Mehl, am besten man rührt das dazu nötige Mehl mit wenig kaltem Wasser in einem kleinen Topf fein ab, gießt dann warmes Wasser zu und gibt dieses Teigerl zu dem Gemüse, salzt und würzt wie gewöhnlich (nicht mehr würzen) und kocht das Gemüse noch sehr gut auf, mindestens  $\frac{1}{4}$  Stunde. 1 Löffel saure oder auch süße Milch zugegeben, verbessert das Gemüse sehr.

Will man eine sehr dunkle Einbrenn zum Gemüse z. B. zu eingebrannten Kartoffeln, Linsen, Rüben u. dgl. so röstet man das Mehl ohne Fettzusatz im Rohr bis es die gewünschte braune Farbe hat und vergießt es unter Rühren mit heißem Wasser. Sollten sich doch einmal Bröckchen bilden, streicht man sie durch ein Sieb.

### Fettsparende Gemüse.

Um Fett bei der Zubereitung von Gemüsen zu sparen, kocht man sie auf folgende Art:

2 Defa Fett läßt man heiß werden und gibt soviel Mehl dazu als es aufnimmt und läßt dies die gewünschte Farbe, wie zu Einbrenn gebräuchlich, bekommen, dann rührt man es mit Wasser oder dem Gemüse ab, gibt dann noch soviel Mehl in einen kleinen

Topf, als man gewöhnlich für nötig erachtet, mancher liebt das Gemüse mehr eingebrannt, mancher weniger, rührt es mit kaltem Wasser zu einem sehr dünnen Teig, gibt es unter Rühren zum Gemüse und läßt nun alles zusammen noch gut verkochen. Diese Art der Zubereitung ist für Suppen und Soßen anzuempfehlen. Wer nicht sehr fett eingebranntes Gemüse gewöhnt ist, wird sicher kaum einen Unterschied verspüren. Oder man staubt das Gemüse und gibt knapp vor dem Anrichten ein kleines Stückchen Fett dazu.

Allen Hausfrauen würde ich empfehlen bei Tische gar nicht über Fettmangel zu sprechen. Nicht aufmerksam gemacht, wird niemand die neue Art der Zubereitung bemerken.

Suppengrünes wird nicht geröstet, nur 1 kleines Stückchen Zwiebel und die blattlig geschnittene Leber. Man gibt beides in eine kleine Pfanne und läßt sie an einer heißen Stelle des Herdes langsam braun rösten, wobei man sie nur einmal umwendet, dann gießt man Suppe auf und gibt sie zur Suppe in den Topf, um sie gut auskochen zu lassen.

#### Butterbereitung von gefochter Milch.

Unabgeschöpfte Milch, sogenannte Vollmilch wird in einem weitem Kochgeschirr abgefocht und in diesem unzugedeckt kalt gestellt. Am anderen Tag nimmt man die Haut, die sich gebildet hatte ab und gibt sie in eine  $\frac{1}{4}$  Liter fassende Schale. Gut zugedeckt kalt stellen. Auf diese Art wird durch 7—8 Tage die Milchhaut gesammelt. Braucht man täglich 1— $1\frac{1}{4}$  Liter Milch, so hat man in 7 Tagen  $\frac{1}{4}$  l dickes Obers, da die Milchhaut eben nur Obers ist. Nun gibt man dieses Obers in einen tiefen Porzellantopf und schlägt mit dem Schneeschlager langsam und gleichmäßig. Nach 10 Minuten hat man das beste und dickste Schlagobers; schlägt man dies noch 10—15 Minuten weiter, so wird Butter daraus. Mit möglichst kalten Händen formt man aus den Butterstückchen einen Striezel, drückt ihn aus, wäscht ihn in kaltem Wasser gut durch und stellt ihn kalt. Auf diese Art kann man sich leicht 10—12 Deka sehr gute Butter wöchentlich selbst herstellen. Die Milch, Buttermilch, die übrig bleibt, gibt man in eine Schale und läßt sie in der Küche 1—2 Tage stehen, wodurch  $\frac{1}{8}$  Liter guter dicker saurer Rahm daraus wird, diesen verwendet man zu Mehlspeisen, Kräuterkäse u. dgl.

Sollte die gesammelte Haut leicht säuerlich schmecken, so gibt sie wohl kein gutes Schlagobers mehr, aber da Butter aus Süß- und Sauer-Rahm hergestellt wird, ist sie deshalb nicht weniger wohl-schmeckend.

### Ausstreichen von Backformen.

Bringt man die Mehlspeise in der Schüssel in der sie gebacken wurde zu Tische, so ist es nicht unbedingt nötig, die Form mit Fett auszustreichen, ein Bestauben des Bodens der Schüssel mit Mehl genügt.

Backbleche, wo kleines Backwerk aufgelegt wird, bestreicht man mit Wachs. Löst sich das Gebackene schlecht herunter, so erwärmt man das Blech nochmals und hebt das Backwerk mit einem runden Messer schnell ab.



# Brotaufstrich.

## Apfelmarmelade.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in je 8 Teile schneiden, dann wägen. Auf 2 Kilogramm Äpfelspalten 70 Deka Zucker, Saft und feingewiegte Schale 1 Zitrone. Alles zusammen wird ohne Wasser unter öfterem Rühren sehr dick eingekocht und wenn es ausgekühlt ist, damit weiter verfahren, wie es bei der Kürbismarmelade angegeben ist.

## Zwetschenmarmelade.

Die entkernten, gewaschenen Zwetschen mit einem Stückchen Zimt und einigen Gewürznelken weichkochen, dann durchdrücken. Auf 1 Kilo von der Masse 75 Deka Zucker. Zusammen einkochen, bis die Marmelade sulzig wird. In Steinguttöpfen verbunden aufbewahren.

## Kürbismarmelade.

$2\frac{1}{4}$  Kilo geschälter, geschnittener und entkernter Speisefürbis, 6 Deka ganzer Ingwer,  $1\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, von 2 Zitronen den Saft. Den Kürbis mit dem Zucker (ohne Wasser) unter fleißigem Umrühren 1 halbe Stunde langsam kochen lassen. Dann den Zitronensaft und den ganzen Ingwer dazugeben und zu einem dicken Brei einkochen. In breite Gläser oder in Steinguttöpfe füllen und vollkommen erkalten lassen. Mit Kumpapier bedecken, einige Tropfen Salizylsäure-Lösung daraufträufeln und den Topf mit Pergamentpapier verbinden.

Diese Marmeladen kommen nicht teuer und sind, auf Brot gestrichen, nicht nur ein bei Kinder beliebtes, sondern auch sehr gesundheitszutragliches Essen.

## Seringe.

2 Seringe gut auswässern, Haut abziehen und entgräten, dann mit feingewiegter Zwiebel, 2 kleinen geriebenen Äpfeln und etwas Pfeffer vermischen. Zu heißen Kartoffeln reichen oder auf Brot streichen.

### **Kräuterkäse.**

10 Defa Primsenkäse, viel gewiegte grüne Peterjilie und Schnittlauch,  $\frac{1}{8}$  Liter dicke saure Milch, etwas Salz und nach Belieben 2 Defa Butter. Gut mischen, auf Brotscheiben streichen.

### **Leberkäse.**

25 Defa Schweins- oder Kalbsleber und 15 Defa fettes Schweinesfleisch faschieren, dazu gibt man 1 Schnitte erweichtes Brot, treibt alles durch die Fleischmaschine, gibt Salz, Pfeffer, etwas Paprika und 2 Eßlöffel kaltes Wasser dazu und knetet dies wie einen Teig ab. Man füllt die Mischung in einen länglichen Model und bäckt den Leberkäse in mäßig heißer Röhre. Damit er keine Rinde (Kruste) bekommt, bedeckt man ihn mit Papier. Gestürzt erkalten lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und auf Brotschnitten auflegen.

### **Senfschnitten statt Butterbrot.**

1 Eßlöffel Senf vermischt man mit 1 Löffel Rahm oder dicker saurer Milch und 2 hartgekochten geriebenen Eiern und streicht diese Mischung auf Brotschnitten.



# Suppen.

Siehe auch 1. Teil.

## Suppenwürze.

Zwei Handvoll getrocknetes Suppengemüse, das sind gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Petersiliengrün und Sellerie, kocht man durch  $1\frac{1}{2}$  Stunden, wobei man immer nur wenig Wasser zugibt, so daß zum Schluß nur etwas mehr als  $\frac{1}{8}$  Liter Gemüswasser vorhanden ist; nun seihet man diese Flüssigkeit ab, gibt 3 Suppenwürfel und 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz und etwas Zuckerfarbe dazu und kocht das ganze nochmals gut auf. Die Würze muß sehr gesalzen schmecken. In Fläschchen, zum Beispiel in Maggiaschen, aufbewahren. Einige Tropfen davon genügen, zum Verbessern von mit Wasser bereiteten Suppen.

## Gurkensuppe.

1 große Gurke schälen, Kerne entfernen und zu Würfeln schneiden, dazu Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Zwiebel und Wasser, daß es darüber steht. Weich dünsten mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl stauben und gut verkochen lassen. Vor dem Anrichten durch ein Sieb drücken und gebähte Brotwürfel dazu reichen.

## Sirisebreinsuppe.

Wurzelwerk fein schneiden und mit Wasser und etwas Salz auskochen. Durch ein Suppensieb seihen und in diese Wurzelbrühe 4 Eßlöffel gewaschenen Brein einkochen und kochen lassen bis er weich ist. Auf Suppendicke verdünnen und nach Geschmack feingeschnittenen Schnittlauch dazu geben.

## Krautsuppe.

$\frac{1}{4}$  Kilo geschnittenes Kraut mit feingeschnittener Zwiebel, Kümmel, Paprika und Salz weich kochen. 1 Kaffeelöffel Trockenmilch mit  $\frac{1}{8}$  Liter kaltem Wasser abrühren und mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl versprudeln, dazu 1 Löffel Paradiesmark. Dies wird in das Kraut eingemischt und das Ganze auf Suppendicke verdünnt, gut verkochen gelassen. Nach Belieben kann man auch von weich gekochten Kartoffeln einige Scheiben dazu tun.

### Leberjuppe.

10 Defa fajchierte Leber kocht man mit Grünzeug, Salz und Wasser, staubt mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl, läßt die Suppe gut verkochen und richtet sie durch ein Sieb gedrückt an.

### Panadelsuppe.

4—5 Stück Wasserzwieback werden grob zerstoßen und in Wasser eingekocht, gesalzen und gut kochen gelassen. Vor dem Anrichten wird 1 Eidotter darunter gesprudelt. Nach Geschmack kann man auch etwas Suppenwürze dazugeben.

### Salatsuppe.

4 mittlere Kartoffeln schälen und mit 1 Häuptel Salat weich kochen, hierauf durch ein Sieb drücken. 2 Eßlöffel Mehl rührt man mit kaltem Wasser ab, gibt es zu dem Durchgedrückten, salzt und kocht das Ganze nochmals gut auf.

### Schnittlauchsuppe.

2 Defa Fett läßt man zerlaufen und gibt soviel Mehl dazu als es aufnimmt und läßt es hellgelb rösten, hierauf mit heißem Wasser vergießen und kochen lassen. Unterdessen rührt man  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl mit kaltem Wasser ab, gibt es unter fortwährendem Rühren zur abgerührten Einbrenne, tut 1 Eßlöffel voll feingeschnittenen Schnittlauch und etwas grüne Petersilie dazu, verdünnt auf Suppendicke und kocht es  $\frac{1}{4}$  Stunde.

### Sellerieblättersuppe.

1 Handvoll grüne Sellerieblätter wäscht man, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb.  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl mit kaltem Wasser abrühren zu der Sellerie geben, salzen und aufkochen lassen.

### Spinatsuppe.

12 Defa gewaschener weichgekochter Spinat wird durch ein Sieb gedrückt.  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl mit kaltem Wasser glatt verrühren zum Spinat geben, dazu Salz und wenig Pfeffer, auf Suppendicke verdünnen und gut verkochen lassen.



# Soßen.

## Gurkensoße.

1 große frische Gurke schälen, in fingerlange und fingerdicke Spalten schneiden und die Kerne entfernen. In leicht gesalzenem Wasser nicht zu weich dünsten, dann abgetropft auf einen Teller legen. In den zurückgebliebenen Saft gibt man feingewiegte Zwiebel, grüne Petersilie, Salz, etwas Pfeffer und Paprika, staubt mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl und läßt die Soß, die nicht zu dick sein darf, gut verkochen, tut dann die Gurkenspaltten dazu und kocht sie nur noch einmal auf. Sofort anrichten.

## Petersilienkartoffeln.

Von  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl und dem nötigen Wasser macht man ein Teigerl, verrührt es noch mit heißem Wasser, gibt feingewiegte grüne Petersilie, Zwiebel und Salz dazu und kocht es zu einer dicklichen Soß. Blattlig geschnittene heiße Kartoffeln gibt man in eine Schüssel und gießt die Soß darüber.

## Sauerampfersoß.

10 Deka Sauerampfer fein wiegen und mit wenig Wasser dünsten, dann 2 gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffeln Milch und etwas Salz dazu geben und die Soß gut verkochen lassen.

## Soß zu Kartoffel- oder Kraut-Salat.

1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel geriebene Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Essig,  $\frac{1}{8}$  Liter rohe Milch, 1 hartgekochtes geriebenes Ei, nach Belieben geschälte sehr fein geschnittene Gurken. Alles zusammen gut verrühren und dann mit den gekochten, blattlich geschnittenen Kartoffeln oder überdünsteten Kraut vermischen.

## Türkische Eier.

Fein gehackte Zwiebel mit sehr wenig Fett, nur soviel, daß sich die Zwiebel nicht anlegt, hellgelb rösten lassen, dann gibt man 1 Eßlöffel Mehl dazu, vergießt mit Wasser und läßt diese Soß gut verkochen. Dazu gibt man gedünstete feingehackte Schwämme und etwas Zitronensaft. Eier läßt man hartkochen, schneidet ihnen die Spitze ab, um sie aufrecht stellen zu können. Man stellt sie auf sehr dünne Brotscheiben und gießt die Soß darauf.

# Gemüse.

## Bohnen mit Kartoffeln.

15 Deka Bohnen weicht man über Nacht ein und kocht sie anderen Tags weich. 2 kleinere oder 1 große gekochte Kartoffel wird durch die Presse gedrückt und dazu gemischt. Nun gibt man Salz und etwas Essig hinzu und läßt dies noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Es muß die Dicke wie eingebrannte Bohnen haben.

## Champignonskuchen.

Gedünstete Champignons fein hacken, dazu gibt man 1 Scheibe erweichtes Brot, 1 Ei, 1 Löffel süße oder saure Milch und soviel Bröseln oder Mehl, daß ein lockerer Teig entsteht. Man füllt ihn in eine ausgebröselte Form, bestreicht ihn oben mit etwas zerlassenen Fett und bäckt ihn.

## Erdbirnen, Erdschoke.

Werden geschält in Scheiben geschnitten mit wenig Wasser weich gekocht, dazu Salz, Petersilie. Mit wenig Mehl stauben und verkochen lassen.

Oder die weichgekochten Erdbirnen durch ein Sieb drücken mit 2 Eßlöffel Milch, 1 Ei und 1 Eßlöffel Bröseln vermischen und sehr heiß anrichten.

Will man Suppe davon kochen, so dünstet man sie mit Zwiebel, drückt sie durch ein Sieb und richtet sie über Wurstscheibchen an.

## Fisolen auf deutsche Art.

$\frac{1}{2}$  Kilo Fisolen putzen und nudlig schneiden und weich kochen, dann den Saft ziemlich eingehen lassen.  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl versprudelt man, rührt dies Teigerl zu den Fisolen, gibt Saturei und Salz dazu und läßt das Ganze verkochen.

## Fisolen mit Ei.

$\frac{1}{2}$  Kilo gepuzte geschnittene Fisolen mit wenig Wasser weich dünsten. 2. mittlere weich gekochte Kartoffeln durch die Presse drücken und dazu mengen, auch Salz, Thymian und Pfeffer nach Geschmack. Alles zusammen verkochen lassen. Knapp vor dem Anrichten schlägt man ein Ei darunter. Kochen dürfen die Fisolen dann nicht mehr.

