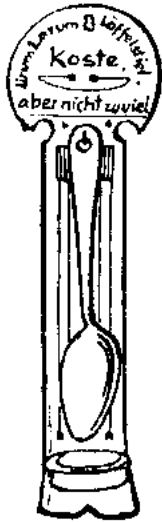

Saucen



Löffel zum Koste
sollte die Sauce zu dick sein, so verdünne man sie mit etwas Brühe, ist sie aber zu wässrig, so gibt man ein Stückchen Butter in Mehl geknetet hinein; wird in eine Sauce ein Eidotter verrührt, so darf die Sauce nicht mehr kochen, da das Ei gerinnen würde;



Bouillonnief

Eine gut zubereitete Sauce macht das Fleisch zuträglicher und schmackhafter; zur Bereitung jeder Sauce läßt man Fett oder Butter heiß werden, gibt Mehl dazu und läßt es den richtigen Grad von Farbe erlangen und vergießt es nun mit einer Brühe, am besten Fleischbrühe; aber auch Wasser, mit ein wenig Fleischextrakt gemischt, tut denselben Dienst. Die Brühe darf nicht in kochendem Zustand sein, da sich sonst Klumpen bilden; bei braunen süßlichen Saucen gibt man ins heiße Fett zuerst den Zucker zum Braunwerden, dann erst alles ü-



Gewürzdose

brige nach Vorschrift; manche Saucen erfordern etwas sauren Rahm, für den man als Ersatz in ein wenig Milch ein Stückchen Butter, ein wenig Essig und etwas Mehl verrührt.

Läwerworscht

De Läwerworscht schafft neies Blut
un dadorch Graft un Iwermut.
Zur Uffmeeblung von dr Nadur
macht mancher drum 'ne Lägergur.

Dick Lägerworscht uffs Brot geschmiert
hat oft schon zum Erfolg gefiehart.
Nadierlich musses gude sin,
nich solche mit viel Semmel drin.

Se muß direkt nach Läger schmecken,
sollse de Blutzufuhr bezwecken,
Von Galb isse besondersch fein,
noch deligader als vom Schwein.

Ooch Zwieweln, Driffeln un Sardelln
genn sich zur Lägerworscht geselln.
Un wer se liebt mit fettchen Griefen,
der muß in Gassler sich verdiefen.

Paradeisäpfelsauce. 3 große recht glänzend rote Früchte werden gewaschen, in Stücke gebrochen und auf 20 g Butter oder Fett gedünstet, wobei man 3 Nelken und ein paar Blättchen Zwiebel dazu gibt. Wenn der Saft der Früchte eingedickt ist, staubt man einen Löffel Mehl darüber und gießt Suppe oder Salzwasser in genügender Menge dazu, läßt es aufkochen, passiert die Sauce und schmeckt sie mit Zucker, Zitronensaft und -schale ab. Man kann die Sauce auch, anstatt einzustauben, mit Einbrenn verdicken, doch ist die Farbe – nach der ersten Art gekocht – schöner.

Schwamm-Sauce. Man legt die getrockneten Schwämme erst in heißes Wasser und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, dann setzt man sie mit frischem, aber kochendem Wasser bedeckt aufs Feuer, läßt sie einmal aufkochen und stellt sie dann zugedeckt beiseite, bis sie völlig aufgequollen sind und das Aussehen frischer Pilze haben. Nun hackt man sie fein und läßt sie auf Butter, Petersiliengrün, Pfeffer und Kümmel weich dünsten, vergießt mit Suppe, verdickt mit Einbrenn von 20 g Butter und 60 g Mehl und kann zum Schluß etwas Rahm zugeießen. Von frischen Schwämmen wird die Sauce bereitet, indem man Steinpilze oder Erdschwämme auf Blättchen schneidet, wobei man alles Schadhafte beseitigt, die guten Schwämme auf Butter unter Zusatz von etwas Schalotten (oder Zwiebel) und Petersiliengrün dünstet, dann mit Suppe oder Salzwasser vergießt, mit ganz heller Einbrenn verdickt und mit etwas Sahne verrührt.

Senfsauce. Man macht aus 50 g Fett und 40 g Mehl eine semmelfarbene Einbrenn, löst diese mit Fleischsuppe oder Wasser auf, gibt 1 Eßlöffel guten Senf dazu, salzt die Sauce und läßt sie mindestens $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

De Domade

Wie 'ch ä gleeenes Mädchen war,
dachte ich mir wunderbar
so äne Domade.

Voller Freide biß ich nein,
gloobte, die dät sieße sein
bald wie Schoggelahde.

Ach, wie war ich schwär entteischt!
Habb gebläkt un habb gegreischt,
so dat 'ch mich erschrecken.
Sieße warse geene Schbur,
un ich schbuckte se reddur,
mocht nich mähr dran lecken.

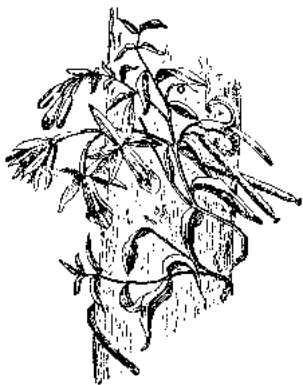
Mußte in mein schbättern Lähm
ofte noch zur Genntnis nähm
solche Resuldade.
Mancher lockt dorchs Eiße sehr,
bis mer märkt beim Nahvergehr:
Is där Mänsch bloß fade!
Schade!



