A01

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Jägerfleisch.

Rindfleisch wird von runde Rüben von Lungenbraten geschnitten, dann wird es gesalzen u. gepfeffert, dann wird eine Zeit in Most gelegt u. einer Pfanne in Fett gelegt, bis es gut gebraten ist, wird es heraus genommen dann wird Zwiebel u. Gemüse u. eine Handvoll Speck fein geschnitten in Fett gedünstet u wird auf das Fleisch geschüttet.

Kalbsbore.

Kalbfleisch wird geschlagen, dann gesalzen u. gepfeffert wird Fett heiß gemacht, das Fleisch wird auf einer Seite in Most gedünst dann in Fett gebraten, dann wird Zucker darauf gegossen, Gewürz u. Most abgegossen wenig, dann lässt man es aufkochen.

Lungenbraten.

Lungenbr. wird abgezogen dann werden 2 Reihen gespickt, dann gesalzen u. gepfeffert, dann wird in eine Kastrolle fetten Gemüse geschnitt u. der Lungenbraten kommt darein, wird gebraten, dann wieder umgedreht, dann kommt saurer Rahm mit Most abgegossen darauf. Kalbsfleisch kann man auch so machen.

Peischerl.

Gebrest, fein geschnitten, Essig, Salz stehen gelassen, dann wird Zwiebel 2 Gehackt Knoblauch, Majoran Pfeffer dann Lorbeerblätter 3 Nelken zusammen geschnitten, dann in einer Pfanne Fett gebrätet, das Fleisch hineingeschnitten, Semmel gerissen u. gesalzen u. umgekehrt, Eyer noch darein geschnitten, in Salzwasser gekocht, dann abgekühlt u. mit Butter gegessen.

Haasenbraten.

Den Haasen wird die Haut herunter gezogen, dann mit 2 Reihen Speck gespickt, dann gesalzen u. gepfeffert abgebraten.

Waschirtes Fleisch.

Das Fleisch wird auf einen Pfannel gestürzt, dann wird ein Zwiebel in Fett eingebrätet, geschnitten, ein Knöbchen grün Petersilie, ein bißchen Salz, Pfeffer, 2 Eier u. eine eingeweichte Semmel, dann wird es heraus in Semmelbröser eingehackt u. in eine gut gepfannte Pfanne mit Fett gegeben u. dann einmal umgekehrt.

Gespickter Haase.

Die Sauce wird ganz feurig gesalzen u. mit Pfeffer gespickt, kommt der Hase in eine Pfanne u. kommt Butter, Petersilie 2 Lorbeerblätter, ein paar Körnchen Knoblauch darüber, der Hase muß aber fest gebraten werden, u. über dem Hasen muß die Butter sein u. denn nimmt man Mehl, u wenn er gut gebraten ist, kommt Rosen mit Mehl gut darauf.

Hasen Sauce.

Das Blutgeflügel u. Hasenfleisch kommt in einen Topf u. Butter darauf, Salz, Knoblauch, einige 2 Lorbeerblätter, etwas Zimmet, allerlei Gewürz kommt gleich mit zugesetzt, u. bis es gut gebraten ist, wird eine Einbrenn gemacht bis sie gelb ist, kommt ziemlich viel Zucker hinein u. läßt sie unter Umrühren wissen, diese Brenn muß man in kaltes Wasser.

Fisch-Soupe.

Ein paar Körnchen Knoblauch 1–2 Lorbeerblätter, allerlei Gewürz von einer heißen Einbrenn Zimmet zur Suppe.

Fisch-Saucen.

Ins Wasser allerlei Gemüse, Knoblauch 1–2 Zehen u. Lorbeerblätter kochen lassen u. abseihen, dann den Fisch kochen lassen wie in die Brühe Semmel herausnehmen, u. dann die Eidotter mit Essig in welches man genug viel Zucker gibt, wie bissen Essig u. wenn nicht genug Essig wie bissen abgeriebene u. Mandeln kann sein senken u. sieden.

Gollasch.

Ein fetten Zwiebeln rösten gelblich, wie bissen Kümmel u. Pfeffer, alles zusammen gleich mit den Zwiebeln rösten u. dann Fleisch rein u. beliebig Wasser giessen u. wie bissen Mehl abgerieben.

Gehirn mit Ei.

Ein fetten Zwiebeln gelblich werden lassen, u. dann das Gehirn giessen, durcheinander rühren, Ein verquirl u. Salz.

Leberknödel.

3 Semmel weich gemacht, ein Eigelb oder wie bissen Mehl u. gut zerreiben in einen Teller ohne die Semmel u. dann Milch wie Pfeffer Petersilie, eine Zwiebel würfelig u. alles durcheinander Mehl, Salz, Muskatnuss u. Knödel formen in Semmelbrösel einbrechen u.

u. in die Tasse, wenn sie oben sind Zimmet darüber u. auf den Teller.

Zum Wein schey-Tee.

Über 1 Pfd. Mehl u. 3 Pf. Zucker über 1/2 Pfd. Butter, 2 Eidotter fest durcheinander rühren u. wenn es die Pfeife kommt mit Weißwein beständig, beliebig kann man auch Rosinkohlen sein feines u. darauf streuen oder hineingeben.

Paradiesäpfel Einlegen.

Zu einem vollen Pfiffelkopf nehmt man 10 Pfg. u. das nötige Wasser u. ein Pfeffer Zimmt, läßt nun ab nach kochen u. gießt es über die Paradiesäpfel u. einmal des mit Hergemandpapier oder den Zucker gut zu u. läßt sie 14 Tage lang stehen, am besten sind die Blauen.

Pflaumen Kuchtalen.

Zimt, Lemonie 2 Pfund Mehl, Butter, Milch, Zucker wird abgebrühen Kaffee hinein, 5 Eidotter, 2 ganze Eier, Zucker dann Essig, das wird durcheinander gerührt die Pflaumen hineingemacht u. hinein gebacken.

Zwieback.

1 halbes Pfund Zucker 4 Eier 1/2 Pfund Mehl, Lemonie, Vanille wird abgetrieben, die Eier wird eingerührt u. mit Zucker gestürzt u. hineingerührt.

Lebkuchen.

1/2 Pfund Butter wird abgetrieben, dann 5 Viertel Zucker, Lemonie, 8 Lot Mandeln fein geschnitten, 2 Tafeln Chokolade, dann das Mehl, dann kommt ein ein halbes gestoßenes Pfund.

Eyerstrudel.

Wasser, ein Löffel voll ausgelassene Butter u. Mehl alles zusammen u. recht gekneidt wie Nudelteig und u. dann, wenn er recht gekneidt ist, auf den Tisch geben u. ein wenig Mehl darüber u. gehen lassen, dann wird er fein ausgezogen mit Butter oder Fett bestreichen u. gewöhnte Semmelbröseln, Äpfel, Rosinen, Mandeln dran gestreut, Zucker u. Zimmt u. dann zusammen gerollt u. in eine gut gestrichte Pfanne gegeben u. auf der Kuchel gestellt u. gebacken u. bei langsamem Feuer geben, am Blech ausbacken lassen u. gleich stehenden am Blech.

Erdäpfelteig.

Für 1 Kgl. Mehl nimmt man Kartoffeln mit 20-25 mittelgroßen, kocht sie, schält sie, drückt sie mit dem Kartoffelquetscher durch, vermengt sie mit 1-2 Eier zu einem Teige, gibt noch etwas mehr Mehl, Kümmel oder Anis, wenn man will, und verarbeitet sie mit Salzwasser zu einem festen, lockeren Teig.

Butterteig.

Wenn man einen Knödelteig von 25 Kg. für einen Kgl. Mehl, 2 ganze Eier u. 2 Dotter, den nötigen dicken Rahm u. etwas Essig, knetet ihn fest ein u. läßt ihn mit etwas Mehl überstreut wieder so lange bis man die Butter abgearbeitet hat. Dazu nimmt man 25 Kg. Mehl mit 25 Kg. festen frischen Butter, diese wird in dünne Blätter geschnitten u. mit dem Knödelwalker solange in das Mehl hinein gewirkt u. immer übergestreut, bis Butter u. Mehl zu einem feinen Teige verbunden sind, dann knetet man übrigen Knödelteig mit dem Knödelwalker nur so groß rund, daß man ihn zu dem geschlagenen Butter wie ein Packet darin einschlagen kann,

nun pflückt man die Kürbisblätter ab und schneidet sie
ü. walkt den Teig immer der Länge nach 3 mal durch ü.
legt ihn jedesmal auf die zusammengelegten ihn von
jedem Ende an einmal übereinschlägt ü. dann in der Mitte
so übereinander legt zwischen diesen 3 mal pflegen ü.
wirken läßt man den Teig immer wenigstens 3/4 Stun-
den ruhen ü. wiederholt dies gewöhnlich 2-3 mal, wenn
man aber dann den Teig zu Gebäcken formen
arbeiten will, so darf man ihn nicht mehr walken
pflegen sonst würde er nicht aufgehen, um ihn zu
zu verarbeiten, wirkt man ihn gerade zusammen
mit ü. rollt die Teigscheiben falls übrig etwas Semmel-
mehl darein um, bestreicht sie mit Ei ü. bäckt in der
Röhre oder Backofen.

Italienischer Reis.

Wenn man in Küche 10 Uhr. Mittag oder Abends
speist, läßt darin eine geschnittene Zwiebel anbra-
ten, gibt einen Eßlöffel voll Reis dazu, läßt ihn
diesen darin 5 Minuten gelb werden ü. gießt ihn mit
Fleisch oder Wasser auf, der Reis braucht 1/2 Stunde zum

dünsten u. soll nicht viel umgerührt werden, damit es nicht zerfällt.

Kletzen Brodt.

2 Pfd. gedörrte Pflaumen, 2 Pfd. Birnen 1/4 Pfd. Feigen, sowie Rosinen 1/4 Pfd. Mandeln 2 Pfd. Nüsse werden nüchtig geschnitten u. über Nacht mit 1/4 Ltr. Rum selb sowie die nöthige Mehlspeise angefeuchtet stehen gelassen. Den nächsten Tag knädet man 2 Pfd. gut Brod Teig hinein, dann macht allerlei gestoßenes Gewürz u. eine Tasse, dann formt man kleine Weizel daraus, schlägt sie in einem ziemlich dünn ausgerollten Kuchenteig von Weizenmehl u. Wasser ein, bestreicht sie mit Ei u. backt sie in der Röhre oder Backofen.

Milch-Küpferln.

Aus gebackenen Nudel in die Länge geschnitten u. in der Mitte gebrüht, werden gebrannt in der Pfanne eingewirbelt und mit feinem, gezuckertem Milch übergossen, setzet mit feiner Leichter abgeschmalzt zu Tisch gegeben, man nehmt ein Nudel u. 3 Essel Milch 1/2 Ltr. Milch per Personen.

Cakes.

Man treibt ein viertel Kilo Zucker mit 3 ganzen Eiern ab und gibt viertel Kilo Mehl u. 1/16 viertel Ltr. Milch hinein. 4/2 Gramm geschabte Zitronenschale, dann löst man ab über Nacht stehen, den weissen Teig gibt man auf 1/4 Blech bemehlt u. Gramm von Formen in kleine passt auf das Blech und backt, wirft den Teig nicht zu dick auf, fettet kleine Formen darein u. gibt sie gefettet in die Röhre, das Blech muss mit Fett gefettet werden.

Zwieback.

Man treibt 1/4 Kilo Zucker mit 4 Dottern 1/2 Kunde ab, u. rührt zuletzt 4 Eier zu Schaum 1/4 Kl. feines Weizenmehl u. den Rest von einer Semmel bemehlt, dann nun mit viel und grob geschnittenen Mandeln bemischt in der Form mit Fingerhut eingefettet bäckt man ab bei schwacher Hitze 1/2 Stunde dann stürzt man ab heraus, löst ab und schneidet ab zu fingerbreiten Stangel, die man in der Röhre mit Zucker bestreut bäckt.

Stern.

Man gibt 1 Ltr. Mehl, halb Roggen, halb weißes in eine Schüssel, lässt es heiß u. abwechselnd kaltes Wasser daran machen, bei dem es stets umrühren muß u. die sich bilden, feine Knollen fein zerdrücken, dann schüttet man es in 1/2 Ltr. siedendes Wasser gießen u. lässt es schön umrühren machen, wenn ein Messer nicht fließt ist, rührt man das Mehl mit einer Gabel durcheinander u. gibt den Stern in eine Schüssel mit heißem Dunst u. lässt ihn 1/2 Stunde stehen.

Abgebratene Grießknödel.

Man schneidet 12 Dkg. Fett kleinwürflig, lässt sie heiß u. gelb werden, gibt etwas fein geschnittene Petersilienkraut hinein in 1/2 Ltr. Wasser, welches nun mit Salz gesalzen zu einem ziemlich heißen Teig gerührt, zuletzt gibt man 2 würflig geschnittene Semmel in Fett geröstet darunter u. mischt die Knödel sofort ab, dann kann man sie aber beliebig liegen lassen, bevor sie zum einkochen kommen. Hat man aber eine weiße helle Suppe von Fleisch oder Gemüse, so röstet man das Grieß mit dem Fett u. braucht keines Fett dazu nehmen.

Griesen-Kuchen.

Wenn man einen ziemlich steifen Teig von 1 Pfd. Mehl mit süße Sahne, Butter, Salz, Eigelb und Zucker, welche man klein schneiden muß, 2 Eier, 1/8 Pfd. kleinen feinen Reis, etwas Wein oder Teig u. 2 Löffel. Hefe, ziemlich viel Salz, wenn der Teig am Kuchenbrett gekneten ist, so walket man ihn der Länge nach 3 mal dünn wie Butterteig, dann läßt man ihn einige Minuten ruhen zu dem hineinreiben Einige- ben aufgestehen, macht man mit einem ausgestochenen Messer am Rand eingeschnittenes Gitter darüber, läßt die Kuchen nochmals gehen bestreicht sie mit Ei u. bäckt sie schön braun.

Gries Schmarn.

Für 16 Personen kocht man 3 Pfd. Gries in 5 Pfd. süßer Milch ein, u. schüttet dies, sobald die Milch ver- kochend eingekocht ist, in 25–30 Pfg. Schmalz in eine Pfanne u. läßt den Schmarn unter öfteren um- schwenken u. zerstehen 1 Stunde in der Röhre ausdünsten.

Rindfleisch u. Oberrüben.

Brühe mit Reis.

13/4 Pfd. Fleisch. — — — 10-12 Stück Oberrüben.

2 Ltr. Wasser, 2 Ltr. Salz, ½ " Speise 1 " " } { ½ Ltr. Haferm, 3 Ltr. Fett, Suppengemüse. 1 Ltr. Reis, 33-35 l. Wasser Petersilie.

Brühe u. Reis.

Das Fleisch wird gewaschen, gekocht u. mit heißem Wasser zum Kochen gebracht, das verdampfte Flüssigkeitsquantum wird durch heißes Wasser ersetzt. Das kochende Speise beigefügt.

Gemüse.

Die Blätter der Oberrüben werden von den Rippen getrennt, gewaschen, gekocht u. gehackt. Die Rüben werden geschält, gewaschen, in Scheiben geschnitten, u. mit den Blättern in Fleischbrühe gar gekocht. Nun Fett u. Mehl wird eine mittelstarke Einbrenne gemacht, abgelöscht u. das Gemüse damit verrührt u. aufgekocht. Zuletzt wird dasselbe mit Salz u. Pfeffer abgeschmeckt, u. nach Belieben mit Muskatnuß versetzt. Der Reis wird gewaschen, gekocht u. in einem besonderen Töpfchen gekocht.

Bierkaltschale.

Schweinefleisch u. Mohrrüben.

1 Ltr. Braunbier, 30 gr. Schwarzbrot, 50 gr. Rosinen, 3–4 Ltr. Zucker, (Zibeben ausgeben, nach Belieben) 1 Ltr. Kümmel, 1½ Pfd. Fleisch, 2 Ltr. Kartoffeln, 2 Ltr. Holz, 2 Ltr. Wasserrüben, 3 Ltr. Salz, 5 Ltr. Mehl, 2 Ltr. Zucker, Petersilie.

