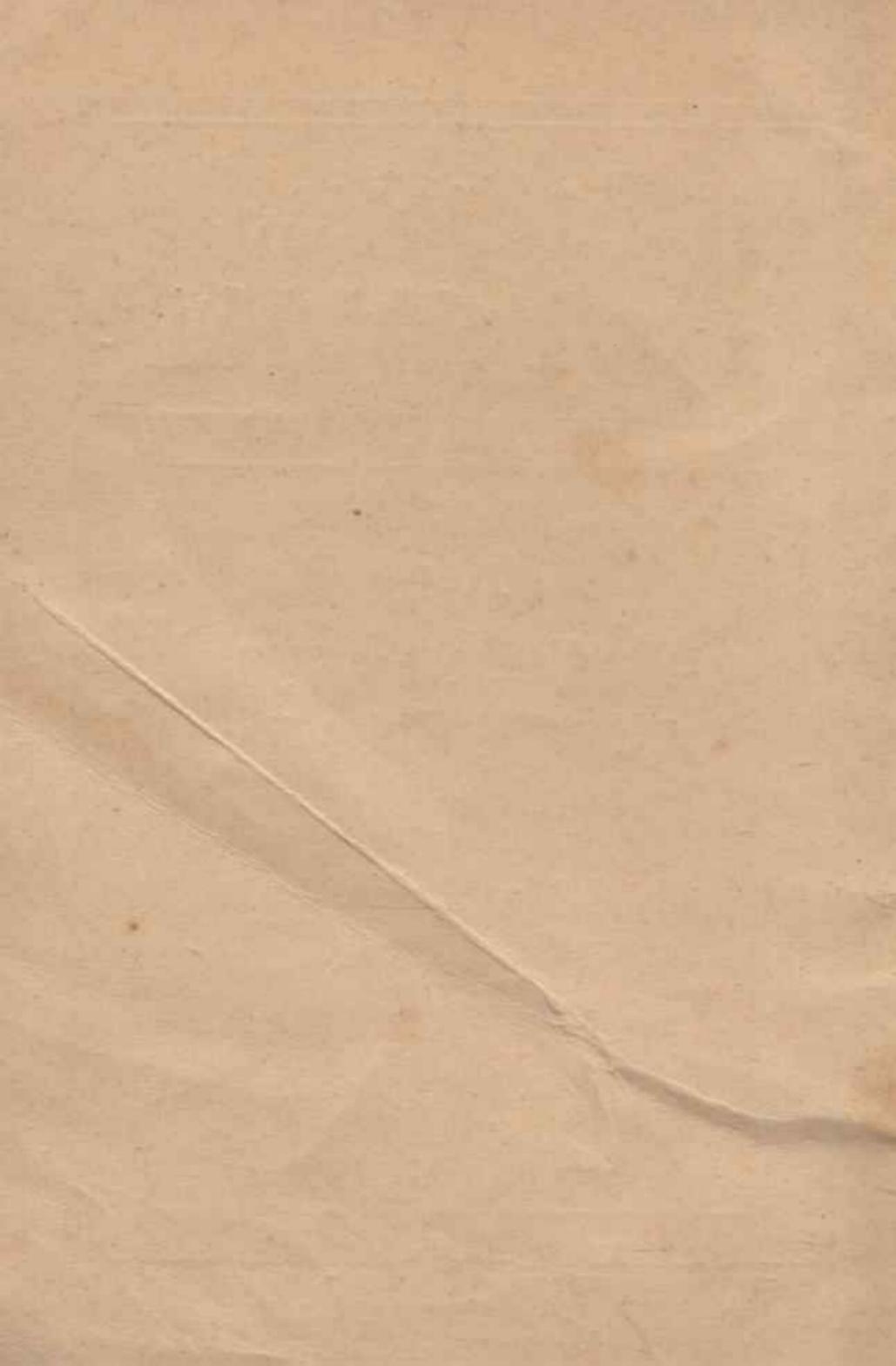


Badisches Kriegskochbüchlein

Winke
für die Hausfrauen
während der Kriegszeit





Badisches Kriegskochbüchlein

Winke für die Hausfrauen
während der Kriegszeit

Mit Unterstützung der Großh. Regierung
herausgegeben vom
Badischen Frauenverein.

Bearbeitet von **Emma Wundt**, Vorsteherin der
Koch- u. Haushaltungsschule des Bad. Frauenvereins

Fünfte, verbesserte Auflage
101.—110. Tausend.

Karlsruhe i. B.
C. f. Müllersche Hofbuchhandlung m. b. H.
1915.

Druck der C. J. Müller'schen Hofbuchdruckerei Karlsruhe.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite		Seite
A			
Abgebrannter Grießbrei	38		
Aufgezogener Eiertuchen	41		
B			
Bauernsuppe	10		
Bayrisch Kraut	32		
Bodenkohlraben mit Fleisch	29		
Braunmehlsuppe	15		
Brennesselgemüse	31		
Brotsuppe	15		
Buchweizenmehlstollen	42		
Buttermilchsuppe	13		
C			
Eingemachtes Kalbfleisch	20		
D			
Glädchensuppe	10		
Fleischklöße, gedämpft	21		
Fleischpfannkuchen	26		
Fritandellen	22		
E			
Gedämpfte Fleischküchlein	21		
Gelbrüentompott	41		
Gelbrüenküchle	32		
Gelbrüensuppe	14		
Gemüsesuppe	14		
Geriebene Kartoffelsuppe	13		
Gerstensuppe	11		
Grießauflauf	42		
Grießbrei	38		
Grießbrei, abgebrannt	38		
Grießsuppe mit Hammel- fleischbrühe	9		
Grießschnitten	38		
Grünkernküchlein	40		
Grünkernsuppe	12		
Grünsbrühe	9		
H			
Hadbraten	20		
Haferflockengebäck	43		
Hafergrühsuppe	11		
Hafergrühsuppe mit Milch	12		
Hammelfleisch, gekocht	19		
Hefepfannkuchen	37		
Hefeschupfnudeln	40		
Heringskartoffeln	17		
J			
Jägerfleisch	24		
Jrische Hammelспеise	23		
K			
Kalbfleisch, eingemacht	20		
Kalbsgefäße	27		
Kartoffelauflauf	36		
Kartoffelküchlein mit Fleisch	25		
Kartoffelklöße	35		
Kartoffelklöße, ausgestochen	35		
Kartoffelmehlstollen	42		
Kartoffelsuppe	12		
Kartoffelsuppe, gerieben	13		
Kartoffelmilchsuppe	13		
Kartoffelwürstchen	25		
Kerbelsuppe	15		
Knochenbrühe	9		
Königsberger Klops	22		
L			
Lauchgemüse	30		
Lauchsuppe	15		
Leberkartoffeln	27		
Leberklöße	26		
Leberreis	28		
Lebersuppe	11		
Lungenmus	26		

	Seite
M	
Meerrettich	32
Milchkartoffeln	34
Milzsuppe	11
D	
Ochsenfleisch, gekocht, mit Gemüsen	18
Ofennudeln	40
P	
Petersilienkartoffeln	34
Petersiliensuppe	15
Pfannkuchen	37
Pichelsteiner	23
R	
Reisberg	39
ReisklöÙe	39
Reispfenniksgemüse	30
Reisuppe	12
Rettichgemüse	29
Rindfleisch mit Kartoffeln	22
Rotkraut	31
S	
Sago- und Reisuppe	10
Salat- und Sago- u. Reis- suppe	14

	Seite
Salzfleischmakaroni	25
Salzkartoffeln	33
Saure Kartoffelblättchen	34
Saure Sülz	27
Selleriegemüse	29
Sellerie- und Petersilien- suppe	14
Sjabohnensuppe	16
Sparbraten	19
Spätzle	36
Spinat	30
Spinatsuppe	15
Shalenskartoffeln	33
Schellfisch mit Sauerkraut	18
Schupfnudeln	35
Schwarzwurzeln	28
Schweinepfeffer	20
Schweinefleisch auf Elsässer Art	24
Stoddfisch, gekocht	17
Stoddfisch mit Milchbeiguß	17
W	
Winterkohl	31
Z	
Zwiebackpudding	42



An die Hausfrauen!

Die deutsche Familie ist jetzt vor die Aufgabe gestellt, mit allem Ernst und Pflichtgefühl den Kampf gegen den englischen Hushungerungsplan aufzunehmen zu müssen. England will die deutschen Familien dem Hunger preisgeben; das, was auf dem Schlachtfelde nicht erreicht werden konnte, soll jetzt durch den Hushungerungsplan herbeigeführt werden: Deutschlands Vernichtung.

So völkerrechtswidrig diese Art der Kriegführung gegen Wehrlose, gegen Frauen und Kinder ist, wir müssen leider bitter ernst damit rechnen; denn England hat die Zufuhr von Nahrungsmitteln nach Deutschland unterbunden, wir sind genötigt, ohne diese Zufuhren unsere Ernährung durchzuführen, indem wir die Nahrungsmittel, die unser Land selbst hervorbringt, haushälterisch und sparsam verwenden.

Die Nahrungsmittel werden zum weitaus größten Teile im Haushalte verbraucht. Die Hausfrau ist die Hüterin des Herdes, in ihrer Hand liegt es, den Haushalt so zu führen, daß der Plan unserer Feinde zunichte gemacht wird.

Jeder Bissen, der gespart wird, jedes haushälterische Umgehen bei der Bereitung der Speisen trägt dazu bei, die Wehrkraft unseres Vaterlandes zu stärken. Die Kriegssparsamkeit im Haushalte ist das beste Rüstzeug, das wir in diesem volkswirtschaftlichen Kampf zur Verfügung haben.

Deutschland hat in Friedenszeiten beträchtliche Mengen von Nahrungsmitteln aus dem Auslande bezogen, an Weizen allein etwa 2 $\frac{1}{2}$ Millionen Tonnen, an Mais 1 Million

Connen. Die Nahrungsmittel sind uns reichlich, ja im Übermaß zur Verfügung gestanden, wir haben uns keine Gedanken darüber gemacht, wo sie herkamen.

Die Friedenszeit mit dem ungeahnten Aufschwung Deutschlands, mit der Zunahme des Wohlstandes hat das Gefühl für die Kostbarkeit der Nahrungsmittel vielfach verloren gehen lassen, man war sich nicht mehr bewußt, was es bedeutet, wenn wir im „Vaterunser“ beten: „Unser täglich Brot gib uns heute.“

In allen Schichten der Bevölkerung hat sich mit der allgemeinen Lebenshaltung auch die Ernährung in einer Weise geändert, die für die Volksgesundheit bedenklich zu werden drohte; der übermäßige Fleischkonsum, die Reichlichkeit und Häufigkeit der Mahlzeiten gingen über das hinaus, was der Mensch braucht, um kräftig und gesund zu bleiben.

Um so leichter wird es daher jetzt in dieser ernsten Zeit werden, sich dem Zwange zu fügen und Kriegssparsamkeit in der Küche walten zu lassen, wir brauchen nur wieder zu einer Lebenshaltung zurückzukehren, wie sie vor einigen Jahrzehnten üblich war.

Die Hausfrau stellt sich in den Dienst des Vaterlandes, wenn sie mit Wenigem haushält, sich einschränkt und nichts vergeudet, wenn sie in der Küche nur diejenigen Nahrungsmittel verwendet, die auch bei einem lang andauernden Kriege uns immer in hinreichenden Mengen zur Verfügung stehen werden.