Tomate

Sauce Bearnaise. 35 g frischer zerlassener Butter verrührt man mit 3 Dottern und stellt es in ein Wasserbad ans Feuer, wo man es quirlt, bis es dick zu werden beginnt. Dann rührt man einen Teelöffel Essig, etwas Fleischextrakt, Pfeffer und Zitronensaft hinein und serviert die Sauce sofort. Ist sie zu dick, kann man etwas gute Suppe zugeben.

Vanille-Kreme. In 0,3 Liter Milch rührt man 2 Dotter, 30 g Vanillezucker und 1 Löffel Mehl gut ab, stellt dann die Mischung aufs Feuer und quirlt solange, bis die Kreme dick wird. Man serviert sie zu Dukatenbuchteln, Spritzkrapfen und dergl. Wenn man 6 Stück Würfelzucker mit etwas Wasser am Feuer bräunt und diesen flüssigen Zucker in die obige Kreme mengt, so entsteht Karamel-Kreme.



Vanille

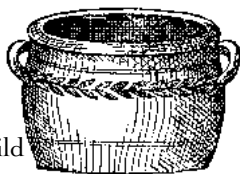
Mayonnaise. 2 Eßlöffel voll Essig, 2 Eßlöffel Wasser, 2 ganze Eier, 1 nußgroßes Stückchen Butter, Salz, Pfeffer, alles unter beständigem Quirlen, in einem Töpfchen, welches man ins Wasserbad stellt, dick werden, aber nicht kochen lassen; dann stellt man das Töpfchen in kaltes Wasser und quirlt oder schlägt die Mayonnaise solange, bis sie kalt ist. Sollte sie zu dick sein, verdünnt man sie mit etwas Milch oder Schmetten.



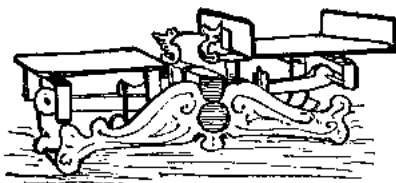
Mayonnaisentrührschüssel

De beeden Gäse

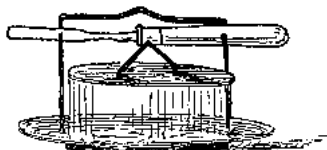
Ä Gunde will ä Gäse hamm,
 dr Händler dut een fassen,
 där hängt mit noch een fest zusamm,
 als wolltrn nie mähr lassen.
 »Verbibbch«, so schimft dr Händler wild
 un langt schon nachn Mässer,
 da meent dr Gäsegaifer mild:
 »Ach Meister, 's is wohl bässer,
 ich nähmse alle beede mit,
 se sin so scheen verwachsen,
 Mir dät'r färmlich weh, där Schnitt!« –
 Sowas gibbts bloß in Sachsen.

Steintopf zum Käse-
einlegen

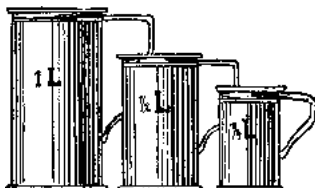
Käseglöck



Brückenwaage



Butterdose



Sohlmaße

Gemüse und Kartoffeln

Gemüse

Gemüse sind der Gesundheit sehr zuträglich und sollten öfter auf den Tisch gebracht werden, als es bei uns üblich ist. Magen- und Darmkranke müssen sich nur vor dem Genusse der Kohlarten hüten. Es gibt jedoch eine ganze Menge Gemüsesorten, die auch von dem schwächsten Magen anstandslos vertragen werden. Unter diesen ist in erster Reihe der Spinat zu nennen, den man in mannigfacher Art zubereiten kann und der selbst für Säuglinge ein gute, nahrhafte Kost bildet. Kartoffeln, Karotten, Tomaten, Spargel, Kochsalat, Artischocken, Sellerie, Champignons und andere mehr sind leicht zu verdauen und haben einen beträchtlichen Nährwert. Man kann diese als Beilage zu gekochtem, gebratenem oder gebackenem Fleisch reichen oder aber als selbständige Speise. Z.B.: Eine runde Schüssel, auf welcher Reisreif liegt, der mit gefüllten Tomaten und Kohlrabi zierlich umgeben ist, bedarf der Fleischbeilage nicht, um zu befriedigen, und kann mit Tomaten- oder Schwamm- sauce auch als Zwischenspeise verwendet werden. Oder: Kartoffeln, die nicht ganz weich gekocht und dann ausgehöhlt werden, füllt man mit 1 Löffelchen Bratensaft, 1 Ei, 1 Löffel Bechamel, bestreut sie mit Parmesan oder Semmelbröseln und



Blumentohl mit Morcheln

bratet sie etwa 10 Minuten in der Röhre, auf etwas Butter oder Fett, bis das Bechamel gelblich ist. Man stellt sie auf ein Schüsselchen und umgibt sie mit einem Kranz