Zubereitung:

Das Fleisch wird gewaschen u. zum Kochen gebracht die Wasserrüben gleichfalls gew. geschabt, in Viertheln geschnitten u. der gekochten Fleischbrühe beigefügt. In der zweiten Hälfte der Kochzeit gibt man ein wenig Zucker u. ein wenig Zucker u. ein wenig gestoßenen Kaffee hinzu. Zuletzt wird das Gemüse durch die Kartoffeln verdünnt u. zuletzt wird die Petersilie hinzu gegeben. Gemüse muß immer sehr wenig gekocht u. gut verdünnt sein, darf aber nicht zerfallen werden.

Bierkaltschale.

Das Schwarzbrot wird gegeben, die Rosinen werden verlesen, gewaschen u. mit wenig Wasser weichgekocht. Alle Zuthaten werden in einem Gefäß miteinander vermischt, recht kalt gestellt u. abgeschmeckt.

Blaubeerkaltschale.

Kottlets mit Schnittbohnen.

1 Ltr. Sleinbrunn,
1½ " Wasser, Zucker nach Gebrauch
Zitronenscheiben, 1 Tee. g. Zimt,
1 Ltr. Kartoffelmehl,
Pommeranzöl.

½ Pfd. Kotlets,
Salz, Pfeffer, Mehl,
1-2 Eier zur Pommeranz,
2 Ltr. Schnittbohnen,
1 " Brühe v. Wasser,
Salz, Pfeffer, Petersilienkraut,
½ Ltr. Fett, 3 Ltr. Mehl, Zucker
u. Essig.

Zubereitung.

Die Sleinbrunn werden gewaschen, verlesen u. mit dem angegebenen Wasser u. dem Gewürz gekocht. Das Kartoffelmehl wird in wenig kaltem Wasser aufgelöst u. mit der Sleinbrunnbrühe aufgekocht. Die Brühe wird kalt gestellt u. mit Zimt u. Pommeranzöl zu süß gegeben.

Schnittbohnen.

Die grünen Bohnen werden gut verlesen, in Rautenschnitten geschnitten, oder aufgebrochen. Die werden mit kochendem Fleischbrühe oder kochendem Salzwasser zum Kochen gebracht, gut gekocht u. durch die Sie-

Pomm-

verbinden. Auf Lebiben gibt man Zucker u. Essig zum Genüsse. Blutbeefsteaks werden meistens im Ganzen gebraten. Sie werden abgehäutet, gewaschen, in Scheiben geschnitten, in besonder Butter oder Talg mässig gar aufgebraten, abgetropft, in einen flachen Schüssel angerichtet, mit gewöhnlicher Semmel bestreut u. mit brauner Butter übergossen. Die Kotelettes werden am Rande abgeschnitten, eingeschnitten, geklopft, mit Salz u. Pfeffer bestreut, in Mehl gewendet, in Fett u. Semmel gewendet u. in schwimmend heissem Fett schnell gebraten.

Ein Kalbsbraten nimmt man ungefähr Fett, Butter u. gibt in die 2. Hälfte der Bratzeit seine Beigaben.

Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz u. Zucker bestreut, u. Essig oder Zitronensaft hinein gegeben. Für Morgenbrod wird die geschälte Gurke klein geschnitten u. dann so zubereitet wie vorhanden.

Gulasch u. Salzkartoffeln.

Gurkensalat.

1/2 Pfd. Fleisch, 1 Kl. Fett oder Butter, 1 Zwiebel. Gurken,

1 große Zwiebel, 1 l. Salz, 1 Pf. Pfeffer, 1 Pr. Piment, 2 Lbr. Mehl. Auf Leberen gest. Brennt,

1 Lbr. Salz, 1 Lbr. Zucker, 5-6 Lbr. Essig, ev. 5 Lbr. Rosinen, u. Zitronenschale 1 Lbr. gehackt Petersilie.

Gulasch.

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, u. in 2 cm große Würfel geschnitten. Die Zwiebel wird in Würfel geschnitten. Das Fett wird stark heiß gemacht, das Fleisch hinein gegeben, mit Mehl überstreut u. umgebrannt, dann wird heißes Wasser angegossen u. das Fleisch langsam gar gedämpft. Wenn nebenan ist muß u. muß etwas Wasser angegossen, u. das Gericht abgeschmeckt. Zum Gulasch nehmen man nur Rind- u. Schweinefleisch zusammen, oder nur Kalbfleisch. Bei der Anrichtung von Zitronenschale.

Feine Ritter u. Blaubeerkompott.

1½ Lbr. Mehl, ½ Lbr. gerieb. Brennt, Zwiebeln, Fett nur ganz Eier ½ Zitrone 1 Ei. ganzen Zucker, Salz, 1 Lbr. Salz, 10 Pf.

20 Stück Zwiebeln, 1 Lbr. Milch, 2-3 Eier, 1 Lbr. Zucker, 1 gerieb. Zitronenschale, 1 Lbr. gerieb. Brennt, Fett zum Backen, Zucker z. bestreuen, 8 Stück Blaubeeren, Likör.

Zitronenkaltschale.

Das nötige Wasser wird mit der Semmel u. dem Gewürz aufgekocht, die Rogge durch ein Sieb gerieben u. mit dem Gelben abgezogen. Das Zitronensaft wird zu Pfund gepreßt, klein in Blättchen davon abgeschnitten u. diese in die Rogge hinein gegeben. Nach einer Minute sind die Blättchen gar. Die Rogge wird warm aber als Kaltschale zu Tisch gegeben.

Arme Ritter werden aus Semmelscheiben oder Zwieback bereitet. In die kalte Milch werden die zerquirlten Eier u. die Gewürze hinein gegeben, die Zwiebacksscheiben gewässert, (Rinden aber nicht gefallen) in gerieb. Semmel gewendet, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut. Wenn nicht Blätterteig nehmen. Wenn kann die Zwiebacksscheiben nur in Milch weichen dann ein Ei u. Semmel gewinnen (oder Eierkuchenteig) u. goldgelb backen.

2 Beitrag zu Leber.

Brotstock einen Eingriß bereiten, fügt aber eine gehackte Zwiebel hinzu, röstet ein Löffel Mehl in dem Brotstock gelb, verdünnt Wasser an, u. läßt dasselbe aufkochen. Nachher rührt man den Eingriß durch ein Sieb, u. schneidet ihn mit Salz u. Muskatnuß ab.

Heiße Pickles.

Rosenkohl, Blumenkohl, Spitzkohl, Wirsing, u. s. w. werden in Salzwasser gar gekocht, dürfen aber nicht zerfallen. Ist das geschehen, so wird der Blumenkohl u. die anderen Gemüse mit den Gewürzen eingeschichtet. Dann sind: Zwiebel, Lauchzwiebel, Kerbelkraut oder weißen u. schwarzen Pfeffer. Zuletzt wird der abgekochte Weinessig darüber gegossen u. das Glas verbunden. Damit werden dann die Gemüse warzirt u. zubereitet.

Gemüsesuppen.

Gebratene Leber u. Kohlrabi.

5 Ltr. Fett, 5 - ½ Ltr. Mehl, 1/4 Pfd. Leber, Salz, u. Pfeffer.
1½ " Wasser, ½ " Zwiebel Mehl, Ei, geriebn. Brod, Fett.
Suppengemüse, Pf. M. nach Bedarf.
1 Ltr. Salz, 1 Löff. Pfeffer, 1 Pf. Muskat.

Das Gemüse.

Das Gemüse wird gewaschen u. in Stücke geschnitten, dann Fett u. Mehl wird eine Einbrenne bereitet, die Einbrenne zur Suppe abgelöscht, das Gemüse, denn die Zwiebeln darin gedünstet, mit Salz u. Pfeffer abgeschmeckt u. die Petersilie u. Suppengewürze hineingegeben.

Leber.

Die Leber wird 1/2 Stunde, vor dem Braten, gewässert, gehäutet, in Scheiben geschnitten, u. von allen Adern befreit. Die Scheiben werden mit dem Messrücken geklopft, in Mehl gewendet in Ei u. Semmel gewickt, u. in heißem Fett 4-5 Minuten auf lebhaftem Feuer auf beiden Seiten gebraten. Reicht man Gemüse zur Leber, so muß man auf dem V Leitung.

Rindfleisch mit Wirsingkohl.

Sagokuchen.

1 1/4 Pfd. Rindfleisch v. Schwanzstück, 1/2 Ltr. Wasser, 1 Ltr. Salz, 1 Zwiebel, Thym. und v. Pfeffer auf Teller.

2-3 Löffel Mehl 5 Eßl. Fett 1/2 Ltr. Wasser, 3 Ltr. Mehl, Kochsalz. 1 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter 4-5 Eier, 8 bittere Mandeln, 200 gr. Zucker, Citronensaft, Zitronat.

Gemüse

Die Blätter werden gewaschen, in grobe Stücke geschnitten u. gebrüht. In der 2. Hälfte der Kochzeit wird der Kohl in die bereitete Fleischbrühe hinein gethan. Salz, Salz und nöthige Salz u. Pfeffer hinzu. Nun Fett u. Mehl wird nun Einbrenne bereitet, das Gemüse damit verbunden u. nochmals kocht. Zuletzt wird das Gemüse mit Muskat abgeschmeckt.

Topfkuchen.

Die Butter wird zuerst schaumig gerührt. Die Eier u. der Zucker werden abwechselnd mit der Butter gerührt dann gibt man die vorbereiteten Gewürze hinzu. Zuletzt wird das Mehl u. die Milch teilweise hinzu gethan. Nachdem der Teig gut gerührt ist, kommt das Backpulver hinzu. Dann wird er in Butterformen gebacken.

Rindfleisch mit Dillsauce.

Fleischbrühe mit Nudeln.

1/2 Pfd. Fleisch, 2 Ltr. Wasser. 4 Ltr. Salz, 4 Ltr. Mehl, 30 gr. Butter.
2 Ltr. Salz, Muskatnuss, 1 " Essig, 1 " Salz, 1 Ltr. gehackte Dill,
Ei, 14 Pfd. Mehl, 3-4 Ltr. Wasser 2 Ltr. Essig

1 Pfd. Butter.

Zubereitung.

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft u. mit heißem Wasser zum Kochen gebracht. Das vorbereitete Muskatnuss wird mit 1 Prise Salz beigefügt.

Nudeln.

Zu dem Mehl wird ein Vertiefung gemacht, das Ei hinein geschlagen u. mit der Gabel gut verrührt. Der Teig wird dann geknetet u. damit er recht klar wird, mehrmals durch den

Durchschlag

Knödeln zerfließen u. mit der Gabel gut zerrührt und gar
wellt, u. wenn sie halb trocken ist, in Kreisen geteilt u. dieselben
dann fein geschnitten.

Dillsauce.

Von Fett u. Mehl wird eine helle Einbrenne bereitet, zur Grundsauce abgelöscht u. mit dem Salz u. Essig würzig
kocht. Zuletzt gibt man heisse Butter u. 1 Lt. fein gehackten
Dill hinzu. Die Sauce darf aber nicht mehr aufkochen.

Pilzsuppe.

Dampfkohl Fleischbrödchen u. Kartoffeln.

5 Lt. Mehl, 7 Lt. Fett, 1 Zwiebel
1 3/4 " Wasser, 1 " Salz, 1 Lt. Muskat
W. W. gehackte Petersilie

1 Kopf Kohl, 2 Äpfel, 1 Lt. Salz.
1/2 Lt. Wasser 5 Lt. Essig, 1 Lt. Pfeffer
2 " Zucker, 4 " Fett, 5 Lt. Mehl.
1/2 Pfd. Rind u. Schweinefleisch,
altbackene Semmel, 1-2 Eier, Salz, Pfeffer
Zwiebel, geriebene Semmel.

Zubereitung der Suppe.

Die Pilze werden gewaschen, gehackt u. fein geschnitten, dann Fett u. Mehl wird eine Einbrenne bereitet, mit der
fein gehackten Zwiebeln, dann die vorbereiteten Pilze darin gedünstet

die Eibeeren zur Hälfte abgelöst, gewaschen u. gut getrocknet. Der Kopf wird geviertheilt, die Gräten u. Haut getrocknet. Dann wird der Kopf mit wenig lauwarmem Wasser u. allen Zuthaten zum Kochen gebracht. Etwas Fett lässt man gänzlich, röstet das Mehl darin, u. giebt es ungelöst zu dem Kopf.

Das Fleisch.

Dieses wird gewaschen, geschnitten u. zweimal durch die Wurst gedreht. Das Fleisch wird mit den Zuthaten gut durchgemischt, gesalzen u. gekocht gebraten.

Senfgurken.

4 Pfd. Gurken 3/4 Ltr. Wasser, Weinessig, 1/4 Pfd. weiß Senf, 1/2 Pfd. Meerrettig, Nelken, Pfefferkörner, Senfkörner. Die Gurken werden geschält, von dem Kerngehäuse befreit, eingesalzen u. über Nacht stehen gelassen. Nächsten Tag werden sie abgewischt u. mit kochendem Essig übergossen. Gleichfalls sind mit dem Essig eingeschichtet, die alle Zuthaten aufbewahrt sind. Zu Letzt wird der geriebene, welcher Weinessig über Essig darüber gegossen. Nach 2 Tagen derselbe von den Gurken abgegossen, aufgekocht, kaltgestellt u. wiederum darüber gegossen.

Schnittbohnen.

1 Pfd. Leberwurst, 18 Lth. Weinessig, 1 Pfr. Kirschen, 1 Theel. Zimt,
5 g. d. m. Pfeffer, 100 gr. Zucker.

Zubereitung.

Die Leberwurst werden gewaschen, aufgeschnitt, in Zwiebelringe geschnitten, u. in Weinessig, dem man 1 Pfd. Kirschen hinzugefügt hatte gar gekocht, mit dem Schaumlöffel aus dem Essig genommen, abgetrocknet u. in dem Weinessig gar gekocht. Der dicklich eingekochte Essig wird kalt gestellt u. dann über die Leberwurst gegossen.

Paprikafleisch.

Hierzu gehören die Zugabe, Kümmel, Apfelmus.

1½ Pfd. Kalbfleisch
½ Lth. Fett oder Butter, 2 Zwiebeln, 1 Lth. Salz, 2 Pfr. Paprika, 18 Lth. saurer Rahm

3 Lth. Fett, 3 Lth. Mehl, 1½ L. Brühe, Kalbknochen, Zugabe gemischt, 4 L. Mch. 2 Pfr. W. W. u. Apfelmus

Zubereitung v. Apfelmus.

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, in Viertel geschnitten, mit dem Gewürz gar gekocht, durch ein Sieb gerührt u. mit Zucker abgeschmeckt.

Suppe.

Die eingeschnittenen Bohnen werden mit dem ausgekochten Wasser zum Kochen gebracht, 1 Tasse Butter mit der verbrockte Gemüse der Brühe hinzugefügt. Die Suppe wird dann durch ein Sieb gegossen, die Bohnen darin gar gekocht.

Zuckergurken.

4 Pfd. Gurken, Ltr. Essig, 1 Tl. Zimmt, Zitronen, 8 Nelken, 2 Tl. 3/4 Ltr. Weinessig.

Zubereitung.

Die Gurken werden geschält, von dem Kerngehäuse befreit u. in gesalzenes Wasser geschnitten. – Dieselben werden dann ungefähr 2 Minuten in Essig aufgekocht, dann werden sie in Weinessig mit den Gewürzen 5-6 Minuten gekocht, kalt gestellt, die Gurken in die Gläser gegeben u. dann der dicklich eingekochte Essig darüber gegossen.

Suppe mit Gries.

Schweinefleisch u. Rindfleisch.

1/2 Pfd. Fleisch, 2 Ltr. Wasser, 2 Ltr. Salz, Suppengemüse, 1 Ltr. Gem. M. M. – 2 Ltr. Reis, 1/2 Ltr. Grieß, Zucker und Geschmack, Zitronensaft, 3 Ltr. Butter, 3-5 Stk. Eig.

Das Fleisch.