Daß sich dies alles sehr wohl damit vereinbaren läßt, eine nahrhafte und kräftige Küche zu führen, darüber soll das Kriegskochbüchlein den Hausfrauen Aufschluß geben.

Das Büchlein soll den Hausfrauen ein Ratgeber dafür sein, wie sie die Küche den Anforderungen, die der Krieg gebracht hat, anpassen können. Es zeigt, daß es möglich ist, einem Mangel an Mehl, Fett und Fleisch Rechnung zu

tragen und doch Speisen zu bereiten, die uns kräftig und gesund erhalten, die aber auch die erwünschte Abwechslung in dem Küchenzettel gestatten.

Es wird den Hausfrauen eine Freude sein, daß auch sie dem Vaterland einen wichtigen Dienst leisten können, indem sie dafür sorgen, daß Küche und Haushalt mit Kriegssparsamkeit geführt werden; nicht als Zwang, sondern als gern gemachten freien Entschluß sollen sie die Pflichten übernehmen, die das Vaterland in der Kriegszeit fordert.

Bc.



Zur Einführung.

ei der Zusammenstellung der vorliegenden Kochregeln, welche für alle Schichten der Bevölkerung bestimmt und jeweils für 6 Personen berechnet sind, ging man von der Absicht aus, den badischen Hausfrauen einen Fingerzeig zu geben, wie die sonst übliche Kochweise für die **Kriegszeit** geändert und wie das **Mehl** und die **Brötchen** durch Kartoffeln ersetzt werden können. Das Kochbüchlein wurde vor Erscheinen seiner dritten Auflage dem veränderten Lebensmittelmarkt angepaßt und hauptsächlich die Verwendung der Eier beschränkt. Nach Aussprache bekannter Nationalökonomien müssen wir, um mit den vorhandenen Vorräten bis zur nächsten Ernte haushalten zu können, an Stelle von einem Teil Mehl, Fleisch und Fett täglich 400 gr Kartoffeln und Gemüse pro Kopf treten lassen. Diese überaus notwendige Aufgabe ist nicht so schwer, wie sie im ersten Augenblick erscheint. Sie verlangt nur etwas mehr Überlegung, das sonst so übliche mechanische Arbeiten muß vollständig ausgeschaltet werden. Man wird schon nach kurzer Zeit bemerken, daß an der Hand dieser kleinen Hinweise eine ganze Menge neuer Gerichte aus den Händen geschickter Hausfrauen hervorgehen.

Durch den mündlichen und schriftlichen Austausch der gemachten Erfahrungen mit Bekannten sollen und werden sie bald Gemeingut werden. So wird auch auf diesem Gebiet, durch die notwendige erzieherische Sparsamkeit, aus dieser ernsten Zeit Segen ersprießen zum Wohle unseres teuern Vaterlandes.

E. Mundt.

Suppen.

1. Knochenbrühe.

Die Knochen, welche man von Braten übrig behalten, werden zerkleinert und mit dem Rückstand des Bratenbeigusses und Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Sodann gibt man auf 1 l Brühe $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz zu, würzt mit auf der Herdplatte gebräunter Zwiebel, Lauch, Sellerie, Petersilie, Gemüsestrunk usw. und läßt die Brühe langsam 2—3 Std. kochen. Selbstverständlich können die Knochen auch frisch, das heißt ungebraten verwendet werden. Die Brühe wird in diesem Fall viel heller. Man verwendet diese Brühe in Ermangelung von Fleischbrühe zu Suppen und Beigüssen. Will man die Brühe noch kräftiger herstellen, kocht man ein Stückchen Rindsleber oder Milz mit.

2. Grünsbrühe.

Gelbrüben, Lauch, Petersilie, Sellerie, Gemüsestrunk, Eierschwämme werden gepuht, gewaschen und nebst einer gebräunten Zwiebel in 4 l kochendes Wasser gegeben. Man läßt die Brühe, mit 2 Eßl. Salz versehen, 2 Stunden kochen und verwendet sie zum Auffüllen von Hasergrütz-, Grieß-, Brotsuppe usw. Nach Belieben kann man die Grünszutaten auch klein schneiden, in Fett dämpfen und hierauf mit heißem Wasser auffüllen und mit Salz würzen.

3. Grießsuppe mit Hammelfleischbrühe.

Zut.: $2\frac{1}{2}$ l Hammelbrühe, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grieß, Schnittlauch.

In die kochende Brühe, welche man beim Kochen von Hammelfleisch erhält, rührt man Grieß ein, läßt die Suppe mindestens 2 Std. kochen und streut nach Belieben einen Teel. Schnittlauch darüber.

4. Flädchensuppe.

Zut.: 40 g Mehl, 40 g geschälte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, $\frac{1}{2}$ Ei, Speckschwarte, 2— $2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Mit Mehl, geriebenen Kartoffeln, Milch, Salz und Ei bereitet man einen dünnen, glatten Pfannkuchenteig. Eine erhitzte Backpfanne wird mit Speckschwarte bestrichen und soviel Teig hineingegeben, als an der Pfanne haften bleibt. — In Ermangelung von Schwarte verwendet man Fett. — Die Flädchen werden auf beiden Seiten goldgelb gebacken und zum Erkalten auf ein Brett gelegt. Man schneidet sie dann in feine Streifen und gibt sie in kochender Fleischbrühe oder Knochenbrühe zu Tisch. Nach Belieben streut man feingeschnittenen Schnittlauch darüber. •

5. Sagosuppe.

Zut.: 125 g deutscher Sago, $2\frac{1}{2}$ l Knochen- oder Grünsbrühe, 1 Teel. Schnittlauch.

Der Sago wird gewaschen, in kochende Grünsbrühe eingerührt und so lange gekocht, bis die Körner ein glasiges Aussehen haben. Beim Anrichten streut man Schnittlauch darüber.

6. Bauernsuppe.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Weißkraut, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $3\frac{1}{2}$ l Wasser, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Dürrefleisch.

Das gepuzte, in handflächegroße Stücke geteilte Kraut wird nach dem Waschen mit dem kochenden, gesalzenen Wasser beige stellt und nach $\frac{1}{2}$ Std. Kochzeit die in 2 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln zugegeben. Während Weißkraut und Kartoffeln weichkochen, wird das Dürrefleisch ebenfalls in 2 cm große Würfel geteilt, in einer heißen Backpfanne unter Wenden braun ausgebraten und damit die gut verrührte Suppe geschmälzt. Die Suppe ist sehr dick und sättigend und dient als vollständiges Mittagessen.

7. Lebersuppe.

Zut.: 1 Eßl. Fett, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 70 g Leber, 70 g Milchmehl, 200 g am Tag zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 $\frac{1}{2}$ l gesalzene Grünsbrühe.

Man dämpft in dem heißen Fett die Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die fein verwiegte Leber und nach 10 Min. Dämpfen das Mehl und die geriebenen Kartoffeln zu und läßt auch dieses nochmals 10 Min. dämpfen. Man löscht mit heißer Grünsbrühe ab, würzt mit Salz und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Std. durchkochen. Die Suppe dient als Abendessen.

8. Milzsuppe.

Milzsuppe wird wie Lebersuppe zubereitet. Siehe Nr. 7.

9. Gerstensuppe.

Zut.: 100 g Gerste (6 Eßl.), 1 Tasse kaltes Wasser, 2 $\frac{1}{2}$ l gesalzene Grünsbrühe, 2 gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln oder 1 Teel. Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Gerste wird am Abend zuvor gewaschen und eingeweicht. Am andern Morgen stellt man sie mit dem Einweichwasser, am besten in einem irdenen Topfe, bei, läßt sie langsam 3—4 Std. kochen und gießt von Zeit zu Zeit etwas heiße Grünsbrühe nach. $\frac{1}{4}$ Std. vor dem Anrichten rührt man die geriebenen Kartoffeln oder auch ein Teel. Kartoffelmehl, welches man mit kalter Milch anrühren muß, ein und läßt die Suppe nochmals aufkochen. Beim Anrichten wird die Suppe mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

10. Hafergrühsuppe.

Zut.: 100 g Hafergrühe, 2 $\frac{1}{2}$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Hafergrühe wird mit einem Teil der Grünsbrühe beige stellt, weichgekocht und beim Anrichten mit Schnittlauch bestreut. Soll die Suppe als Abendessen dienen, dann kocht man etwas gepuztes Gemüse wie Gelbrübenscheiben oder Weißtraut, auch Wirsing, mit.

11. Hafergrützsuppe mit Milch.

Zut.: 100 g Hafergrütze, 1 l Wasser, $1\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Eßl. Salz oder Zucker.

Die Hafergrütze wird am Abend zuvor mit Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht, 5 Min. gekocht und in die Kochfiste gestellt. Am andern Morgen gibt man die Milch zu, läßt die Suppe 10 Min. durchkochen, würzt mit Salz oder gibt sie mit Zucker zu Tisch. (Dient als Morgensuppe.)

12. Grünkernsuppe.

Zut.: $\frac{1}{4}$ Pfd. Grünkern, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Grünkern werden gemahlen, mit Grünsbrühe, am besten in einem irdenen Topfe, aufgestellt und unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit 3—4 Std. gekocht (Kochfiste). Hierauf kann die Suppe, mit Schnittlauch bestreut, aufgetragen werden. Hat man keine Grünsbrühe, dann werden die gemahlene Grünkern in 1 Eßl. Fett angeröstet und die Suppe weiter zubereitet wie oben.

13. Reissuppe.

Zut.: 100 g Reis, 1 Eßl. Fett, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Teel. Kartoffelmehl, 4 Eßl. Milch.

Der Reis wird gewaschen und mit dem 4. Teil der vorgeschriebenen Brühe und dem Fett beige stellt und zum Kochen gebracht. Nach und nach füllt man mit der nötigen Brühe auf und läßt den Reis damit weich kochen. 5 Min. vor dem Anrichten rührt man das mit Milch verrührte Kartoffelmehl in die Suppe, läßt diese aufkochen und kann beim Anrichten Schnittlauch zugeben.

14. Kartoffelsuppe.

Zut.: 1 Eßl. Fett, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Gelbrübe, wenig Sellerie, 1 kleines Sträußchen Petersilie, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grünsbrühe.

Die gewaschenen Kartoffeln werden 8 Min. gekocht, geschält und in Blättchen geteilt. Unterdessen hat man

die gepuzten, in Scheiben geschnittenen Gelbrüben, sowie die andern vorbereiteten in feine Streifen geschnittenen Gewürze in heißem Fett gedämpft, zu welchen man nun die möglichst heiß erhaltenen Kartoffelblättchen gibt. Sobald diese 10 Min. mitgedämpft haben, löscht man mit etwa 1 l Grünsbrühe ab, kocht die Gemüse weich, zerdrückt sie mit einem Holzstößel breiartig und gibt zuletzt die notwendige heiße Brühe zu. Die Suppe muß vor dem Auftragen noch gut durchkochen.

15. Geriebene Kartoffelsuppe.

Zut.: 1 $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Ehl. Fett, 1 Ehl. Zwiebel u. Petersilie, 40 g Roggennmehl, 2 $\frac{1}{2}$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Teel. Salz.

Reste von Salz- oder Schalenkartoffeln werden zerdrückt oder auf dem Reibeisen gerieben. In heißem Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt nach 5 Min. die Kartoffeln zu, streut Mehl darüber und läßt die Kartoffeln 10 bis 15 Min. dämpfen. Nun füllt man mit der Grünsbrühe auf, würzt mit Salz und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Beim Anrichten kann man Schnittlauch zugeben.