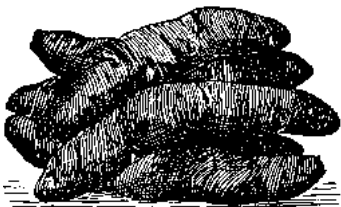
von gedünsteten Karotten. Man kann die Kartoffeln auch mit gedünsteten Schwämmen füllen oder kann vorgerichtete Bratenreste dazu verwenden. Junge Kohlrabi, in Blättchen oder Würfel geschnitten, werden in Salzwasser weich gekocht, mit etwas Einmachsauce gebunden und hügelartig auf eine Schüssel geschichtet. Mit auf etwas Fett abgebratenen, kleinen Kartoffeln garniert, sind sie eine gern genommene Speise und können sowohl als Beilage zum Fleisch als auch als Zwischenspeise gelten. Will man dem Gemüse die schöne Farbe erhalten, so legt man es zerkleinert in kochendes Wasser und nach einigen Minuten für ebensolange Zeit in kaltes Wasser, bis das Gemüse vollkommen ausgekühlt ist. Man seiht es ab und gibt es in das erste Wasser zurück, fügt etwas Salz und eine Messerspitze Natron dazu und kocht es offen beinahe weich. Dann seiht man es ab und bindet es mit etwas weißer Sauce, um es darin vollends weich kochen zu lassen. Den Sud kann man zu einer Suppe verwenden, wenn darin Sellerie, Blumenkohl, Spargel, Zwiebel, grüne Erbsen oder Rosenkohl gekocht wurden. Einige Gemüsesorten kocht man in Salzwasser und serviert sie mit brauner Butter, andere dünstet man, ohne sie vorher kochen zu lassen, oder brennt sie einfach ein. Zu bemerken wäre noch, daß frisch geerntetes Gemüse stets vorzuziehen ist und daß es der Mühe lohnt, es direkt in der Gärtnerei zu erwerben oder dasselbe zeitlich des Morgens am Gemüsemarkt einzuholen. Wenn es erst von der Sonne welk geworden ist, ist es nicht nur weniger schmackhaft, sondern auch der Gesundheit weniger zuträglich.



Riesenpinat

Was man von der Kartoffel wissen muß

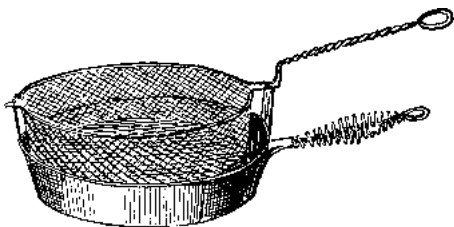
Alle Kartoffeln müssen vor dem Kochen peinlich gereinigt werden, und es ist am besten, sie mit einer dazu bestimmten kleinen Bürste tüchtig abzubürsten und mehrmals das Abwaschwasser zu wechseln, ehe man sie



Salatkartoffeln

in den Kochtopf gibt. Ob man die Kartoffeln in kaltem oder kochendem Wasser zusetzen soll, darüber gehen die Meinungen auseinander. Gewiß ist, daß manche Sorte schmackhafter wird, wenn man sie im heißen Wasser aufsetzt, und man sollte diese Methode auch dann anwenden, wenn die Zeit zum Garkochen der Kartoffeln aus irgendeinem Grunde zu knapp bemessen ist. Um Kartoffeln in der Schale gut und schmackhaft zu kochen, setzt man dieselben in einem Topf aufs Feuer, den sie eben füllen, und gießt nur so viel siedendes Salzwasser zu,

daß es zur Hälfte des Topfes reicht, oder man koche sie im Dunsttopf. Sind die Kartoffeln gar, gießt man das Wasser ab, legt ein mehrfach zusam-



Kartoffelbrater

mengefaltetes Tuch darüber und läßt es einige Minuten darauf, ehe man die Kartoffeln serviert. Tags vorher in der Schale gekochten Kartoffeln kann man den Geschmack und das Aussehen von frisch gekochten geben, wenn man sie abschält und für einige Minuten in kochendes Salzwasser legt.

Gardoffellied

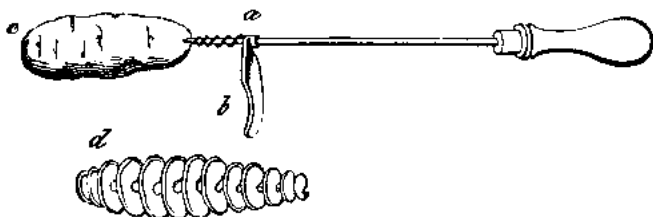
(Mel.: Leise zieht durch mein Gemüt...)

Gee Gemiese is wie du
so voll Meechlichgeeten.
Jede Hausfrau gibbt das zu,
Retter in ihrn Neeten.

Salzgardoffeln, Gleeße, Brei,
Buffer, Blätzchen, Guchen,
Subbe un noch vielerlei
gann mer da versuchen.

Ooch gleich in dr Schale drin
lassense sich gochen.
Dun, sobald se fertich sin,
an dn Deckel bochen.

Denn Gardoffeln hamm Gemiet.
Das is geene Fraache.
Singmer drum 's Gardoffellied
dankbar alle Daache.



Kartoffelbohrer

Blumenkohl. I. Eine schöne Rose wird gereinigt, die Stengel, soweit man kann, von der äußeren Haut befreit und in Salzwasser für etwa $\frac{1}{4}$ Stunde liegen gelassen, um etwa sich im Inneren aufhaltende Insekten zu veranlassen, ihren Schlupfwinkel zu verlassen. Dann gibt man ihn in kochendes Salzwasser, und wenn er weich ist, läßt man ihn gut ablaufen und serviert ihn auf einer runden Schüssel mit brauner Butter betropft und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut.