Das wird wie üblich zum Kochen gebraucht, die Birnen, die Birnen werden gewaschen, geschält, geteilt, u. mit der Fleischbrühe zum Kochen gebracht. Wenn Fett u. Mehl wird eine Einbrenn bereitet, abgelöscht u. das Gemüse damit abgebunden. Wenn die Birnen sehr süß sind, so kann man zum Gemüse ein wenig Zitronensaft beifügen, sind sie aber sehr sauer, so fügt man ihnen ein wenig Zucker bei.

Brühe mit Reis.

Der Reis muß in kaltem Wasser u. Zitronensaft zum Kochen gebracht, da dasselbe ein stärkehaltiges Nahrungsmittel ist u. stärkehaltige Nahrungsmittel werden immer mit in kaltem Wasser eingesetzt, damit sie aufquellen. Die Birnen dürfen nicht gekocht werden, sind sie gar so werden sie kalt gestellt.

Deutsches Beefsteak u. Petersilienkartoffeln u. Birnen kompott.

1¼ Pfd. Rindfleisch, 1 Eßl. Salz, 2 Pf. Pfeffer, 2 L. gek. Kartoffeln, ½ L. kaltes Wasser, Fett u. Butter zum Braten, 10 Dl. 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Mehl mit Butter, 2 L. Wasser, 1 M. W. W. 1 Pf. 1 Pf. Pfeffer, 1 Dl. gek. Zwiebel, 30-40 Gram. Butter, 2 l gek. Petersilie.

Zubereitung.

Das Fleisch wird gewaschen, in Stücke geschnitten u. 1 mal durch die Wurst gedreht. Für 1 Personen rechnet man 1 l Kartoffel u. 1 l. Wasser dazu. Das Fleisch wird mit all diesen Zutaten vermischt, zu Würsten geformt u. auf lebhaftem Feuer 75 Minuten gebraten.

Die Kartoffeln.

Dieselben werden gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, dann in Salzwasser gar gekocht, abgegossen u. abgedunstet. In der Pfanne wird das Fett u. die angegebenen Gewürze gebräunt u. die Pfanne über die Kartoffeln gegossen. Die Kartoffeln werden dann noch aufgekocht u. zuletzt die Petersilie hinein gegeben.

Birnenkompott.

Die Birnen werden gewaschen, geschält u. gewürfelt.

Birnensuppe.

Die Birnen werden gewaschen, geschält u. in Stücke geschnitten. Die Schalen werden mit den Gewürzen gekocht, das Wasser durch ein Tuch gegossen u. die Birnen darin gar gekocht. Zu der Suppe wird die Mehl, in welcher das Mehl gequirlt wird,

feinen gegeben, gar gekocht u. mit Zucker abgeschmeckt.

Sauce.

Von Fett u. Mehl wird eine helle Einbrenne bereitet u. zur Grundsauce abgekocht. Essig, Salz, Zucker, Weißwein werden in einer Tasse gemischt, zur Sauce hingegeben u. aufgekocht.

Die Eier.

Dieselben werden gewaschen, in das Eierkochwasser vorsichtig hinein gegeben, 5 Minuten gekocht, u. wenn die Eier gar sind, werden sie sofort in das kalte Wasser hinein gegeben. Dann werden sie abgeschält, in der Mitte durchgeschnitten u. mit der durchgeschnittenen Seite auf eben, in der Austrichsauce angerichtet.

Eingebrannte Reissuppe.

Apfeleierkuchen.

1½ l. Wasser, 4 l Reis, 5 l Fett, 3 l Mehl, 1 l Salz, M. W. gar. Petersilie. — 1½ Ltr. Aepfel, 4 Eier, 3 Ltr. Milch, 2 Semmeln, ½–¾ Pfd. Mehl, 1 l Rum, Zitronen u. Zucker nach Bedarf. 1 Ltr. Fett nach Bedarf.

Eingebrannte Reissuppe.

In den Suppenkessel wird die Einbrenne bereitet,

Zur Rippe abgelöscht, das vorbereitete Kraut u. die Gewürze hinein gegeben, 5 Minuten mit dem Deckel gekocht u. dann roh in die Kiste hinein gegeben. die Kiste darf aber während der Backzeit nicht geöffnet werden. Wenn beurtheilt für die Gewichte in derselben 1 Std. mehr Backzeit als auf dem Herde.

Apfelcierkuchen.

die Äpfel werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, mit dem Zucker, Rum u. Zitronensaft vermischt u. beiseite gestellt. die gewürfelte Semmel wird in der Milch eingeweicht mit den Eidottern, den Äpfeln u. den übrigen Zutaten vermischt, u. den zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter gezogen. Zuletzt durch die Presse gezogen. In den Einbrennreifen wird eine Platte Teig hineingegeben, u. mit gebuttertem Papier belegen gebacken.

Apfelsuppe.

Schweinebraten, Rothkohl u. Kartoffelklöße.

6-7 Äpfel, 125 gr. Brot od. Weißbrot, Zimmt, Zucker, Zitronenschale, 1 Ei od. 30 gr. Butter, 1 L. Salz, 1¼ Ltr. Wasser, 2 Eßl. Fleiß, ½ L. Wasser 1 Eßl. Mehl, 1 L. Salz, Pumpernickel, Zwiebeln, 1 L. Essig, 2 Eßl. Rauchfleisch, 1 L. Salz, 1-2 Eier, 1½ Eßl. Essig.

Zubereitung der Apfelsuppe.

Die zerbrochenen Äpfel werden mit wenig kochendem Wasser u. dem Gewürz zum Kochen gebracht. Das Fett wird mit dem angegebenen Messer aufgehackt, die Äpfel hinzugegeben, u. die Birne dann durch einen Sieb gerührt.

Schweinebraten.

Zum Schweinebraten eignet sich am besten das Kümpfleisch. Das Fleisch wird gewaschen, mit Salz u. Pfeffer eingerieben, mit wenig Wasser u. dem Gewürz zum Kochen gebracht. Man lässt das Fleisch unter Umwendung schnell kochen. Wenn das Wasser fast verkocht ist, lässt man das Fleisch von allen Seiten anbräunen u. lässt dann Essigwasser zugießen. Ist das Fleisch gar u. braun, wird es aus der Fettpfanne gehoben u. in feine Blätter geschnitten. Zu dem Bratfett wird ein Löffel Mehl gerührt, dann heißes Wasser eingegossen, u. aufgekocht. Zuletzt wird die Sauce durch ein Sieb gegossen.

Haferflockensuppe.

Rouladen u. Kartoffelpüree.

1 3/4 l. Wasser, 70 gr. Haferflocken, 30 gr. Butter, 1 l. Milch 1 l. Zucker, 4 bittere Mandeln, 1/2 Zimmt. – 1/2 Kl. Rouladen

Speck, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, gar. Petersilie, Mehl, Fl. Fett, 3 Pfd. Kartoffeln, ¼ l. Milch, Salz, Butter.

Zubereitung.

Die Kartoffeln werden sammt den Gewürzen mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt zum Weichen gestellt. Dann werden sie langsam gar gekocht.

Rouladen.

Die Fleischstücke werden geklopft, mit Salz u. Pfeffer bestreut, mit dem geschabten Rücksichtspeck bestrichen, die gehackte Zwiebel, der Muskat u. die gehackte Petersilie darauf vertheilt, zusammen gerollt, mit dem Faden zugebunden. Dieselben werden dann in Mehl gewendet in dem dazu bestimmten Fett von allen Seiten angebräunt u. dann wird heißes Wasser angegossen. Die Rouladen dann in der üblichen Weise gar gekocht.

Kartoffelpuree.

Die Kartoffeln werden wie üblich gekocht, abgegossen, abgedunstet u. gestampft. Die Butter u. Milch werden dann dazu gegeben u. die Kartoffeln solange mit dem Quirl gerührt, bis sie weich erscheinen.

Milchmehlsuppe:

Kalbsbraten, Semmelklösse u. Citronencreme.

1 l. Milch, 3/4 l. Wasser, 1 k. Zimmt, 4 Stück u. 3 bitter Mandeln, 3 l. Mehl, 1 l Salz, 1 l. Zucker, 2 Semmel, 3/4 Pfd. Mehl 1/2 l Milch, 1 l Salz, 12 Eier, 2 Pfd. Fleisch, 1/2 l. Salz, 3 l. Butter u. mehr Speck, 1 l. Kümmel, Suppengemüse, 4 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 6 l Zitronensaft, 5 Tafeln Gelatine.

Zubereitung.

Die Milch wird mit dem Wasser u. dem Zucker zum Kochen gebracht. In der zurückgelassenen Milch wird das Mehl gequirlt u. das bereitete Eigelb beigefügt.

Fleisch:

Das Fleisch wird gewaschen, klargeputzt, mit Salz bestreut, gespickt, in heißer Butter von allen Seiten angebräunt u. das Bratenwasser von Zeit zu Zeit abgeschöpft. Auch wird etwas heißes Wasser angegossen, das Fleisch dann mit der Soße gar gekocht u. in schöne Stücke geschnitten. Die Sauce wird mit Mehlschwitze gebunden, mit wenig heißem Wasser angegossen, abgeschmeckt u. durch ein Sieb gegossen.

Citronencreme.

Die Eidotter werden mit Zucker schaumig gerührt, die Gelatine wird abgetrieben, in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt u. mit dem Citronensaft an den Rand des Gefäßes zum Auflösen gestellt. Dann wird sie den Eiern u. dem Zucker beigefügt. Zuletzt wird der steife Eierschnee durch die Masse gezogen, eine Form in die Schüssel gegeben u. zum Gefrieren hingestellt.

Tokellacke.

3/4 Pfd. Mehl, 10 gr. Butter, 2-3 Zucker, 1 l Wasser.

Zubereitung.

Der Kleister wird gemessen u. in den Topf gelegt. Das Wasser wird mit den Gewürzen aufgekocht, abgeklärt u. über den Kleister gegossen. Der Kleister wird auf einem Feuer unter

Erbsenreispfeffer:

(Reis mit Öpfel, im Wasserbade gekocht)

3/4 Pfd. Erbsen, 2 l Wasser, 1 Zwiebel, Suppengemüse, Salz 5 Stck. Lorbeerblätter, gerösteter Zwiebelsamen, 1/2 Pfd. Reis, 1/2 Liter gr. Öpfel, 60 gr. Butter, 50 gr. Zucker, 15 gem. Salz 3/4 Pfd.

Zubereitung:

Die Erbsen werden eingeweicht u. mit dem Einweich-

in das Gewürzen zum Kochen gebraucht. Wenn die Öfen gar sind, so wird die Suppe durch einen Sieb gerührt.

Reis.

Der Reis wird gewaschen u. gebrüht. Die Äpfel gleichfalls u. geschält sowie in Scheiben geschnitten. Der Topf wird mit Butter ausgestrichen, der vorbereitete Reis mit den Äpfeln lagenweise hineingegeben u. der vorbereitete mit den Gewürzen vermischte Wasser über dieselbe gegossen. Der Gericht wird dann im Backofen gar gekocht.

Pflanzenspeisen.

Gefüllter Weisskohl u. Kartoffeln:

1½ Pfd. Pflaumen, 1¾ l Wasser, 40 Gram. Butterschmalz, Zimmt, Zucker, Salz, 1 Teil Semmelmehl, – 1 gem. Rosskastanie, ¾ – 1 Pfd. Fleisch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zimmt, 5l Fett, ½ l Wasser, ¾ l Reis, Zimmt u. Butterschmalz.

Zubereitung:

Die Pflaumen werden gewaschen, mit kaltem Wasser u. Gewürzen zum Kochen gebracht, gar gekocht u. durch ein Sieb gerührt. Will man die Suppe mit Reis kochen, so braucht man sie nicht zu rühren.

Kohl:

Der Kohl wird in Blättchen, die Blätter leicht überbrüht. Einige Blätter werden zurückgelegt, ein Löffel des verbrühten Fleischsaftes darauf gegeben, zusammengerollt u. mit einem Faden gebunden.

Beigemüse:

Von Fett u. Mehl wird eine Einbrenne bereitet, abgelöscht mit Salz u. Pfeffer, Kümmel abgeschmeckt, über das Gemüse gegossen u. die Rollchen in der Sauce gar gekocht.

Eisbeine mit Erbsenpüree u. Sauerkraut.

Blattsalat.

1½ Pfd. Fleischbrühe, 2 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, Zugemüse, 1½ Pfd. Erbsen, 1½ l Suppe oder Wasser, Zugemüse, 2 l Fett, Salz. – 1½ Pfd. Sauerkraut, 1 Zwiebel, Salz, 1 Teil Kümmel, Pfeffer, 2 l Fett, 1 l Kartoffelmehl, über nacht gewässertes Sauerkraut.

Zubereitung:

Die Eisbeine werden mit der Grünzeug 10 Min. in heißem Wasser gekocht, dann roh in die Töpfe gegeben, u. diese während der Kochzeit nicht geöffnet, will man die

Tüpfe

Suppe zu Tisch reichen, so ist als Einlage zu empfehlen.
Bohnen, Linsen, Gemüse, Kartoffeln, u. Reibekartoffeln.

Erbsenpüree:

Die Erbsen werden mit dem Einweichwasser, dem Fett u. den Gewürzen zum Kochen gebracht. Das u. weg wird etwas Wasser od. Brühe zugegossen. Wenn die Erbsen weich u. gar sind, so werden sie durch ein Sieb gerieben. Zuletzt wird die geriebene Zwiebel mit die Erbsen

Zwiebelsuppe, gefüllter Welschkohl:

3 gr. Zwiebeln, 5 l Fett, 2 l Wasser, 1/2 l Brühe oder M. W. oder Fleischbrühe. Salz, geriebene Semmelwürfel, 1 gr. Roggenbrot, 3/4 - 1 Pfd. Fleisch, 1 Ei, 1 Semmel, Salz, Pfeffer, Zwiebel, 3 l Fett, 2 l Wasser, 3/4 Brühe, Muskat.

Zubereitung:

In der vorbereiteten Zwiebeln wird die geschnittene Zwiebel gedünstet, die Zwiebeln zur Suppe abgeschäumt u. das nötige Salz hinzugegeben. Zuletzt wird die Suppe durch ein Sieb gerührt. Croutons werden geröstete Semmelwürfel gereicht.

Welschkohl:

Die Reste des Kräutergoss werden heiss überseiht. Für die Schüssel wird nun Butter zerlegt, einige Blätter Gelatine in die Schüssel gegeben, eine Schicht des vorbereiteten Fleisches darauf gelegt u. so fort gefahren bis Alles verbraucht ist. Dann wird der Kräutergoss zugegossen u. somit dem Fleische in den nöthigen Zeitpunkt gar gekommen. Zuletzt wird der Beigoss mit Butter überzogen.

Buttermilchsuppe. Marinierte Heringe.

1¼ Ltr. Buttermilch, ½ l Wasser, 1 l Milch, Zucker nach Belieben, Zimmt, Citronenschale. – ½ Ltr. Heringe, 2–3 Zwiebeln, Pfeffer u. Essigessenz, Lorbeerblatt, 3 Ltr. Essig mit Wasser u. einer Gurke –. Weisse Semmel, 1–2 l Schmalz, 2 l Milch, 1 Gr. Zucker, 1 Gr. Butter, Semmelmehl.

Zubereitung:

Das Wasser wird in der Milch gekocht u. mit den Zuthaten zum Kochen gebracht. Zuletzt wird die Suppe mit einer Einbrenne von Butter gebunden.

Marinierte Heringe:

Die Heringe werden gewaschen, aufgeschnitten u. gewässert. Hierauf legt man die Heringe nebeneinander geschichtet

die Augen ausgestochen, abgeschnitten, oder die Haut abgezogen. Hat man wenig Milch, so bereite man von dem Hirschel u. dem Hals eine Sauce. Das Hirschel wird fein gemacht, das Hals darin gebrüht (gar) u. mit wenig Wasser abgelöscht. Dann wird die Butter zu der Semmelmilch beigefügt. Der Essig wird mit wenig Wasser zum Kochen gebracht. Wenn der Essig gebrüht hat, gibt man die Gewürze hinein. Die Zwiebel wird in den heißen Essig gegeben, das Semmelmus beigefügt u. über die Hasenteile gegossen.