16 Kartoffelmilchsuppe.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 1 $\frac{1}{4}$ l Grünsbrühe, 1 $\frac{1}{4}$ l Magermilch, 1 Ehl. Salz.

Die gewaschenen Kartoffeln werden in der Schale 8 Min. gekocht, geschält, in Würfel geschnitten und sofort mit der heißen Grünsbrühe fast weich gekocht. Sodann gibt man die Milch und Salz zu, verrührt die Kartoffeln, wenn sie weich sind, möglichst glatt und läßt die Suppe vor dem Auftragen nochmals aufkochen. Kann als Abendessen dienen.

17. Buttermilchsuppe.

Zut.: 1 Ehl. Fett, 1 Ehl. fein geschnittene Zwiebel, 2 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 $\frac{1}{2}$ l Buttermilch, 1 Ehl. Salz.

In dem heißen Fett dämpft man die Zwiebel glasig, gibt die geriebenen Kartoffeln zu, läßt sie 15

Min. durchdämpfen und löscht mit der Buttermilch ab. Hierauf würzt man mit Salz und läßt die Suppe bis zum Anrichten $\frac{1}{2}$ Std. kochen.

18. Gemüsesuppe.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. gepuzte Gemüse, 1 Eßl. Fett, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Knochenbrühe.

Zu derselben verwendet man Gelbrüben, Weißkraut, Wirsing, Kohlraben, Blumenkohl, Sellerie, Lauch, überhaupt Gemüse, wie sie die Jahreszeit bietet. Der Blumenkohl wird in kleine Röschen geteilt, die andern Gemüse in Streifen geschnitten, vorsichtig rasch gewaschen, im Fett gedämpft, mit Knochenbrühe abgelöscht, mit der nötigen heißen Knochenbrühe aufgefüllt, weichgekocht und aufgetragen.

19. Gelbrübensuppe.

Zut.: 1 Eßl. Fett, $\frac{3}{4}$ Pfd. Gelbrüben, 50 g Reis, $2\frac{1}{2}$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe.

Die gepuzten gewaschenen Gelbrüben werden auf dem Reibeisen gerieben, in dem heißen Fett 10 Min. gedämpft, der gewaschene Reis und Grüns- oder Knochenbrühe zugegeben und die Suppe so lange gekocht, bis der Reis gar ist.

20. Salatsuppe.

Zut.: 2 Köpfe Salat, 1 Eßl. Fett, 4 Kartoffeln, 50 g Reis, $2\frac{1}{2}$ l Grünsbrühe.

Der Salat wird gepuzt, gewaschen und nebst den geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln 10 Min. gedämpft, der Reis nebst der Brühe zugegeben und die Suppe 1 Std. gekocht. Alsdann wird die Suppe verrührt oder durch ein Sieb getrieben und aufgekocht.

21. Selleriesuppe.

Zut.: 1 Eßl. Fett, 1 kleiner Sellerieknochen, 50 g Mehl, 100 g gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, $2\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit, 2 Eßl. Salz.

Der Sellerieknochen wird gewaschen, geschabt und in $\frac{3}{4}$ cm große Würfel geschnitten. Hierauf läßt man das Fett heiß werden, dämpft die Selleriewürfel 10 Min., streut die geriebenen Kartoffeln und das Mehl darüber

und löscht nach weiteren 15 Min. Dämpfzeit mit Flüssigkeit ab. Nun würzt man mit dem nötigen Salz und läßt die Suppe 1 Std. kochen.

22. Kerbelsuppe.

Zut.: 1 Echl. Fett, 3 Echl. fein verwiegten Kerbel, 50 g Mehl, 200 g gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 2 $\frac{1}{2}$ l gesalzene Knochenbrühe.

In dem heißen Fett dämpft man den Kerbel 5 Min., streut das Mehl nebst den geriebenen Kartoffeln darüber, dämpft dies $\frac{1}{4}$ Std., löscht mit heißer Brühe ab, würzt mit Salz, füllt auf und läßt die Suppe 1 Std. kochen.

23. Lauchsuppe.

Dicke gebleichte Lauchstengel werden der Länge nach durchgeschnitten, gut gewaschen und in feine Streifen geschnitten. (Zubereitung siehe Kerbelsuppe Nr. 22.)

24. Petersiliensuppe.

Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 22.)

25. Spinatsuppe.

Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 22.)

26. Brotsuppe.

Zut.: 125 g Brot, 2 $\frac{1}{2}$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, Schnittlauch.

Dazu verwendet man am besten Schwarzbrot. Dasselbe wird in feine Scheiben geschnitten, im Backofen gelb geröstet und mit $\frac{3}{4}$ l Brühe beigestellt. Sobald das Brot gut weich ist, verrührt man es oder treibt es durch ein feines Sieb, füllt mit Knochen- oder Grünsbrühe auf und läßt die Suppe alsdann noch gut durchkochen. Beim Anrichten streut man Schnittlauch darüber.

27. Braunmehlsuppe.

Zut.: 160 g Mixmehl, 3 l gesalzene Grünsbrühe, 1 Echl. Fett, 1 Echl. fein geschnittene Zwiebel.

Das Mehl, man kann auch nur Roggenmehl verwenden, wird in einer eisernen Bratpfanne auf der

Seite des Herdes oder im Backofen unter öfterem Wenden gelb geröstet. Man hat darauf zu achten, daß es nicht zu stark bräunt, denn Mehl ohne Fett gebräunt wird nach dem Ablöschen dunkler. Das so gebräunte Mehl, das man auch auf Vorrat rösten kann, wird mit kalter Grünsbrühe angerührt, in die kochende, durchgeseibte Grünsbrühe gegeben und die Suppe wozumöglich 3—4 Std. gekocht. (Dadurch wird sie zarter.) 10 Min. vor dem Anrichten röstet man die Zwiebel in Fett dunkelgelb und schmälzt damit die Suppe.

28. Sojabohnensuppe.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Sojabohnen, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. Fett, 1 feingeschnittene Zwiebel.

Als vollständigen Ersatz der zurzeit teuern, weißen Bohnen dienen die Sojabohnen oder deren Mehl. Die gewaschenen Bohnen werden 24 Stunden in Wasser, dem man ein wenig Soda zugegeben hat, eingeweicht, mit frischem, weichem Wasser beige stellt und nach 1 Stunde Vorkochzeit in der Kochkiste weichgekocht (3—4 Stunden). Sodann zerdrückt man die Bohnen möglichst fein oder treibt sie durch ein Sieb und füllt mit heißem, gesalzenem Wasser oder Grünsbrühe auf. Alsdann dämpft man in dem heißen Fett die geschnittenen Zwiebeln gelblich, schmälzt damit die Suppe und läßt sie nochmals aufkochen.

Verwendet man Sojamehl, dann wird dieses mit kaltem Wasser angerührt und in die kochende Grünsbrühe oder das gesalzene Kochwasser gegeben, gut durchgekocht und beim Anrichten mit den gedämpften Zwiebeln abgeschmälzt. Wird die Suppe dick gehalten, dann kann sie gut als Abendessen gegeben werden.

Oder man gibt den halbweichgekochten Bohnen $\frac{1}{2}$ Pfd. grünen Speck oder Dürfleisch zu, schneidet dieses, sobald es weich ist, in kleine Würfel und gibt die Suppe als Mittagessen. Selbstverständlich nimmt man in diesem Fall 1 Pfd. Bohnen, damit die Suppe dicker wird, und unterläßt das Schmälzen mit Fett.

Fischgerichte.

29. Stockfisch, gekocht.

Zut.: 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. Stockfisch, 5 l Wasser, 2 Egl. Salz, 1—2 Egl. Fett,
1 feingeschnittene Zwiebel.

Der gut gewässerte Stockfisch (Mittelstück) wird mit kaltem Wasser beigestellt und langsam bis zum Kochen gebracht. Hierauf zieht man den Topf auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch 20 Minuten ziehen. Um den unangenehmen Geruch zu beseitigen, gibt man in den Sud einige glühende Holzkohlen, läßt sie an die Oberfläche kommen und nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus. Nun nimmt man den Fisch heraus, löst die Blättchen los, streut das feine Salz darüber und gießt nochmals etwas Fischsud darauf, damit das Salz besser einziehen kann. Währenddessen dämpft man in dem heißen Fett feingeschnittene Zwiebeln goldgelb und überschmälzt damit die wieder abgegossenen Stockfischblättchen. An Stelle von Zwiebeln kann man Lauch nehmen.

30. Stockfisch mit Milchbeiguß.

Zut.: Zum Kochen 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. Fisch, 5 l Wasser. Zum Beiguß: 50 g Fett, $\frac{1}{2}$ Egl. feingeschnittene Zwiebeln, 1 Egl. Salz, Muskat, $\frac{1}{4}$ l Milch.

In dem heißen Fett dünstet man die Zwiebeln gelblich, gibt die Milch sowie den nach Nr. 29 vorgekochten Stockfisch und das Gewürz zu und läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 15 Minuten dämpfen. Beim Anrichten wird der Stockfisch mit einem Schöpf-
löffel auf die erwärmte Schüssel gelegt und der Beiguß darüber gegossen.

31. Heringskartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 2 Heringe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Egl. Fett,
1 Zwiebel, 1 Teel. Salz, Fettstückchen.

Die Heringe werden sauber gepuht, in kleine Würfel geschnitten und, damit sie zarter werden, einige Zeit

in Milch gelegt. Während dieser Zeit werden die gewaschenen Kartoffeln in der Schale weich gekocht, geschält und in messerrückendicke Blättchen geschnitten. Ein niederer Emailtopf wird mit Fett bestrichen und auf folgende Weise eingefüllt: Auf eine fingerdicke Lage eingefüllter Kartoffelblättchen streut man wenig Salz, feingeschnittene, in Fett gedämpfte Zwiebel und Heringswürfel und gibt 2 Egl. Milch darüber. Nun kommen wieder Kartoffelblättchen, Salz, Zwiebeln usw., bis alles eingefüllt ist. Die letzte Lage müssen Kartoffeln sein. Oben darauf streut man Fettstückchen und stellt die Speise 1 Std. in den gut heißen Backofen.

32. Schellfisch mit Sauerkraut.

Zut.: 2 Pfd. Sauerkraut, $1\frac{1}{2}$ Egl. Fett, 1 Zwiebel. — $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fisch, $\frac{1}{8}$ l Milch, nußgroß Fett.

Die Fischreste von Schellfisch oder Kabeljau werden von Haut und Gräten befreit und in kleine Blättchen geteilt. Gut weichgekochtes Sauerkraut wird mit den Fischblättchen lagenweise in eine Schüssel oder niedern Emailtopf eingelegt, dazwischen gibt man die Milch. Die letzte Lage muß Sauerkraut sein. Oben darauf legt man Fettstückchen und läßt das Gericht $\frac{3}{4}$ Std. in gut heißem Ofen aufziehen.

Die Speise läßt sich auch von Stockfischresten herstellen.

Fleisch und Fleischgerichte.

33. Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse.

Zut.: 1 Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 4 Egl. Salz, 1 kleiner Wirsingtopf, 1 kleiner Weißkrautkopf, 1 Sellerieknollen, einige Gelbrüben, 2 Pfd. Kartoffeln.