II. Der gekochte Blumenkohl wird abgeseiht auf eine feuerfeste Schüssel gelegt und mit einer Sauce begossen, die man aus 200 g Rahm, 200 g feinem Mehl und 4 Dottern gerührt hat, in die man dann 4 Klar untermischt. Mit Parmesan bestreut, bäckt man ihn semmelgelb.

Gebackener Blumenkohl. Man putzt den Blumenkohl sauber, kocht ihn dann in Salzwasser halb weich, legt ihn auf eine Schüssel und begießt ihn mit folgender Sauce: Man macht eine lichte Einbrenn von 40 g Butter und 2 Kochlöffel Mehl, löst diese dann mit etwas Blumenkohlwasser auf und läßt die Sauce auskühlen. Dann mischt man ein ganzes Ei darunter, gießt die Sauce auf den Blumenkohl, bis er damit ganz bedeckt ist, streut Parmesan darauf, tropft etwas Butter darüber und bäckt das Ganze in der Röhre lichtgelb.

Grüne Erbsen. Man siedet die Erbsen in Salzwasser, dem man 2 Würfel Zucker zugesetzt hat; sind sie weich, sieht man sie ab, gibt ein Stückchen frische Butter darauf, schwenkt sie tüchtig, und sobald die Butter geschmolzen, trägt man sie auf. Oder: Man kocht die Erbsen in Zuckerwasser gar, sieht sie ab, bindet sie mit Buttersauce, streut etwas grüne Petersilie darüber und läßt sie aufkochen.

Dr Maidrank

» Nanu, Härr Bittrich, wie gehtn das zu, dass jezt jeden Morchen Ihrn Laden uff ä Schtindchen zuhamm? Se brauchen wohl geene Binke mähr un genn sich das leisten? Da sieht mersch wieder ämal, wär sei Schäfchen ins Drockne hat.«

» Nu nee, mei guter Härr Dittrich, so dicke habbichs nu grade ooch nich. Awer jezt is doch dr scheene Monad Mai, un da halte ich's mit äner gewissen Draddizion.«

» Mit äner Draddizion? Wie sollchn das verschtehn?«



Waldmeister

» I nu sähnse, driem bein Swoboda in dr Gneibe gibbts doch jezt dän geddlichen Maidrank, därde so verfihrerisch nach Waldmeester duften dut. Un da gann'ch nich widerschtehn. Noch in geen Jahre habb'ch das fertchgebracht. Da leierts mich eefach jeden Morchen niewer.«

» Nu ja, Härr Bittrich, da gann'ch mich schon ä häbbchen neindänken. Awer warum lassense sich den Maidrank nich riewer in Ihrn Laden schicken? Wennse Ihre Bude zuhamm, dann loofen de Leite doch inzwischen bei de Gonggurränz nein.«

» Ach nee, Härr Dittrich, das wäre mer nu doch nischt, wenn'ch da mitten drinne in meiner Waldmeesterschtimmung de Leite bedien mißte. Da ginge ja de ganze Boesie zum Deifel drbei, wenn zum Beischbiel eener ä baar rächt dorche Gäse oder ä Häring verlang däte. Wie wärde denn das zu mein Maidranke bassen, heh? Nee, nee, mei Guder, entweder bin'ch ä Vergeifer oder ä Genießer. Awer alles beedes uff eemal, das gann von Bittrichens Gustav geener verlang.«

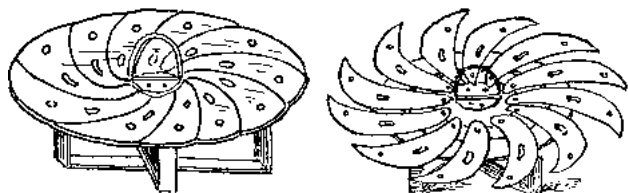
Kartoffeln in der Schale. I. 1 kg sorgfältig gereinigter Knollen ziemlich gleicher Größe werden zugesetzt und gargekocht. Man schält sie ab, serviert sie recht heiß in einer Serviette und reicht frische Butter, Gänsefett, Topfen, Heringstückchen etc. dazu.

II. Oder man röstet sie, nachdem man sie geschält hat, auf irgendeinem guten Fett ab, welches man vorher mit Zwiebeln aufschäumen lassen kann.

III. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Sauce aufkochen, die man aus 50 g Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl, Majoran, Salz, Suppe oder Wasser bereitet hat. Anstatt des Majorans kann man Petersiliengrün benützen.

IV. $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit einem Kaffeelöffel voll Mehl aufgeköcht, wird gesalzen und mit Pfeffer und Muskat gewürzt. Die Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, werden etwa 10 Minuten darin aufgeköcht, mit Zitronensaft abgeschmeckt und, nachdem man sie angerichtet hat, mit grüner Petersilie bestreut.

Gedünstete Kartoffeln. 1 kg roh geschälte in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden auf 60 g heißes Fett gegeben und im Rohr zugedeckt, gedünstet, wobei man etwas Suppe oder Milch untergießt. Sie brauchen zum Garwerden etwa eine halbe Stunde und werden mit Kümmel oder Petersiliengrün bestreut, als Beilage zu jeder Art von Fleisch gereicht.