Entenbraten, Rotkohl u. Kartoffelklösse:

1 Entenklein, Entengemüse, 1¾ l Wasser, Salz, ½ l Reis. — 1 Ente, ½ l Wasser, Zwiebel, Salz, Essig, Mehl, Zucker

Zubereitung:

Der verlesene Reis wird in einem besonderen Töpfchen gar gekocht. Das Entenklein wird gewaschen u. mit dem Entengemüse zum Kochen gebracht. Die Enten wird durch die Keule gestochen, der Reis hinein gegeben, das Entenklein in Stücke geschnitten u. der Ente beigefügt.

Die Ente:

Dieselbe wird gewaschen, innen u. außen mit Salz eingerieben, gefüllt, die aufgeschnittenen Keulen vernäht u. mit einem Bindfaden Zwiebel u. wenig Kapser zum Braten gebunden. Die Ente wird von allen Seiten angebräunt u. oft begossen. Wenn der Braten ganz fein fett, so wird er zuletzt über u. über mit heißem Wasser begossen, u. noch einige Augenblicke gebraten.

Kartoffelsuppe.

Apfelstrudel u. Weinsauce.

1 kg. Kartoffeln, 2 l Wasser, Suppengemüse, Salz, gestoßenen Kaffee, 1 Zwiebel (Rindsuppe) 3 l Fett, 3 l Mehl, Muskat-Blüthe Petersilie. 1 Ei, ½ Tasse Wasser, 2 l Zucker, 1 l Essig, 1 gr. Salz, 30 gr. Butter, ½ Pfd. Mehl, Füllung: 1½ Pfd. Äpfel, 100 gr. Zucker, Rosinen, Mandeln, Zimmt u. Vanille.

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält u. Stücken geschnitten, gar gekocht, mit Salz u. Wasser gestampft, die Zwiebel in der selben Brühe gedünstet, die Brühe abgeschöpft, das Fett beigefügt, die Suppe durchgeseiht

Dick gerührt, wenn nötig mit M. VI. abgeschmalzt u. zuletzt mit der grünen Petersilie vermischt. Will man die Kartoffelsuppe voll einen vollständigen Gericht zu Tisch reichen, so bereitet man eine Quantität Fleischbrühe von verschiedenen Fleischsorten. Diese werden der Suppe beigefügt, gar gekocht u. kommt die Suppe zu Tisch aufgegeben.

Essigstrudel:

Aus dem Mehl u. den angegebenen Zuthaten wird ein Nudelteig bereitet, derselbe dann auf einem Bretchen klar gerollen, mit einem Messer beschnitten u. mit einem verwendeten Topfe Backen zum Kochen hingestellt 1/2 Kl. abgekocht wird dann auf einem Tischtuch ausgezogen, mit Butter bestrichen, mit dem und dem Zucker, Zimmt, Rosinen, Mandeln u. Essig belegt, zusammen gerollt u. goldgelb gebacken.

Weinsauce.

1/2 l Weißwein wird mit dem Mehl, ein Stückchen Zimmt u. Zitronenschale zum Kochen gebracht, mit Zucker abgeschmalzt, mit 8 gr. Kartoffelmehl verdickt u. zuletzt mit einem Ei abgezogen.

Schaumsauce.

Zu derselben wird nur Wein, Gemüse u. Gelb-
eier genommen. Das Gefäß wird mit dem Wein u.
den Eiern in ein Wasserbad gestellt u. solange ge-
quirlt bis die Masse schäumig wird.

Tomatensauce:

Spinat u. Setzei.

3l Fett, 2l Butter, 1/2l Mehl, 1 1/2l Wasser, Salz, Zi-
tron, 16. St. Rauh Gebliebenes Zitronenfleisch. – 4l Spinat, 3 Eier
2l Butter, 1 Zwiebel u. Schnittlauch, 3l Mehl, Salz, Pfeffer u.
Muskat, Zucker und 16. St.

Zubereitung.

Die Tomaten werden gewaschen, in Scheiben ge-
schnitten u. in Butter gedünstet, die Zwiebel wird in der
selben Butter gedünstet, die Butter mit Brühe
und 16. St. zur Suppe abgekocht, die Tomaten hinzuge-
geben, die Suppe durch ein Sieb gerührt u. zuletzt mit
Salz u. Zitronenfleisch abgeschmeckt.

Spinat.

Derselbe wird gewaschen, verlesen, in kochendes
Wasser

Wasser hinein gegeben, ein wenig Überkost u. mit einem Deckchen gedeckt. Die Zwiebel wird in der selben Zuckerwasser gedünstet, die Zuckerwasser mit Brühe und M. W. abgelöscht, der Schmant hinein gegeben u. gut verrührt. Dasselbe darf aber nicht zu dünn oder auch nicht zu dick sein.

Setzeier:

Die Eier werden vorsichtig in den Tigel hineingegeben, mit Salz u. Pfeffer bestreut u. gar gebraten.

Heringsalat.

Belegte Brötchen.

2 Heringe, 300-500 Kartoffeln, 1/2 Pfd. Aepfel, 2 Gurken, 1 Pfd. Zwiebel, 2 Essiger, 1 Fl. Weißwein, Senf oder Sl Fl. Essig, Zucker, Pfeffer, Salz, Fallein, Eier M. W. Pfunken, 1 gr. Petersilie, 1 Knoppen, 1/8 l Essig, Kalbsbraten.

Sardellenbutter, Schweizerkäse, Aufschnitt Schinken, Gurken, Eier, Radieschen, Wiener-Würstchen, Butter, Belag, Senfbrot, Knoppen, Radies.

Man reicht zu dem kalten Gericht eine Tasse schwarzen Kaffee od. Tasse Bouillon.

Brotsuppe. Schweinsrippchen mit Sauerkohl.

1/2 Pfd. Fleisch, 3 Tl Fett, 1/2 Pfd. Tomaten u. 4, 2 l Teig, 1 Zt. Zimmet, Pfeffer, Salz, 1 Zwiebel.

Zubereitung

Das Fleisch wird gewaschen, in gespannte Tücher geschnitten, in dem heißen Fett angebräunt, das verbrauchte Brenzl hinzu gegeben, gewürzt u. in kurzer Brühe gar gedünstet.

Kalbsbrust im Reigras.

1/2-2 # Fleisch, 1 l Fett od. Butter, 1 l Mehl, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muggengemüse, gr. Petersilie. — Wenn alt wird das Fleisch durch Hinlegen von Blumenkohl, Wirsing od. klein Fleischklößchen.

Zubereitung.

Das Fleisch wird gew. oder durch Rippen gekürzt, in gespannte Tücher u. Zitronensaft geschnitten, die Zwiebeln in dem heißen Einbrenn gedünstet, das Einbrenn mit der Muggenbrühe zur Sauce abgelöscht, das Fleisch hineingegeben, mit Salz u. Pfeffer gewürzt, in der dicklichen Sauce gar gedünstet u. zuletzt mit der gr. Petersilie, gehackten, angerichtet.

Klopse mit Sardellenbeigusse.

1-1/4 ℔ Rindfleisch, 1 Semmel, 1-2 Eier, Salz, Pfeffer, eine kleine Zwiebel. — 3/4 l süße Grünsauce, 5-6 Sardellen od. 1 Löffel Zitronensaft, grünen Petersilie

Zubereitung.

Das Fett v. Fleisch wird eine Viertelstunde gewiegt, dieselbe zur Sauce abgelöscht u. die Zwiebel klein gehackt. Die Sardellen werden von den Gräten befreit, fein gehackt u. der Sauce beigefügt. Die Brösel werden in der Sauce aufgekocht. Das gewiegte Fleisch wird mit Brösel, Eiern, Salz, Pfeffer vermischt und abgeschmeckt.

Schellfisch a. Austernsauce.

2 ℔. Fisch, 2 l Salz, 1 Zwiebel, Lorbeerblätter, 1 ℔. Champignons, 1/2 l Fett, 1/2 l. Mehl, 2 l Weißwein, 2 l Essig, 1 l Zucker, 3/4 l Fischbrühe. — Zitronensaft, 80-100 gr. Salz, 10 gr. Zucker, 10 gr. Pfeffer, gest. Pfeffer.

Zubereitung.

Das Fleisch wird mit den Gewürzen verrieben u. das vorbereitete Fischfleisch hinein gegeben. Das Fleisch darf nur 5 Minuten kochen u. 10-15 Min. vor dem Ende des Kochens zieht. Man reicht zu diesem Gericht entweder Braun Brot, Weißbrot oder Butterbrot.

Damit das Fleisch klößig wird, gießt man zuletzt etwas kaltes Wasser in den Kochtopf. Das Fleisch wird Verbindung bereiten mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. gründlich umrühren. Das Salz wird mit dem Pulver vermischt, wie wenig nötig. Das Fleisch damit einreiben, die oben damit eingeschnitten in den Topf einlegt u. mit einem Tuch bedeckt.

Erbsensuppe.

Bestandteile in der Reihenfolge. 1/2 ℔ Reis, 1/2 l Milch, 1 l Salz, 5 l Wasser, 5 Eidotter Muskatnuß, Vanillin u. Zitronen, Zucker, Zimmt, Butter.

Zubereitung.

Der Reis wird stundenlang gebrüht. In das Weiße Brühwasser wird etwas Reisen hinein gegeben, der Reis

der heißen Milch beigefügt, 5 Min. auf dem Herde weitergekocht, u. dann in die Kiste zum ausgeben. Wenn man den Reis zu süß haben will, so beschüttet man ihn (für sich) mit Cremor Tartar u. bestreut mit Zimmt u. Zucker.

Gekochtes Schweinefleisch u. Kohlrüben

1¼ – 1½ Pfd. Fleisch, 1½ Ltr. Wasser, 2 l Salz, 2 Kohlrüben, gest. Pfeffer, 2 l Zucker, 3 l Essig, 5 l Wasser.

Zubereitung.

Das Fleisch wird gewaschen u. zum Kochen gebracht. Das Gemüse wird gewaschen, in Stücken geschnitten u. das gesalzene Fleischbrühe beigefügt. Zuletzt wird das Gemüse durch eine Einbrenne gebunden.

Gebackene Aepfelscheiben.

Von der Milch, dem Ei, Mehl u. dem Backzucker (1 Pf.) wird ein Einbrenteig bereitet. Die Äpfelscheiben werden mit dem Zitronensaft u. dem Zucker vermischt in den Einbrenteig gewendet u. goldbraun gebacken.

Haferreisbrei.

Farnierter Braten u. Kartoffelpüree.

½ Pfd. Rindfleisch ½ Schweinefleisch, ½ Pfd. Kalbfleisch 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 3-5 Semmeln, 1 Semmel, 5l Milch, 5l Wasser, 50 gr. Butter, 50 gr. Fett, W. W. Gebackene Äpfel schälen. 1 Ei, 5l Mehl, 3l Milch, Zucker, Zitronenschale, 2 gr. Backpulver, 3 gr. Essig.

Zubereitung.

Das Fleisch wird gewiegt u. nimmt dann die Semmeln genommen. Die Zutaten werden mit dem Fleisch vermischt, das Fleisch muß länglich geformt u. in dem Bratgefäß seinen Platz erhalten. Man bereitet aus dem Backpulver einen Teig, spickt das gewiegte Fleisch (mit Messer vermischt) mit der Backpulver, läßt dasselbe ausstehen, u. schmalzt den Teig mit Salz ab.

Schokoladensuppe.

Reisauflauf mit Äpfeln.

1l Milch ½ l Wasser, ½ Pfd. Schokolade, 25 gr. Kartoffelmehl, einige Mandeln, Salz, 1 Ei, ½ Pfd. Reis, 1l Milch, ½ l Wasser, 1l Salz, 100 gr. Butter. — 100 gr. Zucker, 3-4 Eier, 6 bitter Mandeln, Zitronenschale, ½ Pfd. Essig, gr. Semmel.

Zubereitung.

Der Reis wird mit zum Milchreis verbraucht. Dann wird er in die kochende Milch hinein gegeben, dann gekocht u. abgeküßt. Die Äpfel werden abgeschält verbraucht ohne Messer mit dem Zitronensaft u. dem Zucker zu einem steifen Mus gekocht u. kalt gestellt. Die Butter u. Eidotter werden schaumig gerührt, die Gewürze u. der Reis hinein gegeben, vermischt u. dann das geschlagene Eiweiß leicht durch die Masse gegeben. In die vorbereitete Form wird ein Teil Reis u. ein Teil Äpfel hineingegeben u. wird Krümel gebacken.

Schokoladensuppe.

Die Schokolade wird gebrüht u. mit dem Messer die Milch u. dem angegebenen Zucker zum kochen gebracht. Von dem Eiweiß werden Schnee geschlagen u. auf die Tasse aufgelegt. Das Eidotter verwendet man zum Abziehen der Tasse.

Gräubchensuppe.

Zunge u. Meerrettigsauce.

Der Kartoffelbrei wird zerrieben u. in der Reine mit Salz, Zucker u. etwas Zitronenöl, sowie Zitronenschale gewürzt.

Rosinensauce.

Von Fett u. Mehl wird eine Einbrenne bereitet, zur Grundsauce aufgelöst, mit Salz, Zucker, einem Lorbeerblatt, Pfeffer u. Nelkenpulver gewürzt u. durch ein Sieb gerührt. Zuletzt werden die Rosinen in der Pfanne rasch gebraten u. dieselben mit Essig, Zitronenschale abgeschmeckt.

Reisbrei mit Grieskloßchen.

Rindfleisch mit Kapernbeiguss.

1½ Pfd. Fleisch, 2 l Salz, 2 l Wasser, Suppengemüse, 1½ l Milch, 2 Eier, 100 gr Grieß, 40-50 gr Butter, Mehl od. 3/4 l mit Mehl gebrannte Grundsauce, Salz, Zitronenschale, 2 l Kapern.

Zubereitung.

Die Milch wird mit der Butter zum Kochen gebracht, der Grieß unter stetigem Rühren eingestäubt u. unter stetem Rühren solange gekocht, bis die Masse sich

sich vom Topfe loslöst. Dann wird der abgekühlte Grieß mit Milch vermischt u. von der Masse dann Klößchen abgestochen u. in der Suppe gar gekocht. Wenn die Klößchen oben schwimmen, so sind sie gar. Reibbrot. Die verbrauchte Semmel wird zur Hälfte abgelöst, die Rinde fein gegeben u. der Brei mit Salz u. Zitronensaft abgeschmeckt.

Geschlingesuppe.

Lungenmus.

1½ Pfd. Gallerlunge, 2 l Wasser, 2 l Salz, Suppengemüse, ½ l Mehl, 3 l Butter M. M. — Essigsoße. 1 Eßl. Essig, 150 gr Zucker, ¼ l Wasser, 30 gr rote Galenblume, ½ l Zitronensaft. Zitronenschale. — 5 l Mehl, 1 gr. Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Pf. Gewürzkörner, Salz, Wasser, Zucker, M. M. Auf Saliboen Reisen oder Verbrauch.

Zubereitung.

Das Fleisch wird gewaschen, durchgeschnitten, mit Salz, dann Wasser u. dem Suppengemüse zum Kochen gebracht. Wenn das Fleisch fast gar ist, so wird

abgeseiht. Die Zwiebel wird in der verbrauchten Butter gedünstet, zur Tunke abgelöscht, die Eier (Eigelb) die Gewürze hinein gegeben u. das gehackte Fleisch mit in der Tunke durchgekocht. Der Schüsselrand muß heiß sein, aber nicht zu dünn sein.

Deutsches Beefsteak.

Warmer Kartoffelsalat.

1 Pfd. Rindfleisch, Salz, Pfeffer, gar gekochte Kartoffeln, ½ l kalte Fleischbrühe, Butter u. Fett. — 3 Pfd. Kartoffeln, 50–60 gr Butter ½ l Brühe od. ½ l Wasser, Salz, Essig, Zucker, Pfeffer, Zwiebel gr. Petersilie.

Zubereitung.

Warmer Kartoffelsalat.