### Fisolen mit Eierspeise.

Spargelfisolen auch Wachsbohnen genannt, abfäden und in Salzwasser weich kochen. Abseihen. In die Mitte einer Schüssel gibt man Eierspeise und in Kranzform die Fisolen. Etwas Butter und Bröseln über die Fisolen gegeben, verbessert die Speise sehr.

### Fisolen mit Rüben.

$\frac{1}{4}$  Kilo Fisolen von den Fäden befreien und nudlig schneiden,  $\frac{1}{4}$  Kilo gelbe Rüben ebenfalls, dann zusammen dünsten, mit wenig Mehl stauben, dazu Salz, Pfefferkraut und etwas Essig und  $\frac{1}{4}$  Stunde gut aufkochen lassen.

### Karfiol gebacken.

Nicht zu weich gekochten Karfiol teilt man in Stücke und mischt sie unter Fridattenteig. Eine lange Pfanne streicht man mit wenig Fett aus, füllt den Teig gleichmäßig ein und bäckt ihn bei gutem Feuer in der Röhre hellgelb.

### Karfiolgemüse.

Die feinen Blätter und den Strunk wäscht man und schneidet dies nudlig und kocht es weich, salzt, staubt es mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl, verrührt es mit dem Karfiolwasser und kocht es tüchtig auf. Die weichgekochte Karfiolrose zerteilt man, richtet sie auf einer tiefen Schüssel an und gibt die Soß darüber.

### Karfiolpudding.

1 in Salzwasser weich gekochte Karfiolrose läßt man gut abtropfen, zerteilt sie in mehrere Teile und belegt damit den Boden einer feuerfesten Schüssel, streicht Kartoffelbeschamel, siehe dieses, darüber und bäckt die Speise.

### Kartoffelbeschamel.

4 Deka Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 25 Deka heiß durch die Presse gedrückte Kartoffeln, 2 Dotter, 2 Schnee, 1 Kaffeelöffel Backpulver. Das Mehl mit der kalten Milch abrühren und dann am Feuer dick einkochen. Ausgekühlt mischt man alles Uebrige dazu, füllt es in eine Form und bäckt es bei guter Hitze.

Kartoffelbeschamel kann mit geriebenem Käse vermischt werden oder mit gebratenem oder gesottenem faschiertem Fleisch oder irgend einem gekochten oder gedünstetem Gemüse unterlegt werden. Siehe Karfiolpudding.

### Kartoffeln mit Eier.

$\frac{1}{2}$  Kilo gekochte zu Scheiben geschnittene Kartoffeln, 2 hartgekochte in Scheiben geschnittene Eier, Salz, Pfeffer. Dies abwechselnd in eine Kasserolle geben, oben müssen Kartoffeln sein. 3 Eßlöffel Mehl versprudelt man mit 1 Ei und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, gibt dies über die Kartoffeln und bäckt die Speise. Man kann auch vor dem Backen geriebenen Käse darauf streuen.

### Kartoffelgulasch.

$\frac{1}{2}$  Kilo rohe Paradiesäpfel (Tomaten) durch ein Sieb drücken, dazu gibt man 1 große feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, etwas Thymian und 50 Dekka klein würfelig geschnittene rohe Kartoffeln und soviel Wasser, daß es darüber steht. Solange kochen bis die Kartoffeln weich sind.

### Kartoffelpudding.

$\frac{1}{2}$  Kilo durch die Presse gedrückte gekochte heiße Kartoffeln mit  $\frac{1}{16}$  Liter Milch und 2 Dotter und 2 Schnee vermischen. In eine eingefettete Form einfüllen und  $\frac{1}{2}$  Stunde in Dunst kochen. Gestürzt mit geriebenen Käse bestreuen.

### Karotten in Dunst gekocht.

$\frac{1}{2}$  Kilo Karotten weich kochen und durch ein Sieb drücken, dazu mischt man 3 Eßlöffel weich gedünsteten Hirsebrein, 1 Ei, Salz und wenig grüne Peterilie. Sollte die Masse zu dick sein, gibt man 1 Löffel Milch, zu dünn, 1 Löffel Bröseln dazu. Kleine Formen oder Schalen füllt man damit voll und siedet sie in Dunst. Dazu stellt man sie in eine große Pfanne in der sich siedendes Wasser befindet, es darf nur die Hälfte der Formen im Wasser stehen und siedet sie  $\frac{1}{2}$  Stunde. Gestürzt aufrichten. Aus der Masse kann man Knödel formen und 10 Minuten in Salzwasser kochen.

### Kohlpudding.

1 Kohlkopf nudlig schneiden, gut waschen und weich kochen. Auf ein Sieb zum Abtropfen legen. 5 Dekka Hirse weich kochen und ausdunsten lassen. Kohl und Hirse vermengen, dazu 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und wenn die Masse zu weich sein sollte, etwas Bröseln oder Mehl. In ein Tuch eingebunden  $\frac{1}{2}$  Stunde im Wasser kochen lassen. Oder man gibt unter dem Kohl etwas erweichtes Brot, 1 Ei, Salz und Gewürz und 2 Eßlöffel Mehl oder Bröseln. Weiters wie oben.

### Kohl schnitten.

Weich gekochter Kohl wird fein gehackt mit 1 kleinen Scheibe erweichtem Brot und 1 Ei vermischt, gesalzen und wenig gepfeffert. Man mischt noch soviel Mehl dazu, daß eine lockere Masse entsteht, die man in einen eingefetteten Biskuitmodel einfüllt und in der heißen Röhre bäckt. Heiß zu Schnitten schneiden.

### Koralleneier.

$\frac{1}{2}$  Kilo gekochte durch ein Sieb gedrückte Paradiesäpfel mit 3 Eiern, etwas Salz, Pfeffer und Schnittlauch oder gehackter Zwiebel gut versprudeln und daraus eine Eierspeise bereiten.

### Kräuter-Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. 1 gehackte Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Sellerieblätter, Salz, Pfeffer, Muskatmuß, mit Mehl stauben, mit 2 Eßlöffel Milch und etwas Wasser dünsten. Dann auskühlen lassen, mit 1 Ei und den Kartoffeln vermischen, in eine Form einfüllen und backen.

### Kraut mit Apfel. (Apfelfraut.)

1 Eßlöffel Zucker läßt man braun werden, gibt  $\frac{1}{2}$  Kilo geschnittenes Kraut, etwas feingeschnittene Zwiebel, Salz, Kümmel und wenig Wasser und 2 feinblattlig geschnittene säuerliche Äpfel dazu und dünstet alles zusammen weich. Der Saft des Krautes muß sich vollständig eindünsten, da dieses nicht gestaubt wird.

### Kraut mit Erbsen.

Sauerkraut kochen und bis es weich ist das Wasser ziemlich einkochen lassen. 2 Erbsensuppenwürfeln rührt man mit kaltem Wasser ab, gibt dies zum Kraut und kocht es bis es dicklich ist. Bevor man es salzt, ist es zu kosten, da die Suppenwürfeln ohnehin gesalzen sind.

### Kraut mit Hirse.

Den Krautkopf aushohlen, mit gut gewaschener Hirse füllen, oben ein Krautblatt legen, das Kraut in ein Tuch einbinden und kochen bis es weich ist. Das Wasser wird gesalzen und geschnittenes Grünzeug hinzugegeben. Gleichzeitig kocht man eine Paradeissoß. In die Mitter einer Schüssel legt man das Kraut und gibt die Soß herum.

### Krautknödeln.

Die großen Blätter eines Krautkopfes löst man ab und überkocht sie, dann legt man sie auf ein Sieb zum abtropfen. Unterdessen kocht man Hirsebrei in leicht gesalzenem Wasser weich und ganz dick ein, mischt feingeschnittenes gedünstetes Kraut sowie etwas gehackte Würst dazu, füllt diese Mischung in die Krautblätter, legt sie nebeneinander in eine weite Kasserolle, gießt etwas Wasser darüber und dünstet sie zugedeckt etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde. Den Saft läßt man verdunsten.

### Kraut mit Rahm oder saurer Milch.

Unter feingeschnittenes weich gedünstetes Kraut mischt man Salz, Kümmel und  $\frac{1}{8}$  Liter dicke, saure Milch oder Rahm, den man mit 2 Eßlöffel Mehl versprudelt und läßt das Kraut damit aufkochen.

### Kraut mit Senf.

$\frac{1}{2}$  Kilo feingeschnittenes Kraut wird mit ringlig geschnittener Zwiebel, Salz, Kümmel und immer nur wenig Wasser weich gedünstet. Sobald es weich ist, staubt man es mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl, läßt es gut verkochen und rührt knapp vor dem Anrichten 1 Eßlöffel Senf darunter.

### Paradeiskoch

8 Deka Maismehl kocht man in  $\frac{1}{4}$  Liter leicht gesalzenem Wasser dick ein und läßt es dann abkühlen.  $\frac{1}{4}$  Kilo Paradeismark, 2 Dotter, 2 Schnee und 4 Deka geriebenen Käse dazu mischen und das Koch in Dunst fieden.

### Paradeispudding.

50 Deka gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 4 Eßlöffel Paradeismark, 2 Dotter, 2 Schnee. Mischen und  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst kochen.

### Pilzauflauf.

25 Deka gedünstete Schwämme, 1 Scheibe erweichtes Brot, 1 Ei,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und etwas Bröseln. Mischen, es muß ein lockerer Teil sein, in eine ausgebröselte Form einfüllen und backen. Reizfer.

Die Schwämme dünsten, abwechselnd mit gekochten blättrig geschnittenen Kartoffeln in eine Kasserolle geben. 2 Eier mit Milch versprudeln und darüber geben. In der heißen Röhre backen. Sobald die Eier gestockt sind anrichten.

### **Nettichkren.**

Schwarzer Rettich wird geschält und am Krenreißer wie Kren fein gerieben, dann eingesalzen und zugedeckt. 1 Stunde stehen gelassen. Zu verschiedenen kalten Fleisch zu reichen.

### **Rüben gelbe.**

Fein gewiegte Zwiebel und grüne Petersilie etwas Essig oder Zitronensaft und blattlig geschnittene gelbe Rüben dünstet man weich, salzt sie, staubt mit wenig Mehl und läßt das Gemüse noch gut verkochen.

### **Salzgurken gefüllte.**

Die Gurken der Länge nach durchschneiden, die Kerne entfernen und an deren statt fasciertes Fleisch einfüllen, die Gurken mit Bindfaden zusammen binden und weich dünsten. Man reicht eine Paradiesäpfelsoß dazu.

### **Schwammnudeln.**

Gedünstete Schwämme in eine Kasserolle geben, darauf abgekochte Nudeln, wieder Schwämme, oben Nudeln. 1 Ei mit 1 Löffel Milch und geriebenen Käse versprudeln und darüber geben. Solange in der heißen Röhre lassen, bis das Ei gestockt ist.

### **Schwarzwurzelauflauf.**

Die gepuzten Schwarzwurzeln kochen, dann in fingergliedlange Stücke schneiden, in eine feuerfeste Porzellschüssel geben, 2 Dotter, 2 Schnee mit etwas Milch oder Rahm und 1 Eßlöffel Mehl versprudeln, nach Belieben auch etwas geriebenen Käse dazumischen. Dies über die Schwarzwurzeln geben und den Auflauf nur ganz kurz backen.



# Fleischspeisen und Gemüsespeisen mit Fleisch ohne Fettzusatz.

## Baseler Fleisch.

25 Deka gebratenes oder gekochtes Fleisch grob hacken und mit feingeschnittenen Essiggurken, Salz, Pfeffer, eingelegten Rüben und Kartoffelsalat vermischen. Sehr gut zu Knödeln.

## Berliner Hackbraten.

20 Deka faszirtes Rindfleisch, 25 Deka faszirtes Schweinefleisch, 1 Löffel Rahm, 1 Löffel Senf, 1 erweichte Schnitte Brot, 12 Deka gekochte geriebene Kartoffeln. Alles vermengen, daraus eine Wurst formen, falls sie zu weich ist, mit etwas Bröseln fester machen, in eine mit wenig Fett ausgestrichene Pfanne legen und  $\frac{3}{4}$  Stunden braten. Man kann, damit der Braten nicht an die Pfanne klebt etwas Wasser zugießen.

## Beuschelauflauf.

Ein halbes Kalbsbeuschel, gut gereinigt, wird in gesalzenem Wasser gekocht, dann abgekühlt faszirt. 8 Deka Brot werden in Wasser geweicht und gut ausgedrückt, dann ebenfalls durch die Fleischmaschine getrieben und zu dem Beuschel, dazu noch etwas geriebene Zwiebel, gehackte Petersilie, 1 Ei, wenig Bröseln und noch etwas Salz gemischt. Die Masse wird in eine bebutterte Auflaufform gefüllt und 1 Stunde in der Röhre gebacken.

## Braten.

Kalbsbraten, Schweinebraten u. s. w. wäscht man rasch ab, salzt ihn ein, gibt ihn in eine Kasserolle, dazu 1 kleinen Schöpflöffel voll Wasser und stellt den Braten in die heiße Röhre. Es bratet sich genügend Fett heraus, wenn nötig immer nur wenig Wasser zugießen und mit dem herausgebratenen Saft das Fleisch fleißig begießen. Auf Kalbsbraten kann man, wenn er schon angerichtet auf der Schüssel liegt, 1 Löffel zerlassenes Fett womöglich Butter, darüber geben, doch ist es nicht unbedingt nötig.

### Bratwürste ohne Darm.

50 Deka Schweinefleisch und 2 Schnitten erweichtes Brot durch die Fleischmaschine treiben, dann 1 kleine feingehackte Zwiebel, 1—2 Zehen zerdrückten Knoblauch, Salz, etwas Pastetengewürz,  $\frac{1}{16}$  Liter Milch etwas Zitronenschale. Alles gut mischen, davon kleine fingerdicke Würstchen formen, mit in einer mit Fett ausgestrichenen Kasserolle abbraten, dann 1 Löffel Wasser zugeben und fertig braten.

### Brustfern, Kugel.

Das Fleisch von den Knochen ablösen, waschen und klopfen, dann mit zerdrückten Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben und mit Zwiebel und Wurzelwerk unter Zugabe von Wasser weich dunsten. Der Saft wird geseiht, mit 1 kleinen feingehackten Essiggurke vermischt, über das zerteilte Fleisch angerichtet. Nach Belieben kann der Saft mit 1 Löffel Mehl gestaubt werden.

### Deutsche Pastete.

1 feingewiegte Zwiebel in 1 Deka Fett anlaufen lassen, dann mit 1 Eßlöffel Mehl stauben, mit Wasser vergießen und gut aufkochen lassen. In diese dickliche Soß gibt man beliebige Fleischreste und würzt nach Geschmack. Man füllt die Mischung in eine flache Form und streicht frisches festes Kartoffelmus darüber, streut geriebenen Käse darauf und stellt die Speise solange in die heiße Röhre bis sie hellgelb gebacken ist. Rasch anrichten.

### Fasch-Kohl.

Von Kohlköpfen werden die äußeren Blätter entfernt, die Köpfe gut gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, wobei zu beachten ist, daß sie nicht zerfallen. Unterdessen bereitet man eine Fasch, nimmt dann die gut abgetropften Kohlköpfe behutsam so auseinander, daß man in die Mitte die Fasch einfüllen kann, ohne die Form zu zerstören und umbindet sie mit Bindfaden; dann stellt man sie nebeneinander in eine Kasserolle, gibt kochende Buttersoß darüber und läßt sie darinnen einmal langsam aufkochen. Beim Anrichten wird jeder Kohlkopf durchschnitten und die Soß darüber gegeben.

Fülle: 30 Deka gebratenes, fasciertes Kalbfleisch, 3 Deka erweichtes Brot, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Majoran, wenig Zwiebel werden am Feuer unter Rühren so lange dünsten gelassen, bis das Ei gesteckt ist.

### Fisolen oder Bohnen in Dunst gekocht.

Fisolen nudlig schneiden und halb weich dünsten, Schweinefleisch blattlig schneiden und auch halb weich dünsten. Würzen nach Geschmack. In einen weiten Topf gibt man lagenweise Fisolen und Fleisch, gibt den Saft darüber und kocht die Speise 1 Stunde in Dunst, oder in der Kochkiste, wo sie auch einige Stunden drinnen bleiben kann. Wird mit Bohnen ebenso bereitet.