Kochtopfeinsatz zum Kochen von Kartoffeln im Dampf

Wenns Gleeße gibbt

Wenns Gleeße gibbt, das is e Fest
In dr Familche jedesmal.
Da bleibt gee eenzches Stick als Rest,
Un war ooch noch so groß de Zahl.

Sogar dr Oba där haut rein,
Als wenn'r noch e Bursche wär
Un wärcht e halwes Dutzend nein.
De Gullern schmecken gar zu sähr.

Dr Onkel Garl leecht noch een druff
Un spießt soähm dn siemten an.
Dann endlich heertr seifzend uff,
Weil'r nich mähr bewältchen gann.

De gude Muddi, die vorhär
Sich abgeblackt hat stundenlang,
Gann nachn zweeten schon nich mähr,
Gaum dass e richtch angefang'.

Se freit sich an dr Mumbelschlacht
Von all ihrn Liem da um sich rum.
Ob eens drbei wohl hat gedacht
Ans miehevolle Dran un Drum?



Roßheber

Kartoffel-Püree. 1 kg geschälte rohe Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht und, nachdem man das Wasser abgeseiht hat, durch ein feines Sieb geschlagen. 60 g Butter läßt man in einem Topf zerschmelzen, fügt das noch heiße Kartoffelpüree dazu und rührt es tüchtig durch, $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch nach und nach unter beständigem Umrühren darangeießend. Es muß weiß und schaumig aussehen und recht heiß sein, darf aber nicht mehr ins Kochen kommen und muß so dick sein, daß man es bergartig auf die Servierschüssel dressieren kann. Man kann die Oberfläche mit gerösteter Zwiebel verzieren.

Käse-Kartoffeln. 1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln schält man und schneidet sie in Scheiben, die man salzt und mit 60 g Butter verrührt, dann lagenweise in eine ausgestrichene feuerfeste Backform einrichtet, wobei man jede Lage mit geriebenem Parmesan oder Schweizerkäse bestreut, wozu man 80 g Käse verwendet. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, mit 2 Dottern versprudelt, wird über die Kartoffeln gegossen und die Speise in der Röhre zu schöner Farbe gebacken.

Kohl. 2 schöne Kohlhäupter mittlerer Größe werden von den alten Blättern und Strunken befreit, in Viertel geschnitten, sorgsam gewaschen und in kochendes Salzwasser gelegt, nachdem man sie vorher abgebrüht hat. Etwa nach 10 Minuten Kochzeit sieht man das Wasser ab und hebt es zum späteren Gebrauch auf. Die Kohlviertel werden noch zerkleinert und werden in einer Tunke fertig gekocht, die man wie folgt vorbereitet hat: Von 60 g Butter oder Schweineschmalz und 60 g Mehl nebst ein wenig feiner Zwiebel macht man eine Einbrenn, die man mit dem nötigen Kohlabsud aufkocht, mit etwas gebranntem Zucker und ein wenig Pfeffer abschmeckt und in welcher der Kohl gar gekocht wird.

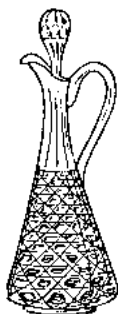
Sächsisches Winter-Idyll

Wenn dr Schneeschdorm draußen dobt,
Daß mr manchmal färmlich gloobt:
Nu, jetzt schtärzt dr Himmel ein,
Isses sieß drheem zu Zwein.

Uffn Sofa sitzt mr dann,
Guckt sich recht gefiehlvoll an,
Schmiert ee Bämmchen nachn andern
Un läßt's nein in Magen wandern.

In dr Ofenrehre schmorn
Äbbel Saft aus allen Boorn.
Wie das bruzelt, wie das zischt!
Nee, da drieber naus gibt's nischt.

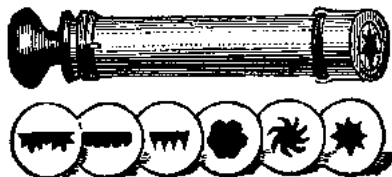
Lieulich wärzt dr Gaffeeduft
Schon de ganze Wohnungsluft.
Ja, da freit sich's Sachsenhärz!
Mag's ooch schnein bis dief in'n März.



Rumflasche



Französische
Kaffeemaschine
für 1 Portion



Kuchenprüfer



Reinetteapfel

Der Malzzucker

Eine Kindheits-Erinnerung

Wie ich als achtjähriges Mädels eines Morgens mit dem Schulranzen die Treppe hinunterstürmte, rief mich aus dem ersten Stockwerk die Mutter meines Kameraden Rudi zurück. Sie bat mich, ihrem Jungen, der schon einige Minuten vor mir zur Schule gelaufen war, ein Stück Malzzucker zu übergeben, das er neben seiner Kaffeetasse hatte liegen lassen. Da Rudi gerade wieder einmal an seinem bösen Husten litt, war der Mutter viel daran gelegen, daß er das Linderungsmittel noch vor Beginn des Unterrichts bekam.

