

Volks-Kochbuch

Title: Volks-Kochbuch

Author: Hedwig Heyl

Release date: November 1, 2004 [eBook #13921]

Most recently updated: December 18, 2020

Language: German

Credits: Produced by David Starner, Delphine Lettau, Tapio Riikonen and PG
Distributed Proofreaders

Produced by David Starner, Delphine Lettau, Tapio Riikonen and PG

Distributed Proofreaders

VOLKS-KOCHBUCH

fuer Schule, Fortbildungsschule und Haus

von

Hedwig Heyl

Verfasst auf Anregung Ihrer Kaiserlichen und Koeniglichen Majestaet
Kaiserin Friedrich.

Zugeeignet in Dankbarkeit und steter Erinnerung an die
Foerderin des Volkswohls.

VORWORT.

Die vielseitigere Ausgestaltung des Kochunterrichts hat eine Umarbeit des Volks-Kochbuchs notwendig gemacht. Es ist nicht mehr in Lektionen eingeteilt, welche sich an den theoretischen Teil (fuer die Hand der Lehrerin) anschlossen, sondern gibt die Rezepte an leicht aufzufindender Stelle in einem Kochbuch. Dasselbe wird den Schuelerinnen ein treuer Ratgeber fuer die buergerliche Kueche bleiben. Einige ueber den Rahmen des Volks-Kochunterrichts hinausgehende Vorschriften sind zu diesem Zwecke eingeschaltet, weshalb das Buechlein eine weite Verbreitung als Kochbuch fuer einfache Verhaeltnisse finden duerfte.

Die Rezepte, welche aus unterrichtlichen Gruenden fuer 2 Personen zugeschnitten wurden, sind leicht fuer groessere Familien umzurechnen. Frau Dr. Engelken, welche die neue Ordnung der Reihenfolge und Ergaenzung freundlichst uebernommen hatte, sage ich meinen herzlichsten Dank.

Neu-Babelsberg, 1905.

Hedwig Heyl.

* * * * *

SUPPEN.

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen errechnet.)

APFELBROT SUPPE.

100 g altes Brot 1 Prise Salz 2 gestossene Nelken 40 g Zucker 4 mittelgrosse Aepfel (oder Abfall) 1 l Wasser

Vorbereitung: Das Brot wird in dem Wasser erweicht.

Zubereitung: Aepfel oder Apfelabfaelle, Brotmasse, Gewuerz, Salz und Zucker werden zerkocht, durch ein Sieb geruehrt, nochmals erwaermt und angerichtet.

APFEL SUPPE: Siehe BLAUBEERENKOMPOTT.

BIERKALTSCHALE.

75 g geriebenes Brot 1 Stueck Zitronen- oder Apfelsinenschale 1 Prise gestossener Zimt 65 g Zucker 1 Flasche Weissbier 65 g Korinthen

Vorbereitung: Das Brot wird gerieben, die Korinthen werden aufgequollen.

Zubereitung: Das Brot wird mit Gewuerzen und Zucker gemischt, das Bier darauf gegossen; die aufgequollenen Korinthen werden dazu gegeben; das Ganze wird umgeruehrt und kalt gestellt.

BIERSUPPE MIT SAGO.

1 Flasche Weissbier 65 g Zucker 1 Stueck Zitronenschale 3 Nelken 1 Prise Salz 30 g Sago

Das Bier wird mit Zucker und Gewuerzen zum Kochen gebracht, der Sago hineingestreut und je nach der Koernerstaerke 15-25 Minuten in geschlossenem Topfe gekocht; man schmeckt dann mit Salz ab und entfernt das Gewuerz.

BLAUBEEREN- ODER BESINGSSUPPE: Siehe BLAUBEERENKOMPOTT.

BOHNEN-, LINSEN- ODER ERBSENSUPPE.

250 g Bohnen, Linsen oder Erbsen 1 Prise Natron 1 Essl. Selleriewuerfel 250 g Rindfleisch 1 Essl. Salz 1 Teel. gewiegtes Selleriekraut oder Porree 1 Prise Pfeffer 1/2 Essl. Zwiebelwuerfel 1/2 Essl. Mehl 2 l Wasser

Vorbereitung: Die Bohnen, Linsen oder Erbsen werden Abends vorher nach Vorschrift eingeweicht.

Zubereitung: Die Huelsenfruechte werden mit 1 l kaltem Wasser und Natron aufgesetzt, erhitzt und abgegossen. Rindfleisch, Selleriewuerfel, Salz und 1 l Wasser werden zu den Huelsenfruechten getan, der Topf wird fest verschlossen und der Inhalt langsam 2 Stunden gekocht. In einem Schaelchen schwitzt man die Zwiebeln, das gewiegte Kraut und das Mehl, fuegt einige Loeffel Suppe hinzu und verkocht die Mehlschwitze mit dem ganzen Gericht, welches man mit Pfeffer abschmeckt.

Das Fleisch richtet man besonders an.

Bemerkung: Anstatt Rindfleisch kann man 125 g Blutwurst zu der Suppe gebrauchen. Wurstsuppe ist zu allen Huelsenfruchtgerichten gut verwendbar.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BOHNEN-, LINSEN- ODER ERBSENSUPPE OHNE FLEISCH.

175 g Bohnen, Linsen oder Erbsen 1 Prise Natron 50 g magerer Speck oder Schwarten
2 l Wasser 8 g Salz 1 Prise Pfeffer 1 kleine Zwiebel 1/4 Teel. Majoran

Vorbereitung: Bohnen, Linsen oder Erbsen werden abends vorher nach Vorschrift eingeweicht; die Schwarten werden abgekratzt und gewaschen oder der Speck wird in kleine Wuerfel geschnitten; die Zwiebel wird geschaelt.

Zubereitung: Die Huelsenfruechte werden mit 1 l kaltem Wasser, und Natron aufgesetzt, erhitzt abgegossen und mit 1 l Wasser, Zwiebelwuerfeln, Schwarten oder Speckwuerfeln, Salz und Majoran weichgekocht, nach Belieben mit der Kelle etwas zerdrueckt oder durch ein Sieb geschlagen, dann nochmals erwaermt, mit Pfeffer, Salz und Majoran abgeschmeckt und zu Tisch gegeben.

Bemerkung: Man kann die Huelsenfruechte anstatt mit Schwarten oder Speck auch mit 65 g Poekelfleisch kochen.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BROTSUPPE MIT BACKPFLAUMEN.

125 g altes Brot 1/2 Essl. Butter 5 g Salz 1 l Wasser. 40 g Zucker 12 Backpflaumen
1/4 l Wasser. Zimt und Apfelsinenschale fuer [?]

Vorbereitung: Das Brot wird zerkleinert und in einen Topf getan, 1 l Wasser wird dazu gegossen und das Brot darin erweicht. Die Backpflaumen werden gewaschen und mit 1/4 l Wasser in einen Topf getan, in dem sie zugedeckt erst aufquellen.

Zubereitung: Das eingeweichte Brot wird mit Salz auf den Herd gestellt, zugedeckt, die eingeweichten Backpflaumen, denen Zimt und Apfelsinenschale hinzugefuegt werden kann, in einem anderen Topf ebenfalls. Ist das Brot verkocht und ganz aufgeloeset, so ruehrt man die Suppe durch ein Sieb, gibt Butter, Zucker, die weichgekochten Pflaumen nebst Sauce dazu und schmeckt die Suppe ab.

Bemerkung: Diese Suppe kann man sehr veraendern, indem man statt Pflaumen kleine Rosinen (*Brotsuppe mit Rosinen*) nimmt, oder abgewaschene Apfelschalen oder auch Apfelstuecke (*Brotsuppe mit Aepfeln*) mit dem Brot kocht und mit durchreibt, oder eine Handvoll ausgekernte frische Hagebutten (*Brotsuppe mit Hagebutten*). Von geroestetem Weissbrot gekocht ist sie eine gute Krankensuppe (*Semmelsuppe*).

BRÜHSUPPE MIT NUDELN, GRIESS ODER EINLAUF UND RINDFLEISCH.

250 g Rindfleisch 1 Essl. Suppengruen. 1 l Wasser. 8 g Salz 1 geriebene Karotte oder Schale einer roten Zwiebel

Vorbereitung: Das Wasser mit dem Salz und den vorhandenen gewaschenen Knochen wird zugedeckt auf den Herd gesetzt; das Suppengruen geputzt, gewaschen und zerschnitten; das Rindfleisch wird gewaschen und geklopft.

Zubereitung: Sobald das Wasser mit den Knochen kocht, kommt das Fleisch hinein; hat dasselbe einige Zeit mit dem Schaum gekocht, so entfernt man denselben, tut das geschnittene Suppengruen, sowie um die Bruehe zu faerben eine geriebene Karotte oder rohe Zwiebelschale hinzu, deckt den Topf fest zu und laesst das Fleisch langsam 2—2-1/2 Stunden garziehen. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es heraus und stellt es warm, schmeckt die Bruehe ab, nimmt die Knochen heraus, entfettet die Bruehe und gibt Nudeln, Griess oder Einlauf hinein, kocht die Suppe noch 10 Minuten und gibt Suppe und Fleisch zu Tisch.

Bemerkung: Es empfiehlt sich anstatt 250 g Rindfleisch gleich 1/2 kg (1 Pfd) zu kaufen und zu kochen, wovon dann die Haelfte fuer Bouletten zu verwenden ist.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BUTTERMILCHSUPPE.

100 g altes Brot 1 l Buttermilch 15 g Mehl 5 g Salz 3 Essl. Sirup od. 35 g Zucker

Vorbereitung: Das Brot wird klein geschnitten und mit $\frac{3}{4}$ l Buttermilch erweicht.

Zubereitung: Unter Rühren zum Kochen gebracht, dann mit dem in $\frac{1}{4}$ l Buttermilch verquirlten Mehl verbunden, wird die Masse mit Sirup oder Zucker und Salz abgeschmeckt, aufgekocht, durch ein Haarsieb gerührt, wieder erhitzt und angerichtet.

ERBSENSUPPE: Siehe BOHNEN-, LINSEN- ODER ERBSENSUPPE.

FISCHSUPPE.

1 l Fischbrühe 30 g Mehl 20 g Fett oder Margarine 1 Teel. Zwiebelwürfel $\frac{1}{8}$ l Magermilch 1 Prise weißer Pfeffer $\frac{1}{2}$ Essl. gewiegte Petersilie Fischreste oder gebratene Semmelbröckchen

Zubereitung: Fischbrühe oder Kochwasser von guten, frischen Fischen finden für diese Suppe gute Verwendung. Zu den, im irdenen Topf mit dem Fett durchgeschwitzten Zwiebelwürfeln und Mehl fügt man langsam unter Rühren durch ein Sieb die Fischbrühe, lässt 1 Stunde kochen, fügt, um das Salz der Brühe auszugleichen, die Milch bei, kocht nochmals auf und schmeckt mit Pfeffer und Petersilie ab, legt sauber beputzte Fischrestchen hinein oder reicht Semmelbröckchen dazu.

Bemerkung: Nach Belieben kann die Suppe mit einem in 2 Esslöffel Milch oder Weisswein verquirlten Eigelb abgezogen werden.

Gericht für den Selbstkocher.

GEMÜSEGRAUPENSUPPE.

375 g geschälte Kartoffeln 125 g Gemüse, gemischt 20 g Mittelgrauen 20 g magerer Speck 8 g Salz 1 l Wasser 1 Prise Salz

Vorbereitung: Der Speck wird in Wuerfel geschnitten. Die Graupen werden mit kaltem Wasser zweimal abgequirlt, abgegossen.

Zubereitung: Mit Speckwuerfeln und Salz werden die Graupen im irdenen Topf durchgeschwitzt; der Speck darf sich aber nicht faerben. Das Wasser und das geputzte, in Stuecke geschnittene Gemuese, sowie die rohen Kartoffeln, welche man in Wuerfel geschnitten und gut gewaschen hat, werden dazugetan, Graupen und Gemuese zusammen mit Wasser uebergossen zugedeckt 2 Stunden langsam gargekocht. Die Suppe wird mit Salz abgeschmeckt zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann 1 Teeloeffel gewiegte Petersilie hinzugefuegt werden.

Bermerkung: Graupen duerfen nie mit Eisen ueber Zinn in Beruehrung kommen, sonst werden sie blaugrau und unansehnlich.

Man kann zu dieser Suppe auch Gemuesereste verwenden und statt Graupen Reis oder Mehl nehmen. Die Hauptsache ist langes und langsames Kochen.

Unter "*gemischtes Gemuese*" versteht man Kohlblaetter, geputzte Mohrruebenstueckchen, Kohlrabi, Bohnen und dergl., ueberhaupt Gemuese der Jahreszeit.

Gericht fuer den Selbstkocher.

GRAUPENSUPPE.

40 g Graupen 1 l Hammelbruehe oder Wasser 15 g Rinderfett oder Margarine 1/2 Ei 8 g Salz 1 Essl. Sellerie- und Zwiebelstuecke

Vorbereitung: Die Graupen werden im irdenen Topf mit Wasser abgequirlt und mit Wasser und Salz zum Abwellen auf den Herd gestellt. Sellerie und Zwiebel werden geputzt und kleingeschnitten; der Rindertalg wird fein gewiegt.

Zubereitung: Die Graupen werden abgegossen und mit Sellerie, Zwiebelstuecken und dem Fett durchgeroestet; nach und nach giesst man Bruehe oder Wasser und Salz unter Umruehren dazu und kocht die Graupen zugedeckt langsam weich. Sind die Graupen gar, zerquirlt man das Ei mit einigen Essloeffeln Suppe und giesst es dann in die ganze Fluessigkeit. Einige Kartoffeln mit weichgekocht und 1 Teeloeffel Petersilie dazu gegeben, machen die Suppe schmackhafter. Fuer Kinder und Kranke kann man

sie auch durch ein Haarsieb rühren, "*Graupenschleimsuppe*," jedoch nimmt man dann lieber Butter.

Gericht fuer den Selbstkocher.

GRUeNKERNSUPPE.

30 g Gruenkernmehl 30 g Fett oder Margarine 1 l Wasser 10 g Zwiebeln 1/2 Ei 8 g Salz

Vorbereitung: Die Zwiebel wird gewuerfelt.

Zubereitung: Zwiebelwuerfel und Fett werden geschmort, das Gruenkernmehl kommt dazu, wird unter Rühren mit dem Zwiebelfett durchgeroestet, das Wasser wird nach und nach dazugegossen. Nachdem die Suppe 1-1/2 Stunde gekocht hat, verquirlt man einige Loeffel davon mit dem Ei, das aber auch fehlen kann, fuegt sie zu der Masse, schmeckt mit Salz ab, streicht die Suppe durch ein Sieb und gibt sie, nochmals erhitzt, zu Tisch.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HAFERGRUeTZ- ODER HAFERFLOCKENSUPPE.

50 g Hafergruetze oder 40 g Haferflocken 1 Stueckchen Apfelsinenschale 10 g Fett 10g Zucker 5 g Salz 1 Essl. Korinthen 1 l Wasser

Vorbereitung: Hafergruetze oder Haferflocken werden im irdenen Topf dreimal mit kaltem Wasser abgequirlt; die Korinthen werden nach Vorschrift ausgequollen.

Zubereitung: Die abgequirlte Hafergruetze wird mit Salz, Apfelsinenschale und Wasser im irdenen Topf aufgesetzt und zugedeckt langsam weichgekocht. Wenn die Hafergruetze weich ist, wird sie durch ein Haarsieb geruehrt und die Suppe mit Fett, Zucker und Salz abgeschmeckt, nochmals erwaermt und mit den Korinthen vermischt zu Tisch gegeben.

Bemerkung: Hat man Bouillon von Knochen oder Speckbruehe, so ist sie sehr gut anstatt Kochwasser zur Kartoffelsuppe zu verwenden, dann faellt das Fett teilweise

weg. Uebriggebliebene Kartoffeln, in Salzwasser erwärmt, können auch zur Suppe verwendet werden.

Gericht fuer den Selbstkocher.

KARTOFFELSUPPE MIT FLEISCH.

125 g Rindfleisch 1/2 kg (1 Pfd.) rohe geschälte Kartoffeln 2 Essl. Suppengrün 10 g Salz 1 Essl. Petersilie 1 Prise Pfeffer 1 l Wasser

Vorbereitung: Das Rindfleisch wird abgewaschen, in mundrechte Würfel geschnitten, in einen irdenen Topf getan. Die Kartoffeln werden in Viertel, beliebiges geputztes Gemüse, Rübren, Porree, Kohl, Sellerie in Würfel geschnitten und alles mit 1 l kochendem Wasser überbrüht. Mit einem Schaumlöffel füllt man dies zum Fleisch, streut Salz darauf und gießt 1 l Wasser dazu.

Zubereitung: Man deckt den Topf recht fest zu; nach 1/2 Stunde schäumt man die Suppe und richtet sie, nach 2-1/2 stündigem langsamem Kochen, mit frischer gewiegter Petersilie gemischt, mit Pfeffer abgeschmeckt an.

Gericht fuer den Selbstkocher.

KIRSCHSUPPE: Siehe BLAUBEERENKOMPOTT.

KURBISSUPPE.

375 g Kürbis 1 l Wasser. 2 Nelken. 1 Stückchen Zimt 1 Stückchen Zitronenschale 15 g Mehl 15 g Margarine 5 g Salz 4 Essl. Essig 50 g Zucker

Man gibt gern in kleine Würfel geschnittenes Weissbrot dazu, das in Fett oben Margarine geröstet wird.

Bemerkung: Haferflocken werden einfach mit Wasser weich gekocht und oft nicht durchgerührt. *Hafergruetztrank* s. naechstes Rezept.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HAFERGRUETZ- ODER HAFERFLOCKENSUPPE ODER -TRANK FUEER EINEN KRANKEN.

30 g Haferflocken oder 40 g gewoehnliche Hafergruetze 1 Prise Salz 1 Scheibe Zitrone 5 g Zucker 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Hafergruetze oder Haferflocken werden dreimal kalt gewaschen, indem man sie gehoerig abquirlt.

Zubereitung: Man fuegt die Zitronenscheibe ohne Kern und Schale und das Wasser zu der Hafergruetze, laesst sie unter oefteterem Umruehren zugedeckt langsam ausquellen, reibt sie durch ein Haarsieb und erwaermt sie, mit Salz und Zucker abgeschmeckt, unter Ruehren.

Bemerkungen: Metall darf mit Hafergruetze nicht in Beruehrung kommen, da dann die Suppe grau wird. Man kann auch Hafermehl zu dieser Suppe verwenden, *Hafermehlsuppe*, muss aber darauf achten, dass es frisch ist, da es sonst leicht bitter schmeckt (10 g auf 1/4 l).

Hafergruetzsuppe mit Mandelgeschmack. Statt der Zitrone fuegt man 5 abgezogene, fein geriebene suesse Mandeln zur Hafergruetze, kocht sie 1 Stunde langsam mit und vollendet die Suppe wie oben.

Mit kochendem Wasser verduennt man diese Suppen zum Trank, den man, wie die Suppen, durch Abquirlen mit einem Eigelb nahrhafter machen kann.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HELLE GEBUNDENE SUPPE VON TAUBE, HUHN ODER KALBFLEISCH. (Gute Krankensuppe.)

1 alte Taube oder Taubenklein von 10 Tauben oder Huehnerklein von 2-3 Huehnern oder 375 g Kalbfleisch 1-1/2 l Wasser 12 g Salz 2 Essl. Suppengruen 40 g Mehl 40 g Fett (fuer Kranke Butter) 1 Eigelb 1 Essl. Magermilch

Vorbereitung: Die Taube wird nach Vorschrift vorbereitet und ganz oder zerteilt verwendet. Sie, wie auch das Taubenklein, wird geputzt, die Maegen werden gereinigt, deren Haut abgezogen, die Herzen und Lebern beputzt, alles wird

gewaschen, einmal durchteilt und mit Wasser und Salz aufgesetzt. Das Suppengruen wird geputzt, gewaschen und zerschnitten.

Zubereitung: Nach dem Schaemen des Fleisches legt man das geputzte Suppengruen dazu und laesst es 1-1/2 Stunde zugedeckt langsam kochen. Wenn das Klein weich ist, schwitzt man Mehl mit Fett gar, giesst die Bruehe nach und nach unter Ruehren in die Mehlschwitze, laesst die Suppe seimig kochen, legt Klein und Suppengruen wieder dazu, schmeckt mit Salz ab und fuegt das mit Milch verruehrte Eigelb oder 1 Teeloeffel gewiegte Petersilie hinzu.— Man kann auch zwei geputzte, in kleine Stuecke geschnittene Spargel mit verwenden.

Gericht fuer den Selbstkocher.

KARTOFFELSUPPE

375 g rohe Kartoffeln 2 Essl. Suppengruen 20 g Fett oder Margarine 5 g Mehl 5 g Salz 1/2 Gewuerzdosis 1/2 Essl. gewiegte Petersilie od. Sellerie od. Porree 1 Prise Pfeffer 1 l Wasser

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden geschaelt, das Suppengruen wird geputzt und nicht zu klein geschnitten.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn sie kochen abgossen. Dann wird 1 l Wasser darauf gefuelll, Gewuerze, Suppengruen und Salz werden hinzugetan; das Ganze muss zugedeckt 1 Stunde kochen.

In einem irdenen Topf schwitzt man inzwischen Fett mit dem Mehl, bis es schaeumt. Das Suppengruen wird aus der Suppe entfernt, die uebrige Masse durch ein Sieb gestrichen und, unter Ruehren mit dem Holzloeffel, zur Mehlschwitze geschuettet, mit der sie im offenen irdenen Topf wenigstens 10 Minuten verkochen muss; gewiegte Petersilie (oder Selleriekraut) schuettet man zur Suppe, die man mit einer Prise Pfeffer abschmeckt.

[Seite 10 fehlt!]

Vorbereitung: Der Kuerbis wird geschaelt, klein geschnitten und gewaschen.

Zubereitung: Der Kuerbis wird mit Wasser und Gewuerzen weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Mehl und Margarine schwitzt man gar, fuegt den

Kuerbisbrei langsam hinzu, laesst die Suppe durchkochen und schmeckt sie mit Salz, Essig und Zucker ab. Wer keine Saeure liebt fuegt statt Essig einen Loeffel Rum oder 1 Glas Weisswein hinzu. Man kann auch 40 g aufgequollenen Reis in die Suppe tun, dann empfiehlt sich Bereitung im Selbstkocher.

Bemerkung: Hagebuttensuppe ebenso; auch von 100 g getrockneten Hagebutten.

LINSENSUPPE: Siehe BOHNEN-, LINSEN- ODER ERBSENSUPPE.

LUNGENSUPPE.

1 l Lungenbruehe 30 g Mehl 20 g Fett oder Margarine 1 Prise Pfeffer und Salz 1 Teel. gewiegte Petersilie

Vorbereitung: Die Bruehe der Lunge wird durch ein Sieb gegossen.

Zubereitung: Das Fett wird im irdenen Topf zum Kochen gebracht, das Mehl darin gargeschwitzt, die heisse Bruehe langsam dazugeruehrt und die Suppe offen seimig gekocht. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt wird sie zu Tisch gegeben.

Man kann die Suppe durch Abziehen mit 1 Ei verbessern.

MILCHKALTSCHALE.

1 l Vollmilch 50 g Zucker 2 g Zimt 1 Essl. Zitronenzucker oder 1 Stueck Apfelsinenschale 1 Prise Salz 1 Eigelb 5 g Staerkemehl 6 Essl. Vollmilch 2 Zwiebaecke

Zubereitung: Man kocht Milch, Zucker, Gewuerze und Salz auf, quirlt das mit Staerkemehl und 6 Essloeffel kalter Milch verschlagene Eigelb dazu, ruehrt die Masse auf dem Feuer ein wenig seimig und laesst sie erkalten. Vor dem Anrichten fuehlt man die Suppe durch ein Sieb. Man gibt Zwiebackbrocken dazu.

Erdbeerkaltschale. Beim Anrichten fuegt man 125 g frische, mit 40 g Zucker vermischte Walderdbeeren hinzu.

Fliedermilchkaltschale. 1 Dolde Flieder- oder Hollunderbluete zieht 2 Minuten in der Milch.

Pfirsichmilchkaltschale. Statt Zitronenzucker laesst man 4 Pfirsichblaetter 2 Minuten in der Milch ziehen.

Vanillekaltschale. 1 Essloeffel Vanillezucker statt Zimt und Zitronenzucker.

Bemerkung: Nach Belieben kann man auf diesen Suppen Schneekloesse fest werden lassen.

MILCHSUPPE MIT REIS, GRIESS, MEHL, STAERKEMEHL USW.

1 l Vollmilch 1 Stueck Zitronen- oder Apfelsinenschale 1 Stueck Zimt 6 g Salz 30 g Reis, 40 g Griess, Mehl oder Staerkemehl

Vorbereitung: Der Reis wird gewaschen und abgewellt, der Griess gewaschen, das Mehl angequirlt.

Zubereitung: Zu der kochenden Milch mit Gewuerzen, Zucker und Salz fuegt man Reis, Griess, Mehl oder Staerkemehl hinzu und laesst es unter oefters Umruehren ausquellen. Vor dem Anrichten zieht man nach Belieben die Suppe mit Eigelb ab.

Bemerkung: 125 g Schokolade in der Milch aufgeweicht und aufgekocht mit 20 g verquirltem Staerkemehl abgezogen gibt *Schokoladensuppe*. Der Zimt kann daran fehlen.

Bruehsuppe mit Reis oder Griess. Man fuegt den vorbereiteten Reis oder Griess zur Bruehe. Durch in Salzwasser abgekochten Spargel oder Blumenkohl laesst sich die Suppe bedeutend schmackhafter herstellen.

MILCHSUPPE MIT ROGGENMEHL.

30 g Roggenmehl 30 g Fett oder Margarine 1 l Magermilch 1 Prise Salz 10 g Zucker

Das Mehl wird in irdenem Topfe mit dem Fette durchgeschwitzt, die heisse Milch langsam dazu geruehrt und noch 20 Minuten gekocht; dann wird die Suppe mit Zucker und Salz abgeschmeckt.

NUDELSUPPE.

40 g Fassonnudeln 1 l Wasser 1 Prise Salz 5 g Butter 6 Tropfen Maggiwuerze

Vorbereitung: Die Nudeln werden kalt abgespuelt.

Zubereitung: Man kocht die Nudeln in Salzwasser, dem die Butter zugesetzt wurde, gar und tropft vor dem Anrichten, ohne nochmals zu kochen, die Maggiwuerze an die Suppe.

PFLAUMENSUPPE: Siehe BLAUBEERENKOMPOTT.

PRUENELLENSUPPE MIT HAFERGRUETZE FUER EINEN KRANKEN.

25 g Hafergruetze 50 g getrocknete Pruenellen 15 g Zucker 1 Stueckchen Zimt 1 Teel. Zitronenzucker 1 Eigelb 1/8 l Weisswein 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Die Hafergruetze und die zerschnittenen Pruenellen werden gewaschen.

Zubereitung: In einem irdenen Topfe werden die Hafergruetze und die Pruenellen mit Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenzucker zugedeckt weichgekocht, durch ein Haarsieb oder Tuch gestrichen und mit dem in Wein verruehrten Eigelb abgezogen.

Bemerkung: Eigelb sowie Wein kann aber auch wegbleiben.

SCHOTENSUPPE.

1 kg (2 Pfd.) Schoten 30 g Fett 40 g Mehl 8 g Salz 1-1/4 l Wasser

Vorbereitung: Die Schoten werden gepalt, die Schotenschalen gebrochen, gewaschen und in einen Topf getan.

Zubereitung: Die gewaschenen Schotenschalen und die dicken Schotenkerne werden mit Wasser und Salz aufgesetzt, weichgekocht und die Masse durch ein Sieb gestrichen. Inzwischen ist die Mehlschwitze zu machen. Das durchgestrichene Schotenwasser wird langsam unter Umruehren dazu gegeben; die feinen Schotenkerne werden in der Suppe weichgekocht; nach Belieben Mehlkloesse ebenfalls darin gargemacht und das Ganze zu Tisch gegeben.

Bemerkung: Von in Wasser ausgekochten Spargelschalen und Fischwasser kann man nach gleicher Art eine *Fischsuppe* kochen, und, wenn man sie noch verbessern will, mit 1 Eigelb verquirlen, als: *Gebundene Fischsuppe*.

WASSERSUPPE MIT GRIESS, MEHL, STARKENMEHL, GRAUPEN, REIS.

1 l Wasser 1 Prise Salz 30 g Zucker 10 g Butter 1/4 Zitronenschale 1 Stueckchen Zimt
40 g Griess, 30 g Graupen, Reis, Mehl od. Staerkemehl 1 Eigelb 1 Essl. Wasser /
verquirlt

Vorbereitung: Graupen, Reis und Griess werden in kaltem Wasser sauber abgequirt. Mehl oder Staerkemehl werden mit 6 Essloeffeln kaltem Wasser verquirlt.

Zubereitung: 1 l Wasser wird mit Salz, Zucker, Butter und Gewuerzen aufgekocht, die Einlage wird dazugeschuettet und unter haeufigem Ruehren in der heissen Fluessigkeit gargemacht. Das verquirlte Eigelb schlaegt man durch ein Sieb zur Suppe; es kann auch wegbleiben.

* * * * *

FLEISCH—GEFLUEGEL

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen berechnet.)

BEEFSTEAK MIT MOSTRICHSAUCE.

100 g gehacktes Rindfleisch 25 g Rinderfettgrieben 1 grosse gekochte Kartoffel 20 g Margarine oder gemischtes Fett 15 g Zwiebelwuerfel 1 Prise Pfeffer und Salz 1 Teel. Essig 1 Teel. Mostrich 1 Eßl. Mehl 1/4 l Wasser Pfeffer und Salz zur Sauce

Vorbereitung: Die Kartoffel wird gerieben; die Fettgrieben wiegt man.

Zubereitung: Rindfleisch, Grieben, Kartoffel, Pfeffer und Salz werden zusammengemengt und auf einem Teller mittelst zweier Kellen daraus 2 Beefsteaks von 1-1/2 cm Dicke geformt. Mit einem Messer drueckt man schraege Vierecke darauf, legt die Beefsteaks in das in einer Stielpfanne heissgemachte, dampfende Fett und bratet sie 6 Minuten unter haeufigem Wenden auf beiden Seiten. Man sticht nie in ein Beefsteak hinein, sondern wendet es mit dem Loeffel um. Die Zwiebelwuerfel bratet man, wenn die Beefsteaks braun sind, in dem Fett braeunlich und legt sie auf dieselben; dann schwitzt man das Mehl in dem Fett gelb, fuellt 1/4 l Wasser, in dem man Mostrich und Essig verruehrt hat, dazu, laesst die Sauce buendig kochen, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und richtet sie als *Mostrichsauce* in einem Toepfchen besonders an.

BOULETTEN.

125 g Fleischreste 20 g Grieben 1/2 altes Broetchen 1/2 Ei 1 Prise Pfeffer 5 g Salz 1/2 Essl. geriebene Semmel 15 g Fett oder Margarine 1 Messerspitze geriebene Zwiebeln 1/8 l Wasser

Vorbereitung : Das Broetchen wird abgerieben, zerkleinert, in einen Topf getan und 1/8 l Wasser darauf gegossen. Mageres gekochtes Fleisch und Grieben werden auf einem Holzbrett mit dem Wiegemesser fein gewiegt. In einem Napf wird das in einer sauber ausgespuelten Tuchdecke oder einem Sieb ausgedrueckte Broetchen mit Ei, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel gut verruehrt, mit der gewiegtten Masse genau vermischt und abgeschmeckt.

Zubereitung: Fett oder Margarine werden in einer Pfanne dampfend gemacht, aus der Fleischmasse 4 gleich grosse Kloesse geformt, plattgedrueckt, mit dem Messerruecken schraege Vierecke aufgedrueckt, in geriebener Semmel gewaelzt, waehrend 6 Minuten auf beiden Seiten langsam in dampfendem Fett zu schoener Farbe gebraten und mit dem Fett uebergossen, angerichtet.

Bemerkung: Man kann jede Art Fleisch, besonders auch rohes, dazu verwenden, auch die ganze Masse zu einem laenglichen Brote formen und 1/2 Stunde in einem Topfe schmoren als *Falscher Hase* oder sie kann in vorbereiteter Verschlussform 1-1/2 Stunde gekocht werden: *Fleischpudding*. Letzteres kann gut im Selbstkocher geschehen.

BRATWURST.

140 g Bratwurst 15 g Fett Oder Margarine 3 g Salz 1 Essl. Wasser

Vorbereitung: Die Bratwurst wird gewaschen und in zwei gleichmaessige Stuecke geteilt.

Zubereitung: Ist die Bratwurst fett genug, so braucht man sie nicht in Fett zu braten, sondern man legt sie in die Pfanne, giesst einen Loeffel Wasser darauf und bratet die Wurst unter oeffterem Wenden im eigenen Fett zu schoener Farbe, legt die fertige Wurst auf einen Teller und gibt das vorhandene Fett darueber. Wenn ein Gemuese mit Sauce dazugegeben wird, ist das genuegend. Anderenfalls fuegt man zu dem Fett in der Pfanne 10 g Mehl, 1 Prise Pfeffer und Salz, macht eine braune Mehlschwitze davon, gibt unter Ruehren 1/4 l Bruehe oder Weissbier dazu, faerbt die Sauce mit einem Tropfen braunen Zucker und schmeckt sie ab. Oder man bereitet zuerst die Sauce und laesst die Wurst darin 1/2 Stunde garziehen.

FLEISCH, EINGESCHNITTENES.

125 g Fleischreste 1/2 saure Gurke 20 g Speck oder Fett 20 g Zwiebeln 20 g Mehl 1 Gewuerzdosis gestossen 1/2 l Wasser 1 Tropfen Speisefarbe 5 g Zucker 5 g Salz 1 Teel. Essig

Vorbereitung: Das Fleisch wird in saubere gleichmaessige Stuecke geschnitten, die Gurke gewuerfelt, die Zwiebel gerieben.

Zuebereitung: In irdenem Topfe schwitzt man Speck oder Fett mit Zwiebel und Mehl gelb, fuellt unter Ruehren nach und nach das mit der Zuckerfarbe gefaerbte Wasser dazu, ebenso die Gewuerzdosis, laesst die Sauce dick kochen, schmeckt sie

mit Salz, Zucker, Essig ab, schmort die Gurkenwuerfel darin durch, fuegt das Fleisch, das aber nur darin heiss werden und nicht kochen darf, dazu und richtet sogleich an.

FLEISCHHACHE MIT REIS.

200 g gekochtes Fleisch 50 g Reis 1/4 l Bruehe 15 g Margarine 1/8 l Fleischextraktbruehe 10 g Zwiebeln Salz nach Geschmack 5 g Schweizer- oder Parmesankaese 1 Prise weisser Pfeffer 3 g Mehl

Zubereitung: Man bereitet einen Reisbrei von gewaschenem, ueberwelltem Reis und fetter Fleischbruehe (oder 1 Teeloeffel Fett und Fleischextraktbruehe), 1 Zwiebel, die ganz mitgekocht, spaeter entfernt wird, dem noetigen Salz und zuletzt dem geriebenen Kaese. Das grob gewiegte Fleisch, zu dem man auch gekochten Schinken oder Poekelfleisch nehmen kann, laesst man einige Minuten in kochender brauner Margarine nebst 1/8 l Fleischextraktbruehe, dem Pfeffer und Mehl durchduensten. Dann verbindet man Fleisch und Reis.

Oder: Man schichtet Reis mit Fleisch, jedes fuer sich bereitet, lagenweise, so dass Reis die oberste Schicht bildet, auf eine mit Butter bestrichene Schuessel, aus der das Gericht sowohl in den Ofen als auch zu Tisch gebracht werden kann, streicht noch 1 zerklopftes Ei darueber, bestreut die Oberflaeche mit geriebenem Kaese und laesst das Hache im Ofen braeunen.

Oder: Man drueckt beides lagenweise in eine gut eingefettete mit Semmel bestreute Form und bringt das Gericht gestuerzt, mit einer pikanten braunen oder hollaendischen Sauce zu Tisch. Auch kann das Fleisch nur duennscheibig geschnitten, mit Margarinestueckchen und geriebenem Kaese bestreut, mit dem Reis in den verschiedenen obigen Angaben bereitet werden. (Groesserer Fett- und Kaeseverbrauch.)

FLEISCHKLOESSE, GEBRATENE.

70 g geschabtes Rindfleisch 50 g geschabtes Schweinefleisch 1 abgeschaelte Semmel 1/8 l Wasser zum Einweichen 1/2 Ei 1 Prise Pfeffer, 5 g Salz 1 Messerspitze geriebene Zwiebeln 10 g geriebene Semmel 25 g Fett oder Margarine zum Braten

Vorbereitung: Die abgeschaelte Semmel wird zerschnitten und eingeweicht.