### Fleisch in Beschamelsöß.

30 Dekka gebratenes Fleisch faszieren und mit Beschamelsöß in die man 2 Eßlöffel sauren Rahm, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gibt aufkochen lassen. Sehr heiß anrichten und nach Belieben mit Eierscheiben belegen. Dazu Salzkartoffeln, Polenta oder Nudeln.

Beschamelsöß: In  $\frac{1}{8}$  Liter von Trockenmilch bereiteter Milch rührt man 3 Dekka Mehl ein und kocht es am Feuer dicklich, dann gibt man soviel Wasser dazu, daß sie die richtige Soßdicke hat. Salzen.

### Fleischknödeln.

I.  $\frac{1}{8}$  Liter Hirse wäscht man gut aus und kocht ihn mit Wasser weich, dann läßt man ihn ausdunsten. 40 Dekka Schweinefleisch faszieren, 1 Ei, den Hirse, Pfeffer, Salz, Zitronenschalen und soviel Bröseln dazu mischen, daß sich Knödel daraus formen lassen. Man legt sie in siedendes Wasser und kocht sie 15—20 Minuten. Ueber die angerichteten Knödeln kann man geriebenen Käse streuen.

II. 2 Schnitten erweichtes Brot, 25 Dekka gekochtes faszirtes Fleisch, 1 Ei, Salz, Muskatnuß 2 Löffeln Mehl. Alles zusammen mengen und sehr gut abtreiben, daraus kleine Knödel formen und 7 Minuten in Salzwasser kochen. Dazu Salat, Spinat u. dgl.

### Fleischpudding.

30 Dekka gekochtes oder gebratenes Fleisch faszieren mit feingewiegter Zwiebel, Salz, Pfeffer, wenig Majoran, 2 Schnitten erweichten Brot, 1 Ei oder 1 Eßlöffel sauren Milch und wenig Mehl vermischen. Einen Kloß daraus formen, in ein Tuch einbinden und  $\frac{1}{2}$  Stunde in leicht gesalzenem Wasser kochen.

### Fleischstrudel.

Gekochtes oder gebratenes Fleisch faszirt man, vermengt es mit Salz, Pfeffer, 1 Ei und etwas erweichten Brot, streicht dies auf

ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen, radelt mit dem Mehlspeisrädchen 4 fingerbreite Stücke ab, legt sie in siedendes Wasser nebeneinander in die Kasserolle und siedet sie 7 Minuten. oder man legt die Strudel auf ein eingefettetes Backblech, bestreicht sie auch oben mit etwas Fett und bäckt sie. Zur Fleischfülle kann man auch feingehackte Zwiebel und gedünstete Champignons mengen. Dazu eine Bratensoß.

### Fleisch auf Wildbretart.

Rindfleisch oder Schweinefleisch kann wie Hirschbraten bereitet werden.

### Gänselein.

Das gepuzte Gänselein in Salzwasser mit Wurzelwerk, einigen getrockneten Pilzen weich kochen. Da Magen und Herz länger zum Kochen brauchen, nimmt man Hals und Flügel aus dem Sud sobald sie weich gekocht sind, damit sie nicht zerfallen. 10 Deka getrocknete oder frische grüne Erbsen kocht man ebenfalls weich, streicht sie durch ein Sieb, gibt  $\frac{1}{8}$  Liter mit kaltem Wasser glatt verrührtes Mehl dazu, verdünnt mit der geseihten Gänseleinsuppe, gibt grüne feingewiegte Petersilie dazu und läßt die Soß, die dicklich sein muß, gut verkochen. Das in nette Stückchen zerteilte Gänselein richtet man bergartig auf einer Schüssel an und gießt die Soß darüber. Man verziert den Rand der Schüssel mit Kartoffeln, gedünsteter Kollgerste oder Hirse.

### Gansbiegel.

Diese werden meist scharf gedünstet. Das sich bildende Fett ist immer bevor man Wasser zugießt, abzuheben. Man reicht Kraut, Bohnen, Erbsenpüree dazu.

### Gansbrust.

Das Fleisch löst man vom Knochen, schneidet es würfelig und bereitet es wie Gulasch, siehe dieses. Oder man legt das abgelöste Fleisch durch 2—3 Tage in Beize wie Wildbret, und dünstet es dann mit langsamem Zugeben von der Beize weich. Das Brustfleisch kann auch faschirt werden und daraus eine Fleischwurst oder kleine Schnitze geformt werden, die man im Rohre bratet.

### Gansjunges in Soß.

Das Junge einer Gans siedet man mit Zwiebelringen, Wurzeln, Salz, etwas Essig, Lorbeerblatt und Wasser weich, nimmt es dann aus dem Sud, löst das Fleisch von den Knochen und stellt es warm. Unterdessen rührt man 2—3 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt ab, schüttet es zum Gansjud und läßt die Soß verkochen, dann seiht man sie durch ein Sieb über das Gansfleisch und kocht das Ganze nochmals auf. Dazu Kartoffelknödeln mit Hirse.

### Gebeiztes Fleisch.

Wildfleisch, Rindfleisch und Schweinernes ist auf dieselbe Art zuzubereiten. Das Fleisch wird gut gewaschen in einen irdenen Topf gelegt. Nun kocht man eine Beize,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, einige Löffeln Essig, nach Geschmack doch ja nicht zu sauer, ringlig geschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer, kein Salz. Diese Beize, die nur einmal aufkochen muß, läßt man abkühlen und gießt sie über das Fleisch, so daß es davon bedeckt ist und läßt dies zugedeckt an einem kalten Orte 2—3 Tage stehen, wobei man das Fleisch einmal wenden kann. Das aus der Beize herausgenommene Fleisch wird gesalzen, dann auf beiden Seiten ohne Fett rasch abgebraten. Hierauf immer etwas Beize zugegossen und in der Röhre damit gebraten oder zugedeckt gedünstet. Der Saft kann mit Mehl gestaubt werden. Einige Löffel saure Milch verbessern die Soß sehr.

### Geflügel mit Kollgerste.

Gebratenes oder gedünstetes Geflügelfleisch, es können Reste dazu verwendet werden, löst man von den Knochen und dünstet es mit etwas Saft auf, gibt dann ausgedünstete Kollgerste und nach Belieben geröstete Zwiebel dazu und bringt die Speise sehr heiß zu Tisch.

### Gefülltes Gemüse.

Mittelgroße Paradiesäpfel, kleine Gurken, Kartoffeln, Kohlrüben und Karotten. Die drei letztgenannten Gemüse kocht man halbweich, höhlt dann alle so aus, daß ein halbfingerdicker Boden bleibt und stellt sie mit den Farben abwechselnd in eine feuerfeste Porzellan- oder Ziegelschüssel. Man füllt sie mit nachstehender Fajsch, gibt auch in die Zwischenräume davon, tut Bröseln darauf und bäckt die Speise  $\frac{1}{2}$  Stunde in der mäßig heißen Röhre. Dann werden einige Löffel Rahmersatz über das Ganze gegeben und noch 5 Minuten in die Röhre gestellt. Mit Parmesankäse bestreut zu Tische bringen.

**F a s c h :** 15 Defa Rindfleisch, 15 Defa Schweinefleisch fäschieren und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Paprika, fein gewiegter Zwiebel, 2—3 Löffel Rahmersatz und 1 Ei vermengen. Alles am Feuer abdünsten. Die Fülle soll saftig, aber nicht naß sein.

### Gemüseknödel.

12 Defa feingeschnittenes, überbratenes, fettes Schweinefleisch, 1 Ei, 1 Schnitte erweichtes Brot und gedünstetes Gemüse wie Kohl, Kohlrüben, grüne Erbsen u. dgl., je mehr Gattungen, desto besser. Alles zusammen mischen, dann in ein befeuchtetes Tuch als großes Knödel geformt einbinden und 1 Stunde in Salzwasser kochen. Man kann es angerichtet mit Käse bestreuen.

### Gulasch.

50 Defa ausgelöstes Rindfleisch, Herzzapfen oder Hieberschwanzel wäscht man rasch ab und schneidet es zu größeren Würfeln, gibt sie in eine Kasserolle, dazu 1 große ringlig geschnittene Zwiebel und dünstet dies ohne Wasserzugabe, bis der sich bildende Saft eingegangen und das Fleisch Farbe bekommen hat, dann salzt und papriziert man es, gibt nur wenig Wasser darauf und dünstet es bis der Saft wieder fast verdunstet ist. Man gibt dann immer nur wenig Wasser zu und wiederholt dies, bis das Fleisch weich ist. 1 Kaffeelöffel Mehl, aber nicht mehr, rührt man mit kaltem Wasser glatt ab, gibt es dazu und kocht das Ganze nochmal gut auf. Es darf keine Soß sein, sondern nur ein dicklicher Saft.

### Samburger Plockfinken.

Mohrrüben nudlig schneiden und weich dünsten, dann mit Mehl stauben, salzen und pfeffern und mit wenig Essig spritzen. Gut verkochen lassen. Gekochtes würfelig geschnittenes Rauch- oder Pöckelfleisch gibt man dazu und kocht das Ganze noch  $\frac{1}{4}$  Stunde.

### Hasen in Soß.

Den abgehäuteten Hasen, das Junge oder Rücken oder Lauf legt man durch 2 Tage in Beize und dünstet ihn dann mit wenig Beize weich, staubt den Saft mit Mehl, gibt 1—2 Löffeln Rahm dazu, würzt nach Geschmack und läßt die Soß gut verkochen. Ueber den zerschnittenen Hasen streut man Kapern und gibt die geseigte Soß darüber. Man kann die Soß mit Zuckerfarbe bräunen. Den Hasen kann man auch wie Hirschbraten bereiten.

### Hirnspeise.

Ein gepuztes Hirn durch ein Sieb drücken, feingehackte Zwiebel, Salz, 2 Dotter, 2 Schnee, 4 Deka Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und einige gedünstete Schwämme. Mehl und Milch abrühren und am Feuer unter Rühren dicklich einkochen. Auskühlen lassen, dann alles Uebrige dazu mischen, die Masse in eine Form einfüllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst kochen lassen. Oder 10 Minuten ankochen und dann 1 Stunde in der Kochkiste lassen. Gestürzt anrichten.

### Hirschbraten.

Ein Stück von der Schulter wird mit 2 Behen zu feinen Streifen geschnittenem Knoblauch gespickt. 1 ringlig geschnittene Zwiebel, 1 zu Scheiben geschnittene Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, Pfeffer, 5 zerdrückte Wachholderbeeren, etwas Weinessig und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Dies alles zu einer Marinade kochen und kochend über das in einer Porzellanschüssel liegende Fleischstück gießen, es muß damit bedeckt sein. An einem kühlen Orte zugedeckt stehen lassen. Anderen Tags gießt man die Marinade ab, kocht sie auf und gibt sie wieder über das Fleisch, dies wiederholt man am nächsten Tag nochmals. Hierauf wird das Fleisch aus der Beize gehoben, jetzt erst gesalzen und mit etwas von der Marinade  $\frac{1}{2}$  Stunde gedünstet, dann in der Röhre fertig gebraten, wobei man immer einige Löffel Beize zugibt. Kurz vor dem Anrichten gibt man 2—3 Löffel mit Zucker gebräunter Einbrenn dazu, verdünnt mit der restlichen Beize, gibt nach Belieben 2 Löffel saure Milch dazu, kocht die Soß gut auf, seigt sie über den angerichteten Braten, oder reicht sie in einer Soßschale zum Fleisch an.

### Jägerspeise.

1 große feingeschnittene Zwiebel, 50 Deka würfelig geschnittenes Kalbfleisch, 1 Paradeis (Tomate), Salz, Pfeffer. Alles zusammen weich dünsten, dann gibt man 8 Deka gut gewaschenen Hirsebrein dazu und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und dünstet es bis der Hirse weich und der Saft ziemlich eingegangen ist. Die Speise soll saftig aber nicht naß sein. Kann mit geriebenen Käse bestreut angerichtet werden.

### Kalbfleisch eingemachtes.

Fleisch von der Schulter oder Brust wird gesalzen und mit wenig Wasser weich gedünstet. Dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel und stellt es zugedeckt warm. In den Saft rührt man soviel Mehl ein, als man Soß wünscht, läßt die Soß gut verkochen und gibt

sie geseiht über das Fleisch. In die Soß kann man gedünstete Schwämme, grüne Erbsen, Karfiolröschen, vorher weich gekocht, sowie Zitronenschalen als Würze geben. Meist reicht man kleine Knödeln dazu.

### Kalbsbrust mit gestreifter Fülle.

1. Fülle: Fein gehackte Zwiebel und Petersiliengrün, 10 Defa Kalbsleber und 20 Defa Kalbsmilz beides ausgestreift und fein gewiegt, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel saure Milch, 1 kleine Schnitte erweichtes Brot. Alles zusammen am Feuer abdünsten. Ausgeföhlt 1 Ei und soviel Bröseln dazu mischen, daß eine lockere Fülle entsteht.

2. Fülle: 2 erweichte gut ausgedrückte Kriegssemeln, siehe diese, etwas Salz, 1 Ei und Bröseln oder Mehl kann auch Maismehl sein, sowie etwas Majoran dazu mengen, damit die Fülle genügend fest ist.

In eine untergriffene Kalbsbrust, die man innen und außen mit Salz leicht eingerieben hatte, füllt man nun abwechselnd Fülle 1. und Fülle 2, nicht nach den Rippen, sondern der Länge nach ein, so daß beim Zerschneiden des Bratens die Streifen zur Geltung kommen. Die zugenähte Brust wird mit etwas Fett bestrichen und mit etwas Wasser begossen, gebraten.

### Kalbsbrust gerollte.

Aus einer Kalbsbrust entfernt man alle Knochen und Knorpel und wäscht sie rasch ab, legt sie flach auf, streut sie mit Pfeffer, Salz, gehackten Charlotten, Petersilie, Thymian, Majoran, gibt rote gekochte blattlich geschnittene Rüben gleichmäßig darauf, rollt die Brust ein, umschnürt sie mit Bindfaden und dämpft sie mit etwas Wasser weich. Hebt sie dann auf eine Schüssel, die man über Dunst stellt, staubt den Saft mit wenig Mehl, vergießt mit Suppe und einigen Löffeln sauren Rahm, kocht sie auf, gibt die Soß über das Fleisch und garniert mit Klößchen. Will man die Kalbsbrust kalt servieren, so nimmt man sie aus dem Saft, legt sie zwischen 2 Brettchen, beschwert sie etwas und läßt sie so erkalten. Fein aufgeschnitten, verziert man sie mit Petersiliengrün und Zitronenscheiben.

### Kalbsbrust mit Leberfülle.

2 Schnitten erweichtes Brot, 20 Defa fätschierte Leber, 1 Ei, 2 Löffel Milch oder Rahm, Petersilie, Majoran, Pfeffer, 1 gekochte würfelig geschnittene Schweinszunge. Alles mischen und die Kalbsbrust damit füllen.

### Kalbsherz faszirtes.

30 Deka gewaschenes Herz faszieren mit 2 Schnitten erweichten Brot oder  $\frac{1}{8}$  Liter Maismehl in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser dick eingekocht, dazu mischen, auch 1 Ei, Salz, Pfeffer und wenig Majoran, wenn nötig etwas Mehl oder Bröseln. Aus der Mischung kleine Laibchen formen, breit drücken, in Mehl tauchen und mit wenig Fett auf beiden Seiten abbraten.

### Kalbsherz gedünstetes.

Das Herz schneidet man blattlich, gibt feingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Essig dazu und dünstet es mit wenig Wasser, was man sobald es sich eingedünstet hat wieder zugibt. Sobald es weich ist, staubt man den Saft und läßt es nochmals aufkochen. Das Herz kann auch im Ganzen wie gedünstetes Fleisch zubereitet werden.

