



Schwäbisches
Kriegs-Kochbuch



K1915.5964



Schwäbisches Kriegstodtbuch

VON

Luise Hainlen, Geislingen-St.



Im Selbstverlag.

Zweite verbesserte Auflage.

2.—5. Tausend.

Welter. 506

Bum Geleite.

Die Zeiten sind so ernst und schwer,
Die Vorratskammern werden leer,
Das Fett und Mehl wird auch so rar —
Es ist fürwahr ein böses Jahr! —

D'rum, liebe Hausfrau, halte stand
Hilf retten unser Vaterland! —
Teil' ein und koche mit Bedacht
Gib ja auf jedes Krümmchen acht! —

Und bitte täglich Gott auf's neu:
Er steh' uns bei in alter Treu,
Dann wird mit dem, was man noch hat,
Wohl jeder Deutsche werden satt! —

Geislingen a. St., März 1915.

L. S.

Vorwort zur 2. Auflage.

Zum zweiten Male unternimmt das schwäbische Kochbüchlein vom Fuße der alten Helfensteinwarte aus, seine Wanderung in's liebe Vaterland, um allen deutschen Hausfrauen zu helfen in diesen schweren Kriegstagen. Wohl ist es eine einfache Kochart, die das kleine Buch zeigt, allein in diesen ernsten Zeiten ist eine bescheidene Lebensweise dringendes Gebot! Es ist keine Kunst mit Vielem Haus zu halten, wohl aber mit Wenigem befriedigend auszukommen. Wenn uns letzteres gelingt, werden wir unter allen Umständen durchhalten.

Wöge das kleine Buch in seinem bescheidenen Teil dazu beitragen, daß wir unser Ziel erreichen und so bitte ich auch für die zweite Auflage um freundliche Aufnahme.

Mit treuem Schwabengruß

Luise Hainlen.

Geislingen-St., August 1915.

Inhalts-Verzeichnis.

Suppen	Seite 7—13
Soßen	„ 13—15
Gemüse	„ 15—21
Salate	„ 22—24
Fleischspeisen	„ 24—27
Eintopfgerichte	„ 28—29
Fische	„ 29 - 30
Kartoffelspeisen	„ 30—37
Reispeisen	„ 37—39
Griesspeisen	„ 39—41
Maispeisen	„ 41—45
Verschiedenes	„ 45—48
Süße Speisen	„ 48—51
Gekochtes Obst	„ 51—52
Kuchen	„ 52—57
Gelatinespeisen	„ 57—59

Suppen.

Fleischbrühe.

1 Pfund Rindfleisch, etwas Knochen, Salz, eine gelbe Rübe, $\frac{1}{4}$ Sellerie, $\frac{1}{4}$ Lauch, Petersilie, eine kleine angebräunte Zwiebel.

Will man eine gute Fleischbrühe haben, stellt man das Fleisch und die Knochen kalt auf, soll aber das Fleisch saftig bleiben, so muß man es in kochendes Wasser geben, und 2 Stunden langsam kochen lassen.

Hat man keine Fleischbrühe, so nimmt man zur Kräftigung von Wassersuppen einige Blatt Gelatine, die man vorher in kaltes Wasser legt, oder gibt einige Fleischbrühwürfel dazu.

Griesuppe.

Eine Tasse Gries, 2 Liter Fleischbrühe.

Man läßt den Gries unter Rühren in kochende Fleischbrühe einlaufen und $\frac{1}{2}$ Stunde austochen. Die Suppe kann beim Anrichten mit einem Ei abgezogen werden.

Sago-suppe.

1 Tasse Sago, 1 Ei, 2 Liter Fleischbrühe.

Der gewaschene Sago wird mit etwa 3 Tassen Wasser auf nicht zu starkes Feuer gestellt. Ist er langsam angekocht, wird er mit 2 Liter Fleischbrühe aufgefüllt und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis er durchsichtig ist, dann mit einem Ei abgezogen.

Reis-suppe.

1 Tasse Reis, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Milch, 1 Stückchen Butter, Salz, Fleischbrühe oder Wasser.

Der gewaschene Reis wird mit einigen Tassen Wasser auf nicht zu starkes Feuer gestellt. Ist er langsam einge-

kocht, wird er mit einem Stückchen Butter verrührt, mit etwa 2 Liter Fleischbrühe aufgefüllt und 1½ Stunden gekocht. Dann das Mehl mit Milch anrühren, in die Suppe einlaufen lassen und noch ½ Stunde mitkochen

Gerstensuppe.

Gerstensuppe wird ebenso gemacht wie Reissuppe, nur wird ein Stückchen Butter gleich mitgekocht und die Fleischbrühe langsam zugeschüttet. Zum Weichkochen rechnet man 1 Stunde länger.

Einlaufsuppe von Maisgries.

3 Eßlöffel Maisgries, 2 Eier, Fleischbrühe.

Den Maisgries rührt man mit den Eiern, etwas Salz und 3 Eßlöffel Fleischbrühe an, läßt dieses unter ständigem Rühren in die siedende Fleischbrühe einlaufen und die Suppe 5 bis 10 Minuten kochen.

Flockensuppe.

3 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 2 Liter Fleischbrühe.

Mit dem Mehl, den Eiern, etwas Salz und Wasser macht man einen nicht zu dünnen Teig und läßt diesen über einen Rührlöffel oder durch den Schaumlöffel in die siedende Fleischbrühe laufen, so daß es Flocken gibt. Man läßt die Suppe nur kurze Zeit aufkochen und richtet sie an.

Geröstete Griesuppe.

1 Tasse Gries, 1 Eßlöffel Fett, 2 Liter Wasser, Salz.

Der Gries wird, wenn das Fett heiß ist, in den Topf geschüttet und unter fortwährendem Rühren hellbraun geröstet, dann gießt man das Wasser nach und nach zu und läßt die Suppe noch 10 Minuten kochen. Wer will, kann 2 Eßlöffel sauren Rahm an die Suppe rühren.

Gebrannte Mehlsuppe.

4 Eßlöffel Mehl, oder Kartoffelmehl, oder Maismehl,
1 Eßlöffel Fett, 1½ Liter Wasser, Salz.

Wenn das Fett heiß ist, verrührt man es tüchtig mit dem Mehl, röstet es hellbraun, gießt das Wasser nach und nach zu, salzt nach Geschmack und läßt die Suppe ½ Stunde kochen. Wenn man will, kann man einige feine Schwarzbrotsschnittchen zuletzt einmal mit aufkochen und etwas sauren Rahm daran geben.

Eiergerstensuppe.

1 Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 2 Liter Wasser.

Das Mehl wird in dem Fett hellgelb geröstet, dann mit Wasser abgelöscht, gesalzen und gut durchgekocht, darauf werden 2 Eier mit etwas Wasser verrührt und langsam in die kochende Suppe gegeben.

Haferflockensuppe.

Eine große Tasse Haferflocken werden mit 2½ Liter Wasser und dem nötigen Salz ans Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht. Wer will, kann die Suppe mit etwas Rahm und 1 Ei verbessern.

Hafergrütze wird auch so gemacht, nur muß dieselbe länger kochen. Man kann beide Suppen auch durch das Sieb treiben.

Kartoffelsuppe.

1 Teller gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Stückchen Butter oder 1 Eßlöffel Fett, Petersilie, Zwiebel, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Liter Wasser.

In das heiße Fett rührt man das Mehl, die gew. Petersilie und Zwiebel, dann dämpft man die Kartoffeln mit, gießt das Wasser langsam daran, gibt das nötige Salz hinein und kocht die Suppe ½ Stunde gut durch. Man kann auch in der Kartoffelsuppe 1 Püächchen Knorr- oder Maggi-suppe jeder Art, mitkochen, was sehr gut schmeckt.

Kohlsuppe mit Reis.

2 kleine oder 1 großer Kopf Kohl, $\frac{1}{2}$ Tasse Reis, 2 Liter Wasser.

Man wäscht den Kohl gut, schneidet jeden Kopf in kleine Stücke, gibt diese mit dem Wasser und etwas Salz ans Feuer und kocht sie langsam weich. Eine Stunde vor dem Anrichten, gibt man den Reis hinein, der zuerst in heißem Wasser gewaschen wird. Alles zusammen muß noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen unter häufigem Umrühren.

Gemüsesuppe.

Kohlstrahlen, gelbe Rüben, Blumenkohl, Bohnen, Wirsing, Erbsen, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Kartoffeln, 20 Gramm Fett, Wasser.

Man kann zu dieser Suppe alle Gemüse der Jahreszeit verwenden.

Die geputzten Gemüse und Kartoffeln werden in feine Stücke geschnitten, Blumen- u. Rosenkohl in kleine Köschchen zerteilt. Man dämpft die Gemüse in Fett, fügt zuletzt die Kartoffeln dazu, füllt so viel wie nötig Wasser oder Fleischbrühe auf, gibt Salz dazu und läßt alles weich kochen. (Wird in der Kochkiste sehr gut.)

Tomatensuppe.

In etwas Butter läßt man 8—10 Tomaten weich dämpfen, streut ungefähr 60 Gramm Mehl darüber, löscht es mit Fleischbrühe ab, salzt es und läßt es gut 1 Stunde auskochen. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb und zieht sie mit einem Eigelb und etwas saurem Rahm ab. Man kann auch weichgekochten Reis dazu geben.

Erbsensuppe.

Entweder $\frac{1}{2}$ Pfund getrocknete Erbsen, oder übrig gebliebenes Erbsengemüse, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Schwarzbrottschnittchen, oder 1 rote Wurst und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Wenn man rohe Erbsen verwendet, muß man diese vorher 12 Stunden in kaltes Wasser einweichen, dann 3 Stunden in Wasser langsam weich kochen und durchtreiben. Dann macht man das Fett heiß, rührt das Mehl damit bis es hellgelb ist, gibt die Erbsen oder übrig gebliebenes Erbsengemüse dazu und dämpft alles gut, dann löscht man mit dem Wasser ab, salzt und läßt die Suppe noch $\frac{1}{2}$ Stunde leicht kochen. Kurz vor dem Anrichten kann man noch einige fein geschnittene Schwarzbrottschnittchen dazu geben, oder eine geschälte rote Wurst, die man in ganz dünne Scheibchen geschnitten hat.

Linzensuppe.

Die Linsensuppe wird ganz genau wie die Erbsensuppe zubereitet, doch muß auch das übrige Linsengemüse noch durchgetrieben werden, ehe man es zur Suppe verwendet.

Suppe von Gemüsereften.

2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett, Gemüserefte, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz.

In heißem Fett wird das Mehl hellgelb geröstet, dann kommt das übrige Gemüse dazu. Dieses wird noch etwas mitgedämpft und dann abgelöscht und gut durchgekocht. Man kann auch Brotschnittchen beifügen.

Brotsuppe.

Uebrigens, altgebackenes Brot wird mit einer klein geschnittenen gelben Rübe und Kartoffeln mit dem nötigen Wasser und Salz zugefetzt, eine Stunde gekocht, dann durchgetrieben und etwas geschmälzt (oder ein wenig Fett mitgekocht).

Hafergrüße.

1 Tasse Hafergrüße wird mit 2 Tassen Milch und 1 Tasse Wasser angerührt, etwas gesalzen und 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten begießt man die Grüße mit 1 Tasse siedender Milch. Man kann sie auch mit Zucker streuen.

Musmehlbrei.

$\frac{1}{4}$ Pfund Musmehl wird in 2 Liter kaltes Wasser eingesät und etwas gesalzen. Dieses eine starke Stunde kochen lassen, dann überschmälzen. Man kann auch Milch dazunehmen. (In der Kochkiste wird der Brei sehr gut.)

Griesknöpfleinsuppe.

1 Tasse Gries oder Mais, $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch, 2 Liter Fleischbrühe.

Eine Tasse Gries oder Maisgries rührt man in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch, kocht einen dicken Brei, läßt ihn etwas abkühlen, rührt dann 2 Eier daran und etwas Salz. Man legt mit einem Löffel die Klöße in die kochende Fleischbrühe und läßt sie 10 Minuten kochen.