Zubereitung: Rindfleisch, Schweinefleisch, Ei, ausgedrueckte Semmel, Pfeffer, Salz, Zwiebel werden in einem Napfe gruendlich miteinander vermischt; aus dieser Masse formt man 4 gleichmaessige Kloesse, drueckt sie glatt, walzt sie in geriebener Semmel und braet sie in dampfendem Fett 7 Minuten langsam unter mehrmaligem Wenden.

Bemerkung: Man kann auch statt nur rohen Fleisches halb gekochtes und halb rohes Fleisch zu diesem Gericht verwenden.

Falscher Hase. Man kann auch der obigen ganzen Masse eine laengliche Form geben und mit 1 Essloeffel Fett in einer Pfanne 1/2 Stunde unter haeufigem Begiessen braten; man giesst nach und nach unter den Braten einige Loeffel Wasser und bindet die Sauce, nachdem er herausgenommen, mit 3 g Kartoffelmehl, verquirt in 2 Essloeffel Wasser.

Fleischpudding. In gefetteter, mit Semmel ausgestreuter Verschlussform wird die gut festgedrueckte Masse 1 1/2 Stunde im Wasserbade gekocht oder im Selbstkocher fertig gekocht, gestuerzt und mit beliebiger Sauce zu Tisch gegeben. Das Bratfett faellt dann fort.

Bemerkung: Es empfiehlt sich zu Fleischpudding die 2- bis 3fache Menge zu nehmen, weil der Rest sich gut zu kaltem Aufschnitt eignet; auch gescheibt, paniert nochmals gebraten werden kann.

GULASCH.

140 g Rindfleisch ohne Fett und Knochen 1 g Kuemmel 10 g Fett 1/2 Teel. weisser Pfeffer 5 g Mehl 10 g Zwiebeln 5 g Salz 1/8 l heisses Wasser

Vorbereitung: Das sauber gewaschene Rindfleisch wird in 1-1/2 cm grosse Wuerfel geschnitten, die Zwiebel gewuerfelt und in einem irdenen Topf in Fett weich geschmort.

Zubereitung: Das Fleisch tut man zu den geduensteten Zwiebelwuerfeln, bratet es langsam durch, bis es etwas gebraeunt ist, staeubt Mehl darueber und gibt 1 Prise Salz dazu. Ist das Mehl gar, so fuellt man heisses Wasser darauf, fuegt vorbereiteten

Kuemmel hinzu, verschliesst den Topf und laesst das Gericht 3 Stunden unter oeffterem Umschuettern und Hinzufuegen von etwas Wasser langsam schmoren, entfettet, wenn noetig, fuegt Pfeffer hinzu, prueft die Seimigkeit der Sauce und richtet das Gericht an. Auch Ueberreste, besonders trockene Stuecke und Abschnitte von Schmorbraten oder Rindfleisch verwendet man fuer diese schmackhafte und kraeftige Speise.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HAMMELFLEISCH.

1/2 kg (1 Pfd.) Hammelfleisch (Schulter) 1 l Wasser 8 g oder 1 knapper Essl. Salz

Vorbereitung: Das Wasser mit dem Salz wird auf den Herd gesetzt. Das Hammelfleisch wird schnell gewaschen und geklopft.

Zubereitung: Wenn das Salzwasser kocht, wird das Fleisch hineingetan und langsam zugedeckt gekocht, bis sich der Schaum bildet. Hat das Fleisch ein Weilchen mit dem Schaum gekocht, wird derselbe entfernt und das Fleisch zugedeckt in 1-1/4 bis 1-1/2 Stunde weichgekocht. Man nimmt es mit einer Kelle heraus, begiesst es mit einigen Loeffeln von dem Hammelfett der Bruehe, und stellt es zugedeckt heiss.

Bemerkungen: Die Bruehe obigen Hammelfleisches kann man zum Kochen von Bohnen verwenden. Man kann auch die in Salzwasser abgewellten und kalt abgeschreckten Bohnen mit dem Hammelfleisch kochen, tut sie aber erst 3/4 Stunden bevor das Fleisch weich ist hinzu, sonst ebenso behandelt wie beschrieben. Will man die Fleischbruehe als Suppe verwenden, so muss man dem Fleische 1 Essloeffel kleingeschnittenes Suppengruen als Wuerze beifuegen.

Groessere Stuecke Hammelfleisch muessen entsprechend laenger kochen.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HAMMELFLEISCH, GESCHNITTEN, MIT REIS.

65 g mageres Hammelfleisch 20 g Zwiebeln 15 g Fett 15 g Sellerie 125 g Reis 1 Prise Pfeffer und Salz 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Das Fleisch wird gewaschen und in gleichmaessige 2 cm grosse Stuecke geschnitten, die Zwiebel gewiegt, der Sellerie geputzt, der Reis sauber gewaschen.

Zubereitung: Fleischwuerfel und Zwiebel werden im Fett gelb gebraten, mit Pfeffer und Salz gewuerzt; dazu fuegt man Sellerie, Reis und Wasser und laesst alles zusammen langsam weichkochen, schmeckt aber vor dem Anrichten noch mit Salz ab.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HAMMELFLEISCH MIT KOHLRUEBEN UND KARTOFFELN.

200 g Hammelfleisch 3/4 l Wasser 8 g Salz 3/4 kg (1/2 Pfd.) Kohlrueben 1-1/2 l Wasser zum Abwellen 250 g geschaelte Kartoffeln Wasser und Salz 1 Gewuerzdosis 10 g Fett oder Margarine 10 g Mehl 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: 3/4 l Wasser mit 8 g Salz werden auf den Herd gestellt. Das Fleisch wird schnell gewaschen und geklopft. Kohlrueben werden in Wasser sauber gebuerstet, geschaelt, in gleichmaessige Streifen geschnitten. Kartoffeln werden je nach der Groesse ein- oder zweimal durchschnitten.

Zubereitung: Die Rueden wellt man in kochendem Wasser unbedeckt ueber und schuettet sie auf ein Sieb, ebenso, aber in Salzwasser, behandelt man die Kartoffeln. Kocht das Salzwasser zum Fleische, so wird letzteres hinineingetan, langsam gekocht bis sich der Schaum gebildet und noch einige Minuten mitgekocht hat. Dann entfernt man denselben, schuettet Kartoffeln, Rueden und Gewuerzdosis zum Fleisch und kocht alles zusammen noch 1-1/2 Stunde. Fett und Mehl werden gar geschwitzt, mit etwas Bruehe verkocht zum Gericht getan und gruendlich damit durchgeschuettert. Ehe es angerichtet wird, schmeckt man mit Pfeffer und Salz ab.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HAMMEL- ODER KALBSGEKROESE. (VORRAT.)

1 Gekroese 1 Gewuerzdosis 100 g Salz 50 g Zwiebeln 40 g Fett oder Margarine 40 g Mehl 1 Prise Safran 1 Essl. Petersilie 1 Prise Pfeffer

Vorbereitung: Das Gekroese besteht aus dem Magen und dem Netz mit den krausen Gedaermen. Nur vom frisch geschlachteten Tiere sollte es verwendet werden. Es wird mit warmem Wasser oft uebergossen und in kaltem Wasser abgespult, dann, von einer Seite angefangen, scharf mit Salz abgerieben, noch 24 Stunden gewaessert und in 4 cm lange Stuecke geschnitten. Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten.

Zubereitung: Man fuegt zu dem Gekroese 1 Gewuerzdosis, die Haelfte der Zwiebeln, Salz und 1-1/2 l Wasser dazu und kocht es langsam in 2-3 Stunden weich. Von Fett, mit den darin geschwitzten uebrigen Zwiebeln, dem Mehl und der durchgegossenen Bruehe wird eine seimige Sauce gekocht, welche durch Safran oder verruehrtes Eigelb gelb gefaerbt und mit gewiegter Petersilie, Pfeffer und Salz abgeschmeckt wird. Das auf einem Sieb abgetropfte Gekroese wird darin heiss gemacht und angerichtet.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HAMMELKEULE, GESCHMORTE (VORRAT).

1 kleine Hammelkeule, kurz gehauen, 2 kg (4 Pfd.) 10 g Salz 20 g Fett 10 g Mehl 50 g Zwiebeln 1 Gewuerzdosis 1/4 l Wasser (od. Weissbier)

Vorbereitung: Die Keule wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben.

Zubereitung: Das Fett wird stark erhitzt, die Keule in Mehl umgewendet, in dem Fett von allen Seiten gebraeunt; Zwiebeln und Gewuerz werden hinzugefuegt; 1/8 l kochendes Wasser wird langsam hinzugegossen, der Topf jetzt verschlossen und die Keule unter oeffterem Begiessen und Zugiessen von Wasser 3 Stunden ganz langsam bei gelindem Feuer geschmort. Nach dieser Zeit ist sie sehr weich. Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb gestrichen, die Keule damit ueberzogen und angerichtet. Man kann auch einige Tomaten mitschmoren und mit der Sauce durchstreichen oder saure Sahne oder 1 Essloeffel Cognak dazugiessen.

Gericht fuer den Selbstkocher.

Hammelkeule, marinierte wird ebenso bereitet.

Die rohe Keule kann man 3-4 Tage in folgende Marinade legen:

100 g Suppengruen in 20 g Fett geschwitzt 1 l Wasser 1 l Essig 30 g Salz 1 Gewuerzdosis 2 Stiele Thymian

1/2 Stunde gekocht, zugedeckt und nach dem Erkalten verwendet.

HAMMEL-, RINDER-, SCHWEINE-, KALBS-, ODER GAENSELEBER, GEBRATENE.

200 g Hammel- oder Rinderleber 1 Essl. Mehl 2 Essl. geriebene Semmel 1/2 Essl. Essig 40 g Fett oder Margarine 5 g Salz und Pfeffer 1 Teeloeffel Mehl 4 Essl. Wasser oder Bruehe

Vorbereitung: Die Leber wird gewaschen, gehaetet und schraeg in 4-5 Scheiben geschnitten, Semmel und Mehl gemischt (Panade), das Fett zum Backen zerlassen.

Zubereitung: Die geschnittene Leber wird gesalzen und gepfeffert, in Panade gewaelzt und unter viermaligem Wenden in dampfendem Fett in 4-6 Minuten zu schoener brauner Farbe gebraten. Man lege sie auf eine Schuessel nebeneinander, nicht aufeinander.

Zu dem Fett in der Pfanne fuegt man 1 Teeloeffel Mehl, ruehrt es gar, giesst einige Loeffel Wasser ueber Bruehe und 1/2 Essloeffel Essig hinzu, schmeckt mit Salz ab und gibt die Sauce zur Leber.

Bemerkungen: Panierte Sachen duerfen nicht aufeinander liegen und auch nicht zurechtgemacht ungebraten lange stehen, da sich die Panade mit dem Fleischsaft verbindet, aufweicht und beim Braten abfaellt.

Leber muss, nachdem sie gebraten ist, sofort gegessen werden, vom Stehen wird sie hart.

Schweine-, Kalbs- und Gaenseleber sind je nachdem erheblich teurer.

HAMMELNIERE IN SCHEIBEN.

2 rohe Hammelnieren 1 Prise Salz und Pfeffer 1/4 Zitrone 15 g Margarine 5 g Mehl 1 Essl. gewiegte Kraeuter 4 Essl. Bratensaucenreste oder Wasser mit 1 Messerspitze Fleischextrakt 1 Essl. Rotwein 1 Prise Zucker

Vorbereitung: Die Nieren werden in duenne Scheiben geschnitten und mit etwas Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft 1/4 Stunde mariniert.

Zubereitung: Die Margarine wird in einer Pfanne gebraeunt; die mit einem Tuch abgetrockneten Nieren werden schnell, 1-2 Minuten, darin geschwenkt. Dann nimmt man die Scheiben heraus, legt sie in einen Napf und stellt sie ins Wasserbad. In dem Bratfett roestet man 5 g Mehl, fuegt Kraeuter und, wenn man will, auch Pilze in Scheiben, Bratensauce oder Fleischextraktbruehe, Rotwein, Zitronensaft und Zucker dazu, laesst alles durchkochen und fuehrt dann die Sauce ueber die Nieren.

Bemerkung: Es ist zu empfehlen die Sauce vorher fertig zu machen, da die Nieren vom zu langen Stehen leicht hart werden.

HASENBRATEN FUER 6 PERSONEN.

1 ausgewachsener junger Hase 65 g Speck 15 g Salz 200 g Margarine 1/4 l saure Sahne oder Milch oder Milch mit 1 Tropfen Essig 6 g Staerkemehl 1/4 l heisses Wasser

Vorbereitung: Man haengt den Hasen mit den Hinterlaeufen an 2 Haken oder starken Naegeln auf; ist er noch nicht ausgeweidet, so schneidet man vom Schwanz (Blume) aus den Leib der Laenge nach aus, nimmt die Eingeweide mit dem Schlusssdarm heraus, loest die Galle von der Leber, behaelt Leber, Herz und Lunge zurueck, wirft das Uebrige fort, loest das Fell am Bauche von der Haut, schneidet rings um die Pfoetchen die Haut mit einem scharfen Messer ein, zieht erstere aus der Haut heraus, den ganzen Balg ueber den Ruecken und die Keulen herunter, loest ihn an den Vorderfuesen ab, schneidet die Ohren (Loeffel) weg und zieht die Haut ueber den Kopf. Kopf, Hals, Ruecken werden abgehauen; Bauchhaut und Vorderlaeufe loest man ab, haeutet die Laeufe und bratet sie spaeter mit. Nieren und Fett bleiben im Hasen, den man nun in kaltem Wasser, ohne ihn zu waessern, recht rein waescht. Man schlaegt die Hinterlaeufe am Gelenk ab, bricht den Schlussknochen ein, damit die Keulen gut liegen, klopft den Hasen ueberall mit flachem Beil, haeutet ihn, zuerst die Keulen von der unteren Seite ebenso den Ruecken, schneidet die Filets entweder

heraus oder legt 1 Scheibe Speck darunter und spickt Hasen und Laeufe s. Spicken unter "Verschiedenes".

Zubereitung: Man legt, wenn alles vorbereitet ist, zuerst die Keulen und, weil der Braten sonst trocken wuerde, 15 Minuten spaeter den Ruecken und die eingebogenen Laeufe in die Bratpfanne, bestreut den Hasen mit Salz und uebergiesst ihn mit heisser Margarine. Nachdem der Hase angebraten, giesst man nach und nach die Sahne oder Milch und etwas heisses Wasser abwechselnd dazu und laesst ihn, unter fleissigem Begiessen, fertig braten. Inzwischen ruehrt man Staerkemehl und einige Loeffel Sahne oder Milch an die Sauce, ueberzieht den Hasen nach einigen Minuten damit und richtet ihn, nachdem er in passende Stuecke gehauen wurde, auf einer langen Schuessel an, (man kann den Hasen aber auch ganz zu Tische geben und das Fleisch in sauberen Stuecken abtrennen, um das Knochengeruest noch zu einer Suppe zu verwerten); den Bratensatz kocht man mit Sahne oder Milch los, bis die Sauce dick und seimig geworden ist und streicht sie durch ein feines Sieb in eine Sauciere, fuellt aber noch einige Essloeffel ueber den angerichteten Hasen. Die Laenge der Bratzeit und auch die Hitze richtet sich natuerlich danach, ob der Hase jung oder alt ist; ein junger ausgewachsener Hase wuerde bei Mittelhitze in 35 Minuten, der Ruecken in 25 Minuten, ein alter Hase bei geringerer Temperatur erst in 1-1/2 Stunde weich werden. In letzterem Falle bedeckt man ihn mit einem Butterpapier.

Bemerkungen: Ein Hasenruecken ist fuer 4 Personen ausreichend. Fuer eine kleine Wirtschaft sollte man aus einem Hasen 2 Mahlzeiten bereiten.

HASENPFEFFER.

250 g Hasenfleisch: der zerspaltene Kopf, Brust, Hals, Lunge und Herz 50 g Speckwuerfel 20 g Zwiebeln 20 g Mehl 1 Gewuerzdosis 1/4 l Fleischextraktbruehe 4 Essl. Rot- od. Maltonwein 15 g Zucker 8 g Salz und Pfeffer 2 Tropfen Speisefarbe 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Das Hasenklein wird zerkleinert und sauber gewaschen.

Zubereitung: Man kocht es in 1/2 l Wasser ab, schneidet es dann in Wuerfel und entfernt die Knochen. Der Speck wird im irdenen Topf angebraten; die Fleisch- und Zwiebelwuerfel kommen dazu. Nachdem alles angebraten, staeubt man Mehl darueber, tut Gewuerze, Bruehe, Wein, Zucker, Salz und Pfeffer dazu und schmort

das Gericht langsam gar. Das Aussehen wird durch Speisefarbe gehoben; der Wein kann fehlen.

Bemerkung: Man kann Hasenpfeffer auch von trockeneren Hasenbratenresten bereiten.

KALBSBRUST, GESCHMORTE.

250 g. Kalbsbrust 2 Essl. Rinderfett 1 Essl. Mehl 5 g Salz 1/4 Lorbeerblatt 2 Pfefferkoerner 1/4 l Wasser

Vorbereitung: Das Kalbfleisch wird gewaschen, getrocknet und geklopft, 1/4 l Wasser zum Kochen hingestellt.

Zubereitung: Das Fett wird zerlassen und dampfend gemacht; das vorbereitete Kalbfleisch wird mit Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, in das dampfende Fett gelegt und unter umwenden von allen Seiten angebräunt; Pfefferkoerner und Lorbeerblatt werden dazu getan; die Hälfte des kochenden Wassers wird darauf gegossen und das Fleisch zugedeckt langsam geschmort. Das Fleisch wird öfter gewendet und in Zwischenräumen Wasser dazu gegossen. Ist das Fleisch weich, so schmeckt man die Sauce ab, entfernt das Gewürz, richtet das Fleisch an und giesst die Sauce darüber.

Bemerkungen: Man kann statt des Wassers auch Weissbier zum Schmoren des Kalbfleisches nehmen. Grössere Stücke müssen, nach dem Anbräunen gerechnet, 1-1/2—2 Stunden, kleinere Stücke 1 Stunde schmoren.

Gericht fuer den Selbstkocher.

KALBSFRIKASSE.

375 g Kalbsbrust 65 g Schweinefleisch, gewiegt 65 g Rindfleisch, gewiegt 10 g Salz 20 g Mehl 25 g Margarine 1 Gewürzdosise 10 g Suppengrün 15 g Zwiebeln 20 g getrocknete Pilze 12 g Milchbrot 1 Messerspitze geriebene Zwiebeln 1/2 Ei 8 g Salz und Pfeffer 1 Prise weisser Pfeffer 1 Essl. Kapern 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Die Kalbsbrust wird geklopft, in recht gleichmaessige Stuecke (etwa 4 cm im Geviert) zerlegt (die Knorpel bleiben darin) und auf einem Sieb ueberbrueht. Die getrockneten Pilze weicht man 2 Stunden vorher in kaltem Wasser ein.

Zubereitung: Gesalzen, mit dem Mehl bestaeubt, und mit 20 g geschmolzener Margarine oder Kalbsfett uebergossen wird das Fleisch durchgeschmort bis das Mehl gar ist; dann fuegt man das Wasser darauf, bindet Gewuerze, Suppengruen und Zwiebeln in ein Mullaepchen, legt das Beutelchen zum Fleisch, laesst alles kochen bis das Fleisch weich ist und schaeumt es einmal, fuegt dann dem Kalbfleisch die Pilze bei und laesst sie langsam mit ausquellen oder verwendet auch gut vorbereitete frische Pilze, wie Champignons, Steinpilze, Pfefferlinge. Aus dem Rind- und Schweinefleisch, dem geweichten, in 5 g Margarine geschwitzten Milchbrot, den geriebenen Zwiebeln, 1/2 Ei, Pfeffer und Salz wird ein Klossteig geruehrt. Mit 2 Kellen werden gleichmaessige runde Kloesse geformt, die in kochendem Salzwasser gar, aber nicht trocken ziehen muessen. Ist das Kalbfleisch mit der Gabel zu durchstechen, nimmt man den Gewuerzbeutel heraus, verruehrt Essig und Eigelb, zieht damit das Frikassee ab, schmeckt es nach Salz, Saeure und Pfeffer ab und legt die Kloesse hinein. Alles zusammen wird heiss gemacht, ohne es zu kochen; angerichtet bestreut man es mit Kapern.

Bemerkung: Die Pilze koennen fehlen, ebenso die Fleischkloesschen und die Kapern.

KALBSKEULE [KALBSBRATEN]. (VORRAT.)

4 kg (8 Pfd.) Kalbskeule 125 g Fett und Margarine 50 g Speck 20 g Salz 1/4 l Milch, saure Milch oder Wasser 6 g Kartoffelmehl 3 Essl. Milch oder Wasser

Vorbereitung: Die Kalbskeule wird von dem dicken Gelenkknochen befreit; die lose werdenden Hessenstuecke werden abgeschnitten, da sie im Ofen antrocknen und der Keule die gute Form nehmen. Die Keule wird mit feuchtem Beil langsam auf beiden Seiten geklopft, dann gehaetet und so gespickt, dass die Fleischfaeden der Nuesse beruecksichtigt werden, so dass dieselben beim Spicken auf der Spicknadel liegen. Dann wird das Fleischstueck mit einer Kelle kochenden Wassers ueberbrueht, unten und oben gesalzen und in der Pfanne mit kochender brauner Margarine und Fett begossen. Man tut gut einige saubere Speckschwarten unter den Braten zu legen. Der Ofen muss zu einer Kalbskeule nicht zu heiss sein, sonst wird der Braten bei der

Laenge der Bratzeit aussen trocken und bleibt innen roh. Die Bratzeit betraegt auf das 1/2 kg (1 Pfd.) bei einer Keule ueber 5 kg (10 Pfd.) 8 Minuten, unter diesem Gewicht sind etwa 10 Minuten auf 1/2 kg (1 Pfd.) zu rechnen. Langsam giesst man waehrend des Bratens Wasser oder auch Milch dazu, die Pfanne abkratzend, doch fuellt man das fluessige Fett alle 5-10 Minuten ueber den Braten und vollendet die Keule, indem man 3 Essloeffel Milch oder Wasser mit Kartoffelmehl verruehrt, mit der Sauce auskocht, diese durch ein Sieb giesst und die Keule dann mit der Sauce ueberzieht. Man kann natuerlich das Spicken auch unterlassen. Liebt man den Braten nicht rosa, sondern durchgebraten, rechnet man 10 Minuten aus 1/2 kg (1 Pfd.)

Bemerkung: Kalbskeulen unter 8 kg sind nicht ratsam zu kaufen. Wuenscht man kleineres Gewicht, soll man lieber eine grosse Keule teilen lassen.

Resteverwertung: Jeder kleinste Rest von Kalbsbraten ist zu verwerten. Wenn man die Sauce erhitzt und den sauber beputzten Braten mit derselben 1/2 Stunde in heisses Wasser stellt, unterscheidet er sich wenig von frisch gebratenem Fleisch.

KALBSKOTELETTEN, GEHACKT.

250 g Kalbfleisch 65 g Rindernierenfett 8 g Salz 1/2 Ei 30 g geriebene Semmel 5 g Mehl 30 g Margarine

Vorbereitung: Fleisch und Fett werden fein gewiegt oder zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen.

Zubereitung: Die Masse wird mit 6 g Salz gemischt und in 4 gleiche Teile geteilt, denen man mit einem feuchten Messer auf einem Teller die Form von Koteletten gibt. Man paniert sie mit Semmel, bratet sie in brauner Margarine in 7 Minuten unter dreimaligem Wenden langsam gar und zu schoener Farbe. Aus den Sehnen ist eine Bruehe zu kochen, die mit etwas Fleischextrakt vermischt zur Herstellung der Sauce dienen kann, falls eine solche gewuenscht wird. Zu dem Zwecke laesst man das Mehl in dem Bratfett gar schwitzen, fuellt die Bruehe dazu, schmeckt sie mit Salz ab, kocht unter Ruehren die Sauce auf, schuettet sie durch ein Sieb und reicht sie zu den angerichteten Koteletten. Diese duerfen waehrend der Herstellung der Sauce nicht zugedeckt werden, sonst werden sie weich.

KALBSSCHMORB RATEN.

3/4 kg (1 1/2 Pfd.) Nierenstueck 50 g Fett oder Margarine 8 g Salz 4 g Kartoffelmehl
1/8 l Wasser 4 Essl. saure Milch

Vorbereitung: Das Nierenstueck wird in Wasser sauber gebuerstet, geklopft und gesalzen.

Zubereitung: Das Fleisch wird mit kochendem Wasser uebergossen, dann abgegossen. In dem gebraeunten Fett wird das Fleisch angebraeunt und unter Begiessen und Zugiessen von Milch und Wasser in einem Schmortopf weich geschmort. Dann ueberzieht man das Fleisch mit Sauce, die nach dem Herausnehmen des Bratens mit dem in etwas Wasser verquirlten Kartoffelmehl seimig gemacht ist.

Bemerkung: Falls Niere unter dem Braten ist, was sich nur bei groesseren Stuecken Fleisch empfiehlt, wird sie, weil sie dort zu roh bleibt, losgeloest und neben dem Fleisch liegend gebraten. Ist sie sehr fett, so kann ein Teil des Fettes abgeschnitten, gewuerfelt, ausgelassen und anstatt oder mit einem Teil des Fettes im Rezept, zum Braten benutzt werden.

KALBENSCHNITZEL, PANIERT, GEBRATEN.

350 g Kalbsnuss 5 g Salz 1 Prise weisser Pfeffer 30 g geriebene Semmel 1 Eiweiss 60 g Butter oder Margarine

Vorbereitung: Kleine Stuecke der Keule koennen hierzu verwendet werden. Nachdem sie recht gleichmaessig und nicht zu duenn geschnitten und geklopft sind, salzt und pfeffert man sie leicht ein und paniert sie.

Zubereitung: Nachdem das Fett in der Pfanne gebraeunt und still geworden ist, legt man die Schnitzel in das dampfende Fett. Sobald sie an der unteren Seite eine hellbraune Kruste haben, wendet man sie und bratet sie langsam und doch rasch genug, um die Panade nicht durch bell sich entwickelnden Fleischsaft abweichen zu lassen. Bratzeit: Auf 85 g 6 Minuten. Die Schnitzel muessen elastisch sein, in der Pfanne nicht hart werden. Angerichtete Schnitzel darf man nicht zudecken, weil die Kruste sonst weich wird.

KANINCHENGERICHT.

1 Kaninchen 30 g Margarine 3 Essl. Oel 20 g Salz 1 Teel. pulveris. Majoran und Thymian 1 Gewuerzdosis 20 g gewiegte Zwiebeln 25 g Mehl 1 Bruehe oder Fleischextraktbruehe 1/8 l Apfelwein 1 Essl. gewiegte Petersilie

Vorbereitung: Das Kaninchen wird wie der Hase (s. dort) vorbereitet, dann in 4 cm grosse Stuecke geschnitten.

Zubereitung: Das Kaninchenfleisch wird gesalzen und mit dem Gewuerz 20 Minuten in Margarine und Oel gebraten. Man nimmt das Fleisch aus der Pfanne, schwitzt die Zwiebeln mit dem Mehl in der Butter gar, fuegt Bruehe und Wein dazu, schmeckt die Sauce ab, laesst das Fleisch darin heiss werden, aber nicht kochen, und streut die Petersilie vor dem Anrichten hinzu.

KLOPSE, KOENIGSBERGER.

140 g gehacktes Rindfleisch 60 g gehacktes Schweinefleisch 1 Teel. zerlassenes Fett 1 Eiweiss oder Eigelb 1/2 Broetchen 1 Essl. Wasser. 1 Prise Salz und Pfeffer 1 Messerspitze geriebene Zwiebeln 1 l Wasser 5 g Salz

Vorbereitung: Das Wasser zum Kochen der Klopse mit Salz aufsetzen. Das Broetchen in Wuerfel schneiden, einweichen und ausdruecken.

Zubereitung: Gehacktes Rindfleisch und Schweinefleisch werden in einen Napf getan; Eiweiss oder Eigelb, Salz, Pfeffer, Semmel, Zwiebeln und Fett werden dazugetan, alles gruendlich untereinander gemischt, 4 Kloesse daraus geformt, welche in dem Salzwasser 10-15 Minuten offen langsam gar ziehen muessen. Man gibt zu den Kloesen Heringssauce (s. dort). Man nimmt die Klopse aus dem Wasser, laesst sie abtropfen, tut sie in einen Napf und stellt sie warm, bis die Sauce, die dann darueber gegossen wird, fertig gemacht ist.

LUNGEN ZU KOCHEN.

1/2 Lunge mit Herz 2 Essl. Suppengruen 1 Gewuerzdosis 15 g Salz 2 l Wasser

Vorbereitung: Lunge und Herz werden gruendlich gewaschen und in handgrosse Stuecke geschnitten. Das Suppengruen wird geputzt, gewaschen und in Stuecke geschnitten.

Zubereitung: Wasser, Salz, Lungen- und Herzstuecke werden in einen Topf getan und zugedeckt gekocht. Hat sich Schaum gebildet und hat derselbe eine Weile mitgekocht, so nimmt man ihn ab, tut das Suppengruen und die Gewuerzdosis dazu und laesst die Fleischstuecke zugedeckt weiter kochen. Um zu sehen ob sie gar sind sticht man mit einem Hoelzchen in das Herz, ist dieses weich, so nimmt man das ganze Fleisch heraus und verwendet Bruehe und Lunge weiter nach der Vorschrift des Rezeptes Lungenhache.

LUNGENHACHE.

1/2 Lunge und Herz (gekocht) 20 g Fett 10 g Mehl 20 g Zwiebeln 1 Prise Pfeffer und Salz 1 Essl. Essig

Vorbereitung: Die Fleischstuecke werden von Haeuten, Sehnen und Knorpeln befreit und nicht zu fein gewiegt. Die Zwiebeln werden geschaelt, in kleine Wuerfel geschnitten oder gewiegt. 1/8 l Lungenbruehe wird heissgestellt.

Zubereitung: Das Fett wird aufgekoacht; die Zwiebeln werden darin weichgeschwitzt, die gewiegte Lunge und daruebergestaebtes Mehl darin durchgeschmort und hieraus die Bruehe und Essig dazugetan und damit ausgekoacht. Man schmeckt das Hache mit Pfeffer und Salz ab und gibt es zu Einige gewiegte Kraeuter und Bratensauce, wenn man sie vorraetig hat, machen das Hache schmackhafter. Es ist vorteilhaft, die Lunge schon tags zuvor zu kochen.

Bemerkung: Den Rest der Lungenbruehe kann man zu Lungensuppe (s. dort) verwenden. Zu Hache kann man auch allerlei gebratene oder gekochte Fleischreste verwenden (*Fleischhache*). Man bereitet das Fleischhache genau wie das Lungenhache.

REHBLATT, GESCHMORTES, FUeR 4 PERSONEN.

1 grosses Rehblatt 1 mittelgrosse Zwiebel 1 Mohrruebe 1 Gewuerzdosis 1/4 l Bruehe, Milch oder Wasser 3 Essl. Essig 30 g Brotrinde 50 g Margarine 30 g Speck 5 g Salz

Vorbereitung: Das Rehblatt wird (mit Ausnahme des Beins, welches man nur kuerzt) so viel wie moeglich von den Knochen befreit, geklopft, gewaschen, gehaetet mit Nadel und Faden zu guter Form zusammengezogen, gespickt und gesalzen. Die Knochen schlaegt man klein.

Zubereitung: Man legt die Knochen nach dem Anbraeuen des Blattes in heissem Fett mit in den Schmortopf, fuegt Zwiebel, Mohrruebenscheiben, Gewuerze und Brotrinde bei, giesst nach dem Anbraten nach und nach Essig und Bruehe oder Milch oder Wasser dazu und schmort das Blatt in 1 1/2-2 Stunden unter oeffterem Begiessen langsam weich. Man streicht die Sauce durch ein Sieb, ueberzieht das fertige Blatt mit Sauce und reicht die uebrige Sauce daneben.

Bemerkung: Rehblatt kann man auch sehr gut geschabt (wie Beefsteak zubereitet) als Wildsteak verwenden.

Hirschblatt ist ebenso zu bereiten, nur 3 Stunden zu schmoren.

Gericht fuer den Selbstkocher.

RINDERROULADEN.

200 g Rindfleisch 1 kleine Zwiebel 30 g Speck, geschabt 20 g Rinderfett 1 Teel. Salz 1 Prise Pfeffer 20 g Mehl 1/4 l Wasser

Vorbereitung: Rindfleischscheiben von der Groesse einer Handflaeche und 3/4 cm dick, werden geklopft, die Zwiebeln fein gewiegt; der Speck wird geschabt. Speck, Zwiebeln, Salz und Pfeffer werden vermischt, die Scheiben damit bestrichen, dann zusammengerollt, mit Baumwolle umbunden und in Mehl gewaelzt. Das Rinderfett wird in einen Topf getan.

Zubereitung: Das Fett im Topf wird dampfend gemacht, die in Mehl gewaelzten Rollen werden hineingelegt und von allen Seiten schoen angebraeunt; 1/4 l Wasser wird nach und nach dazu gegeben, der Topf aber wieder zugedeckt, und so werden die Rouladen langsam 2 Stunden geschmort. Ab und zu werden die Rouladen gewendet

und begossen. Sollte noch Flüssigkeit fehlen, so wird noch etwas Wasser zugegossen. Die weichen Rouladen werden aus dem Topf genommen, in einen Napf gelegt, die Baumwolle wird entfernt, die Sauce abgeschmeckt und ueber die Rouladen gegossen; dann werden sie zu Tisch gegeben.

Gericht fuer den Selbstkocher.

RINDERSCHMORBRATEN FUER 6 PERSONEN.

1-1/2 kg (3 Pfd.) Rindfleisch 30 g fetter Speck 20 g Mehl 1 Gewuerzdosis 30 g Brotrinde 30 g Fett oder Margarine 20 g Zwiebeln 15 g Salz Wasser nach Bedarf

Vorbereitung: Das Fleisch wird geklopft und mit Bindfaden zu guter Form gebunden. Der Speck wird in 4 cm lange, 8 mm dicke Streifen geschnitten und in dem gestossenen, mit Salz vermischten Gewuerz umgekehrt. Mit einem spitzen Holzstiel werden die Speckstreifen in gleichmaessiger Entfernung dem Fleischstueck eingefuegt und dieses dann in mit etwas Salz vermischtem Mehl umgewendet.

Zubereitung: Inzwischen macht man in einem irdenen Topf Fett—auch Speckreste—heiss und braun, braeunt das Fleisch von allen Seiten, wobei zum Wenden immer ein Schaumloeffel und eine Kelle gebraucht werden, fuegt dann Zwiebeln, zerkleinerte Brotrinde und das uebrig gebliebene Gewuerz hinzu, giesst nach und nach 1/4 l heisses Wasser darauf, deckt den Topf fest zu, beschwert ihn mit einem Bolzen und laesst das Fleisch langsam an der Seite des Feuers schmoren. Alle halbe Stunde wendet man es nach einer anderen Seite und ergaenzt durch heisses Wasser die eingekochte Sauce. Zu dieser Ergaenzung kann man nach Belieben Bier, oder, falls das Stueck in einer Essigmarinade lag, etwas von dieser zugiessen. Nach Verlauf von 3 Stunden nimmt man das weiche Schmorstueck aus dem Topf, deckt es mit einer tiefen Schuessel zu, entfettet die Sauce und prueft sie aus ihre Bindigkeit, nach der man sie entweder mit beliebigen Flüssigkeiten verduennt oder mit ein wenig Staerkemehl, kalt angeruehrt, verdickt. Dann wird sie durch ein Sieb geruehrt und nachdem alles Angesetzte im Schmortopf abgekocht wurde, wird die Sauce in den Schmortopf zurueckgeschuettet, der Schmorbraten hineingelegt, darin erwaermt und mit der Sauce ueberfuellt, damit er ein glaenzendes Aussehen erhaelt. Die Sauce muss auf jeden Fall eine reine braune Farbe haben, der man, wenn noetig, durch 2-3 Tropfen Speisefarbe nachhelfen kann. Menge der Sauce: 1/4 l fuer diesen Braten.

Bemerkungen: Gekochtes Rindfleisch kann man als falschen *Schmorbraten* ebenso behandeln, nur laesst man diesen nach dem Braeuen etwa 1 Stunde schmoren und gibt statt Wasser uebrige Bratensaucen oder Weissbier dazu.

Rinderschmorstueck kann auch 4-10 Tage in eine Mischung von duennem Zwiebelscheiben und Gewuerzen gelegt werden und wird dann wie Schmorbraten als *Sauerbraten* bereitet.

Gericht fuer den Selbstkocher.

RINDFLEISCH MIT BRUeHKARTOFFELN.