### Kalbsherz gefülltes.

Das Herz waschen und alle Röhren ausschneiden, dann mit einem scharfen Messer aushöhlen, so daß nur ein fingerbreiter Fleischrand stehen bleibt. Das ausgeschnittene Herzfleisch, 1 kleine Zwiebel, grüne Peterilie, 1 Schnitte erweichtes Brot, alles durch die Fleischmaschine treiben und mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuß und 1 Löffel Bröseln vermengen. Dieses Gemenge füllt man in das Herz ein, näht die Oeffnung zu, legt es in einen Topf, gibt Wasser, 1 Eßlöffel Essig, 1 Lorbeerblatt, wenig Salz und ganzen Pfeffer dazu und dünstet das Ganze bis es weich ist. 2 Eßlöffel Milch mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl und dem nötigen Wasser fein abrühren, das Herz aus dem Saft auf eine Schüssel legen, diese zugedeckt auf Dunst stellen und in den Saft das Mehl einrühren. Verkochen lassen und geseiht über das Herz anrichten. Dazu Kartoffelknödel, Wasserspizen odgl. Man kann in die Soß gekochte geschnittene Kartoffeln geben und dies als Speise für sich zu Tische bringen. Reicht man es kalt aufgeschnitten, so gibt man Salat dazu.

### Kalbsleber.

$\frac{1}{4}$  Kilo Leber faszirt man, gibt etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 2 Schnitten erweichtes Brot und soviel Bröseln dazu, daß man 1 großes Knödel formen kann. Es wird in ein Tuch eingebunden und 1 Stunde gekocht. Zu Kohl, Kraut u. dgl.

### Kalbsleberpastete.

30 Deka Schweinsleber faszieren mit 2 Schnitten erweichten Brot, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und wenig Mehl oder Bröseln vermischen, in eine Biskuitform einfüllen und backen oder in ein Tuch eingebunden in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und 1 Stunde kochen. Man kann etwas geschnittenes Grünzeug mitkochen lassen. Von Kalbsherz kann man die Speise ebenso bereiten und muß sie ebenfalls 1 Stunde gekocht werden.

### Kaninchen.

Kann wie Wildbret bereitet werden. Oder man löst das Fleisch von den Hinterfüßen, schneidet Schnitzel davon, klopft sie, wendet sie in Mehl, legt sie nebeneinander in eine Kasserolle, gibt etwas Zwiebelringe und wenig Wasser dazu und dünstet sie weich. (Am besten sind sie wohl in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und herausgebacken). Den Rücken des Kaninchens kann man braten und nur mit etwas Saft anrichten, dazu Kartoffelmus odgl. Das nun noch übrige Fleisch und die Leber wird mit Zwiebel, Pfeffer und Salz halbweich gedünstet. Hierauf das Fleisch von den Knochen gelöst und faszirt, die Leber ebenfalls, auch die Zwiebel drückt man durch die Maschine, dazu gibt man 2 Löffel vom Saft, 1 Schnitte erweichtes Brot, 1 Ei und soviel Bröseln, daß man daraus einen Wecken formen kann. Diesen tut man in den übrigen Saft, es darf jedoch nur soviel sein, daß der Boden der Kasserolle schwach bedeckt ist und brätet diese ausgezeichnete Leberpastete  $\frac{1}{2}$  Stunde bei guter Hitze im Rohr. Kalt aufgeschnitten ist sie von Gansleberpastete nur wenig zu unterscheiden.

### Karfiol mit Nieren.

2 Schweinsnieren weich dünsten und dann faszieren und mit etwas erweichten Brot und 1 Ei vermengen. 1 Karfiolrose weich kochen, in eine eingefettete Kasserolle gleichmäßig verteilt auflegen, darauf das Faszirte  $\frac{1}{4}$  Stunde in die heiße Röhre stellen.

### Karottenstrudel.

$\frac{1}{2}$  Kilo weich gekochte durch ein Sieb gedrückte Karotten mit 1 Ei, Salz, Petersilie und feingewiegter Zwiebel und 2 Löffel Mehl vermengen, so, daß ein Teig entsteht, den man ausrollen kann. Auf diesen streicht man gebratenes oder gekochtes faszirtes Fleisch, schlägt den Karottenteig darüber zusammen, legt diese Strudel in eine

eingefettete Pfanne, streut etwas geröstete Petersilie darüber und bäckt sie nur ganz kurz. Um die Fleischfülle saftiger zu machen, kann man etwas saure Milch darunter rühren.

### Kartoffeln gefüllte.

Gekochte Kartoffeln aushöhlen. Gekochtes fasciertes Fleisch mischt man mit 2 Eier, etwas Milch, Salz und grüner Petersilie und füllt es in die Kartoffeln. Man stellt sie nebeneinander in eine Kasserolle und diese solange in die heiße Röhre bis die Eier gestockt sind.

### Kartoffelkrapseln.

3 Dekka Fett, 10 Dekka gekochte durch die Presse gedrückte Kartoffeln, 1 Dotter, 20 Dekka Mehl,  $1\frac{1}{2}$  Dekka Germ (Hefe), 1 Deziliter Milch, etwas Salz. Den Teig wie gewöhnlichen Hefenteig bereiten, fingerdick ausrollen, kleine Krapseln ausstechen, darauf eine Wurstscheibe legen, mit einem Teigblättchen bedecken an den Rändern gut zusammendrücken, an einem warmen Orte aufgehen lassen und im Röhre gelblich backen. Mit geriebenen Käse bestreut heiß anrichten.

### Kohlrabiauflauf.

Weich gedünstete Kohlrabi-scheiben legt man in eine ausgebröselte Form, darauf gewiegtes gebratenes oder gesottenes Fleisch und bedeckt es wieder mit Kohlrabi. 2 Eßlöffel Milch, 1 Ei und 1 Eßlöffel Mehl versprudelt man, gießt es darüber und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze.

### Kohlrabi gefüllter.

Von den geschälten Kohlrüben schneidet man einen Deckel ab, hohlt sie aus und kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich, doch so, daß sie vollkommen ganz bleiben. Nun stellt man sie nebeneinander in eine Kasserolle, füllt sie mit gedünstetem Kalbsherz oder gedünsteter Leber oder gekochtem Fleisch, welches man fasciert hat und etwas würzt, darunter kann man auch ausgedünsteten Hirsebrein mischen, gibt den ebenfalls weich gekochten Deckel auf die Kohlrüben, gießt Buttersoß darüber, deckt die Kasserolle zu und läßt das Ganze  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam kochen.

Buttersoß: 3 Dekka Fett heiß werden lassen und soviel Mehl dazu geben, als es aufnimmt, dann hellgelb rösten lassen. Mit heißem Wasser aufgießen und auf Soßdicke verdünnen.  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl mit kaltem Wasser verrühren, dann ebenfalls verdünnen und unter Rühren zur Soß mischen. Salzen und gut verkochen lassen.

### **Kohl mit Selschfleisch.**

Rudelig geschnittenen Kohl und blattlich geschnittenes gewaschenes Selschfleisch kocht man zusammen weich, staubt mit 1—2 Eßlöffel Mehl und läßt es nochmals kochen. Würzen nach Geschmack. Ebenso mit Rüben oder Kraut.

### **Krautwürstchen.**

Große Krautblätter legt man in siedendes Wasser und überkocht sie, dann gibt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen. 40 Deka Schweinefleisch faschirt man, mischt 2 Schnitten erweichtes fein zerdrücktes Brot, oder man treibt es auch durch die Maschine, Salz, Pfeffer und Paprika dazu, formt aus der Masse kleine Würstchen, hüllt je eines in ein Krautblatt, legt sie nebeneinander in eine weite Kasserolle, tut etwas Wasser dazu und dünstet die Würstchen 1 Stunde. Dazu reicht man Sauerkraut.

Oder  $\frac{1}{4}$  Kilo Sauer- oder süßes Kraut wird gedünstet und gestaubt und gut verkochen gelassen. Unterdessen faschirt man 30 Deka Schweinefleisch, vermischt es mit Brotbrei von 4 Deka Bröseln, salzt, papriziert und pfeffert und mischt alles zusammen. Man formt aus der Masse fingerlange Würstchen, die man rasch abbratet. Nun legt man sie nebeneinander in eine Kasserolle, bedeckt sie mit dem Kraut und kocht die Speise einmal auf und stellt sie dann über Dunst, wo sie noch weiter kochen kann. Oder 1 Stunde in die Kochkiste. Gestürzt anrichten.

### **Krenfleisch.**

Das Fleisch vom Rücken, der Brust oder Schulter eines jungen Schweines wird mit der Schwarte in Stücke geschnitten und mit Beize gekocht. Anfangs muß das Fleisch davon fast überdeckt sein, dann läßt man die Brühe kurz einsieden, seiht sie beim Anrichten über das Fleisch und bestreut dasselbe mit geriebenem Kren oder Rettichkren.

### **Kuttelfleckenödel.**

Weichgekochte Kuttelflecke faschieren mit erweichten Brot, 1 Ei, feingehackter Zwiebel und grüner Petersilie mischen und soviel Mehl dazu geben, daß sich aus der Masse Knödeln formen lassen, die man in siedendes Wasser einlegt und  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen läßt. Zu Sauerkraut u. dgl. Diese Speise läßt sich auch von Beuschel oder Herz bereiten. Um die Speise ausgiebiger zu machen, kann man auch 1 gekochte geriebene Kartoffel darunter mengen.

### Nieren mit Ei.

1 ringlig geschnittene Zwiebel 2—3 feinblättrig geschnittene Schweinsnieren, Salz, Pfeffer. Zusammendünsten lassen, dann den Saft eingehen lassen, damit die Nieren Farbe bekommen, hierauf etwas Wasser zugießen und dünsten, bis sie weich sind. Den Saft mit 2 Löffel Mehl stauben, nach Belieben etwas Majoran zugeben und gut verkochen lassen. Das gepuzte Hirn wird in ein Tuch eingebunden und in Salzwasser 20 Minuten gekocht. Man stürzt es in die Mitte einer Schüssel, streut in ganz wenig Fett geröstete grüne Petersilie darauf und gibt die Nieren in Kranzform darum. Dazu kleine Brotknödeln.

### Nierenschmarren.

3 erweichte gut ausgedrückte Kriegssjimmeln (siehe diese) 2 fein gehackte Kalbsnieren, 2 Eier, 2 Löffel sauren Rahm, Salz, nach Belieben auch Zitronenschalen. Dies alles gut verrühren. In eine eingefettete Pfanne die Mischung einfüllen und in die heiße Röhre stellen und backen, dann wie Kaiserschmarren mit 2 Gabeln zerpflücken. Statt Nieren kann man auch Schweinefleisch nehmen.

### Paradeisbraten.

50 Deka Fleisch dünstet man halbweich, gibt etwas feingeschnittene Zwiebel, Salz,  $\frac{1}{2}$  Kilo halbierte Paradiesäpfel (Tomaten) dazu und wenig Wasser und dünstet dies zusammen weich. Der Saft wird mit 2 Eßlöffel Mehl gestaubt, gut verkochen gelassen, dann durch ein Sieb gedrückt über das angerichtete Fleisch gegeben. Dazu Nudeln.

### Böckelfleisch — Böckelzunge.

Auf diese Art läßt sich Rind-, Kalb-, Schweine-, Hirsch- und Reh-Fleisch bereiten. Rindszunge wird besonders schmackhaft. Gänsebrust kann ebenso bereitet werden und hat es noch den Vorteil, daß man das Fleisch lange damit frisch erhalten kann. Ein größeres Fleischstück wird von den Knochen gelöst, ausgewaschen und dann mit einem Tuche trocken abgewischt und von allen Seiten mit Kochsalz gut eingerieben. Auf 1 Kilo Fleisch oder Rindszunge rechnet man 10—15 Deka Salz. 1 Zwiebel ringelig schneiden, 5 gestoßene Wachholderbeeren, gestoßenen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt. Das Fleisch legt man in einen irdenen oder Porzellantopf, gibt Zwiebel und Gewürz darauf, beschwert es mit Steinen und stellt es an einen kalten Ort. Jeden 2. Tag muß man das Fleisch wenden.

Es soll von dem Saft der sich durch das Einsalzen selbst bildet, bedeckt sein. Auf diese Art kann das Fleisch 8—14 Tage natürlich kalt aufbewahrt liegen gelassen werden. Will man das Fleisch stark rot haben, so gibt man unter das Salz zum Einreiben, 2 Deka gestoßenen Zucker. Dieses so zubereitete Fleisch kann auch geräuchert werden. In einen Topf gibt man von der Salzlake einige Löffel voll, tut das Fleisch und soviel Wasser dazu, daß es darüber steht und kocht es weich. Will man es gedünstet, so ist es vorher zu waschen, da es sonst zu salzig schmecken würde. Auch kann es mit Essigwasser gedünstet werden. — **Zunge** kocht man, indem man die ganze Salzlake und soviel Wasser dazu gibt, daß es über die Zunge, die man zusammengedreht in den Topf legt, steht, kocht sie 1 Stunde und dann am besten noch 3 Stunden in der Kochkiste.

### **Pörkelt.**

Großwürfelig geschnittenes Fleisch und Zwiebelringe gibt man in eine Kasserolle und dünstet es im eigenen Saft, läßt diesen eingehen, wodurch das Fleisch eine schöne braune Farbe bekommt, salzt es erst dann und dünstet es mit Zusatz von wenig Wasser halbweich. Kollgerste oder Hirse wäscht man, kocht sie ebenfalls halbweich, gibt sie zum Fleisch und dämpft das Ganze bis alles weich ist. Bergartig anrichten. Die Speise soll saftig, aber nicht naß sein.

### **Rehfleisch.**

Wird wie Hirschfleisch oder Hasse bereitet.

### **Sauerkraut mit Fleisch.**

Sauerkraut kocht man staubt es mit Mehl, salzt, gibt Kümmel dazu und läßt es noch verkochen. Gleichzeitig dünstet man Gansjunges mit etwas Zwiebel und Wachholderbeeren, sobald es weich ist, mischt man es unter das Kraut und trägt die Speise sehr heiß zu Tisch.

### **Schiffmannsgulasch.**

25 Deka Rindfleisch, am besten dicker ausgelöster Spitz, und 25 Deka Schweinefleisch, beides würfelig geschnitten, 1 Kartoffel, gelbe Rübe, Sellerie, 1 kleine ringlig geschnittene Zwiebel und Petersilienwurzel. Alles zusammen in einen gut zu verschließenden Topf geben, nur immer wenig Wasser zugeben und so lange dünsten bis sich Kartoffeln und Wurzeln verkocht haben, dann salzen und paprizieren. Wenn nötig die Soß mit Wasser verdünnen.

### Schinkenpudding.

Von 20 Deka Mehl, 1 Ei und dem nötigen Wasser einen Nudelteig machen, auswalken, trocknen lassen und dann zu Fleckchen schneiden. Abgekocht mit kaltem Wasser übergießen, salzen. 15 Deka fasciertes gekochtes Selchfleisch, 1 Ei, 3 Deka Fett, 4 Löffel Rahm oder Milch (kann süße oder saure sein) vermengen, die Fleckerln darunter mischen, in eine ausgebröselte Dunstform einfüllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst kochen. Oder  $\frac{1}{4}$  Stunde ankochen und dann in die Kochkiste stellen, wo sie bis zum Abendbrot drinnen bleiben kann. Gestürzt anrichten.

### Schöpfernes mit frischen Gurken.

Schöpfernes (Hammelfleisch) am besten Keule oder Schulter wird von Haut und Fett befreit, gewaschen und mit etwas Zwiebel, Salz und Pfeffer weich gedünstet. Zum Schluß läßt man den Saft eingehen, damit das Fleisch Farbe bekommt. Kurz vor dem Anrichten legt man das Fleisch auf eine Schüssel und stellt es über Dunst, damit es heiß bleibt. In den Saft gibt man 1 große, geschälte in dünne Scheiben geschnittene, frische Gurke und läßt die Soß kochen, bis die Gurkenscheiben weich sind. Ueber das in Scheiben geschnittene Fleisch geben und sehr heiß zu Tische bringen.

### Schöpfengulasch.

Kann wie Rindsgulasch bereitet werden.

**B o s n i s c h :** Schöpfensfleisch wird zu Würfeln geschnitten und mit viel Zwiebel, Wasser, Essig, Pfeffer und Lorbeerblatt weich gedünstet. Dann gibt man großwürfelig geschnittene Kartoffeln dazu und dünstet alles noch so lange, bis auch die Kartoffeln weich sind.

**S t e i r i s c h e s :** Ein Stück Schöpfensfleisch am besten von der Schulter schneidet man in beliebige Stücke, gibt dazu so viel Wasser und Essig, bis das Fleisch bedeckt ist und läßt es zugedeckt halb weich kochen. Unterdessen schneidet man 1 Stück mittelgroße Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, alles fein nudlig, gibt Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt und 4 mittlere, rohe, geschälte, in Hälfte geschnittene Kartoffeln zu dem halbweich gekochten Fleisch und läßt es zugedeckt fertig dünsten, bis alles weich ist. Man reicht es mit dem Wurzelwerk zu Tisch.