Eierklößchen.

3 Eier, $1\frac{1}{2}$ Tassen Milch, Salz.

Eier und Milch werden mit etwas Salz gut verrührt, in einen kleinen Topf geschüttet und dieser $1\frac{1}{2}$ Stunden in kochendes Wasser oder in die Dfenröhre gestellt, bis es eine feste Masse ist, dann sticht man kleine Klößchen heraus, oder stürzt es auf ein Brett, läßt es erkalten, schneidet Viereckchen davon und legt sie in die Fleischbrühe.

Kartoffelklädlein.

4 kalte, geriebene Kartoffeln, 6 Eßlöffel Mehl, 1 schwacher Schoppen Milch, 2 Eier.

Von den geriebenen Kartoffeln, dem Mehl, der Milch und den Eiern rührt man einen glatten Teig, salzt ihn

Klywach und backt in wenig Fett kleine Flädlein. Dieselben werden, wenn sie kalt sind, in Streifen geschnitten und mit siedender Fleischbrühe übergossen.

Kartoffelpfägle.

1 Suppenteller voll geriebene Kartoffeln, 1 Tasse Mehl,
1 Ei, 2 Liter Fleischbrühe.

Aus Kartoffel, Mehl, Ei und etwas Salz macht man einen festen Teig, formt mit etwas Mehl kleine längliche Würstchen, und legt diese ganz kurz in siedende Fleischbrühe. Sie dürfen nicht kochen, nur leicht ziehen und sollen dann sofort angerichtet werden.

Maispfannkuchen.

30 Gramm Butter, 1 Ei, Salz, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 50 Gramm
Maismehl.

Die Butter wird mit einem Eidotter gut verrührt und dann mit etwas Salz und der Milch und dem Eierschnee mit dem Maismehl vermengt. Der Teig wird in eine ausgefettete kleine Form gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze 20 Minuten gebacken. Dann wird die Masse in viereckige Stücke geschnitten und einmal mit der Fleischbrühe aufgekocht.

Süßen.

Zwiebelsuppe.

Einige Löffel Mehl werden in Fett schön braun geröstet, dann fein geschnittene Zwiebel darin gedämpft und mit ein wenig Essig und Wasser abgelöscht, Salz und Pfeffer dazu getan und gut kochen lassen.

Buttersuppe.

50 Gramm Butter vergölen lassen, dann zwei Eßlöffel Mehl hineinrühren, mit Fleischbrühe ablöschen, sal-

zen und gut auskochen. Man kann etwas Zitronensaft zugeben und mit einem Eigelb abziehen.

Braune Soße.

In 40 Gramm heißem Fett wird ungefähr 70 Gramm Mehl braun geröstet, dann geschnittene Zwiebel zugegeben, mit Fleischbrühe, Essig oder etwas Wein u. Zitronensaft abgelöscht, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke dazu und die Soße noch 1 Stunde auskochen lassen.

Petersiliensoße.

Einige Löffel Mehl werden in Fett gelb geröstet, gewiegter Petersilie darin gedämpft, wenn man will etwas Wein und Zitronensaft dazu, salzen und mit Fleischbrühe oder Wasser ablöschen und gut durchkochen.

Meerrettich.

Der gewaschene, geschabte Meerrettich wird gerieben und mit etwas Milch übergossen, dann in Fett mit 2 Eßlöffel Mehl hellgelb geröstet, der Meerrettich zugegeben und mitgedämpft, salzen, ein bißchen Zucker dazu und mit Fleischbrühe ablöschen und gut durchkochen. Er muß dicklich sein.

Tomatensoße.

Ungefähr 12 Tomaten werden zerschnitten und mit einem Stückchen Butter weich gedünstet 4 Löffel braune oder weiße Soße daran und dann durch ein Sieb getrieben.

Senfsoße.

Die braune Soße wird vor dem Anrichten mit einem Löffel Senf vermischt.

Gemüse.

Mangoldgemüse.

1 Schüssel Mangold, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, etwas fein geschnittene Zwiebel, 1—2 geriebene Kartoffeln, Salz, nach Belieben ein klein wenig Essig oder Rahm.

Der Mangold wird von den Stielen abgestreift, gewaschen, in siedendem Salzwasser weichgekocht und fein gewiegt. Nun wird von dem Fett und Mehl eine helle Einbrenne gemacht, die Zwiebel mitgedämpft, der gewiegte Mangold und die Kartoffeln dazugegeben, mit dem Gemüsewasser oder Fleischbrühe abgelöscht und gut kochen lassen. Nach Geschmack, kann etwas Essig oder Rahm vor dem Anrichten hineingerührt werden.

Mangoldstielgemüse.

Die Mangoldstiele, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, ein wenig Essig.

Die Stiele vom Mangold werden ein klein wenig abgeschabt, in halbfingerlange Stüdchen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Von dem Fett und Mehl macht man eine braune Einbrenne, gibt Salz und Essig und die gekochten Stiele dazu und läßt das Ganze noch einigemal aufkochen. Statt einer braunen Soße kann man auch eine helle Soße dazu machen, nur bleibt dann der Essig weg.

Spinat.

1 Schüssel Spinat, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl und etwas Milch.

Der Spinat wird von den größten Stielen befreit, gewaschen, in siedendes Salzwasser gegeben und 2—3mal aufgekocht. Dann wird er fein gewiegt. Von dem Fett und Mehl macht man eine helle Einbrenne, gibt das Gemüse

hinein, dämpft es gut durch und löscht es mit einer Tasse Gemüswasser ab. Man kann dann noch einige Löffel Milch oder Rahm hineintrühren. Auch aus den jungen Blättern und Trieben der Brennessel und des Löwenzahns läßt sich ein spinatartiges Gemüse herstellen, das genau wie Spinat zubereitet wird.

Salatgemüse

von Kopfsalat, Endivien und Lattich).

Der gut gewaschene Salat (es kann auch geschossener sein) wird abgekocht, ausgedrückt und fein gewiegt, dann dämpft man in heißer Butter 2 Eßlöffel Mehl, gibt das Gemüse dazu und löscht es mit dem Gemüswasser oder Fleischbrühe und etwas Rahm ab und läßt es mit dem nötigen Salz 10 Minuten kochen.

Gurkengemüse.

Die Gurken werden geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten, dann eine braune Einbrenne gemacht, mit Fleischbrühe oder Wasser und etwas Essig abgelöscht, Salz und Pfeffer dazu und die Gurken darin weich gekocht.

Bohnergemüse.

2 Pfund grüne Bohnen, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Petersilie, Zwiebel, Salz und etwas Bohnenkraut.

Die Bohnen werden gepuzt, feingeschnitten und in Salzwasser weich gekocht, mit Fett, Mehl, Petersilie und Zwiebel wird eine Einbrenne gemacht, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht, die weichen Bohnen dazugegeben, und das ganze noch einmal aufgekocht. Wer will, kann etwas Essig dazu geben.

Gedämpfte Bohnen.

Die feingeschnittenen Bohnen werden gesalzen, in heißem Fett mit gewiegener Petersilie, Zwiebel und Bohnenkraut weich gedämpft, mit wenig Fleischbrühe abgelöscht, vor dem Anrichten etwas Mehl darüber gestreut und noch kochen lassen.

Gelbe Rüben.

Die Rüben werden gepuzt, fein geschnitten, im Fett mit gewiegter Petersilie und Zwiebel weich gedämpft, etwas Mehl darüber gestreut und mit wenig Fleischbrühe abgelöscht und vollends weich kochen lassen. Man kann die Rüben auch zuerst in Salzwasser kochen und dann dämpfen.

Rote Rüben-Gemüse.

3 bis 10 rote Rüben, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse sauren Rahm, 50 Gramm Fett, Salz, etwas Zucker, einige Tropfen Essig.

Man schält die Rüben, schneidet sie in Scheiben. Das Fett wird heiß gemacht, die Rüben und wenig Wasser zugegeben und weich gedünstet, dann rührt man das Mehl mit dem Rahm glatt an, gibt dies in das kochende Gemüse und fügt Salz, Zucker und Essig dazu.

Brokkelerbsen.

Man kocht die Erbsen in Salzwasser weich, gibt sie in heiße Butter und gewiegte Petersilie, streut etwas Mehl darüber und löscht sie mit wenig Fleischbrühe oder Wasser ab.

Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird von den Blättern entfernt und einige Zeit in leichtes lauwarmes Essigwasser gelegt, dann gibt man ihn in kochendes Salzwasser, dem etwas Milch beigefügt ist, und kocht ihn langsam weich. Man gibt ihn mit einer Buttersoße, die man mit etwas Rahm oder Eigelb abrührt.

Rosenkohl.

2 Stangen Rosenkohl, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl.

Die Röschen werden vom Stengel gebrochen, gewaschen und in Salzwasser halbweich gekocht, dann wird eine Buttersoße gemacht und die Röschen darin vollends weich gekocht.

Wirsing.

Der Wirsing wird gewaschen, in Salzwasser abgekocht und ausgedrückt, fein gewiegt. Dann werden einige Löffel Mehl in Butter gelb geröstet, etwas Zwiebel und Petersilie und der gehackte Wirsing darin mitgedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht.

Selleriewurzel-Gemüse.

Man schabt die Wurzel rein, schneidet sie in kleine Stückchen und kocht sie in Salzwasser. Dann läßt man etwas Fett vergehen, rührt einige Löffel Mehl hinein und löscht es mit Fleischbrühe ab, Salz und einen Löffel sauren Rahm dazu, sodann gibt man die Sellerie-Stückchen hinein und läßt sie noch ein wenig kochen.

Kohlkraben.

Die gewaschenen Kohlkraben werden geschält, in Salzwasser weich gekocht u. in Scheibchen geschnitten. Von Butter, Mehl und Gemüsewasser macht man eine weiße Soße, legt die Kohlkraben hinein und kocht sie gut durch. Die Blätter werden wie Spinat zubereitet und das Gemüse um die Kohlkraben herumgelegt. Es kann aber auch alles zusammen gewiegt und gedämpft werden.

Bodenkohlkraben.

Die Kohlkraben werden dick geschält, in kleine Würfel geschnitten und in Salzwasser $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, dann wird eine helle Einbrenne gemacht, mit dem Gemüsewasser abgelöscht und die Kohlkraben darein getan und noch etwas mitgekocht.

Lauchgemüse.

Der zarte Lauch wird in fingerlange Stücke geschnitten, gewaschen und in wenig Salzwasser etwa 5 Minuten gekocht, dann macht man etwas Fett heiß, rührt 2 Eßlöffel Mehl oder Kartoffelmehl dazu und löscht es mit dem Ge-

müßwasser ab, bis es eine dickliche Soße ist und läßt das Gemüse darin weichkochen; nach Belieben kann ein wenig Zitronensaft oder Milch dazu gegeben werden.

Winterkohl.

4 Köpfe Kohl, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, Salz.

Der Kohl wird gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, fein gewiegt. Von Fett und Mehl wird eine helle Einbrenne gemacht, der Kohl darin gedämpft, langsam mit etwas Gemüßwasser abgelöscht und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

Bayrisch Kraut.

1 Kopf Kraut, 1 Eßlöffel Fett, etwas gestoßener Zucker.

Das Kraut wird eingehobelt und gesalzen, dann macht man das Fett heiß, gibt etwas feingehackte Zwiebel und den gestoßenen Zucker hinein und rührt bis alles hellgelb ist, dann kommt das Kraut dazu; alles wird tüchtig gedämpft, mit wenig Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, etwas Mehl darüber gestreut und das Kraut etwa 2 Stunden kochen lassen. Nach Belieben kann etwas Wein daran gegeben werden.

Blaukraut.

Wird ebenso zubereitet wie Bayrisch Kraut.

Süßkraut.