200 g Rindfleisch 3/4 kg (1-1/2 Pfd.) geschaelte Kartoffeln, Wasser und Salz zum Abwellen 15 g Suppengruen 3/4 l Wasser 10 g Salz 1 Teel. Petersilie oder 1/4 Teel. getrodener Majoran 1 Prise Salz

Vorbereitung: Das Fleisch wird gewaschen und geklopft, die durchschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser abgewellt und auf ein Sieb geschuettet. 3/4 l Wasser und 10 g Salz stellt man auf den Herd.

Zubereitung: Das Fleisch kommt in das kochende Salzwasser, wird, nachdem es 1/2 Stunde kochte, geschaeumt; das Suppengruen wird hinzugefuegt und mit dem Fleische langsam noch 1/2 Stunde gekocht; die abgewellten Kartoffeln kommen dazu, Petersilie oder Majoran ebenfalls; alles zusammen kocht nochmals 1/2 Stunde, wird mit Salz und nach Belieben mit etwas Pfeffer abgeschmeckt und angerichtet.

Bemerkung: Von Rind- und Schweinefleisch rechnet man zu diesem Gericht 200 g; von Hammel- oder Kalbfleisch 250 g im Durchschnitt; man kann aber auch nur 200 g davon nehmen und etwas mehr Kartoffeln.

Gericht fuer den Selbstkocher.

RINDFLEISCH UND RINDFLEISCHBRUeHE.

250 g Rindfleisch (Schild oder Duennung) 2 Essl. Suppengruen 10 g Salz 1-1/4 l Wasser

Vorbereitung: Das Fleisch wird gewaschen, geklopft und mit dem Wasser und Salz aufgesetzt, das Suppengruen geputzt, in gleichmaessige Stuecke geschnitten, gewaschen.

Zubereitung: Das Fleisch wird in dem Salzwasser gekocht, geschaeumt, das Suppengruen dazugelegt und der Topf zugedeckt. Das Fleisch muss nun 2-1/2 Stunden mehr ziehen als kochen.

Bemerkung: Will man die Bruehe als Suppe verwenden, so nimmt man das Fleisch heraus, giesst die Bruehe durch ein Sieb oder nimmt das Suppengruen heraus, entfettet die Bruehe und uebergiesst das Fleisch mit einigen Loeffeln Fett. Das Suppengruen tut man nach dem Entfetten der Bruehe wieder hinein.

Gericht fuer den Selbstkocher.

Restverwendung: Das abgeschoepfte Fett wird zum Fetten von Gemuese verwendet.

SCHMORWURST.

300 g Bratwurst 10 g Mehl 15 g Fett oder Margarine 25 g Brotrinde 1 Gewuerzdosis 15 g Zwiebeln 1 Prise Salz 1/4 l Weissbier oder Wasser 5 g Kartoffelmehl 2 Tropfen Speisefarbe

Zubereitung: Die Bratwurst wird im Fett angebraten, mit Mehl bestaeubt, dann mit den angegebenen Zutaten, ausser Kartoffelmehl und Speisefarbe in einem Schmortopf in Weissbier oder Wasser 3/4 Stunden langsam geschmort, hierauf auf eine Schuessel gelegt. Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb geschlagen; 3 Essloeffel derselben werden mit in Wasser angeruehrtem Kartoffelmehl verkocht und die angerichtete Wurst damit ueberzogen; die uebrige Sauce wird, nachdem sie mit Speisefarbe gefaerbt wurde, nebenher gegeben.

SCHWEINEBAUCH, GEKOCHT.

300 g magerer Schweinebauch 8 g. Salz 15 g Zwiebel 1 Gewuerzdosis 1 Stiel Majoran 3/4 l Wasser

Vorbereitung: Der Schweinebauch wird, wie alles Schweinefleisch, in Wasser recht sauber abgebuertet und mit Salz tuechtig eingerieben.

Zubereitung: In kaltem Wasser aufgesetzt, kochend geschaeumt, kocht das Fleisch nach Hinzufuegen von Zwiebeln, Gewuerzdosis und getrocknetem Majoran zugedeckt langsam 2 Stunden. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten zu Gemuese gereicht. Die Bruehe ist schmackhaft zu allen Ruebengemuesen, Sauerkohl und Huelsenfruechten; vor dem Gebrauche wird sie entfettet.

Gericht fuer den Selbstkocher.

SCHWEINEBRATEN FUER 6 PERSONEN.

1 kg (2 Pfd) Schweineruecken 5 g Salz 1 Zwiebel 1 Gewuerzdosis 4 Essl. saure Milch oder leichtes Bier 10 g Kartoffel- oder Weizenmehl 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Das Schweinerueckenstueck wird schnell gewaschen, getrocknet, geklopft und vom Fett bis auf 2 Strohhalm breit befreit; mit einem Messer werden schraege Linien erst nach rechts, dann nach links zu Vierecken eingeritzt; das Fleisch wird mit Salz bestreut. Der Ofen wird in gleichmaessige, nicht zu starke Hitze gebracht. Die Zwiebel wird geschaelt und mit der Gewuerzdosis in die Pfanne gelegt. Das Mehl wird mit 4 Essloeffel kalten Wassers verruehrt.

Braten: Der vorbereitete Braten wird in die Pfanne gelegt, mit 4 Essloeffel kochenden Wassers begossen (so dass die ganze Flaeche damit ueberzogen ist) und in den Ofen gestellt. Nach der Uhr sehen, berechnen, wie lange der Braten im Ofen bleiben muss! Bei einem so kleinen Braten rechnet man auf 1/2 kg (1 Pfd.) 20 Minuten, bei einem groesseren 18 Minuten.

Der Braten muss alle 5-8 Minuten mit dem Fett, welches sich sammelt, begossen werden. Man giesst inzwischen immer einige Loeffel Fluessigkeit nach und kratzt die Pfanne oefters ab, damit sich eine braune Sauce bildet. Der fertige Braten muss eine schoene braune Farbe haben und kross sein. Er wird aus der Pfanne genommen, auf die Schuessel gelegt und warmgestellt. Die Sauce wird entfettet, mit Bier oder Milch durchgekocht, das ausgeloeste Mehl kommt unter Ruehren dazu. Die Sauce muss ordentlich aufkochen, wird abgeschmeckt und kommt, durch ein Sieb geruehrt, mit dem Braten zu Tisch.

SCHWEINEFLEISCH, GEKOCHTES, MIT WEISSKOHL UND KARTOFFELN.

200 g Schweinekamm 8 g Salz 3/4 l Wasser 3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Weisskohl Wasser und 1 Prise Salz 250 g geschaelte Kartoffeln Wasser und 1 Prise Salz 1 Gewuerzdosis 10 g Fett 10 g Mehl Salz und Pfeffer

Vorbereitung: Das Fleisch wird gewaschen und geklopft. 3/4 l Wasser mit 8 g Salz stellt man auf den Herd. Der Kohl wird von den aeusseren Blaettern und dicken Blattrippen befreit, nachdem der Kopf in 8 oder 16 Teile zerlegt wurde, dann in Salzwasser abgewellt und abgegossen; die Kartoffeln werden ganz oder zerschnitten fast gargekocht.

Zubereitung: Das Fleisch kommt in das kochende Salzwasser; nachdem sich der Schaum gebildet und einige Minuten mitkochte, wird er abgenommen, die Gewuerzdosis hinzugefuegt, dann der Weisskohl und das Gericht etwa 1 Stunde geschlossen gedaempft. Nun schuettet man die Kartoffeln dazu, kocht das Ganze noch 1/4 Stunde langsam, schwitzt Fett und Mehl, das man mit dem Gericht verbindet, und schmeckt mit Pfeffer und Salz ab.

Gericht fuer den Selbstkocher.

SCHWEINEKOTELETTEN.

250 g Schweinekoteletten 1/2 Teel. Pfeffer und Salz 2 Essl. geriebene Semmel 1 Teel. Mehl 1/2 Eiweiss 1 Essl. Schmalz

Zur Sauce:

1 Essl. Suppengruen 10 g Mehl 10 g Zwiebelscheiben 1/2 Essl. ausgebratenes Fett 1/4 Teel. Salz 3/8 l Wasser. 1/2 Teel. Mostrich

Vorbereitung: Das Fleisch wird bis zu einem Strohhalm breit vom Fett befreit, der Rueckgratknochen, nicht der Rippenknochen, abgeschlagen, abgeschnitten und zerkleinert; das abgetrennte Fett wird in Wuerfel geschnitten und ausgebraten, die Zwiebel vorbereitet, das Suppengruen geputzt, gewaschen und in Stuecke geschnitten, das Eiweiss mit 1/2 Teeloeffel Wasser verschlagen, Mehl und Semmel vermengt.

Zubereitung: 1/2 Essloeffel von dem ausgebratenen Fett laesst man in einem Topf kochen, tut Knochen, Suppengruen, Zwiebel und Salz dazu, laesst die Knochen unter Ruehren anbraeunen, gibt 3/8 l Wasser darauf, deckt zu und laesst sie langsam auskochen. Die Schweinekoteletten werden leicht gewaschen, von beiden Seiten geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, auf einer Gabel durch das geschlagene Eiweiss gezogen und in der Mischung von Semmel und Mehl umgedreht. Das uebrige ausgebratene Fett und noch 1 Essloeffel Schmalz werden in einer Stielpfanne zerlassen und dampfend gemacht. Die panierten Koteletten legt man hinein und bratet sie unter Wenden langsam von beiden Seiten zu schoener Farbe, legt sie auf einen heisser Teller, aber nicht zugedeckt, da sie sonst weich werden. Aus dem Fett, in dem die Koteletten gebraten wurden, und dem Mehl macht man eine Mehlschwitze, verruehrt etwas Mostrich damit und giesst die Bruehe von den aufgekochten Knochen unter Ruehren langsam dazu, schmeckt die Sauce mit Pfeffer und Salz ab und gibt die Koteletten mit der Sauce zu Tisch.

Bemerkung: Kalbskoteletten und Schweineschnitzel werden ebenso bereitet.

SCHWEINEKOTELETTEN, GESCHMORT.

250 g Schweinekamm 1 Prise Salz und Pfeffer 5 g Mehl 1/2 Gewuerzdosis 10 g Zwiebeln 1 Teel. Mostrich 4 g Kartoffelmehl 1 Essl. Essig 3/16 l Wasser

Vorbereitung: Man schneidet das aeussere Fett soviel als moeglich ab und verwendet moeglichst das Stueck dem Halse zu, weil es durchwachsener ist und deshalb saftiger bleibt. Man schneidet die Stuecke 2 cm dick, salzt und pfeffert sie und wendet sie leicht in Mehl um. Die Zwiebeln werden gewuerfelt.

Zubereitung: Man legt die Koteletten nebeneinander in einen breiten, irdenen Schmortopf, in dem man die Fettabfaelle ausliess, bratet sie nach Entfernung der Grieben von beiden Seiten an, fuegt Gewuerze, Zwiebeln und 1/8 l Wasser dazu, bedeckt den Topf und laesst die Koteletten, von Zeit zu Zeit etwas Wasser hinzugiessend, 1 Stunde langsam schmoren. Die Sauce wird entfettet, mit Mostrich, Kartoffelmehl und Essig verruehrt, abgeschmeckt, durchgeseibt und ueber die Koteletten gegossen.

Gericht fuer den Selbstkocher.

SCHWEINENIEREN, SAURE.

250 g Schweinenieren 5 g Salz 10 g Mehl 25 g Margarine 1/4 l Bruehe oder Fleischextraktbruehe 1/2 Essl. Essig

Vorbereitung: Die Nieren werden sauber gewaschen, der Breite nach in 1/2 cm dicke Stuecke geschnitten, von den Sehnen befreit und mit Salz und Pfeffer bestreut.

Zubereitung: Man schwitzt in einem Tiegel Mehl und Margarine gelblich, tut die Nieren hinein, bratet sie durch, fuegt die Bruehe hinzu und schmort unter fortwaehrendem Ruehren, da sie sonst leicht hart werden, die Nieren etwa 2-3 Minuten, bis sie nicht mehr rot aussehen. Dann giesst man den Essig zu und gibt sie, gern mit Bratkartoffeln, moeglichst rasch zu Tisch.

SCHWEINEPOEKELFLEISCH ODER EISBEIN.

1/2 kg (1 Pfd.) Eisbein oder Poekelfleisch 1/2 Gewuerzdosis 15 g Zwiebeln 1 Wasser

Zubereitung: Poekelfleisch und Eisbein werden wie Schweinebauch gekocht.

Gericht fuer den Selbstkocher.

SCHWEINESCHINKEN, FRISCHER, MIT BROTKRUSTE FUER 12-14 PERSONEN.

1 Schweinekeule von einem jungen Schwein, 4 kg (8 Pfd.) 10 Nelken 60 g geriebenes Brot 25 g Zucker 1/2 Teel. Zimt 10 g Salz 30 g Brotrinde 1 Gewuerzdosis 1 kleine Zwiebel 1 Prise Salz 1-1/2 l Wasser

Vorbereitung: Von einer geklopfen Schweinekeule schneidet man die Schwarten nebst einem grossen Teil des Fettes ab und reibt die Keule mit Salz ein.

Zubereitung: Man legt die Keule in die Pfanne, uebergiesst sie nach und nach mit 1/2 l kochendem Wasser, legt Brotrinde, Gewuerzdosis und Zwiebel hinzu und laesst die Keule in 3 Stunden bei maessiger Hitze unter fleissigem Begiessen weich braten;

die Sauce ab und zu durch Wasser ergaenzend, fuehlt man das Fett sorgfaeltig ab. Mit einer Mischung von Brot, Zucker, Zimt, gestossenen Nelken und einer Prise Salz besiebt man die Keule 3/4 Stunden vor dem Anrichten dick, drueckt die Mischung mit dem Messer ueberall an, betraeufelt sie mit Fett und laesst die Kruste im Ofen braeunen und hart werden, indem man sie ab und zu mit Fett betraeufelt. Dann richtet man den Braten an und kocht die Sauce, indem man die Pfanne abkratzt, durch Die Sauce wird durch ein Sieb geruehrt.

Bemerkung: Man kann die Kruste auch ganz weglassen: *Schweineschinken*, oder sie auch erst beim Aufwaermen darauf legen.

SPECKSCHEIBEN EINZUWAELZEN UND ZU BRATEN.

100 g magerer Speck 3/8 l Wasser 1/2 Eiweiss, 1/2 Teel. Wasser 1 knapper Essl. Mehl 2 Essl. geriebene Semmel 1/2 Teel. Salz 20 g Schmalz oder Margarine

Vorbereitung: Speck in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, so dass die Streifen laengs laufen, und in 3/8 l Wasser einwaessern. Eiweiss mit 1/2 Teeloeffel Wasser, mit der Gabel auf einer Untertaste schlagen. Die geriebene Semmel mit Salz und Mehl mischen; das Fett wird in eine Pfanne getan und auf den Herd gestellt.

Zubereitung: Der vorbereitete Speck wird abgetrocknet, in dem geschlagenen Eiweiss gewaelzt und dann in die Semmelmischung gleichmaessig eingehuellt, in dampfendem Fett aus der Pfanne unter Wenden zu gelbbrauner Farbe gebraten und angerichtet.

SUELZE (VORRAT.)

3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Schweinekamm 1 Schweineohr 1 Gewuerzdosis 40 g Zwiebeln 20 g Salz 1-1/2 l Wasser 1/8 l Essig 65 g Gurkenwuerfelchen

Vorbereitung: Nachdem Schweinefleisch und Schweineohr gehoerig gewaschen sind, setzt man sie mit Gewuerz, Zwiebelscheiben, Salz und 1-1/2 l Wasser, zugedeckt, auf.

Zubereitung: Man schäumt sauber und lässt das Schweinefleisch langsam 1 Stunde, das Schweineohr 2-1/2 Stunde ziehen, bis beides ganz weich ist. Dann schneidet man das Fleisch in kleine Würfel, giesst die Brühe durch ein Sieb, fügt Essig hinzu und schmeckt, nachdem man alle Zutaten in die Brühe tat, das Ganze noch einmal ab. Die Formen werden ausgespült; die Masse wird eingefüllt und nach dem Erstarren gestürzt. Den Boden der Formen kann man mit Gurke, Kapern und Zitrone bunt auslegen und einige Löffel Brühe darauf erstarren lassen, dann füllt man die Sülze darauf. Man gibt Salat, Essig und Öl, Olsauce, auch Bratkartoffeln dazu.

Gericht für den Selbstkocher.

WURSTCHEN, GERÄUCHERTE, WARM ZU MACHEN.

2 Paar Würstchen 1/2 l kaltes Wasser

Zubereitung. Jauersche-, Knoblauch- oder Wiener Würste werden mit reichlichem kaltem Wasser zugedeckt aufgesetzt. Ist das Wasser heiss, dicht vor dem Kochen, so sind die Würste gut. Kochen die Würste, so werden sie hart und trocken.

* * * * *

VORBEREITUNG DES GEFLÜGELS.

Zuerst zieht man die langen Federn von Schwanz und Flügeln aus, um sie zu verschiedenem Gebrauch (wie Türen einölen, Formen austreichen usw.) zurückzulegen. Dann beginnt man am Kopf von unten nach oben die Federn, dicht am Fleisch anfassend, auszurupfen. Das Papier, womit das Geflügel gewöhnlich ausgestopft ist, zieht man heraus. Ist der Vogel vollständig gerupft, so legt man ihn mit der Brust auf ein Holzbrett, drückt mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen, macht, zwischen den Flügeln anfangend, einen leichten Schnitt bis zur Mitte des Halses und löst vorsichtig den Kopf und die Gurgel mit dem Zeigefinger der rechten Hand heraus, indem man die Gurgel dicht unter dem Schnabel abschneidet. (Bei Tauben ist der Kopf nicht mehr am Halse.) Dann dreht man das Tier um, bringt von oben den Zeigefinger in die Brustöffnung und löst ringsherum die Eingeweide an Brust und Rücken. Man schneidet den Afterring weg, und macht von da einen Schnitt in die Bauchhaut nach oben, schiebt mit Zeige- und Mittelfinger zuerst das Fett und dann den Magen fassend, die Eingeweide heraus auf

das Brett. Man waescht das Gefluegel schnell innen aus, trocknet es ab und schlaegt Hals und Fluegel ab. Will man es kochen, so laesst man Hals und Fluegel daran. Die Fuesse schneidet man am Kniegelenk ab. Man sengt gerupftes Gefluegel, indem man es an den aeussersten Enden haltend, von rechts nach links ueber Spiritus-, Papier- oder Strohflamme vorsichtig hin- und herzieht, bis alle kleinen Federchen abgesengt sind und beputzt es dann mit einem Messer nochmals. Hat man innen gut ausgetrocknet, so reibt man das Gefluegel mit Salz aus, steckt ein Stueckchen Butter, die von der Galle befreite Leber, auch wohl Magen und Herz hinein oder bereitet eine Fuellung und fuellt es damit. Die Oeffnungen werden zugenaecht und das Gefluegel zu schoener Form gebunden. Mageres Gefluegel bedeckt man mit Speckscheiben, welche man fest darauf bindet, und legt es in die Pfanne oder den Topf.

ENTE, GEBRATENE, FUeR 4 PERSONEN.

1 Ente 1 Stiel Beifuss 8 Aepfel 5 g Zucker 10 g Salz 5 g Kartoffelmehl 1/4 l Wasser

Vorbereitung: Man bereitet die Ente nach obiger Vorschrift vor.

Zubereitung: Dann haut man Hals, Fluegel und Fuesse ab, waescht die Ente aus, reibt sie innen und aussen mit Salz ein und fuellt sie mit ganzen oben gevierteilten geschaelten mit Zucker gemischten Aepfeln und Beifuss. Dann bindet man sie zu guter Form, legt sie in eine Bratpfanne, giesst etwas kochendes Wasser darueber und bratet sie, unter fleissigem Begiessen, in 1-1 1/2 Stunde gar. Alsdann richtet man die Ente an und legt die Aepfel ringsherum. Die Sauce verdickt man mit in kaltem Wasser verruehrtem Kartoffelmehl.

Bemerkungen: Man kann Enten auch auf dem Herde oder im Selbstkocher schmoren, *Ente geschmort*, und rechnet dann 2 Stunden. Das Klein gibt mit Kartoffeln und Suppengruen gekocht eine schmackhafte Suppe (Entenkleinsuppe).

GAeNSEBRATEN, FETTER. (VORRAT.)

1 Gans von 4 kg (8 Pfd.) 1 kg (2 Pfd) Aepfel 40 g Zucker 30 g Salz 1 Strauss Beifuss 30 g Zwiebeln 1 Gewuerzdosis 8 g Kartoffelmehl 1 l Wasser

Vorbereitung: Die Gans wird nach Vorschrift vorbereitet; Fluegel, Hals, Kopf und Pfoten werden abgehauen. Das Darmfett der Gans wird sorgfaeltig von dem anderen Fett getrennt und beides fuer sich eingewaessert. Nachdem die Gans gewaschen und ausgetrocknet ist, wird sie mit Salz ausgerieben. Die nach Belieben geschaelten oder ungeschaelten Aepfel, geschnitten oder wenn sie klein sind ganz, werden mit Zucker und Salz durchgeschwenkt und mit dem abgewaschenen Beifuss in die Gans gefuellt; diese wird zugenaecht und aussen mit Salz eingerieben.

Zubereitung: Der Ofen wird in her ersten Stunde nicht zu heiss gehalten, die Gans mit 1/2 l kochendem Wasser begossen; Zwiebeln und Gewuerz werden dazugelegt. Die Gans wird unter Begiessen mit dem Wasser 1 Stunde im Ofen behandelt. Man darf in der ersten Stunde weder Farbe noch Bratenduft wahrnehmen; sollte die Temperatur im Ofen sich erhoehen, so deckt man ein Fettpapier ueber die Gans. Sie wird nun soviel eigenes Fett hergegeben haben, dass man sie damit begiessen kann; man fuellt nun von Zeit zu Zeit loeffelweise Wasser dazu, damit das Fett sich nicht faerbt. Nach 1-1/2 Stunde schoepft man ab und zu Fett von der Sauce und bratet die Gans zu schoener brauner Farbe. Ist sie dann weich, was von Groesse und Alter abhaengt, so bespritzt man sie mit 1 Loeffel kalten Wassers, damit die Haut kross wird, richtet die Gans an und kocht in der Pfanne die Sauce mit etwas Wasser und mit in Wasser verruehrtem Kartoffelmehl zu genuegender Menge auf, kann auch noch mit Speisefarbe faerben. Die Sauce wird dann durch ein feines Sieb gegossen.

Restverwendung: Von den kleingeschlagenen Gaensebratenknochen kocht man Bruehe, welche schmackhaft zu Kohlrueben und Kartoffelsuppe zu verwenden ist. Fluegel, Hals, Kopf, Herz, Magen und Fuesse geben Gaenseklein.

GAeNSEKLEIN.

Herz, Magen, Kopf, Fluegel, Fuesse und der in Stuecke geschlagene Hals 30 g
Zwiebelwuerfel 30 g abgeschoepftes Gaensefett 1 Gewuerzdosis 30 g Mehl 10 g Salz
2 Essl. Petersilie 56 g Suppengruen 1 Prise Pfeffer 3/4 l Wasser

Zubereitung: Das sauber beputzte, gesengte Gaenseklein, wie man die oben angefuehrten Stuecke nennt, wird mit Wasser, Suppengruen und Gewuerz zugedeckt langsam weichgekocht und jedes Stueck dann noch besonders beputzt. Die Zwiebelwuerfel schwitzt man in von der Bruehe abgeschoepftem Gaensefett weich, fuegt das Mehl hinzu und giesst, nachdem es gar ist, die Gaensebruehe dazu, laesst sie

bis zur Haelfte offen einkochen, kostet die Sauce mit Salz und Pfeffer ab, ruehrt sie durch ein Sieb und laesst das Fleisch darin heiss werden. Zulezt fuegt man gewiegte Petersilie oder in Ermanglung 1/2 Teeloeffel getrockneten Majorans dazu und richtet das Gaenseklein in tiefer Schuessel an.

Bemerkung: Dasselbe Gericht ist von jedem Gefluegelklein (*Entenklein, Huehnerklein, Taubenklein*) zu bereiten.

HUHN, GEKOCHTES, FUeR 4 PERSONEN.

1 Herbsthuhn oder 1 altes Huhn 56 g Suppengruen 15 g Salz 1-1/2 l Wasser

Vorbereitung: Das Huhn wird vorbereitet, mit Bindfaden umbunden; Leber, Herz und Magen kommen hinein.

Zubereitung: Das Wasser wird mit Suppengruen und Salz erhitzt, das Huhn hineingelegt und, zugedeckt, nur so lange gekocht, bis es weich ist, was, wenn es ein junges Huhn ist, in 1-1/4 bis 1-1/2 Stunde der Fall ist. Man hebt es nun aus dem Kochtopf, laesst es ablaufen und legt es sofort einen Augenblick in kaltes Wasser, damit es weiss wird und abkuehlt. Dann zerlegt man es zu beliebigen Gerichten. Dazu muss das Fleisch, aber kleine und groessere Stuecke gesondert, sofort, je nachdem wozu man es verwenden will, mit Bruehe, Essig und Oel oder Weisswein mariniert werden oder man gibt das Huhn als selbstaendiges Gericht mit beliebiger Sauce.

Ein altes Huhn oder 2 alte Rebhuehner koennen roh zerlegt mit 125 g mehrmals gewaschenem Reis, 20 g Butter und 10 g Mehl, die miteinander durchgeschwitzt wurden, 1 Gewuerzdosis, 1 Zwiebel in 1 1/4 l Wasser gekocht zu *Huhn mit Reis* verwendet werden.

Gericht fuer den Selbstkocher.

HUHN, JUNGES, GESCHMORT.

1 junges Huhn 10 g Salz 50 g Butter 1 Strauss Petersilie 20 g Speck 1/8 l Wasser oder leichte Bruehe 8 g Kartoffelmehl 3 Essl. Wasser

Vorbereitung: Das Huhn wird nach Vorschrift vorbereitet, gereinigt und ausgetrocknet. Nachdem das Innere mit Salz ausgerieben ist, tut man die Petersilie nebst 10 g Butter hinein, und bindet das Huhn zu guter Form. Eine Speckplatte bindet man ueber die Brust oder spickt das Huhn.

Zubereitung: Butter wird im Schmortopf heiss gemacht, das Huhn darin angebraten, zugedeckt und oeffter begossen, indem man nach und nach 1/8 l Wasser oder leichte Bruehe dazufuegt. Eine Stunde muss es recht langsam schmoren. Die Sauce wird, indem man den Bratenansatz vom Topf abkocht, mit in kaltem Wasser angeruehrtem Kartoffelmehl schleimig gemacht und durch ein Sieb gegossen, der Speck nach Belieben abgebunden, das Huhn mit Sauce glaciert und angerichtet.

Bemerkung: Rebhuehner geschmort werden ebenso bereitet.

Gericht fuer den Selbstkocher.

TAUBEN, JUNGE.

I.

2 junge Tauben 30 g Butter oder Margarine 5 g Kartoffelmehl 2 Essl. saure Milch oder Sahne 1/2 Teel. Salz 1/8 l Wasser oder Bruehe.

II. Zur Fuellung fuer 2 Tauben.

1 Semmel 1/2 Essl. Fett 1/1 Essl. Korinthen 1 Prise Zucker und Salz 1 Eigelb oder Eiweiss 9 Essl. Magermilch

Vorbereitung: Die Tauben werden nach Vorschrift gerupft, gesengt, ausgenommen und leicht gewaschen; Fluegel, Hals und Beine (bis zum Kniegelenk) werden abgeschlagen. Leber, Magen und Herz werden gesaeubert. Die Korinthen reinigt man, laesst sie mit etwas Wasser auf dem Herd ausquellen, reibt die Semmel ab, zerkleinert und erweicht sie in Milch. Das Fett wird zerlassen. Alle Zutaten unter II werden damit gut zusammengemischt. Die Tauben reibt man mit Salz aus und fuellt sie mit der Fuellung. Die Oeffnungen werden zugenaecht und die Tauben zu schoener Form gebunden.

Braten: Butter oder Margarine wird in einem Topf gebraeunt; die Tauben werden hineingelegt und von allen Seiten schoen angebraeunt; loeffelweise werden Wasser

oder Bruehe nach und nach zugegeben und die Tauben langsam 1—1-1/2 Stunde zugedeckt geschmort. Zuletzt fuegt man die Milch mit dem darin verruehrten Kartoffelmehl dazu und laesst die Sauce durchkochen. Die Tauben werden der Laenge nach in Haelften geteilt und, aneinander gelegt, auf einer Schuessel angerichtet.

Die Sauce wird abgeschmeckt, wenn noetig durch ein Sieb gestrichen und mit den Tauben zu Tische gegeben.

Bemerkung: Das Taubenklein ist fuer Taubensuppe zu verwenden oder fuer die Sauce auszukochen.

* * * * *

FISCHE.

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen berechnet.)

AAL ZU TOETEN UND ABZUZIEHEN.

Der Kopf des Aales wird mit einem Tuch umwickelt und heftig mit dem Kuechenbeil einige Male darauf geschlagen. Dann umbindet man den Kopf mit einem Bindfaden und haengt den Aal an einen Haken. Mit einer Handvoll Salz reibt man den Fisch von oben bis unten stark ab und wiederholt das Reiben mit Salz so lange, bis der Fisch blau erscheint. Um ihn abzuziehen, loest man durch einen Schnitt um den Kopf die Haut und zieht sie mit dem Messer nachhelfend, von oben nach unten ab. Kurze Zeit ueber Holzfeuer halten, bewirkt dass sich die Haut leichter abstreifen laesst.

AAL BLAU.

250 g Aal 10 g Salz 1 Essl. Essig 1,4 l Wasser. 30 g Zwiebelscheiben 1 Gewuerzdosis 1 Essl. Suppengruen 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Man teilt den (wie oben angegeben) getoeteten Aal in gleichmaessige, beliebig lange Stuecke, reinigt jedes einzelne Stueck besonders, indem man mit einem Quirlstiel die Eingeweide herausstoest und es dann von der inneren Haut saeuert, mit Salz ausreibt und waescht.

Zubereitung: Dann ueberbrueht man den Fisch mit kochendem Wasser, mit 1/2 Loeffel Essig gemischt, und kocht ihn in einer Bruehe von Wasser, Suppengruen, Gewuerzen, Zwiebel und etwas Essig in einer guten 1/4 Stunde gar. Die blauen Aalstuecke werden warm oder erkaltet angerichtet. Die Aalbruehe gibt man dazu.

AAL IM BIER.

250 g Aal 3/8 l Weissbier 1 Gewuerzdosis 8 g Salz 1 Teel Butter 2 Teel. Mehl 4 Teel. Kartoffelmehl 3 Essl. Wasser 4 Zwiebelscheiben

Vorbereitung: Nachdem der Aal in Stuecke geschnitten, jedes Stueck gesaeubert und oefter gewaschen wurde, packt man ihn mit Gewuerzen, Zwiebelscheiben und Salz in einen irdenen Topf.

Zubereitung: Man uebergiesst ihn mit Weissbier und kocht ihn zugedeckt, je nach der Staerke, in ungefaehr 20 Minuten weich. Man schaeumt ihn oefter und verkocht die Sauce mit einem in Mehl verruehrten Stueckchen Butter. Dann richtet man die Aalstuecke in einer tiefen Schuessel an, kocht die Sauce, nach dem sie abgekostet wurde, schnell mit verduenntem Kartoffelmehl auf, fuellt sie ueber die Fischstuecke und gibt die uebrige Sauce nebenher.

AAL IN DILLSAUCE.

250 g Aal 1/4 Wasser 1 Teel. Butter 1-1/2 Teel. Mehl 1 Teel. gewiegter Dill 1 Prise weisser Pfeffer 10 g Salz 10 g Zwiebeln 1 Gewuerzdosis 3/8 l Wasser

Vorbereitung: Der Aal wird nach Vorschrift vorbereitet, in Stuecke geschlagen, gereinigt und mit kochendem Wasser ueberbrueht.

Zubereitung: Mit Gewuerzdosis, Salz, Zwiebeln und Wasser wird der Fisch gargekocht, aus der Bruehe genommen und heiss gestellt. Die Fischbruehe wird in einem irdenen Topf mit dem in Butter gargeschwitzten Mehl zu einer guten weissen Sauce verkocht, mit weissem Pfeffer und gewiegtem Dill oder auch Petersilie (Dillsauce, Petersiliensauce) abgeschmeckt, ueber die Aalstuecke gegossen.

BIERFISCH.

1/2 kg (1 Pfd.) Fisch 50 g Fett 20 g Zwiebeln 40 g Mehl 1 Gewuerzdosis 2 Essl. Suppengruen 1 Brotrinde 15 g Salz 2 Essl. Sirup 1 Flasche Braunbier

Vorbereitung: Der vorbereitete Fisch wird in handbreite Stuecke zerschnitten, dann ausgenommen und zwar so, dass die Stuecke rund und ganz bleiben und beim Kochen nicht am Bauch zerkochen koennen; dann werden die Stuecke sauber und schnell gewaschen, getrocknet und mit 10 g Salz eingesalzen. Das Suppengruen wird geputzt, gewaschen und in kleine Streifen geschnitten, die Zwiebeln geschaelt und in Scheiben geschnitten, die Brotrinde zerkleinert.

Zubereitung: Das Fett wird zerlassen, das Mehl wird hineingeschuettet und gut verruehrt. Man fuehlt das Bier darauf, tut die Gewuerze hinzu und laesst alles solange zugedeckt kochen, bis das Suppengruen weich ist. Die Sauce wird mit Sirup und 5 g Salz abgeschmeckt, der Fisch in die kochende Sauce gelegt, in welcher er langsam garziehen muss.

Will man sich von der Gare des Fisches ueberzeugen, so zieht man eine Flosse heraus; loest sie sich leicht, ohne blutig zu sein, so ist der Fisch gar. Man gibt ihn mit der Sauce in einem Napf zu Tisch. Statt Sirup kann man Honigkuchen reiben und hineintun, dann nimmt man aber weniger Mehl. Rogen kocht man besonders in kochendem Salzwasser gar und richtet ihn obenauf an.

So kocht man *Barsch, Bleie, Karpfen, Schellfisch, Zander* und *verschiedene kleine Fische*.

FISCH, GRUENER.

1/2 kg (1 Pfd.) Fisch 40 g Fett 1 mittelgrosse Zwiebel 2 Essl. Suppengruen 10 g Salz 40 g Mehl 1 Essl. gewiegte Petersilie 1 Prise Pfeffer 3/4 l Wasser

Vorbereitung: Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, zerschnitten, ausgenommen und gesalzen, das Suppengruen zerschnitten. In 3/4 l Salzwasser kocht man zugedeckt das Suppengruen weich.

Zubereitung: Dann legt man die Fischstuecke dazu und kocht sie in einigen Minuten gar. Man bratet in einem Toepfchen die feingewiegte Zwiebel in Fett gar, aber nicht braun, schuettet das Mehl hinzu und verduennt mit einigen Loeffeln Fischwasser.

Wenn die Mehlschwitze Blasen wirft, schuettet man sie zum Fischgericht, fuegt Pfeffer und gewiegte Petersilie hinzu und richtet, nachdem alles gleichmaessig seimig kochte, den Fisch mit Sauce an. So kocht man *Hecht, Zander, Aal, Schleie*.

FISCHKOTELETTEN.

150 g gekochter Fisch oder Fischreste (entgraetet) 15 g gehackte Zwiebeln 15 g Margarine 15 g Mehl 1/8 l Magermilch 1 Prise Salz und Pfeffer 1 Eigelb 5 g Mehl 1 Eiweiss 20 g geriebene Semmel Backfett zum voruebergehenden Gebrauche 1/2 Bogen Loeschpapier

Zubereitung: Man schwitzt die Zwiebeln in der Margarine weich, fuegt das Mehl dazu und ruehrt, wenn es gar ist, mit Milch, Salz und Pfeffer zu einer dicken Sauce, zieht mit dem zerquirten Eigelb ab, fuegt den Fisch in kleinen Stuecken hinzu, kann auch nach Belieben noch einige klein geschnittene Pilze beifuegen; alles muss heiss werden, darf aber nicht kochen. Man stellt die Masse kalt und formt, wenn sie steif ist, auf reinem, bemehltem Brett mit der bemehlten Holzgabel kleine Koteletten, paniert sie mit zerschlagenem Eiweiss und Semmel und backt sie in dampfendem Fett zu schoener gleichmaessiger Farbe. Auf Loeschpapier entfettet, richtet man sie zierlich an.

Bemerkung: Das Fett ist zu reinigen.

FISCH MIT SAUERKOHL.

200 g gekochter oder gebratener Fisch (entgraetet) 375 g fertig gekochter Sauerkohl 20 g Margarine 1/8 l Sahne 5 g Salz 10 g geriebene Semmel

Eine Schicht des Sauerkohls wird auf eine gebutterte Schuessel oder in eine Form gelegt, darueber eine Schicht des entgraeteten, in kleine Stuecke gepflueckten Fisches, darueber wieder Sauerkohl und so fort; Sauerkohl bildet den Schluss. Nach dem man die Speise mit suesser, mit Salz verquirter Sahne begossen, mit Semmel uebersiebt und mit Margarine betraeuft hat, laesst man sie 1/2 Stunde im Ofen Farbe annehmen.

