

es abkühlen und mische es mit 2 feingehackten Zwiebeln, etwas Thymian und Salz. Füge 2 Eier, 1 Tasse Kraftmehl oder Zwiebackbrösel und 2 Eßlöffel Mehl hinzu. Forme kleine Laibchen daraus und rolle sie in Kraftmehl. Backe  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### Spamutta.

Reibe 4 Tassen Karotten, 2 Tassen Pastinaken, je 1 Tasse weiße Rüben und Kartoffeln. Füge  $1\frac{1}{2}$  Tassen gebräuntes Mehl und 1 Tasse grob gemahlene rohe Erdnüsse hinzu. Würze mit 1 Tasse grüner Petersilie und Sellerieblättern, fein gehackt,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel zerdrückter Selleriesamen, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eidotter und 2 Eiweiß, besonders geschlagen. Rühre alles gründlich und backe  $\frac{3}{4}$  Stunden. Serviere mit Minzensauce oder mit einfachen grünen Minzenblättern und grünen Erbsen (Schoten).

### Sultana.

Koche 1 Tasse gebräuntes Mehl in 2 Tassen Wasser, bis es dick und seimig wird unter beständigem Rühren, füge je 1 Tasse feingehackte Äpfel und Birnen hinzu, ferner 2 Eßlöffel gemahlene Nüsse, 1 Tasse Kraft- oder Zwiebackmehl, 3 Eßlöffel Öl,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt, 2 geschlagene Eier, 1 Teelöffel Salz und etwas roten Pfeffer. Mische gründlich und backe 30 Minuten lang.

### Karottensymposium.

Siede 1 Stunde lang 1 Tasse feingehackte Karotten,  $\frac{1}{2}$  Tasse Pastinaken und 2 Tassen Sellerie. Nimm 3 Eßlöffel gebräuntes Mehl und koche es in  $1\frac{1}{2}$  Tassen Wasser, bis es dick ist. Vermenge es mit den Gemüsen und füge 1 Tasse feingehackte Zwiebeln, 2 Tassen Kraft- oder Zwiebackmehl oder Haferflocken, 2 geschlagene Eier und 1 Eßlöffel Salz hinzu. Mische gründlich und backe 20 Minuten lang. Serviere mit Tomatensauce.

### Kastaniensymposium.

1 Pfund gekochte Kastanien, 1 Pfund Kraftmehl,  $\frac{1}{2}$  Liter gekochte Selleriestengel, 1 Pfund frische,  $\frac{1}{2}$  Pfund eingemachte Tomaten, je 1 Tasse feingehackte Petersilie- und Sellerieblätter, 2 gehackte rohe Zwiebeln, sehr wenig Majoran und Thymian und etwas roten Pfeffer, 2 Eßlöffel Olivenöl, 1 gehäuften Teelöffel Salz, 2 oder mehrere Eier. Rühre alles gründlich, sollte die Masse steif sein, dann füge etwas lauwarmes Wasser oder Eier