### Schöpfernes mit gelben Rüben.

Rippenfleisch vom Hammel in Stücke schneiden, salzen, auf beiden Seiten ohne Fett rasch abbraten, in eine Kasserolle geben, dazu nudlig geschnittene gelbe Rüben, das nötige Wasser, etwas grüne Petersilie und nach Belieben halbierte Kartoffeln und das Ganze weich dünsten.

### Schöpfenschlegel.

Auf Wildbretart: Man häutet einen Schlegel gut ab, entfernt sorgsam alles Fett und legt das Fleisch 2—3 Tage in Weize; dabei ist es öfters zu wenden. Siehe Rindfleisch auf Wildbretart. Dann nimmt man den Schlegel heraus, salzt ihn, dünstet ihn zuerst mit einem Zusatz von Weize und brät ihn dann ihm Rohr fertig, damit er Farbe bekommt. Zuletzt gießt man etwas Rahmersatz über das Fleisch.

### Schöpfernes mit Senf.

Handgroße Schnitten von Schöpfensfleisch bestreicht man mit feingeschnittener Zwiebel und Salz und dünstet sie mit wenig Wasser weich. 10 Minuten vor dem Anrichten bestreicht man jede Schnitte mit Senf, streut gehackte Kapern darauf, sowie etwas Bröseln, legt sie nebeneinander mit der Senfseite nach oben in die Kasserolle zurück, deckt sie zu und läßt sie noch recht heiß werden. Bei dem Anrichten gießt man den Saft zuerst auf die Schüssel und legt die Schnitten darauf.

### Schwammfleisch.

Bilzlinge weich dünsten, Kartoffeln kochen und dann blattlig schneiden. Unterdessen schneidet man beliebiges Fleisch zu feinen Blättern und dünstet es mit wenig Zwiebel weich. Salzen und pfeffern nach Geschmack. In eine Kasserolle legt man nun abwechselnd Fleisch, Schwämme und Kartoffeln und kocht sie durch  $\frac{1}{2}$  Stunde in Dunst.

### Schwartensoß.

Schwarten vom Jungschweinsbraten oder Schinken kocht man mit Wurzeln, Zwiebel und Wasser solange, bis sie weich sind. (In der Kochkiste: Vorkochzeit 1 Stunde, Riste 3—5 Stunden). Nun bereitet man eine dunkle Einbrenn, vergießt sie mit dem Sud und läßt sie gut verkochen. Unterdessen schneidet man die Schwarten nudlig, gibt die passierte Soß darüber, gibt in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln dazu und kocht alles mitfammen nochmals auf. Dazu Polena.

### Schweinsbrust.

Die Brust in 2 fingerbreite Streifen schneiden und mit dem nötigen Salz, 1 Lorbeerblatt,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Kümmel, ringlig geschnittene Zwiebel etwas nudelig geschnittenem Wurzelwerk, 1 Löffel Essig und soviel Wasser, daß es fingerhoch in der Kasserolle steht, weich dünsten. Den Saft läßt man eingehen, damit das Fleisch bräunlich wird. Dann gibt man noch etwas Wasser zu und dünstet es fertig. Den Saft entfetten.

### Tarhonyagulasch.

2 Zwiebeln fein schneiden, dazu 20 Deka Tarhonya, Salz, Paprika und soviel Wasser geben, daß es darüber steht, weich kochen und ausdünsten lassen. 30 Deka Kalbsleber schneidet man blattlich, röstet sie mit 2 Deka Fett, salzt erst bis sie nicht mehr rot ist, mischt sie zur Tarhonya und richtet die Speise sogleich an.

### Temesvarer Dunstfleisch.

25 Deka Schweinschopfsbraten und 20 Deka Rindfleisch schneidet man zu kleinen Schnitzeln, gibt sie in eine Kasserolle, dazu feingehackte Zwiebel, Salz, Paprika, 4 Eßlöffel Paradeismark und eben soviel Wasser und dünstet dies bei geschlossenem Deckel bis der Saft eingegangen und das Fleisch Farbe bekommen hat, dann gibt man etwas Wasser dazu und dünstet es weich. 2 Kaffeelöffel Mehl verrührt man mit kaltem Wasser tut es zum Fleisch, nach Belieben auch etwas sauren Apfelmost und kocht das Ganze nach tüchtig auf. Diese Speise kann auch in der Kochkiste bereitet werden.

### Wildpastete.

Dazu kann minderes Fleisch Verwendung finden. Man faschirt 40 Deka gebratenes Fleisch vom Hasen, Reh oder Hirsch, mischt es mit 3 Deka Fett, 2 Scheiben erweichten Brot, 1 Ei, 10 Deka gefochten fetten Schweinefleisch, welches man kleinwürfelig schneidet, nach Geschmack Zitronenschalen, Pfeffer und Salz, füllt die Mischung in eine Dunstform und siedet die Pastete 2 Stunden in Dunst, am besten  $\frac{1}{4}$  Stunde ankochen und dann in die Kochkiste stellen. Gestürzt warm oder kalt anrichten.

### Zunge gepökelt.

Siehe Pökelfleisch.

# Mehlspeisen.

Die ohne Fett bereiteten Speisen sind mit \*, die ohne Ei bereiteten mit . . bezeichnet.

## Kondensierte und Trockenmilch.

Zu allen Mehlspeisen kann kondensierte oder Trockenmilch verwendet werden. Nimmt man gezuckerte kondensierte Milch, so ist der Speise weniger Zucker beizugeben.

Kondensierte gezuckerte Milch hält sich auch mehrere Tage bei geöffneter Büchse, jedoch ist es vorteilhaft, die Milch in eine Glasflasche mit weitem Hals und gut schließendem Glasstoppel zu geben und kühl zu stellen. Man rechnet 1 Teil kondensierte Milch und 5 Teile Wasser. Gibt man in ein Viertellitergefäß 5 Kaffeelöffel kondensierte Milch und gießt so viel Wasser auf, daß dieses gefüllt, so erhält man eine gute Milch, die zum Kochen aller Speisen zu verwenden ist.

Trockenmilch. 2 Eßlöffel Trockenmilch verrührt man mit kaltem Wasser und gibt dann noch so viel Wasser nach, daß 1 Viertelliter davon wird. Für die meisten Speisen, ungekocht verwenden. Trockenmilch ist in verschließbaren Gläsern aufzubewahren. Läßt man sie im Papiersack, zieht dieser die in der Milch enthaltenen Fette an sich und sie bekommt einen unangenehmen Geschmack.

## \* Apfelauflauf.

I. 12 Deka Brotschmolle mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verrühren und am Feuer dicklich einkochen, auskühlen lassen. 2 Dotter, 2 Schnee, 5 Deka Zucker und 8 Stück feingeschnittene Aranzini dazu mischen. 50 Deka feinblattlich geschnittene Äpfel werden mit der Brotmasse abwechselnd in eine eingefettete Form eingefüllt und gebacken oder in Dunst gefocht.

\* II. 7 Deka Mehl mit 1 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 2 Eidotter versprudeln und dann am Feuer dick einkochen, auskühlen lassen, hierauf 2 Schnee und  $\frac{1}{4}$  Kilo kleinwürfelig geschnittene Äpfel einmischen. In eine eingefettete Form einfüllen und mäßig heiß backen.

\* III. 1 Kilo blattlig geschnittene Äpfel,  $\frac{1}{2}$  Liter aus Trockenmilch bereitete Milch, 1 Ei, 3 Eßlöffel Zucker, 10 Deka Brothröseln. Man mischt alles zusammen, füllt es in eine ausgebröselte Form und bäckt den Auflauf bei langsamen Feuer oder siedet ihn 1 Stunde in Dunst. Dieser Auflauf kann statt mit Äpfeln mit jedem anderen Obst bereitet werden.

\* IV. 1 Kilo gedünstete Äpfel werden passiert, mit 10 Deka Zucker, 2 Dottern, 2 Schnee und 12 Deka Brothröseln vermischt in eine feuerfeste Porzellschüssel eingefüllt und gebacken.

### . . Äpfelknödel.

Kleine mürbe Äpfel schälen, in 4 Teile schneiden und das Kerngehäuse ausschneiden. Einen Kartoffelteig wie für Zwetschkennödel bereiten, stark messerrückendick ausrollen und zu Fleckchen schneiden. In jedes Fleckchen füllt man 1 Stück Apfel ein und formt es zu einem Knödel, legt sie in kochendes Wasser, kocht sie nur ganz kurz auf, seiht sie ab und wälzt sie in gerösteten gezuckerten Bröseln.

### Äpfelkuchen.

5 Deka Schmalz, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Trockenmilch in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser aufgelöst,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 25 Deka Mehl. 35 Deka auf dem Gurkenhobel feinblattlig geschnittene Äpfel. Schmalz, Ei und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen und den Teig fein abschlagen. Auf ein eingefettetes Backblech streicht man die Hälfte des Teiges, belegt ihn mit den Äpfeln, streut Zucker und Zimt darauf, bedeckt sie mit den übrigen Teig, streicht ihn mit einem Messer gleichmäßig darüber, stellt den Kuchen in die heiße Röhre und bäckt ihn bei guter Hitze bräunlich. Zuckern und heiß zu Schnitten schneiden.

### \* Äpfelknochen.

20 Deka Mehl,  $\frac{1}{8}$  und  $\frac{1}{16}$  Liter kochende Milch, 2 Eier, Eßlöffel Zucker, 40 Deka haselnußgroß geschnittene Äpfel. Die Hälfte des Mehles mit der kochenden Milch abbrühen und glatt verrühren, auskühlen lassen, dann Eier, Zucker und das noch übrige Mehl dazu mischen und zuletzt die Äpfel einmengen. Aus der Masse mit einem Eßlöffel knochenartige Stücke vom Teig abschneiden, in siedendes Wasser nebeneinander einlegen und 7 Minuten kochen lassen. Sofort anrichten, da sie leicht zusammen fallen.

### . . Apfelpittah.

5 Defa Fett,  $\frac{1}{8}$  Liter süße oder saure Milch, 25 Defa Mehl, wenig Salz. Einen Teig daraus kneten und diesen in 5 gleiche Teile teilen. Man rollt den 1. Teig fein aus, belegt ein eingefettes Backblech damit, streut 1 Eßlöffel Brotbröseln darauf, belegt es dicht mit am Gurkenhobel geschnittenen Äpfeln, streut Zimt und Zucker darauf, legt den 2. ebenfalls dünn ausgerollten Teigteil darüber, dann Bröseln, Äpfeln, Zimt und Zucker u. s. f. bis alle 5 Teigteile verbraucht sind. Nun durchsticht man das Ganze mehreremale mit einem spitzen Messer, um das Blasiqwerden zu verhüten und bäckt die Pittah bei guter Hitze. Man benötigt 1— $1\frac{1}{4}$  Kilo Äpfel dazu.

### \* Apfelschmarren .

20 Defa Mehl, 6 Defa Zucker,  $\frac{3}{8}$  Liter aufgelöste Trockenmilch, 2 Dotter, 2 Schnee, zusammen mischen und  $\frac{1}{2}$  Kilo würfelig geschnittene Äpfel einrühren. Eine lange Pfanne mit Fett austreichen, die Masse einfüllen und in der heißen Röhre backen. Wie Kaiserschmarren mit 2 Gabeln zerpfücken.

### \* Apfelspeise.

50 Defa säuerliche, geschälte, in vier Teile geschnittene Äpfel, 12 Defa Weizen- oder Maisgriech,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 5 Defa Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee. Die Äpfel mit etwas Zucker weich dünsten, dann 1 Eßlöffel Rum dazu mischen. In die kochende Milch rührt man den Griech und kocht ihn dick ein. Ueberkühlt mischt man Zucker, Dotter und Schnee dazu. In eine Form füllt man abwechselnd vom Griechkoch und Äpfel und bäckt die Speise  $\frac{1}{4}$  Stunde bei mäßiger Hitze. Kann kalt oder warm zu Tisch gebracht werden.

### \* Apfelspeise kalte.

Mit etwas Apfelmost und Zucker gedünstete ganze Äpfel legt man nebeneinander in eine flache Glasschüssel, gibt kalte Creme darüber und stellt sie kalt.

Creme:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Dotter, Vanillezucker nach Geschmack, man schlägt sie am Feuer bis sie dicklich und dann weiter bis sie kalt ist.

### Apfelstrudel mit Kartoffeln.

2 Defa Germ, 5 Eßlöffel Milch, 1 Ei, 5 Defa Fett, 25 Defa gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Zucker,

etwas Salz, 30 Defa Mehl, 75 Defa blattlig geschnittene Aepfel. Man bereitet einen Germteig und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen, rollt ihn dann dünn aus, bestreut ihn mit wenig Bröseln, legt die Aepfelspalten darauf, dann Zimt und Zucker, rollt ihn ein, legt ihn aufs be fettete Backblech und bäckt ihn.

### . . Backpulverstrudel.

5 Defa Fett, 2 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{8}$  und  $\frac{1}{16}$  Liter Milch, 35—40 Defa Mehl, 1 Päckchen Backpulver. Fett und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen, den Teig am Brett rasch abkneten, er soll nur so fest sein, daß er an Händen und Brett nicht kleben bleibt, stark messerrückendick ausrollen und beliebig füllen, Mohn, Nuß, Zwetschken, Aepfel u. dgl., einrollen und in der heißen Röhre backen.

### . . Bauernknödel.

1 feingehackte Zwiebel in wenig Fett gelblich rösten, dazu  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser geben und aufkochen lassen. 12 Defa Mehl schüttet man schnell ein und rührt dies solange bis sich der Teig vom Geschirr löst. Ausgekühlt formt man mit Wasser befeuchteten Händen kleine Knödeln daraus und kocht sie 10 Minuten.

### Breinpoganze.

Germteig von 4 Defa Fett, 1 Ei, etwas Salz, 2 Defa Germ,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und soviel Mehl, daß sich der gut abgeschlagene Teig am bemehlten Brett ausrollen läßt. Man bestreicht ihn mit Breinfülle, streut 30 Defa feinblattlich geschnittene Aepfel darauf, rollt ihn wie eine Strudel ein, legt sie schneckenartig in eine weite Kaffe-rolle und bäckt die Poganze hellgelb. Dann gießt man  $\frac{1}{8}$  Liter Milch darüber und bäckt sie fertig.

Breinfülle: 5 Defa gut gewaschenen Hirsebrein in  $\frac{1}{4}$  Liter halb Wasser, halb Milch dick einkochen, Zimt und Zucker nach Geschmack beimischen.

### \*. Brote kleine.

2 Defa Germ in  $\frac{1}{8}$  Liter lauem Wasser auflösen und mit 20 Defa dunklem Mehl vermengen. Nochmals  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser wird mit 1 Kaffeelöffel Salz, Kümmel und 20 Defa Mehl ebenfalls ver- mengt, hierauf knetet man diese beiden Teige zusammen sehr fein ab, mischt noch 5 Defa Mehl dazu, formt daraus kleine Brote, legt sie auf ein eingefettetes Blech, läßt sie an einem warmen Orte zugedeckt aufgehen, bis sie doppelt so hoch sind und bäckt sie.

### **Brotknödeln.**

Brot vom Tag vorher zu kleinfingerdicken Scheiben schneiden und über Nacht an der Luft trocknen lassen. Tags darauf würfelig schneiden und mit 2 Deka heißem Fett übergießen. 1 Ei mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und 1 Teelöffel Salz versprudeln, darüber gießen und solange stehen lassen, bis sich die Flüssigkeit eingesaugt hat, dann mit soviel Mehl, ungefähr 2 Deziliter, vermengen, daß ein Teig entsteht, aus dem man mit Wasser befeuchteten Händen Knödeln formen kann. In siedendes Wasser einlegen und  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen lassen. Die Masse gibt 6 mittelgroße Knödeln.

### **Brotpudding.**

16 Deka fein blattlich geschnittene Brotschmole in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch erweicht und dann am Feuer dick eingekocht. Auskühlen lassen, dann 2 gestrichene Eßlöffel voll Kakao, 6 Deka geriebene Mandeln, 6 Deka Zucker, Messerspitze Zimt, 2 Dotter, 2 Schnee, dazumischen. In eine ausgefehte Form einfüllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst kochen.