FISCH MIT SCHOTEN.

Eine 250 g Buechse Schoten 125 g zerpfleuecker gekochter Fisch (harte Sorte) 15 g Margarine 1-1/2 Milchbrot 20 g Margarine 1/4 Teel. geriebene Zwiebel 10 g Margarine 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Die Fischstueckchen werden in 15 g Margarine leicht gebraten.

Zubereitung: Die geschaelten Broetchen werden gewuerfelt, die Semmelbroeckchen in 20 g Margarine kross geroestet. In 10 g, mit der Zwiebel durchgeschwitzter Margarine, schuettet man die abgetropften Schoten und schwenkt sie mit Pfeffer und Salz schnell darin heiss, mischt Fisch, Semmelbroeckchen, Schoten untereinander und richtet auf heisser Schuessel an.

HERINGE, FRISCHE, ZU BRATEN. (VORRAT.)

15 frische Heringe 40 g Salz 1 Prise Pfeffer und Salz 75 g Mehl 250 g Backfett 1 l Essig 50 g Zwiebelscheiben 1 Gewuerzdosis 5 g Salz 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, leicht einige Male ueber den Ruecken geritzt und 1/2 Stunde gesalzen hingestellt. Dann trocknet man sie ab und waelzt sie gleichmaessig in Mehl, welches mit Pfeffer und Salz gemischt wurde.

Zubereitung: Man bratet oder baeckt die Heringe in dampfendem Fett gar und zu guter Farbe.

Erkaltet werden die Heringe, *Bratheringe*, mit einer aufgekochten, abgeschmeckten, dann erkalteten Sauce von Essig, Wasser, Salz, Gewuerzen und Zwiebelscheiben uebergossen, in einen Steintopf gepackt, zugebunden und gelegentlich verbraucht.

Bemerkungen: Die Heringe werden nur gekauft, wenn bei Kopf ganz hell aussieht, sobald er sich rot gefaerbt hat, sind die Heringe nicht frisch. Das Fett ist zu reinigen.

HERINGE, GESALZENE, ANRICHTEN.

Beim Anrichten werden die Heringe, nach dem sie zurechtgemacht sind (s. Heringe zurechtmachen), schraeg in huebsche Stuecke geschnitten und auf einige gruene Blaetter zum ganzen Fisch zusammengelegt.

HERINGE ZURECHTMACHEN UND EINZULEGEN. (VORRAT.)

15 Heringe 1 l Essig 100 g Zwiebelscheiben 4 Gewuerzdosen 1 saure Gurke 5 g Salz

Vorbereitung zum Einlegen. Heringe einwaessern. Essig abkochen. Zwiebeln und Gurke in Scheiben schneiden. Gewuerze abmessen.

Die Heringe waescht man und legt sie 12-24 Stunden, je nach ihrer Haerte in kaltes Wasser. Junge Matjesheringe waessern garnicht oder hoechstens 10-15 Minuten.

Zubereitung: Man legt die Heringe auf einen Teller, bricht die Backen aus, schneidet am Bauch einen duennen Streifen ab (den man zu einem Heringsgericht verwenden kann und bis zum Gebrauch in etwas Essig aufhebt), nimmt mit dem Messer die Eingeweide heraus, zieht die Rueckenhaut ab, nachdem man mit dem Messer einen geraden Strich ueber den Ruecken gekerbt hat, legt die Heringe in einen Topf und schichtet Gewuerzdosen, Zwiebelscheiben und Gurkenscheiben dazwischen. Dann uebergiesst man die Heringe mit leichtem, abgekochten, erkalteten Essig, in dem 5 g Salz aufgeloest sind, und beschwert, damit sie gleichmaessig mit Fluessigkeit bedeckt sind, die Heringe leicht mit einer Untertasse. Die Milch der Heringe wird besonders in ein Glas getan, mit Essig begossen und zugebunden, um beim Anrichten zerquirt, mit frischem Essig verduennt ueber die Heringe gegossen zu werden.

SCHELLFISCH, GEKOCHT.

1 kleiner Schellfisch 1/2 kg (1 Pfd) 40 g Salz 2 l Wasser

Vorbereitung: Der Fisch wird geschuppt, indem man ihn auf ein angefeuchtetes Brett legt (angefeuchtet muss das Brett sein, damit sich die Schuppen leicht davon entfernen lassen), mit einem Tuch am Schwanze festhaelt und mit einem Messer schraeg aufwaerts fahrend die Schuppen abloest. Man haelt das Messer schraeg, damit die Schuppen nicht in der Kueche herumfliegen. Der Fisch wird ausgenommen, indem man ihn aufschneidet, den Anfang und das Ende des Darmes sucht und mit dem

Messer loest und alles Eingeweide mit dem Zeigefinger herausholt. Ist das Innere des Fisches sauber, auch die schwarze Haut entfernt, so wird er mit Wasser recht sorgfaeltig gewaschen. Flossen und Schwanz werden mit einer Schere sauber beschnitten. Nun legt man den Fisch auf einen Teller, stellt diesen in den Kochtopf und giesst soviel Wasser darueber, dass es uebersteht. Auf 1 l Wasser rechnet man 20 g Salz.

Zubereitung: Der vorbereitete ganze Fisch muss langsam zum Kochen kommen; ganze Fische laesst man nur einmal aufkochen und dann gar ziehen. Ob der Fisch gar ist, sieht man daran, dass sich die Flossen auf dem Ruecken leicht herausziehen lassen und das Fleisch an den Kiemen weiss ist. Der Teller mit dem Fisch wird mit dem Schaumloeffel herausgenommen. Man giesst das Wasser vom Teller, wischt ihn sauber ab und gibt den Fisch mit brauner Butter zu Tisch.

Bemerkung: Man kann Fisch auch in Stuecken, je nach Groesse laengere oder kuere Zeit in Salzwasser kochen. Statt Butter kann man auch Mostrichsauce dazu geben. *Hecht, Zander, Barsch, Karausche, Schleie, Karpfen, Dorsch oder Kabeljau, Heilbutt oder Austernfisch, Lachs (Fisch, blau)* werden ebenso gekocht, doch schuppt man Schlei und Karpfen nicht vor dem Kochen. Von letzteren 3 Fischarten kauft man 250-300 g in einem Stueck; dieses wird vor dem Kochen besser in ein gebruehtes Stueck Mull gebunden.

Aal, Barsch, Dorsch, (Kabeljau), Flunder, Hecht, Heringe, Karpfen, Lachs, Rotzunge, Heilbutt, oder Austernfisch, Schellfisch, Scholle, Steinbutt, Stinte, Zander, gebacken oder gebraten. Alle Fische kann man ganz oder in passende, nicht zu dicke Stuecke geteilt, panieren und backen oder braten, oder aus Haut und Graeten zu guter Form geschnitten, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer 1 Stunde marinieren und, nachdem sie abgetrocknet sind, panieren und backen oder braten. Stinte werden vor dem Backen zu 6-8 Stueck auf Hoelzchen, die man durch ihre Augen zieht, gereiht.

* * * * *

GEMUESE—SALATE.

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen berechnet.)

APFELREIS.

125 g Reis 1/2 l Wasser zum Abwellen 2 grosse Aepfel oder 40 g getrocknete Aepfel und 1/4 l Wasser 5 g Margarine oder Fett 1 Stueckchen Apfelsinenschale 10 g Zucker 5 g Salz 10 g Zucker und Zimt

Vorbereitung: Man schaelt 2 grosse Aepfel und schneidet sie mit in Stuecke. Die Abfaelle der Aepfel werden mit 1/4 l Wasser ausgekocht das Wasser wird dann zum Reiskochen genommen.

Zubereitung: Zu den Aepfeln tut man 10 g Zucker, laesst sie mit Apfelsinenschale und Salz und mit dem abgewellten, mit Fett durchgeschwitzten Reis gar kochen und streut Zucker und Zimt darueber. Man kann auch 40 g getrocknete Aepfel verwenden, welche aber vor dem Mischen mit dem Reis allein weichzukochen sind.

AEPFEL UND KARTOFFELN.

1/2 kg (1 Pfd.) rohe geschaelte Kartoffeln 5 g Salz 1/4 l Wasser 375 g Aepfel 1/4 l Wasser 10 g Zwiebeln 20 g fetter Speck Essig nach Geschmack 20 g Zucker 1 Prise Salz

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden geschaelt und in Viertel geschnitten. Die Aepfel werden geschaelt, in Viertel geschnitten, vom Kernhause befreit. Die Zwiebel wird wuerflig geschnitten.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln gekocht, die Aepfel schnell mit 1/4 l Wasser gargekocht und die abgossenen, trocknen Kartoffelstueckchen dazu gemischt. Die Zwiebel wird in dem ausgebratenen, von Grieben befreiten Speckfett gebraten; die Grieben werden heiss gestellt. Zwiebel, Fett, Zucker, Salz und Essig mischt man zu dem Gericht, schmeckt es kraeftig ab, richtet es in dem Gemuesenapf bergartig an und bestreut es dann mit den Speckgrieben.

Bemerkungen: Birnen und Kartoffeln werden ebenso gekocht. Anstatt Kartoffeln koennen 100 g gewaesserte weisse Bohnen gargekocht und mit den Aepfeln zu Aepfel und Bohnen bereitet werden. Zu allen Arten Schweinefleisch zu empfehlen.

BIRNEN MIT SPECK.

100 g magerer Speck 1/2 l Wasser 1/2 kg (1 Pfd.) Birnen 40 g Zucker 1 Essl. Essig 5 g Kartoffelmehl 2 Essl. Wasser 1 Teel. Salz

Vorbereitung: Die Birnen werden geschält. Der Speck wird sauber abgerieben.

Zubereitung: Der Speck wird mit Wasser halb garkochend. Die Birnen, in der Speckbrühe mit weichgekocht, werden mit Zucker und Essig abgeschmeckt und mit dem in kaltem Wasser gelösten Kartoffelmehl seimig gemacht. Man kann auch 375 g abgeschälte, abgewellte Kartoffeln dazu tun und mit garkochen. Das Gericht ist mit Salz abzuschmecken.

* * * * *

BOHNEN, EINGESALZENE, VOR DEM KOCHEN ZU BEHANDELN.

Man wässert die Bohnen eine Nacht in sattem Wasser ein, setzt sie mit frischem Wasser auf, lässt sie heiss werden, schüttet das Wasser weg und behandelt sie wie frische Bohnen.

BOHNEN, GETROCKNETE.

60 g getrocknete Schneide- oder Brechbohnen Wasser zum Abkochen. 15 g Fett 8 g Mehl 1/4 l Wasser 1 Prise Pfeffer 1 Zweig Pfefferkraut 250 g geschälte Kartoffeln Wasser und Salz zum Abwellen 1 Teel. gewiegte Petersilie

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden in Stücke geschnitten.

Zubereitung: Die Bohnen werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht, abgossen und wie frische vollendet; die abgewellten Kartoffeln giesst man ab, legt sie auf die Bohnen; beides kocht zusammen in 3/4 Stunden zugedeckt weich und wird dann untereinander gemischt.

Bemerkung: Alle Doerrgemüse von Knorr sind ebenso wie Bohnen vorzubereiten.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BOHNEN, GROSSE ODER SAUBOHNEN.

1-1/2 kg (3 Pfd.) grosse Bohnen M 0,60 2 l Wasser 8 g Salz 20 g Fett 3/8 l Bruehe 15 g Zwiebeln 1 Prise Pfeffer und Salz 1/2 [1/2?] Teel. gewiegte Petersilie 5 g Mehl 1 Zweig Bohnen- oder Pfefferkraut

Vorbereitung: Die Bohnen werden ausgepalt, gewaschen; die Zwiebeln werden gerieben; die Petersilie wird gewiegt.

Zubereitung: In Salzwasser werden die Bohnen halb gargekocht. Abgegossen, kocht man sie in der Bruehe mit dem Pfefferkraut gar, fuegt Mehl, Zwiebeln in Fett geschwitzt und Petersilie, Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu und richtet die Bohnen, damit durchgekocht, recht heiss an. Bohnen- oder Pfefferkraut entfernt man.

BOHNEN, GRUENE (BRECHBOHNEN).

1/2 kg (1 Pfd.) gruene Bohnen 2 l Wasser zum Abwellen 3/4 l Hammelbruehe 1 Stiel Bohnen- oder Pfefferkraut 1 Essl. zerlassenes Rinder- oder Hammelfett 8 g Mehl 1 Teel. gewiegte Petersilie 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Die 2 l Wasser werden in einem Topf zugedeckt auf den Herd gesetzt. Die Bohnen werden abgezogen und in gleichmaessige Stuecke gebrochen; die Petersilie wird verlesen und gewiegt.

Zubereitung: Wenn das Wasser kocht, werden die Bohnen hineingetan und einigemal uebergewellt, auf einen Durchschlag geschuettet oder sehr trocken abgegossen, mit kaltem Wasser uebergossen und abgetropft. Die Bohnen werden in einen Topf getan und in der Hammelbruehe mit dem Bohnen- oder Pfefferkraut langsam zugedeckt gargekocht. Das Fett wird in einer Untertasse zerlassen, das Mehl hinzugefuegt und mit dem Fett verruehrt, bis es Blasen schlaegt, dann giesst man einige Loeffel Bohnenbruehe hinzu, tut das Ganze zu den weichen Bohnen und kocht das Gemuese unter Umruehren noch einmal auf. Das Bohnenkraut wird entfernt. Man schmeckt die Bohnen mit Pfeffer, Salz und gewiegter Petersilie ab und richtet sie in einem Napf an.

Gericht fuer den Selbstkocher.

Bemerkungen: Liebt man Kartoffeln im Gemuese mitzukochen, so wellt man sie, wie die Bohnen, nachdem sie in gleichmaessige Stuecke geschnitten wurden, ab, giesst das Wasser ab und legt sie auf das Bohnengemuese, deckt zu und laesst die Kartoffeln in 3/4 Stunden mit weichkochen, dann mischt man beides und macht das Gemuese wie vorgeschrieben fertig.

Zur Bohnenzeit haben die Kartoffeln noch nicht viel Mehl, darum fuegt man zum Binden der Bruehe die Mehlschwitze hinzu.

Im Winter, wo man das Gemuese von getrockneten oder eingesalzenen Bohnen bereiten kann, haben die Kartoffeln mehr Mehlgehalt und kann man alsdann den Zusatz der Mehlschwitze fortlassen oder sehr verringern; man fuegt dann das Fett so hinzu.

Man kann auch das Bohnengemuese mit Essig abschmecken.

Hammelfleisch mit Bohnen. Das (wie S. 20) zubereitete Fleisch wird auf die gekochten Bohnen gelegt, 10 Minuten vor Vollendung des Gemueses dazwischen gelegt, darin heiss gemacht und bot dem Anrichten herausgenommen.

BOHNEN, GRUENE UND WEISSE.

1/2 kg (1 Pfd) gruene Bohnen 3 l Wasser zum Abwellen 100 g weisse Bohnen 1 l Wasser 3/4 l Hammelbruehe 1 Stiel Pfefferkraut 1 knapper Essl. Mehl 1 Teel. gewiegte Petersilie 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Man waessert weisse, trockene Bohnen eine Nacht ein.

Zubereitung: Am anderen Morgen kocht man sie mit kaltem Wasser auf gesetzt weich und schuettet sie zu dem nach Vorschrift fertiggemachten gruenen Bohnengemuese.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BOHNEN ODER LINSEN, SAURE.

200 g. Bohnen oder Linsen 10 g Salz 1 Prise Natron 1 l Wasser 30 g Speck 20 g Zwiebeln 1 Gewuerzdosis 1/4 l Wasser 1 Essl. Sirup 15 g Mehl 1-2 Essl. Weinessig nach Geschmack

Vorbereitung: Die Huelsenfruechte werden Abends zuvor eingeweicht; Speck und Zwiebeln werden gewuerfelt.

Zubereitung: Die Bohnen oder Linsen werden in Salzwasser mit einer Prise Natron weichgekocht und auf ein Sieb geschuettet. Der Speck wird ausgebraten; die Grieben werden herausgenommen und heissgestellt; die Zwiebel wird in dem Fett weichgebraten, das Mehl dazugeschuettet, gargeruehrt und angebraeunt, die Sauce mit den Gewuerzen, Essig, Sirup und Wasser aufgefuellt, 1/2 Stunde im irdenen Topf offen gekocht; die weichen Huelsenfruechte werden damit vermischt und darin erhitzt. Angerichtet, wird das Gericht mit den Speckgrieben ueberstreut.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BOHNEN OHNE BRUEHE

1/2 kg (1 Pfd) gruene Bohnen 2 l Wasser zum Abwellen 3/4 l Wasser 1 Teel. Salz 30 g magerer oder 25 g fetter Speck oder 1 Essl. Fett 1/2 Teel. Zwiebelwuerfel 2 Teel. Mehl 1 1/2 Essl. leichter Essig 1 Prise Pfeffer

Vorbereitung: Die Bohnen werden abgezogen, gebrochen oder geschnitten und gewaschen; Speck und Zwiebeln werden gewuerfelt.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgewellt und in frischem Salzwasser weich gekocht. 1/2 Stunde vor dem Anrichten bratet man den Speck gelb, fuegt die Zwiebelwuerfel hinzu und bratet sie weich, schwitzt das Mehl mit Speck und Zwiebeln gar, ruehrt den Essig dazu und schuettet alles zu den Bohnen, welche mit Pfeffer abgeschmeckt werden. Man kann noch gargekochte Kartoffeln dazu tun.

BOHNENSALAT

3/4 kg (1-1/2 Pfd) Brech- oder Wachsbohnen 2 l Wasser und 10 g Salz 10 g Zwiebeln
1 Essl. Oel 1 Essl. Essig 1 Essl. Bruehe 1 Prise Pfeffer und Salz 1/2 Teel. Petersilie
oder Schnittlauch

Vorbereitung: Die Bohnen werden abgezogen, gebrochen, gewaschen. Die Petersilie wird gewiegt, die Zwiebel gerieben.

Zubereitung: In vielem kochendem Salzwasser werden die Bohnen abgekocht; nachdem sie sich sehr weich anfühlen, lässt man sie auf einem Sieb mit kaltem Wasser überlaufen. Recht trocken abgelaufen, vermischt man sie mit Oel, ein wenig Bruehe oder heissem Wasser und Salz, und mischt sie mit einem Löffel; nach und nach fügt man Zwiebeln, Pfeffer und Essig bei und mischt behutsam so lange, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist; dann kostet man die Bohnen sorgfältig ab, streut gewiegte Petersilie oder Schnittlauch hinein oder darüber und richtet den Salat bergartig an.

Bemerkung: Auch getrocknete Brech- und Schneidebohnen ergeben, nach Vorschrift behandelt und abgekocht, wohlschmeckenden Salat.

BOHNEN, SÜSS-SAURE.

200 g weisse Bohnen 1 1/2 l Wasser 10 g Salz 30 g Speck 1 mittelgrosse Zwiebel
1/2 l Wasser 2 Essl. Sirup 1 Prise Pfeffer und Salz Essig nach Geschmack 30 g Mehl 1
Essl. Zucker

Vorbereitung: Die Bohnen werden am Abend vorher eingeweicht; Speck und Zwiebel werden in Würfel geschnitten; 1/2 l Wasser für die Sauce wird heissgestellt und mit Sirup, Essig, Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Zubereitung: Die Bohnen werden mit 1 Prise Salz und kaltem, weichem Wasser aufgesetzt, abgewellt, abgossen und mit 1-1/2 l Wasser und 8 g Salz zugedeckt langsam weichgekocht. Inzwischen brät man die Speckwürfel im irdenen Topf aus, nimmt die Grieben heraus, stellt sie warm, lässt Zucker in dem Fett braun werden, gibt die Zwiebelwürfel zu dem Fett und lässt diese braunlich werden, ebenso das Mehl. Die Flüssigkeit kommt unter Rühren langsam dazu und muss mit dem braunen Mehl seimig kochen. Die weichen Bohnen werden abgossen, mit der

fertigen Sauce gemischt, nochmals abgeschmeckt, in einen Napf geschuettet, die Grieben darueber gestreut und zu Tisch gegeben.

Bemerkung: Die fertige suesssaure Sauce kann man auch mit in der Schale gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln aufkochen (*saure Kartoffelscheiben*), ferner mit in Salzwasser gargekochten, abgetropften Linsen (*saure Linsen*) oder mit gargekochten Rindfleischstueckchen, denen man einige Scheiben oder Wuerfel saure Gurke zusetzt (*Ragout von Rindfleisch*), oder mit frischen Gurkenstuecken, welche man nach dem Schaelen und der Entfernung der Kerne in Stuecke schneidet, in Salzwasser mit etwas Essig garkocht und in die Sauce legt (*Schmorgurken*), mischen.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BRATKARTOFFELN.

1/2 kg (1 Pfd) Kartoffeln (abgekocht) 50 g Speck oder 40 g Schmalz = 2-1/2 Essl. geschmolzenes Fett 5 g Salz

Zubereitung: Die abgekochten und etwas abgekuehlten Pellkartoffeln werden abgepellt und in gleichmaessige Scheiben geschnitten. Der Speck wird in Wuerfel geschnitten und in einer Pfanne zu guter Farbe ausgebraten; die Grieben werden herausgenommen; anstatt Speck wird auch Fett genommen. Die Kartoffeln werden in das Fett getan, wenn dieses dampft streut man Salz darueber und braet die Kartoffeln, unter haeufigem Wenden mit einem Loeffel, schoen braun.

Bemerkung: Man kann auch einen Teeloeffel Zwiebelwuerfel mitbraten, auch den Geschmack durch einige Tropfen Maggi-Wuerze verfeinern. Bratkartoffeln lassen sich unter Beifuegung von etwas heisser Bruehe gut aufwaermen.

BRUeHKARTOFFELN.

1 kg (2 Pfd.) Kartoffeln 5 g Salz 1 l Wasser 3/4 l Bruehe 1 Teel. gewiegte Petersilie oder 1/4 Teel. getrockneter Majoran

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in möglichst gleichmässige Stücke geschnitten. Die Petersilie wird gewaschen und gewiegt.

Zubereitung: Die Kartoffelstücke werden mit Wasser und Salz aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht, abgossen, zur Brühe getan und zugedeckt gargekocht. Sind sie weich, lässt man den Topf noch einige Zeit offen stehen, damit die Brühe sich ordentlich mit den Kartoffeln verbindet, dann tut man Petersilie oder Majoran hinzu und richtet das Gericht in einem Napf an. Man kann auch 1 Teelöffel gewiegtes Porreekraut mitkochen.

Reste kann man zu *Kartoffelsuppe* verwenden.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BRÜHE REIS MIT FLEISCH.

65 g Rindfleisch 30 g Reis 1/4 Knolle Sellerie 1 l Wasser 8 g Salz 1 kleine Mohrrübe

Vorbereitung: Das Fleisch wird gewaschen und in Würfel geschnitten, Sellerie geschält, gewaschen und gleichfalls in Würfel geschnitten, die Mohrrübe geputzt und gerieben. Der Reis wird dreimal in lauem Wasser gewaschen.

Zubereitung: Fleisch- und Selleriewürfel, Salz, Mohrrübe werden mit 1 l Wasser zugedeckt aufgesetzt; der Reis wird 3/4 Stunden vor dem Anrichten hineingeschüttet und weichgekocht. Man kann zu dieser Suppe auch noch abgewaschene Kartoffelstücke tun und 3/4 Stunden mitkochen.

Gericht fuer den Selbstkocher.

* * * * *

ERBSEN, DICKE

250 g gelbe Erbsen 1/2 l Schinken- oder Speckbrühe 10 g Zwiebeln 15 g Schmalz 1 Prise Pfeffer und Salz

Zubereitung: Die wie zu Erbsensuppe vorbereiteten Erbsen werden geschäumt und (nachdem die Hülsen, die oben auf schwimmen, abgenommen) abgossen, mit Speck- oder Schinkenbrühe gargekocht, und, wenn die Flüssigkeit ziemlich

eingesogen ist, mit einer Reibekeule zu Brei geruehrt; nach Belieben tut man etwas Majoran oder Zwiebeln daran. Eine fein geschnittene Zwiebel wird in Schmalz hellbraun geschwitzt und ueber die mit Pfeffer und Salz abgeschmeckten Erbsen gegossen.

Restverwendung: Reste kann man zu Suppen verwenden, indem sie mit Mehlschwitze durchgeschwitzt und langsam mit heisser Bruehe oder Wasser verruehrt werden.

Gericht fuer den Selbstkocher.

FLEISCHSALAT

250 g gekochtes mageres Fleisch 1/16 l kalte Bruehe 1/2 Teel. Mostrich 1/4 Teel. geriebene Zwiebel 1 Essl. Weinessig 1 Teel. gewiegte Kraeuter 1 Teel. Salz und Pfeffer 1 Essl. Oel 1 Pfeffergurke

Vorbereitung: Das Fleisch wird in Wuerfel oder kleine Filets geschnitten. Die Gurke wird gescheibt.

Zubereitung: Das Fleisch wird mit der Bruehe und dann mit Mostrich, Zwiebeln, Essig und Kraeutern gemischt, mit Pfeffer, Salz und nach Belieben 4 Tropfen Maggiwuerze abgeschmeckt, 1-2 Stunden zugedeckt. Dann richtet man den Salat mit Oel vermischt und nochmals abgeschmeckt bergartig an und garniert ihn mit einer in gleichmaessige Scheiben geschnittenen Pfeffergurke, die man schuppenartig im Kranz herumlegt, und bestreut ihn mit den zu Wuerfelchen geschnittenen Gurkenenden.

Man kann diesen Salat verfeinern, indem man als Zutat Perlzwiebeln, Kapern usw. verwendet. *Fisch-* oder *Gefluegelsalat* werden ebenso bereitet, nur sind natuerlich die Stuecke unregelmaessig und von beliebiger Groesse.

GRAUPEN MIT PFLAUMEN.

100 g Mittel- oder starke Graupen 5 g Butter 2/8 l Wasser 5 g Salz 90 g getrocknete Pflaumen 25 g Zucker 1 Stueckchen Zimt 1 Teel. Zitronenzucker 1/4 l Wasser 25 g Zucker und Zimt

Zubereitung: Die nach Angabe vorbereiteten Graupen (s. Graupensuppe) werden mit Butter unter Rühren geschwitzt und nachdem 3/4 l Wasser aufgefüllt wurden, langsam mit dem Salz in irdenem Topfe völlig aufgequollen. Die vorbereiteten Pflaumen werden mit Zucker, Zimt, Zitronenzucker und dem Einweichwasser aufgesetzt und langsam zur vollen Größe ausgequollen, dann mit den Graupen vermischt und mit Zucker und Zimt angerichtet.

Gericht fuer den Selbstkocher.

GRUENE KARTOFFELN.

2 Essl. feingeschnittenes Suppengruen (viel Petersilienwurzel) 1 kleine Zwiebel 1/2 Gewuerzdosis 1 Prise Pfeffer 30 g Fett oder Margarine 30 g Mehl 1/2 Essl. Dill, gewiegt 1 Essl. Petersilie, gewiegt 2 Essl. Magermilch 15 g Salz 1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Das Suppengruen wird geputzt, gewaschen und zerschnitten; die Zwiebel wird geschält und in Wuerfel geschnitten; Petersilie und Dill werden gewaschen und gewiegt, Kartoffeln gewaschen und in einen Topf getan, Wasser und Salz hinzugefügt.

Zubereitung: Suppengruen, Gewuerzdosis, Salz und Wasser werden in einen Topf getan und zugedeckt 20 Minuten bis 1/2 Stunde gekocht. Die Kartoffeln werden gargekocht, abgossen, geschält und in Scheiben geschnitten. Die Zwiebelwuerfel werden im Fett gelb geschmort, das Mehl wird hineingeschuettet und gar geruehrt, das Gemuesewasser dazu gegossen, 1/4 Stunde gekocht, durch ein Sieb gefuellt, mit Petersilie, Dill, Pfeffer, Salz und Milch abgeschmeckt, mit den Kartoffeln gemischt, wird das Gericht in einem Napf zu Tisch gegeben.

Dieselbe Sauce ist zu gruennem Fisch, Sauce zu gruennem Fisch, zu bereiten; der Fisch wird in dem Gemuesewasser erst gargekocht und spaeter in die Sauce gelegt. Die doppelte Menge Fluessigkeit zur Mehlschwitze gegossen, gibt eine gute Suppe, Fischsuppe, die man mit beliebigen gewiegteten Kraeutern noch wohlschmeckender machen kann. Ein Eigelb zerquirlt an die fertige Suppe gegeben macht sie kraeftiger.

GRUENKOHL ODER BRAUNKOHL.

1 kg (2 Pfd.) Kohlblaetter 20 g Salz 3 l Wasser 40 g Schweine-, Gaense- oder Entenfett 20 g Zwiebeln 3/8 l Bruehe 5 g Zucker 5 g Hafergruetze 1/2 Gewuerzdosis 3 g Salz

Vorbereitung: Die Zwiebel wird gewuerfelt. Der Kohl wird von den grossen Blattrippen befreit und gewaschen.

Zubereitung: In kochendes Salzwasser getan, wird der Kohl einigemal aufgekocht, abgossen, mit kaltem Wasser uebergossen, vorsichtig mit dem Loeffel ausgedrueckt und leicht zerhackt; an vielen Orten liebt man ihn auch ungehackt. Das Fett wird erhitzt; die Zwiebeln werden darin weichgeschwitzt; der Kohl wird hineingetan, die kochende Bruehe aufgefuellt; Hafergruetze, Gewuerz, Salz und Zucker werden dazwischen gestreut; der Kohl wird nun umgeschwenkt, Bruehe nachgegossen und das Gemuese zugedeckt langsam gargeschmort.

Bemerkungen: Statt Hafergruetze kann man auch 10 g Griess verwenden. Sprossenkohl oder Sprutenkohl wird ebenso doch ohne Hafergruetze gekocht.

Restverwendung: Reste koennen oefter aufgewaermt werden.

GURKENSALAT.

1 Gurke 1 Essl. Oel 5 g Salz 1 starke Prise weisser Pfeffer 1/2 Essl. Essig oder Zitronensaft 1/2 Teel. Schnittlauch 1 Prise Zucker

Vorbereitung: Die abgewischte Gurke wird von der Spitze nach dem Stilansatz zu geschaelt bis alles Gruene entfernt ist, gekostet, und wenn sie bitter ist ganz oder teilweise verworfen. Kurz vor dem Anrichten schiebt man sie fein. Der Schnittlauch wird gewiegt.

Zubereitung: Die Gurkenblaettchen werden mit Oel, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Zucker und Saeure vermischt und, weil sie schnell und viel Saft ziehen, gleich zu Tisch gegeben.

Salat von Salzgurken wird ganz auf dieselbe Art, besonders mit Kartoffelscheiben vermischt, angemacht.

Salat von Radieschen wird ebenso bereitet.

Gurkensalat mit saurer Sahne: 4 Essloeffel dicke saure Sahne klar gequirlt mit 1 Essloeffel Essig, 1 Teeloeffel Salz, 1 Prise Pfeffer (nach Belieben auch 1 Teeloeffel Zucker) 1 Teeloeffel Schnittlauch werden mit den Gurkenscheiben gemischt.

HERINGSKARTOFFELN.

1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln 1/2 Hering oder 5 Heringsbaeuche 25 g Zwiebeln 25 g Speck, Fett oder Margarine 2 Pfefferkoerner 2 Essl. Essig 1/2 Teel. Salz 1 Prise Pfeffer 6 Essl. Wasser

Vorbereitung: Der Hering wird in kaltes Wasser gelegt. Der Speck wird in kleine Wuerfel geschnitten. Die Kartoffeln werden gekocht, abgepellt und in Scheiben geschnitten, die Zwiebeln abgeschalt und in kleine Wuerfel geschnitten, Wasser, in dem man zuvor die Heringsgraeten auskochen kann, Pfeffer und Salz gemischt. Der Hering wird ausgenommen, entgraetet, abgezogen und in kleine Wuerfel geschnitten.

Zubereitung: In einem Topf wird, falls Speck verwendet wird, derselbe ausgebraten und der Topf oefter geschuettelt; die Grieben werden mit einem Loeffel herausgenommen, wenn sie gelbbraun sind. Die Kartoffelscheiben schuettet man in das Fett und laesst sie schnell braten, indem man sie mit breitem Messer oefter vorsichtig wendet. Sind sie gelb, schuettet man Zwiebel- und Heringswuerfel hinzu und laesst alles noch einige Minuten unter Umwenden gelbbraun braten. Man schuettet die Kartoffeln dann in einen Napf, giesst die vorbereitete Fluessigkeit darueber und laesst das Gericht zugedeckt noch 1/4 Stunde auf heisser Stelle ziehen; dann bestreut man die Kartoffeln mit den heissgestellten Speckgrieben und gibt sie zu Tisch.

Bemerkung: Man kann die Heringskartoffeln auch mit einigen Loeffeln gewiegten, gekochten kalten Fleisches mischen, ehe man sie in den Napf tut, dann braucht man 9 Essloeffel Fluessigkeit.

HERINGSSALAT.

1/2 kg (1 Pfd) gekochte Kartoffeln 1 Apfel 1 Hering 1 kleine Zwiebel 1/2 Salzgurke Je 3 Essl. Essig und Wasser 1 Essl. Oel oder Gaenseschmalz 1 Prise Pfeffer 2-1/2 Teel. Zucker 1/2 Teel. Salz

Vorbereitung: Wasser, Essig, Zucker, Oel, Pfeffer, Salz und eine gekochte, geriebene Kartoffel werden in einem Napf gut zu einer Marinade verruehrt. Die Zwiebel wird geschaelt und in ganz kleine Wuerfel geschnitten oder fein gewiegt. Apfel, Kartoffeln, Salzgurke werden geschaelt, in gleichmaessige Wuerfel geschnitten; der gewaesserte Hering wird ausgenommen, abgezogen, entgraetet und fein geschnitten; alles wird in die Marinade getan.

Zubereitung: Die ganze Masse wird dann mit einem Holzloeffel gruendlich vermischt und muss zugedeckt durchziehen. Darauf schmeckt man den Salat ab und richtet ihn in einer Schuessel bergartig an.

Ist Heringsmilch vorhanden, so kann man diese mit dem Essig verruehren, durch ein Sieb geben und zur Sauce verwenden.

Bemerkungen: Man kann den Heringsalat sehr veraendern, indem man Senfgurken, rote Rueden, Fleischreste usw. dazu verwendet. Man verziert ihn auch gern mit in Viertel oder Scheiben geschnittenen harten Eiern, Rotrueben- und Gurkenscheiben.

HIRSE.

100 g Hirse 10 g Butter 3/4 l Magermilch 8 g Salz

Vorbereitung: Die Hirse wird verlesen, dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn heiss, abgegossen.

Zubereitung: Die Hirse wird nun mit Butter durchgebraten, man giesst die Milch darauf, salzt das Gericht und laesst es unter oeffterem Schuettern ausquellen. Man kann die Hirse auch mit Wasser und 20 g Butter ausquellen und 30 g braune Butter dazu geben.

Buchweizengruetze wird ebenso bereitet.

KARTOFFELSALAT.

3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Kartoffeln 1/8 l heisses Salzwasser 2 Essl. Oel oder 25 g Schmalz oder Gaensefett 10 g Zwiebeln 1 Prise Pfeffer und Salz 1 Essl. Petersilie 3 Essl. Essig

Vorbereitung: Die Zwiebel wird gerieben, die Petersilie gewiegt. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten.

Zubereitung: Die Kartoffelscheiben werden stets lauwarm angemacht und zu diesem Zweck zuerst mit etwas heissem Salzwasser und Essig uebergossen und ein Weilchen zugedeckt auf eine heisse Stelle gestellt. Dann werden sie mit Oel und Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie gemischt, was geschickt geschehen muss, und gut abgeschmeckt. Klar geschmolzenes Gaensefett oder Schmalz kann anstatt des Oels verwendet werden. Anstatt des Fettes, 65 g Speck und 1 Zwiebel in Wuerfeln hellgelb geroestet und mit den Kartoffelscheiben und den uebrigen Zutaten vermischt, gibt einen schmackhaften Salat.

Bemerkung: Kartoffelsalat kann man durch andere Zutaten sehr veraendern, z. B. durch Salzgurken- oder Rotruebenscheiben, gewiegte Salatkraeuter, geschälten und in Scheiben geschnittenen Sellerie, Senfgurken- oder Heringswuerfelchen.

KARTOFFELSALAT (WARMER).