Das Fleisch, am besten Zwerchrippe, wird entbeint, geklopft und gewaschen. Das Wasser wird mit den zer kleinerten Knochen zum Kochen gebracht und sobald

es anfängt zu kochen, gesalzen und das Fleisch zugegeben. Nach $\frac{1}{4}$ Std. Kochzeit gibt man die gepulzten, gewaschenen Gemüse zu. (Kraut- und Wirsingkopf werden von den äußeren schlechten Blättern befreit und je nach der Größe 1—2 mal durchgeschnitten.) Man läßt das Fleisch gut zugedeckt etwa 2 Std. langsam kochen, gibt hierauf die geschälten, in möglichst große Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und kocht alles weich. Sodann nimmt man das Fleisch heraus und schneidet es in schöne Scheiben. Diese setzt man in die Mitte einer großen, heißen Platte und garniert sie mit den Gemüsen, die man zu diesem Zwecke, je nach der Art, zerkleinert hat.

Nach Belieben kann man noch 80 g Reis mitkochen und hat dann sofort eine fertige Suppe.

34. Gefochtes Hammelfleisch.

Zut.: 1 Pfd. Hammelfleisch, 3 l Wasser, Sträußchen Suppengrün, 1 Zwiebel, 3 Eßl. Salz.

Zum Kochen eignen sich am besten Hals, Brust, Bug und Rippenstück. Bei Hals, Brust und Rippenstück müssen vor der Zubereitung die Knochen etwas eingehackt werden, damit sich diese Stücke beim Anrichten leichter teilen lassen. In das kalte Wasser gibt man die zerkleinerten Knochen, in die heiße Brühe das Suppengrün und in die kochende das Salz und das Fleisch. Man läßt es auf der Seite des Herdes langsam $1\frac{1}{2}$ Std. kochen. Beim Anrichten streut man über das aufgeschnittene Fleisch eine Prise Salz und gießt etwas Brühe darüber.

35. Sparbraten.

Zut.: 1 Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrün, Zwiebel. Zum Braten: 1 Eßl. Fett, 1 Teel. Salz, Zwiebel, 1 Gelbrübe, $\frac{1}{2}$ l Brühe, 1 Teel. eingerührtes Kartoffelmehl.

Das Fleisch (Schwanzstück) wird, um Fleischbrühe zu erhalten, 1 Std. gefocht und hierauf wie Rindsbraten noch 1 Std. gebraten.

36. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zut.: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbsbrust oder Bug, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, $1\frac{1}{2}$ Ehl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1 mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Ehl. Essig. — Zum Beiguß: 2 Ehl. Stärkemehl, 2 Ehl. Milch, 1 Eigelb.

In das kochende, mit den Gewürzen versehene Wasser gibt man das abgeriebene Fleisch und läßt es 1 Std. sieden. Ist es weich, wird es herausgenommen und in Stücke geschnitten. Dann rührt man das Stärkemehl mit etwas durchgeseihter, abgekühlter Kochbrühe glatt an, gibt es in die übrige, wieder zum Kochen gebrachte Flüssigkeit, läßt es etwa 8—10 Min. kochen, gibt die Fleischstücke zu und rührt das Ganze mit Eigelb und Milch ab.

37. Schweinepfeffer.

Zut.: 1 Pfd. Schweinefleisch. — Zur Beize: $\frac{1}{10}$ l Essig, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 1 mit vier Nelken besteckte Zwiebel, 4 Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Suppengrün, 1 Ehl. Salz. — Zum Beiguß: $\frac{1}{10}$ l Blut, 30 g Braunmehl.

Das Fleisch, welches man vom Kamm oder Bug nimmt, wird geklopft, gewaschen, in Stücke geschnitten und 24 Stunden in die Beize gelegt. Bei der Zubereitung kocht man es in der Beize weich (1 Std.), rührt das mit Blut angerührte Mehl in den Sud ein und läßt es nochmals 20 Min. weiterdämpfen.

38. Hackbraten.

Zut.: 1 Pfd. Fleisch vom Rind, Schwein und Kalb mit Zugabe, 200 g am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Ehl. Mehl, 1 Ei, 1 Ehl. Salz, Prife Pfeffer, Muskat, 1 Ehl. fein verriebene Zwiebeln und Petersilie. — Zum Braten: $1\frac{1}{2}$ Ehl. Fett, Zwiebel und Gelbrühe, $\frac{1}{4}$ l Brühe, 1 Teel. angerührtes Kartoffelmehl.

Das Fleisch wird durch die Hackmaschine getrieben, oder, in Ermangelung einer solchen, gehackt gekauft. Den Fleischteig mengt man mit Kartoffeln, Mehl, Ei und den Gewürzen und formt einen länglichen Stollen davon. Diesen belegt man mit Brotkrumen und bratet ihn in dem heißen Fett nebst Bratenzutaten

unter fleißigem Begießen im Bratofen $\frac{3}{4}$ Std. Hierauf gibt man auf der Seite die heiße Brühe zu, mengt den Bratenansatz von der Seite der Pfanne nebst dem angerührten Kartoffelmehl darunter und läßt den Beiguß aufkochen. Nach Belieben kann man den Braten in ein Schweineneß füllen.

39. Gedämpfte Fleischküchlein.

Zut.: $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, 1 Ei und 180 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ehl. Zwiebel und Petersilie, 1 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Muskat. — Zum Dämpfen: $1\frac{1}{2}$ Ehl. Fett, 6 Ehl. Milch, $\frac{1}{8}$ l Grünsbrühe.

Das Fleisch wird zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit Ei, Kartoffeln und dem Gewürz gut vermengt. Von dieser Fleischmasse formt man gleichmäßige, runde Küchlein, die keine Risse haben dürfen, und bratet sie in heißem Fett auf beiden Seiten braun an. Sodann gibt man Grünsbrühe, Milch und Wein zu und dämpft die Küchlein im heißen Backofen gar. (Bratezeit $\frac{3}{4}$ Std.)

40. Gedämpfte Fleischklöße.

Zut.: Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, zusammen $\frac{3}{4}$ Pfd., 1 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Ehl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, 150 g am Tag zuvor gekochte Kartoffeln, 1 Ei. — Zum Braten: 1 Ehl. Fett, 1 Ehl. Zwiebel und Petersilie, $\frac{1}{4}$ l Grünsbrühe, $\frac{1}{8}$ l Milch.

Das gewaschene Fleisch wird durch die Maschine getrieben und nebst den Gewürzen, den Kartoffeln und dem Ei zu einem Teig verarbeitet. Davon werden mit der naßgemachten Hand runde Klöße geformt. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die Grünsbrühe, sowie die Klöße hinein und läßt sie in gut heißem Ofen unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ Std. dämpfen. Nun gießt man Milch darüber, läßt die Klöße nochmals 15 Min. dämpfen und füllt den Beiguß mit heißer Brühe auf.

41. Königsberger Klops.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefl., $\frac{1}{2}$ Pfd. Rindfleisch, 150 g am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 1 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, wenig Mustat, 1 Ehl. Zwiebel und feingeschnittene Petersilie, 1 Ehl. Mehl. — Zum Beiguß: $1\frac{1}{2}$ Ehl. Fett, 3 Ehl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Grünsbrühe, $\frac{1}{3}$ Ehl. Salz, 1 mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 2—3 Ehl. Essig.

Schweine- und Rindfleisch, ersteres vom Schlegel, letzteres vom Schwanzstück, werden nebst den gekochten, geschälten, geriebenen Kartoffeln durch die Fleischmaschine getrieben, mit dem Ei, Salz, Pfeffer, Mustat, gedämpfter Zwiebel, Petersilie und Mehl verarbeitet und mit den nassgemachten Händen Klöße geformt. Mit Fett, Mehl und der nötigen Grünsbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, würzt mit den angegebenen Gewürzen und läßt den Beiguß $\frac{1}{2}$ Std. gut durchkochen. Sodann gibt man die Klöße hinein, läßt sie in geschlossenem Topfe $\frac{3}{4}$ Std. dämpfen, entfernt Zwiebel und Nelken und gibt die Klöße mit Schalenskartoffeln zu Tisch.

42. Frikandellen.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Fleisch (Kette), $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Ehl. Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Mustat, 1 Ei, Badfett.

Fleischreste jeder Art werden fein verwiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben und mit den geriebenen Kartoffeln, Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Mustat und dem Ei zusammen gearbeitet und 12—15 Klöße geformt, welche man zu runden, fingerdicken Küchlein drückt. Diese werden in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken, wozu man 8 Min. rechnet. Sind nicht genügend Fleischreste vorhanden, kann man auch etwas frisches Hackfleisch oder bei magerem Fleisch auch etwas Speck dazu verwenden. Frikandellen schmecken am besten zu Salat.

43. Rindfleisch mit Kartoffeln.

Zut.: 1 Pfd. Rindfleisch (Bug), $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Ehl. Salz, 1 Zwiebel oder Lauchstengel, 3 Pfd. Kartoffeln.

Das Wasser wird mit Salz und feingeschnittener Zwiebel zum Kochen gebracht, das in 2 cm große

Würfel geteilte Fleisch und nach $\frac{1}{4}$ Stunde die Kartoffelscheiben zugegeben und alles weichgekocht. Wird die Kochkiste benutzt, so rechnet man 10 Min. Vorkochzeit nach Zugabe der Kartoffeln. Zur Würze kann man beim Anrichten Petersilie zugeben.

44. Pichelsteiner.

Zut.: $\frac{1}{8}$ Pfd. Rindfleisch, $\frac{1}{8}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{8}$ Pfd. Kalbfleisch, 1 Stückchen Knochenmark, $\frac{1}{2}$ Pfd. Gelbrüben, 1 Sellerieknollen, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 2 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. verweigte Petersilie, $\frac{5}{4}$ l Grünsbrühe.

Das Fleisch wird geklopft, gewaschen und in 2—3 cm große Würfel geschnitten. In eine gut verschließbare Kasserolle gibt man das zerkleinerte Knochenmark, einige Fleischwürfel, Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und $\frac{1}{2}$ cm große Selleriewürfel. Sodann folgt eine Lage Kartoffelwürfel und Gelbrübenscheiben, welchen man wieder Fleisch, Gewürz usw. folgen läßt. Nun wird die Grünsbrühe oder heißes Wasser zugegossen. Der Topf muß gut verschlossen und der Deckel des Topfes womöglich mit Steinen beschwert werden, damit kein Dampf entweicht. Man läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 3 Std. dämpfen.

45. Irische Hammelspeise.

Zut.: 1 Pfd. Hammelfleisch, 2 Ehl. Salz, 1 Ehl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Ehl. feingeschnittene Petersilie, 1 Pfd. gepuhtes, gewaschenes Weißkraut oder Bohnen, $\frac{1}{2}$ Pfd. blättrig geschnittene Gelbrüben, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{5}{4}$ l Grünsbrühe.

Das Hammelfleisch, und zwar am besten Brust oder Rippenstück, wird gewaschen, geklopft und in Stücke geschnitten. Ebenso werden die geschälten Kartoffeln in 3—4 cm große Würfel geteilt. Ein kleiner Weißkrautkopf oder Bohnen werden gepuht und gewaschen. In eine gut schließende Kasserolle gibt man eine Lage Fleisch, Gewürz, Gelbrübe, Weißkrautblättchen oder Bohnen, eine Lage Kartoffeln und das nötige Salz, wieder Fleisch, Gemüse und Kartoffeln. Dazu gibt

man heiße Grünsbrühe oder Wasser, schließt den Topf möglichst dicht und läßt das Gericht $2\frac{1}{2}$ —3 Std. dampfen, wobei man die Kasserolle öfters schüttelt, damit die Kartoffeln nicht anbrennen können.