### **\* Eierpolenta.**

Ueber Polenta gibt man 2 mit etwas Milch und 1 Kaffeelöffel Mehl versprudelte Eier und stellt die Speise solange in die heiße Röhre bis die Eier gestockt sind.

### **\* Fruchtpudding.**

$\frac{3}{8}$  Liter mit Wasser verdünnten Obstsaft oder aufgelöster Marmelade, 12 Deka Weizen- oder Maisgrietz zusammen dick einkochen. Ausgekühlt mischt man 2 Dotter, 2 Schnee, Löffel Backpulver und Zucker nach Geschmack dazu, füllt die Mischung in eine ausgefehte Form und siedet den Pudding 1 Stunde in Dunst. Kann auch gebacken werden.

### **\* Frühstückskuchen.**

In  $\frac{1}{4}$  Liter aufgelöster Trockenmilch 12 Deka Maisgrietz dick einkochen.  $\frac{1}{16}$  Liter Milch, 2 Deka Germ, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker und 20 Deka Mehl gut vermischen und dann zum ausgekühlten Maisbrei mengen. Eine Biskuitform ausfehen, die Masse einfüllen, an einem warmem Orte gut aufgehen lassen und dann 1 Stunde backen.

**. . Germteig ohne Gi.**

6 Defa Fett,  $\frac{1}{8}$  und  $\frac{1}{16}$  Liter Milch, kann aus Trockenmilch bereitet sein, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 30—35 Defa Mehl, 2 Defa Germ. In bekannter Weise einen Germteig (Hefeteig) daraus bereiten. Dieser Teig kann zu Buchteln, Ripfeln, Obstkuchen, Strudeln odgl. verwendet werden.

**\* Gewürzauflauf.**

Teig wie zu den süßen Brotschnitten. In eine Tortenform einfüllen und backen. Unterdessen kocht man  $\frac{1}{4}$  Liter Apfelmost mit etwas ganzem Zimt, 2 Nelken, Zitronenschalen und Zucker nach Geschmack auf. Dies gießt man über die fertig gebackene Torte, stellt sie noch 1 Minute in die heiße Röhre und richtet den Auflauf sofort an.

**\* Gewürzpudding.**

10 Defa Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter gewässerte Milch, 16 Defa Weizen- oder Maisgriech, Zimt 2 Gewürznelken, Muskatnuß, alles fein gestoßen, 2 Dotter, 2 Schnee. Den Zucker in einer Kasserolle bräunen, die heiße Milch darübergießen, damit aufkochen lassen, dann den Griech darinnen dick einkochen. Etwas abgekühlt rührt man alles Uebrige dazu. Wird gebacken oder  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst gekocht.

**\* Griechfridatten.**

10 Defa Griech in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch dick einkochen, abkühlen lassen, dann  $\frac{1}{4}$  Liter kalte Milch dazu rühren. 6 Defa Mehl, 2 Dotter, 5 Defa geschälte geriebene Mandeln, 2 Schnee, 1 Eßlöffel Zucker. Dies versprudeln, dann unter die Griechmasse mischen. Man bäckt auf besetzter Fridattenpfanne kleine Fridatten. Können mit eingejotteten bestrichen und zusammengebogen angerichtet werden.

**.\* Griechknödeln.**

35 Defa Griech und 10 Defa Bröseln vermischt man und gießt  $\frac{3}{10}$  Liter gesalzenes, kochendes Wasser darüber, verrührt es gut und läßt es 10 Minuten stehen. Dann formt man 12 Knödeln daraus, legt sie in stark kochendes Wasser ein und siedet sie  $\frac{1}{4}$  Stunde.

\* Oder: 12 Defa Griech übergießt man mit  $\frac{1}{8}$  Liter kochendem Wasser. 2 Schnitten erweichtes gut ausgedrücktes Brot verrührt man mit 1 Gi, salzt, gibt es zum Griech und läßt dies 10 Minuten stehen, damit der Griech anzieht, dann mischt man soviel Mehl dazu, daß man aus der Masse Knödeln formen kann.  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen lassen. Dazu Zwetschenröster, Salat, Saftfleisch o. dgl.

\*. **Griekkartoffelküchlein.**

25 Deka gekochte durch die Presse getriebene Kartoffeln,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 5 Deka Weizen- oder Mais-Griek, wenig Salz. Den Griek in die Milch dick einkochen, die gesalzenen Kartoffeln dazu mengen, so daß ein ziemlich fester Teig daraus wird. Aus diesem kleine Knödeln formen, dann breit drücken. Man legt sie nebeneinander auf ein eingefettetes Backblech und bäckt sie einige Minuten in der heißen Röhre. Dazu Kompott oder Salat.

\* **Grieknockerln.**

1 Eßlöffel Trockenmilch in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser verrührt, bringt man zum Kochen und kocht unter Rühren 12 Deka Weizengriek dick ein. Etwas abkühlen lassen, dann 1 Ei darunter mischen. Siedendes Wasser salzt man, legt von dem Teig mit einem Löffel Nocken ein und kocht sie 7 Minuten. Die Kasserolle muß so groß sein, daß die Nockerln nebeneinander zu liegen kommen. Können auch in Milch eingekocht werden.

**Griekpittah.**

$\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{16}$  Liter Wasser, 10 Deka Weizengriek, 1 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{8}$  Liter dicke saure Milch, 2 Dotter, 2 Schnee. Die süße Milch und das Wasser zusammen in eine Kasserolle geben und sobald dies kocht den Griek einrühren und dick einkochen, auskühlen lassen, hierauf alles Uebrige dazu mischen. Teig wie zu Apfelpittah bereiten, diesen auch in 5 Teile teilen und mit der Griekmasse so füllen. Mäßig heiß backen, in rechteckige Schnitten schneiden und mit oder ohne Milch anrichten.

\* **Griekpudding vorzüglicher.**

12 Deka Griek in  $\frac{1}{2}$  Liter verdünnte kondensierte Milch dick einkochen. Ueberkühlt rührt man 2 Dotter und 2 Schnee dazu. Nach Belieben kann man 2 gehäufte Kaffeelöffel voll Kakao und ebensoviel Zucker dazu geben. Gut mischen. In eine ausgebröselte Form einfüllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst kochen oder  $\frac{1}{4}$  Stunde ankochen und dann in die Kochkiste stellen. Kann bis abends drinnen bleiben.

\* **Griekspazn aus Weizen- oder Maisgriek.**

$\frac{1}{2}$  Liter Milch, 12 Deka Griek, 1 Ei, Salz. In die kochende Milch den Griek einrühren und dick einkochen. Ausgekühlt salzen und das Ei dazu mischen. Kleine Spazn (Nockerln) abstechen und in Suppe oder Salzwasser 7 Minuten kochen.

\* **Grießwachteln.**

In  $\frac{1}{4}$  Liter Milch gibt man 4 Würfeln Zucker, bringt sie zum Sieden und kocht 12 Deka Grieß dick ein, mengt dann 2 Eier dazu und rührt dies noch so lange am Feuer, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Abkühlen lassen, dann am Brett mit 10 Deka Mehl und 2 Kaffeelöffeln Backpulver vermengen und den Teig gut abkneten. Wie gewöhnlich Wachteln daraus bereiten, mit Marmelade füllen. Von allen Seiten mit wenig Fett bestreichen, nebeneinander in eine Kasserolle stellen und sogleich in die heiße Röhre schieben.  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

\*. **Gugelhupf ohne Fett.**

25 Deka Maismehl mit 7 Deka Zucker und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver vermischen, dazu von  $\frac{1}{2}$  Zitrone Saft und Schale oder  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt oder Rum, dann mit  $\frac{1}{4}$  Liter roher kalter Milch abrühren. In eine ausgefetzte Gugelhupfform einfüllen, mäßig heiß backen. Reicht man den Gugelhupf warm, so gibt man Milch oder eine Fruchtsöß dazu, kalt reicht man ihn zu Kaffee.

\* **Hirsenauflauf.**

12 Deka gewaschenen Hirse in  $\frac{3}{4}$  Liter verdünnter kondensierter Milch dick einkochen. Ausgekühlt 2 Dotter und 2 Schnee dazu mengen. Man kann die Eier auch ganz weglassen. Eine Form bröseln man aus, gibt die Hälfte des Hirsebrein hinein, darauf gedünstetes Obst, bedeckt mit dem übrigen Brein und stellt ihn noch so lange in die Röhre bis er oben hellgelb geworden ist. Sind keine Eier im Auflauf, so läßt man ihn in der Röhre nur sehr heiß werden.

\* **Hirsekoch mit Kakao.**

20 Deka gutgewaschener Hirse wird in  $\frac{3}{4}$  Liter halb Wasser halb Milch gekocht, bis er halbweich ist, dann gibt man 1 Eßlöffel voll Kakao und 3 Eßlöffel voll Vanillezucker dazu und kocht ihn dick ein. Man kann ihn franzförmig auf einer Schüssel anrichten und in die Mitte gedünstetes Obst geben, oder man mischt unter den abgekühlten Hirse 2 Dotter und 2 Schnee und bäckt den Auflauf in einer Schüssel, in der man ihn zu Tische gibt. Nimmt man verdünnte kondensierte Milch, so hat man stets die Speisen vor dem Einmengen von Zucker zu kosten und dann erst Zucker nach Geschmack zuzugeben, damit die Speise nicht zu süß wird.

\* **Kaffeeauflauf.**

$\frac{3}{8}$  Liter Milchkafee mit  $\frac{1}{4}$  Liter Maismehl dick einkochen lassen, dann abkühlen. 3 Dotter, 3 Schnee, Vanillezucker nach Geschmack darunter rühren. In eine eingefettete Form füllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst sieden. Gestürzt anrichten.

\* **Kakaopudding.**

\* I.  $\frac{1}{8}$  Liter Milch bringt man zum Kochen,  $\frac{1}{8}$  Liter kalte Milch rührt man mit 10 Deka Maismehl oder Weizenmehl glatt ab und rührt es in die kochende Milch ein, dazu 2 Kaffeelöffel Kakao und 5 Deka Zucker. Zusammen dick einkochen. Auskühlen lassen, 2 Dotter und 2 Schnee dazu mischen. In einer eingefetteten Form backen oder in Dunst sieden.

\* II. 4 Eifar zu festem Schnee schlagen und 8 Deka Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Deka Kakao, 5 Deka geriebene Haselnüsse und 5 Deka Biskuitbröseln einmischen. In eine ausgebröselte Form einfüllen und  $\frac{1}{2}$  Stunde in Dunst sieden.

\* **Karamelpudding.**

8 Deka Zucker gibt man in eine Kasserolle und läßt ihn an einer heißen Stelle des Herdes hellbraun werden, gießt den Karamelzucker mit  $\frac{3}{8}$  Liter verdünnter kochender kondensierter Milch auf und läßt es abkühlen, verrührt es hierauf mit 10 Deka Mehl und kocht es am Feuer dick ein. Nochmals abgekühlt mischt man 2 Dotter und 2 Schnee dazu. In einer Auflaufform backen oder  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst sieden. (Gibt man gewöhnliche Milch dazu, zuckert man nach Geschmack).

\* **Kartoffelauflauf.**

6 Deka geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 8 Deka Zucker, 2 Dotter, 2 Schnee, 33 Deka gekochte heiß durch die Presse gedrückte Kartoffeln. Alles gut mischen, die Masse in eine eingefettete Auflaufform füllen und lichtgelb backen. Man reicht einen Marillenüberguß dazu.

\* **Kartoffelbrot.**

30 Deka gekochte, kalt geriebene Kartoffeln, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 5 Deka Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 50 Deka Mehl. Daraus am Brett einen Teig kneten, 2 Brote daraus formen, auf mit Fett bestrichenen Backblech  $\frac{3}{4}$  Stunden backen.

### . . Kartoffelbrot ohne Ei.

20 Deka Maisgrieß in  $\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser rasch einrühren und dick einkochen. Etwas salzen und auskühlen lassen. Auf 3 Deka zerbröckelte Germ (Hefe) streut man 5 Deka Zucker und läßt die Germ zerfließen, mischt sie unter 5 Deka abgetriebenes Fett, dazu 25 Deka gekochte kalt geriebene Kartoffeln den Maisbrei und 20 Deka Weizenmehl. Dies wird am Brett abgearbeitet, zu einem Brot geformt und auf bemehlter Schüssel zugedeckt über Nacht an einem kühlen Orte aufgehen gelassen. Anderen Tags knetet man noch soviel Mehl dazu, daß der Teig am Brett nicht mehr anklebt, formt einen Becken daraus und bäckt ihn bei guter Hitze.

### \* Kartoffelgugelhupf ohne Fett.

2 Deka Germ, 5 Deka Vanillezucker oder statt Vanille 1 Löffel Rum, 1 Ei, 18 Deka heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{5}{8}$  Liter) aus Trockenmilch bereitete Milch, 25 Deka Maismehl und 34 Deka Weizenmehl, wenig Salz. Ei und Zucker abtreiben, dann alles Uebrige in bekannter Weise dazu mischen, über Nacht aufgehen lassen, in eine ausgebröselte Form einfüllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden backen.

### \* Kartoffelknödeln.

30 Deka gekochte, geriebene oder durch die Presse gedrückte Kartoffeln,  $\frac{1}{16}$  Liter Wasser, 1 Ei, Salz gewiegte grüne Petersilie und Schnittlauch,  $\frac{1}{8}$  Liter Maisgrieß, etwas Mehl. Alles mischen. Die Masse muß locker sein, doch so, daß sich mit befeuchteten Händen Knödel formen lassen. Man legt sie in siedendes Wasser ein und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde.

### \* Kartoffelknödeln mit Hirse.

In  $\frac{1}{4}$  Liter aufgelöste Trockenmilch kocht man 6 Deka gut gewaschenen Hirsebrei dick ein. Ueberkühlt mischt man Salz, 1 Ei und 36 Deka durch die Presse getriebene Kartoffeln dazu und läßt die Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde abstehen, hierauf mischt man 1—2 Eßlöffel Mehl dazu, formt daraus mittelgroße Knödeln, legt sie in siedendes Wasser ein und kocht sie  $\frac{1}{4}$  Stunde.

### \*. Kartoffelnocken.

30 Deka geschälte Kartoffeln in  $\frac{1}{4}$  Liter leicht gesalzenem Wasser zustellen und weich kochen. Nicht abseihen, sondern in dem noch übergebliebenen Wasser fein zerdrücken,  $\frac{1}{8}$  Liter Maismehl darunter mischen und etwas ausdünsten lassen. Davon mit einem Löffel Nocken abstechen. Zu Salat, Spinat o. dgl.

\* **Kartoffelomeletten.**

$\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl, 1 Ei, 35 Deka gekochte heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, etwas Salz. Milch, Wasser, Mehl und Ei gut versprudeln, dann die gesalzenen Kartoffeln dazu rühren. Man bäckt aus der Masse auf der eingefetteten Fritattenspfanne kleine Fritatten, die man mit Marmelade oder einem feinem Gemüse, Spinat, grünen Erbsen etc. bestreicht, umbiegt und sofort zu Tische gibt.

\*. **Kartoffelteig.**

Zu Nudeln, Tascherln, Knödeln u. dgl. verwendbar. 80 Deka gekochte, heiß durch die Presse gedrückte Kartoffeln, 25 Deka Mehl, wenig Salz. Mit dem Kollholz gut vermischen, dann noch fein abkneten.

**Kirschscharren.**

In  $\frac{3}{4}$  Liter Milch kocht man 30 Deka Maisgrieß dick ein, läßt ihn abkühlen, rührt 2 Dotter, 2 Schnee, 2 Eßlöffel Zucker und  $\frac{1}{2}$  Kilo entkernte Kirschen dazu, füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene lange Pfanne, streicht sie gleichmäßig auseinander und bäckt sie bei guter Hitze im Rohr. Wie jeden anderen Scharren in Stücke pflücken.