Die Kartoffeln werden gewaschen, samt der Schale in Wasser gekocht, noch heiß abgeschält u. in Scheiben geschnitten. Man läßt das Fett in der Butter nur heiß werden, löscht dasselbe mit Brühe und Maggiwürze ab, fügt die Gewürze hinzu u. gießt dann die Sauce über die Kartoffeln, die Kartoffeln läßt man nun noch einmal durchkochen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rauchfleisch, Backobst u. Semmelklösse

Suppe mit Bohnen.

1¼ – 1½ Pfd. Fleisch, 2 l Wasser, Suppengemüse, 300 gr. Bohnen, ¾ Pfd. Dinkelgr., 1½ l Wasser, Salz, Zitronensäure.

Zubereitung.

Die Bohnen werden weich, (2 l Wasser, Suppengemüse, 300 gr. Bohnen, ¾ Pfd. Dinkelgr., 1½ l Wasser) gekocht, eingeweicht, u. mit Einbrennwasser zum Kochen gebracht. Das gebratene Fleisch wird zugegeben und gar gekocht.

Backobst.

Das Obst wird gewaschen, zum Kochen gebracht, gar gekocht, u. zuletzt durch ein Sieb gestrichen gebunden.

Kürbissuppe.

Fischkotletts u. Sauerkohl.

Kürbis, Wasser, Salz, Zucker, Zitronensäure, Wein, Brotschwämmchen.

Zubereitung.

Der Kürbis wird gewürfelt, gewaschen, mit dem nötigen Wasser u. dem Gewürz zum Kochen gebracht, gar

gar gekocht, u. dann in Tüb gerührt. Zuletzt wird das Kartoffelmehl aufgelöst u. die Tüpfe damit verdickt.

Fischkotletts.

Die passenden Stücke werden mit Salz eingerieben, in Mehl gewendet, in Ei u. Semmel gewickt und dunkelgelb gebraten.

Bouillon mit Markklösschen

Hefeklösse mit Eyerlaves.

1¾ l Wasser 14 St Ochs Knochen, 50–70 Rindermark, 1–2 Gr Petersilie, 100 gr geriebene Semmel angefeuchtet mit Wasser, gest. Schalotten. 1/2 Pfd. Mehl, 70 gr Butter, 2–3 Eier, 1/2 l Milch, 30 gr. Butter, 1 Salz, Zitronenzeste oder Vanille od. Muskat.

Zubereitung.

Das Mark wird gehackt, ausgelassen u. mit der angefeuchteten Semmel u. den andern Zutaten vermischt. Der Ochsenknochen wird in den Topf Wasser gegeben, das Gesalzene Wasser hinzugegeben, wenn das verbrauchte Wasser Klösschen abgeschöpft u. in den Topf gegeben.

Hefeklösschen.

Die Soße wird in einem irdenen Milch, 2 l Wasser, 1 l Zucker, ½ einem Salz zum Essen hingestellt. Wenn die Soße gegangen ist, wird sie in die Stube und Wasser hineingegossen, die zerlassene Butter, die zerriebenen Eier u. die andern Zutaten hinzugegeben u. zu einem glatten Teig gerührt. Wenn warmen Kartoffelgroße Klöße gemacht u. auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt. In einem großen Gefäß gar gekocht. Sind die Klöße gar, so werden sie heraus genommen, mit 2 Gabeln auseinander, mit Zucker u. Zimmt bestreut u. mit brauner Butter beschöpft.

Eingebrannte Reissuppe.

Sauerbraten, Klösse, Schokoladencreme.

Rindfleisch 1½ Pfd. Butter, Fleisch, ½ l Milch, 3 Pfd. Knoll, 3 Eßl, ml. ausgelassenes Fett, ½ l Essig, 1 Pf. Zwiebel, Salz, Pfeffer. Soße ¼ l Essig, gest. Pfeffer, 1 gest Zwiebel, 30 gr. Brodbröseln, ¼ Pfd. Schokolade, 80 gr. Zucker

Zubereitung.

Das Fleisch wird gewaschen, gekocht u. mit dem kochenden Essig übergossen. Dasselbe läßt man 2-3 Tage

stehen. Dann wird das Fleisch heraus genommen, abgetrocknet, gespickt u. in dem dazu gehörigen Topf von allen Seiten angebräunt. Dann gießt dann heißes Wasser an u. läßt das Fleisch unter fleißigem Umwenden u. Begießen langsam schmoren. In der letzten Hälfte der Schmorzeit, gießt man die Soße, mit etwas Mehl zerquirlt an.

Rothkohlsalat.

Der Kopf wird geviertelt, fein geschnitten u. mit wenig Wasser u. einer Kleinigkeit Essig zum Dünsten gebracht u. weniger abgekocht, dann wird der Essig darüber gegossen mit dem übrigen Zutaten vermischt u. abgeschmeckt.

Schokoladencreme.

Die Hälfte der Milch wird mit dem Zucker zum kochen gebracht. In der anderen Hälfte der Milch wird die zerriebene Schokolade u. das Kartoffelmehl gequirlt, u. dem kochenden Milch beigefügt. Man läßt die Masse unter umrühren kochen, die Masse wird in die ausgespülte Schüssel gefüllt u. kalt gestellt.

Selleriesuppe.

Linsen und Backpflaumen.

1 Rouelle Sellerie, 1 kl. Petersilienwurzel, 1 3/4 l Gemüsebrühe, W. W. Salz, Pfeffer. — 1 Pfd. Linsen, 1½ l Wasser, ¼ l Fett, ¼ l Mehl, 1 Zwiebel, Essig, Salz u. Zucker.

Zubereitung.

Von Fett u. Mehl mit einer Einbrenne bereitet, das Gemüse u. das Sellerie u. das Gemüse darin gedünstet, zur Suppe abgelöscht, gut gekocht, u. durch ein Sieb gerührt. Zuletzt schmeckt man sie mit Salz W. W. ab.

Linsen.

Die Linsen werden gewaschen u. eine Zeitlang eingeweicht, mit dem Einweichwasser zum Kochen gebracht u. gut gekocht. Von Fett u. Mehl wird eine Einbrenne bereitet, hinzugegeben, beides gedünstet die gekochten Pflaumen hinzugegeben u. das Gericht mit Salz, Zucker, u. Essig abgeschmeckt.

Saure Kartoffeln – Deutsches Beefsteak.

3 Pfd. Kartoffeln, 100 gr. Fett, 3 l Wasser, Essig, Salz, Zucker, Pfeffer, 1 kl. Zwiebel und W. W.

Zubereitung.

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit der Schale zum Kochen aufgesetzt, mit Salz abgeschält u. in Scheiben geschnitten. Das Mehl rührt man in dem Fett ein wenig an, gibt die Gewürze hinzu, löscht dasselbe mit Brühe und W. W. ab u. kocht die Kartoffeln am Rande des Topfes ein.

Pfannkuchen.

500–600 gr. Mehl, 50 gr. Hefe, ¼ Pfd. Butter, 3–4 Eier, 100 gr. Zucker, ¼ l Milch, 1 Pr. Salz, 8 Bittere Mandeln, 1 l Rum, Zitronenschale, ½ Pfd. Rosinen, — 1 l Wasser, ¾ l Tee, ¼ l Rum, Saft von 2 Zitronen, Zimt, Vanille, 4 l Zucker.

Zubereitung.

Die Hefe wird in etwas lauer Milch, 2 l Mehl, 1 l Zucker u. etwas Salz, zum Gehen hingestellt. Wenn die Hefe gegangen ist, so wird sie in die Mitte des Mehles hinein gegossen, die geschossenen Butter die gestoßenen Eier u. die andern Zutaten hinzugegeben u. zu einem glatten Teige gerührt. Dann muß der Teig solange stehen, bis er sich vom Porzellan löst. Dann

Dann wird der Teig ausgerollt, mit dem Glase ausgestochen u. auf ein mit Mehl bestäubtes Brett aufgelegt u. zum Gehen hingestellt. Dann werden sie in heißem Schmalz gebacken u. mit Zucker bestreut.

Punsch.

Das Wasser wird zum Kochen gebracht u. dann das Pulver, der Tee hinein gestäubt, dann aber nicht mehr kochen, sondern nur Rauch davon ziehen. Dann wird der Tee abgegossen, mit dem Rum, Himbeersaft u. dem Zucker vermischt u. aufgegeben.

Käsekuchen.

1 l Weißkäse, Zucker nach Belieben. — 1/4 Pfd. Korinthen, 3/4 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zimmt, 4 Eier 1/8 — 1/4 l Milch, abgeriebene Zitronenschale, 10 bittere Mandeln, 1 l Salz, 12 Pfd. Butterpulver.

Zubereitung.

Der Käse wird gut gerührt oder durch die Milch getrieben. Die Rosinen läßt man in warmes Wasser aufquellen, das Mehl u. die übrigen Zutaten mit dem mit dem Käse vermischt, der Teig darf aber nicht zu dünn sein. Aus diesem Teige werden dann kleine

Räucherung geräuchert. Zu dünnen feinen Fettwürfeln geschnitten u. mit Zucker bestreut.

Gedämpftes Schweinefleisch.

1½–2 Pfd. Schweinebein od. mageres Schweinefleisch, 1¼ l Wasser, 1 Zwiebel 12 Wacholderb., 1½ l Salz.

Zubereitung.

Das Fleisch wird gewaschen u. zum Kochen aufgesetzt. Die Zwiebeln werden scheibenweise hinzugegeben u. das Fleisch darin gedämpft. Es darf aber nur soviel Wasser in dem Topfe sein, so daß das Fleisch damit bedeckt wird.

Sohleier.

Die Zwiebeln werden mit Wasser aufgesetzt, die Aepfel werden gewaschen, die Eier hinein gegeben u. 6 Minuten gekocht. Die Eier werden gewaschen, leicht angeschlagen u. in kaltes Salzwasser u. etwas Essig hinein gegeben. Dressier mit Salat u. Wacholder zu Tisch gegeben.

Rote Rüben.

6 Pfd. rote Rüben, ½ l Wein od. gute Essig, 100 gr Zucker, 3 gr. Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren.

Zubereitung.

Die Rüben werden gewaschen u. ungeschält zum Kochen aufgesetzt. Dann werden sie feingeschnitten, abgetrocknet, abgeschält, gerieben, mit dem Zucker vermischt u. in die Gläser gefüllt. Das Glas wird zuletzt gut verbunden.

Vanillesauce.

½ l Milch, 5 gr. Mandeln od. Vanille, 5-6 l Zucker, 15 gr Kartoffelmehl, 1 Ei. Salz.

Zubereitung.

Die Milch wird mit dem Zucker u. den übrigen Zuthaten zum Kochen aufgesetzt u. zuletzt mit Kartoffelmehl verdickt.

Braune Pfeffernüsse.

1 Centner Mehl, ebensoviel Honig, 3 x ¾ Pfd. Hirschhorn od. Salz. ¼ Pfd. für je 1 Pfd. Mehl, Zimmetrinde, 8 gr per Pfd. Ingwer, 2 gr per Pfd. Nelken, 2 gr per Pfd. Pottasche od. Ammonium. 8 gr. per Pfd. Zitronat.

Süsse Speisen.

Weingelee.

3 l Weißwein, 200 gr Zucker, Saft einer Zitrone, 10 Blatt weiße Gelatine, 1/8 l Wasser.

Zubereitung.

Der Weißwein wird mit dem Zucker u. dem Zitronensaft vermischt. Die Gelatine wird abgebunden und u. in dem angegebenen Wasser aufgelöst, dann zu Rest zu dem Ganzen gerührt. Zuletzt füllt man die Masse in eine ausgespülte Schüssel u. läßt dieselbe kühl einige Tage stehen.

Mandeleis.

6 Eier 30 gr süße Mandeln, einige bittere Mandeln, Zimt, Zucker, nach Belieben Zucker.

Zubereitung.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen. Der Zimt, Zucker u. die feingeschnittenen Mandeln werden dem Zucker zugegeben u. die Masse in einer Glasschale ziemlich eingefroren.

Maitrank.

1/2 kg. Reif, 4 Apfelsinen, 3/4 l Weißwein, Saft, 2 Apfelsinen u. 1 Zitrone, 3/5 gr Zucker.

Zubereitung.

Der Reis wird mit viel Wasser gar gekocht. (darf aber nicht zerkochen.) Dann schüttet man denselben in einen Sieb, begießt ihn mehrmals mit kaltem Wasser u. läßt ihn gut abtropfen. Dann werden die 4 Apfelsinen auf Zucker gerieben. Nachher sorgfältig geschält u. in feine Teile geschnitten. Die Apfelsinenstücke werden zugezuckert u. beiseite gestellt. Den Reis schüttet man dann in ein flaches Kasserolle gibt dann Wein, den Saft einer Zitrone u. zweier Apfelsinen, sowie den Zucker u. den Apfelsinenzucker hinzu u. kocht das Ganze unter fleißigem Rühren auf kleinem Feuer dick. Der Reis wird dann in eine ausgespülte Form hineingegeben u. kalt gestellt. Beim Anrichten stürzt man den Reis auf eine Schale u. verziert ihn mit den Apfelsinenscheiben. Den restlichen Saft der eingezuckerten Apfelsinenstücken kocht man mit etwas Wein u. Zucker auf u. gießt den dünnen Tunke kalt über den Reis.

Kohrreuber in Essig u. Zucker.

10 Pfd. Birnen, Zitronenschale, Ingwer, Zucker 4-5 Pfd. Zucker, 1 l Weinessig.

Zubereitung.

Die Pfirsiche werden gewaschen, geschält, in Spalten geschnitten u. mit dem Messer vom Kerne getrennt. Dann werden sie mit dem Messer fein zerschnitten, abgewogen, u. in dem Weinessig u. dem Gewürz gar gekocht. Wenn alle Pfirsiche gekocht sind, so werden sie kalt in die Glasbüchse geschafft, der dicklich eingekochte Essig darüber gegossen, mit Leinöl bestrichen u. gut verbunden.

(Estragon.)

Estragon ist ein Küchenkraut. Die Blätter werden von den Stielen abgestreift in die Flasche gegeben u. der gekochte (abgekühlte) Essig darüber gefüllt. Dieser Essig verwendet man dann zu verschiedenen Küchengerichten.

Birnen in Essig u. Zucker.

10 Pfd. Birnen, 6 gr. gangen Zimt, 8-10 Nelken, Zitronenschale, Ingwer 4-5 Loth Zucker, 1 l Weinessig 1/2 l Wasser.

Zubereitung.

Der Weinessig wird mit dem Zucker bis zum ersten Quirle gekocht. Wenn gibt soviel Birnen in die Flüssigkeit hinein, als miteinander schwimmen können. Dieselben werden mit dem Gewürz solange gekocht, bis man sie mit einem Messerchen, oder einem dünnen Holzspan durchstechen kann. Die Birnen werden dann auf eine Schüssel heraus gelegt, die Gewürze hinein gegeben u. solange fortgekocht bis alle Birnen gekocht sind. Dann wird der dicklich eingekochte Weinessig über die Birnen gegossen. Ein Blatt Pergament papier wird in Rum eingetaucht auf die Birnen dann gelegt mit Pulver bestreut u. das Glas fest verbunden.

Pflaumen in Essig u. Zucker.

6 Pfd. Pflaumen, 2 Pfd. Zucker, 1/4 l Weinessig 1/4 l Wasser Gewürz, Nelken, Zimmet, Pulver.

Zubereitung.

Die Pflaumen werden gewaschen u. geschält. Dann legt sie in ein Tuch u. hält sie einen Augenblick in heißes Wasser. Die Pflaumen werden mit Zucker bis zum ersten Quirle gekochten Weinessig hinein gegeben

über und mit soviel als nebeneinander stehen können. Dann mein dieselben mit einem Messer oder Holzspan durchstechen, so werden sie schnell gelegt u. die andern schön ergeben. Damit fährt man solange fort bis alle Pflaumen fertig sind. Die Fächer Petroleum wird unter die Pflaumen vermischt, dieselben in das Glas gefüllt. der Rückstand kann über die Pflaumen gegossen werden. Mit dem in Rum eingeweichten Pergamentpapier bedeckt, welches mit Petroleum bestreut u. das Glas schön verbinden.

Streuselkuchen.

