

hinzu. Man behandle und backe den Teig auf dieselbe Weise wie das „Orientalische Brot.“ Man soll es nicht frisch essen. Man schneide es in zentimeterdicke Scheiben, welche der Sonne ausgesetzt werden, bevor man sie in der Brotbüchse aufbewahrt. Ausgezeichnet bei Verstopfung.

Gedämpftes braunes Brot.

Nimm je zwei Tassen Vollweizenmehl und weißes Maismehl, einen Teelöffel Backpulver und einen Teelöffel Salz. Mische gründlich und füge eine Tasse Buttermilch oder süße Milch, eine Tasse Mandelmilch, eine Tasse Ahornsyrup oder Melasse und eine Tasse entkernte Rosinen hinzu, schlage den Teig tüchtig, lege ihn in einen mit Butter oder Öl bestrichenen Doppelkocher und dämpfe 4 Stunden lang, dann bräune das Brot in einem heißen Ofen.

Süßes Brot.

Mahle $\frac{2}{3}$ Pfund entkernte Rosinen in einer Gemüsemühle. Nimm einen Liter lauwarmes Wasser, einen gehäuften Teelöffel Salz, 3 oder mehr Eßlöffel voll Oliven-, Mandel- oder irgend ein anderes Oel; verrühre alles mit dem Wasser bis die Rosinen ganz aufgelöst erscheinen. Dann rühre selbstgemahlenes, zum Teil grobes Weizenschrot hinein, bis eine feste Masse entsteht. Bedecke die Schüssel mit einem Tuch und lasse den Teig über Nacht stehen. Am andern Morgen knete ihn auf dieselbe Weise wie das Vollweizenbrot. Hierauf backe es $2\frac{1}{2}$ Stunden in zugedeckten Formen bei mäßiger Hitze. Ein Teil des Teiges kann auch in reichlich Oel oder Palmin gebacken werden, indem man der Masse ein gutgequirltes Ei beifügt und mit einem Teelöffel kleine Mengen absticht und schön braun bäckt.

Orientalisches Fruchtbrot.

Auf einen Liter Wasser nimm eine Prise Salz und eine kleine Tasse Öl. Wasche und entkerne ein Pfund Datteln und füge beinahe alle dem Wasser bei. Mahle den Weizen sehr grob und gib soviel hinein, daß es ungefähr so dick wird wie Hühnerfutter, nicht zu feucht. Dieser soll am Abend zubereitet werden. Am Morgen darauf füge den Rest der Datteln bei und ungefähr ein halbes Pfund entkernte Rosinen. Wirke den Teig bis er elastisch wird. Man tue dies mit der Hand. Gebrauche zugedeckte Formen. Belege den Boden der Form mit etwas Teig und streue Rosinen darauf, dann folge wieder mit einer Lage