3/4 kg (11 1/2 Pfd.) Kartoffeln 20 g Mehl 25 g Schmalz 10 g Zwiebeln 1/4 l Magermilch oder Bruehe 5 g Salz 1 Prise Pfeffer 2 Essl. Essig

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden gekocht, abgezogen, gescheibt, die Zwiebeln gewiegt.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden im irdenen Topf in dem Schmalz weich gekocht, das Mehl wird darin gargeschwitzt, Milch oder Bruehe zugegossen, oft geruehrt, mit Pfeffer, Salz und Essig abgeschmeckt, recht langsam 1/4 Stunde gekocht, die warmen Kartoffelscheiben werden in der Sauce auf gekocht und angerichtet.

Bemerkungen: Man kann den Salat auch einmal aufkochen lassen und dann zu Tisch geben; in diesem Falle nimmt man aber statt Schmalz lieber Oel. Ebenso kann man den Salat sehr durch andere Zutaten veraendern, z.B. durch Salzgurken- oder Rotruebenscheiben, geschälten und in Scheiben geschnittenen Sellerie, Senfgurken- oder Heringswuerfelchen.

KARTOFFELSTUECKCHEN, SAURE.

1/2 kg (1 Pfd.) rohe geschaelte Kartoffeln 20 g Speck, Fett od. Margarine 15 g Zwiebeln 1/2 l Bruehe oder Wasser 4 Essl. Essig 1/2 Gewuerzdosis 1/2 Prise Pfeffer und Salz 25 g Zucker oder Sirup

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden geschaelt und in Viertel geschnitten.

Zubereitung: Mit kaltem Wasser werden sie bis zum Kochen gebracht und abgossen. 20 g Speck oder Fett werden mit den feingeschnittenen Zwiebeln durchgeschwitzt, mit der erhitzten Fluessigkeit, Essig, Gewuerzen, Salz und Pfeffer verkocht, die Kartoffeln darin gargekocht, mit Zucker oder Sirup abgeschmeckt und, wenn noetig, was bei neuen Kartoffeln der Fall ist, noch mit einer Mehlschwitze von 10 g Fett und 10 g Mehl aufgekocht. Man kann sie auch mit Zuckerfarbe zu gutem Aussehen faerben.

KOHLRABI.

8-15 Stueck Kohlrabi, je nach Groesse 10 g Salz 1 l Wasser zum Abwellen 20 g Fett oder Margarine 1/8 l Wasser 1 Prise Salz 8 g Mehl 1 Prise Pfeffer Kohlrabiblaetter

Vorbereitung: 1 l Wasser wird mit 10 g Salz aufgesetzt, das junge Gruen der Kohlrabi gewaschen; die Knollen werden geschaelt und in gleichmaessige Scheiben geschnitten.

Zubereitung: Die Kohlrabischeiben werden in das kochende Salzwasser getan, offen abgewellt, abgossen, in einem Topf mit 1/8 l Wasser, Salz und 3/4 des Fettes weichgekocht. Das junge Gruen wird ebenfalls abgewellt, abgossen und fein gewiegt. Der Rest des Fettes wird auf einer Untertasse mit dem Mehl geschwitzt, drei Essloeffel Kohlrabi-bruehe ruehrt man langsam dazu; Mehlschwitze, Kohlrabischeiben und Gruen werden nochmals durchgekocht und mit Pfeffer abgeschmeckt zu Tisch gegeben.

Nach Belieben kann man auch gargekochte geschaelte Kartoffeln hinzufuegen.

KOHLRUeBEN (STECKRUeBEN).

3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Kohlrueben 10 g Salz 1-1/2 l Wasser 1/4 l heisse Bruehe 1/2 Gewuerzdosis 1 Stiel Majoran 5 g Zucker Salz und Pfeffer nach Geschmack 10 g Fett oder Margarine 5 g Mehl

Vorbereitung: Die Kohlrueben werden in Wasser gebuerstet, geschaelt, in gleichmaessige Streifen geschnitten, in kochendem Salzwasser unbedeckt uebergewellt, trocken abgegossen.

Zubereitung: Die Kohlrueben werden dann zugedeckt mit Bruehe, Gewuerzdosis, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer weich gekocht. Fett und Mehl werden gar geschwitz, mit der Gemuesebruehe verkocht und mit dem Gemuese gruendlich durchgeschuettelt.

Bemerkung: Mit Kartoffeln gemischt erfordert das Gericht nur 35 g Mehl.

KRAUTSALAT.

250 g Weiss- oder Rotkohl geschnitten 1-1/2 l Wasser 5 g Salz 1 Essl. Essig 2 Essl. Oel 1 Prise Zucker 1 Essl. Essig 5 g Salz 1 Prise weisser Pfeffer

Vorbereitung: Man taucht den auf einem Durchschlag liegenden feingeschnittenen Kohl in kochendes Wasser, dem man Salz und 1 Essloeffel Essig zusetzte und laesst ihn ablaufen.

Zubereitung: Oel, Zucker, 1 Essloeffel Essig, Salz und Pfeffer verruehrt man, schuettet die Sauce ueber den Kohl und vermischt beides gruendlich. Erkalte zu Gaensebraten usw. zu geben.

MOHRRUEBEN.

1/2 kg (1 Pfd.) Mohrrueben 3/4 l Wasser 10 g Mehl 20 g Fett oder Margarine 1 Teel. Petersilie 5 g Salz 5 g Zucker

Vorbereitung: Die Mohrrueben werden gewaschen, geputzt und in gleichmaessige Streifen geschnitten, nochmals schnell abgespuelt und in einen Topf mit 3/4 l

kochendem Wasser, Salz und Zucker getan. Die Petersilie wird gewaschen und fein gewiegt.

Zubereitung: Die Mohrrueben werden nun auf den Herd gestellt und zugedeckt weichgekocht. Von Fett und Mehl wird eine Mehlschwitze gemacht, ein Loeffel Mohrruebenbruehe unter Ruehren dazu gegeben und auf gekocht. Dann schuettet man die Mehlschwitze zu dem Gericht, laesst es nochmals aufkochen, schmeckt es ab und fuegt die Petersilie hinzu.

Will man Kartoffeln mit den Mohrrueben mischen, so brueht man sie geschaelt vorher ab und legt sie auf die Mohrrueben, fuegt aber 1/4 l Fluessigkeit und 5 g Fett mehr dazu und verringert das Mehl, da mehliges Kartoffeln das Gemuese genuegend binden. Man kann die Mohrrueben auch mit Bruehe kochen, kann auch halt Schoten, halb Mohrrueben verwenden. *Mohrrueben und Schoten.*

Gericht fuer den Selbstkocher.

MOHRRUEBEN, BRECHBOHNEN UND KARTOFFELN.

125 g Mohrrueben 125 g Bohnen 250 g Kartoffeln 1 l Wasser 1 Essl. magere Speckwuerfel 1 Essl. Essig 5 g Salz 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Die Mohrrueben werden wie oben vorbereitet, aber in Wuerfel geschnitten, ebenso die abgezogenen gebrochenen Bohnen.

Zubereitung: die Mohrrueben, Bohnen und Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht und das Gemuese mit dem gebratenen Speck und Essig vermischt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

PELLKARTOFFELN.

1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln 1/4 l Wasser 5 g Salz

Vorbereitung: Die Kartoffeln (moeglichst gleicher Groesse) werden sauber mit kaltem Wasser gewaschen, in einem Topf (in Groesse von 1-1/2 l Inhalt) mit kaltem Wasser und Salz auf gesetzt.

Zubereitung: Zugedeckt werden die Kartoffeln gargekocht, abgegossen, geschwenkt und 1/2 Minute mit halbgeöffnetem Deckel auf die heiße Platte gestellt, damit die Kartoffeln trocknen und platzen.

Neue Kartoffeln werden, weil sie mehr Wasserteile in sich haben, mit weniger Wasser und mit 1/4 Teelöffel Kümmel gekocht. Der Kümmel wird sowohl zum Wohlgeschmack, als auch um die neuen Kartoffeln bekömmlicher zu machen, hinzugefügt. Je älter die Kartoffel, je länger muss sie kochen. Man überzeugt sich durch Hineinstecken mit der Gabel, ob sie durch und durch weich sind. Neue Kartoffeln brauchen zum Garwerden ungefähr 20 Minuten, alte Kartoffeln 1/2 Stunde und darüber.

PFEFFERLINGE ODER STEINPILZE.

1/2 kg (1 Pfd.) Pfefferlinge oder Steinpilze 20 g Salz 2 l Wasser zum Abwässern 30 g Fett oder Margarine 1 Prise Pfeffer und Salz 5 g Mehl 1/2 Essl. gewiegte Petersilie

Vorbereitung: Die Pilze werden geputzt, schnell gewaschen, wenn nötig klein geschnitten, aber nicht in Wasser gelegt, in heißes Salzwasser getan, abgewellt und auf einem Siebe möglichst trocken abgetropft.

Zubereitung: Die abgewellten Pilze schüttet man in das heiße Fett, bestäubt sie mit Mehl, tut Pfeffer und Salz dazu und schmort das Gericht einige Minuten durch, verrührt die Petersilie mit den Pilzen und richtet sie an.

PFLAUMEN MIT SPECK.

250 g frische oder getrocknete Pflaumen 100 g Speck 1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln 1 l Wasser 40 g Zucker 1 Essl. Essig 1 Teel. Salz

Vorbereitung: Die Pflaumen werden nach Vorschrift vorbereitet.

Zubereitung: Wie Birnen mit Speck.

REIS MIT GETROCKNETEN PFLAUMEN.

125 g Reis 5 g Salz 1/2 l Wasser zum Abwellen 40 g Pflaumen 3/8 l Wasser 10 g Zucker 5 g Margarine

Vorbereitung: Die Pflaumen werden nach Vorschrift vorbereitet.

Zubereitung: Mit 3/8 l Wasser und 10 g Zucker werden die Pflaumen langsam weichgekocht und zum Reis, der wie Wasserreis bereitet wird, geschuettet.

REIS MIT KIRSCHEN.

250 g saure Kirschen oder 40 g getrocknete Kirschen 20 g Zucker 3 Essl. Wasser 5 g Salz 125 g Reis 1/2 l Wasser zum Abwellen 5 g Margarine 1 Stueckchen Apfelsinenschale

Vorbereitung: Die sauren Kirschen werden gewaschen, abgestielt und nach Belieben entkernt. Getrocknete Kirschen werden nach Vorschrift vorbereitet.

Zubereitung: Mit Zucker, Apfelsinenschale und 3 Essloeffel Wasser geschmort kommen die Kirschen zum Reis, der wie Wasserreis bereitet wurde.

REIS MIT KUERBIS.

1 Stueck Kuerbis fuer 1/2 l Wasser zum Abwellen 125 g Reis 5 g Salz 10 g Zucker 2 Essl. Essig 5 g Margarine 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Der Kuerbis wird geschaelt, in Wuerfel geschnitten und gewaschen; der Reis wird gewaschen.

Zubereitung: In Wasser, Fett, Salz und Zucker wird beides gargekocht und mit Essig abgeschmeckt.

REIS MIT ROSINEN.

125 g Reis 1/2 l Wasser zum Abwellen 1/2 l Wasser 5 g Fett oder Margarine 20 g grosse Rosinen 1 Stueckchen Apfelsinenschale 5 g Salz 1 Essl. Essig 2 Essl. Zucker

Vorbereitung: Die verlesenen Rosinen werden in Wasser ausgequollen und dann abgossen.

Zubereitung: Die Rosinen werden zu dem Reis, der wie Wasserreis bereitet wird, getan; das Gericht wird mit Essig und Zucker abgeschmeckt.

ROTKOHL (SCHMORKOHL).

1/2 kg (1 Pfd.) Rotkohl 1/2 Essl. Essig 50 g Fett 1/8 1 Essig 30 g Zucker 5 g Salz 1/2 Gewuerzdosis 1 Prise Zimt 1 Prise Pfeffer 10 g Salz 2 l Wasser

Vorbereitung: Der Kohl wird von den aeusseren Blaettern befreit und auf einem Brett festliegend mitten durch und dann in ganz feine Streifen geschnitten. Man ueberbrueht ihn mit kochendem Salzwasser, in welches man 1/2 Essloeffel Essig giesst, tropft ihn gut ab und mischt ihn in einem Napf mit einigen Loeffeln frischem Essig, bis er schoen rot ist.

Zubereitung: Das Fett, Gaense-, Schweinefett oben Schmalz wird mit dem Rest Essig, Salz und Zucker in einem irdenen Topf aufgekocht; dann tut man den durch Essig aufgefrischten Kohl hinein, mischt ihn, wenn die Fluessigkeit kocht, gut durch und laesst ihn 2 1/2 Stunde zugedeckt langsam schmoren. Ganz zuletzt schuettet man noch ein wenig Pfeffer, gestossenes Gewuerz und Zimt hinzu; doch ist das Geschmacksache. Vorher dazu getan, verursacht Gewuerz eine schlechte Farbe.

Bemerkungen: Rotkohl muss stets langsam gekocht werden und darf mit keinem Metall in Beruehrung kommen. Will man ihn weniger fett und doch glaenzend bereiten, so nimmt man von Anfang an nur die Haelfte Fett und 2 Essloeffel fein geriebene, rohe Kartoffeln dazwischen.

Weisskohl als Weinkraut kann genau so bereitet werden, nur nimmt man zuletzt gestossenen Pfeffer statt der gemischten Gewuerze.

Beide Kohlarten muessen vor dem Anrichten mit Zucker, Essig und Salz abgeschmeckt werden, da der Essig sich mehr oder weniger verfluechtigt.

Gericht fuer den Selbstkocher.

RUeHRKARTOFFELN (QUETSCHKARTOFFELN).

1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln 1/4 l Wasser 1/2 l Vollmilch 5 g Salz

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden geschaelt und wie Salzkartoffeln gekocht.

Zubereitung: Die garen Kartoffeln werden recht fein zerdrueckt oder durch ein Sieb geruehrt und mit Milch und Salz, welches nach und nach hinzugefuegt wird, recht heiss bis zum Aufstossen geschlagen. Nach Belieben ist ein Stueckchen Butter mit zu verschlagen.

Bemerkung: Man gibt diese Kartoffeln gern Kranken und Kindern.

SALAT, GRUeNER.

2 Koepfe gruener Salat 40 g Speck Essig nach Geschmack 3 g Salz 2 Essl. Zucker oder 1 Essl. Sirup

Vorbereitung: Der Speck wird in Wuerfel geschnitten und angebraeunt. Der Salat wird verlesen, die dicksten Struenke werden entfernt; der Salat wird mehrere Male gewaschen, bis er sandfrei ist, in ein sauberes Tuch gelegt und trocken geschuettelt, indem man das Tuch an den Enden zusammenfasst und schleudert.

Zubereitung: Alle Zutaten werden dann gemischt und die Fluessigkeit abgeschmeckt; da hinein kommt der Salat, welchen man mit 2 Loeffeln mischt. Man schmeckt ihn ab, ist er zu sauer, so fuegt man noch 1 Essloeffel Wasser hinzu. Der Salat darf aber nicht lange vor der Mahlzeit angerichtet werden, da er sonst unansehnlich und weich wird.

Bemerkung: Anstatt gebraeunten Speck koennen auch 2 Essloeffel Oel genommen werden.

SALZKARTOFFELN.

3/4 kg (1 1/2 Pfd.) rohe ungeschaelte Kartoffeln 5 g Salz 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden nach dem Reinigen in Wasser rund geschält, kleinere ganz gelassen, grössere halbiert. (Geschälte Kartoffeln dürfen im Wasser stehen.) Nach dem Schälen werden die Kartoffeln gewaschen und mit Salz und kaltem Wasser aufgesetzt.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gut zugedeckt und je nach Alter und Sorte 20 Minuten bis Stunde gekocht. Das Wasser wird dann rein abgegossen; die Kartoffeln werden noch einige Minuten bedeckt, unter öfterem Schütteln auf heisser Platte trocken gedämpft; dann öffnet man den Topf einen Augenblick und richtet die Kartoffeln an.

SAUERKOHL.

1 kleiner Kopf Kohl oder 1/2 kg (1 Pfd.) Sauerkohl 50 g Schweine- oder Gänsefett oder Schmalz 15 g Zwiebeln 2 Essl. Essig 8 g Salz 5 g Mehl 1 Prise Pfeffer 5 g Zucker 1/4 l Wasser

Vorbereitung: Der frische Kohl wird (s. Rotkohl) vorbereitet. Sauerkohl wird während des Waschens mit der Gabel gelockert.

Zubereitung: In einem irdenen Topf, in welchem das Fett, dem eine Zwiebel zugelegt wurde, kochend gemacht ist, wird der Kohl mit Salzwasser und etwas frischem Essig übergossen und zugedeckt mehrere Stunden gedünstet. Ein Teelöffel von dem Fett wird mit Mehl geschwitzt, mit Essig und Pfeffer vermischt, an den Kohl gegossen und damit durchgekocht. Der Kohl muss ganz weiss aussehen und einen schönen, sauren Geschmack haben, der nur durch Zucker abgestumpft wird.

Bemerkung: Sehr schmackhaft ist es, statt des Fettes Speck, Schweine- oder Pökelfleisch mit in den irdenen Topf zu legen. Das Fleisch wird vor dem Anrichten aus dem Topf genommen und nach Belieben dazu gereicht.

Gericht fuer den Selbstkocher.

SCHNEIDEBOHNEN.

1/2 kg (1 Pfd.) Schneidebohnen 2 l Wasser zum Abwellen 1/2 l Hammelbruehe 1 Stiel Pfefferkraut 1 Essl. zerlassenes Rinderfett oder Margarine 6 g Mehl 1 Teel. gewiegte Petersilie 1 Prise Pfeffer und Salz

Zubereitung: Die Schneidebohnen werden statt gebrochen geschnitten und sonst ebenso wie Bohnen, gruene, bereitet.

SPARGEL.

1/2 kg (1 Pfd.) Stangenspargel 5 g Salz 1 l Wasser 3 g Zucker 50 g Butter 1 Essl. geriebene Semmel

Vorbereitung: Gewaschen, mit feinem Messer vom Kopfe anfangend, nach unten staerker, recht rund schaelen. Moeglichst gleichmaessig lange und starke Spargel werden etwa zu 6-8 in Buendel gebunden. Die duennen Spargel kommen spaeter in das Kochwasser als die dicken.

Zubereitung. Der Spargel wird in kochendem Salzwasser mit Zucker in 20-30 Minuten weich gekocht. Laengeres Kochen macht ihn gelb und unschmackhaft. Er wird mit 2 Kellen vorsichtig herausgehoben. Man beseitigt das Garn und richtet die Spargel, die Koepfe aufeinanderliegend, an und gibt zerlassene oder braune Butter, in der etwas Semmel gebraten ist, daneben oder darueber.

Bemerkung: Zu *Bruchspargel* werden die Stangen in gleichmaessige Stuecke zerteilt, wie Stangenspargel gekocht, abgetropft und mit 1 Portion Petersiliensauce, diese jedoch ohne Zwiebel unter Verwendung von Spargelwasser bereitet, vermischt.

SPINAT.

1 kg (2 Pfd.) Spinat 8 g Salz 2 l kochendes Wasser 1 Essl. Mehl 15 g Fett oder Margarine 5 g geriebene Zwiebeln 1/8 l Bruehe 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Die Blattstiele werden unten abgeschnitten; der Spinat wird verlesen, oft gewaschen, in wallendem Salzwasser einige Male ueberkocht, geschaeumt, abgossen, mit frischem Wasser gekuehlt, gut abgetropft, auf einem Durchschlag leise gedruickt und gewiegt oder durch ein Haarsieb gerieben.

Zubereitung: Man schwitzt die Zwiebeln in Fett, dann das Mehl damit gar, aber nicht braun. Das Spinatmus wird damit verruehrt, die Bruehe dazugeruehrt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und nicht zu lange gekocht, weil der Spinat sonst die Farbe verliert; man haelt ihn lieber heiss, indem man den Topf damit in kochendes Wasser stellt.

STAMPFKARTOFFELN.

1/2 kg (1 Pfd.) Salzkartoffeln 1 Essl. Speckwuerfel 1 Teel. Zwiebeln

Zubereitung: Die Kartoffeln werden mit einer Keule gestampft unb mit den Zwiebeln, welche mit den Speckwuerfeln braun gebraten werden, vermischt. Man kann auch 1/2 Teeloeffel feingeschnittenen Schnittlauch und 1/2 Teeloeffel Salz hinzufuegen.

Bemerkung: Mussten die Kartoffeln stehen so ist es ratsam sie mit einem Holzloeffel zu zerdruecken und mit einem Loeffel zerlassenen Fettes durchzuruehren.

WACHSBOHNEN.

1/2 kg (1 Pfd.) Wachsbohnen 1 1/2 l Wasser zum Abwellen 1/4 l Hammelbruehe 1 Stiel Pfefferkraut 1 Essl. (knapp) zerlassenes Rinderfett od. Margarine 4 g Mehl 1 Teel. gewiegte Petersilie 1 Prise Pfeffer und Salz

Zubereitung: Die Wachsbohnen werden wie Bohnen, gruene, bereitet.

WASSERREIS.

125 g Reis 1/2 l Wasser zum Abwellen 1/2 l Wasser 5 g Salz 1 Stueck Apfelsinenschale 10 g Butter od. Margarine 2 Essl. Zucker und Zimt

Vorbereitung: Man bereitet den Reis vor wie Milchreis.

Zubereitung: Wie Milchreis anstatt Milch nimmt man Wasser und Fett.

Gericht fuer den Selbstkocher.

WEISSKOHL.

1 kleiner Kopf Kohl 10 g Salz 1 Prise Natron 3 l Wasser 40 g Bouillonfett oder Bratenfett oder Margarine 15 g Zwiebeln 2 g Kuemmel 2 Pfefferkoerner 5 g Salz 3/8 l Bruehe 5 g Mehl

Vorbereitung: Der Kohlkopf wird in 16 Teile geschnitten; nachdem die aeusseren Blaetter und Struene entfernt sind, wird er gewaschen, in kochendem Salzwasser mit einer Prise Natron offen abgewellt, in kaltem Wasser abgekuehlt und gut abgetropft. Der Kuemmel wird vorbereitet.

Zubereitung: 20 g Bouillon- oder Bratenfett laesst man zergehen, schmort die feingeschnittenen Zwiebeln darin, legt das Kraut dicht aneinander und streut den Kuemmel, die Pfefferkoerner und das Salz dazwischen, uebergiesst den Kohl mit Bruehe und daempft ihn zugedeckt langsam gar. Dann schwitzt man Mehl und die uebrigen 20 g Fett auf einer Untertasse und verbindet das Gemuese damit erst wenn der Kohl gar ist, was durch den Mehlzusatz von Anfang an verzoegert wuerde. Ist keine Bruehe zur Hand so kann auch Wasser genommen werden.

Bemerkung: Irish Stew erhaelt man, wenn man dem Kohl 125 g gewuerfeltes Hammel oder Rindfleisch und 125 abgewellte Kartoffelscheiben zusetzt und damit zusammen gar daempft; die Mehlschwitze kann dann meistens fortfallen und das ganze Fett zum Gericht getan werden.

Gericht fuer den Selbstkocher.

WIRSINGKOHL.

1 mittelgr. Kopf Wirsingkohl 2 l Wasser, 5 g Salz zum Abwellen 30 g Hammel- oder Rinderfett 1/2 Teel. Zwiebelwuerfel 1/2 Gewuerzdosis 10 g Mehl, 1/2 l Wasser 1 Teel. Salz 1 Prise Pfeffer

Vorbereitung: Die schlechten Kohlblaetter entfernen, den Kopf achtmal durchschneiden, den dicken mittleren Strunk entfernen und den Kohl waschen. Die

Kohlstuecke werden nach und nach in das kochende Salzwasser getan und abgewellt, dann abgegossen, kalt abgeschreckt, abgetropft.

Zubereitung: Das Fett wird im irdenen Topf zerlassen; die Zwiebelwuerfel werden darin weich geschmort, Gewuerze hinein, Kohl darauf gelegt, mit Mehl, Pfeffer und Salz bestaeubt, Wasser dazugegossen und alles zugedeckt 1 1/2 Stunde langsam weichgeschmort. Abgeschmeckt wird der Kohl in einem Napf zu Tisch gegeben. Soll der Kohl mit Kartoffeln gemischt sein, muessen diese 3/4 Stunden vor dem Anrichten dazugetan werden.

Gericht fuer den Selbstkocher.

* * * * *

SAUCEN

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen berechnet.)

BECHAMELLESAUCE.

20 g magerer Speck 30 g Zwiebeln 10 g Margarine 10 g Mehl 1/8 l Wasser 1 Essl. weisser Kaese, aufgeloest in 1/a [1/8?] l Magermilch 1 Essl. Parmesankaese 1 Prise weisser Pfeffer Salz nach Geschmack

Vorbereitung: Der schwartenlose Speck wird in Wuerfel, die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten.

Zubereitung: Den Speck schwitzt man mit den Zwiebelscheiben in der Margarine im irdenen Topf, fuellt das Mehl dazu und vollendet die Sauce, indem man Wasser, Kaesemilch, Parmesankaese, Pfeffer und Salz hinzufuegt; man laesst die Sauce langsam einkochen, ruehrt sie durch ein Haarsieb und erwaermt sie nochmals.

BRAUNNE BUTTER.

2 Essl. Butter

Zubereitung: Die Butter wird in einen irdenen Topf oder in eine Pfanne getan, zu Feuer gebracht und mit einer Kelle hin und herbewegt, bis sie hellbraune Farbe

angenommen hat. Man giesst sie in ein kleines Naepfchen oder in ein Toepfchen und gibt sie zu Tisch.

FRIKASSEESAUCE WEISSE, siehe KALBSFRIKASSE.

FRUCHTSAUCE.

250 g Johannisbeeren oder Blaubeeren, oder 1/2 l beliebiger auch gemischter Fruchtsaft 1 Stueck Apfelsinenschale 1/4 l Wasser 30 g Zucker 5 g Staerkemehl 1 Essl. Wasser

Vorbereitung. Die abgebeerten Beeren werden gewaschen und mit Apfelsinenschale und Wasser auf den Herd gestellt; das Staerkemehl wird mit Wasser ausgelöst.

Zubereitung: Die Beeren werden zerkocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker abgeschmeckt. Der Saft wird wieder in den Topf zurueckgegossen, mit dem in Wasser gelösten Staerkemehl aufgekocht, in einen Napf gegossen und kaltgestellt. Wird Fruchtsaft verwendet, so kann der Zucker fehlen, die Sauce stellt sich dann aber meistens teurer. Man gibt die Sauce zu gelben oben weissen Flammeris oder Puddings und auch zu Mehl- oder Griesskloessen.

Bemerkung: Es koennen auch Pflaumen (Pflaumensauce) oder Kirschen (Kirschsauce) oder Fruchtsuppenreste verwendet werden. Pflaumenmus in derselben Weise verduennt ergibt Pflaumenmussauce, Kirschmus: Kirschsauce. Man kann die Fruchtfluessigkeit nach Geschmack beliebig verduennen und kalt als Fruchtkaltschale geben oder auch mit 30 g Staerkemehl verkocht zu Fruchtflammerl benutzen.

Restverwendung: Die durchgestrichenen Reste kann man noch einmal etwas mit aufkochen, durchgiessen und zur Sauce mit verwenden.

HERINGSSAUCE

1/2 Hering 30 g Mehl 20 g Fett oder Margarine 1/2 l Klopwasser oder Bruehe 10 g Zwiebeln 1 Essl. Essig 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Der eingewaesserte Hering wird geteilt und die eine Haelfte fein gewiegt, die andere zurueckgestellt; die Zwiebel wird abgeschaelt und auch gewiegt.

Zubereitung: Das Fett wird im irdenen Topf erhitzt, die Zwiebel hinein getan und mit dem Fett durchgeschwitzt, darnach wird das Mehl hinzugefuegt und wenn dieses gar ist, 1/2 l Fluessigkeit dazu gegossen und die Sauce offen seimig gekocht. Der Hering wird dazu gegeben; nun darf die Sauce nur noch ziehen.

Man schmeckt sie mit Essig, Pfeffer und Salz ab. Will man sie recht glatt haben, kann man sie durch ein Sieb geben. Man kann die Sauce durch Safran gelb oder durch Speisefarbe braun faerben; von beiden Faerbemitteln darf man aber nur eine kleine Messerspitze voll verwenden.

Man kann aehnliche Sauce auch ohne Hering bereiten, dann bindet man sie mit einem in 1 Essloeffel Bruehe verruehrten Eigelb und schmeckt sie noch mit etwas Zucker und einigen Kapern ab: Koenigsberger Sauce.

Restverwendung: Die zweite Heringshaelfte kann mariniert oder zu Salat oder Heringskartoffeln benutzt werden.

HOLLAeNDISCHE SAUCE.

(Zu Fisch, Huhn mit Reis, Kalbfleisch mit Reis, oder Spargel.)

10 g Margarine 10 g Mehl 1/8 l des betreffenden Gemuese oder Fischwassers 5 g Zucker 1/2 Teel. Zitronensaft Salz nach Geschmack 1 Eigelb, verquirlt 1 Essl. Vollmilch

Zubereitung: Aus Margarine, Mehl und Fluessigkeit bereitet man eine weisse, glatte Sauce; diese wird mit Zucker, Zitronensaft, Salz und nach Belieben mit ein wenig Muskatnuss, sowie mit dem verquirlten Eigelb heiss geschlagen, darf aber nicht mehr kochen. Man kann die Sauce nach Belieben mit Pilzen oder Kapern vermischen. Als Sauce zu Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis bleiben Zitronensaft und Zucker weg. Man kann die Sauce durch mehr Eier oder Butter, die man zuletzt zu schlaegt, beliebig verfeinern.

MEERRETTICHSAUCE.

1 Essl. geriebener Meerrettich 4 Essl. Bruehe 15 g Margarine 10 g Zwiebeln 10 g Mehl 1/4 l Bruehe Salz nach Geschmack

Vorbereitung: Die Zwiebeln werden gewiegt; der Meerrettich wird schnell geschaelt und gerieben.

Zubereitung: Man laesst den Meerrettich mit 4 Essloeffel Bruehe in irdenem Topfe langsam ziehen, bereitet aus Fett, Zwiebeln, Mehl und Bruehe eine glatte Sauce, mischt den Meerrettich dazu und schmeckt mit Salz ab. Ist er sehr scharf, so kann man 2 Essloeffel Milch hinzufuegen.

Bemerkung: Geriebener Meerrettich darf nicht trocken stehen bleiben, sondern muss mit etwas Milch oder Essig angeruehrt werden, damit er nicht schwarz wird.

MILCHSAUCE

(Milchsauce mit Kakao-, Mandel-, Vanille-, Zitronengeschmack.)

1/4 l Vollmilch 15 g Zucker 1 kleine Prise Salz 5 g Staerkemehl 2 Eigelb 4 Essl. Vollmilch Kakao oder Mandeln usw.

Zubereitung: Zucker, Salz, 1/4 l Milch werden nach Belieben mit 6 bitteren Mandeln oder 1/2 Paekchen Vanillezucker, oder 15 g Kakao, oder 1 Essloeffel Zitronenzucker erhitzt. Das Staerkemehl, mit den Eigelb und 4 Essloeffel Milch verruehrt, wird unter fortgesetztem Ruehren mit der Masse ausgekocht, durch ein Sieb gegeben und bis zum Erkalten oefter umgeruehrt, damit sich keine Haut bildet.

Bemerkungen: Eigelb kann fehlen, man nimmt dann 1 g Staerkemehl mehr. Fertiges Vanillesaucenpulver von Dr. Oetker, a 10 Pf., ist zu bequemer Saucenbereitung in allen Kolonialwarengeschaeften erhaeltlich.

MOSTRICHSAUCE, BRAUNE.

20 g Fett 20 g Zwiebeln 20 g Mehl 1 Gewuerzdosis 1 Bruehe oder Wasser 2 Teel. Mostrich 1 Teel. Essig 1/2 Teel. Zucker 1 Prise Salz und Pfeffer 2 Tropfen Speisefarbe

Vorbereitung: Die Zwiebeln werden gewiegt.

Zubereitung: Zwiebeln werden in Fett gebraten, dann mit dem Mehl braeunlich geschwitzt, Gewuerz, Fluessigkeit dazugetan und eine glatte Sauce gekocht. Mostrich wird mit Zucker und Essig, sowie mit einigen Loeffeln fertiger Sauce, mit der er sich verbinden muss, verruehrt, dann erst ruehrt man ihn zur ganzen Sauce, mit der er aufkocht. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und mit Salz, Pfeffer, Speisefarbe abgeschmeckt, nochmals erhitzt.

Diese Mostrichsauce ist zu harten Eiern (Mostricheier) und auch zu Rindfleisch zu verwenden. Verbessern kann man sie durch Zutat von uebriggebliebener Bratensauce.

OeLSAUCE FUeR 4 PERSONEN.

(Zu Salaten, harten Eiern, kaltem Rindfleisch und Suelze.)

20 g Oel 20 g Zwiebeln 20 g Mehl 3/31 Bruehe 2 Essl. Essig 1 Essl. Kraeuter, Schnittlauch, Petersilie Salz nach Geschmack 1 Prise weisser Pfeffer

Vorbereitung: Die Kraeuter werden gewiegt und abgewellt. Die Zwiebeln werden klein geschnitten.

Zubereitung: Oel, Zwiebeln und Mehl werden zusammen durchgeschwitzt, mit 1/4 l Bruehe und 1 Essloeffel Essig verkocht durch ein Sieb gestrichen und kalt geruehrt. Dann tut man Kraeuter und soviel Bruehe, dass die Sauce die richtige Dicke hat, dazu und schmeckt mit Salz, Pfeffer und Essig ab.

Bemerkung: Man kann die Sauce mit gewiegtten Kapern, Gurken, Mostrich und verruehrtem Eigelb verfeinern.

PETERSILIENSAUCE.

1/2 l Wasser, Bruehe, Fisch- oder Gemuesewasser 20 g Mehl 20 g Margarine 10 g Zwiebeln 1 Teel. Petersilie 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Zwiebel und Petersilie werden gewiegt.

Zubereitung: In der Margarine wird zuerst die Zwiebel gar aber nur hellgelb geschwitzt, dann das Mehl. Langsam rührt man die Flüssigkeit dazu, verkocht das ganze zu gebundener weisser Sauce, fügt die Petersilie dazu und schmeckt mit Pfeffer und Salz ab. Nimmt man 1 Teelöffel gewiegten Dill anstatt Petersilie, so bekommt man Dillsauce. Beigabe von gewiegtem Schnittlauch oder Schnittlauch gemischt mit Petersilie ergibt: Schnittlauchsauce, ebenso von gemischten Kräutern: Kräutersauce.

ROSINENSAUCE.

10 g Zwiebeln 20 g Fett oder Margarine 20 g Mehl 1/3 l Wasser (besser Brühe) 5 g Salz 1 1/2 Essl. Essig 1 1/2 Essl. Sirup 20 g grosse Rosinen 1 Teel. Zucker 1 Prise Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Die Zwiebel wird geschält und würfelig geschnitten. Die Rosinen werden nach Vorschrift gereinigt und aufgequollen. 1/3 l Flüssigkeit wird mit Salz, Essig und Sirup abgeschmeckt.

Zubereitung: Im irdenen Topf lässt man das Fett kochen, tut den Zucker zum Brauen dazu, gibt das Mehl und die Zwiebelwürfel hinein und lässt diese ebenfalls brauen. Unter Rühren schüttet man die Flüssigkeit hinzu und kocht alles auf. Die abgetropften Rosinen kommen dazu; mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt, gibt man die Sauce zu Rindfleisch zu Tisch.

SPECKSAUCE, BRAUNE.

20 g magerer Speck 15 g Zwiebeln 20 g Mehl 1/4 l Wasser 2 Essl. Essig 1 gestossene Gewürzdos. Salz nach Geschmack 15 g Zucker oder 1 1/2 Essl. Sirup 1-2 Tropfen Speisefarbe

Vorbereitung: Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, die Zwiebeln werden fein gewiegt.

Zubereitung: In irdenem Topf wird der Speck mit der Zwiebel hellgelb gebraten, durchgeschwitzt, dann das Mehl darin gar gemacht und mit dem Wasser eingekocht.

Mit Essig, Gewuerz, Salz, Zucker oder Sirup schmeckt man die Sauce ab und richtet sie an.

Bemerkung: Diese Sauce eignet sich als Beigabe zu Kartoffeln mit der Schale oben auch zu geschmorten Gurken. Mit 2 Essloeffeln Salzgurkenwuerfeln vermischt: Gurkensauce.

WEINSCHAUMSAUCE (CHAUDEAU) IM WASSERBADE.

2 Eigelb 1 ganzes Ei 40 g Zucker 1/8 l Apfelwein, Weisswein oder Maltonwein 1 Teel. Zitronenzucker 1 Essl. Zitronensaft

Zubereitung: Eier werden mit dem Zucker kalt verruehrt, Wein, Zitronenzucker und Zitronensaft dazugefuellt, ins Wasserbad gesetzt und dick geschlagen. Um die Saucenmenge zu vermehren kann man auch 10 g Mehl mit 1/8 l Wein besonders garkochen und zur obigen Masse ruehren. Die Sauce ist warm oder kalt zu reichen.