Ich sauste also wie ein Pfeil zum Torweg hinaus und hielt nach dem Vorangeflitzten Ausschau. O weh, der hatte ja schon einen mächtigen Vorsprung, denn ganz am Ende der Straße sah ich seine maigrüne Wollmütze leuchten. Ich rannte, was ich konnte, und versuchte dabei unseren Signalpfeif 1 – 3 – 5 – 8 herauszukriegen. Aber mit dem Rennen und Pfeifen zu gleicher Zeit ist das so eine Sache, meist funktioniert es nicht richtig. Rudi dachte denn auch gar nicht daran, sich umzuschauen. Und als ich glücklich an der Straßenbiegung anlangte, war die maigrüne Wollmütze längst sonstwohin verschwunden. Ich landete schließlich ganz erhitzt am Schulgebäude und versenkte den braunen Malzzucker, der sich kaum mehr vom Innern meiner Faust lösen ließ, in die Tasche der bunten Kattunschürze.

Meine Aufmerksamkeit in den Unterrichtsstunden war nicht die sonstige rege, denn immer wieder ertappte ich mich bei dem Gedanken an die unausgeführte Mission, und wie der Rudi nun wohl schlimm husten würde. Um zwölf Uhr dann trottete ich ziemlich betrübt nach Hause und läutete zaghaft an der Flurtür von Birkners.

»Ist Rudi schon da?« war meine hastige Frage. »Aber nein, du weißt doch selbst, daß der Junge montags bis um eins Schule hat«, sagte erstaunt die Mutter meines Kameraden, »willst du denn etwas Besonderes von ihm?« Da überreichte ich ihr den Malzzucker und entschuldigte mich sehr.

Frau Birkner, die die kleine Episode von heute morgen scheinbar längst vergessen hatte, brauchte erst ein paar Sekunden, um wieder im Bilde zu sein. Dann aber lachte sie laut und schallend auf und rief durch die geöffnete Stubentür zu ihrem Mann und dem ältesten Sohne:

»Habt ihr's gehört, was für ein albernes Ding die Leni ist? Bringt sie doch da wahrhaftig den Malzzucker wieder zurück, statt ihn einfach selber aufzuessen! Na, so was Blödes ist mir denn aber doch noch nicht vorgekommen!« Und dröhnend stimmten die beiden Angeredeten in die derbe Heiterkeit der Mutter ein.

Ich rannte, wie gepeitscht von diesem dreifachen Spottgelächter, die Treppe zu meiner Mansarde hinauf, denn die Worte »albern« und »blöd« hatten mich wie Insektenstiche in mein Ehrgefühl gepiekt. Es war mir ja solch eine Selbstverständlichkeit gewesen, daß ich den Malzzucker, der doch nicht mir, sondern Rudi gehörte, wieder abzuliefern hatte. Nun wurde ich von drei erwachsenen Menschen dafür »blöd« und »albern« genannt. Zum erstenmal in meinem achtjährigen Leben zweifelte ich daran, daß die großen Leute unbedingt immer recht haben müssen. Den Malzzucker aber schleuderte ich unter Tränen der Wut durchs Dachfenster, daß er prasselnd die Schiefer herunterhopste.



Zuckerrohr

Braun gedünstete Kohlrüben. Die Kohlrüben werden, nachdem sie rein geschält sind, in gleiche Würfel geschnitten. Nun läßt man einige Stücke Würfelzucker in Fett bräunen, gibt die Kohlrüben hinein, salzt sie etwas und dünstet sie solange, bis sie weich und braun sind, staubt sie dann etwas mit Mehl ein und gibt soviel Suppe zu, daß sie nicht allzu suppig sind, und läßt sie damit gut verkochen.

Rosenkohl (Sprossenkohl). I. Die abgepflückten Sprossen wäscht man gut und entfernt alle losen oder gelben Blätter, läßt ihn dann, in kochendem Wasser zugesetzt, mürbe werden, was etwa 10 Minuten Kochzeit erfordert, seiht ab, gibt in den heißen Topf für $\frac{1}{2}$ kg Sprossen 60 g Butter, legt die Sprossen wieder darauf und läßt sie nur solange darin, bis der Saft eingegangen ist, dann kann man servieren.

II. Die abgekochten Röschen legt man in eine Tunke, die man aus 60 g Butter, 1 Löffelchen Mehl, ein wenig Zwiebel gut aufgeschäumt und mit Suppe oder dem Gemüsewasser aufgegossen, bereitet hat, und schmeckt diese mit Salz, Zucker und Pfeffer ab.

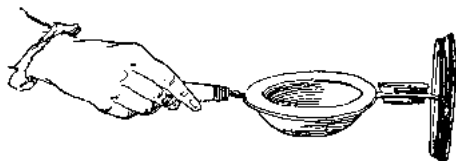
Schnittbohnen. Von sehr frischgepflückten, zarten Bohnen zieht man die Fäden ab und schneidet sie schief zu halbfingerbreiten Streifchen, kocht sie in nur wenig gesalzenem Wasser weich, seiht sie gut ab, legt für 1 kg Bohnen 80 g sehr frische Butter darauf, schwenkt den Kochtopf tüchtig und serviert rasch. Oder: Man kocht die Bohnenschoten ungeschnitten und serviert sie mit brauner Butter übergossen und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, wie Spargel. Oder: Man gibt sie nach dem Abseihen in etwas Buttertunke und schmeckt mit Zitronensaft ab. Oder: Die schiefgeschnittenen weichgekochten Bohnen werden abgeseiht und mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz zu Salat gemacht.