**Königsknödeln.**

3 Deka Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 25 Deka Weizenmehl, 7 Deka geröstete geriebene Haselnüsse, 1 Ei, fein Zucker. Die Milch zum Kochen bringen, dazu Haselnüsse und Butter geben und das Mehl schnell einschütten, dick einkochen. In die etwas abgekühlte Masse das Ei einrühren. Daraus nußgroße Knödeln formen und erkalten lassen. In  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser gemischt, kocht man 5 Deka geriebene Schokolade ein, legt dann die Knödelchen hinein und siedet das Ganze 10 Minuten. Stark mit Zucker bestreut anrichten.

\* **Kolatschen ohne Fett.**

Man bereitet Germteig aus 3 Deka Germ, 3 Dottern, 6 Eßlöffel Milch, 5 Deka Zucker, wenig Salz und 30 Deka Mehl, läßt ihn gut aufgehen, formt kleine Knödeln daraus, drückt sie breit und bäckt sie. Man schneidet die Kolatschen durch und füllt sie mit Topfen, Nüssen oder Eingefottenen. Zukern. Man kann aus diesem Teig auch Kipferln formen, die man mit Eingefottenem füllt.

### Kriegsauflauf.

5 Defa Butter, 5 Defa Vanillezucker, 2 Dotter,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke saure Milch, 2 Klar Schnee, 10 Defa Maismehl und 1 Teelöffel Backpulver. Butter, Dotter und Zucker gut abtreiben, dann die saure Milch, Schnee und das mit dem Backpulver vermischte Mehl einrühren. In einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform mäßig heiß backen. Mit Vanillezucker bestreuen.

### \* Kürbis mit Hirse.

25 Defa geschälter entkernter blattlig geschnittener Kürbis und ebensoviel Aepfel mit Zimt und Zitronenschalen weich dünsten. Zuckern. In die Mitte einer Schüssel gibt man in Milch gekochten Hirse und als Kranz den Obstbrei.

### Mandelauflauf.

4 Defa Fett, 5 Defa Zucker, 2 Dotter, 5 Defa geriebene Mandeln, 2 Defa kleinwürfelig geschnittenes Zitronat, Teelöffel Backpulver, Messerspitze Vanillin,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 12 Defa Weizen- oder Maismehl, 2 Schnee. Fett, Zucker und Dotter flaumig rühren, dann alles Uebrige dazu mischen. In einer eingefetteten Kasserolle halb fertig backen,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch darüber gießen und bei mäßiger Hitze bräunlich backen.

### \* Marmeladefuchen.

6 Defa Marillen- oder Stachelbeer-Marmelade mit 3 Eiklar und 12 Defa Zucker schaumig schlagen, dann gibt man 3 Eidotter, etwas Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  Backpulver, 10 Defa Weizen- und 6 Defa Kartoffelmehl dazu. In eine ausgefetzte Biskuitform einfüllen und hellgelb backen. Sobald es oben Farbe bekommt, mit Papier bedecken, damit es nicht zu dunkel wird.

### \* Melonenpudding.

Eine Form mit Zwieback auslegen, dann eine Lage mit Zucker gemischte dünne Melonenspalten, darauf Zwieback u. s. f. bis die Form gefüllt ist, oben muß Zwieback sein.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit 5 Defa Vanillezucker und 1 Ei mischen und darüber gießen. Backen oder in Dunst sieden.

### Mohnfuchen.

\* I. 1 Ei, 20 Defa Zucker, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 15 Defa geriebenen Mohn,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, aus Trockenmilch oder kondensierter Milch bereitet, 25 Defa Maismehl, 1 Päckchen Backpulver. Ei

und Zucker abtreiben, alles Uebrige dazu mengen, in eine ausgefehte Auslaufform einfüllen und 1 Stunde backen. Nimmt man kondensierte Milch, so gibt man weniger Zucker, da die Speise sonst zu süß wird.

II. 12 Defa Weizen- oder Maisgrietz kocht man in  $\frac{1}{4}$  Liter aufgelöster Trockenmilch dick ein. Auskühlen lassen, dann 14 Defa geriebenen Mohn, 4 Defa gehackte Nüsse, 2 Dotter, 12 Defa Vanille-Zucker, 2 Defa Butter oder 2 Eßlöffel dicken sauren Rahm und 2 Schnee dazu mischen. In einer ausgefehten Tortenform backen. Aus der Form gelöst sofort zu Tische bringen. Will man den Kuchen kalt anrichten, so schneidet man ihn durch und füllt mit beliebiger Marmelade. Mit Zucker bestreuen.

### . . Mohnstrudel.

Gewöhnlichen Strudelteig dünn ausziehen, mit Mohnfülle bestreichen, einrollen, in eine lange Pfanne legen und leicht überbacken, dann gießt man Milch darüber und bäckt die Strudel fertig.

Mohnfülle:  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser mit 12 Defa Zucker kochen lassen, dann 12 Defa feingeriebenen Mohn einmischen. Nach Belieben kann man Zimt oder Zitronenschalen dazu geben.

### \* Kockerln in der Milch.

2 Dotter, 3 Eßlöffel Milch, 2 Löffel Zucker, 8 Defa Mehl und 2 Schnee. Gut vermischen, mit einem Eßlöffel Kocken vom Teig abstechen und in  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch einlegen.  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen lassen. Können auch in die heiße Röhre gestellt werden, wo man sie so lange drinnen läßt, bis sie bräunlich gebacken sind.

### Mudelauflauf.

\* I. Feingeschnittene abgekochte Mudeln mit 1 Ei, grüner Peterfilie und Schnittlauch, beides feingewiegt und dem nötigen Salz vermischen. In eine Dunstform geben und  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst sieden, oder  $\frac{1}{4}$  Stunde ankochen und in die Kochkiste stellen. Kann bis abends drinnen bleiben. Stürzen.

II. 20 Defa Mudeln in Wasser kochen, abseihen, kalt übergießen und abtropfen lassen. Dann abwechselnd mit gedünsteten Äpfeln oder Kirschen in eine Pfanne geben. Oben müssen Mudeln sein. Ueber diese streicht man Schnee von 2 Eiklar mit 6 Defa Zucker vermischt und bäckt es in heißem Röhre bräunlich.

\* **Nudelpudding.**

20 Deka Nudeln abkochen, kalt übergießen und abtropfen lassen, dann 2 Dotter, 2 Schnee, 12 Deka geriebenen Topfen,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 8 Deka Vanillezucker dazu mischen. Backen oder in Dunst kochen.

**Nußstrudel.**

Wie Mohnstrudel bereiten.

Nußfülle: 14 Deka geriebene Nüsse mit 10 Deka Zucker und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch vermischen.

\* **Obstkuchen.**

15 Deka Zucker mit 2 Eiern schaumig schlagen,  $\frac{1}{2}$  Backpulver,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 22 Deka Mehl einmischen. Den Teig gibt man in eine eingeseitete lange Pfanne, belegt ihn mit Apfelspalten, Kirichen, Zwetschen oder Marillen, streut reichlich Zucker und nach Geschmack auch Zimt darauf und bäckt ihn bei mäßigem Feuer.

\*. **Polenta.**

In  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes leicht gesalzenes Wasser kocht man  $\frac{1}{4}$  Liter Maisgrieß ziemlich dick ein, füllt ihn in eine ausgebröselte Dunstform und siedet ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde oder läßt ihn 10 Minuten vor-kochen und gibt ihn in die Kochkiste, wo er bis abends drinnen bleiben kann. Gestürzt anrichten.

\*. **Powidlnudeln.**

Man bereitet Kartoffelnudeln, kocht sie und seigt sie ab. In eine lange Pfanne gibt man  $\frac{1}{2}$  fingerhoch nicht zu dickes Powidl, legt die Nudeln hinein und stellt sie einige Minuten in die heiße Röhre. Gezuckert anrichten.

**Saurer Milch-Auflauf.**

In eine Kasserolle gibt man 2 Deka Butter, 2 Eßlöffel Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter saure Milch, bringt es zum Kochen, rührt 14 Deka Maisgrieß dazu und kocht es dick ein. Abkühlen lassen, dann 1 Dotter und 1 Schnee darunter mischen. Leicht überbacken. Man reicht Kompott dazu. Oder man gibt kein Fett dazu, dafür aber 2 Dotter und 2 Schnee.

### Schlickfrapseln.

3 Deka Fett, 4 Eßlöffel dicke saure Milch oder süße Milch, 2 Eier, etwas Salz und 25 Deka Mehl. Daraus einen zarten Nudelteig machen, dünn auswalken, zu handgroßen Flecken schneiden, mit beliebiger Fülle belegen (gedünstete Äpfel, Pomidl, Spinat, Kraut etz. auch mit Fleischfülle), so zusammenschlagen, daß Dreiecke entstehen, an den Rändern gut zusammen drücken, nach Belieben mit dem Mehlspeisrädchen abradeln in siedendes Wasser einlegen und 10 Minuten kochen lassen. Abseihen und zuckern. Als Fülle auch Schnittlauch und Petersilie feingewiegt mit 1 Ei und Bröseln vermischt. Zu Salat.

### \*. Torhonya.

Sie wird mit feingehackter Zwiebel und Wasser weich gedünstet. Dann mischt man gedünstete grüne Erbsen oder gedünstete Schwämme darunter. Sehr heiß anrichten.

### \* Teeauflauf.

2 gehäufte Kaffeelöffel Tee in  $\frac{3}{8}$  Liter Milch auffieden lassen und dann zugedeckt auskühlen lassen. Hierauf abseihen, mit 12 Deka Mehl glatt verrühren und am Feuer dick einkochen. Ausgekühlt mischt man 1 Löffel Rum, 1 Eßlöffel Staubzucker, 2 Dotter und 2 Schnee dazu, füllt die Masse in eine feuerfeste Schüssel und bäckt den Auflauf  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### \*. Teig ohne Ei und Fett für Zwetschkenknödeln, Apfelfknödeln, Pomidltascherln, Topfenkrapseln o. dgl.

40 Deka gekochte, heiß durch die Presse getriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel dicke saure Milch und 20 Deka Mehl werden am Brett zu einem Teig geknetet und sehr gut abgearbeitet. Stark messerrückendick ausgewalzt und dann beliebig verwendet. Man legt die Knödeln o. dgl. in stark kochendes Wasser, welches man ein wenig salzt und läßt sie nicht zu lange kochen, da der Teig sonst zu weich wird.

### . . Teig für Obstkuchen ohne Ei.

30 Deka Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter dicke saure Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 5 Deka Fett, etwas Salz, 1 Päckchen Backpulver. Das Fett abtreiben, alles Uebrige dazu mischen, den Teig halbfingerhoch auf ein befette-

tes Blech aufstreichen mit Obst dicht belegen. Zwetschken, Kirschchen, Aepfel u. s. w. und in der heißen Röhre bräunlich backen. Nach Belieben mit geriebenen Lebkuchen bestreuen und zuckern. Aus diesem Teig kann man auch kleine Kräpfchen (Häufchen) auf das Blech setzen und rasch backen.

### Topfenkuchen.

5 Deka Fett, 1 Eidotter, 2 Deka Germ (Hefe, 4 Deka Zucker, 12 Deka Topfen,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 5 Deka Maismehl, 15 Deka Weizenmehl, etwas Vanillin. Daraus einen Germteig bereiten, fein abschlagen, in eine ausgefetzte Biskuitform füllen,  $\frac{1}{2}$  Stunde aufgehen lassen,  $\frac{3}{4}$  Stunden backen. Aus der Form gestürzt mit eingetottenem bestreichen, heiß oder kalt zu Tische bringen.

### Viktorauflauf.

10 Deka altgebackenes geriebenes Brot mit  $\frac{3}{8}$  Liter Milch übergießen, damit es weich wird, 3 Deka Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, 14 Deka Zucker, 2 Kaffeelöffel Kakao, 3 Deka geriebene Mandeln oder Nüsse,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver. Nach Belieben etwas Gewürz. Butter, Dotter und Zucker abtreiben, dann alles, zuletzt das aufgeweichte Brot, dazu mischen. In eine Form füllen und in der heißen Röhre  $\frac{3}{4}$  Stunden backen.

### \*. Wasserspaten.

$\frac{1}{2}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter kochendes Wasser, Salz, daraus bereitet man einen weichen Teig, schlägt ihn ab, sticht mit einem Löffel kleine Nockerln davon ab und kocht sie in schwach gesalzenem Wasser 7 Minuten. Man seigt sie ab und gibt sie zu Gulasch, Schwäbischen oder dgl.

### Weinkoch.

10 Deka Zucker, 5 Deka Fett, 2 Dotter abtreiben, dazu mischt man 3 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Rum, 7 Deka geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 2 Schnee, Teelöffel Backpulver, 14 Deka Mais- oder Weizenmehl. In eingefetteter Tortenform backen. Unterdessen kocht man  $\frac{1}{8}$  Liter Apfelmost mit 2 Gewürznelken, Stückchen Zimtrinde und 6 Stück Würfelzucker einmal auf und stellt es zugedeckt zur Seite. Sobald das Koch gebacken ist, stürzt man es auf einer Schüssel, gießt den abgeseihten heißen Most darüber und richtet sofort an.

\* **Wachteln ohne Fett.**

$\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Dotter, 5 Dekka Vanillezucker und 2 Dekka Germ zusammen in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis sich die Germ (Hefe) aufgelöst hat, dann rührt man 14 Dekka geriebene Nüsse und 40 Dekka Mehl dazu und schlägt den Teig fein ab. Auf bemehltem Brett rollt man den Teig fingerdick aus, schneidet ihn in handgroße Flecken, gibt Marmelade in die Mitte, rollt sie gut ein, bestreicht jede Wachtel von allen Seiten mit zerlassenem Fett, stellt sie dicht nebeneinander in eine Kasserolle, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, bis sie doppelt so hoch sind und bäckt sie bei mäßiger Hitze bräunlich.

\* **Zwetschkenkuch ohne Mehl.**

10 Dekka getrocknete, weichgekochte, fein geschnittene Zwetschken, 10 Dekka Bröseln,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch von Trockenmilch bereitet, 1 Dotter, 1 Schnee, 2 Löffel Zucker, 2 Stück feingeschnittene Aranzini. Alles gut zusammen mischen, in eine ausgebröselte Form einfüllen und  $\frac{1}{2}$  Stunde backen oder in Dunst kochen.



# Bäckwerk und Torten.

## \* Apfeltorte ohne Mehl.

3 ganze Eier mit 10 Dekka Zucker schaumig schlagen, 30 Dekka klein würfelig geschnittene Äpfel, Teelöffel Backpulver und 8 Dekka Brotkrümel einmengen. In einer ausgefetzten großen Tortenform  $\frac{3}{4}$  Stunden backen. Heiß mit Zucker bestreuen.

## \* Biskuitrolle.

7 Dekka Zucker mit 3 Eiern schaumig schlagen, etwas Zitronenschale oder Vanille, sowie 7 Dekka Mehl dazu mischen. Weißes Papier bestreicht man reichlich mit Butter, legt es auf das Backblech, streicht den Teig darauf und bäckt ihn. Dreht ihn dann so, daß das Papier oben ist, entfernt es, bestreicht das Biskuit mit Marmelade und rollt es ein. Erkaltet zu fingerdicken Scheiben schneiden. Sollte das Biskuit spröde geworden sein und sich nicht rollen lassen, muß es nochmals in die heiße Röhre gestellt werden.

## \* Biskuittorte.

Wird wie Zitronentorte bereitet. Siehe 1. Teil. Die gebäckene kalte Torte wird durchgeschnitten und der obere Teil auf ein Backblech gelegt und eine Schnecke aus Windmasse aufdressiert und dies in der heißen Röhre lichtgelb gebacken. Den unteren Teil der Torte bestreicht man mit beliebiger Kreme, setzt den oberen Teil darauf und füllt die Zwischenräume der Schnecke mit Marillenmarmelade. Zur Windmasse, siehe Windbäckerei benötigt man 2 Eiklar und kann man die Dotter zur Kreme verwenden. Dazu gibt man 4 Dekka Zucker,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Kartoffelmehl und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch. Am Feuer unter Rühren dick einkochen lassen.

## \* Brotschnitten süße.

3 Dotter mit 8 Dekka Zucker abreiben, dazu mischt man Zimt, Nelken, Muskatnuß nach Geschmack, 3 Schnee, Teelöffel Backpulver, 6 Dekka geriebene Haselnüsse und 18 Dekka Brotkrümel. Die Masse auf ein eingefettetes Backblech 2 fingerhoch aufstreichen und lichtbraun backen. Heiß zu Schnitten schneiden und 2 und 2 mit Marmelade oder Mosfikreme füllen.