Bemerkungen: Anstatt Zitrone kann Apfelsine oder beides gemischt genommen werden. Fuegt man 3 Tafeln aufgeloeoste Gelatine hinzu und fuellt die Masse dann in eine Schale so hat man erkaltet Weinschaumspeise.

* * * * *

MILCH-, MEHL- UND EIERSPEISEN.

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen berechnet.)

APFELBETTELMANN FUeR 4 PERSONEN.

250 g geriebenes Brot 1/2 Teel. gestossener Zimt 2 gestossene Nelken 1/2 abgeriebene Zitrone 40 g Zucker 1/2 kg (1 Pfd) Aepfel 65 g Zucker 4 Essl. Wasser 125 g Schmalz 30 g Korinthen 20 g Zucker und Zimt

Vorbereitung: Das Brot wird gerieben, mit den Gewuerzen und 40 g Zucker gemischt; die Aepfel werden geschaelt und in Stuecke geschnitten, die Korinthen gereinigt und ausgequollen.

Zubereitung: Die Aepfel werden mit 65 g Zucker in 1/16 l Wasser geschmort. Sodann wird die Haelfte des Schmalzes in einer Pfanne gebräunt, die Haelfte der Brotmischung mit einem Loeffel darauf gedruickt, das Apfelkompott und die Korinthen darueber getan, die andere Haelfte Brot uebergestreut und angedruickt. Nachdem die Speise langsam 1/4 Stunde gebacken hat, trauefelt man das uebrige Schmalz darauf, wendet die Speise wie einen Eierkuchen, backt sie noch 1/4 Stunde bei langsamer Hitze und bestreut sie nach dem Anrichten mit Zucker und Zimt.

Apfelbettelmann in der Form. Das geriebene Brot wird in der Pfanne gebraten, mit den Gewuerzen gemischt, schichtweise mit dem Apfelkompott in eine gebutterte Form gefuellt, so dass die letzte Schicht Brot ist, im Ofen 1/2 Stunde gebacken und dann noch nach Belieben mit 1/8 l suesser Sahne ueberfuellt.

APFELKLOeSSE.

250 g Aepfel (saeuerliche) 250 g Mehl 15 g Margarine 1-1/2 Ei 1/2 Teel. Salz 1/2 Teel. Zitronenzucker 1 Messerspitze Backpulver 1/8 l Magermilch (knapp)

Vorbereitung: Die Aepfel werden geschaelt, vom Kernhaus befreit und gewuerfelt.

Zubereitung: Von den uebrigen Zutaten wird ein guter Klossteig angemengt, unter den zuletzt die Apfelwuerfel gemischt werden. Es werden nun von dem Teig Kloesse abgestochen, die entweder auf das zu bereitende Gericht gelegt und fest zugedeckt mit garduensten oder in Salzwasser garkochen.

Bemerkung: Auch Birnen lassen sich so verwenden: Birnenkloesse.

Gericht fuer den Selbstkocher.

APFELNUDELN.

1 Ei 1-2 Essl. Wasser 100 g Mehl 3 g Salz 20 g Fett 1/2 kg (1 Pfd.) Aepfel Wasser und Salz zum Kochen der Nudeln 30 g Zucker 1/8 l Wasser 20 g Zucker und Zimt

Vorbereitung: Die Aepfel werden geschaelt, vom Kernhaus befreit, in Stuecke geschnitten. Das Zuckerwasser wird auf den Herd gestellt.

Zubereitung: Das Mehl siebt man auf ein Brett, tut das mit Salz zerquirlte Ei in eine Vertiefung in der Mitte, verteilt das Fett ueber das Mehl, mischt alles mit einem breiten Messer zusammen, und verarbeitet den Teig dann mit der Hand bis ein mit dem Finger hinein gedrucktes Loch sich von selbst wieder schliesst. Die Masse wird in 4 Teile geteilt; man walkt jeden einzeln auf mit Mehl bestreutem Brett, mit bemehltem Rollholze messerrueckendick aus, und laesst die gewonnenen Teigplatten auf sauberem Tuche 1/4 Stunde an der Luft trocknen, schneidet dann davon etwa 5 cm breite Streifen, legt 6 davon aufeinander und schneidet davon 5 cm lange Nudeln, die auseinandergelegt auf dem Tuche 1/2 Stunde trocknen: Nudeln. Die Aepfel werden in das kochende Zuckerwasser geschuettet, gargekocht und heiss gestellt. Die getrockneten Nudeln werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht, abgegossen, abgetropft, mit den Aepfeln vermischt, nochmals erhitzt und mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch gegeben.

ARME RITTER FUeR 4 PERSONEN.

4 abgeriebene Milchbrote oder 8 geroestete Zwiebaecke 1 Ei, 1 Eiweiss 1 Prise Salz 1 Essl. Zucker 3/8 l Magermilch 1/4 abgeriebene Zitrone 2 Essl. geriebene Semmel 25 g Schmalz, Fett oder Margarine zum Ausbacken 20 g Zucker und Zimt

Vorbereitung: Milchbrote oder Zwiebaecke schneidet man in fingerdicke Scheiben und bringt sie in gefaellige Form, quirlt 1 Ei, Salz und Zucker mit der Milch klar, tut Zitrone dazu und giesst die Fluessigkeit nach und nach ueber die Brotscheiben, die man auf eine flache Schuessel legt und oft wendet.

Zubereitung: Wenn die armen Ritter durchgeweicht sind, kehrt man sie in geschlagenem Eiweiss und Semmel um und bratet oder backt sie in dampfendem Fett zu schoener hellbrauner Farbe, besiebt sie dick mit Zucker und Zimt, gibt Backobst, Preiselbeeren, Mus- ueber Weinsauce dazu oder reicht sie zu Apfelreis. Man kann die armen Ritter auch zuerst in Milch oder Zuckerwasser erweichen, einen duennen Eierkuchenteig von 20 g Mehl und den angegebenen Zutaten bereiten, die erweichten Schnitte darin umwenden und dann backen.

BLECHKUCHEN.

Zubereitung: Man legt denselben Teig wie beim Napfkuchen, jedoch ohne Rosinen, auf ein sauber abgeriebenes Blech, rollt ihn mit einem Walkholz zu beliebiger Dicke aus, laesst ihn noch einmal aufgehen und legt oder streut darauf:

Apfelstuecke,	Zucker	und	Zimt	(Apfelkuchen),
Blaubeeren	"	"	"	(Blaubeerkuchen),
Kirschen	"	"	"	(Kirschkuchen),
Pflaumen	"	"	"	(Pflaumenkuchen),
Kaese,	den	man	mit	Korinthen,
Zucker	und	Zimt	und	einem
Ei		verruehrt		(Kaesekuchen),
Zucker,	Zimt	und	Butterstueckchen	(Butterkuchen),

Streusel (*Streuselkuchen*), bestehend aus:

100 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise gestossenen Zimt, 50 g Fett oder Schmalz, 1 Prise Salz.

Das heisse Fett wird in die uebrigen Zutaten gegossen und die sich bildenden Kluempchen werden auf dem Blechkuchen verteilt.

Saemtliche Kuchen muessen noch 1/2 Stunde mit den Auflagen aufgehen, ehe man sie im Ofen gar baeckt.

BROeTCHEN.

1 Semmel, Schrippe, Salzkuchen oder Knueppel 15 g Butter

Das Broetchen wird der Laenge oder Rundung nach mit einem scharfen Messer in 3 Scheiben geschnitten; diese werden mit weicher Butter oder, falls diese verboten waere, mit Pflaumenmus oder Rheinischem Kraut gleichmaessig bestrichen. Auf einem Teller schneidet man jede Scheibe einmal der Laenge nach und, falls der Kranke nicht abbeissen kann, noch einige Male quer durch. Zur Abwechslung kann man die Weissbrotscheiben an einer Gabel ueber einer offenen Flamme etwas roesten und dann bestreichen.

Belegt man die Broetchen mit gewiegtem Schinken, einer Fleischscheibe oder gehacktem Eigelb, so schneidet man das ueberstehende sauber ab, damit die Broetchen recht zierlich aussehen.

EIER GERUEHRT. (RUEHREI.)

4 Eier 2 Essl. Vollmilch 4 g Salz 1 Prise weisser Pfeffer 50 g Butter

Vorbereitung: Die Eier werden mit Pfeffer, Salz und Milch in einem Topfe zerquirlt.

Zubereitung: Die Butter wird in einem sauberen Kochtopfe bei gelinder Hitze geschmolzen, die Eiermasse dazugeschuettet und mit dem Loeffel auf dem Boden des Topfes hin und hergeschoben bis eine stueckige, aber noch breiartige Masse entstanden ist. Dann richtet man das Ruehrei auf heisser Schuessel an.

EIER IN DER PFANNE. (SETZEIER.)

4 Eier 15 g Margarine 1 Prise weisser Pfeffer und Salz

Zubereitung: Die Butter wird auf einem Teller oder emaillierten Geschirr geschmolzen; die frischen Eier werden vorsichtig geoeffnet, auf den Teller geschuettet, mit Salz und Pfeffer bestreut; sie muessen nun langsam gerinnen. Das Eiweiss um das Gelbe herum muss weiss, auf dem Gelben aber noch durchsichtig sein. Mit einem Glase sticht man die unregelmessigen Eiweissteile ab und richtet die Setzeier an.

EIER IN MOSTRICHSAUCE.

2 Eier 1/2 l Wasser

Zubereitung: Wie pflaumweiche Eier. Die Eier werden gleich mit lauem Wasser abgeschreckt, durch Klopfen auf den Tisch werden die Schalen vorsichtig geloest und entfernt; mit scharfem Messer werden die Eier auf einem Teller der Laenge nach aufgeschnitten, oder auch ganz gelassen; dann begiesst man die Eier mit erkalteter oder warmer Mostrichsauce.

EIER IN SOLE (SOLEIER)

2 Eier 9 Essl. Salz 1/2 l Wasser

Zubereitung: Die Eier werden in dem mit obiger Salzzutat versetzten kochenden Wasser 10 Minuten gekocht; die Spitzen der Eierschalen werden eingeknickt und die Eier dann in das erkaltete Salzwasser gelegt, in dem sie sich lange halten. Nach 2-3 Tagen kann man sie gebrauchen.

Bemerkung: Man legt auch Soleier gern (im Winter 1 bis 3 Tage) in erkaltete Schinken- oder Poekelbruehe.

EIERKUCHEN

1 Ei 105 g Mehl 5 g Salz 1 Prise Backpulver 1/4 l Magermilch 40 g Backfett 10 g Zucker

Vorbereitung: Das Ei wird aufgeschlagen; in einen Topf kommt das Eigelb und in einen andern das Eiweiss. Das Eigelb wird mit Milch und Salz verquirlt, unter Ruehren in die Mitte des Mehles geschuettet, welches man allmaehlich damit und mit dem Backpulver verruehrt. Das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen, die nicht stehen darf. Eine Stielpfanne wird mit Papier trocken ausgerieben.

Zubereitung: Nachdem 1 Loeffel Fett heiss und still in der Pfanne wurde, wird die Masse langsam hineingegeben und durch Hin- und Herbewegen der Pfanne gleichmaessig darauf verteilt. Dann laesst man die eine Seite des Eierkuchens, unter oefterem Schuetteln, schoen hellbraun werden, schiebt ihn auf einen Deckel, tut noch ungefaehr 10 g Fett auf die ungebackene Seite, deckt die Pfanne darauf, dreht diese um, laesst den Eierkuchen, mit dem Deckel bedeckt, einige Augenblicke weiter daempfen und nimmt dann den Deckel ab. Man wird nun bemerken dass der Kuchen schoen aufgegangen ist und baeckt denselben zu schoener Farbe fertig, richtet ihn an und bestreut ihn mit Zucker. Eierkuchen duerfen nicht stehen, wird es notwendig, dann nur auf einem Topf mit heissem Wasser.

EIERKUCHEN MIT AePFELN

Man bratet Stueckchen von einem halben geschaelten Apfel erst eine Zeit auf der Pfanne in Fett, giesst dann Eierkuchenmasse darauf und baeckt den Kuchen wie angegeben fertig.

EIERKUCHEN MIT HEFE.

105 g Mehl 1 Magermilch 5 g Salz 8 g Hefe 40 g Fett oder Margarine 10 g Zucker 1 Essl. Korinthen

Vorbereitung: Die Milch wird erwaermt und mit Hefe und Salz verquirlt.

Zubereitung: Die Hefe wird mit dem Mehl verruehrt, mit Korinthen und Zucker vermischt; von dieser Masse werden Eier-

[Seiten 98 und 99 fehlen!]

Vorbereitung: Napf oder Tassenkoepe werden mit Wasser ausgespuelte. Der Griess wird abgequirlt und abgegossen.

Zubereitung: Milch, Zucker, Apfelsinenschale und 1 Prise Salz werden aufgekocht. Der Griess wird mit einem Teil der Fluessigkeit verruehrt, unter Ruehren in die Milch gegeben und 15 Minuten gekocht. Das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen und, nachdem der Griess gar ist, leicht darunter geruehrt; dann wird der Brei in die ausgespuelten Gefaesse getan um darin zu erkalten. Erkalte stuerzt man den Flammeri und gibt geschmorte Fruechte oder Fruchtsauce dazu.

Bemerkung: Verfeinern kann man den Flammeri durch einige geriebene Mandeln oder Vanille und 1 Eigelb. Man kann statt Griess auch Staerkemehl nehmen, das man kalt verruehrt (*Staerkemehlflammeri*), und statt Milch roten Fruchtsaft mit Wasser; dann wird das Eiweiss weggelassen. (*Rote Gruetze.*) Auch ganz duenner Apfelbrei ist anstatt Milch zu verwenden (*Apfelammeri*).

GRIESSKLOESSE.

125 g Griess 1/4 l Magermilch 20 g Margarine 1 Prise Salz 30 g Zucker 1 Ei Wasser u. Salz zum Kochen der Kloesse

Zubereitung: Milch, Fett, Salz, Zucker werden zum Kochen gebracht, dann schuettet man den Griess dazu, backt bestaendig ruehend eine glaenzende Masse ab, gibt, wenn sie noch heiss ist, unter Ruehren das Eigelb dazu, schlaegt das Eiweiss zu Schnee, zieht es unter den Teig, sticht kurz vor dem Anrichten mit angefeuchtetem Essloeffel gleichmaessige Kloesse ab, kocht sie unbedeckt in Salzwasser schnell gar, nimmt sie mit der Schaumkelle heraus, laesst sie abtropfen, legt sie auf eine erwaermte Schuessel und reicht Backobst, Mussauce oder dergleichen dazu.

Kloesse duerfen nicht in Wasser stehen; heiss gehalten werden sie am besten in bedecktem, ueber Wasserdampf stehenden Siebe.

Bemerkung: Diese Masse kann in gebutterter ausgestreuter Form als *Griesspudding* gekocht und warm mit Fruchtsauce gereicht werden.

GRUeTZE, ROTE.

3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Johannisbeeren oder andere Fruechte 100 g Zucker nach Geschmack 65 g grober Griess oder gemahlener Reis 1/4 l Wasser

Vorbereitung: Die Johannisbeeren werden gewaschen, abgebeert und in einem Topf mit 1/4 l Wasser, zugedeckt, aufgesetzt. Tassenkoepfe oder ein Napf werden mit Wasser ausgespult und hingestellt. Der Griess wird mit kaltem Wasser abgequirlt und abgetropft.

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden 1/2 Stunde gekocht, durch ein Sieb oder Tuch gegossen, gepresst und mit dem Zucker vermengt wieder auf den Herd gestellt. Die Fluessigkeit muss reichlich 1/2 l betragen. Kocht diese Masse wieder, so werden Griess oder Reis hineingeschuettet, 10-15 Minuten langsam unter Ruehren gekocht, in Form oder Tassenkoepfe gefuellt und erkaltet gestuerzt.

Bemerkungen: Man kann die Gruetze mit 1/4 l Milch uebergossen oder mit Milchsauce zu Tisch geben. Viele Arten Fruechte, wie Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren kann man dazu verwenden, auch anstatt Griess oder Reis Staerkemehl nehmen, rechnet dann aber auf 1/2 l Fluessigkeit 40 g Staerkemehl. Natuerlich sind auch fertige Fruchtsaefte zu verwenden.

HEFEKLOeSSE.

15 g Hefe 250 g Mehl 1/8 l laue Vollmilch 1 Teel. Salz 1 Essl. geschmolzenes Fett
1 Essl. Salz 3 l Wasser

Vorbereitung: Das mit dem vierten Teil Mehl und Milch in aufgeloester Hefe angeruehrte aufgegangene Hefestueck wird mit den uebrigen Zutaten tuechtig blasig geschlagen. Dann formt man apfelgrosse Kloesse daraus, die auf mehlbestreutem Brett nochmals in der Waerme aufgehen muessen.

Zubereitung: Die Kloesse werden in Dampf oder in kochendem Salzwasser gekocht; ersteres geschieht indem man die Kloesse in einen auf kochendes Wasser gestellten Durchschlag oder auf ein leichtes ueber den Wassertopf gespanntes Tuch legt. Man versucht mit einem Holzspan, ob die Kloesse gar sind, und nimmt sie, ist es der Fall, mit dem Schaumloeffel heraus, reisst sie mit 2 Gabeln etwas auf, uebergiesst sie nach Belieben mit brauner Butter oder gebratenem Speck und Zwiebeln und richtet sie zu geschmortem Obst an.

Restverwendung: Reste koennen in Fett aufgebacken werden oder mit Fruchtsauce ueber heissem Wasser stehend durchwaermen.

HEFEPUDDING.

175 g Mehl 15 g Hefe 1/8 l Vollmilch 20 g Rinderfett oder Margarine 1 Ei 2 Nelken
40 g Zucker 8 g Salz 40 g grosse u. kleine Rosinen " 0,03-1/2 5 g Margarine f. d.
Form 5 g Zucker zum Bestreuen

Vorbereitung: Die Milch wird warm gestellt, das Mehl gesiebt und gleichfalls warm gestellt. Die Hefe wird in die Milch gebroeckelt und damit verruehrt. Die Rosinen werden verlesen und aufgequollen, die Nelken gestossen; die Form oder ein Tuch wird mit Fett ausgestrichen und der Wassertopf wird zum Kochen des Puddings aufgestellt. 20 g Fett werden zerlassen.

Hefestueck. 125 g Mehl werden in einen Napf getan, in die Mitte des Mehles wird eine Vertiefung gemacht und die in Milch verquirlte Hefe nach und nach unter Umruehren in das Mehl geruehrt, bis ein dicklicher, glatter Brei entstanden ist. Man staeubt etwas Mehl ueber das Hefestueck, bedeckt es mit einem Tuch und stellt es warm; es muss noch einmal so hoch gehen als der Teig war.

Zubereitung: Das zerlassene aber nicht heisse Fett wird in einen Napf getan und die uebrigen vorbereiteten Zutaten ausser Mehl und Hefestueck dazugemischt; hat das Hefestueck die richtige Hoehe erreicht, so fuegt man es den anderen Zutaten bei und ebenso das fehlende Mehl. Alles wird gut verruehrt, in die Form getan oder lose in das Tuch gebunden und in den Napf zurueckgelegt. Der Teig muss noch 1/4 Stunde hochgehen. Man setzt die festverschlossene Form oder den Tuchpudding in das stark siedende Wasser und laesst ihn kochen. Unter das Tuch setzt man einen umgekehrten Teller. Die Menge des Kochwassers muss immer gleichbleiben, weshalb man ab und zu kochendes Wasser nachgiessen muss. Nach 1 Stunde nimmt man die Puddingform heraus, trocknet sie ab, laesst sie einen Augenblick stehen, oeffnet sie, legt einen Teller darauf, stuerzt die Form um, hebt sie ab und bestreut den Pudding mit etwas Zucker. Das Tuch bindet man auseinander, legt eine Schuessel mit der Oberflaeche auf den Pudding und stuerzt um.

HIRSEBREI.

125 g Hirse Wasser und Salz 1/2 l Magermilch 1 Prise Salz 5 g Fett 1 Stueck Apfelsinenschale 20 g Fett zum Uebergiessen 1 Teel. Zucker und Zimt

Vorbereitung: Die Hirse wird verlesen, dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt, das, wenn es heiss ist, abgegossen wird.

Zubereitung: abgetropft braet man die Hirse mit 5 g Fett durch, giesst die Milch daran, fuegt Salz und Apfelsinenschale dazu und laesst die Hirse unter oefters Schuetteln ausquellen. Ist sie gar, so wird der Brei in einer Schale angerichtet mit 20 g gebraeuntem Fett uebergossen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Bemerkung: Zu jeder Breiart von Reis, Graupen, Hirse usw. werden 125 g des Mehlpraeparates gerechnet und (nach dem Abwellen) wird zur Herstellung 1/2 l Fluessigkeit gebraucht.

KARTOFFELKLOESSE.

1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln ohne Schale gewogen 65 g Mehl 2 Eiweiss oder 1 Ei 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss 20 g Fett oder Margarine 10 g Salz 20 Abfuellfett 1 Weissbroetchen 2 l Wasser 20 g Salz

Vorbereitung: Die erkalteten, in der Schale abgekochten, abgezogenen Kartoffeln werden gerieben; sind es uebrig gebliebene geschaelte Kartoffeln werden sie durch ein Sieb getrieben; das Weissbroetchen wird in kleine Wuerfel geschnitten und in 20 g Abfuellfett gebraten.

Zubereitung: Das verquirlte Ei wird mit Salz, Fett, Muskatnuss verruehrt; die Broeckchen und 50 g Mehl werden hinzugefuegt und das Ganze genau vermischt; hierauf formt man mit bemehlten Haenden egale Kloesse, welche, in Mehl umgewendet, 15 Minuten in kochendem Salzwasser offen gekocht werden. Man legt sie dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag und richtet sie recht heiss an, meist zu Backobst oder geschmorten Birnen oder mit Mussauce.

Restverwendung: In Scheiben geschnitten, werden die Kloesse in heissem Fett auf der Pfanne gebacken.

KARTOFFELPUFFER.

1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln, rohe, geschaelt gewogen 5 g Salz 1 Eigelb 1 Teel. Kartoffelmehl 1/8 l (knapp) Vollmilch 1 Eiweiss 50 g Fett oder 60 g Margarine

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden geschaelt und in Wasser gelegt. Man reibt sie auf einem Reibeisen sehr rasch in einen Napf, in welchem etwas kaltes Wasser ist, um die Farbe zu erhalten. Dann schuettet man die Masse auf ein Tuch, presst die Feuchtigkeit leicht ab und ruehrt den Brei mit Salz, Kartoffelmehl, Milch und Eigelb an. Der steife Eiweiss Schnee wird darunter gezogen.

Zubereitung: In der Pfanne werden reichlich Schweineschmalz oder ausgebratener Speck, dessen Grieben entfernt wurden, gemischtes Fett oder Margarine erhitzt. Die Masse wird mit einer kleinen Kelle in das dampfende Fett gelegt und (so duenn wie moeglich) etwa in Groesse eines kleinen Tellers ausgestrichen. Man wendet die Puffer oft um, baeckt sie braun und kross und richtet sie auf heisser Schuessel an. Obige Zutaten muessen 6 Stueck ergeben.

KAeSEPLAeTZCHEN.

180 g weisser Kaese 30 g Mehl 1 Ei 30 g Korinthen 1 Prise Salz 20 g Zucker 30 g Fett

Vorbereitung: Der Kaese wird durch ein Sieb gerieben, das Mehl durchgesiebt. Die Korinthen werden vorbereitet.

Zubereitung: Alle Zutaten, mit Ausnahme des Fettes, werden genau miteinander vermischt. Aus dem Teig formt man kleine Plaetzchen, die man in dem heiss und still gewordenen Fett in der Pfanne baeckt.

MAKRONEN. (VORRAT.)

250 g suesse, 12 Stueck bittere abgezogene geriebene Mandeln 280 g gesiebter Zucker 7-8 Eiweiss 5 g Backpulver 1 Speckschwarte zum Blech

Vorbereitung: Die Zutaten werden vorbereitet.

Zubereitung: Mandeln, Zucker und 1 Eiweiss werden ueber dem Feuer abgeruehrt; der steifgeschlagene Schnee der uebrigen Eiweiss wird zuerst unter die abgeruehrte Masse gezogen, dann das Backpulver. Mit einem Teeloeffel setzt man kleine Haeufchen auf das gefettete Backblech, schiebt es gleich in den Ofen und baeckt die Makronen hellgelb. Anstatt Mandeln und Zucker kann man Marzipanreste, anstatt geriebener Mandeln geriebene Kokosnuss, 1/2 kg (1 Pfd) = M. 0,35, beim Konditor erhaeltlich, verwenden. (*Kokosnussmakronen.*)

MEHLKLOeSSE.

50 g Mehl 10 g Rinderfett oder Margarine 2 g Salz 1 Essl. kochendes Wasser

Zubereitung: Fett und Wasser werden zum Kochen gebracht und unter schnellem Ruehren in das Mehl und Salz gegossen. Mit einem Teeloeffel, der zuvor in kochendes Wasser gehalten wird, sticht man, ehe der Teig erkaltet, kleine Kloesschen ab, laesst diese ungefaehr 15 Minuten langsam offen in der Suppe oder in Salzwasser kochen und richtet sie mit an. Sollen die Mehlkloesse zu brauner Butter oder zu Backobst gereicht werden, so nimmt man die Zutaten dreifach, sticht sie mit einem Essloeffel ab und kocht sie in Salzwasser gar. Ebenso Mehlkloesse, feinere. Dazu wird obige Masse verbessert durch Hinzufuegung eines Eies und Verwendung von 1-1/2 Essloeffel mageren gebratenen Speckwuerfeln anstatt des Fettes.

MILCHFLAMMEREI.

1/2 l kalte Vollmilch 50 g Staerkemehl 50 g Zucker 1 Prise Salz 1 Stueckchen Apfelsinenschale

Vorbereitung: Eine Form oder einige Tassenkoeffe werden mit Wasser gefuellt, unmittelbar vor dem Hineinfuellen des Flammeri ausgegossen.

Zubereitung: In irdenem Topfe wird das Staerkemehl mit Milch, Zucker, Apfelsinenschale und Salz verquirlt, auf dem Herde unter Ruehren zum Kochen gebracht, 3 Minuten gekocht und nachdem die Schale entfernt ist, in die ausgespuelten Formen gefuellt, erkaltet gestuerzt und mit Fruchtsauce gereicht.

MILCHGELEE.

1/2 l Vollmilch 40 g Speisen- oder Reismehl 6 Essl. Vollmilch 4 Essl. Zucker 1 Stueckchen Zitronenschale

Vorbereitung: 6 Essloeffel Milch werden mit dem Mehl verquirlt.

Zubereitung: 1/2 l Milch und Zitronenschale kocht man mit Zucker auf, schuettet das gequirlte Mehl dazu und laesst alles unter Ruehren kochen bis es klar erscheint. Dann giesst man das Gelee in eine Glasschale und reicht, ist es erkaltet, Fruchtsauce dazu.

Bemerkung: Anstatt Reismehl kann man 9 Blatt weisse Gelatine verwenden.

MILCHKARTOFFELN.

1/2 kg (1 Pfd.) Kartoffeln Wasser und Salz 20 g Fett oder Margarine 20 g Mehl 20 g Zwiebeln 30 g Schinken- oder Speckreste oder Schwarten ohne Rauchkanten 1/2 l Magermilch, Pfeffer und Salz

Vorbereitung: Die Kartoffeln werden in Salzwasser gargekocht und dann abgezogen; Zwiebeln und Schinken, Schwarten oder Speck werden gewuerfelt.

Zubereitung: In irdenem Topfe schwitzt man die Speck-, Schwarten- oder Schinken- und Zwiebelwuerfel, fuegt das Mehl dazu, unter Ruehren auch Milch, Pfeffer und Salz. Man laesst die Sauce langsam einkochen, ruehrt sie durch ein Sieb, schneidet die warmen Kartoffeln hinein, laesst sie zugedeckt eine Weile in der Sauce ziehen, nicht kochen, und schmeckt nochmals mit Pfeffer und Salz ab, ehe angerichtet wird.

Bemerkung: Anstatt Milch koennen auch Wasser und 30 g durchgeriebener, darin verruehrter weisser Kaese verwendet werden. *Kaesekartoffeln.*

MILCHREIS.

125 g Reis 1/4 l Vollmilch 1/2 l Wasser zum Abwellen 1 Prise Natron 1/4 l Wasser 1 Prise Salz 1 Stueck Apfelsinen- oder Zitronenschale 5 g Rinderfett oder Margarine 5 g Mehl 20 g Zucker und Zimt

Vorbereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser gut durchgespuelt, abgegossen, mit kaltem Wasser im irdenen Topf bis zum Kochen gebracht und wieder abgegossen.

Zubereitung: Mit 5 g Fett wird er durchgeschwitzt, das Mehl daruebergestreut und mit 1/4 l Wasser, 1/4 l Milch, Apfelsinen oder Zitronenschale und Salz unter oefters Schuetteln einige Minuten flott offen gekocht. Nun deckt man ihn zu und laesst ihn unter oefters Schuetteln, nicht Ruehren, langsam ausquellen, bis er gar ist. Die Schale entfernt man, richtet den Reis an und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Restverwendung: *Milchreissuppe, Milchreispudding.*

Gericht fuer den Selbstkocher.

MILCHREISPUDDING FUeR 4 PERSONEN.

125 g Reis 1 Prise Natron 1/2 l Wasser zum Abwellen 1/2 l Vollmilch 1 Prise Salz 65 g Butter oder Margarine 125 g Zucker 3 Eier 1 Essl. Zitronenzucker 5 g Margarine 1 Essl. gerieb. Semmel | Form

Vorbereitung: Der Reis wird gewaschen, abgewellt und abgetropft.

Zubereitung: Der Reis wird in der Milch mit Salz langsam weich und dick gekocht und kalt gestellt. Das Fett wird zu Sahne geruehrt, Zucker und Eigelb kommen dazu, ebenso Reis und Zitronenzucker, zuletzt wird der Schnee der Eier darunter gezogen, und die Masse in eine ausgestrichene, ausgestreute Verschlussform gefuellt, 1 Stunde in Wasser gekocht und auf heisser Schuessel gestuert. Man gibt eine Frucht- oder Weinschaumsauce dazu.

Bemerkung: Man kann auch Milchreisreste zu dem Pudding verwenden.

MILCH, SAURE.

3/4 l Vollmilch 20 g geriebenes Brot 30 g Zucker

Zubereitung: Auf 2 tiefe Suppenteller oder kleine Schalen verteilt man die Milch, setzt sie in staubfreien, warmen Raum und laesst sie unberuehrt etwa 36 Stunden stehen. Man gibt sie mit Brot und Zucker bestreut zu Tisch oder reicht beides nebenher.

MUeRBETEIG FUeR OBSTKUCHEN UND KLEINE KUCHEN. (VORRAT.)

90 g Zucker 4 Eigelb 1/2 abgeriebene Zitrone 2 Essl. Magermilch 220 g Margarine
1/2 kg (1 Pfd) Mehl 1 Ei zum Bestreichen 1 Speckschwarte zum Blech

Zubereitung: Zucker, Zitrone, Milch und Eigelb werden verbunden, dann unter die zu Schaum geruehrt Margarine gerieben; das Mehl wird zuletzt darunter genommen. Man rollt den Teig messerrueckendick aus, sticht kleine Kuchen oder Tarteletts aus (diese muessen mit einem Rand versehen werden), bestreicht sie mit Ei und bestreut sie, je nachdem man sie verwenden will, mit laenglich geschnittenen Mandeln, Korinthen oder Zucker und Zimt und backt sie auf gefettetem Bleche zu guter Farbe.

NAPFKUCHEN.

175 g Mehl 15 g Hefe 6 Essl. Magermilch 30 g Rinderfett oder Margarine 1 Ei 40 g Zucker 1 Teel. Zitronenzucker 8 g Salz 40 g grosse u. kleine Rosinen

Zubereitung: Napfkuchen wird ebenso eingeruehrt wie Hefepudding, nur wird er in einem mit Fett ausgestrichenen irdenen Napfe zerschlagenes Eiweiss getaucht und um die Raender der Rundungen gefuehrt. Nun wird die andere Seite des Teiges uebergeschlagen; mit dem Glas werden ueber den sich abzeichnenden Haeufchen kleine runde Kuchen ausgestochen, die man auf einem bemehlten Brett nochmals aufgehen laesst und in dampfendem Fett vorsichtig ausbackt. Ein hineingestochenes Hoelzchen zeigt die Gare an. Die Pfannkuchen duerfen nicht zu schnell braun werden, damit sie auch durch und durch backen; fertig gebacken werden sie auf ein mit Loeschpapier belegtes Sieb gelegt und in Zucker (nach Belieben auch Zimt) gewendet. Man backt immer nur wenige Pfannkuchen auf einmal. Die Fuellungen kann man von beliebigem Fruchtmas herstellen. Dieses darf nicht duenn sein, weil es sonst in der Hitze auslaeuft. Statt 30 g Hefe dienen auch 20 g Backpulver (1 Paket).

PFENNIGKUCHEN.

125 g Zucker 125 g Mehl 2 Eier 1 Prise Kardamom 1 Speckschwarte

Vorbereitung: Ein Blech wird mit Papier abgerieben und dann mit Speckschwarte eingerieben. Die Eier werden aufgeschlagen und in einen Napf getan.

Backen: Die Eier werden in dem Napf mit dem fein gesiebten Zucker etwa 1/4 Stunde schaumig geschlagen, dann Mehl und Kardamom hinzugefuegt und tuechtig mit dem schaumigen Ei verruehrt. Mit einem Teeloeffel setzt man walnussgrosse Haeufchen auf das Blech und laesst die Kuchen ausserhalb des Ofens noch 5 Minuten stehen, damit sich auf der Oberflaeche derselben eine duenne Haut bildet. Nun schiebt man die Kuchen in den nicht zu heissen Ofen und baeckt sie in 10-15 Minuten zu schoener hellbrauner Farbe.

Bemerkung: Man kann statt Kardamom auch Anis, Vanille- oder Zitronenzucker als Gewuerz an den Teig ruehren.

SEMMEKLOESSE.

5 alte Weissbroetchen 1/8 l Vollmilch 1/8 l Wasser 1 Prise gestossener Zimt 15 g Salz 40 g Zucker 15 g Fett oder Margarine 1 Ei 5 g Fett oder Margarine

Vorbereitung: Ein flaches Geschirr wird mit etwas Fett ausgestrichen, Wasser zum Kochen der Kloesse aufgesetzt, Semmel gerieben, 15 g Fett zerlassen.

Zubereitung: Milch, Wasser, Zimt, Salz, Zucker, das zerlassene Fett und Ei werden verquirlt, mit der Semmel verruehrt; die Masse wird in das mit Fett ausgestrichene Geschirr getan, dieses in kochendes Wasser gestellt und zugedeckt 1-1/2 Stunde gekocht. Die mit einem Loeffel abgestochenen Kloesse werden auf heisser Schuessel angerichtet und mit geschmortem Obst oder Sauce zu Tisch gegeben.

Man kann diese Kloesse durch 6 geriebene Mandeln verfeinern.

WEIHNACHTSKUCHEN, BRAUNE (VORRAT).

125 g Margarine 125 g Schweineschmalz 150 g brauner Sirup 125 g Zucker 1-1/8 kg (2-1/4 Pfd) Mehl 60 g suesse geriebene Mandeln od. Zitronatwuerfelchen 5 bittere Mandeln 10 gestossene Nelken 1 Teel. Zimt 10 g chem. reine Pottasche 20 g Backpulver 2 Essl. warmes Wasser 1 Speckschwarte zum Blech

Zubereitung: Margarine, Schmalz, Sirup und Zucker werden zum Kochen gebracht und nach dem Auskuehlen mit dem Mehl, das mit den Gewuerzen vermischt wurde, verruehrt. Pottasche und Backpulver werden in warmem Wasser aufgeloeset, durch ein Musselinlaeppchen gegossen und mit dem Teig verbunden. Der Teig wird 4 Tage zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, dann ausgerollt, zu beliebigen Formen ausgestochen und auf gefettetem Blech im Ofen langsam gebacken; vor dem Backen kann man die Kuchen mit Mandelhaelften garnieren oder nachdem sie abgekuehlt sind, kann man sie mit Zuckerguss bestreichen. Zuckerguss: 3 Essloeffel Puderzucker mit 2 Teeloeffel Rosenwasser oder Wasser verruehrt. Darf nicht lange stehen.

WEISSBIERGELEE FUER 4 PERSONEN.