1 Kopf Kraut, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Kümmel und Salz.

Das Kraut wird zerschnitten, in Salzwasser weichgekocht und dann fein gewiegt, das Mehl wird mit dem Fett hellgelb geröstet, das Kraut mitgedämpft, etwas gesalzen und Kümmel daran getan, mit einer Tasse Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und so $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht.

Sauerkraut.

2 Pfund Sauerkraut, 1—2 rohe Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl und 2 Eßlöffel Fett.

Das Sauerkraut wird mit heißem Wasser zugelegt, daß Kraut und Wasser in gleicher Höhe sind, das Fett kann gleich eingefügt werden. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten werden die Kartoffeln hineingerieben, das mit Wasser verrührte Mehl dazu gegeben (man kann auch eine helle Einbrenne daran machen) u. alles noch gut durchkochen lassen, im Ganzen ungefähr 3 bis 4 Stunden. Wird Fleisch in dem Sauerkraut mitgekocht, so kann das Fett wegbleiben. Sehr gut ist es, wenn ein Apfel mitgekocht wird.

Bohnenkerne.

(Geeignet für die Kochkiste.)

1 Pfund Bohnenkerne, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl und 1 Liter Wasser.

Die Bohnenkerne werden abends zuvor eingeweicht, am andern Morgen mit 1 Liter kaltem Wasser zugelegt, 3 Stunden gekocht und gesalzen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten macht man vom Mehl und Fett eine helle Einbrenne, gibt sie in das Gemüse und kocht alles noch langsam, unter fleißigem Rühren. Man kann die Bohnenkerne auch durchtreiben, ehe man die Einbrenne daran gibt.

Erbſen.

Die Erbſen werden gewaschen und über Nacht in kaltem Wasser stehen lassen zum Aufquellen, dann kocht man sie 2 bis 3 Stunden weich, drückt sie durch ein Sieb und gibt 2 bis 3 durchgedrückte Kartoffeln dazu, dann wird etwas Mehl in Fett hell gebräunt, die Erbſen dazu getan, gesalzen und nochmals durchgekocht.

Linſen.

Die Linſen müſſen abends zuvor in kaltes Wasser gelegt und am andern Tag mit dem Wasser aufgestellt und

weich gekocht werden, dann macht man eine helle Einbrenne, löscht ab, gibt die Linsen dazu und etwas Essig und Salz.

Krautwidel.

Schöne Krautblätter, auch Spinat, oder Kohlblätter, werden in Salzwasser aufgekocht, und auf ein Brett gelegt. Dann wird folgende Fülle gemacht: 2 Kriegsbrote werden eingeweicht, ausgedrückt, in etwas Fett, Zwiebel, Petersilie gedämpft, wenn man will, übriges Fleisch, roh od. gekocht, fein gewiegt dazu getan u. mit 2 Eier verrührt. Auf jedes Blatt gibt man einen Löffel Fülle, wickelt es zusammen. In einer Pfanne läßt man etwas Fett zergehen, legt die Widel hinein, daß alles zusammengeschlagene unten ist, gibt etwas Fleischbrühe dazu und läßt es dämpfen. Man kann die Fülle auch mit weich gedünstetem Reis machen, statt mit Brot. Entweder gibt man eine Buttersoße dazu, oder Salat.

Gemüseküchlein.

Gemüsereste hackt man fein, tut gedämpfte Zwiebel, Petersilie, 2 Eier, etwas geriebenes Kriegsbrot darunter, formt kleine Küchlein und backt sie in Fett gelb.

Linsenküchlein.

$\frac{1}{2}$ Pfund Linsen wird mit wenig Wasser sehr weich gekocht, dann läßt man sie im Durchschlag abtropfen, hierauf werden die Linsen durchgetrieben, 2 Eier, Salz, eine kleine in Fett gedämpfte, geschnittene Zwiebel und etwas geriebenes Brot dazu getan, alles gut gekocht und kleine Küchlein in Fett braun gebacken. Kalt sind dieselben sehr gut. Man kann die Küchlein auch von Erbsen und Bohnen machen.

Grünternküchlein.

250 Gramm Grünterngries wird in $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser zu einem steifen Brei gekocht, 2 Eier und gedämpfte Zwiebel dazu gerührt und kleine Küchlein oder Schnitten geformt und in Fett gebacken.

Salate.

Kopfsalat.

Die grünen Salate, Kopfsalat, Endivie, Altersalat, Lattich usw. werden zuerst gut gewaschen und ausgelesen, dann zerteilt. Zum Anmachen nimmt man 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Salatöl und etwas Salz. Statt des Salatöls kann man auch 1 Eßlöffel sauren oder süßen Rahm nehmen.

Kartoffelsalat.

Die heißen, gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, eine halbe Tasse heiße Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, klein geschnittene Zwiebel, 2 Eßlöffel Essig und 1 Eßlöffel Salatöl dazugetan und gut vermengt.

Geriebener Kartoffelsalat.

Die kalten, gekochten Kartoffeln reibt man, gibt etwas heißes Wasser, 1 Eßlöffel Essig, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Del, Salz und Pfeffer und etwas geriebene Zwiebel daran und mengt alles gut durcheinander.

Rohlsalat.

Kleiner fester Wirsing, Weiß- oder Rotkohl, wird fein gehobelt, gesalzen und untereinander gemacht, mit Del, etwas Zucker und Essig begossen und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen.

Krautsalat.

Ein Kopf Kraut wird fein geschnitten, einige Stunden eingesalzen und ausgedrückt, dann wird Speck oder Schmalz heiß gemacht, das Kraut darin gedämpft und mit heißem Essig angemacht. Kartoffelkrädchen darunter ist gut.

Heringsalat.

Heiße Kartoffeln schneidet man in Würfeln, ebenso einen Hering, welcher zuerst gepuht und etwas in kaltes Wasser gelegt worden ist. Dann mengt man Kartoffeln u. Hering mit 2 Eßlöffel Essig, $\frac{1}{2}$ Löffel Del, 1 Eßlöffel Rahm und, wenn man will, Eigelb darunter u. mengt alles gut durcheinander.

Rote Rübensalat.

Rote Rüben kocht man weich, schneidet sie in feine Scheiben, gibt 1 Eßlöffel Essig, $\frac{1}{2}$ Löffel Del, Salz und Pfeffer und 1 Kaffeelöffel gestoßenen Zucker dazu und mengt alles untereinander.

Von gelben Rüben kann man den Salat auch so machen.

Selleriealat.

Die Sellerie-Knollen werden gewaschen, weich gekocht, in Scheiben geschnitten und mit einem Eßlöffel Essig, $\frac{1}{2}$ Löffel Del, Salz und Pfeffer angemacht.

Gurken mit Rettig.

Die Gurken schält man vom Stiel an abwärts und schneidet sie in feine Scheibchen. Mit Del vermischt läßt man die Gurken eine Zeit lang stehen. Kurz vor dem Gebrauch mischt man sie mit Essig, Salz, Pfeffer, etwas Schnittlauch und ein wenig Senf; vorheriges Ansalzen und Ausdrücken der Gurken macht den Salat schwer verdaulich. Nach Belieben mischt man ihn mit fein geschnittenem Rettig, den man vorher gesalzen hat, Rettig können auch gerieben und so angemacht werden.

Bohnensalat.

Die gepuhten Bohnen werden in ganz feine Schnittchen geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, dann mit Salz, Pfeffer, fein geschnittenem Zwiebel, Essig und Del angemacht.

Fleischsalat.

Fleischreste beliebiger Art werden fein gewiegt, einige frisch gekochte Kartoffeln darunter geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig und Del angemacht.

Meerrettichsalat.

1 Stange Meerrettig wird geschält, gerieben, mit 2 bis 3 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, 1 Eßlöffel Del, etwas Salz und Zucker und ein wenig Fleischbrühe angemacht.

Fleischspeisen.

Rindsbraten ohne Fett.

1 Pfund abgelagertes Rindfleisch, von der Schoss, wird geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann gibt man das Fleisch in eine gutschließende Bratenpfanne und übergießt es mit $\frac{1}{4}$ Liter koch. Wasser, gibt ein Markbein, Zwiebel, gelbe Rüben, eine Brotrinde dazu und läßt das Fleisch schmoren. Von Zeit zu Zeit begießt man es mit der Brühe, wenn diese eingekocht, wird es sich bräunen, dann löscht man es mit wenig Wasser ab und bindet zum Schluß die Soße mit etwas Kartoffelmehl. Wenn man will, kann man etwas Essig oder sauren Rahm an den Braten tun.

Schweinebraten.

1 Pfund Schweinebraten wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit einer Tasse Wasser, 1 Zwiebel und 1 gelbe Rübe in die Bratenpfanne gelegt u. unter öfterem Begießen schön braun gebraten, dann wird noch eine Tasse Wasser langsam nachgegossen, der Braten zugedeckt und 1 starke Stunde gebraten.

Kalbsbraten.

1 Pfund Kalbfleisch wird gesalzen, mit Zwiebel, gelbe Rüben in heißes Fett, Butter und etwas Schweineschmalz gegeben, schön angebraten und immer nur mit wenig Wasser abgelöscht. Man kann vor dem Anrichten einen Löffel sauren Rahm mit etwas Mehl verrühren und die Soße binden.

Hammelbraten.

Das Hammelfleisch, am besten vom Schlegel oder Bug, wird rasch gewaschen, die Haut entfernt, dann gut geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann mit wenig Fett angebraten, etwas Knoblauch und Zwiebel dazu, mit kochendem Wasser begossen, und 2 Stunden gebraten. Die Soße wird kurz vor dem Anrichten mit einem Kaffeelöffel Stärkemehl, das mit Wasser angerührt wird, noch etwas durchgekocht.

Falscher Rehbraten.

2 Pfund Hammelschlegel wird entfettet, gehäutet, mit einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben und in folgende Beize 4 bis 6 Tage gelegt (wenn man ein Tannenzweigchen darauf legt, gibt es den Wildgeschmack): etwas Weinessig, Suppengrün, 2 Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Zitronenscheibe. Dann nimmt man das Fleisch heraus und spickt es mit Speckstreifen, gibt ein wenig Beize, Salz und Pfeffer daran und bratet es schön. Dann wird in der Pfanne etwas Schwarzbrot und Mehl mitgeröstet, abgelöscht und, wer will, etwas Wein und sauren Rahm daran. Bratenzeit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.

Kaninchen oder Hajebraten.

Rücken und Schlegel vom Kaninchen wird sauber gehäutet und mit schmalen Speckstreifen gespickt, dann 1 bis 2 Tage in schwachen Essig gelegt, eingesalzen, in etwas Speck, Butter und Zwiebel angebraten und mit der Beize

abgelöscht. Der Braten muß immer wieder übergossen werden. Dan wird etwas Mehl in wenig Fett und etwas Zucker braun geröstet, einige Löffel sauren Rahm, etwas Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft daran gerührt und die Soße durchgeseiht.

Eingemachtes Kalbfleisch.

In 1 Eßlöffel Fett rührt man 3 Eßlöffel Mehl, löscht es mit Fleischbrühe oder Wasser ab, gibt 1 Lorbeerblatt, Salz, etwas Zitronensaft — wer will $\frac{1}{2}$ Glas Wein — und $\frac{3}{4}$ Pfund in Stücke geschnittenes Kalbfleisch dazu und läßt alles gut weich kochen.

Kalbfleisch in brauner Soße.

1 Pfund Kalbfleisch, vom Schlegel oder Bug, wird in kleine Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in heißem Fett leicht angebraten. Dann nimmt man das Fleisch heraus und röstet in dem zurückbleibendem Fett einige Eßlöffel Mehl schön braun, löscht es mit Fleischbrühe oder Wasser ab, gibt etwas Essig oder Wein und Zitronensaft dazu und kocht darin das Fleisch weich.

Hadbraten.

$\frac{1}{2}$ Pfund gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, 1 eingeweichtes, gut ausgedrücktes Kriegsbrot, 1 Ei, und, wenn man hat, etwas sauren Rahm, Salz, Pfeffer, fein geschnittene Zwiebel werden gut durcheinander geschafft, ein länglicher Braten geformt, in geriebenem Weckenmehl umgedreht, oder in ein Schweinsnetz gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gut gebraten. Vor dem Anrichten kann man an die Soße etwas Senf mit wenig Mehl rühren.