46. Schweinefleisch auf Elässer Art.

Zut.: 1 Pfd. Schweinefleisch, $1\frac{1}{2}$ Ehl. Salz, 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2—3 Ehl. Essig.

Die Kartoffeln werden geschält, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten, die Zwiebel in 4 Teile geteilt. Das Fleisch, am besten vom Bug oder der Rammrippe, mit einer dicken Fettschicht versehen, wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben. In einen breiten irdenen Kochtopf oder in Ermangelung eines solchen eine irdene Schüssel gibt man Wasser, Essig und die Hälfte der Kartoffeln, bestreut mit Salz, legt das Fleisch nebst Zwiebel in die Mitte darauf und schichtet den Rest der Kartoffeln außen herum. Man stellt das Gefäß in den heißen Backofen, wo man die Speise im Zeitraum von 2 Std. gar werden läßt. Von Zeit zu Zeit übergießt man die Oberfläche mit der ausgekochten Brühe. Sollten die Kartoffeln besonders mehlig sein, muß man etwas mehr Wasser zugießen.

47. Jägerfleisch.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 3 Pfd. wiegend, 2 Ehl. Salz, $2\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Pfd. Dürrfleisch, 2 Pfd. Kartoffeln.

Das Kraut wird fein gehobelt, gesalzen und etwa 24 Stunden gut beschwert. Sodann mit dem Wasser und dem Dürrfleisch beige stellt und ungefähr 2 Stunden gekocht. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, gibt dafür die geschälten, in 3—4 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und kocht diese im Kraut weich. Währenddessen schneidet man das Fleisch in gleichmäßige Scheiben, röstet sie in einer Pfannkuchenpfanne auf beiden Seiten leicht an und gibt das dabei austretende Fett über das Gemüse. Beim Anrichten des Gerichtes legt man das Fleisch in Kranzform um das Gemüse.

48. Salzfleischmakkaroni.

Zut.: 1 Pfd. Makkaroni, 3 l Abkochwasser, 3 Eßl. Salz. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Salzfleisch, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Eßl. Fett.

Die Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Sodann legt man in einen Emailtopf oder -schüssel eine Lage Makkaroni, belegt diese mit feinverwiegtem Salzfleisch und Milch und gibt wieder eine Lage Makkaroni darüber. Nun folgt wieder Salzfleisch und Milch, bis man die vorgeschriebene Menge eingelegt hat. Die letzte Lage müssen Makkaroni sein. Nachdem man die Speise mit Fettstücken belegt hat, stellt man sie in den gut heißen Ofen und läßt sie $\frac{3}{4}$ Std. aufziehen.

49. Kartoffelküchlein mit Fleisch.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, 4 Eßl. Mehl, Backfett.

Man verwendet dazu Fleischreste, welche zu anderer Verwendung zu unansehnlich sind, und zwar werden die gekochten, geschälten Kartoffeln mit dem von allen Knorpeln befreiten Fleisch verwiegt. Alsdann gibt man die anderen Zutaten darunter, mengt den Teig und formt Küchlein, die fingerdick und 6—7 cm breit sind. Kurz vor dem Gebrauch werden sie in heißem Fett auf beiden Seiten gebraten (6—8 Min.) und mit Salat oder einem Gemüse gegeben.

50. Kartoffelwürstchen.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Salzfleisch, 1 Pfd. gekochte, durchgetriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Majoran, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 20 g Fett. — Zum Füllen: $1\frac{1}{2}$ m Därme. — Zum Braten: Fett.

Mageres, gekochtes Salzfleisch wird in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel in heißem Fett 10 Min. gedämpft. Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden durchgetrieben und mit dem Fleisch und dem Gewürz gut gemengt. Nun wäscht man den möglichst weiten Darm gut durch, legt ihn $\frac{1}{2}$ Std. in warmes Wasser und füllt den Teig mit

Hilfe eines Wursthörnchens oder weiten Trichters ein. Man bindet die Würstchen in gewünschter Länge ab, legt sie einige Minuten in heißes Wasser, trocknet sie ab und bratet sie wie Bratwürstchen etwa 8—10 Min. (12 Würstchen.)

51. Fleischpfannkuchen.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Pfd. Fleischreste, 1 Eßl. Salz, Badfett.

Die Fleischreste werden von den Knorpeln befreit und verwiegt. Mit Mehl, Kartoffeln, Milch, Ei, Fleisch und Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig, von welchem man Kuchen bäckt, zu welchen man am besten Gemüse oder Salat gibt.

52. Leberklöße.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Leber, $\frac{1}{4}$ Pfd. Lunge, 300 g geriebene Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, 1 Prise Muskat, 1—2 Eßl. Mehl.

Die Leber wird mit der Lunge fein verwiegt, die gekochten, geschälten Kartoffeln heiß fein zerdrückt und unter die Lebermasse gegeben. Nun würzt man mit Salz, Muskat, feingeschnittener Zwiebel, wenn möglich Petersilie, mengt das Mehl darunter und legt mit einem Eßlöffel längliche Klöße in kochendes Salzwasser. Man läßt die Klöße gut zugedeckt langsam 10 Min. ziehen und gibt sie mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat zu Tisch.

Die Abkochbrühe wird zu einer Suppe verwendet, und zwar gibt man feingeschnittene Schwarzbrot-scheiben zu und läßt sie weichkochen. Nach Belieben kann die Suppe beim Anrichten mit in Fett gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt werden.

53. Lungenmus.

Zut.: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbslunge, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns.

— Zum Beiguß: 1 Eßl. Fett, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Lungenbrühe,
1 Eßl. Essig.

Kalbslunge wird gewaschen und in kochendem Salzwasser, dem man Suppengrüns zugegeben hat, 2 Std.

gekocht. Die Lunge wird hierauf in 1 cm große Würfel geschnitten. Von Fett, Mehl und der nötigen Lungenbrühe bereitet man einen hellen Beiguß, den man gut durchkochen läßt und mit Essig würzt. Man gibt sodann die Lungenwürfel zu und läßt das Mus noch einmal aufkochen.

54. Saure Sülz.

Zut.: $\frac{5}{4}$ Pfd. Sülz, 1 Eßl. Bratenfett, $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Salz, $\frac{1}{4}$ l Grünsbrühe, 1 Eßl. Essig, 2 Eßl. Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ l Wasser.

Die vom Metzger weichgekochte Sülz, an manchem Ort Rutteln genannt, wird tüchtig gewaschen, wenn schleimig, mit Salz abgerieben, und in möglichst feine Streifen geschnitten. Nun gibt man sie in das heiße Fett, in welchem man die Zwiebel gelb gedämpft hat, läßt sie 15 Min. mitdämpfen. Sodann löscht man mit Wasser oder Grünsbrühe ab, gibt die vorgeschriebenen Gewürze und nach $\frac{1}{2}$ Std. Dämpfzeit das mit Wasser angerührte Mehlteiglein zu. Nach dem Aufkochen und tüchtigen Durchmengen gibt man das Gericht mit Schalentartoffeln zu Tisch.

55. Kalbsgekröse.

Zut.: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbsgekröse, 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 3 Eßl. Mischmehl, 1 Lorbeerblatt, 1 Eßl. Essig.

Das vom Metzger weichgekochte Gekröse wird mehrmals durchgewaschen und fein geschnitten. Sodann stellt man es mit der heißen Brühe und den Gewürzen aufs Feuer, läßt es $\frac{1}{4}$ Std. kochen und rührt das mit kaltem Wasser angerührte Mehl ein. Nachdem auch dieses nochmals $\frac{1}{4}$ Std. mitgekocht hat, wird das Gekröse mit Schalentartoffeln aufgetragen.

56. Leberkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Fett, 1 Eßl. Salz, 2 Leberwürste, 5—6 Eßl. Milch.

Gekochte, geschälte Kartoffeln schneidet man in 1 cm große Würfel. In einer Bratpfanne erhitzt man

das Fett, gibt die Kartoffeln nebst Salz hinein, brät sie unter vorsichtigem Umwenden etwa 5 Min., mengt die gehäuteten, in Scheiben geschnittenen Leberwürste darunter und bratet die Kartoffeln noch weitere 5 Min. Kurz vor dem Anrichten gießt man die Milch darüber.

57. Leberreis.

Zut.: 1 Pfd. Reis, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — 1 Pfd. Leber, 1 Eßl. Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 2 Eßl. Braunmehl, $\frac{1}{2}$ l Grünsbrühe, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Fett.

Der gewaschene Reis wird in das kochende Salzwasser gegeben, 25 Min. gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gegossen. Inzwischen dämpft man in dem heißen Fett die feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt die gehäutete, in kleine, feine Blättchen geschnitzte Leber und nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit das Mehl zu und löscht mit heißer Brühe ab. Nach dem Würzen mit Essig, Salz, Pfeffer füllt man in einen vorgerichteten niederen Emailtopf eine 2 cm hohe Lage Reis, bedeckt diese mit der Leber, läßt wieder Reis folgen usw., bis aller Reis eingefüllt ist. Auf die letzte Lage kommen Fettstückchen. Das Gericht wird $\frac{3}{4}$ Std. in gut heißen Ofen gestellt und nach Belieben mit grünem Salat oder Gemüse aufgetragen.

Gemüse.

58. Schwarzwurzeln.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, $\frac{5}{4}$ l helle Grünsbrühe oder Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 2 Eßl. Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ l Milch.

Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, geschabt und in halbfingerlange Stückchen geschnitten, die man je nach der Dicke noch 1—2 mal durchschneidet. Damit die Wurzeln nicht schwarz werden, legt man sie sofort in Essigwasser (1 l Wasser, 2 Eßl. Essig). Sodann bringt

man die durchgeseibte Grünsbrühe zum Kochen, gibt die Schwarzwurzeln zu und läßt sie weich werden. (1—2 Std.) 10 Min. vor dem Gebrauch rührt man das von Kartoffelmehl und Milch hergestellte Teiglein ein, kocht den Beiguß durch und kann das Gemüse beim Anrichten mit einem Eigelb abrühren.

Auf dieselbe Weise können Kohlraben, Blumenkohl, Gelbrüben zubereitet werden.

59. Bodenkohlraben mit Fleisch.

Zut.: 3 Pfd. Bodenkohlraben, weiße Rüben oder Gelbrüben, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Dürsfleisch, gefalzener oder grüner Speck, 3—4 l Wasser, 1—2 Eßl. Salz.

Das Gemüse wird gewaschen, geschält, nochmals gewaschen, in Würfel geschnitten, mit kochendem Salzwasser beigestellt und halbweichgekocht. Sodann schüttet man das Wasser ab, gibt frisches kochendes Wasser sowie Kartoffeln, das in Würfel geschnittene Fleisch und das nötige Salz zu und läßt alles zusammen weichkochen.

60. Rettichgemüse.

Zut.: 3 Pfd. Rettich, 1 Eßl. Fett, 3 Eßl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz.

Zu Gemüse verwendet man große, zarte Rettich, die nach dem Schälen in halbfingerlange und $\frac{3}{4}$ cm dicke Stäbchen geschnitten werden. Mit Fett, Mehl, Grünsbrühe und Salz wird ein weißer Beiguß zubereitet, in welchem die Rettichstäbchen weichgekocht werden, wozu etwa 1 Std. Kochzeit notwendig ist.

61. Selleriegemüse.

Zut.: 3 Pfd. Sellerie. — Zum Beiguß: 1 Eßl. Fett, 3 Eßl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Milch.

