

wurde, hinzu. Füge soviel Mehl hinzu, daß der Teig ausgerollt werden kann. Rolle ihn ungefähr 3 cm dick aus. Stich Ringe aus und backe sie in heißem Öl oder Palmin goldbraun. Beim Herausnehmen dürfen sie nicht mit der Gabel durchstochen werden. Lege sie auf braunes Papier oder auf Brotschnitten.

Mandelbrötchen.

Zu 3 Tassen Mehl gib 1 Teelöffel Zimt, 1 Tasse blanchierte feingemahlene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker, $\frac{3}{4}$ Tasse geschmolzene Butter und 6 Eidotter. Arbeite es tüchtig und setze kleine Häufchen auf ein gut geöltes Backblech und backe sie goldbraun.

Zwieback.

Röste altes, in Scheiben geschnittenes Brot in mäßig heißem Ofen. Zerstoße es im Mörser oder brich es mit dem Rollholz, oder reibe es auf dem Reibeisen. 4 Eßlöffel davon genügen für eine Mahlzeit. Serviere mit Sahne ohne Zucker zu Gemüsen oder Obstgerichten.

Zwieback mit Brei.

Koche einen Brei aus 1 Liter heißer Milch und 2 Eßlöffel Mehl, welche zuvor mit etwas kalter Milch zart angerührt werden. Koche ihn unter beständigem Rühren bis er glatt und seimig ist. Füge etwas Salz und einen Teelöffel Palmin hinzu. Röste einige Schnitten Weißbrot goldbraun und gieße über jede Schnitte soviel siedendes Wasser, bis sie weich werden, lege sie auf Platten und gieße den Brei darüber. Ein feines Gericht für Genesende.

Maisbrötchen.

2 Tassen Maismehl, 1 Teelöffel Backpulver, 2 gründlich geschlagene Eier, 3 Tassen Milch. Rühre alles gut durcheinander und backe es in erhitzten, mit Öl ausgestrichenen Förmchen.

Graham- oder Roggenbrötchen.

2 Tassen Graham- oder Roggenmehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Tasse Milch, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter. Rühre es rasch und backe es in kleinen Förmchen 25 Minuten lang.

Anisbrötchen.

4 Eier werden mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gerührt, 1 Prise Salz und 2 Eßlöffel gereinigter Anis und eine geschälte, auf dem Reibeisen geriebene Kokosnuß hinzugefügt, zuletzt