Hasche.

Gekochte oder gebratene Fleischreste jeder Art werden fein gewiegt, dann macht man eine hellbraune Einbrenne, gibt etwas geriebene Zwiebel und das Fleisch dazu, dämpft

es gut durch und löst es mit Fleischbrühe, etwas Essig oder Wein und Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab und läßt es einige Zeit kochen. Uebrige Bratensoße ist gut dazu.

Fleischküchlein.

$\frac{1}{4}$ Pfund gehacktes Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund gehacktes Schweinefleisch, oder nur $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch, wird mit schwach $\frac{1}{8}$ Liter kochender Milch übergossen. Man läßt das Fleisch zugedeckt 1 bis 2 Stunden stehen, salzt es und formt mit Weidemehl kleine Küchlein, die man in etwas Schmalz anbratet, dann mit einem kleinen Stücklein Butter schön braun backt, etwa 10 Minuten. Man kann die Küchlein auch ohne Weidemehl mit einem Löffel in die Pfanne legen.

Fleischküchlein anderer Art.

Uebrigtes Fleisch wird fein gewiegt. Ein eingeweichter gut ausgedrückter Kriegsweden wird in etwas Fett und Peterling gedämpft, mit dem Fleisch und 1—2 Eier gut vermenget, kleine Küchlein geformt, in Weidenmehl umgekehrt und in Fett gebacken. Man kann diese Masse auch als ganzen Kuchen backen.

Wetkuchen.

1 Kriegsweden wird in feine Scheibchen geschnitten, mit wenig heißer Milch angegossen und etwas stehen gelassen. Dazu kommen 2 Eier und Salz, worauf die Masse als Kuchen auf der Pfanne gebacken wird.

Gulajsh.

1 Pfund Rindfleisch, am besten von der Schulter, wird in Würfel geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, fein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz, zugedeckt, 2 Stunden gebraten oder in die Kochkiste gestellt. Man kann vor dem Anrichten etwas Mehl mit saurem Rahm verrihrt daran geben.

Eintopfgerichte.

Fleisch mit Gemüse und Reis.

$\frac{3}{4}$ Pfund etwas fettes Schweine- oder Hammelfleisch werden in Würfel geschnitten, in den Topf gelegt, dann eine Lage in feine Stückchen geschnittene gelbe Rüben, Wirsing oder Kraut, dann eine Lage geschnittener roher Kartoffeln und oben darauf eine kleine Tasse Reis. Dies wird gesalzen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zugegossen, 10 Minuten tüchtig angekocht und dann $2\frac{1}{2}$ Stunden in die Kochkiste gestellt.

Niesselsteiner.

$\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch, Sellerie, 1 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 1 Eßlöffel Fett, 2 Pfund Kartoffeln, Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. In dem Topf läßt man das Fett heiß werden, legt lagenweise in Rädchen geschnittene rohe Kartoffeln und das in Würfel geschnittene Fleisch und Suppengrün und endet mit Kartoffeln darüber, gießt nun Fleischbrühe oder Wasser zu, läßt es gut ankochen und stellt es 2 Stunden in die Kochkiste.

Schweinefleisch mit Sauerkraut.

2 Pfund Sauerkraut, $\frac{3}{4}$ Pfund etwas fettes, frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, dann mit dem Kraut lagenweise in den Topf getan, das Wasser heiß darüber gegossen, 20 Minuten angekocht und in die Kochkiste gestellt.

Speck mit Erbsen oder Bohnen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Speck, $\frac{3}{4}$ Pfund Erbsen oder Bohnen, $1\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln, Salz, Zwiebel, Pfeffer. Die gewaschenen

eingeweichten Hülsenfrüchte werden mit dem Speck und Zwiebel aufgestellt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann nimmt man den Speck heraus, gibt die in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu, sowie Salz und Pfeffer, kocht es noch einmal gut auf und stellt es in die Kochkiste.

Schweinefleisch mit Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, 2 Pfund Kartoffeln, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Essig oder Weißwein. Das Fleisch wird in kleine Stücke geteilt, die gewaschenen geschälten Kartoffeln in Würfel geschnitten. Im Topf läßt man das Fett heiß werden, dämpft die Zwiebel darin und gibt dann lagenweise Kartoffeln und Fleisch dazu, gießt den Essig oder Wein darüber, läßt es gut aufkochen und stellt es einige Stunden in die Kochkiste.

Fische.

Fische.

Fische, besonders auch die billigen Seefische, sind ein hochwertiges Nahrungsmittel. Die Fische werden, indem man am Schwanz anfängt, geschuppt, die Kiemen herausgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen, schwarze Haut und Blutteilchen entfernt, dann werden sie schnell innen und außen gründlich ausgewaschen.

Gekochte Fische.

Dazu eignen sich bereits alle Fische, Süßwasser sowie Seefische. Die Fische werden in kaltem Fischeud aufgestellt, schnell zum Kochen gebracht und je nach Größe 5—15 Min. ziehen lassen

Fischjud.

2 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Essig, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, Suppengrünes und das nötige Salz.

Man kann die Fische auch in gewöhnlichem Salzwasser zubereiten dem man etwas Milch beigibt.

Gebakene Fische.

Die gereinigten Fische werden, wenn sie nicht so groß sind, ganz gebraten. Große werden in Stücke geschnitten. Die Fische werden mit Salz außen und innen gut eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, in Mehl oder Weismehl gewendet und in heißem Fett 5—10 Minuten gebacken.

Kartoffelpfeisen.

Die Kartoffeln sollen so viel wie möglich in der Schale gekocht werden, denn dicht unter der Schale liegen die wertvollsten Nährsalze. Wenn die Kartoffeln im Frühjahr nicht mehr gut sind, werden sie vor dem Zusetzen rings herum 1 Zentimeter breit abgeschält und dann erst gesotten.

Kartoffeln in der Schale.

Mittelgroße Kartoffeln werden gut gewaschen in einem Topf mit kaltem Wasser aufgestellt und weich gekocht. Sodann wird das Wasser abgeschüttet und der Topf noch etwas zugedeckt auf der heißen Herdplatte stehen gelassen. Besser werden die Kartoffeln, wenn sie nicht im Wasser sondern im Dampf gekocht werden.

Geröstete Kartoffeln.

Die kalten Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. In einer Pfanne wird Fett mit klein geschnittenen Zwiebeln heiß gemacht. Die Kartoffelrädchen gesalzen, hinein getan und gelb geröstet; man kann auch Rahm und kein Fett nehmen. Blutwurst, Leberwurst oder rote abgezogene Wursträdchen unter die Kartoffeln vermenget, ist gut.

Milchkartoffeln.

Wechlige Kartoffeln werden weich gekocht und dann geschält. Hierauf setzt man sie nebeneinander in einen Topf, gießt soviel Milch dazu, daß sie halb bedeckt sind, salzt sie und gießt einen Rest Bratensauce oder etwas Butter daran, dann deckt man den Topf gut zu und läßt die Kartoffeln auf dem Herd so lange dämpfen, bis die Milch eingezogen ist, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde. Zu grünem Salat sehr gut.

Schmorkartoffeln.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in kleine Würfel geschnitten, mit Salz, Zwiebel, Peterling, etwas Fett und wenig Wasser zusezt und weich gedämpft.

Niedernauer Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, in etwas Fett angebraten, dann wird 1 Ei mit einigen Löffeln sauren Rahm und Salz gut verrührt, darüber gegossen und noch etwas anziehen lassen, dann wird gewiegter Peterling darüber gestreut.

Salzkartoffeln.

Rohre Kartoffeln werden in Schnitze geschnitten, in Salzwasser rasch zum Kochen gebracht und weich gekocht, dann schüttet man das Wasser ab und stellt die Kartoffeln zugedeckt zum Abdampfen auf den Herd. Wenn man will kann man sie mit gewiegtem Peterling überstreuen oder mit Butter und Zwiebel abschmälzen.

Heringskartoffeln.

2 Pfund Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und in Rädchen geschnitten, dann werden 2 Heringe, die man, damit sie nicht zu scharf sind, vorher in Milch gelegt hat, in Würfel geschnitten. In eine gestrichene Form oder Topf gibt man eine Lage Kartoffeln, etwas Salz, Zwiebel und den klein geschnittenen Hering. Die obere Lage muß Kartoffel sein, dann wird $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, 1—2 Eier, etwas zerlassene Butter darüber gegossen und $\frac{3}{4}$ Stunden im Backofen gebacken; statt Hering kann man auch übriges Fleisch oder gewiegten Schinken verwenden.

Kartoffelbrei.

2 Pfund geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln heiß durch einen Seier gedrückt, dann rührt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter heiße Milch, ein kleines Stückchen Butter, etwas Salz solange damit, bis der Brei recht schaumig ist. Nach Belieben kann er mit brauner Butter überschmälzt werden.

Kartoffelgemüse.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheibe geschnitten, dann macht man von Fett und Mehl, gewiegten Zwiebeln und Peterling eine helle Sauce, löst mit Wasser oder Fleischbrühe ab, tut die Kartoffeln hinein und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde. Man kann auch gesottene Kartoffelrädchen in eine braune Soße legen und aufkochen.

Kartoffelknudeln, gejotten.

Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebene Kartoffeln vom Tage vorher, 2 ganze Eier, 4 Löffel Rahm oder Milch, ebensoviele geschmolzene Butter und 1 Löffelchen Salz. Die Kartoffeln nimmt man auf ein Knudeltrett, macht in der Mitte ein Loch, in welches man etwas Mehl tut, so auch die Eier, Milch, Butter und Salz, verarbeitet es zu einem Teig, in den man immer etwas Mehl streut

bis derselbe sich ziehen läßt, dann macht man kleine Würstchen und läßt sie 3 Minuten in kochendem Wasser sieden, schüttet sie auf ein Sieb u. wenn sie abgelaufen sind, werden sie in einer Pfanne mit Butter und Weidemehl etwas geschüttelt.

Schupfnudeln.

1 Pfund Salzkartoffeln werden heiß durchgedrückt, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und etwas Salz auf einem Brett zusammengeschaßt und in fingerdicke Würstchen geformt, ganz kurz in Salzwasser abgekocht. Wenn sie steigen, nimmt man sie sofort heraus und schmilzt sie. Man kann sie auch abrösten.

Kartoffelpfannentuchen.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 3 Eier, ungefähr $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Milch und Salz.

Kartoffeln, Mehl und Eigelb werden vermischt und soviel Milch dazu gerührt, daß ein richtiger Pfannentuchenteig entsteht, dann werden die zu Schnee geschlagene Eiweiß und das nötige Salz dazu gegeben. Man backt davon kleinere Kuchen.

Kartoffelpfannentuchen aus rohen Kartoffeln.

Rohes Kartoffeln werden geschält und gerieben, dann ausgedrückt, das Wasser wird durch Milch ersetzt, es kommen noch einige Löffel Mehl, 1 Ei und Salz dazu. Man backt die Masse in kleine dünne Kuchen; man kann auch $\frac{2}{3}$ rohe und $\frac{1}{3}$ gekochte Kartoffeln dazu nehmen.

Kartoffelküslein.

Uebrigter Kartoffelbrei kann gut verwendet werden, indem man etwas Mehl, 1 Ei, Salz und Milch darunter mengt und mit dem Löffel kleine Kuchen ins heiße Fett legt und backt.

Kartoffelküchlein anderer Art.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 Eigelb, das weiße zu Schnee schlagen und kleine Küchlein im Fett backen.

Kartoffeltaler.

Man rührt 80 Gramm Butter leicht, gibt 1 Eidotter und 1 ganzes Ei sowie 50 Gramm Mehl, 250 Gramm geriebene Kartoffeln und etwas Salz dazu, nimmt den gut verarbeiteten Teig auf das Backbrett, wellt ihn leicht aus und sticht mit einem Glas oder Form talergroße Plätzchen heraus, dann dreht man sie erst in Ei, dann in geriebenem Weißbrot mit Käse und backt sie im Fett auf beiden Seiten hellgelb.