Die gepuhten, geschälten Sellerieknollen schneidet man in messerrückendicke Blättchen und gibt sie in den mit den angegebenen Zutaten hergestellten weißen Beiguß. Der Sellerie braucht zum Garkochen, je nach der Jahreszeit, $\frac{3}{4}$ —1 Std. Kurz vor dem Auftragen rührt man die Milch darunter.

62. Lauchgemüse.

Zut.: 12 Lauchstengel, 2 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 1 Eßl. Fett, 3 Eßl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit, 3 Eßl. Milch.

Von dicken, gebleichten Lauchstengeln schneidet man die grünen, lose abstehenden Blätter ab und teilt den Stengel nach Entfernung der Wurzel in fingerdicke und halbfingerlange Stückchen. Diese werden in kochendem Salzwasser 5 Min. gekocht, auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Mit Fett, Mehl und Grüns- oder Knochenbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, in welchem die Lauchstückchen vorsichtig weichgedämpft werden. Beim Anrichten rührt man das Gemüse mit Milch ab. Nach Belieben kann man die Lauchstengel auch roh dem Beiguß zugeben; die Kochzeit verlängert sich in diesem Fall um $\frac{1}{2}$ Std.

63. Spinat.

Zut.: 3 Pfd. Spinat, 2 l Wasser, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 1 Eßl. Fett, $\frac{1}{2}$ Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 3 gekochte, geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Milch.

Der gepukte, gewaschene Spinat wird in das kochende, gesalzene Wasser eingedrückt und darin weichgedämpft. Sobald er weich ist, wird er auf ein Sieb gegeben und nach dem Abtropfen so fein als möglich verwiegelt. In heißem Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel glasig, gibt das Gemüse, nach 5 Min. Dämpfen die geriebenen Kartoffeln, die Milch sowie das nötige Salz zu und läßt das Gemüse nochmals aufkochen.

64. Reis Spinatgemüse.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. fertiges Spinatgemüse (Reste), 300 g Reis, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. Fett.

Der Reis wird gewaschen, in kochendem Salzwasser 25 Min. gekocht und auf ein Sieb gegossen. Das abgeschüttete Wasser wird zur Suppe verwendet. Einen niedern Emailtopf bestreicht man mit etwas Fett, gibt eine Lage Reis, darauf eine Lage Spinat und wieder Reis hinein, bis die beiden Gemüse eingefüllt sind.

Die oberste Lage muß Spinat sein. Darüber gibt man etwas Brotkrumen, legt Fettstückchen darauf und zieht das Gemüse im Backofen 1 Stunde auf.

Will man das Gemüse etwas nahrhafter machen, so kann man noch 1 Ei zugeben.

65. Brennesselgemüse.

Zut.: 1 Korb Brennesseln, 3 l Wasser, 3 Ehl. Salz, 1 Ehl. Fett, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 5 Ehl. Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ l Magermilch, $\frac{1}{2}$ l Grünsbrühe oder Wasser.

Junge Triebe der Brennessel werden gesammelt, die Blätter abgestreift und nach dem Waschen in kochendem Salzwasser in offenem Topfe weichgekocht, abgeschüttet, ausgedrückt und verwiegt. Mit Fett, Mehl und Zwiebel bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, löscht mit Brühe und Milch ab und kocht den Beiguß gut durch. Alsdann gibt man das Gemüse zu und läßt es bis zum Kochen kommen. Statt Mehl kann man auch geriebene Kartoffeln zum Binden verwenden.

66. Winterkohl.

Zut.: 2 Pfd. Winterkohl, 1 Ehl. Fett, 1 Ehl. verwiegte Zwiebel, 2 Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 l Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Ehl. Salz.

Der Winterkohl wird gepuht, gewaschen, in kochendem Salzwasser abgewellt, bis er sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, alsdann abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. Alsdann dämpft man in heißem Fett die Zwiebeln glasig, dämpft das Gemüse einige Minuten, gibt die Kartoffeln zu, löscht mit Grünsbrühe ab und würzt mit Salz. Um das Gemüse zarter zu machen, gibt man die Milch zu.

67. Rotkraut.

Zut.: 3 Pfd. gehobeltes Rotkraut, $1\frac{1}{2}$ Ehl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Ehl. nicht zu scharfen Essig, 1 Ehl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Zucker, 1 Ehl. Schweinefett, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ l heißes Wasser.

Der Krautkopf, welcher nach dem Entfernen der äußeren schlechten Blätter sowie dem Strunk etwa

3 Pfd. wiegen soll, wird gehobelt oder fein geschnitten und mit Salz und Essig gewürzt. Zugedeckt und gut beschwert läßt man das Gemüse 12—24 Std. stehen. In einem irdenen oder gut glasierten Emailtopf erhitzt man Fett, dämpft darin Zwiebel und Zucker gelblich, gibt das Kraut und heißes Wasser zu und dämpft das Kraut 3—4 Std. 1 Std. vor Gebrauch reibt man nach Belieben 2—3 gekochte Kartoffeln darüber.

68. Bayrisch Kraut

wird wie Rotkraut zubereitet.

69. Meerrettich.

Zut.: 2 Stangen Meerrettich, 1 Eßl. Fett, $\frac{1}{2}$ l Grünsbrühe, 2 Eßl. Stärkemehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Prise Zucker.

Glatte Meerrettichstangen werden gewaschen, geschabt und auf dem Reibeisen gerieben. Man läßt das Fett heiß werden, dämpft den geriebenen Meerrettich etwa 5 Min. mit und löscht mit Fleisch- oder Grünsbrühe ab. Nun rührt man das Stärkemehl mit der Milch glatt an, gibt es in den Meerrettich, würzt mit Salz und Zucker und läßt den Meerrettich 8—10 Min. kochen.

70. Gelbrübenfüchle.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Gelbrüben, $\frac{5}{4}$ l Wasser. — $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Mehl. — Backfett.

Die Gelbrüben werden sauber gewaschen, gepuht, mit Wasser beige stellt, weichgekocht, abgeschüttet und durchgetrieben. Hierauf mengt man die geriebenen Kartoffeln, Ei, Gewürz und Mehl darunter, formt von der Masse Röchlein und bäckt sie in heißem Fett dunkelgelb. (Die Röchlein schmecken gut zu grünem oder Kartoffelsalat.)

Kartoffelgerichte.

71. Schalenkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz.

Gleichmäßige, nicht zu große Kartoffeln werden in kaltem Wasser abgebürstet, nachgewaschen, in einem Topf mit der angegebenen Menge Wasser und Salz aufs Feuer gestellt, möglichst schnell zum Sieden gebracht und gekocht, bis sie aufspringen. Sodann schüttet man das Wasser ab und stellt den Topf geöffnet 5 Min. auf die heiße Herdplatte. Beim Unrichten werden die Kartoffeln, welche nicht aufgeplatzt sind, mit der Hand leicht aufgedrückt. Neue Kartoffeln werden gewaschen, auf ein Backblech gelegt und im heißen Backofen weichgebraten. Man rechnet etwa $\frac{3}{4}$ Std. Koch- oder Bratezeit. Um im Mai und Juni Kartoffeln in der Schale kochen zu können, ist es notwendig, daß dieselben 6 bis 12 Std. in kaltes Wasser gelegt werden, damit der verdunstete Wassergehalt sich wieder ersetzt und die Kartoffeln eine glatte Schale bekommen. Vor dem Kochen schneidet man an jeder Kartoffel einen fingerbreiten Ring Schale los.

72. Salzkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 l Wasser. — $\frac{3}{4}$ l kochendes Wasser mit 1 Eßl. Salz gewürzt.

Sauber gewaschene Kartoffeln von der gleichen Art und Größe werden mit dem Wasser beige stellt und nach 6—8 Min. Kochzeit geschält, in Würfel geteilt und sofort in siedendes Salzwasser gelegt. Die Arbeit muß sehr rasch erfolgen, damit die Kartoffeln möglichst kochend bleiben. Im Salzwasser kocht man sie gar, schüttet sie ab und läßt sie noch durchdämpfen. Die Kartoffeln verlieren zwar durch das Vorkochen an Farbe, aber im Stadthaushalt, wo die Schalen nicht immer die gewünschte Verwertung finden können, muß man zur Kriegszeit diesen kleinen Schönheitsfehler übersehen.

73. Milchkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ l Magermilch, $1\frac{1}{2}$ Ehl. Salz, 1 Ehl. verweigte Petersilie. — Zum Mehlteiglein: 2 Ehl. Stärkemehl, $\frac{1}{8}$ l Magermilch.

Die Kartoffeln werden am Abend zuvor gewaschen und eingeweicht. Am andern Morgen schält man sie dünn und schneidet sie in $\frac{1}{2}$ cm dicke Blättchen. Man gibt dieselben in die kochende Milch, salzt sie und läßt sie weich kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das aus Kartoffelmehl und Milch hergestellte Teiglein ein und läßt es durchkochen.

74. Petersilienkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 2 Ehl. Fett, 1 Ehl. Salz, 2 Ehl. feingeschnittene Petersilie, $\frac{1}{2}$ l Magermilch.

Große Kartoffeln werden geschält und in $2\frac{1}{2}$ cm große Würfel geschnitten. In einer nicht zu kleinen Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt die Kartoffeln zu und läßt sie auf der Herdplatte 5 Min. dämpfen. Nun gibt man Petersilie und Milch zu, stellt die Kartoffeln in den Backofen, woselbst sie unter öfterem vorsichtigem Schütteln 30—40 Min. dämpfen müssen. Die Kartoffeln dürfen nicht zu trocken sein; im Notfall kann noch etwas Milch zugegeben werden. Bei alten Kartoffeln muß man $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit mehr rechnen.

75. Saure Kartoffelblättchen.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Ehl. Fett, 4 Ehl. Meismehl, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, $\frac{3}{4}$ l Grünsbrühe oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, Prise Pfeffer, 3 Ehl. Essig.

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit reichlich Wasser und Salz beigestellt, weichgekocht, abgeschüttet, heiß geschält und in Scheiben geschnitten. Mit Fett, Mehl und feingeschnittener Zwiebel bereitet man eine braune Mehlschwitze, löscht mit Grünsbrühe oder Wasser ab, gibt $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und Pfeffer zu und kocht den Beiguß gut durch. Hierauf gibt man die vorgerichteten heißen Kartoffelblättchen zu, würzt mit Essig und läßt das Ganze nochmals aufkochen.

76. Kartoffelklöße.

Zut.: 4 Pfd. Kartoffeln, 2 Eßl. Salz, wenig Mustat, 1 Eßl. in Fett gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 5—6 Eßl. Mehl. —
Zum Abkochen der Klöße: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz.

Die Kartoffeln werden gewaschen, weichgekocht, geschält und so heiß als möglich auf dem Wellbrett zerdrückt. Sodann gibt man die Gewürze nebst dem Ei und Mehl darunter und arbeitet den Teig schnell zusammen. Die Zugabe des Mehles richtet sich nach der Feuchtigkeit der Kartoffeln. Es ist darum notwendig, daß man stets einen Probekloß macht. Hält dieser, dreht man mit der Hand Klöße, legt diese 10 Min. vor Gebrauch in das strudelnde Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topfe langsam kochen. Beim Anrichten legt man die Klöße mit dem Schaumlöffel auf eine heiße Platte und schmälzt sie mit Fett. Übrig gebliebene Kartoffelklöße werden in $\frac{3}{4}$ cm dicke Scheiben geschnitten und in heißem Fett gebacken. Nach Belieben kann man das Ei weglassen.