Eene Dasse Dee

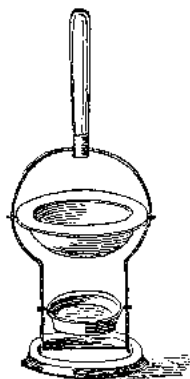
Wärn beim Schreim de Finger glamm,
 weils eisich in dr Bude is,
 dann braucht mr nich gleich Wut zu hamm,
 denn eens hilft immer ganz gewiß.

Mr gocht sich enne Dasse Dee
 un schnubbert erscht mal grindlich dran.
 Sieß steicht's Aroma in de Heh'
 un schwäbt bis ans Gehärne ran.

Gleich daucht im Owerstiebchen druff,
 beläbt vom Dee als Elixier,
 e guder neier Dibb dann uff.
 Dän bringt mr schmunzelnd zu Babier.



Praktisches Teesieb im Gebrauch



... und auf dem Tisch



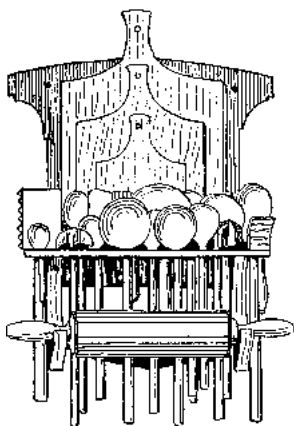
Teelöffel zur Teebereitung



Teefanne mit Extraktfanne

Beilagen zum Fleisch

Erbsenpüree. $\frac{1}{2}$ Kilo trockene Erbsen quellt man tagsvorher ein, indem man sie sauber verlesen und einigemal in Wasser aufgequirlt hat. Man kocht im selben Wasser, in welchem man sie aufquellen ließ, fügt nußgroß Butter und 3 Würfel Zucker dazu, und wenn sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb. Das Püree wird nun erst gesalzen, etwas Milch hineinverrührt, nochmals aufgekocht und mit gerösteten Zwiebeln geziert. Es ist eine gute Beilage zu Rauchfleisch, Wurst etc. Zu bemerken ist, daß das Kochwasser nicht über den Erbsen stehen darf und daß diese oftmals aufgeschüttet werden müssen, da sie leicht anbrennen.



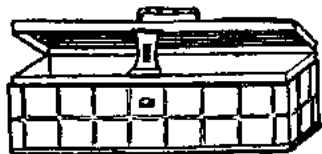
Holzwaren

Kartoffel-Eckerln. 20 g Butter werden mit einem ganzen Ei abgetrieben, 300 g heiß passierte Kartoffeln dazugegeben, 80 g Mehl und etwas Salz mit verrührt. Der Teig wird dünn ausgewellt auf Vierecke geschnitten und mit Speck und Zwiebel, die man vorher ausdünsten ließ, oder mit einem Rest von Süß- oder Sauerkraut gefüllt und dann auf Dreiecke zusammengelegt, wobei man die Ränder mit Eiweiß streicht, damit sie zusammenhalten. In Salzwasser abgekocht, mit etwas gebräunter Butter abgeschmolzen, gibt man die schmackhafte Speise als Beilage zum Fleisch oder als einfaches Zwischengericht.

Willste ä Fefferminzblätzchen?

Wenn ich als Kind bei Tante Sabine vorsprechen mußte, um irgendeinen Auftrag der Eltern auszurichten, so pflegte sich stets das gleiche abzuspielen. Die Tante griff nach wenigen Minuten in ihren Nähtischkasten, zog ein Blechbüchchen daraus hervor und fragte mich: »Willste ä Fefferminzblätzchen?« Auf mein höflich eingedrilltes »Wenn ich bitten dürfte, ja« erhielt ich dann mein Zuckerchen, für das ich ebenso höflich dankte.

Es liegt wohl in der Kindesnatur, daß der Genuß eines Plätzchens den Wunsch nach mehr erweckt. Weil aber Tante Sabine ein kinderloses Fräulein war, kam es ihr niemals in den Sinn, ihr nettes Angebot zu wiederholen. Nun ja, vielleicht hatte sie dabei auch ihre Grundsätze, mich zu einem besonders enthaltsamen Nichtenwesen heranzubilden.



Blechfaßen für kleines Gebäck

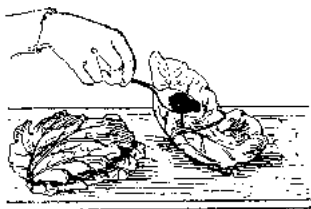
Als ich mir dann später durch kleine Botengänge meine ersten Groschen verdiente, kaufte ich mir ein ganzes Viertelfund Pfefferminzplätzchen und – ja, ich muß mich schon so ausdrücken – fraß sie pausenlos auf. Hach, was war das dann hinterher so herrlich kalt am Gaumen!

Und heute, nach rund vierzig Jahren? In meiner Schreibtischlade liegt stets ein unscheinbares Tütchen mit den Plätzchen meiner Kindheit. Wenn mir beim Dichten ein recht schwieriger Reim gelingt, so belohne ich mich selbst mit solchen Zuckerchen. Aber es bleibt nie bei dem einen, sondern ich bewillige mir immer noch ein zweites oder drittes!

Es ist doch so schön, erwachsen zu sein ...