Kartoffelklöße.

$1\frac{1}{2}$ Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 50 Gramm Mehl, 60 Gramm Fett, 1 Ei und etwas Salz.

Man verarbeitet alle Zutaten zu einem leichten Teig, formt Knödel und gibt in die Mitte einige in Fett geröstete Brötchenwürfel und läßt die Knödel aufgedeckt 7 bis 8 Minuten langsam in Salzwasser kochen. Man kann dieselben Knödel auch ohne Ei zubereiten. In diesem Fall nimmt man zu 1 Pfund geriebenen Kartoffeln 60 Gramm Mehl, 50 Gramm Fett, Salz und Muskat.

Thüringer Kartoffelknödel.

5 Pfund rohe geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Gries und etwas Salz.

Nachdem die Kartoffeln im Wasser gerieben sind, preßt man sie 1 Stunde vor dem Anrichten sehr trocken aus, läßt das ausgepreßte Wasser stehen bis sich das Mehl gesetzt hat und verwendet es mit zum Knödelteig. Den heißen Griebrei von 1 Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Pfund Gries gibt man über

den Teig, verarbeitet alles gut mit Ei und Salz. Nun formt man Knödel, gibt in die Mitte in Fett geröstete Semmelwürfel und läßt die Knödel 15—20 Minuten in Salzwasser kochen.

Kartoffelklöße mit Brot.

200 Gramm gekochte geriebene Kartoffeln, 60 Gramm geriebenes Schwarzbrot, 2 Eier, etwas zerlassenes Fett und Salz wird untereinander gemengt, Knödel geformt und 15 Minuten in Salzwasser gekocht.

Kartoffelschmarren.

2 Pfund Kartoffeln, Salz, etwa 1 Tasse Mehl.

Gekochte Kartoffeln vom Tag vorher werden geschält und gerieben, dann mit Salz und Mehl gut gemischt. In einer eisernen Pfanne läßt man Schweinefett heiß werden, backt darin die Kartoffelmasse auf beiden Seiten schön gelb und sticht sie klein wie Eierhaber.

Kartoffelauflauf mit Würfeln von Fleisch oder roten Würsten.

Etwa 10 größere Kartoffeln werden gekocht, geschält und durchgedrückt, dann mit heißer Milch zu einem schaumigen Brei verrührt, gesalzen, 1 Auflaufform oder ein flacher Topf wird mit etwas Fett bestrichen, eine Lage Brei hinein getan; dann ziemlich viel in Schmalz gelb gedünstete Zwiebel und in Würfel geschnittene Wurst oder gekochtes Fleisch darauf gelegt, dann nochmals eine Lage Brei darüber gegeben und das Gericht im Ofen gebacken.

Kartoffelauflauf mit Käse.

Ungefähr 2 Pfund gekochte Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ Liter süße oder saure Milch, 100 Gramm Parmesan- oder Emmentaler-Käse, 2—3 Eier und Salz.

Die Kartoffeln werden in dünne Scheibchen geschnitten. In eine bestrichene Form gibt man eine Lage Kartoffeln,

dann einige Eßlöffel der mit Eier und Käse vermischten Milch und so fort, bis die Form voll ist. Dann wird dies $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken. Man kann auch $\frac{1}{2}$ Pfund Topfsenkäse lagenweise zwischen die Kartoffeln geben.

Kartoffelauflauf, geizgen.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln, 60 Gramm Butter, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 Eier, Salz und Muskatnuß.

Rohe Kartoffeln werden in Schnitze geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, durch das Sieb getrieben und mit der heißen Milch, Butter und Salz schaumig gerührt. Ist die Masse etwas kalt, gibt man die Eigelb und zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu, füllt sie in eine Auflaufform und backt sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden.

Kartoffelauflauf, süß.

1 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Kartoffeln darunter gemengt, wer will, kann etwas abgezogene gewiegte Mandeln und Zitronenschale beifügen, zuletzt kommt das Backpulver und der Eierschnee. 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Kartoffelpudding.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Eigelb, 100 Gramm Rosinen.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, dann die geriebenen Kartoffeln und Rosinen dazu getan und zuletzt der Schnee der Eier. In einer mit Fett bestrich. und bestreuten Form wird der Pudding 1 $\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad gekocht.

Kriegswaffeln.

Schwach $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 Eigelb, etwas Salz, 3 Eßlöffel Zucker und Milch wird mit einem nußgroßen Stück

Butter zu einem dicklichen Teig wie zu Pfannkuchen angerührt, dazu kommen 6—8 kalte geriebene Kartoffeln samt dem Schnee der Eier.

Reispeisen.

Gedünsteter Reis.

1 Tasse Reis, 3 Tassen Wasser, 1 kleines Stückchen Butter und etwas Salz.

Man wäscht den Reis gut, gibt ihn mit dem Wasser, Butter und Salz in einen Topf, der gut zugedeckt werden kann und läßt ihn darin langsam weich dünsten; wenn er fertig ist, kann man etwas geriebenen Käse darüber streuen oder mit Tomatenbrei vermischen. Er kann auch zu Braten gegeben werden.

Reisbrei.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Zucker.

Der Reis wird in warmem Wasser gewaschen, mit Milch, Wasser und ein wenig Salz ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht; den Zucker streut man beim Anrichten auf den Reis. Sehr geeignet für die Kochkiste.

Milchreis.

Eine große Tasse Reis, 6 Tassen Milch, 4 Eßlöffel gestoßenen Zucker werden in eine mit Fett bestrichene Auflaufform getan und etwa 1— $\frac{1}{2}$ Stunden im Backofen gebacken.

Reissturz.

1 Tasse Reis, 2 Tassen Milch, 2 Tassen Wasser, 2 Eiweiß, 2 Eßlöffel Zucker.

Der Reis wird mit der Milch und dem Wasser 1 Stunde gekocht, dann mischt man die 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker

und den Schnee von 2 Eiweiß darunter, schüttet die Masse in eine mit kaltem Wasser gespülte Form oder Porzellan-
schüssel.

Reisauflauf.

½ Pfund Reis, 1 Liter Milch, oder halb Wasser, halb
Milch, 3 Eier und 40 Gramm Butter.

Der Reis wird zweimal mit heißem Wasser überbrüht,
abgossen und in der Milch aufgekocht, die Butter wird
schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, etwas gewiegte Zitrone
und der erkaltete Reis zugegeben und zuletzt der steife
Schnee untergemischt. Die Masse wird in eine mit Fett
bestrichene Form gefüllt und 1 Stunde gebacken. Man kann
auch dazwischen Eingemachtes oder weich gekochte Äpfel
füllen.

Reischnitten.

Es wird ein dicker Reiskreis gebacken, den man auf ein
nagelhartes Brett fingerdick aufstreicht. Wenn die Masse
kalt ist, werden viereckige Stücke geschnitten, in Ei- und
Weismehl umgedreht und in Fett gebacken. Mit Zucker und
Zimmt bestreut.

Reiskoch.

80 Gramm Reismehl werden mit ¼ Liter Milch glatt
gerührt, in ½ Liter kochender Milch mit 80 Gramm Zucker,
etwas Vanillezucker eingekocht und so lange gerührt, bis
die Masse glatt und dick ist; dann wird eine beliebige
Form mit kaltem Wasser ausgespült, die Masse mit einigen
Eßlöffeln Marmelade vermischt und 2—3 Stunden kalt
gestellt, dann mit Fruchtstücken übergeben.

Kalter Reispudding.

½ Pfund Reis wird in der Kaffeemühle gemahlen, mit
¼ Liter kalter Milch angerührt und 3 Eßlöffel Zucker,
etwas Vanille daran gegeben. Alles zusammen wird in
1 Liter kochender Milch eingerührt, etwa 10 Minuten un-
ter fleißigem Rühren gekocht und dann kalt gestellt.

Knollenkäseauflauf mit Reis.

100 Gramm Reis wird mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch weichgekocht, dann 100 Gramm Zucker, wer will 30 Gramm abgezogene Mandeln und 60 Gramm kleine Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund durchgetriebener Knollen (Ludleskäse), 2 Eigelb und der Schnee der Eiweiß untereinander gemengt, in eine Auflaufform gefüllt und gebacken.

Reis mit Urac.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird gewaschen, in Wasser halbweich gekocht, dann läßt man ihn auf einem Sieb ablaufen. Hierauf wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit dem Saft von 2 Zitronen geläutert und der Reis darin vollends weich gekocht, einige Löffel Urac dazu getan, in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form gefüllt und kalt gestellt.

Griespeisen.

Griesbrei.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch läßt man mit etwas Salz zum Kochen kommen, rührt 50—60 Gramm Gries ein und läßt ihn 10 bis 20 Minuten langsam kochen, nach Belieben Zucker und Zimmt dazu.

Grieschnitten.

Man kocht von 1 Liter Milch und 200 Gramm Gries einen dicken Brei, streicht ihn zum Erkalten auf ein nasses Brett und schneidet ihn, wenn er ganz kalt ist, in längliche Stücke. Diese dreht man in etwas Ei und Weizmehl und backt sie mit wenig Fett hellbraun.

Gries mit Obst.

Von 1 Liter Milch und 200 Gramm Gries wird ein dicker Brei mit etwas Salz und Zucker gekocht, mit dem Löffel Klöße ausgestochen und lagenweise mit gekochtem Obst gegeben.

Grieseierhaber.

Man rührt 2 Tassen Gries mit 2 Tassen Milch an, gibt 1 Ei und Salz dazu und läßt die Masse ein paar Stunden stehen, backt sie dann in der Pfanne gelb und zerstückt sie in kleine Stücke.

Griespudding.

1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 80 Gramm Zucker, ein kleines Stückchen Butter, wird kochend gemacht, nach Belieben Vanillezucker oder Zitronenschale dazu, dann 170 Gramm Gries eingesät und 5 Minuten kochen lassen unter beständigem Rühren. Nun werden 2 Eigelb darunter gemischt n. zuletzt der Schnee der 2 Eiweiß. Die Masse wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel gefüllt und kalt gestellt. Es kann eine Fruchtsoße dazu gegeben werden.

Chokoladegries.

3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Gries, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eier, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel gemahlene Chokolade.

Zucker, Chokolade, Kartoffelmehl, 2 Eigelb werden mit der Milch glatt gerührt und unter Rühren zum Kochen gebracht, dann wird der Gries eingesät und dick gekocht, zuletzt der Eierschnee leicht darunter gemischt und die Speise kalt gestellt.

Griesauflauf.

180 Gramm Gries wird in 1 Liter kochender Milch und einem kleinen Stückchen Butter eingestreut, ein dicker Brei gekocht und langsam erkalten lassen. Dann wird 160 Gr. Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale oder Vanille, mit 3—4 Eigelb schaumig gerührt, der Brei dazu getan, und zuletzt der Eierschnee leicht darunter gemischt. Die Masse wird dann in eine bestrichene Auflaufform gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Man kann auch dazwischen einige Röllchen eingemachtes füllen oder Rosinen in die Masse mischen.

Griesküchlein.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 50 Gramm Butter, etwas Salz wird zum Kochen gebracht, 90 Gramm Gries eingerührt und gekocht bis es dick ist, dann 2 ganze Eier, Zucker nach Belieben dazu gerührt, mit dem Löffel kleine Küchlein auf das Blechgesetzt und im Ofen schön gebacken.

Maispeisen.

In Maismehl und Maisgries haben wir ein sehr wertvolles Nahrungsmittel. Das Maismehl eignet sich gut zum Backen, auch kann man daraus jede Mehlschwitze so gut herstellen, wie aus Weizenmehl.

Polenta.

$\frac{1}{2}$ Liter Maismehl, 20 Gramm Butter, 20 Gramm geriebener Käse und Salz.