3/4 Pfd. Mehl, 100 gr Butter, 1 Ei 1/4 l Milch, Citronat Zucker, 30 gr Hefe, 1 M. Salz, Zitronengelb. — 400 gr. Mehl, 200 gr Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 40 gr Mandeln, 1 M. Zimt, Vanillinzucker.

Zubereitung des Kuchens.

Die Zutaten die man zum Backen des Kuchens verwendet, müssen lauwarm sein. Die Hefe wird zerbröckelt, in lauwarmer Milch aufgelöst. Mit

Mit 1l Zucker u. 2l Mehl zerrührt u. an einem warmen Ort gestellt. Das Mehl wird mit dem Zucker u. den übrigen Zutaten vermischt. Mit dem verbrauchten Eigelb, den zerquirlten Eiern u. der geschmolzenen Butter zu einem glatten Teig verrührt u. denselben dann an einen warmen Ort gestellt. Ist der Teig gegangen, so wird er auf dem Backbrett oder Tisch glattgeknetet mit Butter bestrichenen Blech glattgedrückt u. mit der Gabel gestochen u. beiseite gestellt. Die festen Butter wird mit dem Mehl u. den andern Zutaten (ohne die mit Butter u. Eigelb bestrichenen Rührmesser gegeben u. der Rührteig dem beistehenden Teig gelassen.

Kokosspäne.

3 Eier, 50 gr. Butter, 6l Zucker, 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Tasse Milch 6-8 Pfd. bitter Mandeln, Zitronenschale, 3l Kokos, 1 Pfd. Puderzucker.

Zubereitung.

Zu dem Mehl wird eine Vertiefung gemacht,

Die in der Milch zerquirlten Eier die zerlassene Butter, u. die ungesiebenen Zutaten hinein gegeben, zu einem Kuchenteig verrührt u. auf dem Brathen Blech gestrichen. Der Teig wird dann ausgerollt, und verschiedentlich diesen Kuchen geschnitten in der Mitte eingeschlitzt u. die beiden Enden durchgezogen. In dem dazugehörigen Fett werden sie goldbraun gebacken, u. mit Zucker bestreut.

Schokoladenfisch.

½ Pfd. Vanillenkuchen ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mandeln, Zitronat, (10 Pfg) die Vanillenkuchen u. die Mandeln mahlen, das Zitronat wird geschnitten u. mit den Mandeln u. den Vanillenkuchen vermischt. Der Zucker wird mit dem Zitronenmehl u. 2 l Wasser auf dem Feuer gestellt. Wenn der Zucker flüssig ist, so wird die Masse hinein gegeben u. unter stetem Umrühren 5 Minuten gekocht. Zuletzt wird die Masse in die mit Papier ausgestrichene Form gegeben u. kalt gestellt.

Kürbislätzchen.

30 gr. Butter, 300 gr. Zucker, 3 Eier, 10 gr. Lebkuchen, 600 gr. Mehl, Vanille über Zitronat.

Zubereitung.

Butter, Eier u. Zucker werden schaumig gerührt, mit u. mit etwas Mehl u. das Backpulver hinzu gegeben u. der Teig ½ Stunde kalt gestellt. Dann wird der Teig ausgerollt, mit dem Formen ausgestochen, auf das mit Backpapier belegte Blech gelegt, mit dem geschlagenen Eiweiß, mit Zuckerstreusel oder Mandeln gestreut u. bei milder Hitze gebacken.

Schokoladenschnitten.

3 Eier, 300 gr. Zucker, 600 gr. Quirlmehl, Schokolade, Zitronenschale. — Von den Zuckern u. dem Mehl wird ein Teig bereitet, kalt gestellt, nochmals ausgerollt, ausgestochen oder schneidet geschnitten, auf das mit Mehl bestäubte Blech gelegt, mit geschlagenen Eiweiß gestreut, mit Schokolade u. gebacken.

Apfelkuchen.

1 Pfd. Mehl, 100 gr. Butter, 8 l Zucker, ¼ l Milch, 2 Eier, 1 Pf. Hefe, 70 gr. Fett, 3 Pfd. Äpfel, Zucker,

Ein guter Streuselkuchen.

1½ Pfd. Mehl, 200 gr. Butter, 8 l Zucker, 3 Eier, ½ l Milch, 30 gr. Hefe, Milch.

Käsekuchen.

1½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 2 Eier, ½ l Milch, 1 Kl. Salz, 8 l Zucker, 50 gr. Hefe.

1½ Pfd. Weißkäse, 60 gr. Butter, 2 Eier, Zucker, Zimt, ¼ Pfd. Rosinen, 5 bitter Mandeln.

Pfefferkuchen.

1½ Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Mandeln, ¼ Pfd. Zitronat, 30 gr. Zimmt, 15 gr. Nelken, Muskatblüthe, Hesperidenschale, 15 gr. Ingwer, 15 gr. Pottasche, 3½–4 Pfd. Mehl, eine Tasse Butter, Rosenwasser.

Pfefferkuchen.

3 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Mandeln, 2½ Pfd. Zucker, 1½ Pfd. Honig, 25 gr. Pottasche, 300 gr. Mehl, zum Verarbeiten, 30 gr. bitter. Mandel, 20 gr. Zimt, Zitronenschale u. Vanille.

Bomben.

1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Zucker, 5 Eier, ¼ l Honig, ¼ Pfd. Butter, 25 gr. Pottasche, 10 Pfg. Rosenwasser, ¼ l Rum, 40 gr. Zitronat, 15 gr. Zimt, 15 gr. gest. Nelken, Ingwer, Zitronenschale, Zitronenöl, Vanillezucker.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Füllung.

70 gr. Zibeumet, ¼ Pfd. Mandeln, ¼ Pfd. Rosinen, 50 gr. Zucker, ¼ Pfd. Pulvermehl.

Braune Pfeffernüsse.

3 Eier, 250 gr. Zucker, 50 gr. Zibeumet, ½ Lot. Nelkenblüthe, ½ Lot. Zimmt, ½ Lot. Nelken, 1 Pfr. Pfeffer, 250 gr. Mehl, Zuckerbrot.

Braune Pfeffernüsse.

3 Pfd. Honig, 3 Pfd. Mehl, ¾ Pfd. Pulver und Zuckerpfefferkörner, Zibeumetöl, 25 gr. gest. Zimt, 20 gr. Nelkenpulver, 20 gr. Zuckerbrot, ¼ Pfd. Zibeumet.

Christbaum Confekt.

100 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 2 Eier, 4–6 l Milch, 1 Pfd. Mehl, 1 Pfg. Lebkuchen.

Weisser Confekt.

4 Eier, 10 gr. Zuckerbrot, 1 Lot. Nelkenblüthe, 10 Zimt, 15 Nel. Nelken, 375 gr. Fischblasen, Citr. Mandel ½ Pfd. Mehl, Zibeumetöl. – Zimmt Confekt. 150 gr. Zucker, 150 gr. Mehl, 1 Ei, 20 gr. Butter, 1 l Zimt, ½ Lebkuchen.

Zubereitung Zimmt Confekt.

Diese Zuthaten werden verarbeitet wie gewöhnlich, u. mit Zuckerhäuschen od. Cacao Streuzucker gewirzt und gebacken.

Albert-Kakes.

1/4 Pfd. Butter, 4 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1 1/2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Landgräfler, Vanillin.

Schokoladenherzen.

1 Citron, 1 Ei, 30 gr. Butter, 15 gr. Zimmt, 60 gr. gem. Schokolade, 1/4 Pfd. Mandeln, 1/4 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Landgräfler. Zucker Brezeln.

1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Butter, 1 Ei u. etwas Landgräfler wird verarbeitet, Brezeln gebacken u. gebraten.

Wasser Marzipan.

560 gr. Zucker werden mit 4 Eier 1 Pfd. lang gerührt, dann 1 Pfd. trockenes Mehl u. einige Tropfen Zitronenöl gegeben, so einen festen Teig gerührt dann man einige Kuchen backen läßt. Dann wird der Teig fingerdick ausgerollt, gebacken u. mit Zucker glasirt. Dann läßt die Platten über Nacht an einem warmen

Ort.

Backstehen, um unseren Lesern geben zu können, jederzeit gerne, wenn sie uns wünschen.

Zimmtsternchen anderer Art.

5 gr. Eier werden mit 250 gr. gesiebten Zucker u. eben 250 gr. gesiebten Vanillezucker 1/2 Pfd. gerührt, dann 1 Pfd. Mehl, Mandeln u. Zimmt und Muskatnuß u. 1 l Kirschwasser.

Zitronen-Brötchen.

1/2 Pfd. Zucker mit 2 Eiern gerührt, 180–200 gr. Mehl, die Schale von 2 u. dann 1 Zitrone dazu geben. Wenn nicht eine Maschine Teig gibt, so zu, formt sie u. backt sie langsam.

Zuckerstriegchen.

80 gr. Mehl, 40 gr. Zucker, 30 gr. Butter u. 1 Ei mit verarbeitet.

Wenn Sie dann Zeit einige Zeit ruhen, rollt sie aus, schneidet Figürchen heraus, bestreicht sie mit Zuckerwasser und backt sie ...

Gries Nockerln.

Man treibt 120 Gr. Butter oder Schmalz ab u. rührt dann 2-3 Eier 1/2 Lb. Gries u. das nöthige kalte Wasser oder Milch. Man salzt dann einen ziemlich kurzen Teig. Dann läßt man ihn 1/2 Stunde stehen. Dann sticht man die Nockerln in siedendes Wasser. Nach wenigen Minuten sind dieselben abgekocht. Dann schwenkt man sie mit etwas kaltem Wasser ab u. stellt sie dann sauer werden sie aufkochen. Beim Anrichten legt man die Nockerln vorsichtig in die Suppe.

Gries Pfannerl.

Der Teig wird wie zu obigen Nockerln zubereitet, nur läßt man zu dem fertig schaumen Teig selbst soviel Gries rühren u. das Ganze zu Nockerln sticht.

Knoblauch Sauce.

Wenn man dünkle Einbrenn gibt eine Knoblauch entweder Knoblauch Pulver dann läßt ihn verkochen gibt 1 Eßlöffel Essig dann nicht viel Zucker. Dann gießt man Wasser wie es passen will dick wenn sie sein will, läßt sie aufkochen u. gibt das nöthige Salz hinzu.

Speck-Knödel.

Man schneidet 3 altbackene Semmeln in Würfel, übergießt sie mit kochend geschmolzenem Fett, wo rin man etwas fein gewiegte Zwiebel röstet oder Schnittlauch thun kann. Fett schmelzt man 2–3 Eier in ungefähr ½ Schöpflöffel Milch ab u. schneidet die Semmeln mit ein. Zuletzt gibt man ½ Pfd. Mehl dazu oder soviel Mehl u. Semmelbröseln gemischt, große Knödel daraus u. kocht sie in Salzwasser ab. Dann Zwiebeln legt man für Braun dazu.

Semmel Pfanzel.

Semmeln schneiden, wie Nudeln thun, dann Eier zu Schnitt schlägt u. zu übrigen Mehl soviel Milch nimmt, daß dann die Semmel steht mit Fett und Butter abbrennen. Das Pfanzel wird wie alle Nudeln in eine gut geschmierte Pfanne eingeschüttet u. gut zu lassen haben.

Tiroler Knödel.

Ganz wie Speckknödel nur daß man keine abbrennig Speck nimmt, sondern fein gewiegte, sowie gekochte feine Rauchfleisch dazu thut.

Bröseln Knödel.

Man nimmt 60 Gr. Butter oder Gänsefett, rührt die Dotter von 3 Eyern oder schneidet das übrige klein gehackte mit Milch u. 2 Eyern ab, gibt etwas Petersilie und Salz darunter u. zuletzt obige Bröseln zum Fest machen u. legt ganz kleine Knödel in Salzwasser ein.

Fleisch-Knödel.

Man nimmt ein Gesottenes Stück Butter oder Fettes, zerschneidet damit 4-5 Stück Eier ab in Milch eingeweichte gedrückte Semmeln oder einfach feingewiegte, geröstete Fleischreste, macht dann Teig mit 1/2 Löf. Mehl oder Bröseln fest u. legt mittelgroße Knödel in Salzwasser ein.

Leber Knödel.

140 Gr. Leber oder 40 Gr. Milz vom Rind, Schwein u. Kalb werden fein gehackt, geschnitten u. gesotten. Zuletzt nimmt man 60 Gr. Fett ab, zerschneidet damit 2 ganze Eier, 4 in Milch eingeweichte gedrückte Semmeln obige Leber u. Gewürz nach Belieben. Zuletzt macht man den Teig mit Bröseln oder etwas Mehl fest. Aus selbem Teig nimmt einen gesotten legt man mit einem Löffel ein.

Leber Nockerln oder ab Leber Reis.

~~170 Gr. Leber oder 40 Gr. Milz vom Rind.~~

Diese wird durch ein Reibeisen gestrichen in Tasse eingerührt u. das nur einmal aufwallen und gut würzen zu sein. Es wird dieser in kleiner Menge serviert heraus genommen u. in Erbsen Suppe angerichtet.

Leber Pfanzel.

Man schneidet 1/2 Pfund Blätterig weicht sie in Milch ein zerdrückt oder passiert sie. Dann selbe oder passiert man 1/4 Leber. Gibt beides in 60 Gr. mit 4 Dotter abgetriebenes Fett u. nimmt zuletzt das Eiweiß zu Schnee geschlagen damit. Dann 1/4 Pfd. Semmelbrösel mit Majoran oder Petersil gewürzt wird ab wie alle Pfanzel liest gebacken.

Fleisch Pfanzel.

Dasselbe nur nimmt man statt der Leber 1/2 kg. fein geschnittenes, gekochtes oder gebratenes Fleisch etc.

Strudeln.

Öpfel Strudel.

Zu einem Strudel knädet man das Mehl mit
Eimer u. lauem Wasser einen Teig so
Butter zu einem festen Teige ab, den man schmeiß
oberbreiten muß bis er Blasen bekommt. Für 6 Personen
genügt 1/2 Pf. Mehl 1 Ei u. 20 Gr. Butter. Ist der Teig fertig,
so läßt man ihn mit einer gewärmten Schüssel gedeckt, wenigstens 1/2 besser ist 1 gute Stunde stehen. Dann zieht man
ihn dünn aus. Zu Öpfelstrudel bestreicht man den Teig
in 1/2 Lth. Butter oder Fett geröstete Semmelbröseln, der
wird mit einer dicken, Lungsam, abgeblätterten, rohen Öpfeln u. zuletzt mit Zucker u. Rosinen. Ist der Strudel zusammengerollt so legt man ihn in eine Pfanne mit Butter
bestrichen Papier gestreut ihn auf oben mit Butter bestreicht
bis er eine schöne Farbe hat. Beim Anrichten bestreicht
man ihn mit Zucker beliebig auf mit oder ohne Zimmt.

Kirschen Strudel.

Ein nicht zu dünn ausgezogener Strudelteig
wird [illegible]

wird mit Fett oder Butter bestreift, dann mit dünn Fett gestrichenen Semmelbröseln bestreut darauf mit Rosinen belegt u. mit Zucker u. beliebig Zimmt bestreut. Rollen dann wie beim Apfelstrudel.

Topfen Strudel.

ungesäuerter Art.

Dazu gibt man auf Rosinen ziemlich viel fein geriebenen Zwieback darüber gestreut u. etwas weniger Zucker wie bei den süßen. Dieser Teig wird schön Milch gebacken.

Topfen Strudel.

Teig wie zu 1/2 Pfd. Mehl. Zur Fülle braucht man 10 dkg. Butter oder Fett ob, rührt 3-4 Dotter fein in 1/2 Ltr. süßen dicken Rahm 3/8 Pfd. Semmelbröseln zu 3-4 Löffel Rahm, streicht auf den ausgezogenen Teig, streut 1/2 dl. Topfen Zucker u. Rosinen beliebig darüber u. wallt den Strudel zusammen u. legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne. Aufoben mit Butter bestreift backt man den Strudel wie die andern. Kann auch gebraten werden, wenn er bereits steif ge-

gewendet, aber noch keine Farbe hat mit 1/4 Ltr. süßer geriebener Milch, welche aber von dem Quantum mehr sein muß. Hat der Teig eine feine Konsistenz, gerührt muß er so begossen sein, daß er nicht zu dick, aber auch mit nicht zu sehr dünnen und sehr geriebener Milch etwas zu dünn zu sein gebe.