Gebackene Kartoffelspeise. Zu $\frac{3}{4}$ kg gekochten durchgepreßten Kartoffeln gibt man das gleiche Gewicht Topfen, 1 Ei und Salz. Verarbeitet es zu einem Teig, den man zu einer länglichen Wurst rollt und dann in gleichgroße Scheiben schneidet, die man in eine gut gefettete Pfanne legt und mit dem Rücken der Hand so auseinander drückt, daß eine ganze Fläche Kartoffelmus entsteht. Man bäckt die Speise in der heißen Röhre rasch zu schöner Farbe ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Mittagessen. Als Beilage zum Fleisch oder als selbständige Speise mit Kopfsalat servieren.

Gefüllter Kohl. Man nimmt die größeren Deckblätter eines schönen Kohlkopfs und kocht sie in Salzwasser halb weich. Nun macht man eine Farce vom restlichen Bratenfleisch, das man auf Butter, in der man Zwiebel gelb anlaufen läßt, aufkocht, auf die



Kohlrollchen

ausgekühlten Blätter streicht und diese fest einrollt. Hierauf macht man eine Einbrenn von 50 g Fett und 2–3 Kochlöffel Mehl, löst diese mit Suppe zu einer glatten Sauce auf und gibt die Kohlrollen hinein. Man kann Reis oder Kartoffeln dazu servieren.

Kohlrüben besonderer Art. Zarte Kohlrüben werden geschält, in $\frac{1}{2}$ cm starke Blättchen geschnitten, in Butter oder Butterersatz weich gedünstet und, mit etwas Fleischbrühe vergossen, einmal aufkochen gelassen. Eine feuerfeste Porzellanschüssel wird mit Butter ausgeschmiert, und nun legt man abwechselnd 1 Lage der vorbereiteten Kohlrüben und 1 Lage in Streifchen geschnittenen Schinken hinein, sprudelt 4 Eidotter mit etwas Rahm und Fleischbrühe ab, gießt es darüber und bäckt das Ganze in mäßiger Hitze.

Meine gleene Bassion

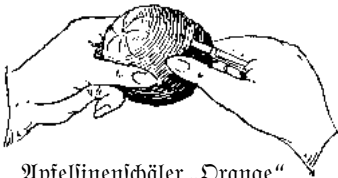
Wenn'ch so mit verglärter Miene
schäle äne Abbelsiene,
fiel'ch mit jeden Oochenblick
so ä richtches schtilles Glick.

Änne »Jaffa« ohne Gärne,
diede schtammt aus weiter Färne,
lächelt mich dann sieße an,
wie's gee Mänsch nich hibscher gann.

Schon's Aroma ganz alleene
is so unbeschreiblich scheene,
un dr Saft, där lockt un winkt,
bis mern bibbernd in sich trinkt.

Un im Geiste sieht mer wachsen
dann de Frucht, weit wäch von Sachsen,
sälich schwärirt de Fandasio
dorten hin, wo se gedieh.

All die siedlich-heeße Sonne
schlärft mer in sich nein mit Wonne.
Wer so rächt verschteht die Sache,
is ä Meester in sein Fache.



Apfelsinenschäler „Orange“



Apfelsine, geschält
mit „Orange“

Gefüllte Kohlrabi. Junge Kohlrabi werden geschält und in Salzwasser nahezu weichgekocht, dann abgeseiht. Wenn sie überkühlt sind, schneidet man erst oben einen Deckel ab und höhlt die Kohlrabi vorsichtig aus. Man füllt sie mit Reis, den man abgedünstet und mit Tomatenmark gewürzt hat. Man benützt auch zur Fülle Fleisch, Wurst oder Schinkenreste, die man fein hackt, mit Semmelbrösel, Ei und etwas Butter abrührt und zu welchen man auch das Ausgehöhlte dazu geben kann, verschließt jede mit dem Deckel, richtet sie auf einer Omelettenpfanne ein, gibt ein Stückchen frische Butter darunter und dünstet die Kohlrabi in der Röhre zu guter Farbe weich. Nach Bedarf Suppe oder Rahm zugießen.

Makkaroni. 400 g Makkaroni werden in Stücke gebrochen, mit kochendem Wasser übergossen, in welchem sie solange bleiben, bis sie sich biegen lassen. Dann seiht man sie ab und setzt sie in frischem kochendem Salzwasser zu und läßt sie weich kochen. Abgeseiht übergießt man sie mit kaltem Wasser, und nachdem sie gut abgetropft sind, gibt man dieselben in eine Kasserolle, in welcher man vorher Butter zergehen ließ, schwenkt sie tüchtig und serviert sie recht heiß. Man streut sie mit Parmesankäse und gibt Tomatensauce dazu.

Risotto. 140 g Butter oder Fett läßt man mit 1 geriebenen Zwiebel aufschäumen, aber nicht bräunen. 300 g abgewischten Reis läßt man einige Minuten darin unzugedeckt dünsten, gießt nach und nach unter ständigem Rühren schöpflöffelweise Wasser – besser Suppe – zu, bis der Reis fast ganz weich ist, gibt dann 120 g geriebenen Parmesan und noch einen Schöpflöffel Suppe daran und dünstet ihn fertig. Der Reis darf nicht überweich werden, jedes Körnchen soll einzeln ganz sein. Der Risotto soll auf heißer Platte sehr rasch in $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden gar sein. Man kann gedünstete Pilze, Hühner- oder Kalbfleischreste darunter mischen.