In 1 Liter kochendes, stark gesalzenes Wasser gießt man langsam $\frac{1}{2}$ Liter Maismehl, rührt es und sticht es öfters durch. Die Polenta wird gut gerührt, bis sie dick wird, was ungefähr 15 Minuten dauert, worauf man sie zu einem runden Laib formt. In die Mitte gibt man ein Stückchen Butter. Die Polenta muß dann, zugedeckt, noch $\frac{1}{4}$ Stunde an der Seite des Herdes stehen bleiben, wird hernach auf einen Holzteller gestürzt und in breite Scheiben geschnitten; dieselben werden mit Käse überstreut und mit Butter übergossen, oder in Ei umgedreht und in Schmalz gebacken.

Maisjchnitten.

1 Tasse Gries, 2 Tassen Maisgries kocht man mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch zu einem dicken Brei. Man streicht ihn

zum Erkalten auf ein nasses Brett. Ist er kalt, so schneidet man ihn in Streifen, backt diese in etwas Fett schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Maismehlpfannkuchen.

300 Gramm Maismehl, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 2—3 Eier, Salz, 1 Messerspitze Backpulver.

Maismehl wird mit Milch und Eier langsam verrührt, Salz und Backpulver daran getan und von dem Teig dünne Pfannkuchen gebacken. Man kann sie mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Maistöße.

1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Maisgries, 2 Eier, Salz.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, der Maisgries unter Rühren hineingestreut, etwas Salz dazugegeben und der Brei recht dick eingekocht, dann läßt man ihn halb erkalten und mischt unter die Masse 2 Eier. Von dem völlig erkalteten Teig sticht man mit dem Löffel Klöße ab, legt sie in kochendes Salzwasser ein, läßt sie einmal aufkochen und noch 20 Minuten an der Seite weiterkochen.

Maistöße anderer Art.

Aus Mais oder Hirse kocht man mit Milch einen dicken Brei (auf $1\frac{1}{2}$ Liter Milch etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Mais oder Hirse). — Der Brei muß gut ausgekocht werden. — Es werden mit dem Löffel Klöße ausgestochen und in heißem Fett etwas angebraten; man kann auch ein verrührtes Ei darüber geben.

Maismehlnödel.

100 Gramm Maismehl läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut verkochen, 2 große gekochte geriebene Kartoffel, 1 Ei, 3—4 Eßlöffel Mehl werden mit dem ausgekühlten Brei vermengt, gesalzen und zu Knödeln geformt. Dieselben werden in Salzwasser langsam gekocht und etwas überschmälzt.

Maismehlschmarren.

1 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Maisgries, 30 Gramm Zucker,
2 Eier.

Die Milch wird zum Kochen gebracht, sofort über den Maisgries gegossen und die Masse einige Stunden stehen lassen. Dann gibt man Eier, Zucker, oder wer will, nur Salz dazu, mischt alles gut durch und backt es in heißem Fett. Hat der Schmarren auf der einen Seite Farbe, wird er umgedreht, gebacken und dann in kleine Stücke gestochen.

Maismehlaufauf.

120 Gramm Maismehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm
Zucker, 1 Zitrone, 3 Eier, 80 Gramm Butter.

Das Maismehl wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch glatt angerührt und unter stetigem Rühren in $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch dick u. glatt verkocht. 80 Gramm Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 3 Eidotter und 160 Gramm Zucker hinein gerührt, der Saft und die Schale einer halben Zitrone dazu gegeben; nun wird es gut mit dem Maismehlbrei vermischt und mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß untermischt, die Masse wird in eine mit Fett ausgestrichene Porzellanbüchse gegeben und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Maisgriesflammeri.

1 Liter Milch, 200 Gramm Maisgries, 1 Messerspitze Salz,
etwas Zitronenschale, 1—2 Eier, 40 Gramm Zucker.

Milch, Zucker, Salz und Zitronenschale werden aufgekocht, der Maisgries unter Rühren eingestreut und dick eingekocht. Hierauf läßt man den Brei etwas verkühlen, gibt Eigelb und Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie.

Gestirzter Maismehlspudding.

1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Maismehl, 65 Gramm Mandel,
100 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch wird mit Zucker und Zitronenschale aufgekocht, das mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch angerührte Maismehl unter Rühren dazu gegeben und dick gekocht. Wenn man will, gibt man noch Mandeln dazu, füllt den Brei in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt ihn nach dem Erkalten.

Süße Maisschnitten.

100 Gramm Zucker, 3 Eier, 100 Gramm Maismehl.

100 Gramm Zucker werden mit 3 Eigelb schaumig gerührt und 100 Gramm Maismehl und der Eierschnee leicht eingemischt; in einer mit Butter bestrichenen länglichen Form wird die Masse 25—30 Minuten gebacken, dann wird die Speise in Schnitten geschnitten und mit Fruchtsaft übergossen.

Maisspeise mit Karamel.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird in einer Messingpfanne gebräunt, dann $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Prise Salz und etwas Vanillezucker dazu gegeben. Wenn alles kocht, gibt man 30 Gramm Maismehl, das man mit $\frac{1}{8}$ Liter kaltem Wasser verrührt hat, hinein, kocht alles miteinander einige mal auf und gibt es in eine mit kaltem Wasser gespülte Form.

Maisspeise.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird Maismehl gerührt, bis es dick ist, dann 3 Eidotter, Salz, Zucker u. etwas zerlassene Butter darunter gemengt, zuletzt kommt der Schnee der 3 Eiweiß dazu. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene flache Form geschüttet, mit Apfelscheiben belegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit saurem Rahm oder $\frac{1}{2}$ Liter saurer Milch übergossen und im Ofen gebacken.

Maismehlgugelhopf.

Schwach $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird leicht gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker u. 3 Eier dazu gegeben, mit $\frac{1}{2}$ Schoppen kalter Milch langsam verrihrt, etwas gewiegte Zitronenschale, 1 Pfund feines, gesiebtes Maismehl und $1\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver dazu getan. Die Masse wird in ein Kuchenblech oder in eine Gugelhopfenform gefüllt und sofort gebacken.

Maismehltorte.

160 Gramm Zucker, 120 Gramm Maismehl, 4 Eier.

4 Eidotter werden mit 160 Gramm Zucker, gewiegter Zitronenschale, 2 Löffel Rum und 120 Gramm Maismehl gerührt und mit dem Schnee von 4 Eiweiß vermengt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform gefüllt und schön gebacken. Man kann die Torte quer durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Verschiedenes.

Haferflockenauflauf.

1 Liter Milch, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Haferflocken, 50 Gramm Butter, 30 Gramm gew. Mandeln, 4 Eigelb, 150 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Milch, Salz, Zucker, Butter und Mandeln werden mit den Haferflocken zu einem Brei solange gekocht, bis er sich von der Pfanne löst, dann läßt man ihn erkalten, rührt 4 Eigelb, gewiegte Zitronenschale und Backpulver darunter, mischt den Schnee der Eiweiß leicht dazu und gibt die Masse in eine gut gestrichene Auflaufform.

Haferflockenschnitten.

½ Pfund Haferflocken, ½ Liter Milch, ½ Liter Wasser, 3 geriebene Kartoffeln, Zwiebel, Salz und 1 Ei.

Die Haferflocken werden in dem Wasser und der Milch mit den fein geschnittenen Zwiebel, den Kartoffeln und etwas Salz etwa ¼ Stunde zu einem dicken Brei gekocht. Diesen streicht man fingerdick auf eine mit Wasser abgeschwenkte Platte und läßt ihn erkalten, dann wird der Brei in Stücke geschnitten, in verrührtem Ei und Weidemehl umgewendet und in der Pfanne auf beiden Seiten gelb gebacken.

Haferflockenpfannkuchen.

Schwach 1 Liter Milch, ½ Pfund Haferflocken, 1—2 Eier, Salz und etwas Zucker.

Die Haferflocken werden mit der kochenden Milch einige Stunden vorher angerührt, dann wird Salz, Zucker, die Eigelb und der Eierschnee leicht darunter gemischt und kleine Pfannkuchen in heißem Schmalz gebacken. Zu gekochtem Obst sind sie gut.

Makkaroni-Budding.

¼ Pfund Makkaroni, 25 Gramm geriebene Käse, 3 Eier, 30 Gramm Butter, 100 Gramm gehacktes Rindfleisch, 100 Gramm gehacktes Schweinefleisch und 1 Kriegswecken.

Die Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet, der Käse wird mit 2 Eigelb und einem ganzen Ei verrührt, die erkalteten abgekochten Makkaroni dazu getan und durchgemischt. Dann wird die Butter mit dem ganzen Ei und einem Eigelb verrührt, dazu das gehackte Fleisch und den eingeweichten und ausgedrückten Wecken, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel. Die Buddingform wird mit Fett bestrichen, dann lagenweise mit Makkaroni und Fleischfülle gefüllt. Oben und unten müssen Makkaroni sein. Der Budding wird dann 1½ Stunden gesotten. Eine Buttersoße oder Salat wird dazu gegeben.

Nudeln Kuchen.

Abgekochte breite Nudeln oder Makkaroni werden mit 2 Eier, etwas Rahm oder Milch vermischt, gesalzen, in einer Pfanne mit Fett gebacken, gestürzt und dann auf der anderen Seite auch gebacken. Man kann noch etwas geriebenen Käse darüber streuen. Zu Salat ist die Speise gut.

Nudelpudding mit Fleisch.

Breite Nudeln werden in Salzwasser abgekocht und kalt gestellt. Uebrigens oder auch frisches Fleisch und wenn man etwas Speck hat, wird gekackt, gewiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft, 2 Eigelb, Salz, Muskat, etwas Rahm- oder Bratensoße, alles zusammen mit den Nudeln und dem Eierschnee vermischt, die Masse in eine mit Fett bestrichene Puddingform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasser gekocht.

Laubfrösche mit Kartoffelfülle.

20—24 große Spinatblätter, 1 Pfund gekochte kalte Kartoffel, 50 Gramm Butter, 2 Eier, etwas Käse und Salz.

Die Spinatblätter werden mit kochendem Wasser überbrüht und zugedeckt, beiseite gestellt, nach 10 Minuten herausgenommen und auf ein Tuch oder Brett ausgebreitet.

Zur Fülle wird die Butter schaumig gerührt, die geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Salz — wer will, Käse — und zuletzt der Eierschnee daruntergemengt. Von der Masse gibt man auf jedes Spinatblatt einen Eßlöffel voll, wickelt die Blätter gut zusammen, umbindet sie mit Faden und setzt die Laubfrösche in eine mit Fett bestrichene Form, begießt sie mit Fleischbrühe und dämpft sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde. Es wird Buttersauce dazu gegeben.

Hefeknödel.

In $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl wird mit etwas Hefe und lauem Wasser ein Vorteig gemacht. Wenn derselbe gegangen ist, wird ein in Scheiben geschnittener Kriegswucken und Salz dazu

gegeben und mit lauem Wasser ein starker Teig gemacht, welchen man wieder 1 Stunde gehen läßt, dann wird ein großer Knödel geformt, den man $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser kocht, auseinander schneidet und überhämält.

Süße Speisen.

Nudelspeise.

In 1 Liter kochende Milch 2 Eßlöffel Zucker, etwas Vanillezucker oder Zitronenschale wird $\frac{1}{4}$ Pfund Suppennudeln gestreut, 10 Minuten gekocht, immer leicht umgerührt, dann 3—4 Eigelb darunter gemengt, zuletzt wird der Eierschnee darunter gemischt und die Speise kalt gestellt. Johannisbeer-Gelee ist gut dazu.

Note Grütze.

$\frac{1}{2}$ Liter Himbeer- oder Johannisbeersaft wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser siedend gemacht, 75 Gramm Stärkemehl wird mit Wasser glatt gerührt, in den Saft gegossen und unter beständigem Rühren gekocht bis alles dick ist. Dann schüttet man die Speise in eine mit kaltem Wasser gespülte Form. Statt Stärkemehl kann man auch eine Tasse Sago oder Gries in den Saft rühren, Sago muß aber $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, Gries 10 Minuten.