77. Ausgestochene Kartoffelklöße.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Mehl, $\frac{1}{2}$ l Magermilch, 1 Eßl. Fett.

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit Wasser und Salz weichgekocht, sofort geschält und heiß in einem Emailtopf mit dem Mehl möglichst glatt verstampft. Dann gibt man die heiße Milch zu, rührt die Masse glatt und schaumig und sticht mit dem in Fett getauchten Eßlöffel längliche Klöße aus.

78. Schupfnudeln.

Zut.: 3 Pfd. gekochte Kartoffeln, 100 g Mehl, 1 Eßl. Salz, Mustat, Backfett.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden so heiß als möglich zerdrückt und mit den Zutaten auf dem Wellbrett zusammengearbeitet. Von dem dadurch erhaltenen Teig rollt man 9 cm lange, fingerdicke Schupfnudeln, welche kurz vor Gebrauch in heißem Fett 6 bis 8 Min. gebacken werden. Die Schupfnudeln werden

möglichst rasch aufgetragen. Zu Schupfnudeln darf man nur recht mehligte Kartoffeln verwenden, da man sonst mehr Mehl gebraucht und letzteres die Güte der Schupfnudeln beeinträchtigt. Will man die Schupfnudeln sparsam zubereiten, gibt man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie 5 Min. kochen und schmälzt sie nach dem Anrichten mit Fett.

79. Kartoffelauslauf.

Zut.: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — $\frac{1}{3}$ l Milch, 40 g Fett, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat. — Zum Belegen: $\frac{1}{2}$ Eßl. Fett.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und heiß durch ein Sieb getrieben. In die Milch gibt man Fett, Salz, die Kartoffeln und schlägt den Brei mit dem Schneebesen möglichst schaumig. Nachdem er etwas abgekühlt ist, gibt man Eigelb, Muskat sowie den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut gestrichene Form, bestreut sie mit Fettstücken und läßt den Auslauf in nicht zu heißem Ofen 1 Std. aufziehen.

Mehl- und Milchspeisen.

80. Spätzle.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, $\frac{1}{6}$ l Wasser, 2 Eier. — Zum Abschmälzen: 1 Eßl. Fett, nach Belieben Schwarzbrotkrumen.

Das Mehl und die geriebenen Kartoffeln nebst Salz werden mit Wasser und Eiern zu einem glatten Teig angerührt und dieser so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Hierauf läßt man ihn eine Zeitlang ruhen, nimmt einen Teil des Teiges auf ein naß gemachtes Brettchen, schabt mit einem breiten Messer dünne, lange Spätzle in kochendes Salzwasser und läßt sie so lange kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Nun

nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in klarem, kochendem Salzwasser ab und bringt die abgeschmälzten Spätzle sofort zu Tisch. Wenn die Spätzle mit der Maschine eingelegt werden, darf man den Teig nicht schlagen und nicht ruhen lassen. Außerdem muß der Trichter der Maschine nur 2 cm hoch über dem kochenden Wasser liegen, da sonst die Spätzle zu kurz werden.

Das Abkochwasser verwendet man zur Suppe, und zwar gibt man in die Brühe etwas feingeschnittene Brotscheiben und schmälzt sie mit in etwas Fett gerösteten Zwiebeln ab.

81. Pfannkuchen.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte, gefochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ehl. Salz, $\frac{1}{2}$ l Magermilch, 2 Eier, Badfett.

Von Mehl, geriebenen Kartoffeln, Salz, Milch und Eiern bereitet man einen glatten Teig. In einer Stiefpfanne läßt man wenig Fett heiß werden, gibt so viel Teig hinein, als an der Pfanne haften bleibt, und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten goldgelb. Auf diese Weise wird der ganze Teig gebacken und die Pfannkuchen sofort aufgetragen.

82. Hefepfannkuchen.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tag zuvor gefochte Kartoffeln, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ l Magermilch, $\frac{1}{2}$ Ehl. Salz, 25 g Hefe.

Unter das gesiebte, erwärmte Mehl rührt man die lauwarml Milch, Ei, Salz, Zucker und zuletzt die aufgelöste Hefe, schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst, streut wenig Mehl darüber und läßt ihn gut zugedeckt in der Nähe des Herdes etwa 1 Std. gehen. In einer Pfannkuchenspfanne läßt man Fett heiß werden, setzt mit einem Schöpflöffel kleine Kuchen im Durchmesser von 6—7 cm hinein und läßt diese auf beiden Seiten schön goldbraun backen, wozu man 10 Min. rechnet. Gibt man Kompott dazu, werden die Hefepfannkuchen mit feinem Zucker bestreut. (Gibt 15 Stück.)

83. Grießbrei.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ l Magermilch, 150 g Grieß, Prise Salz, Zucker und Zimt.

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, rührt den Grieß ein und läßt ihn ungefähr 10—12 Min. kochen. Beim Anrichten gibt man Zucker und Zimt dazu.

84. Abgebrannter Grießbrei.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ l Magermilch, 150 g Grieß, Prise Salz, 120 g Zucker.

Der nach Nr. 83 hergestellte Grießbrei wird zur Hälfte in eine heiße Schüssel angerichtet, mit der Hälfte des Zuckers dick bestreut und letzterer mit einem glühenden Schürhaken abgebrannt. Darauf gießt man den Rest des Grießbreis, streut wieder Zucker darauf und brennt mit dem glühenden Haken ein Sternmuster darauf.

85. Grießschnitten.

Zut.: 1 l Magermilch, $\frac{1}{2}$ Ehl. Fett, Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß, 2 Eigelb. — Zum Panieren: 2 Eiweiß, Paniermehl, Backfett, 2 Ehl. Zucker, wenig feinen Zimt.

In die kochende Milch, welcher man Fett und Salz zugegeben hat, rührt man den Grieß ein und läßt ihn so lange kochen, bis er sich vom Topfe löst, wozu man ungefähr 10 Min. rechnet. Sodann nimmt man ihn vom Herd weg, rührt möglichst schnell die verquirlten Eigelb darunter und gibt den Grießteig auf ein mit kaltem Wasser abgeschwenktes Brett. Mit Hilfe eines öfters in Wasser getauchten Wellholzes wellt man die Masse $1\frac{1}{2}$ cm dick möglichst glatt auseinander und läßt sie erkalten. Sodann schneidet man Rechtecke davon, in der Größe von 6 auf 4 cm, und dreht diese in Eiweiß und Paniermehl. Man setzt die panierten Schnitten auf ein Blech, legt kleine Fettwürfel darauf und bäckt sie in heißem Ofen goldgelb. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimt darauf und gibt die Schnitten mit Obst. (Gibt 25—30 Schnitten.)

86. Reisflöße.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis, $\frac{3}{4}$ —1 l Magermilch, 1 Teel. Salz, 1 Ehl. Fett, 3 Ehl. Zucker, 2 Eier. — Zum Umwenden: 2 Eiweiß, Paniermehl, Badfett. — Zum Bestreuen: 3 Ehl. Zucker, Messerspitze Zimt.

Der gewaschene Reis wird gebrüht und mit Milch, Fett und Salz vorsichtig weich und recht dick gekocht. Alsdann gibt man die verquirlten Eier und Zucker darunter und formt noch heiß mit 2 Eßlöffeln gleichmäßige Klöße davon. Nach dem Erkalten wendet man die Klöße in dem mit etwas Milch verquirlten Eiweiß und Paniermehl um und bäckt sie in heißem Fett schön braun. Man bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimt. (Stückzahl: 25—28.)

87. Reisberg.

Zut.: 200 g Reis, $\frac{4}{5}$ l Magermilch, 20 g Fett, 80 g Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel, 80—100 g Zucker, Wasser, Zimt. — Zur Merinkenmasse: 4 Eiweiß, 150 g Zucker.

Der Reis wird gewaschen, gebrüht und mit der Milch und Fett vorsichtig am besten in der Kochkiste weichgekocht. Während dieser Zeit werden die Apfel geschält, in dünne Scheibchen geschnitten und mit Zucker, Wasser und Zimt weichgekocht. Sobald Apfel und Reis gar sind, wird letzterer mit Zucker gesüßt und davon auf eine flache, runde Platte eine fingerdicke Lage gestrichen. Darauf kommt eine Lage Apfel, wieder Reis usw., bis die Platte genügend gefüllt ist. Der Reisberg muß sich nach oben zuspitzen. Alsdann schlägt man vom Eiweiß einen steifen Schnee, zieht den Zucker leicht darunter und bestreicht damit den Reisberg, und zwar soll der Schnee nicht glatt, sondern mit kleinen Erhöhungen und Spizen aufgetürmt werden. Nun kommt die Platte auf ein mit Salz oder Sand bestreutes Backblech in den heißen Ofen, wo sich die Merinkenmasse lichtgelb färben soll. An Stelle der Apfel kann man auch Apfelsinenkompott oder anderes gekochtes Obst verwenden.

88. Grünkernküchlein.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Grünkern, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. in Fett gedämpfte Zwiebel, 1 Ei, 1 Eßl. Mehl. — Zum Backen: Weismehl, Fett.

Die Grünkern werden gemahlen, mit Grünsbrühe oder Wasser und Salz weich- und dickgekocht. Sodann gibt man die gedämpfte Zwiebel und das Ei zu und formt, wenn die Masse etwas kalt geworden ist, kleine Küchlein davon. Kurz vor dem Backen werden sie in Paniermehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken.

89. Hefeschupfnudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 125 g Kartoffeln, 1 Eßl. Fett, 1 Teel. Salz, 50 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{6}$ l Milch, 25 g Hefe, Backfett. — 80 g Zucker, Zimt.

Das gesiebte Mehl wird mit dem kleingeschnittenen Fett erwärmt, die anderen Zutaten in der vorgeschriebenen Reihenfolge zugegeben und der Teig in der Nähe des Herdes tüchtig geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Man läßt ihn mit einem Tuch bedeckt etwa 2 Std. gehen. Sodann rollt man auf dem erwärmten, bestäubten Wellbrett fingerlange und 2 cm dicke Rollen davon und bäckt diese, nachdem sie nochmals 15 Min. gegangen sind, in heißem Fett goldbraun. (Backzeit: 6—8 Min.) Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut und mit Kompott aufgetragen. (Gibt 48 Stück.)

90. Ofennudeln.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 2 Eßl. Fett, $\frac{1}{5}$ l Milch, 30 g Hefe, 1 Ei, 1 Eßl. Salz, 4 Eßl. Zucker. — Zum Streichen: 1 Eßl. Fett, $\frac{1}{2}$ Ei-gelb, 1 Eßl. Milch.

Unter das gesiebte, erwärmte Mehl gibt man die geriebenen Kartoffeln, schneidet das Fett klein hinein, gibt alle Zutaten und zuletzt die mit einem Teil der Milch angerührte Hefe zu. Man schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Ist er gut gegangen, formt man 12 runde Küchlein daraus,

die nochmals etwa 20 Min. gehen müssen. In eine mit Fett ausgestrichene Form setzt man diese Rükchlein nebeneinander, indem man jedes einzelne Rükchlein etwas mit zerlassenem Fett bestreicht, und läßt sie nochmals 15 Min. gehen. Zulezt werden sie mit dem mit Milch verrührten Eigelb bestrichen und 1 Std. in mäsig heißem Ofen gebacken.

Kompott.

91. Gelbrübenkompott.

Zut.: 2 Pfd. Gelbrüben, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{3}$ l Wasser, 1—2 Zitronen.

