

nicht verwendet. Ein Holzfaß oder ein anderes geeignetes Gefäß wird sauber ausgewaschen und das Kraut lagenweise eingeschichtet. Zwischen die einzelnen Lagen kommt Salz (auf 25 Krautköpfe etwa 1 kg Salz), Kümmel, Wacholderbeeren, einige Scheiben Kren (Meerrettich). Ist das Faß voll, wird das Kraut so fest wie möglich eingedrückt, das entstandene Krautwasser soll darüberstehen. Ist das nicht der Fall, muß noch etwas Salz dazugegeben werden. Das Kraut wird nun mit einem Tuch zugedeckt, darauf kommt ein passendes Brett, das mit einem Stein beschwert wird, damit das Kraut unter Wasser bleibt. Nach etwa vier Wochen ist das Kraut sauer und schaumig. Man schöpft das Wasser ab und wäscht Tuch und Brett sauber ab. Nach jeder Krautentnahme ist sorgfältig darauf zu achten, daß das Tuch und das Brett sauber gespült werden. Wird nicht so häufig Kraut gebraucht, muß mindestens jede Woche das Tuch gereinigt werden.

Kartoffelschmarren:

Gekochte Kartoffeln, erkaltet oder vom Vortag, werden geschält und gerieben, leicht mit Mehl überstäubt und gesalzen. Das Ganze wird locker durch die Finger gesiebt. Butterschmalz oder Margarine wird in der Pfanne zerlassen, der vorbereitete Schmarren hineingetan und goldbraun gebacken. Dann wird, wenn nötig oder erwünscht, noch einmal Fett dazugetan und der Schmarren mit dem Backschäufelchen zerstoßen und vom Feuer genommen, ehe er sich bräunt. Dazu kann saure oder frische Milch oder Kompott gegessen werden.

Preßknödel mit Räucherwurst und Käse:

Auf ca. $\frac{1}{4}$ kg Knödelbrot nimmt man 10 bis 15 dag geräucherte Wurst und ebensoviel Käse (Graukäse, Tilsiter oder ähnlichen). Man röstet in etwas Fett eine kleingehackte Zwiebel, viel kleingeschnittene Petersilie und die kleinwürfelig geschnittene Wurst, gibt alles zum Knödelbrot, salzt nach Geschmack, fügt 1 bis 2 Eier und 1 bis 2 Eßlöffel Mehl dazu und macht daraus einen nicht zu feuchten Knödelteig mit etwas warmem Wasser oder Milch. Nun werden die Knödel flach gedrückt und in etwas Fett auf beiden Seiten leicht angebraten. Die Knödel brauchen nicht mehr zu kochen, sie werden nur in die noch kochende Suppe, entweder klare, Brennsuppe oder Erbswurstsuppe, gelegt und mit viel Schnittlauch serviert.

Easchtöpfelstampf:

Für vier Personen werden etwa $\frac{3}{4}$ kg rohe Kartoffeln geschält und blättrig geschnitten. In eine Eisenpfanne gibt man 15 dag Butter, eine grobgehackte Zwiebel und 1 Eßlöffel Mehl. Nachdem Zwiebel und Mehl geröstet sind, kommen die Kartoffelscheiben und etwa 20 dag kleingeschnittenes Selchfleisch dazu. Unter ständigem Umrühren wird alles abgeröstet, bis die Kartoffeln hellbraun werden. Dann gießt man etwa $\frac{3}{4}$ Liter Wasser auf und läßt 15 bis 20 Minuten kochen. Darauf werden die Kartoffeln in der Pfanne zu Brei zerdrückt und in einer großen Schüssel mit Zwiebelschmalz serviert. Dazu gibt es Buttermilch.

Roggen-Hausbrot:

Ein kg Roggenmehl wird leicht erwärmt und mit 25 g Germ (Hefe) und $\frac{1}{8}$ l lauwarmem Wasser in der Mitte des Mehls ein Dampf angerührt. Zudecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag wird mit wenig lauwarmem Wasser, 1 Eßlöffel Salz und den Gewürzen Anis, Fenchel, Kümmel und Koriander ein fester Teig angemacht und gut durchgeknetet, bis er sich von den Händen löst und Blasen macht. Der Teig muß nun zugedeckt $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde an einem warmen Ort rasten. Nun wird er noch einmal geknetet und zu einem Laib geformt. In einer bemehlten Schüssel läßt man ihn wieder gehen, bis der Teig locker geworden ist. Jetzt wird der Laib herausgestürzt, mit kaltem Wasser bestrichen und im Rohr (oder Backofen) 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunden langsam gebacken. Nach dem Backen wird der heiße Laib nochmals mit Wasser bestrichen.

Graukäsbereitung:

In einer weiten Schüssel bleibt Vollmilch (keine pasteurisierte Milch) stehen, bis sie dick gestockt ist. Der Topfen wird von der Molke abgeseiht, in ein Tuch gegeben und ausgepreßt. Nun wird der trockene Topfen mit Salz und Pfefferpulver gut durchgeknetet und in ein hölzernes Gefäß mit Löchern auf dem Boden und an den Seitenwänden gefüllt. Oben auf kommt ein Deckel, der etwas kleiner als der Durchmesser des Gefäßes ist. Der Deckel wird mit Steinen oder einem Gewicht beschwert. Wenn keine Flüssigkeit mehr heraussickert, wird der Käse aus der Form genommen und zur Reifung aufgestellt. Wer solche Geräte nicht besitzt, kann auch nach dem Durchkneten mit Pfeffer und Salz kleine Kugeln