Mandelpeter.

50 Gr. Stärkemehl, 60 Gr. Zucker, einige abgezogene gewiegte Mandeln, etwas Vanille wird mit einem halben Liter Milch angerührt und zu einem Brei verkocht, dann wird der Schnee von 5 Eiweiß etwas mitgekocht und die Masse in eine mit kalter Milch ausgespülte Form gefüllt und kalt gestellt.

Wahrer Jakob.

Man legt eine Tasse eingemachte Johannisbeeren oder sonst eine Frucht in eine Schale, dann wird etwas Anisbrot auch übrige Tortenreste oder sonst ein Backwerk in Scheiben geschnitten und mit etwas Irak angefeuchtet, auf die Früchte gegeben. Hierauf wird 1 Liter Milch mit $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker und etwas Vanille gekocht, dann 4 ganze Eier mit einem starken Eßlöffel Mondamin oder Stärkemehl und etwas kalter Milch gut gerührt, langsam an die gekochte Milch gegeben und so lange gekocht, bis es eine dicke Creme ist, dann heiß über das Backwerk geschüttet und kalt gestellt.

Kirschenkuchenmehl.

60 Gramm Butter wird gerührt, 2 Löffel Mehl und 3 Eier dazu gegeben, Zucker und Zimmt nach Belieben, dann das Weiche von einem Kriegswucken hineingezupft, $\frac{1}{2}$ Liter laue Milch darüber gegossen. 1 Pfund Kirschen werden in eine bestrichene Auflaufform gelegt, die Masse daran geschüttet und gut gebacken.

Schaumbrei.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 2 Eßlöffel Zucker siedend gemacht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl oder Mondamin mit etwas kalter Milch und 2 Eigelb glatt gerührt, in die kochende Milch gegeben und gut durchgekocht. Der Schnee der 2 Eiweiß wird leicht darunter gemengt und nochmals aufgekocht.

Vanille-Milch.

1 Liter Milch wird gekocht, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl oder weißes Mehl rührt man mit etwas kalter Milch glatt, gibt $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker und 1 Ei dazu und kocht alles unter fleißigem Rühren auf.

Fruchtsoße an kalten Speisen von Reis, Gries u. a.

Der Saft von jeglicher Frucht wird mit 1 Eßlöffel Mandarin oder Reismehl verrihrt (es kann etwas Wasser dazu gegeben werden), einmal aufgekocht und kalt gestellt.

Rnusthonig.

1 Liter Magermilch wird mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker unter öfterem Rührren eine starke Stunde gekocht und etwas Zitronensaft und -schale daran gegeben. Zum Schluß gibt man $\frac{1}{4}$ Liter gekochtes Wasser daran, sonst wird die Masse zu dick. Wenn der Honig anfängt, dick zu werden, muß fortwährend gerührt werden, sonst brennt er an.

Rnollenkäse mit Chokolade.

1 Pfund Rnollenkäse, 125 Gramm Chokolade, 1 Eßlöffel Zucker.

Der Rnollenkäse wird durch das Sieb gestrichen, mit geriebener Chokolade und Zucker vermengt.

Rhabarber-Speiße.

2 Pfund geschälter Rhabarber wird geschnitten und mit Zucker zu einem Brei gekocht. Von $\frac{3}{4}$ Lit. Milch, 3 Eigelb, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Vanille, 100 Gramm Zucker wird eine Creme gekocht, wenn erkaltet der Rhabarber und der Eierschnee leicht darunter gemischt.

Apfel-Creme.

Ungefähr 8 Äpfel werden gebraten und durch ein Sieb getrieben. Zu $\frac{1}{2}$ Pfund Mark werden 200 Gramm Zucker und 3 Eigelb recht schaumig gerührt und zuletzt der Eierschnee leicht darunter gemischt und kalt gestellt. Wenn man will, kann man einige Löffel Arac dazu geben.

Gebrannte Creme.

1 Eßlöffel Stärkemehl wird mit 3 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Liter Milch angerührt. $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird mit etwas Vanille in der Pfanne gebräunt, mit der Milch abgelöscht, etwas geschlagen und nach dem Erkalten der Eierschnee leicht darunter gemischt.

Gekochtes Obst.

Apfelpompott.

Die Äpfel werden geschält, halbiert und das Kernhaus herausgenommen, in frisches Wasser mit etwas Zitronensaft gelegt, dann wird in einer Messingpfanne ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit einem Glas Wasser und etwas Vanille geläutert, die Äpfel hineingetan und langsam weich gekocht; sie dürfen aber nicht zerfallen, nun werden sie herausgenommen, der Saft noch etwas eingekocht und über die Äpfel gegossen.

1. Apfelmilch.

Die Äpfel werden gut gewaschen und ungeschält in Schnitz geschnitten. Man setzt sie mit soviel Wasser zu, daß sie damit gerade bedeckt sind. Sind sie weich, treibt man sie durch ein Sieb gibt Zucker nach Belieben daran und rührt sie auf dem Feuer nochmals tüchtig durch.

2. Birnen.

Die Birnen werden geschält, in Schnitz geteilt, mit Wasser, oder wer will, mit etwas Wein oder Most und Zucker gekocht. Wenn sie weich sind, kann man etwas Mehl in Fett gelb rösten, mit der Birnenbrühe ablöschen und gut durchkochen.

3. Gedörrte Zwetschgen.

Man wäscht die Zwetschgen gut, legt sie über Nacht in kaltes Wasser, setzt sie dann in demselben Wasser zu, fügt Zucker, etwas Zitronenschale oder Zimmt bei und läßt die Zwetschgen 1 Stunde kochen. Man kann auch 3 Eßlöffel Sago mitkochen, wenn man die Soße dicker haben will.

4. Kirshen.

Frische Kirshen werden abgestielt, gewaschen und mit Wasser zugefügt, das Wasser soll die Kirshen gut bedecken. Man fügt Zucker, 2 Eßlöffel Sago und etwas ganzen Zimmt bei und kocht die Kirshen $\frac{1}{2}$ Stunde.

5. Rhaharber.

Die Rhaharberstiele werden gewaschen, in kleinere Stückchen geschnitten mit ziemlich viel Zucker 10 Minuten gekocht.

6. Heidelbeeren.

Nachdem die Heidelbeeren gekocht sind, werden in etwas Fett Semmelbrösel oder Mehl gelb geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch abgelöscht zu den Heidelbeeren gegeben und noch etwas aufgekocht.

Kuchen.

Kuchenboden.

100 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 200 Gramm Reismehl, 50 Gramm Kartoffelmehl, 10 Gramm Backpulver, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{8}$ Liter Milch.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann das Mehl mit dem Backpulver nach und nach dazu gemengt und kurz gewirkt. Ist der Teig fertig, läßt man ihn in der Kälte etwas ruhen. Von diesem Teig können die verschiedenen Kuchen gemacht werden.

Fülle zu Apfelfuchen.

60 Gramm Zucker werden mit 2 Eiern etwas gerührt, dann mit 25 Gramm Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und Rahm vermischt.

Kartoffelfülle für Apfelfuchen.

$\frac{1}{8}$ Pfund Butter wird leicht gerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas gewiegte Zitronenschale, 4 Eigelb dazu gerührt und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß leicht darunter gemischt.

Guß zu Johannisbeerkuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ Pfund Griesmehl, 3—4 Eigelb dick gerührt, etwas Zitronenschale und zuletzt der Eierschnee leicht darunter gemischt.

Kirschkuchen.

$\frac{1}{2}$ Liter Magermilch wird zum Kochen gebracht, 90 Gramm Maisgries eingerührt und zu einem Brei gekocht. 50 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, 100 Gramm Zucker, 50 Gramm gewiegte Mandeln und 2 Eigelb darunter gegeben. Der abgekühlte Maisgries, $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ Pfund eingemachte oder frische Kirschen und der Schnee von 2 Eiweiß werden darunter gemischt. Die Masse wird in eine mit Fett bestrichene Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Kirschkuchen anderer Art.

1 Liter Milch, 80 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Gries, 6 Eier, ein wenig Salz, 100 Gramm Zucker, Schale einer halben Zitrone, 2 Pfund ausgesteinte Kirschen.

Milch, Butter, Salz und Zitronenschale werden kochend gemacht, der Gries eingestreut und gut verkocht. Wenn erkaltet, gibt man 1 ganzes Ei, 5 Eigelb, den Schnee der 5 Eiweiß und die Kirschen dazu.

Käsekuchen.

Eine Kuchenform wird mit dem mürben Teig ausgelegt, etwas Sultaninen oder Rosinen darauf gestreut, dann rührt $\frac{3}{4}$ Pfund Knollenkäse mit 125 Gr. Zucker und 4 Eigelb schön glatt, gibt 60 Gramm zerlassene Butter, 60 Gramm Kartoffelmehl und $\frac{1}{4}$ Liter saure Milch oder Rahm dazu, rührt gut durch und fügt zuletzt den Eierschnee dazu.

Kartoffelkuchen.

1 Pfund kalte geriebene Kartoffeln werden mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker vermischt mit 4 Eigelb gerührt u. etwas Backpulver darunter getan. Man kann auch etwas gewiegte Mandel, Schale u. Saft einer Zitrone dazu geben. Zuletzt wird der Eierschnee leicht darunter gemischt und gebacken.

Sagokuchen.

125 Gramm Sago werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch weich gekocht, 300 Gramm Zucker werden mit 5 Eigelb schaumig gerührt, mit etwas Vanillezucker, 20 Gramm Backpulver, 100 Gramm Kartoffelmehl und 500 Gramm geriebener Kartoffeln und den Sagobrei gut durchgerührt, zuletzt der Eierschnee eingemischt und der Kuchen in guter Hitze gebacken.

Stollen.

100 Gramm Butter wird leicht gerührt, dann 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, 120 Gramm Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Maismehl, $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Rosinen, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver, etwas Vanillezucker oder gewiegte Zitronenschale gut untereinander gemengt in Kapselformen gefüllt und gebacken.

Teekuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht rühren, 200 Gramm Zucker, 4 Eigelb, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl,

$\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffelmehl, 1 Päckchen Backpulver und $\frac{1}{4}$ Liter Milch nach und nach gut untereinander mengen und zuletzt den Eierschnee.

Feiner Wiener Gugelhopf.

150 Gramm Butter, 150 Gramm Staubzucker, 4 Eier, ungefährt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 300 Gramm Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, Zitronenschale.

Man rührt die Butter schaumig, mengt dann langsam Zucker, Eier, gewiegte Zitronenschale (oder Vanille), das Kartoffelmehl, die Milch u. zuletzt das Backpulver dazu, ver-rührt die Masse gut und füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit Weizenmehl bestreute Form und backt den Gugelhopf schön.

Bisquits für Kranke.

4 Eier, 180 Gramm Zucker, 180 Gramm Kartoffelmehl oder Reismehl, etwas Zitronenschale und 40 Gramm Butter.

Eier und Zucker werden in einer Schüssel über einem Topf heißen Wasser mit dem Schneebesen schaumig geschlagen, darauf gibt man das Kartoffelmehl oder Reismehl, die zerlassene lauwarme Butter und gewiegte Zitronenschale leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Kuchenform und backt sie hellbraun.

Bisquits-Omelette für Kranke.

2 Eier, 40 Gramm Zucker, 30 Gramm Kartoffelmehl, 1 Eßlöffel Milch, 10 Gramm Butter.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß, das Kartoffelmehl und die Milch gleich darunter gemengt. In einer Pfannkuchenspanne läßt man die Butter zergehen, gibt die Masse hinein, indem man sie gleichmäßig verteilt und läßt sie im Backofen hellgelb backen, dann streicht man 2—3 Löffel ein-

gemachte Früchte darauf und schlägt das Omelette von beiden Seiten übereinander. Es wird mit Zucker gestreut, kalt gegeben.