Gelbrüben, und zwar am besten Karotten, werden geschabt oder geschält, in Scheiben geschnitten und in Wasser weichgekocht, wozu man je nach der Jahreszeit $\frac{1}{2}$ —1 Std. rechnet. Sodann schüttet man das Wasser ab und treibt die Gelbrüben durch ein Sieb. Während dieser Zeit kocht man den Zucker zur kleinen Perle, gibt die leicht abgeriebene Schale und den Saft der Zitronen sowie die Gelbrüben zu und kocht das Kompott $\frac{1}{2}$ Std. Schmeckt sehr gut zu Pfannkuchen u. dgl.

Krankenkost.

92. Aufgezogener Eierkuchen.

Zut.: 2 Eier, 1 Teel. Zucker, 1 Teel. Milch, 1 Teel. Mehl, Körnchen Salz, 8 g Butter.

Nachdem Eigelb und Zucker gut schaumig gerührt sind, gibt man die Milch, das gesiebte Mehl, 1 Körnchen Salz und den steifen Eierschnee darunter. In einer Pfanne läßt man etwas Butter heiß werden, gibt die Masse hinein, läßt sie leicht anbacken und schiebt sie (5 Min.) in den heißen Backofen. Ist der Kuchen schön gelb, schlägt man ihn zusammen und kann ihn zu Kompott oder auch Gemüse geben.

93. Grießauflauf.

Zut.: $\frac{1}{5}$ l Milch, 40 g Grieß, 15 g Butter, 20 g Zucker, 1 Ei.

In die kochende Milch rührt man den Grieß ein und kocht die Masse, bis sie sich trocken vom Topfe löst. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Zucker und Eigelb mit der Grießmasse zu und verrührt dies tüchtig. Zuletzt wird der steife Eierschnee darunter gezogen und die Masse in ein gut mit Butter ausgestrichenes Förmchen eingefüllt und im heißen Backofen 25—30 Min. aufgezogen.

94. Zwiebackpudding.

Zut.: 2 Zwiebackchen (zweckmäßig Nährsalz Zwieback oder Plasmon), 20 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Wein, 20 g Zucker.

Die Zwiebacke werden gerieben. Das Eigelb und der Zucker werden schaumig gerührt und das Geriebene mit dem steifen Eierschnee leicht zur schaumigen Masse gemengt, alles in eine ausgebutterte Tasse oder kleine Puddingform eingefüllt und im Wasserbad $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Std. auf der Seite des Herdes gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit gesüßtem, heißem Wein getränkt.

95. Buchweizenmehlstollen.

Zut.: 5 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Vanillezucker, 60 g Buchweizenmehl.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt; dazu siebt man das Mehl und mengt leicht den steifen Eierschnee darunter. Nun füllt man die Masse in eine ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Stollenform von $1\frac{1}{2}$ l Inhalt und bäckt sie in mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Std. Wenn der Stollen ganz erkaltet ist, schneidet man feine Schnitten daraus, die man in abgekühltem Backofen zu lichtgelber Farbe bäht.

96. Kartoffelmehlstollen.

Zut.: 5 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 180 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Hierauf mengt man das mit Backpulver vermischte Kartoffelmehl sowie den steifen Eierschnee darunter, gibt die

Masse in eine gut gestrichene Stollenform von $1\frac{1}{2}$ l Inhalt und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb. Backzeit $\frac{3}{4}$ Std. Nach dem Erkalten kann der Stollen in $\frac{3}{4}$ cm breite Streifen geschnitten und diese im Backofen gebackt werden. Mengt man unter dieselbe Masse 1 Eßl. Anis, so erhält man Anisbrot oder bei Zugabe von etwas Vanille Vanillebrot.

97. Haferflockengebäck.

Zut.: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 175 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Haferflocken, 1 Messerspitze Zimt oder etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Eßl. Milch.

Die schaumige Butter rührt man mit dem Zucker und den Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde, mengt Gewürz, Haferflocken, Milch sowie das gesiebte mit Backpulver untermischte Mehl darunter und arbeitet den Teig glatt zusammen. Alsdann wellt man ihn $\frac{1}{3}$ cm dick aus, sticht mit einem Glas kleine Röchlein aus, welche man in mittlerer Hitze lichtbraun bäckt.

Die Kochkiste.

Ein Geräte, das in der Kriegszeit in keiner Küche fehlen sollte, ist die Kochkiste. Durch die Kochkiste wird nicht nur viel teures Brennmaterial erspart, sondern auch viel Zeit und Arbeit. Außerdem bleiben viele Gerichte durch die Zubereitung in der Kochkiste schmackhafter und nahrhafter. Diese ihre vorzüglichen Eigenschaften beruhen darin, daß sie aus schlechten Wärmeleitern, z. B. Holzwolle, Heu, Stroh u. dgl., hergestellt ist, welche die in den eingestellten Töpfen befindliche Hitze so zusammenhalten, daß die Speisen längere Zeit beinahe auf dem Siedepunkt bleiben und infolgedessen gar werden. Die Herstellung der Kochkiste ist so einfach, daß sie in jedem Haushalt selbst hergerichtet werden kann. Jede mit einem Deckel gut verschließbare Kiste ohne Rippen eignet sich dazu. Man befestigt den Deckel mit Lederriemen und versieht ihn vornen mit einem fest sitzenden Hafenverschluß. Die Kiste kann nach Bedarf für 1—2 oder mehrere Töpfe eingerichtet werden. Jeder Emailletopf mit gut schließendem Deckel kann verwendet werden; am besten haben sich solche mit flachem, eingreifendem Deckel und beweglichen Henkeln bewährt.

Der Boden der Kiste wird zuerst etwa 5 cm hoch mit Holzwolle, Stroh oder Heu (je feiner, desto besser) fest und dicht belegt. Darauf stellt man die dazu bestimmten Töpfe so hinein, daß zwischen denselben und den Wänden ein Zwischenraum von je 5 cm bleibt. Dieser Zwischenraum wird fest mit dem Füllmaterial ausgestopft, daß man die Töpfe herausnehmen und einstellen kann, ohne die Füllung zu verschieben. Um dieser einen besseren Halt und auch ein ordentliches Aussehen zu geben, bedeckt man sie mit dickem Stoff, am besten Molton, und schneidet von der Mitte aus, wo die Töpfe stehen, Einschnitte, so daß die Stoffzacken die

Bertiefungen auskleiden. Zum Bedecken der Töpfe richtet man ein mit demselben Stoff gefülltes Kissen, das so groß sein muß, daß der Raum zwischen den Töpfen und Deckel vollständig ausgefüllt ist.

Der Gebrauch der Kochkiste ist sehr einfach. Man verwendet sie hauptsächlich zur Zubereitung jener Speisen, die einer längeren Zubereitungszeit bedürfen, wie Stärkemehltreiche Nahrungsmittel, Dürrobst und einige Fleischspeisen. Die Speisen werden in dem dafür bestimmten Topfe vorgekocht, was je nach Art der Nahrungsmittel eine Zeitdauer von 5 Min. bis 1 Std. in Anspruch nimmt. Die Töpfe werden alsdann, ohne sie aufzudecken, damit der Dampf und die Hitze beisammen bleiben, in die Kiste eingestellt, das Kissen darauf gelegt und der Deckel fest geschlossen. Die Töpfe müssen vor dem Einsetzen außen vollständig rein sein. Die Speisen können 4—6, ja 10 Std. in der Kochkiste verbleiben, woraus sich ergibt, daß Speisen mit verschiedener Kochzeit zu gleicher Zeit ohne Nachteil für dieselben eingesetzt werden können. Die Kochkiste soll vor dem Herausnehmen der Speise nicht geöffnet werden, damit die Hitze möglichst gut erhalten bleibt.

Die Ersparnisse an Zeit, Mühe und Brennmaterial lohnen der Hausfrau ihre Arbeit gewiß reichlich.

Wenn die Mittel es erlauben, benutzt man an Stelle der einfachen Kochkiste einen Kochschrank oder einen sonstigen Sparkochapparat, bei welchen durch besondere Vorrichtungen sogar die längere Vorfochzeit wegfällt.

Speisezettel für einen ganz einfachen Haushalt.

Mittagessen: Abgeschmälzte Spählebrühsuppe, Spähle mit Dürrobst.

Abendessen: Weißer Käse und Kartoffeln.



Mittagessen: Reissuppe, Rindfleisch mit in der Brühe gekochten Gemüsen und Kartoffeln.

Abendessen: Kartoffelmilchsuppe.



Mittagessen: Gerstensuppe, Schupfnudeln mit eingemachten weißen Rüben.

Abendessen: Sojabohnensuppe (Kochkiste).



Mittagessen: Kartoffelsuppe, Lungenmus mit Reisgemüse.

Abendessen: Sauermilch mit Kartoffeln.



Mittagessen: Gelbrübensuppe, Stodfisch mit Kartoffeln.

Abendessen: Grieß-, Hafer- oder Reisbrei.



Mittagessen: Klobbrühsuppe, Leberklöße mit Sauerkraut.

Abendessen: Gebrannte Mehlsuppe.



Mittagessen: Grießsuppe, Grünkernküchlein mit Gelbrüben.

Abendessen: Heringskartoffeln (Kochkiste).



Mittagessen: Sagosuppe, Dürrfleisch und Winterkohl.

Abendessen: Badsteinklase und Kartoffeln.

Speisezettel für einen einfachen Haushalt.

Mittagessen: Selleriesuppe, Hackbraten mit weißen Rüben und Schalenkartoffeln.

Abendessen: Weißer Käse mit Kartoffeln.



Mittagessen: Milzsuppe, Ofennudeln mit Dürrobst.

Abendessen: Heringskartoffeln.



Mittagessen: Gerstensuppe, gekochtes Hammelfleisch mit Boden-
kohlraben.

Abendessen: Gelbrübenküchle mit Kompott.



Mittagessen: Maggis Hülsenfruchtsuppe, Grünkernküchlein mit
Gelbrüben.

Abendessen: Leberkartoffeln mit Salat.



Mittagessen: Gemüsesuppe, Stockfisch mit Sauertraut.

Abendessen: Sauermilch mit Schalenkartoffeln.



Mittagessen: Griechsuppe, Pichelsteiner.

Abendessen: Gebrannter Reisbrei mit Kompott.



Mittagessen: Sago- suppe, Dürf- fleisch mit Rotkraut.

Abendessen: Schwartenmagen mit Kartoffeln.



Speisezettel für einen reichen Haushalt.

Mittagessen: Tapiokasuppe, gebratenes Geißlein und grüne Bohnen.

Abendessen: Bückinge und Kartoffelsalat.

223

Mittagessen: Selleriesuppe, gedämpfte Fleischküchlein, Petersilienkartoffeln.

Abendessen: Leberreis mit Salat.

223

Mittagessen: Gerstensuppe, Grünernküchlein, Schwarzwurzeln, Obst.

Abendessen: Käse mit Kartoffeln, Tee.

223

Mittagessen: Tomatensuppe, Rindsbraten, Blumentohl, Obst.

Abendessen: Heringskartoffeln.

223

Mittagessen: Hafergrühsuppe, Irische Hammelspeise, Obst.

Abendessen: Pfannkuchen, Kompott.

223

Mittagessen: Braunmehlsuppe, gekochter Fisch mit Butterbeiguß und Kartoffeln, Kompott.

Abendessen: Grießschnitten mit Kompott.

223

Mittagessen: Reissuppe, Ochsenfleisch mit Kartoffeln und Meerrettich.

Abendessen: Salzfleischmakkaroni und Salat.