\* **Brottorte.**

15 Deka Brotbröseln mit 1 Gläschen Rum befeuchtet, 5 Deka geriebene Mandeln oder Nüsse, 1 Löffel Kakao, 10 Deka Zucker, 3 Eier. Zucker und Eier schaumig schlagen, alles Uebrige dazu mischen. In einer ausgefetzten Tortenform backen. Abgekühlt wird die Torte mit Marmelade bestrichen und gezuckert.

\* **Haselnußtorte.**

Wird wie Nußtorte bereitet.

\* **Heidelbeerkuchen.**

3 ganze Eier mit 10 Deka Zucker schaumig schlagen, 6 Deka mit Apfelmose befeuchtete Brotbröseln, etwas Zimt und  $\frac{1}{4}$  Liter Heidelbeeren einrühren. In einer Tortenform backen. Auch mit Johannesbeeren oder klein würfelig geschnittenen Äpfeln.

\* **Kaffee-Butterl.**

\* I. 3 Eiklar, 28 Deka Vanillezucker, 1 kleine Mokkatasse starken schwarzen Kaffee. Zucker und Kaffee im Schneekessel am Feuer so lange schlagen, bis die Masse dick ist, dann ganz wenig abgekühlt zu den festen geschlagenen Eischnee unter fortwährendem Schlagen einmischen. Auf ein Backblech gibt man weißes Papier, setzt von der Masse kleine Häufchen darauf und überbäckt sie im kühlen Rohr. Sollten die Butterln als gelungen gelten, so müssen sie innen noch weich sein und von außen doch fest.

\* II. 6 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee mit 5 Deka Zucker dick einkochen. Unterdessen schlägt man von 2 Eiklar einen festen Schnee und mischt ihn zum heißen Kaffee und rührt noch 12 Deka Zucker dazu. Auf ein mit Wachs bestrichenen Backblech setzt man von der Masse Häufchen auf und bäckt sie bei mäßigen Feuer bis sie oben spröde sind.

\* **Kaffeeorte.**

3 ganze Eier mit 12 Deka Zucker schaumig schlagen und 10 Deka Mehl leicht einmischen. In einer ausgefetzten Tortenform backen. Kalt durchschneiden mit Kaffeekreme füllen, siehe diese und auch oben damit überziehen oder mit Kaffeeglasur.

\* **Kakaofuchen.**

3 Eier mit 12 Defa Zucker schaumig schlagen, dazu mischt man 1 Eßlöffel Kakaó, 5 Defa geriebene Nüsse oder Mandeln und 7 Defa Brotröseln. In ausgehelter Biskuitsform backen. Kalt stellen, dann mit Zitronenglasur überziehen.

**Kakaofuchen auch als Torte.**

4 Defa Fett, 20 Defa Zucker, 3 Defa Kakaó, 1 Ei, 1 Eßlöffel Rum,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 25 Defa Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver. Fett, Zucker und Ei abtreiben, dann alles Uebrige dazu mischen. In eine eingefettete große Tortenform einfüllen und langsam backen. Kalt durchschneiden und mit Marmeladeschaum, siehe diesen, füllen.

\* **Karlsbader-Zwieback.**

1 Dotter,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{16}$  Liter Milch, 2 Defa Germ, 8 Defa Zucker, etwas Salz und 44 Defa Mehl. Am Brett zu einem Teig kneten, 2 Stunden gehen lassen, dann zu einem länglichen Wecken formen und 1 Stunde backen. Nächsten Tag in dünne Scheiben schneiden und diese rösten.

**Kartoffeltorte.**

\* I. 3 ganze Eier mit 16 Defa Zucker schaumig schlagen, 3 Stück bittere geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Rum, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 10 Defa Kartoffelmehl dazu mischen. Die Hälfte davon in eine Tortenform einfüllen, darauf eine Oblate legen, diese mit Marmelade bestreichen, darüber wieder eine Oblate legen und diese mit der noch übrigen Teigmasse bestreichen. Lichtgelb backen.

\* II. 4 ganze Eier mit 10 Defa Zucker schaumig schlagen, 10 Stück feingeschnittene Aranzini, 20 Defa gekochte kaltgeriebene Kartoffeln, 4 Defa Mehl und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver dazu mischen. In bebutterte mit Mehl ausgestreute Form 2fingerhoch einfüllen und  $\frac{3}{4}$  Stunden backen. Noch heiß mit Zucker bestreuen.

**Keks.**

3 Defa Fett, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Milch, 6 Defa Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 70 Defa Mehl, Zimt oder Vanillin oder Zitronenschale fein gehackt. Am Brett alles zu einem Teig kneten, messerrückendick auswalken, Formen ausstechen mit einer Gabel durchstechen, in der heißen Röhre hellgelb backen.

\* **Kremetorte.**

Siehe Biskuittorte.

### Lebkuchen.

\* I. 18 Defa Mehl, 4 Defa Honig, 6 Defa Zucker, 1 Ei, 4 Nelken, Muskatnuß, Zimt, 2 Kardamom, Messerspitze Backpulver. Am Brett zu einem Teig kneten, messerrückendick ausrollen, auf das Backblech, welches mit Wachs geschmiert wurde, legen und hellgelb backen. In beliebige Stücke schneiden. Einige Tage vor Gebrauch zu machen, hält sich in einer Blechdose aufbewahrt sehr lange.

\* II. 10 Defa Honig, 15 Defa Zucker, Teelöffel Zimt,  $\frac{1}{2}$  Zitrone fein geschnittene Schale, 6 gestoßene Gewürznelken, 1 Kaffeelöffel Pottasche, 2 Eier, 28 Defa Mehl. Den Honig erwärmen, so daß er dünnflüssig wird, dann alles Gewürz und den Zucker darunter rühren. Die Pottasche in einem Löffel Wasser auflösen und zum Honig mischen. Eier und Mehl darunter mengen. Aus der Masse kleine Kuchen oder Weckchen formen, auf mit Wachs bestrichenes Backblech geben, in die Mitte jedes Kuchen  $\frac{1}{2}$  Mandel oder ein Stückchen Zitronat legen und bei mäßiger Hitze backen.

\*. III. 8 Defa geriebene Nüsse, 8 Defa Honig, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Pottasche in 1 Eßlöffel Rum aufgelöst, 1—2 Eßlöffel Wasser, 16 Defa dunkles Mehl, Zimt, Pfeffer, 1 Defa feingeschnittenes Zitronat. Honig, Zucker und Wasser aufkochen, dann alles einmischen. Aus der Mischung auf bemehltem Brett eine Rolle formen, davon fingerdicke Stücke abschneiden, diese auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech flach auflegen und in die heiße Röhre stellen. Bräunlich backen.

### Leinsingekuchen.

4 Klar sehr fester Schnee, 4 Defa zerlassene, kühle Butter, 7 Defa Zucker, 6 Defa geriebene Haselnüsse, 8 Defa Maismehl. In den Schnee zuerst den Zucker, dann die Butter und schließlich die Haselnüsse und das Mehl einmischen. In eine bebutterte, mit Mehl ausgestreute gewundene Biskuitform einfüllen und mäßig heiß backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, kann er durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt werden. Hält sich lange frisch.

### \* Nusstorte.

4 ganze Eier mit 15 Defa Zucker schaumig schlagen. 12 Defa geriebene Nüsse, 1 gestrichener Kaffeelöffel voll Kakao,  $\frac{1}{2}$  Zitrone den Saft oder 1 Eßlöffel Rum, 3 Defa Brotkrümel, nach Belieben Zimt, Gewürznelken und Zitronenschalen. Alles zusammenmischen,

in eine ausgefehte Tortenform einfüllen und mäßig heiß backen. Ausgeföhlt durchschneiden, mit Ribiselsaft füllen. Die Torte wird mit Zitronenglasur bestrichen und mit halbierten Nüssen rundlaufend verziert.

**\* Nußtorte ohne Mehl.**

12 Deka Zucker, 3 Eßlöffel dicke saure Milch, 3 Dotter zusammen abtreiben, 10 Deka geriebene Nüsse oder Haselnüsse, Teelöffel Backpulver, 3 Schnee und 3 Deka Brotkröseln dazu mischen. In einer ausgefehten Tortenform  $\frac{3}{4}$  Stunden backen. Ausgeföhlt mit Zitronenglasur bestreichen und mit halbierten Nüssen belegen. Hat man von gekochter Milch Butter bereitet, so ist die Buttermilch dazu sehr gut zu verwenden.

**\* Nußwürfel.**

3 ganze Eier, 10 Deka Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde schlagen, 10 Deka geriebene Nüsse und 2 Deka Brotkröseln einmischen. In einem Biskuitmodel backen, dann zu Würfeln schneiden, diese durchschneiden und mit Marmelade verbinden. Die Würfeln mit Wasserglasur überziehen und in die Mitte eine halbe Nuß oder eine eingekochte Weichsel geben.

**\* Bunschtorte.**

10 Deka Zucker mit 3 Eiern schaumig schlagen, dazu mischt man 8 Deka Maismehl, 1 Teelöffel Backpulver und 1 Löffel Rum. In einer Tortenform backen. Kalt durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und mit Rumglasur überziehen.

**Rumschnitten.**

8 Deka Schmalz, 6 Deka Zucker, 6 Deka geriebene Nüsse, Kaffeelöffel Rum, Gewürz nach Geschmack, 15 Deka Mehl, 1 Dotter. Am Brett zu einem Teig kneten, kleinfingerdick ausrollen und am Backblech hellgelb backen. Heiß zu Schnitten schneiden. Sobald sie erkaltet sind mit Rumglasur überziehen.

**Schokoladetorte.**

\* I. 14 Deka Zucker, 4 ganze Eier zusammen schaumig schlagen, 4 Deka geriebene Nüsse oder Mandeln, 12 Deka geriebene Schokolade, 7 Deka Mehl, 1 Teelöffel Backpulver dazu mischen. In einer ausgefehten Tortenform backen. Kalt durchschneiden mit Himbeermarmelade füllen. Mit Eis überziehen.

**R a f a o e i s :** 1 Kaffeelöffel Kakao mit 3 Kaffeelöffel heißen Wasser gut verrühren, dann löffelweise soviel Staubzucker dazu rühren, bis das Eis so dick ist, daß es sich aufstreichen läßt, ohne abzurinnen.

\* II. 20 Deka große Bohnen kocht man weich, gibt sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie gut abtropfen und drückt sie dann durch das Sieb. Das Durchgedrückte muß dick sein. Nun wiegt man davon 12 Deka, 7 Deka Vanillezucker mit 2 Eier schaumig schlagen, dazu 2 gestrichene Kaffeelöffel Kakao und die Bohnen gut einmischen und noch 2 Deka Mehl sowie Messerspitze Backpulver leicht einrühren. In einer ausgefetteten Tortenform backen. Das mit Vanillezucker vermischte Bohnenmus ist im Geschmack von Kastanien fast nicht zu unterscheiden.

#### **Schokoladetorte ohne Mehl.**

3 Deka Butter, 3 Dotter und 15 Deka Zucker abtreiben. 1 Löffel Rum, 2 Deka Kakao, ganz wenig Zimt, Messerspitze Backpulver, 3 Schnee und 9 Deka Brotkröseln zum Abgetriebenen mischen. In eine mit Oblaten belegte Tortenform einfüllen und mäßig heiß backen. Kalt durchschneiden und mit Marmelade füllen. Oben mit Zucker bestreuen oder mit Kakaoglasur überziehen. Statt Kakao kann man 1 Tafel geriebene Schokolade nehmen, dann aber nur 12 Deka Zucker.

#### \* **Skarnike.**

3 Dotter mit 9 Deka Zucker steif rühren, 1 Tafel geriebene Schokolade, Messerspitze Vanillin, 6—8 Deka Mehl, 3 Eiklar zu festem Schnee. Der Reihe folgend zusammen mischen. Diese Masse in 3 Teile teilen und je immer einen Teil auf eine bebutterte Tortenplatte, dünn aufstreichen und kühl backen. Noch warm schneidet man ihn strahlenförmig ein, löst die einzelnen Dreiecke mit dem Messer ab und dreht sie zu Skarniken ein. Dies muß rasch geschehen, denn sobald der gebackene Teig erkaltet ist, wird er spröde und bricht beim Biegen. Die erkalteten Skarnike füllt man mit gesüßten Eischnee.

#### \* **Windbäckerei.**

4 Eiweiß und 28 Deka Zucker und einige Tropfen gebrannten Zucker (Karamelzucker). Zum Gelingen dieses Backwerkes ist es vor allem erforderlich nur das Eiweiß von frischen Eier und einen Staubzucker zu verwenden, den man vorher in der Röhre trocknen

und dann durch ein feines Sieb gleiten ließ. Man bereitet aus den 4 Eiweiß einen sehr festen Schnee, vermengt ihn mit 7 Dekka vom Staubzucker und schlägt diese Masse noch 10 Minuten, dann mischt man rasch die noch übrigen 21 Dekka Staubzucker und den Karamelzucker bei und bereitet nun aus je einem Kaffeelöffel dieser Masse Busslerln, indem man mit dem Stiele eines zweiten Kaffeelöffels erhöhte Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech streift. Man kann auch aus der Masse Formen auf das Blech spritzen, Die Bäckerei wird mäßig heiß gebacken. Will man sie innen auch reich haben, so bäckt man sie bis sie leicht gebräunt sind, sie laufen dabei hoch auf und nimmt sie dann aus der Röhre. Sobald abgekocht, die Röhre jedoch noch mäßig heiß ist, stellt man die Busslerln nochmals hinein und läßt sie drinnen bis sie spröde sind.

### Zwetschkentorte ohne Mehl.

14 Dekka getrocknete Zwetschken kocht man weich, entfernt die Kerne und schneidet sie mit dem Wiegenmesser fein zusammen. 5 Dekka Fett, 2 Dotter, 6 Dekka Zucker, etwas Zimt, 4 Eßlöffel Milch, 2 Schnee, 3 Dekka Brotkröseln. Fett und Dotter abtreiben, dann alles Uebrige dazu rühren, in eine ausgebröselte Form einfüllen und  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

### Zwidauer Plätzchen. (Salzfets.)

I. 4 Dekka Fett, 1 Dotter, 3 Löffel Rahm,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, 2 Löffel Milch, 22 Dekka Mehl. Den Teig am Brett rasch zusammenkneten, dünn ausrollen und mit dem Reksausstecher austechen. Hellgelb backen.

II. 6 Dekka Fett, 2 Eßlöffel Rahm,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Backpulver, 18 Dekka Mehl. Bereitung wie vorher. Die ausgestochenen Plätzchen mit Eiklar bestreichen mit gestoßenem Kümmel und Salz bestreuen und ebenfalls hellgelb backen.



# Kreme zum Füllen von Backwerk.

## \* Haselnußkreme.

4 Deka geröstete geriebene Haselnüsse mit 5 Deka Zucker,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und 2 Dotter am Feuer schlagen, bis die Kreme dick ist. Auskühlen lassen, dann von 2 Klar sehr festen Schnee einrühren. Kalt stellen.

## \* Kaffeekreme.

6 Eßlöffel schwarzen Kaffee, 6 Eßlöffel Milch mit Zucker nach Geschmack und  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Kartoffel oder Weizenmehl verrühren, dazu 2 Dotter und dies am Feuer dick einkochen. Ausgekühlt mengt man von 2 Klar den Schnee dazu. Kalt stellen.

## \* Marmeladeschaum.

2 Eiklar, 3 Deka Zucker und 4 Deka Marmelade, am besten von Himbeeren oder Marillen zusammen verrühren und dann mit dem Schneeschlager solange schlagen bis ein fester Schaum entstanden ist.

## \* Mostkreme.

$\frac{1}{4}$  Liter Apfelmohr mit 2 Dottern, 1 Kaffeelöffel Mehl und 10 Deka Zucker gut verrühren und über Dunst solange schlagen, bis die Kreme dick ist. In Ermanglung von Butterkreme ein sehr guter Ersatz.

## \* Schokoladeschnee.

2 Eiklar zu festem Schnee geschlagen, dazu mischt man 8 Deka Zucker und 1 Eßlöffel Kakao.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor Gebrauch zuzubereiten und damit die Torten zu füllen.