Rahm Strudel.

Ganz wie Topfenstrudel. 1 Nür Topfen wie oben muß Dotter. Ein wenig mehr zur Hälfte Dotter wie zur Hälfte Ganz. 1/4 Ganz 1/4 Dotter.

Fleisch Strudel.

Ein Topf voll Rindfleisch von 1/2 Pf. Most wie 1 Fr. Zur Fülle braucht man 10 Pfg. Fett ob, gibt 3-4 Löffel fein, 1/2 Ltr. feinen Reis, 1/2 Pfd. Semmelbrösel oder zur Hälfte Brösel wie zur Hälfte Ganz wie gemischt ob mit Gewürz. Ist dieses ein Gericht so streut man 3/4 L. fein gewiegte, gebratene oder gekochte Fleisch darüber. Feine Gattungen sind besser. Etwas Zitronen wie Rosinen wie Backwerk sind weiter nicht Topfenstrudel. Fein nur, daß man oben auf Milch darüber gießen kann.

Gries Strudel.

Teig von 3/4 Pfd. Mehl u. 1 Ei. Wenn dieß 12 Uhr. Butter oder Fett ab, rührt 3-4 Eßlöffel feinen, 1/2 Ltr. süßen dicken Rahm, schwenkt 3/8 Pfd. Gries 3/4 Stunden stehen, läßt dieß wie schwere Pfannkuchen Teig und gegossen ist u. bestreicht ihn damit. Gerollt in einzelne Stücke geschneiden kocht man die Strudel in Salzwasser ab. Backmulde für Eier mit seinem Semmelbröseln u. überzieht sie mit seiner Butter.

Einen Topfenstrudel macht man ebenso wie den Rahmstrudel nur Topfen, daß man nicht Topfen dazu nimmt. Statt 1/4 Ltr. 1/2 Ltr. Topfen.

Abgeschmalzte Mehlspeisen.

Nudeln.

Auf 1/2 Pfd. Mehl nimmt man 1-2 Eier u. das nöthige kalte Wasser fügt Salz und einen festen Teig daraus zu machen, den man solange abwechselt bis er Blasen schlägt u. dann fest und rollt u. dann in beliebige Nudeln schneidet. Man kann auf 4-6 Seite Gries unter das Mehl nehmen. Wer denselben Teig schneidet man auf.

Fleckerln

Wenn selbe Fleckerln oder Nudeln fertig gekocht sind kocht man sie in Selchsuppe ab. Dann gibt man sie in eine Pfanne in welcher man entweder etwas Gries oder Semmelbröserl in Fett Butter oder Schmalz röstet. Aber man schmelzt sie nur eben auf, wenn sie schon angerichtet sind.

Topfenfleckerln oder Kalauschken.

Abgekochte Fleckerln werden in etwas heißes Fett oder Gries gegeben u. mit gesiebtem Topfen vermengt. Dann Zucker darüber gibt man sie noch mit heißem Fett.

Mohn-Nudeln.

Abgekochte, gut abgeschnittene Nudeln werden mit Butter oder Schmalz abgeschmelzt, mit Zucker u. viel geriebenem Mohn vermengt.

Gries Fleckerln.

Wasserdicht abgerollter Nudelteig wird zu Fleckerln geschnitten, abgekocht, mit Schmalz u. Gries geröstet. Dann gibt man 3 oder 4 Eier unter das Mehl.

Mehl Leckerln.

Man braucht 8-10 Dkg. Butter oder Schmalz
schlägt 2 Eier hinein, gibt 1/2 Pfd. Mehl u. ungefähr halb-
soviel Milch u. Salz dazu, nur einen ziemlich dicken
Teig in einer Schüssel abrühren, dann nimmt man einen
runden Deckel mit einem Messer in kleine Salz-
wasser zu größeren od. kleineren Nockerln einschneidet,
welche aber nur einige Minuten zum Durchsieden
kann gießt man sie ab u. gibt sie entweder abge-
schmolzt od. geröstet zu Tisch.

Mehl Leckerln oder Wasserspatzen.

Dieselben aber oder Schmalz in Teig nur mit
Wasser oder Milch gemischt und oder ohne sie abgeschla-
gen. Abgebrüht u. abgegossen werden sie mit oder ohne
Ei u. Schmalz abgeröstet.

Apfel Leckerln.

Abgeschälte Blutnerschalen 1 od. 2 Stk werden mit
Blätterig geschnittenen in Butter gedünsteten u. gezuck-
ten Aepfeln vermischt.

Topfen Löckerln.

Man gibt 1 Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett gleichviel ebne mehl abraus muß Topfen dazu, 1-2 Eier Salz u. wenn nöthig, soviel Milch oder saurer Rahm um einen festen Teig daraus zu machen, den man auf dem Nudelbrett zu gleichlich großen Nockerln schneidet in Salzwasser abkocht u. mit Schmalz u. abrahm Zwiebl abröstet.

Topfen Knödeln.

8 nußlich geschnittene Semmeln weichen läßt u. fest auspreßt mit 1/4 Pfd. gewiegten Topfen vermengt, dan mit 1/2 Lbr. saurem Rahm, dan man mit 4 Eiern abgeschmalzt fest umgearbeitet u. schließlich mit 1 Pfd. Mehl fest gemengt. Zu großen Knödeln geformt werden, sie in Salzwasser abgekocht u. mit Butter u. Semmelbröseln abgeschmalzt.

Erdäpfel Löckerln.

1 Pfd. Mehl reibt man Nudelbrett mit 10 mittelgroßen gekochten u. noch warmen süß geschälten u. fein zerdrückten oder ganz durchgetriebenen gewiegten Zwie-

Erdäpfeln u. 1-2 Eier vermengt u. fein abgeschmalzt. Dann rollt man kleine runde Knödeln davon, welche man in Salzwasser abkocht u. mit Schmalz u. Zwiebeln oder Semmelbröseln abröstet. Man schmeckt mit Salz und nennt sie

Erdäpfel Nockerln.

Indem man die vorbeschriebenen Nockerln zu kleinen fingerlichen Knödeln rollt, und

Erdäpfel Knödeln

welche man abgesotten abkocht, u. in Schmalz mit Semmelbröseln goldgelb röstet bis jeder Knödel Semmelbröseln überzogen erscheint.

Abgetriebene Erdäpfelknödel.

Man treibt 4 dkg. Butter oder Schmalz ab, verrührt damit 3 ganze Eier 1 Löffel geschnittene Petersilie u. Erdäpfel u. 3/8 Kgl. Mehl und Salz. Weitere Behandlung wie bei den Nockerln. Auch diese Teige macht man süß.

Pflaumen Knödel.

Zu allen bereits schon nebenan befindlichen Teigsorten No 1 u. 2 kann man auf 2 Pfd. Semmelmehl und 3 Pfd. Weißmehlteig, Knödelteig, oder Semmelteig machen. Zu Salzstangen braucht man 4 Pfd. Butter unter 1 Pfd. Mehl gibt man eine in Milch geweichte, gut ausgedrückte u. passierte Semmel darunter, 2 Eier u. schlägt den Teig mit der nötigen Milch ab. Darnach muß aber jede fest gehalten werden. Nun will ich schon Teigen nicht mehr auf

Kirschen Knödel,
Marillen-Knödel,
Zwetschgen-Knödel u.
Abgetriebene Gries-Knödel.

Ein Grießmehlteig No 1 Jedoch der Teig ist gerieben u. fertig ist, werden jetzt große Knödel daraus gemacht, in Reibgrieß abgebröselt u. in Butter abgeschmalzt. Fertig gemacht können die Knödel wenn Abgang 1/2 Pfund u. noch mehr liegen bleiben. Aber Aufpassen muß man sie nicht mehr.

Abgebrannte Gries Knödel.

Man schneidet 12 dkg. Knödbrein würflig, läßt ihn heiß u. gelb werden, gibt dann geschnittene Zwiebel dazu u. braunt damit 3/4 Ltr. Gries ab, den man vorher mit heißem Wasser zu einer ziemlich dicken Teig verrührt. Zuletzt gibt man 1-2 würflig geschnittene mit Petersilg gewiegte Semmeln dazu u. macht vorher große Knödel daraus. Man gibt sie gewöhnlich zu Rindfleisch. u. hat man davon eine halbe Tiegel, so kann man statt Wasser mit dieser den Gries abrühren u. braucht dann Butter, oder nur wenig Speck dazu nehmen.

Speck Knödel.

Diese bei Suppen Seite 77. Man schneidet sie oder wiegt sie zu Brei oder zu Fleisch mit feiner Petersilgezugegeben.

Fleisch Leberln.

Zu 30 dkg. Fleisch nimmt man 1 Ltr. eine Semmel ohne Rinde eine Wasserspitz Schalotten u. Knoblauch etwas Salz u. feine gehackte grüne Petersilie, wiegt alles gut durcheinander, macht Leberln daraus, mischt sie in Sem-

Semmelbröseln nimmt er, läßt sie in Schmalz und Butter. Ist das Fleisch weich, so gießt man 1 Tässchen Suppe hinzu.

Grüne Erbsen gedünstet.

Man nimmt Butter, läßt sie heiß werden und gibt dann fein gehackte grüne Petersilie hinein, läßt sie braun werden. Dann gießt man die Erbsen mit etwas Wasser hinein, daß es nicht darüber geht, wenn sie weich sind, gießt man etwas Zucker und Salz hinein. Bindet sie mit einem Löffel Mehl an, läßt sie noch einmal aufkochen und gibt sie zu Tisch.

Grüne Fasolen.

Man schneidet sie in feine Bröckchen, gibt sie in kochendes Wasser und läßt sie aufkochen. Wenn eine Tasse Fasolen gibt sie hinein, dann Petersilie nötig ist, Butter, Mehl und Bratbrühe, wenn man will Essig und etwas Salz.

Kleine Kuchen.

20 Pfd. Butter, mit ¼ Pfd. Zucker, gibt neben 8 Eidotter, eines nach dem andern 15 Pfg. Mandeln gestoßen und fein (geschnitten) gemahlen. Weiter ¼ Pfund weißes

nüssen, gibt man die 8 Eier die Hälfte feiner. Zuletzt 8 Lth. Mehl in 2 Blätter mit Nüssen gelegt. Wenn kann auf Zwetschken oder Nüssen machen u. den Teig auf in einer Pfanne backen.

Feines Omlett.

5 Lot Zucker mit 3 Dotter gut rühren 1/4 Pfd. Lr. Gibt man die 3 Eier die Hälfte feine u. 3 Kaffeelöffel Mehl.

Rahm Strudel.

Man macht einen Butterteig u. lässt ihn 1 Stunde rasten. Treibt 1/8 Pfd Butter mit 4 Dotter u. 1/8 Pfd Zucker schaumig ab. Nimmt etwas Reifen von 4 Eier die Hälfte 7 Lth. Mandel fein geschält u. gerieben, 1/4 Pfd fein passierten Zwieback etwas Reifen u. rührt alles gut untereinander. Dann streicht man die Teile auf den ausgezogenen Teig, rollt ihn zusammen bestreicht ihn mit Butter u. lässt ihn backen 1 Stunde. Zuguckt ihn mit 1/8 Ltr. Milch u. streut Reifen darüber, aber nicht unter den Teig rühren.

Omlett.

4 Lot Butter schaumig gerührt, 3 Dotter eines nach dem andern 4 gestr. Löffel Mehl, 1/4 Ltr. Milch u. zum 3 Eiern den Schnee.

Fülle zu Backhühnchen.

Zu 2 Hühnchen nimmt man etwas Brod, fein gehackte Petersilie ein Eierdotter, nicht zu gut untereinander. Dann 10 fein gehackte Champignons u. 1/2 Pfund in Milch eingeweicht, ein wenig Salz nicht zu durcheinander u. gibt es in Hühnchen hinein, sowie dasselbe in Butter lichtbraun braten läßt.

Topfen Knödel.

Man treibt etwas Butter mit 3 Eiern ab, etwas durchgestrichenen Topfen eine Semmel Brösel u. Mehl wie es eben nöthig ist.

Süß-Sauce.

Man macht eine helle Butterbrenne, kocht die Fülle fein u. gibt sie hinein, gießt das nöthige Wasser u. etwas Rahm dazu, 1/2 Pfund Zucker, einen Eßlöffel voll Essig u. etwas Salz.

Schinkenfleckeln.

Man treibt ¼ kg. Butter mit 4 Eidotter ab. Dann nimmt man die Fleckeln ¼ Ltr. Rahm u. den fein gehackten Schinken, 10 kg. Die Masse gut untereinander gerührt ist u. gibt dann 4 Eier und Reibbrot dazu. Dann gibt man die Fleckeln in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne u. bäckt sie braun. Den Teig zu den Fleckeln macht man wie Nudelteig. Bäckt die Fleckeln erst kochen u. mit kaltem Wasser überziehen.

Tatschgerlteig.

Zu 2 Erdäpfel nimmt man 1 Ei u. macht einen dicken Teig. Zum fällen kann man Zwetschken od. Zwetschkenmus. Zum Zwetschkenmus nimmt man ein Stück Butter, treibt sie mit einem Eidotter u. Staubzucker ab. Den Zwetschkenmus passieren u. ein wenig salzen.

Sardellen-Sauce.

3 Stück Sardellen werden gewäscht u. fein geschnitten. Ein Stückchen Zwiebel u. Petersilie fein hacken. Macht eine helle Einbrenn u. gibt das Gehackte alles hinein. Läßt es anlaufen u. gießt es mit Rindsuppe oder Wasser an.

Spinat.

Man wäscht u. putzt ihn schön ab u. gießt ihn in kochendes Wasser, läßt ihn kochen bis er weich ist. ½ Stunde ungefähr. Dann gießt man selbigen ab u. passirt ihn durch. Macht eine abgeriebene Semmel wie u. passirt sie mit durch. Macht eine Tasse süße Sahne u. gießt den passirten Spinat hinein, und lassen es mit Wasser aufkochen eine Tasse Zucker, Salz u. Butter.

Kalbsrücken sauer den Lauf.

Man gießt zuerst die Brühe von Fleisch, Knochen und schneidet eine Zwiebel u. spickt selbige damit, serner ½ Ltr. Essig darüber gießen u. etwas Salz u. überhaupt Gewürz dazu. Wenn nun ist zum Braten gesetzt, so gießt man 3 Lorbeerblätter, 5 Körner Neugewürz, 5 Pfefferkörner ein Stückchen Zimmt, eine kl. Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ¼ Zelle. Dies alles in Kalbs Brühe geschnitten u. in die Pfanne. Wenn den Braten gießt man ¼ Ltr. Rahm darüber. Ist der Braten weich ist passirt man es mit einem Löffel durch u. gießt es

die Pfanne zurück. Dann etwas Zucker und Zitronensaft nun etwas gekochtes Wasser zu.

Kochsalat.

Den Salat klein schneiden u. gut waschen, dann das Wasser wieder ab. Eine Zwiebel klein schneiden u. mit dem Messer von Salat abschaben u. in den Salat hinein geben. Ein kleines Stückchen Knoblauch, Pfeffer u. Salz.

Semmelknödel zur Suppe

2 Semmel reiben u. in Wasser oder Milch einweichen, ein Stückchen Butter abtreiben, ein Eigelb schaumig geschlagen Petersilie die Semmel ausdrücken u. in die Butter hinein geben, gut untereinander rühren, ein Ei hinein u. mit Mehl festmachen u. salzen. Dann nun sehr gut rühren will gießt man noch etwas heiße zu. Dann läßt sie 10 Minuten ruhen.

Böhmische Knödel.

Ein Wecken Stb. Milch mit 2 Eier schneiden, gibt dann Mehl dazu u. macht einen leichten Teig. Wenn er gut durchgearbeitet ist, gibt man eine in Tücher geschlagen, gewässerte

Semmel sieden. Legt sie dann mit einem Schöpflöffel
in Brühe ein u. 20 Minuten kochen lassen.