13. Goldschnitten für Kranke.

4 Schnitten Zwiebad, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Eßlöffel Zucker, ein Stückchen Butter.

Das Ei wird mit Milch und Zucker verrührt, die Schnitten darin erweicht und in heißem Fett oder Butter gebacken. Beim Anrichten mit Zucker überstreut.

14. Zuckranisbrot.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 Eier, schwach $\frac{1}{2}$ Pfund Maispuder, $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffelmehl, etwas Citrone und Anis.

Zucker wird mit den Eiern etwas gerührt, die anderen Zugaben beigegeben, zuletzt der Eierschnee, die Masse in Kapseln gefüllt und in heißem Ofen gebacken. Die Schnitten dürfen nicht zu dünn sein, weil sie sonst leicht abbröckeln.

15. Haferkets.

125 Gramm Butter, 4 Eßlöffel Zucker, etwas Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Haferflocken, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl oder Stärkemehl, 1 Kaffeelöffel Badpulver und etwa $\frac{1}{8}$ Liter Milch.

Butter schaumig rühren, die übrigen Zutaten dazu geben und soviel Milch, daß es einen festen Teig gibt. Den Teig messerrückendick auswellen, 4 edige Plätzchen aus schneiden und bei mäßiger Hitze backen.

16. Hilbertkts.

150 Gramm Mondamin, 150 Gramm Weizenmehl, 100 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, $\frac{1}{10}$ Liter Milch, etwas abgeriebene Zitronenschale u. $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Butter schaumig rühren, den Zucker, Milch und Mehl dazu geben, zuletzt das Backpulver, die Masse gut verkneten, auswellen und Reks ausstechen und bei mäßiger Hitze backen.

Gelatinespeisen.

1. Chokoladensulz.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Vanille, 30 Gramm Kakao, 200 Gramm Zucker, 15 Gramm weiße Gelatine (12—14 Blatt.)

Alle Zutaten gibt man mit der kalten Milch in eine Messingpfanne und rührt das Ganze mit dem Schneebesen bis zum Kochen. In einer mit kaltem Wasser ausgespülten Form läßt man die Speise erkalten.

2. Zitronensulz.

Saft von 3 Zitronen, Schale von einer Zitrone, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, 200 Gramm Zucker, 13 Gramm weiße Gelatine (9—11 Blatt.)

Alle Zutaten werden zusammengekocht und durch ein Sieb in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form gefüllt.

3. Orangenpeise.

3 Eigelb werden mit 3 Eßlöffel Zucker dick gerührt, dann gibt man den Saft einer Orange u. etwas abgeriebene Orangenschale dazu, mischt 5 Blatt aufgelöster Gelatine sowie den Eierschnee leicht darunter und stellt die Speise kalt.

4. Sauermilchjuz.

1 Liter Sauermilch, etwas Saft und Schale von einer Zitrone, 200 Gr. Zucker, 2 Eßlöffel Rum, 12 Blatt Gelatine (6 weiße, 6 rote) werden in 2 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst, durch ein Sieb zu der durchgequirkten mit Zucker und Rum vermischten Milch gegeben und kalt gestellt.

5. Obstjuz.

$\frac{1}{2}$ Liter Himbeer, Johannisbeer, oder Kirschsafft wird mit einem Glas Wein oder Wasser und dem Saft einer Zitrone gemischt. 10 Blatt Gelatine löst man in warmen Wasser auf und gibt sie in den Saft. Alles zusammen läßt man unter beständigem Rühren einigemal aufkochen und gibt es in eine mit kaltem Wasser gespülte Form. Statt Saft kann auch ein Glas Dunstobst oder ein Glas frisches Obst verwendet werden.

6. Sagojuz.

90 Gramm Sago, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 6 Blatt Gelatin, 80 Gramm Zucker, Vanille oder Zitrone und etwas Salz.

Der Sago wird in die kochende Milch eingestreut und unter Rühren 20—30 Minuten dick eingekocht, dann gibt man Zucker, Vanille und die aufgelöste Gelatine hinzu und läßt es aufkochen. Vom Feuer genommen, rührt man ein Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee darunter und läßt die Speise erkalten.

7. Sulz von eingelegten oder frischen Früchten.

Stark $\frac{1}{4}$ Liter Wein oder Wasser, 1 Eßlöffel Rum, 60 Gramm Zucker, 5 Gramm rote u. 5 Gramm weiße Gelatine.

Wein (oder Wasser), Rum, Zucker vermischen, Gelatine in wenig kochendem Wasser lösen und durch ein Sieb daran gehen, dann wird in eine mit Wasser ausgespülte oder geißelte Form, Kirschen, Erdbeeren oder sonst eine Frucht gegeben, die Sulz darüber geschüttet und kalt gestellt.

8. Sulz von Fleischresten.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{8}$ Liter Essig, $\frac{1}{8}$ Liter Wein, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 3 Nelken, Salz, 1 Zitronenscheibe, $\frac{1}{2}$ Pfund Fleischreste, 20 Gramm weiße Gelatine, 1 Fleischbrühwürfel, etwas Maggi.

Das Wasser wird mit dem Gewürz 10 Minuten gekocht, die anderen Zutaten mit Ausnahme von Fleisch dazu gegeben und durch ein Sieb gegossen, dann das fein gewiegte Fleisch — gleich viel welcher Art — darunter gemischt und in eine mit Wasser gespülte Form gefüllt und kalt gestellt.

Weinsulz für Kranke.

$\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 5 Blatt Gelatin, Zucker nach Belieben.

Die Gelatine wird in $\frac{1}{8}$ Liter heißem Wasser aufgelöst, zu den anderen Zutaten gegeben und kalt gestellt.



Alphabetisches Register.

	Seite		Seite
Albertkeß	57	Gebrannte Crème	51
Apfelbrot	51	Gemüsetudeln	21
" crème	50	Gemüsesuppe	10
" compot	51	Gerstensuppe	8
Apfelsudjensülle	53	Goldsmitten für Kranke	56
" " andrer Art	53	Griesauflauf	40
Bataviſch) Kraut	19	Griesbrot	39
Bienen	51	Grieseierhaber	40
Biskuit für Kranke	55	Griesknöpfleinsuppe	12
Biskuitomelette	55	Griesküchlein	41
Blaukraut	19	Gries mit Obst	39
Blumentohl	17	Griesmitten	39
Bodentoflrahben	18	Griesuppe	7
Bohnen gedämpfte	16	Griesuppe geröstete	8
BohnenGemüse	16	Griespudding	40
Bohnenkerne	20	Grünterküchlein	21
Bohnensalat	23	Grütze rote	48
Braune Sojze	14	Gulasch	27
Brockelerbsen	17	Gurkgemüse	16
Brotsuppe	11	Gurken mit Kettid)	23
Buttersojze	13		
		Hackbraten	26
Chokoladegries	40	Haferflockenauflauf	45
Chokoladesulz	57	Haferflockenpfannkuchen	46
		Haferflockenschnitten	46
Eiergerstensuppe	9	Haferflockensuppe	9
(Viertlöjchen	12	Hafergrütze	12
Einlauf von Maisgries	8	Haferkeß	56
Erbsen	20	Hammelsbraten	25
Erbsensuppe	11	Häſche	26
		Hefenküchlein	47
Fische gebadene	30	Heidelbeer	52
" gekochte	29	Heringkartoffeln	32
Fischjud	30	Heringſalat	23
Fleischbrühe	7		
Fleischküchlein	27	Johannisbeerſuchen Gutzdazu	53
" " andrer Art	27		
Fleisch mit Gemüse und Reis	28	Käſetudeln	54
Fleischſalat	24	Kalbſchmalz eingemachtes	26
Flockensuppe	8	Kalbſchmalz in brauner Sojze	26
Fruchtsojze	50	Kalbsbraten	25
		Kanindjen- oder Hasenbraten	25

	Seite		Seite
Kartoffelaufguss geizzen	36	Linien	20
Kartoffelaufguss mit (Stein-)würfel	35	Linienküchlein	21
Kartoffelaufguss mit Käse	35	Liniensuppe	11
Kartoffelaufguss süß	36	Maizgriesflammeri	43
Kartoffelbrei	32	Maizklöße	42
Kartoffelklößlein	12	Maizklöße anderer Art	42
Kartoffelküsse zu Apfeltuchen	53	Maizmehlaufguss	43
Kartoffelgemüse	32	Maizmehlgugelhopf	45
Kartoffeln, geröstete	31	Maizmehlknödel	42
Kartoffeln in der Schale	30	Maizmehlpfannkuchen	42
Kartoffelklöße	34	Maizmehlpudding, gestärkter	44
Kartoffelklöße mit Brot	35	Maizmehlschmarren	43
Kartoffelküchlein	33	Maizmehlstorten	45
Kartoffelküchle anderer Art	34	Maizschnitten	41
Kartoffelkuchen	51	Maizschnitten, süße	44
Kartoffelknödeln	32	Maizschnittensuppe	13
Kartoffelpfannkuchen	33	Maizspeise	44
Kartoffelpfannkuchen aus rohen	33	Maizspeise mit Caramel	44
Kartoffelpudding	36	Matkaroniepudding	46
Kartoffelsalat	22	Mangoldgemüse	16
Kartoffelsalat, geriebener	22	Mangoldstielgemüse	15
Kartoffelschmarren	35	Meerrettich	14
Kartoffelspätle	13	Meerrettichsalat	24
Kartoffelsuppe	9	Mehlsuppe, gebrannte	9
Kartoffeltaler	34	Mittelskartoffeln	31
Kirschen, gedöyte	52	Milchreis	37
Kirschentuchen	53	Reismehlbrei	12
Kirschentuchen feinerer Art	53	Niederrauerkartoffeln	31
Kirschentuchennidel	49	Nudeln	47
Knollenkäuseaufguss mit Schokolade	50	Nudelpudding mit Fleisch	47
Knollenkäuseaufguss mit Reis	39	Nudelspeise	46
Kohlbraten	18	Obstsaftulz	58
Kohlsalat	22	Orangenweisse	58
Kohlspuppe mit Reis	10	Peterziliensoße	14
Kohlsalat	22	Pichelfteimer	28
Krautsalat	22	Polenta	41
Krautnidel	21	Rehbraten, falscher	25
Kriegswäffeln	36	Reisaufguss	38
Kuchenboden	52	Reisbrei	37
Kunsthonig	50	Reis, gedünsteter	37
Laubfrösche mit Kartoffelküsse	47	Reisstock	38
Lauchgemüse	18		

	Seite		Seite
Reis mit Hirse	39	Spinat	16
Rheispudding, kalter	38	Stollen	54
Reischnitten	38	Süßkraut	19
Reisjuppe	7	Sulz von eingelegten oder	
Reissturz	37	frischen Früchten	59
Rhabarber	52	Sulz von Fleischresten	59
Rhabarberspeise	50	Surpe von Gemüseresten	11
Rindsbraten	24		
Rojen Kohl	17	Teetuchen	54
Rote Rüben gemüſe	17	Thüringer Kartoffelknüdel	34
Rote Rübenſalat	23	Tomatenſoße	14
Rüben, gelbe	17	Tomatensuppe	10
Sagokudjen	54		
Sagojulz	58	Vanillemilch)	49
Sagoſuppe	7		
Salatgemüſe	16	Wackelpeter	48
Salzkartoffeln	31	Wahrer Jakob	49
Sauerkraut	20	Wackfuchen	27
Sauermilchſulz	58	Weinſulz für Kranke	59
Schaumbrei	49	Wiener Gugelhupf	55
Schmortartoffeln	31	Winterkohl	19
Schupfnudeln	33	Wirring	18
Schweinebraten	24		
Schweinefleisch mit Kartoffeln	29	Zitronenſulz	57
Schweinefleisch m. Sauerkraut	28	Zuckeranisbrot	56
Sellerieſalat	23	Zwetschgen, gekochte	52
Selleriewurzelmüſe	18	Zwiebelſoße	13
Senfſoße	14		
Speck mit Erſen	28		



C. Maurer'sche Buchdruckerei
Geislingen-St.

A 15. 14329