9 Tafeln rote Gelatine 1 Flasche Weissbier 1/2 cm Zimt 1/2 Essl Zitronenzucker 100 g Zucker 1 Essl. Rum

Vorbereitung: Man loest die Gelatine in 8 Essloeffel Weissbier lauwarm auf.

Zubereitung: In das uebrige Weissbier legt man Zimt, fuegt Zitronenzucker, Zucker, Rum und die durch ein Sieb gegossene Gelatine hinzu, ruehrt alles gehoerig um, entfernt den Zimt, fuellt das Gelee in kleine Glaeser, eine Porzellan- oder Glasschale und stellt es recht kalt.

Bemerkung: Anstatt Weissbier kann man auch Apfelwein oder leichten Weisswein (Weingelee) nehmen; der Rum kann auch fehlen.

ZITRONENSPEISE KALT ZU BEREITEN FUER 4 PERSONEN.

4 Eier 200 g Zucker 6 Essl. Zitronensaft 1 Essloeffel Zitronenzucker 3 Tafeln weisse Galatine 2 Essl. Wasser

Zubereitung: Die Eigelb, mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumig geschlagen, werden nach und nach mit Zitronensaft und Zitronenzucker verbunden, zuletzt wird vorbereitete Gelatine hinzugefuegt und der Schnee der Eiweiss sorgfaeltig untergezogen. In eine Glasschale zu fuellen.

Apfelsinenspeise: Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Essloeffel Zitronensaft und -schale: 2 Essloeffel Zitronensaft und 4 Essloeffel Apfelsinensaft und -schale.

Arrakspeise: Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Essloeffel Zitronensaft: 2 Essloeffel Zitronensaft und 4 Essloeffel Arrak.

Himbeerspeise. Ebenso, nur anstatt 6 Essloeffel Zitronensaft und -schale: 6 Essloeffel Himbeersaft und 1 Teeloeffel Zitronensaft.

Kaffeespeise. Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Essloeffel Zitronensaft und -schale: 1/8 l Kaffeeextrakt, worin 20 g Kakao geloest wurden.

Kakaospeise. Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Essloeffel Zitronensaft und -schale 30 g Kakao und 1. Essloeffel Vanillezucker in 1/8 l Wasser geloest.

* * * * *

KOMPOTT.

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen berechnet.)

APFELKOMPOTT (GESCHMORTE AEPFEL).

1/2 kg (1 Pfd.) Aepfel 3 Essl. Zucker 4 Essl. Wasser

Vorbereitung: Die Aepfel werden sauber geschaelt und die Kernhaeuser entfernt.

Zubereitung: In dem Zuckerwasser schmort man sie weich und klar, richtet sie an, kocht den Saft noch etwas ein und giesst ihn ueber die Aepfel.

Restverwendung: Aus Kernhaeusern und Schalen kann man Apfelwasser zu Getraenk oder zur Verwendung bei Apfelsuppe oder Apfelreis bereiten.

APFELMUS.

3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Aepfel 3 Essl. Zucker 6 Essl. Wasser

Vorbereitung: Die Aepfel werden geschaelt und in Stuecke geschnitten.

Zubereitung: In einem erwaermten Topf recht schnell mit dem Wasser weich gekocht ruehrt man die zerkochten Aepfel durch ein Sieb und vermischt das Mus mit dem Zucker.

BACKOBST.

125 g Backobst (oder eine Sorte Obst allein) 1 Stueckchen Zimt 1 Stueckchen Apfelsinenschale 2 Essl. Zucker 3 g Kartoffelmehl 1 Essl. Wasser 3/8 l Wasser

Vorbereitung: Trocknes Obst wird moeglichst Abends vor dem Gebrauch gewaschen und in irdenem Topf mit 3/8 l frischem Wasser zum Aufquellen hingestellt.

Zubereitung: In demselben Topf wird, ohne das Wasser zu wechseln, das Backobst am naechsten Morgen mit Apfelsinenschale, Zimt und der Haelfte Zucker zum Kochen gebracht, dann zugedeckt, zurueckgeschoben und sehr langsam 2-3 Stunden erweicht, ohne darin zu ruehren; nur ab und zu wird der Topf geschuettelt. Noetigenfalls giesst man etwas Wasser dazu, so dass reichlich Bruehe vorhanden ist.

Das Obst wird herausgehoben, der uebrige Zucker mit dem Saft gemischt, dieser auf 1/8 l eingekocht und mit in Wasser geloestem Kartoffelmehl gemischt; das Obst wird mit dem Saft begossen angerichtet.

Bemerkungen: *Getrocknete Aepfel* beduerfen kuerzerer, *Birnen* der laengsten Zeit zum Aufquellen und Erweichen; man soll sie deshalb lieber allein kochen und moeglichst lange einweichen. Zubereitung ebenso. *Getrocknete Aprikosen* werden ebenso bereitet, brauchen aber 1 Essloeffel Zucker mehr. *Getrocknete Pflaumen* muessen recht rund und weich sein. Zu *Backobst mit Kloessen* nimmt man dieses Rezept doppelt. *Amerikanische Ringaepfel* werden sofort gekocht, nicht eingeweicht.

Gericht fuer den Selbstkocher.

BIRNEN (FRISCHE).

1/2 kg (1 Pfd.) Birnen 1/4 l Wasser 30 g Zucker 1 Stueckchen Apfelsinenschale 2 g Staerkemehl 1 Essl. Wasser

Vorbereitung: Man schaelt die Birnen recht huebsch, beputzt die Stiele (sind die Birnen gross, so schneidet man sie in Haelften, Viertel oder Achtel, entfernt das harte Kernhaus) und waescht sie. Das Staerkemehl wird geloest.

Zubereitung: In irdenem Topfe laesst man sie mit Wasser, Zucker und Apfelsinenschale zugedeckt weich schmoren, tut das Staerkemehl hinzu und laesst die Birnen noch einmal damit aufkochen.

BLAUBEERENKOMPOTT (BESINGE).

1/2 kg (1 Pfd) Blaubeeren 50 g Zucker 1 Stueckchen Apfelsinenschale 2 g Staerkemehl 1 Essl. Wasser

Vorbereitung: Blaubeeren werden verlesen, gewaschen und mit Zucker in einem irdenen Topf geschwenkt. Das Staerkemehl wird geloest.

Zubereitung: Die vorbereiteten Blaubeeren werden im irdenen Topfe auf den Herd gestellt und mit der Apfelsinenschale 1/4 Stunde langsam geschmort. Darnach ruehrt

man das mit Wasser gelöste Staerkemehl unter Umrühren dazu, lässt alles aufkochen und richtet das Gericht an.

Bemerkungen: Johannisbeeren (*Johannisbeerkompott*) und Brombeeren (*Brombeerkompott*), von den Stielen befreit, schmort man ebenso.

Zu Fruchtsuppe (Apfelsuppe, Blaubeeren- oder Besingssuppe, Kirschsuppe, Pflaumensuppe) giesst man $\frac{3}{4}$ l Wasser zu dem geschmorten Obst und verbindet 1 Essloeffel Staerkemehl damit wie oben angegeben und schmeckt mit Zucker ab.

KIRSCHKOMPOTT.

375 g saure Kirschen 40 g Zucker 2 g Staerkemehl 1 Essl. Wasser

Vorbereitung: Kirschen muss man waschen, entstielen, mit einer neuen Haarnadel entkernen. Die Hälfte der Kerne wird gestossen, in einen ausgewaschenen Mullbeutel gebunden und die Kirschen mit Zucker geschwenkt. Das Staerkemehl wird gelöst.

Zubereitung: Die vorbereiteten Kirschen werden mit den Kernen zu Feuer gebracht und zugedeckt langsam weich geschmort; hierauf wird der Mullbeutel entfernt, die Sauce mit dem gelösten Staerkemehl seimig gemacht, das Kompott etwas geschuettelt, damit sich die Kirschen füllen, und angerichtet. Man kann die Kirschen, besonders aber süsse, auch nur abstielen, unb unausgekernt schmoren.

Bemerkung: Süsse Kirschen erfordern weniger Zucker.

Pflaumenkompott bereitet man mit oder ohne Steine ebenso. 30 g Zucker genuegen.

KUeRBIS.

250 g geschaelte Kuerbisstueeckchen 1 Essl. Essig 1 Nelke 3 Essl. Zucker 2 g Staerkemehl 2 Essl. Wasser

Vorbereitung: Der Kuerbis wird geschaelt, in gefaellige Stuecke geschnitten, gewaschen und abgetropft. Das Staerkemehl wird gelöst.

Zubereitung: Die Kuerbisstueeckchen werden mit Essig, Nelke und Zucker zugedeckt weich geschmort, mit dem in kaltem Wasser geloesten Staerkemehl verruehrt, aufgekocht und angerichtet.

Bemerkung. Reste zu Reis mit Kuerbis oder Kuerbissuppe.

PREISSELBEEREN.

250 g Preisselbeeren 3 Essl. Zucker 2 l Wasser

Vorbereitung: Die Preisselbeeren werden verlesen, einen Augenblick in kochendes Wasser geschuettet, damit der herbe Geschmack sich verliert; dann giesst man das Wasser ab.

Zubereitung: Man tut den Zucker auf die abgetropften Beeren und laesst sie solange schmoren bis sie durchsichtig sind; abgekuehlt richtet man sie an.

Bemerkungen: Zur Vermehrung koennen Kuerbisstueeckchen mitkochen. Man kann groessere Mengen so zubereiteter Preisselbeeren in Toepfe fuellen, fest mit doppeltem Pergamentpapier verbinden und fuer den Winter aufheben. (*Preisselbeeren fuer den Winter.*)

RINGAePFEL, AMERIKANISCHE (ALS BACKOBST).

65 g amerikanische Ringaepfel 25 g Zucker 4 g Kartoffelmehl 1 Stueckchen Apfelsinenschale 1/4 l Wasser

Vorbereitung: Amerikanische Ringaepfel muessen allein gekocht werden, weil sie kuerzere Zeit brauchen und sich auch faerben wuerden; sie werden nur mehrmals warm gewaschen. Man weicht sie nicht ein.

Zubereitung: Sonst werden sie bereitet wie anderes Backobst; sie sind z. B. fuer Kranke ein gutes Kompott.

Bemerkung: Amerikanische Ringaepfel sind auch zu *Apfelmus*, *Apfelbettelmann* und *Apfelreis* zu verwenden.

STACHELBEERKOMPOTT, RHABARBERKOMPOTT.

250 g unreife Stachelbeeren oder Rhabarber 1 Prise Natron 90 g Zucker, gelaeutert 4 Essl. Wasser 1 Stueckchen Zitronenschale 1 g Zimt 2 g Staerkemehl 2 Essl. Wasser

Vorbereitung: Die Stachelbeeren werden von Bluete und Stiel befreit, gewaschen und abgetropft. Rhabarber wird wenn noetig geschaelt, sonst nur in etwa 3 cm lange Stuecke geschnitten und gewaschen. Beides wird in kochendem Wasser uebergewellt, die Beeren erhalten Zusatz von Natron.

Zubereitung: Stachelbeeren oder Rhabarber werden in den gelaeuterten Zucker geschuettet und muessen darin mit Zitronenschale und Zimstuecke im zugedeckten irdenen Topf 1-1/2 Stunde ziehen. Dann werden sie mit Staerkemehl abgezogen; Schale und Zimt nimmt man beim Anrichten heraus.

Bemerkungen: Nach Belieben kann man den Rhabarber mit etwas Birnenfarbe rot faerben. Beide Kompotts sind zum Belegen von Blech- oder Muerbekuchen verwendbar, ebenso Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumen (*Obstkuchen*).

Gericht fuer den Selbstkocher.

* * * * *

GETRAEENKE.

(Die Rezepte sind stets, wo nicht anders angegeben, fuer zwei Personen berechnet.)

EIERBIER (WARMBIER).

(Zu 4 Glaesern.)

4 Eier 90 g Zucker 1 Teel. Zitronenzucker 3/4 l Weiss- oder Braunbier

Zubereitung: Die ganzen Eier werden mit dem Zucker geschlagen. Das Bier wird heiss gestellt und dann mit Eierschaum und Zitronenzucker ueber gelindem Feuer mit dem Schneeschlaeger verschlagen und sofort angerichtet.

FLEISCHBRUEHE FUER EINEN KRANKEN ODER EINEN SAeUGLING.

125 g mageres Rindfleisch oder Kalbfleisch 1/4 l Wasser 3 g Salz

Vorbereitung: Das gewaschene Fleisch wird fein geschnitten, besser noch gewiegt, das kalte Wasser darueber gegossen, Salz hinzugefuegt.

Zubereitung: Diese Masse kocht man zugedeckt langsam 3/4 Stunden und giesst sie durch ein Sieb. Die Bruehe kann in der Saeuglingsflasche allein oder mit Milch gereicht werden, ist auch zum Aufweichen von Zwieback oder alter Semmel fuer ein kleines Kind zu gebrauchen.

Gericht fuer den Selbstkocher.

GLUeHWEIN.

(Zu 4 grossen Weinglaesern.)

1/2 Flasche Rotwein, moeglichst Burgunder 2 g Zimt 4 Nelken 80 g Zucker 1/2 fein abgeschaelte Zitronenschale

Zubereitung: Alle Zutaten werden gemischt, auf dem Feuer bis zum Sieden erhitzt, durch ein Haarsieb gegossen und heiss gereicht.

GROG.

(Zu 4 Wasserglaesern.)

1/8 l Kognak, Arrak oder Rum 80 g Zucker 3/4 l kochendes Wasser

Zubereitung: Zucker und Kognak werden schnell mit dem kochenden Wasser vermischt und sofort gereicht. Staerke und Suesse des Getraenkes sind nach Geschmack zu veraendern.

HAFERSCHLEIM ZUM TRINKEN.

(fuer einen Kranken oder als Zusatz zur Flasche fuer Saeuglinge.) (Fuer 1 Liter.)

60 g Hafergruetze 1 Prise Salz 1-1/2 l Wasser

Vorbereitung: Die Hafergruetze wird abgequirlt, mit kaltem Wasser angequollen und abgegossen.

Zubereitung: Im irdenen Topf fuehlt man, unter haeufigem Schlagen mit dem Holzloeffel, 1/4 l Wasser auf, laesst dieses verkochen und faehrt so fort, bis die Gruetze ganz weich und die Fluessigkeit seimig ist. Dann reibt man den Haferschleim durch ein Haarsieb, in Ermangelung durch ein heiss ausgewaschenes Tuch, und erhitzt ihn mit einer Kleinigkeit Salz. Zucker fuegt man nach Geschmack hinzu und verduennt den Schleim je nach Verwendung mit kochendem Wasser. Fuer Kranke gibt man gern etwas Himbeersaft oder Rotwein hinein.

Bemerkung: Hafergruetze zu Umschlaegen. Zu Umschlaegen wird die Hafergruetze ebenso, aber ohne Salz, bereitet, nur weniger Wasser aufgefuellt, so dass ein Brei entsteht und nicht durchgeruehrt.

KAFFEE.

(Fuer 1/2 Liter.)

15 g Kaffeebohnen 1 Prise Cichorien 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Die Kaffeebohnen werden gemahlen, mit der fein gebroeckelten Cichorie (welche auch fortbleiben kann), vermischt und in einen Porzellantopf geschuettet.

Zubereitung: Dann giesst man 1/2 l brausend kochendes Wasser darauf.— Man laesst den Kaffee 20 Minuten zugedeckt ziehen und giesst ihn dann durch einen Kaffeetrichter, den man ebenso wie die Kaffeekanne vorher kochend ausspuehlt, in die so vorbereitete Kanne. Will man Kaffee heiss halten oder von neuem erwaermen, setzt man ihn verdeckt in einem Porzellanfaess in heisses Wasser.

KAFFEEBEREITUNG VON KATHREINERS MALZKAFFEE.

(Fuer 1 Liter.)

40 g Kathreiners Malzkaffee 1 l Wasser 10 g Kaffeebohnen

Vorbereitung: Der Malzkaffee wird gemahlen, mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt.

Zubereitung: Zugedeckt muss er langsam 5 Minuten kochen, dann wird der gemahlene Bohnenkaffee mit der Malzkaffeeabkochung ueberbrueht. Die Masse muss nun 15 Minuten auf heisser Stelle stehen und wird dann durch einen Trichter, in den ueberbruehtes Filtrierpapier gelegt ist, gegossen.

KAKAO

bereitet man, indem man 1 Essloeffel Kakao und 1 Teeloeffel Zucker mit 1 Essloeffel Wasser verruehrt und mit der ganzen Fluessigkeit ($\frac{3}{8}$ l auf 1 Essloeffel Kakao) Wasser oder Milch 5 Minuten kocht.

Bemerkung: Reichardtscher Armee-Kakao $\frac{1}{2}$ kg (1 Pfd.) braucht nur mit Zucker und der kochenden Fluessigkeit verruehrt zu werden. Er eignet sich seiner starken Entfettung wegen gut zu nahrhaftem kaltem Getraenk.

LIMONADE.

(Zu $\frac{1}{2}$ Liter.)

$\frac{1}{4}$ Zitronen- oder Apfelsinenschale 25 g Zucker $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser 3 Essl. Zitronen- od. 6 Essl. Apfelsinensaft

Vorbereitung: Die Zitronen- oder Apfelsinenschale wird fein abgeschaelet.

Zubereitung: Der Zucker wird hinzugefuegt und mit kochendem Wasser uebergossen. Ist dieses erkaltet, kommt Zitronen- oder Apfelsinensaft durch ein Sieb hinzu; die Schale entfernt man und setzt die Limonade kalt oder tut ein Stueckchen kuenstliches Eis hinein, kann sie aber auch warm geben, als: *Schweisstreibendes Mittel*.

MILCH ABZUKOCHEN.

Zum Abkochen der Milch haelt man sich einen ganz bestimmten Topf, welcher gut verzinnt oder emailliert ist, ferner einen Porzellantopf zum Ausgiessen der Milch und ein Blechhuetchen, sogen. Milchhueter. Der Milchtopf wird mit kaltem Wasser ausgespult. Die Milch wird so in den Topf gegossen, dass noch ca. 10 cm Topfrand freibleiben. Man setzt den Milchtopf nicht auf das offene Feuer, sondern auf die Herdplatte. Das Kochen der Milch soll die schaedlichen Keime oder Pilze, welche in derselben vorhanden und die Ursache der Gaerung sind, toeten. Zuweilen sind aber auch noch andere Krankheitsstoffe der Kuh in der Milch, daher ist es notwendig, die Milch nicht nur aufzukochen, sondern dieselbe 5 Minuten andauernd zu kochen. Das Blechhuetchen verhindert die Bildung des Haeutchens, welches platzt und das Ueberlaufen beguenstigt, wenn die Milch hoeher steigt. Kocht nun die Milch und dehnt sich dabei aus, so steigt sie in die Roehre des Milchhuetchens und faellt abgekuehlt von oben wieder in den Topf zurueck. Auf diese Weise kann man die Milch geraume Zeit kochen lassen, ohne dass sie ueberlaeuft. Milch fuer Saeuglinge muss nach der Uhr gekocht werden, nicht einen Tag laenger, den andern Tag kuerzer.—Man giesst die Milch, nachdem sie 5 Minuten gekocht hat, in einen Porzellantopf und ruehrt sie, waehrend sie abkuehlt, oefter um, damit die Sahne sich nicht abscheidet. Dann setzt man sie zum Aufbewahren verdeckt in kaltes Wasser.

PUNSCH (WARM).

(Zu 12 Glaesern.)

5 Tee 3/4 l kochendes Wasser 1 Flasche Rotwein 1/4 Flasche Rum 125 g Zucker

Zubereitung: 3/4 l Tee werden nach Angabe bereitet und durch ein Teesieb gegossen; Wein, Rum und Zucker werden in irdenem Topfe auf gelindes Feuer gesetzt und bis kurz vor den Kochgrad gebracht, d. h. bis sich weisser Schaum zeigt, dann mit dem Tee vermischt. Der fertige Punsch wird auf die Suessigkeit geprueft.

SAEUGLINGSFLASCHE.

Die nach Vorschrift gekochte Milch wird durch einen nur fuer diesen Zweck bestimmten Trichter, in dem ein gebruehtes Mulllaeppchen liegt, in die tadellos

saubere Flasche gegossen; heissgemachter Tee oder abgekochtes Wasser zur Verduennung und, wenn sie verwendet werden, Jungklausens oder Kufekes Kindermehl in kalter Milch aufgeloest, kommen dazu, der Gummipfropfen wird uebergezoegen, umgebogen und die Flasche tuechtig geschuettert. Ist der Inhalt der Flasche zu heiss, so kuehlt man letztere in kaltem Wasser ab, ist er zu kuehl, stellt man sie kurze Zeit in warmes Wasser. Die Temperatur muss man waehrend des Trinkens moeglichst erhalten; durch Umwicklung der Flasche mit Flanell oder aus Wolle gestricktem Ueberzug (Fuss eines Wollstrumpfes) oben mit Band zum Zuschnueren versehen, ist das leicht zu erreichen.

SCHOKOLADE MIT MILCH.

Zu einer Tasse nimmt man 30 g Schokolade und 1/4 l Milch. Die Schokolade wird zerbrochen, mit einigen Loeffeln Wasser im irdenen Topf warm gesteht, bis sie weich ist, und dann mit der Milch aufgekoacht. Man kann die Milch auch ganz weglassen und statt derselben nur Wasser nehmen (*Wasserschokolade*). Besonders preiswert ist Reichhardt's neue Armee-Schokolade, garantiert rein Kakao und Zucker. 1/2 kg (1 Pfd.) kostet nur M 0,80.

TEE.

Zur Bereitung einer Tasse benoetigt man 1 gestrichenen Teeloeffel Tee. Grustee ist sehr zu empfehlen. Derselbe wird in ein Mullbeutelchen getan, das man zu diesem Zwecke naeht. Man quillt den Tee erst durch 1/3 der Fluessigkeit an, laesst ihn 3 Minuten zugedeckt ziehen, fuegt das uebrige kochende Wasser dazu und giesst den Tee nach Verlauf von 6-8 Minuten durch ein Teesieb. Auf die Teeblaetter kann man einen zweiten Aufguss machen, der noch ein leidliches Getraenk gibt. *Ausgenutzte Teeblaetter* verwahrt man zum Abfegen der Teppiche, auf welche sie angefeuchtet gestreut werden. Reichhardt's Tee-Grus ist sehr wohlschmeckend. Preis 1/2 kg (1 Pfd.) M 1,50.

Von *Kamillen-, Pfefferminz-, Melissen-, Salbei-, Holunderblueten-, Lindenblueten-, Fenchel-* und *Brusttee* nimmt man 1/2 Teeloeffel auf 1/4 l Wasser. Die Kraeuter werden in eine Porzellankanne getan und, nachdem das kochende Wasser darauf gegossen wurde, 5 Minuten zugedeckt ziehen gelassen; dann giesst man den Tee durch ein Sieb ab. Ist kein Sieb vorhanden, so tut man den Tee in ein kleines Mullbeutelchen.

Stiefmuetterchen-, Baldrian-, Walnussblaetter-, Sennesblaetter, St. Germain- und Holztee werden Abends mit kaltem Wasser aufgestellt und am anderen Morgen zum Gebrauch abgegossen (1 Teeloeffel Tee auf 1/4 l Wasser).

EINMACHEN.

Die dazu bestimmten Gemuese und Fruechte sind stets frueh am Tage zu kaufen und muessen moeglichst frisch Verwendung finden. Fruechte sollen nicht ganz reif, doch aber schon aromatisch und ohne Druckstellen sein. Die Vorbereitung zum Einmachen muss in kuehlem Raume geschehen. Das Einmachen soll moeglichst hintereinander stattfinden; Gemuese duerfen nicht erst am folgenden Tage fertig gestellt werden. Gleichzeitiges Kochen von fetten oder riechenden Speisen ist zu vermeiden. Die angegebenen Gemuese- und Fruchtpreise sind fuer unguenstige Jahre, also ziemlich hoch aufgestellt.

Zucker zum Einmachen ist am vorteilhaftesten im ganzen und gaenzlich ungeblaut zu kaufen. Der Zucker wird in kleine Stuecke geschlagen, damit er sich schneller loest. Man bedient sich zum Zerschlagen einer Pappunterlage. Tische und Bretter werden ohne Unterlage verdorben, und man hat bei Benutzung von Pappunterlagen ausserdem das Sammeln der Zuckerkruemel leichter. Der Zucker wird in eine irdene Schale getan und auf je 1 kg (2 Pfd.) 1/2 l Wasser gefuell. Nachdem er aufgeweicht ist (das Abwiegen und Einweichen geschieht vor der Vorbereitung der Fruechte), setzt man ihn in einem sauberen blanken Kessel zuerst auf schwaches Feuer und zerdrueckt sorgfaeltig die noch etwa vorhandenen Stuecke. Die Loesung darf nicht eher den Kochgrad erreichen bis der Zucker vollstaendig aufgeloest ist, sonst setzt er sich spaeter als harte Masse an dem Rand des Kessels oder in Glas, Topf oder Buechse ab. Ist die Loesung vollkommen klar, so setzt man sie auf lebhafteres Feuer, schoepft dann mit dem Schaumloeffel sorgfaeltig den aufsteigenden Schaum ab und reinigt mit einer feuchten kleinen Stielbuerste den Kesselrand von dem angesetzten Zucker so oft es noetig ist.

Der sogenannte *erste Grad* ist der nach dem gruendlichen Abschaeumen; er kommt beim Obstschmoren in Betracht.

Beim *zweiten Grad* faellt der Zucker in breiten Tropfen vom Schaumloeffel. Dieser Grad genuegt meist zum Einmachen vieler Fruechte.

Beim *dritten Grad* faellt er vom Schaumloeffel in einem duennen kurzen Faden, der sich sofort nach dem Schaumloeffel zurueckzieht. Dieser Grad ist fuer suesse Konfitueren erforderlich.

Pergamentpapier wird, soll es zum Verschliessen von Einmachbehaeltern dienen, passend geschnitten, in lauwarmes Wasser getaucht, auf sauberem Tuche schnell abgetrocknet und in doppelter Lage uebergeunden; Pergamentpapier muss jedesmal beim Neubebinden frisch angefeuchtet werden.

Seidenpapier bildet guten Verschluss fuer Glaeser, wenn es passend geschnitten, auf beiden Seiten durch zerschlagenes, wieder zerflossenes Eiweiss gezogen vorsichtig ueber das betreffende Glas gelegt wird. Darueber wird ein trockenes zweites Blatt gebreitet und mit sauberem Tuche ringsherum fest angedrueckt. Wenn erforderlich, legt man darueber noch ein drittes Blatt. Dieses Verfahren gewahrt, ist das Papier getrocknet, luftdichten Abschluss.

AUFBEWAHREN VON EINGEMACHTEM.

Eingemachtes muss trocken, luftig, kuehl, aber frostfrei aufgehoben werden. In feuchten dumpfen Kellern oder in warmen Raeumen verdirbt es leicht.

BIRNEN IN ESSIG.

1-1/2 kg (3 Pfd.) Birnen 3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Zucker 1/2 l nicht zu scharfer Weinessig 1 Stueck Zitronenschale 1 Stueck Zimt 10 Nelken 2 Essl. Weinessig 125 g Zucker 1/4 l Wasser

Vorbereitung: Kleinere Birnen, die man unzerschnitten schaelt, groessere, die man halbiert und deren Kernhaus man recht rund ausschaelt, oder Tafelbirnen, die man schaelt und in Viertel schneidet, werden vorbereitet, waehrend man 3/4 kg (1-1/2 Pfd.) Zucker in Essig aufloest und schaeumt.

Zubereitung: Die Gewuerze (in einem Mullbeutel) werden mit dem Essig und Zucker ausgekocht. Die Birnen laesst man in Wasser, Zucker und Essig ueberwellen, legt sie abgetropft in den Zuckeressig und kocht sie darin weich. Dann fuellt man die Birnen in Glaeser oder Toepfe und kocht den Zuckeressig ein, so dass er breit vom Loeffel tropft. Nachdem er erkaltet ist, uebergiesst man die Birnen damit (die

Gewuerze bleiben zurueck) und verschliesst die Gefaesse nach Angabe. Nach einigen Tagen schuettet man die Birnen auf einen Durchschlag, kocht den duenn gewordenen Essig zum zweiten Grade ein und fuellt ihn, nachdem er erkaltet, auf die in die Gefaesse zurueckgelegten Birnen. Ist der Saft auch dann noch durch den Saftgehalt der Birnen verduennt, so muss er nochmals eingekocht werden; hat er sich zu sehr verringert, so muss man Zucker und Essig zusetzen.

BOHNEN, GRUENE, ZU SALZEN. (VORRAT.)

5 kg (10 Pfd.) Bohnen 1 kg (2 Pfd.) Salz

Die Bohnen—Schneidebohnen sowohl als Brechbohnen—werden gepflueckt, solange sie noch nicht hart und faserig sind, abgezogen, fein geschnitzelt oder gebrochen und sofort mit Salz vermengt. In grosse hohe Steingut- oder Bunzlauer Toepfe streut man auf den Boden eine Schicht Salz, schichtet dann die gesalzenen Bohnen ohne jede weitere Zutat ein und stampft sie mit der in jeder Kueche gebraeuchlichen hoelzernen Ruehrkeule fest. *Das ist wichtig zur guten Erhaltung.* Man legt nun obenauf ein Stueck reine alte Leinwand, welche die Schimmelbildung abhaelt und spaeter, wenn es noetig ist, leicht ausgewaschen werden kann, dann einen Porzellandeckel oder dergl., welcher mit sauberem Feldsteine beschwert wird. So kann der Topf mit den Bohnen an jedem nicht zu warmen Orte aufbewahrt werden.

Oder: Man packt sie schichtweise mit dem Salz in Glaeser oder Toepfe. Obenauf legt man ein passendes Brettchen, das mit einem Stein beschwert wird. Sobald sich Lake gesetzt hat entfernt man Stein und Brett, giesst geschmolzenes warmes Fett auf die Lake und bindet den Topf zu. Man kann groessere Mengen, gut mit Salz vermischt, unter Druck eines auf einem sauberen Tuche liegenden Feldsteines in einen Steintopf legen und beliebig davon brauchen. Das Tuch ist oft auszuwaschen.

BOHNEN, GRUENE, ZU TROCKNEN.

Die Bohnen werden abgezogen, gebrochen, auf Faeden gezogen und in der Sonne oder auf einem sauberen Backblech in gelinder Ofenwaerme getrocknet. Man laesst sie an der Luft noch nachtrocknen und hebt sie in Beuteln auf.

HIMBEERESSIG.

2 kg (4 Pfd.) Himbeeren 1 l Weinessig 1-1/2 kg (3 Pfd.) Zucker 1/2 l Wasser

Vorbereitung: Die Himbeeren zerdrueckt man mit der Kelle, bedeckt sie 12 Stunden mit dem Weinessig und giesst sie durch ein Tuch.

Zubereitung: Der Zucker wird gelaeutert, zu Sirup eingekocht, mit dem Essig noch 20 Minuten gekocht und auf Flaeschchen gefuellt; diese werden verkorkt, versiegelt und der Himbeeressig zum Gebrauch mit frischem Wasser oder Selterwasser gemischt.

KIRSCHEN MIT SALICYL.

3 kg (6 Pfd.) saure Kirschen 1-1/2 kg (3 Pfd.) Streuzucker 3 g Salicyl

Vorbereitung: Recht fleischige saure Kirschen werden ausgesteint. Sie werden in einem Steintopfe mit dem Zucker vermischt und eine Nacht zugedeckt kuehl gestellt. Am andern Tage loest man das Salicyl mit 3 Essloeffel von dem Saft auf, ruehrt es unter die Kirschen und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. Jeden zweiten Tag muessen die Kirschen umgeruehrt werden, bis der Saft die Frucht bedeckt. So zubereitet haelt sich das Kompott vorzueglich. Wohlschmeckender und ausgiebiger ist es, wenn man das notwendige Kompott aus dem Topfe nimmt, dasselbe mit etwas Wasser verduennt, die Kirschen durchschmort und die Sauce mit etwas Staerkemehl seimig kocht.

KOMPOTTS IN GESCHWEFELTEN GLAeSERN EINZUMACHEN.

Die Fruechte werden wie zum Kompott vorbereitet und geschmort. Der Zucker wird bis zum ersten Grade gekocht, dann werden die Fruechte hineingeschuettet und soviel wie moeglich geschaeumt.

Die sauberen Glaeser werden ueber einen Topf mit Schwefelfaeden, wovon einer angezundet wurde, geschwefelt. Man legt ein Tuch leicht ueber das Glas und den Schwefeltopf und haelt das Glas mit diesem ueber den brennenden Schwefel, bis es mit weissem Qualm angefuellt ist. Man lueftet den hinteren Zipfel des Tuches oeffter,

um die Luft zuzufuehren, damit die Schwefelfaeden brennen koennen. Gewoehnlich oeffnet man ein Fenster.

Das Kompott wird heiss bis 2 cm vom Rande eingefuellt; der Saft muss reichlich darueber stehen.

Um die Oberflaeche zu schwefeln haelt man ein anderes geschwefeltes Glas einen Augenblick darueber und bindet dann das gefuellte Glas nach Angabe zu.

Besonders gut sind auf diese Weise einzumachen:

Blaubeeren werden wie zu Kompott geschmort, koennen aber auch ohne Zucker, nur gewaschen, im Kessel ueberwellen. Der Saft muss reichlich sein.

Blaue Pflaumen schmort man wie zu frischem Kompott.

Dreimus, d. h. 1 Teil Himbeeren, 1 Teil Johannisbeeren, 2 Teile Kirschen; diese Mischung muss 1/2 Stunde schmoren und haeufig mit dem Schaumloeffel bewegt werden, da das Kompott sehr leicht anbrennt. Wer die Johannisbeerkerne nicht liebt, fuegt nur den Saft der Beeren hinzu. Man kann auch 1 Teil Erdbeeren zu der Mischung schuetten.

Kirschen, mit oder ohne Kerne, und (nach Belieben) mit einem Beutelchen gestossener Kerne, Zimt und etwas Zitronenschale geschmort.

KRAEUTER ODER TEES ZU TROCKNEN.

(Majoran, Mint, Pfefferkraut, Thymian und alle Tees.)

Kraeuter und Tees werden bei trockenem Wetter vor der Bluete geschnitten; der Staub wird soviel wie moeglich durch Abschuetteln entfernt. Man bindet kleine Straeusschen aneinander und haengt sie in die Sonne, bis sie trocken sind. Dann reibt man die Blaetter von den Stielen und verwahrt sie in Buechsen oder hebt sie mit den Stielen in luftigen Beuteln auf.

KUeRBIS.

1-1/2 kg (3 Pfd.) vorbereiteter Kuerbis 4 l Essig 1-1/2 kg (3 Pfd.) Zucker 3/4 l Wasser Die Schale von 1/2 Zitrone, 1 Stueckchen Ingwer und 1 Stueck Zimt, 4 Nelken (in einem Mullbeutel) Weisses Papier, 1 Essl. Rum

Vorbereitung: Der Kuerbis wird geschaelt, in Streifen geschnitten, gewogen.

Zubereitung: Den vorbereiteten Kuerbis uebergiesst man mit leichtem Essig, so dass er ganz davon ueberdeckt ist. Am andern Tage kocht man den Zucker mit Wasser bis zum zweiten Grade und laesst den Gewuerzbeutel mitkochen. Der inzwischen auf einem Durchschlage abgelaufene Kuerbis kocht in dem Zucker so lange, bis er klar erscheint. Man nimmt ihn dann mit dem Schaumloeffel heraus und kocht den Saft dicklich ein, giesst ihn nach dem Erkalten ohne die Gewuerze ueber die in Glaeser gepackten Kuerbisstuecke, ueberdeckt diese mit Rumpapier und verschliesst die Glaeser mit Pergamentpapier.

Bemerkungen: Der Essig kann zur Bereitung von sauren Gemuesen oder Fleisch oder zum Scheuern verwendet werden. Reste kommen in den Essigtopf.

PETERSILIE IM WINTER ZU ZIEHEN.

Dicke Petersilienwurzeln schneidet man in der Mitte durch, hoehlt sie aus, legt einen feinen Bindfaden, an dem 2 Schlingen sind, um die Wurzeln, haengt sie, die Krone nach unten, auf und gibt taeglich etwas Wasser hinein. Die junge Petersilie waechst an der Spitze heraus, nur darf sie kein Frost treffen.

PETERSILIE IN SALZ.

Frische Petersilie wird 1 Tag in die Sonne gelegt und dann schichtweise mit Salz in Glaeser, die man nach Angabe verschliesst, fest eingefuellt.

PFLAUMEN IN ESSIG.

3 kg (6 Pfd) Pflaumen 1-1/4 l Weinessig 1-1/4 kg (2-1/2 Pfd) Zucker 16 g Zimt in einem 8 g Nelken Mullbeutel

Vorbereitung: Die Pflaumen werden sauber abgewischt, mit einem neuen Holzzahnstocher einigemal durchstochen und in einen Steintopf gelegt.

Zubereitung: Der Essig wird mit Zucker und Gewuerzen gekocht, geschaeumt und nach dem Erkalten ueber die Fruechte gegossen, die man zugedeckt 8-14 Tage stehen laesst. Dann schuettet man sie auf einen Durchschlag, laesst den Saft ablaufen und erhitzt ihn. Die Pflaumen werden einige Minuten in dem Saft gekocht, bis sie leichte Risse bekommen. Dann legt man sie in Glaeser oder Toepfe, kocht den Saft bis zum zweiten Grade und giesst ihn nach dem Erkalten ueber die Fruechte, legt Kreuzhoelzchen darueber, die sie unter dem Saft halten und bindet die Gefaesse mit Pergamentpapier zu.

PILZE ZU TROCKNEN.

Die Stielenden der moeglichst sandfreien Pilze werden abgeschnitten und die Pilze, indem man sie durchsticht, ungewaschen auf einen starken Faden gezogen; dann haengt man die Pilzketten in die Sonne und laesst sie bis zum voelligen Getrocknetsein haengen. Champignons und Steinpilze schneidet man in Scheiben, damit sie schneller austrocknen.

PREISSELBEEREN.

3-1/2 kg (7 Pfd) Preiselbeeren 1/2 l weiches, kaltes Wasser 1-3/4 kg (3-1/2 Pfd) Zucker Weisses Papier, 1 Essl. Rum

Vorbereitung: Die Beeren werden wie zu Kompott vorbereitet.

Zubereitung: Die zu Boden fallenden Beeren kocht man auf und tut sie in einen Beutel, den man mit in den Kessel schuettet (der Saft befoerdert das Gelieren). Die oben schwimmenden Beeren laesst man gut abtropfen und schuettet sie in den inzwischen mit dem Wasser und Saft bis zum ersten Grade gekochten Zucker. Sobald sie klar gekocht und geschaeumt sind, d. h. eine durchsichtige, hellrote Farbe haben, hebt man sie mit dem Schaumloeffel heraus und laesst den Saft noch 15-20 Minuten einkochen, schuettet ihn ueber die Beeren und ruehrt mit dem Loeffel 1/4 Stunde, damit sie sich mit Saft fuellen. Man fuellt die Beeren in Glaeser oder Toepfe, deckt, nachdem sie erkaltet, ein Rumpapier darauf und bindet mit Pergamentpapier zu.

Bemerkung: Gewuerfelte Kuerbis, Aepfel oder Birnen koennen sehr zum Vorteil der Preisselbeeren mit ihnen zusammen klar gekocht werden; auch Mohrruebenwuerfelchen verwendet man zur Vermehrung; diese muessen aber erst besonders in Wasser abgekocht werden, abgetropft schuettet man sie dann zu den rohen Beeren.

ROTE RUEBEN.

2-1/2 kg (5 Pfd) rote Rueben 8 g Kuemmel 3 Essl. Meerrettichwuerfel 1/2 l Essig 10 g Zucker 5 g Salz

Vorbereitung: Die roten Rueben werden mit einer Buerste gereinigt, aber vorsichtig, damit nicht die Haut reisst oder das Wurzelende abgebrochen wird, sonst werden die Rueben im Kochwaffer hell.

Zubereitung: Man legt sie vorsichtig in kochendes Wasser und kocht sie weich, was je nach der Staerke der Rueben verschiedene Zeit beansprucht. Darauf legt man sie einen Augenblick in kaltes Wasser und streift die Ruebenhaut glatt von allen Rueben herunter. Ehe man die vorbereiteten Rueben schneidet, waescht man sich die Haende, damit nichts vom Aeusseren der Ruebe an die Ruebenscheiben kommt. Dann schneidet man die Rueben ueber dem Topfe, in dem sie bleiben sollen, in Scheiben von der Staerke eines Markstueckes und streut gesaeuberten Kuemmel und kleine Meerrettichwuerfel duenn zwischen die Lagen. Der Essig, der nicht zu scharf sein darf, wird mit Zucker und Salz aufgekocht und nach dem Erkalten ueber die Rueben gegossen, die obenauf beschwert werden, damit sie unter dem Saft bleiben. Man bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. Die kleinen Herzblaettchen eignen sich zu Salat.

SALZGURKEN.

60 Mittelgurken 50 g Weinblaetter 30 g Dill 7-1/2 l Wasser 100 g Salz 1 kleines Fass

Vorbereitung: Die Gurken werden 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, abgewischt und mit den gewaschenen Blaettern und dem Dill in ein sehr sauberes Fass gepackt.

Zubereitung: Wasser und Salz werden aufgekocht, heiss ueber die Gurken geschuettet; dieses Verfahren wird an den beiden folgenden Tagen wiederholt. Die Fluessigkeit muss die Gurken gut decken. Nach dem Erkalten wird das Fass zugespundet und bis zum Gebrauch haeufig gedreht.

SENFgurken.

3-1/2 kg (7 Pfd.) Gurken, nach dem Salzen gewogen Salz nach Bedarf Bieressig nach Bedarf 1 l Weinessig 10 g Salz 10 g Zucker 60 g Schalotten geschaelt mit warmem 30 g Perlzwiebeln Essig einmal uebergossen 3 Essl. Meerrettichwuerfel 4 Blueten Dill 1 Pfefferschote 3 Mullbeutel mit verschiedenen Gewuerzen 4 Essl. Senfkoerner

Vorbereitung: Die Gurken werden sauber gewaschen, von der Spitze anfangend geschaelt, durchgeschnitten und mit einem Essloeffel von den Kernen befreit, dann in beliebige gleichmaessige Stuecke geschnitten; sie werden mit 50 g Salz auf 1 kg (2 Pfd.) Gurkenstuecke gesalzen, indem man sie ordentlich damit durchmengt und bis zum folgenden Tage stehen laesst.

Zubereitung: Man uebergiesst sie, nachdem sie abgetrocknet sind, mit abgekochtem, lauwarmem Bieressig; denselben Essig kocht man am folgenden Tage noch einmal auf und giesst ihn erkaltet auf die Gurken. Am naechsten Tage kocht man Weinessig mit 10 g Salz und 10 g Zucker auf 1 l auf, nimmt die Gurken aus dem Bieressig heraus, schichtet sie mit allen sauber geputzten verschiedenen Zutaten in Glaeser oder Toepfe und fuellt den erkalteten Weinessig darueber, legt Kreuzhoelzer darauf und bindet die Glaeser mit Pergamentpapier zu. Man kann das Weichwerden sehr beschleunigen, wenn man den Essig einmal heiss darauf giesst. Nach 8 Tagen giesst man den Essig nochmals ab, kocht ihn auf und giesst ihn nach dem Erkalten wieder ueber die Gurken.

* * * * *

VERSCHIEDENES.

ABWELLEN.

Nahrungsmittel werden durch Abbruehen oder Ueberwellen mit Wasser oder Salzwasser oder Wasser und Natron vorbereitet.

ABZIEHEN MIT EI (LEGIEREN).

Das Eigelb wird mit etwas kalter Flüssigkeit gut verrührt; dann quirlt man zuerst einige Löffel heisser Flüssigkeit dazu und verbindet dieses dann mit der ganzen Masse.

APFELSINENSCHALE ZU VERWENDEN.

Jede Apfelsine, welche gegessen wird, sollte vorher mit scharfem Messer dünn geschält werden. Die Schalen werden schichtweise mit reichlicher Zugabe von feinem Zucker in ein Glas fest eingedrückt; dann wird es zugebunden. Man kann das Glas nach und nach füllen, die letzte Schicht muss aber immer Zucker sein. Der Inhalt dient zu billiger schmackhafter Würze von mancherlei Suppen, Saucen, Gebäck und geschmortem Obst, auch in Verbindung mit Zucker und Wasser zu Getränk.

AUSBACKEN IN FETT.

Einige trockene Erbsen, ein Stück trockener Ingwer in das geschmolzene Fett geworfen saugen die etwa vorhandene Feuchtigkeit auf. Das zu Backende kommt erst in das kochende Fett, wenn blauer Dampf davon aussteigt; wenige Stücke kommen zur Zeit hinein, sonst kühlt das Fett zu sehr ab.

BACKEN VORZUBEREITEN.

Semmel, Mehl und Zucker sind zu sieben. Butter oder Margarine werden ausgewaschen. Holzchen zur Prüfung der Gare wird bereitgelegt. Das Backblech ist erst mit Papier, dann mit Schwarte abzureiben. Formen werden mittelst Pinsel oder Feder gründlich mit geschmolzener Butter oder Margarine ausgepinselt und mit Zucker bestreut bereitgestellt. Auf peinlich gesäuberte Hände, besonders Fingernägel, ist streng zu achten.

BACKFETT

stellt man her aus kleingeschnittenem Rindertalg und Schweineliesen, die langsam ausgelassen werden, aber das Fett muss ganz hell bleiben. Durchgegossen wird es in Toepfe gefuellt, erstarrt, fest zugebunden. Die Grieben koennen zu Bratkartoffeln, Huelsenfruechten usw. Verwendung finden. Auch Margarine ist gut als Backfett zu verwenden, muss aber vor dem Gebrauch aufgekocht und durch ein Sieb gegossen werden.

BACKOBST

wird Abends vor dem Gebrauche lauwarm gewaschen, in irdenem Topfe mit frischem Wasser, 1-1/2 l auf 250 g Obst, zum Aufquellen hingestellt, spaeter in demselben Wasser zubereitet.

BOUILLONFETT, BACKFETT UND GEBRAUCHTE FETTE ZU REINIGEN UND HALTBAR ZU MACHEN.

Alles Fett, sei es von der Bruehe abgefüllt oder hat es zum Ausbacken oder Braten gedient, kann von fremden Beimischungen gereinigt werden, so dass man es lange, immer wieder gereinigt, gebrauchen kann. Im Sommer verdirbt jedes feuchte Fett schon am zweiten Tage, wenn man diese Vorsicht nicht beobachtet. Man schmilzt also das Fett und giesst dreimal soviel kochendes Wasser als man Fett hat hinzu, ruehrt Fett und Wasser gehoerig durch, zieht es mit dem Loeffel hoch und laesst es einmal aufkochen. Dann giesst man das Ganze in eine breite Schale und laesst es darin erkalten. Man nimmt das gereinigte Fett am andern Tage in einer Scheibe oben ab, kratzt die untere Seite, d. h. die anhaftende Unsauberkeit und Feuchtigkeit ab, laesst das Fett in einem Topf nochmals zusammenschmelzen und verwahrt es; die unsauberen Teile tut man in den Seifentopf.

ESSIGTOPF.

Zum Essigtopf eignet sich am besten ein Deckelsteinkrug mit Ausgussoeffnung und weitem Hals. Man giesst etwa 1 l Wasser in den Topf und tut nach und nach alle Obstabfaelle, Wein- und Bierneigen dazu. Nach 2-3 Wochen ist von diesen Zutaten ein Essig gegoren, den man durch ein Tuch in Flaschen fuellen, verkorken und

vorzueglich zum Scheuern verwenden kann. Der uebrige Inhalt des Essigtopfes wird fortgeschuettet, um Geruch zu vermeiden.

FLEISCHEXTRAKTBRUEHE.

1 Messerspitze Fleischextrakt wird in 1/4 l kochendem Wasser oder leichter Bruehe geloest und mit Salz abgeschmeckt.

GELATINE.

Gelatine muss man schnell kalt abwaschen, mit der Schere zerschneiden, in gelinder Waerme, auf je 1 Blatt 1 Essloeffel Fluessigkeit, unter Ruehren lauwarm auflösen. Sie darf nicht sehr heiss werden oder gar kochen.

GEWUERZDOSIS.

In diesem Buch ist darunter stets verstanden: 2 Gewuerzkoerner [Pimentkoerner], 6 weisse Pfefferkoerner, 1 Nelke, 1/4 Lorbeerblatt.

HEFESTUECK.

Ein Viertel des zum Gebaeck zu verwendenden gesiebten erwaermtten Mehles wird mit warmer Fluessigkeit (Milch oder Wasser) und der zerbroeckelten Hefe angeruehrt. Zugedeckt mit einer Prise Mehl bestreut, setzt man das Hefestueck in einen Topf mit warmem, nicht heissem Wasser an eine Ecke des Herdes, wo es nicht heisser werden kann.

HUELSENFRUECHTE

werden Abends vor dem Gebrauche verlesen, die Nacht ueber in kaltem Wasser eingeweicht und kurz vor dem Gebrauche abgossen.

KAFFEE BRENNEN.

Der Kaffee wird von allen unreinen Bohnen befreit, lauwarm gewaschen, auf einem Sieb abgetropft und auf einem Tuch getrocknet. In den Kaffeebrenner geschuettet, brennt man ihn 5 Minuten, schuettelt ihn dann und brennt, langsam drehend, weiter. Alle 5 Minuten schuettelt man den Kaffeebrenner, das zweite und dritte Mal geoeffnet aus dem Fenster, damit die sich loesenden Huelsen die Kueche nicht verunreinigen; so brennt man weiter, bis der Kaffee eine schoene, dunkle, kastanienbraune Farbe hat, wovon man sich oefters ueberzeugen muss. Zu dunkles Brennen verdirbt den schoenen Kaffeegeschmack und -geruch. 1 Teeloeffel Puderzucker auf 1 kg (2 Pfd.) Kaffee in der letzten Minute hinzugeschuettet, ueberzieht den Kaffee mit einem leichten Ueberzug, der das Aroma in der Bohne festhaelt. Der Kaffee wird ausgeschuettet; damit er nicht nachbrennt und zu dunkel wird ruehrt man oefters, bis er abgekuehlt ist. Der Kaffee wird dann in irdenen oben Blechgefaessen aufgehoben, welche stets verschlossen gehalten werden.

Kugelbrenner sind, wo man gleichmaessiges Herdfeuer zur Verfuegung hat, zu empfehlen; Spiritusbrenner sind billig sowohl in Anschaffung wie Gebrauch und brennen schnell und gleichmaessig; sie sind besonders praktisch wenn die Flamme geschuetzt ist, weil man dann im Freien brennen kann.

KAFFEE MAHLEN.

Die Kaffeemuehle muss von Zeit zu Zeit auf ihre Schaerfe geprueft werden. Grob gemahlener Kaffee gibt ein schwaches ungenuegendes Getraenk. Je feiner das Kaffeemehl, je staerker und aromatischer das Getraenk. Gemahlener Kaffee muss stets luftdicht verschlossen verwahrt werden.

KARTOFFELMEHL UND ALLE SORTEN STAERKEMEHL

werden immer mit kalter Fluessigkeit glatt gequirt ehe man sie der Speise beifuegt.

KLOSSBEHANDLUNG.

Um das Abstechen und Garkochen von Kloessen zu erleichtern, wird ein Teller mit Fett bestrichen; auf diesen legt man die recht gleichmaessig abgestochenen Kloesse,

fuellt eine Kelle heisses Wasser darauf und laesst alle Kloesse auf einmal in die kochende Fluessigkeit gleiten; bei groesserer Menge ist inzwischen das Wasser wieder zu erhitzen.

KORINTHEN VORBEREITEN.

Man bereitet sie vor, indem man sie auf ein sauberes trocknes Tuch schuettet, nach dem grosse Stiele und Steine herausgelesen wurden. Nun streut man etwas Mehl darueber, fasst das Tuch zusammen, reibt den Inhalt gelinde hin und her, bis die kleinen Stiele alle abgerieben sind und schuettet die Korinthen in einen Durchschlag, den man in kaltes Wasser haengt. Hierin werden die Korinthen gewaschen bis die Stiele oben schwimmen. Dann quillt man in frischem Wasser an warmer Herdstelle die Fruechte auf, tut sie in ein Sieb und ueberspuelt sie vor dem Gebrauch nochmals mit kaltem Wasser.

KUeMMEL VORBEREITEN.

Der Kuemmel wird kalt abgewaschen, dann mit frischem kaltem Wasser auf eine heisse Stelle des Herdes gesetzt; sobald das Wasser heiss geworden, schuettet man den gequollenen Kuemmel auf ein Sieb. Der Kuemmel darf niemals in dem Aufquellwasser kochen.

PANIEREN.

Ei oder auch nur Eiweiss werden mit einer Gabel mit 1 Essloeffel Fluessigkeit duenn geschlagen; ist das Fett in der Pfanne still und hellbraun, so nimmt man eine Gabel und durchsticht die Fleischstuecke an der oberen aeussersten Kante und paniert sie schnell, indem man sie durch die Eierfluessigkeit und dann durch geriebene Semmel zieht und sie sofort in das dampfende Fett legt. Waehrend des Bratens darf nicht mit der Gabel in die Fleischstuecke gestochen werden, weil der austretende Fleischsaft die Panade abweichen wuerde. Gewendet wird mit Eierkuchenschippe oder breitem Messer.

RINDER- UND HAMMELFETT AUSZULASSEN.

1/2 kg (1 Pfd.) Fett 1/8 l Wasser

Vorbereitung: Das *Rinderfett* wird in kleine Wuerfel geschnitten und einen Tag oder eine Nacht in Wasser gelegt, damit die etwa vorhandenen Blutteilchen ausziehen.

Zubereitung. Man giesst das Wasser ab, tut das Fett in einen Schmortopf und giesst auf 1/2 kg (1 Pfd.) Fett 1/8 l Wasser darueber, deckt es zu und laesst es langsam kochen. Das Wasser soll die Zellen lockern, damit sie das Fett besser hergeben. Nachdem das Fett in der Hitze durchsichtig geworden, deckt man es auf und laesst es offen ausbraten, bis sich die Grieben gleichmaessig braeunlich gefaerbt haben. Das Fett muss etwas abkuehlen, wird dann durch ein Sieb gefuellt; die Grieben werden sanft ausgedrueckt und zur Verwendung bei Kartoffelsuppe, Huelsenfruechten oder, fein gewiegt, zu Bouletten, Beefsteak usw. zugedeckt zurueckgestellt.

Das ausgelassene Fett wird in sauberen zugebundenen Steintoepfen aufgehoben. In Verbindung mit Butter und Schweinefett ist es zu allen Speisen sehr schmackhaft.

Hammelfett wird ebenso ausgelassen; wenn das Fett glasig wird, schuettet man 1 Tassenkopf Milch hinzu, dadurch verringert sich der Hammelgeschmack.

* * * * *

ROSINEN VORBEREITEN: siehe KORINTHEN VORBEREITEN.

SCHWEINE-, GAENSE- UND ENTENFETT AUSZULASSEN.

1/2 kg (1 Pfd.) Rueckenfett oder Liesen 1 Stueckchen Apfel 1 Zwiebel 1 Stielchen Majoran

Vorbereitung: Nachdem das Ruecken- oder Liesenfett abgewaschen und abgekratzt ist, wird es in kleine Wuerfel geschnitten, in einen Topf getan und zugedeckt. Da diese Fette viel Wasserteile haben, braucht man kein Wasser zuzugiesen.

Zubereitung: Eine Weile kocht es zugedeckt, dann fuegt man eine kleine Zwiebel, ein Stueckchen Apfel und ein Stielchen Majoran oder Thymian hinzu, nimmt den Deckel ab und laesst die Fettgrieben langsam eine gelbe Farbe annehmen, dann schuettet man dieselben in ein Sieb, drueckt sie leise mit dem Loeffel aus und stellt sie zum weiteren Gebrauch zurueck. Schweinefett, wie auch Gaense- und Entenfett, welches ebenso ausgelassen wird, ist zum Schmoren von Rot- und Weisskraut, als

Back- und Bratfett in Vermischung mit Rinderfett oder als Zuspeise zum Brot zu verwenden. Das Fett, welches als Zuspeise zum Brot auf den Tisch gebracht wird, fuellt man fluessig und warm gleich in kleine Behaelter, um es darin auf den Tisch zu geben. Die Grieben werden als Zuspeise zu Kartoffeln gewaermt, auch zu Specksaucen und, mit einer Reibekeule zerrieben, auch zu "*Griebenschmalz*" verwendet.

Frische Schweineschwarte kocht man mit Wasser weich und bereitet damit Kohlrueben und Gemuese.

Fett von Gaense- und Entendaermen muss unter haeufigem Wechseln des Wassers 24 Stunden waessern und fuer sich allein ausgebraten werden.

Amerikanisches Schmalz, welches roh ausgepresst ist, ist wie frisches Schweinefett zu behandeln und noch einmal auszubraten.

SEIFE ZU KOCHEN. (VORRAT.)

7-1/2 kg (15 Pfd.) festes Fett oder 15 kg (30 Pfd.) Sammelfett 3-1/2 kg (7 Pfd.) Seifenstein in weissen Stuecken 30 l weiches Wasser 1/2 kg (1 Pfd.) Salz 9 l weiches Wasser

Vorbereitung: Das Sammelfett kocht man erst mit reichlichem kaltem Wasser einige Stunden aus und schneidet es erkaltet ab. Dieses Fett ist dann festes Fett. 20 l Wasser, das Fett und der Seifenstein werden tags zuvor in einen Kessel ohne Glasur geschuettet.

Zubereitung: Die Masse wird am Kochtage langsam zum Sieden gebracht, und erst nachdem sie 1/2 Stunde mit der scharfen Lauge kochte, wird das uebrige Drittel des Wassers in Zwischenraeumen zugegossen, wonach die Seife bei oefters Ruehren mit einem grossen Holzloeffel ununterbrochen 2-1/2 Stunden kochen muss. Loest sich dieselbe dann als leimige Substanz von dem Ruehrloeffel ab und ist nicht mehr fettig, was man durch Waschen mit derselben sehen kann, so streut man 1/2 kg (1 Pfd.) Salz hinein, fuegt 9 l Wasser hinzu und laesst die Seife noch 1/2 Stunde damit durchkochen, damit sie sich gut schneidet. In dem Kessel laesst man sie erkalten und schneidet sie am anderen Tage in beliebig lange Stuecke, kratzt sie unten ab und laesst sie luftig uebereinander gebaut zum Austrocknen 1/2-3/4 Jahr liegen, ehe man sie verbraucht. Ist die Seife oben noch fettig, so muss sie noch laenger kochen, ehe man

Salz und Wasser zugiesst. Die unter der Seife befindliche Lauge laesst sich zur Reinigung eiserner Toepfe, Pfannen, steinerner Fliesen usw., und in kleinen Mengen auch zur Kuechenwaesche verwenden.

SELBSTKOCHER.

Fuer den Selbstkocher existieren mehrere Formen:

Die einfachste und billigste Form des Selbstkochers ist die sogenannte schwedische Kochkiste. Diese wird fuer 1, 2 oder mehr Kochtoepfe wie folgt hergestellt:

In eine Kiste mit ueberfassendem sehr genau schliessendem Deckel stellt man geradwandige—nicht bauchige—emaillierte Kochtoepfe von der gewuenschten Groesse, welche am oberen Rand bewegliche, starke Drahtenkel und nach innen fassende, fest schliessende Deckel haben muessen. Die Toepfe sollen so stehen, dass sie weder sich gegenseitig, noch die Waende der Kiste beruehren. Die leeren Zwischenraeume werden nun sehr fest mit Heu, Papier oder besser mit Holzwolle ausgestopft; das Fuellmaterial wird mit einer Keule so fest wie moeglich gestampft. Ist die Kiste ganz gefuellt, so werden die Toepfe sehr vorsichtig herausgehoben, damit die roehrenartigen Oeffnungen fuer die Kochtoepfe bleiben; die ganze Polsterung wird dann fest mit grauer Leinwand ueberzogen, ueber die Leinwand der oberen Flaeche spannt man noch Wachstuch, um vorkommende Flecke abwaschen zu koennen. Fuer die Kochtoepfe muessen in der Wachstuchauflage runde Oeffnungen ausgeschnitten werden; die Raender werden an der Leinwand festgenaecht. Dieses Ueberziehen der Polsterung mit Leinwand kann auch nach Belieben unterbleiben; ist das Polstermaterial genuegend festgestampft so loesen sich beim Hineinstellen und Herausnehmen der Kochtoepfe nicht leicht einzelne Teile desselben ab. Die Wachstuchauflage ist empfehlenswert; die runden Oeffnungen fuer die Kochtoepfe werden dann nicht festgenaecht, sondern in kleinen Spitzen ausgeschnitten.

Zum Bedecken der Toepfe wird ein Kissen mit Holzwoll-, Watte- oder Federfuellung angefertigt, welches den leeren Raum nach oben ganz ausfuellt und einen wollenen Bezug haben muss.

Fertige Kochkisten in dieser Art mit den genau passenden Kochtoepfen, deren festschliessende Deckel Teller bilden, sind kaeuflich.

Nach jedesmaligem Gebrauch muss jeder Selbstkocher zum Auslueften unbenutzt eine Zeitlang geoeffnet stehen.

Auch kann man aus 5-8 Bogen Zeitungspapier, die nacheinander schnell fest um einen ebenso geformten Kochtopf gehuellt und oben fest mit einer Schnur zusammengebunden werden, einen gut funktionierenden Selbstkocher fuer den Notbehelf herstellen. Fuer den taeglichen Gebrauch ist der Papier-Selbstkocher, wenn auch billig und zweckmaessig, nicht zu empfehlen, weil das Einhuellen Zeit beansprucht; da ist ein anderer Selbstkocher praktischer und ordentlicher.

Der Selbstkocher dient nicht nur zum Fertigmachen der Mahlzeiten, sondern auch, unbeschadet ihrer Guete, zum Warmhalten von Speisen jeder Art.

In Faellen, wo die Familienmitglieder gezwungen sind ihre Mahlzeiten zu ganz verschiedener Zeit einzunehmen, sorgt der Selbstkocher dafuer, dass jeder Einzelne bei seiner Heimkehr eine warme wohlschmeckende Mahlzeit bereit findet.

Auch Kaffee erhaelt sich im Selbstkocher mehrere Stunden lang heiss und wohlschmeckend.

Zu beachten sind folgende Punkte:

1. Huelsenfruechte, Backobst und geraeuchertes Fleisch muessen am Abend vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser eingeweicht werden.

2. Allen Speisen muss nur das genau abgemessene Quantum Fluessigkeit beigegeben werden, da im Selbstkocher keine Fluessigkeit verdampft.

3. Die Toepfe sind moeglichst voll zu fuellen. Wird eine Kochkiste mit 2 Toepfen verwendet und soll zu einer Mahlzeit nur ein Kochtopf benutzt werden, so empfiehlt es sich zur Erhaltung der Waerme den zweiten mit kochendem Wasser angefuellt hineinzustellen oder die leere Oeffnung mit einem passenden Kissen auszustopfen.

4. Die Speisen muessen in fest schliessenden Toepfen kochend in den Selbstkocher gestellt werden, nachdem sie bereits 5 Minuten ordentlich gekocht haben.

5. Das Hineinstellen des Topfes und das Schliessen des Selbstkochers muss sehr schnell geschehen; der Deckel des Kochtopfes darf nun unter keinen Umstaenden mehr gelueftet werden.

6. Beim Vorkochen muessen die Speisen durch oefteres Schuetteln des Topfes vor Anbrennen bewahrt werden.

7. Der Selbstkocher darf waehrend des Kochens nicht geoeffnet werden, geschieht dies dennoch aus irgend welchem Grunde, so muss das Gericht ueber der Flamme wieder auf den Kochpunkt gebracht werden, ehe es von neuem in den Selbstkocher kommt.

8. Zusammengekochte Gerichte, z. B. Aepfel und Kartoffeln, Bohnen mit Aepfeln usw. muessen vor dem Anrichten untereinander geruehrt werden.

9. Huelsenfruechte werden erst vor dem Anrichten gesalzen.

10. Alle fertigen Gerichte, welche im Selbstkocher warm erhalten werden sollen, muessen vor dem Hineinstellen eine hohe Temperatur haben.

11. Es schadet den Speisen durchaus nicht, wenn sie auch laengere Zeit, nachdem sie gar sind, im Selbstkocher verbleiben.

SPECKSCHWARTEN, GERAeUCHERTE.

Mit einer Speckschwarte reibt man in der Wirtschaft Eisenteile ein, um sie vor Rost zu schuetzen, z. B. Kuchenbleche, Feuerzangen, Ofenbleche u. dergl. Sachen, die man im Sommer nicht haeufig benutzt.

Man reibt schwarzen und dunkten Samt und Samtbaender damit ab, entfernt dadurch Staub und Schmutz und gibt ihnen frisches Aussehen.

Man reibt das eiserne Kuchenblech damit ab, ehe man den Kuchen darauf legt.

Man buerstet die Schwarte mit Wasser recht sauber oder reibt sie gegeneinander im Wasser. Dann waessert man sie eine Nacht in kaltem Wasser und kocht die Schwarten, je 250 g mit 1 l Wasser, zugedeckt, weich. Die Bruehe verwendet man zu Huelsenfruchtsuppen; die weiche Schwarte wird klein geschnitten und mit in die Suppe getan.

Keine Speck- oder Schinkenschwarte darf fortgeworfen werden.

SPEISEFARBE

ist fertig kaeuflich. Man kann aber auch gestossenen Zucker in eisernem Topfe ueber dem Feuer so lange ruehren, bis er geschmolzen und dunkelbraun ist. Mit etwas kochendem Wasser verduennt ist er in verkorkter Flasche aufzuheben.

SPICKEN.

Der Speck ist stets mit gesalzener Hand anzufassen, gleichmaessig lang und dick zu schneiden, auf einem Teller auseinandergelegt zu salzen, vor dem Gebrauch kalt zu stellen. Je kaelter der Speck, um so leichter das Spicken. Der Schinkenspeck ist muehsamer zu schneiden, aber gesalzen von gleicher Guete wie der Rueckenspeck und kann zum Spicken sehr wohl verwendet werden. 1. Man spickt nach dem Klopfen die Fleischstuecke von rechts nach links und von oben nach unten. 2. Die Lage der Fleischfaser muss auf der Spicknadel liegen. 3. 1/4 des Speckstreifens stehe oben, 1/4 unten heraus, 1/2 im Fleisch. 4. Die neue Reihe steht entweder genau unter der ersten Reihe oder in den Zwischenraeumen derselben. 5. Die unregelmaessigen Enden der Speckstreifen werden mit einer Schere abgeknipst. 6. Fleisch spickt man stets wenn es schon geklopft und gehaeuet ist. Gefluegel muss durch Uebergiessen mit heissem Wasser vor dem Spicken steif gemacht werden.

SUPPENGRUEEN.

sind die verschiedenen Wurzel- und Gemuesearten wie Mohrrueben, Petersilienwurzel, Porreestengel und Sellerieknolle.

WASSERBAD (HEISSES)

haelt fertige Speisen heiss, ohne sie kochen, anbrennen oder gerinnen zu lassen, eignet sich vorzueglich zum zuverlaessigen Aufwaermen von Gerichten, wie auch zum Garmachen und Abschlagen verschiedener suesser Eiersaucen und -speisen.

WASSERBAD-TOPF.

Jedes beliebige Gefaess, am besten von Blech, kann zu diesem Zwecke in einen Topf, der mit heissem Wasser ueber schwachem Feuer steht, gesetzt werden, nur muss unten

in den Topf Teller oder Untertasse umgekehrt hineingelegt werden, sonst trifft die Herdhitze das Gericht doch unmittelbar.

ZITRONE

durchgeschnitten, schimmelt waehrend langer Zeit nicht, wenn man die Schnittflaeche auf ein kleines Gefaess legt in das man vorher etwa 1 Essloeffel Essig goss.

ZITRONENZUCKER

erhaelt man, wenn man das Gelbe der Zitronenschale auf Stueckenzucker abreibt und diesen dann im Moerser stoest.

ZUCKER ZU LAeUTERN.

Der Zucker wird in Wasser getaucht bis keine Blasen mehr aufsteigen. Man legt nun die voellig mit Wasser durchtraenkten Stuecke in einen sauberen Topf oder Kessel, stellt diesen warm bis der Zucker voellig geschmolzen ist. Nun erst darf die Masse ins Kochen gebracht werden, geschieht dies eher, so kristallisiert der Zucker aus. Der Zucker wird nun aufgekocht, geschaeumt und weiter verwendet. (Weiteres siehe Einmachen.)

*** END OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK VOLKS-KOCHBUCH ***

Updated editions will replace the previous one—the old editions will be renamed.

Creating the works from print editions not protected by U.S. copyright law means that no one owns a United States copyright in these works, so the Foundation (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth in the General Terms of Use part of this license, apply to copying and distributing Project Gutenberg™ electronic works to protect the PROJECT GUTENBERG™ concept and trademark. Project Gutenberg is a registered trademark, and may not be used if you charge for an eBook, except by following the terms of the trademark license, including paying royalties for use of the Project Gutenberg trademark. If you do not charge anything for copies of this eBook, complying with the trademark license is very easy. You may use this eBook for nearly any purpose such as creation of derivative works, reports, performances and research. Project Gutenberg eBooks may be modified and printed and given away—you may do practically ANYTHING in the United States with eBooks not protected by U.S. copyright law. Redistribution is subject to the trademark license, especially commercial redistribution.

START: FULL LICENSE

THE FULL PROJECT GUTENBERG LICENSE

PLEASE READ THIS BEFORE YOU DISTRIBUTE OR USE THIS WORK

To protect the Project Gutenberg™ mission of promoting the free distribution of electronic works, by using or distributing this work (or any other work associated in any way with the phrase “Project Gutenberg”), you agree to comply with all the terms of the Full Project Gutenberg™ License available with this file or online at www.gutenberg.org/license.

Section 1. General Terms of Use and Redistributing Project Gutenberg™ electronic works

1.A. By reading or using any part of this Project Gutenberg™ electronic work, you indicate that you have read, understand, agree to and accept all the terms of this license and intellectual property (trademark/copyright) agreement. If you do not agree to abide by all the terms of this agreement, you must cease using and return or destroy all copies of Project Gutenberg™ electronic works in your possession. If you paid a fee for obtaining a copy of or access to a Project Gutenberg™ electronic work and you do not agree to be bound by the terms of this agreement, you may obtain a refund from the person or entity to whom you paid the fee as set forth in paragraph 1.E.8.

1.B. “Project Gutenberg” is a registered trademark. It may only be used on or associated in any way with an electronic work by people who agree to be bound by the terms of this agreement. There are a few things that you can do with most Project Gutenberg™ electronic works even without complying with the full terms of this agreement. See paragraph 1.C below. There are a lot of things you can do with Project Gutenberg™ electronic works if you follow the terms of this agreement and help preserve free future access to Project Gutenberg™ electronic works. See paragraph 1.E below.

1.C. The Project Gutenberg Literary Archive Foundation (“the Foundation” or PGLAF), owns a compilation copyright in the collection of Project Gutenberg™ electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is unprotected by copyright law in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg™ mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg™ works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg™ name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg™ License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying,

displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg™ work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country other than the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg™ License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg™ work (any work on which the phrase “Project Gutenberg” appears, or with which the phrase “Project Gutenberg” is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

This eBook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you will have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

1.E.2. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is derived from texts not protected by U.S. copyright law (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase “Project Gutenberg” associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg™ trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg™ License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg™ License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg™.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg™ License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg™ work in a format other than “Plain Vanilla ASCII” or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg™ website (www.gutenberg.org), you must, at no additional cost, fee or expense to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original

“Plain Vanilla ASCII” or other form. Any alternate format must include the full Project Gutenberg™ License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg™ works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg™ electronic works provided that:

- • You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg™ works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg™ trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, “Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation.”
- • You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg™ License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg™ works.
- • You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.
- • You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project Gutenberg™ works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg™ electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the manager of the Project Gutenberg™ trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3 below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread works not protected by U.S. copyright law in creating the Project Gutenberg™ collection. Despite these efforts, Project Gutenberg™ electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain “Defects,” such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the “Right of Replacement or Refund” described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg™ trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg™ electronic

work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH 1.F.3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you 'AS-IS', WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone providing copies of Project Gutenberg™ electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg™ electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg™ work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg™ work, and (c) any Defect you cause.

Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg™

Project Gutenberg™ is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need are critical to reaching Project Gutenberg™'s goals and ensuring that the Project Gutenberg™ collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure and permanent future for Project Gutenberg™ and future generations. To

learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation information page at www.gutenberg.org.

Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non-profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's website and official page at www.gutenberg.org/contact

Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

Project Gutenberg™ depends upon and cannot survive without widespread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine-readable form accessible by the widest array of equipment including outdated equipment. Many small donations (\$1 to \$5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status of compliance for any particular state visit www.gutenberg.org/donate.

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: www.gutenberg.org/donate.

Section 5. General Information About Project Gutenberg™ electronic works

Professor Michael S. Hart was the originator of the Project Gutenberg™ concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For forty years, he produced and distributed Project Gutenberg™ eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg™ eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as not protected by copyright in the U.S. unless a copyright notice is included. Thus, we do not necessarily keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

Most people start at our website which has the main PG search facility: www.gutenberg.org.

This website includes information about Project Gutenberg™, including how to make donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter to hear about new eBooks.