Semmel Knödel.

8 Semmeln in Würfel schneiden. Eine halbe Zwiebel fein schneiden u. in Fett anbräunen lassen, u. über die Semmel giessen, durcheinander rühren bis es kalt ist in 1/4 Ltr. Milch 2 Eier schaumig schlagen darunter giessen folgen u. durcheinander rühren. Mehl dazu geben wenn die Semmeln umhüllen bis sie zusammen halten, formt Knödel u. gibt sie in kochendes Wasser.

Bemerkung: Wenn man Salat macht, giesst man immer zuerst den Essig u. dann zuletzt das Oel u. Salz.

Semmel Schnecken.

Man schneidet 12 Semmeln in dünne Scheiben, schneidet in 1/2 Ltr. Milch 3 Eier u. giesst sie über die Semmel, selbst u. rührt dieselben durcheinander, gibt ein grosses Stück Butter in einen Tiegel u. lässt sie zergehen, gibt die Semmel hinein u. lässt sie 3/4 Stunden im Rohr backen. Zerstösst Safran mit Zucker u. gibt dies zu Essig. Reibe Semmeln muss dunkler haben, wenn es schön eine Weile im Rohr ist.

Reischel.

Das Reischel einweichen, in kochend. Wasser geben, eine Knoblauchzwiebel, 2 Lorbeerblätter, eine gute Prise Pfeffer u. Kümmel. 2 Knöpfel Gänsefett u. Salz. Wie es weich ist nimmt man es heraus u. lässt es kalt werden. Dann schneidet man es würflig macht eine helle Einbrenne, gibt sie mit u. gibt das Reischel hinein, gibt 2 Knöpfe Zimmetsoße. Wenn kein es mit Essig oder Zimmet sauer machen, lässt es aufkochen u. nicht es zum Essen an.

Grüne Erbsensuppe.

Wenn Erbsen da, gibt sie ins Wasser u. lässt sie ½ Stunde kochen, gibt eine Zwiebel Knoblauch dazu u. lässt beides weich kochen. Dann gibt man eine Knöpfe Butter hinein u. nicht salzig zum Essen an.

Einlaufsuppe.

Die Leber, Lunge u. Herzen nimmt man zur Suppe, gibt eine Knöpfe Zwiebel, 3 Körner Pfeffer u. Knoblauch hinein eine Prise Salz dazu. Wie es fast weich ist gibt man eine Knöpfe Mehl hinein u. lässt dieses mit ½ Stunde kochen. Macht eine helle Einbrenne, gibt sein gehackte

gänze Petersilie feinein, lässt sie brennen werden u. mit Suppe anrühren. Dann 2 Eigelbe über und Zitronensaft schütten, den Brei in die vorgerichteten Suppe geben, das Gelbe in Butter schwitzen und die Teller geben u. die Suppe anrichten.

Wenn man einzubrennen haben will, muss man es mehr Butter nicht so dünn auf u. gibt das Gelbe feinein.

Gedünsteten Reis.

Ein Pfund Butter oder Fett zergehen lassen, dann den Reis feinein geben in 1 Pfund Gemüse Halten stellen u. Wasser darauf giessen, dass es darüber geht und den Rand des Topfes stellen u. langsam weichwerden lassen, jedoch umrühren, dass nun ist nicht gerührt.

Wein-Schale.

1/4 Ltr. Wein, 10 Löffel Zucker, 5 Eidotter 1 ganzes Ei zerrühren u. dann mit dem Kessel über Feuer stellen u. fest rühren damit es sich nicht ballt, passt schnell verbrennt. Hat man keinen Kessel, so kann man ein Schöpfel nehmen und rühren schnell ist.

Mandel Pudding.

5 Eßl. Butter abtreiben, 10 Eßl. Zucker 3 Eier-
dol zugesetzt, geriebene 2 Semmel, 1 quirlgas Eier von 8 Stück klar
dem Schnee u. 3/4 Pfd. Mehl beifügen lassen. Die Masse in mehl-
ene Form ist, muß fest zugedeckt sein damit kein Was-
ser hinein kommt. Die Speisezeit mit Butter od. Cocos-
nußöhl ausstreichen.

Gebrannter Mandel Pudding.

1/4 Pfd. Mandel geschält, fein gerieben, 1/4 Pfd.
Zucker gerieb geschehen u. mit den Mandeln gelblich gebrannt.
dann wieder fein gestoßen u. von 10 Eier die festen Eier-
weiß Gestoßene darunter rühren. Die Form mit Butter
ausstreichen, mit Zucker od. Brösel ausstreuen u. im Rohr
3/4 Stunden backen lassen. Mit Sauce zu Tisch geben.

Kohl.

Den Kopf putzen, die Blätter zerschneiden, mit kal-
tem Wasser abbrennen u. in anderes kochendes Wasser ge-
nügend, kochen lassen bis er weich ist. Gebrannte Zwiebeln
den Kopf spicken geben u. mit Wasser aufgießen, aber nicht mit
dem Kochwasser. Ein bischen Pfeffer, Muskat Pulver u. Salz

Kohlrüben.

Die Rüben in Würfel schneiden u. in Wasser kochen bis sie weich sind. Die Fettblätter fein hacken, Einbrenne machen. Erst die Blätter in der Einbrenne aufgießen, dann die Rüben sammt ihrem Rübenwasser u. etwas Butter sowie Würfel.

Saure Apfel Sauce.

Von den Blättern die Stiele ein bischen abmachen fein hacken. Eine leichte Einbrenne von Butter u. Schmalz. Bis die Einbrenne fertig ist gibt man die Blätter hinein, läßt sie aufkochen. Ein bischen Essig gießt sie mit Wasser auf ein Würfel Zucker u. Salz.

Senf-Sauce.

Eine dunkle Einbrenne, 4 kg. Senf hinein geben mit Wasser aufgießen u. kochen.

Faschierter Lungenbraten.

1/4 Pfd. Rindfleisch, 1/2 Kilo Schweinefleisch wird gehackt, 2 Semmeln in Wasser geweicht, 1 Kleb. Zwiebel, 2 Eidotter nur 2 Kl. Eiweiß, gutes Gewürz, 2 Knöchen Zitronenschalen wird alles fein gehackt. Das Fleisch u. alles

und die ist damit in einer Brühe, 2 Lorbeer, ein
bischen Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskat u. Salz. Fällt das
Pfannenfleisch nicht fett sein, gibt man ein Stückchen
Fett hinzu. Die Leute mit Most Essigsauer gibt das
Fettgericht darauf, kommt einen Weinkopf darum mit Most
auf allen Fällen Essigsäure, dass es sich beisammen hält.
Kommt eine Person mit Fett und u. legt sie mit der
andern Person damit man sie nicht zahlt.
Um die Farbe der Person gibt man das Würzpulver
Petersilie, Selleriebe, Zelle geschnitten kann zum Essen
Lieber oben darum ist gibt man Muskat u. Muskatblume
dazu. Fällt der Saure weiß, so gesticht man Zucker u. gibt
es in die Person zurück u. lässt es aufkochen. Dann nimmt
man den Weinkopf mit dem Löffel vorsichtig heraus u. legt
ihn glatt auf die Fleischschüssel heraus die Sauce darüber
gießend.

Kalbszunge.

Ein Pfälzer Zwiebel ein paar Körner Pfeffer,
Nelkenpfeffer u. Salz. Lässt sie ein bischen weich ist schält
man sie ab. Wenn dann sie 1½ Stunden kochen lassen.

Rindszunge.

Man läßt sie 4 Stunden fest drehen. Wenn sie 2 Stunden gekocht hat, gießt man sie ab u. läßt sie wieder drehen. Ein Eßlöffel voll Salz, 5 Stück Knoblauch 15 Pfefferkörner 1/2 Kaffeelöffel Ingwer. Wie sie weich ist, gießt man in eine Pfanne ein Stückchen Schmalz läßt es zergehen u. gibt die Zunge hinein u. läßt sie braun werden. Gießt immer etwas Suppe dazu, daß sie Luft nimmt. Schneidet die Zunge in Scheiben u. gießt den Saft darüber.

Tropfen.

Man nimmt ein Pfund Korn, kommt es in ein Fläschen oder Glas, daß es voll ist. Rührt es manchmal oder nicht vorkommen lassen. Nimmt 1 Ltr. Franzbrandwein, teilt ihn in zwei Teile in 2 Flaschen, gießt in die eine Hälfte um 20 Kamillen Kamillen, in die zweite das Korn. Läßt es 3 Tage u. Nächte an warmen Ort stehen, drückt dann das Korn durch ein Tuch recht fest aus und in die Kamillenflasche, dann läßt man es noch 24 Stunden am warmen Ort stehen, nachdem nun es gut verkorkt mit einem Tuch zubinden u. aufheben.

Reisauflauf.

Zu ½ Ltr. Milch läßt man ¼ Pfd. Reis selb kochen, die Milch nicht ganz einkochen, salzen u. kalt werden lassen. Treibt ½ Dutzend od. ½ Zucker u. 4 Dotter darunter quirlt. Ist alles gut durcheinander, so zieht man den kalten Reis hinein u. hebt nun 4 Eiweiß sehr steif geschlagen nun schon darunter. Schmiert die Form mit Butter und mit Zucker od. streut Brösel hinein u. im Rohr 1 Stunde backen.

Bischof Brot.

21 dkg. Zucker auf einen Teller pfeifen ein Ei. mehl mengen u. pfeifen 6 Dotter hinein. Dann nun 6 Eier in eine tiefe Schüssel u. quirlt den Zucker u. die Dotter in den Schaum hinein u. rührt es ½ Stunde. Quirlt 12 dkg. gesiebtes Mehl ein, 6 Stk. Eiweiß geschlagen, ½ Pfd. Rosinen, ½ Mandeln geschält in Stücken geschnitten, ein ganzes Stückchen Pomeranze, 3 Feigen, ein Stückchen Citronat u. alles gut verrühren. Die Form mit Butter schmieren, mit Mehl od. Zucker ausstreuen u. den Teig hinein denken lassen. Das Mehl kommt ganz zuletzt hineingerührt.

Topfen Kuchen.

1/8 Kilo Butter abtreiben, 1/8 Zucker, 1/8 geschälte geriebene Mandel u. 4 Dotter. Alles gut abtreiben. 1/4 Kl. Topfen von 4 Eier. Die Form gut schmieren, mit Zucker ab. Brösel bestreuen u. bei mäßiger Hitze backen.

Gute Torte ohne Ei.

1/4 Kl. gut abgetriebene Butter, 1/4 Kilo Zucker, 1/4 Kl. fein geschnittene Mandel u. 1/4 Kl. Mehl alles gesiebt untermischen, in 2 Blätter backen u. mit Marmelade füllen.

Nusstorte.

14 dkg. Zucker mit klein geschnittener Schokolade mischen. Ein dicker Fleck ist. Gibt dann 14 dkg. fein geriebene Nüsse hinein, nicht zu Unterscheidbar u. lässt alles aufkochen. Dann nimmt man 4 Dotter u. rührt sie 1/2 Stunde, gibt von 5 Eier steifen Schnee dazu u. lässt das 1/2 Stunde bei mäßiger Hitze backen. Die Form gut ausschmieren u. bestreuen. Wenn sie ausgebacken ist durchschneidet man sie dreimal u. füllt sie mit Gespritzem.

Scheiter Hauser.

Man spült 1/2 Ltr. Milch mit 1 Ei 4 Löffel ab, spült 3 Teile Semmel ohne Rinde spülbürtig ab, wasche sie in die gespülte Milch ein. Belegt dann den Boden d. die Backform mit Butterbrot, dieses Gebäck gut mit Butter bestreichen, dann legt nun ein Stück rohe Äpfel d. ein Stück Semmel.

Gewöhnliche Buchteln.

1/2 Pfd. Mehl wird mit 3/4 Ltr. lauwarmer Milch, 4 Löffel altes Zucker d. Salz zu einem festen Teig abgeschlagen, 4 dkg. Schmalz od. Butter lässt man zergehen, lau warm in den Teig geschlagen, altes gehen lassen d. dann Buchteln machen. Hernach gehen lassen d. schön gelb backen mit Zucker bestreuen. Man lässt 1/2 Ltr. Milch kochen, spült 2 Löffel feinen, feinen Zucker d. gebe es zu dem Einstaler.

Böhmische Dalken.

3/4 Pfd. Mehl hält man warm, 3 1/2 Ltr. Vierteln lauwarme Milch, 2 1/2 Löffel zerlassen Butter, 2 dkg. 5 Löffel spülbürtig alles diese gut, gibt altes Zucker dazu, d.

übrigen ab und schneide rund herum Teig. Lasse sie nochmals gut aufgehen. Die Oberseiten mit Butter gut bestreichen u. backofenheiß backen, heißen Apfelkompott u. mit beliebiger Weinsauce zu Tisch.

Gewöhnliche Dalken.

3/4 Pfd. Mehl in einen Mischling geben 3 digitierte Eßlöffel Milch, 2 Stk. zerlassene Butter, 1 Butter, 1 ganzes Ei, gesiebtes Salz, die Hefe muß fein sein, doppelt soviel als Hefe kommen, u. verfahren wie vorigen.

Mittelfeine Faschingkrapfen.

Man teilt 1/2 Ltr. Milch in drei Teile, in einem löst man 3 Stk. Hefe in 2 gewärmt man 10 Stk. zerlassene Butter in 3 zerquirlt mit 6 Eidotter. Dann kommt auf Rindschmalz, Stck Butter nehmen jedes 2 Stk. weniger. Nun rührt man die aufgelöste Hefe durch, dann die zerquirlten Dotter u. zuletzt die Milch mit der zerlassenen Butter u. 1/2 Pfd. Mehl, daß ein Mischling mit 3 Stk. fein zerstoßenem Zucker, 1/2 Löffel Salz vermischt u. in der Wärme der Hefe gleich hoch übermischt. Dann zugedeckt der

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

der Milch wird fleißig gerührt. Dann beginnt das festgewordene Albuminum, das sich beim Kochen so lange fortsetzt, bis der Käse sich vom Löffel löst. Nun kann man einen Löffel Rum dazu geben. Nun alles ziemlich warm u. schon Butterbrote machen.

Suppe.

Die Bereitung der Rindsuppe.

Dieselbe wird gemacht, indem man Rindfleisch mit einer gewissen Menge Wasser kocht. Das Fleisch wird zerklopft, in kaltem Wasser abgewaschen u. dann selbes mit kaltem Wasser am Feuer gestellt.): Das Fleisch wird besser u. kräftiger sein, wenn man es mit heißem Wasser übergießen würde, aber man kann eine schlechte Suppe.) Auf 1 Kilo Fleisch nehmt man 2½-3 Ltr. Wasser. Der Topf muß so groß sein, daß er damit nur zu ¾ voll wird. Man 1½ Stunden kann bei mäßigem Feuer das Wasser im Kochen sein u. abschäumt dann in kleinem Intervallen mit der Schaumkelle denselben, welchen man solange abschöpft, bis sich keiner mehr zeigt. Nun wird die Suppe gesalzen u. das Gemüse dazu gegeben u. zwar: Zwiebeln, Petersilie, Karotten,

ein Rückchen Kohl od. Kohlrübe, ev. zur Zeit einen kleinen Paradiesapfel, denn die zerschnittenen Kindfleischknochen ev. ein Rückchen Leber. Dann reibt das Fett vom frischen Talg gründlich zergehen ev. langsam ev. immer zugedeckt, je nachdem Größe das Fleischstück 1½–2½ Stunden kochen lassen, in welcher Zeit das Fleisch mürbe ev. weich sein soll.

Braune Suppe zubereiten.

Um etwa 2 Ltr. Suppe zu bereiten, gibt man einen Suppenlöffel voll Schmalz, läßt darin 2 gr. in kleine Scheibchen geschnittene Zwiebel ein wenig geschnittenes Gemüse, (wie oben) braun mitdünsten, gießt dann mit kochendem Wasser an ev. läßt ½ Stunde kochen, dann gibt man die Suppe ab, ev. gibt sie unter die weiße gute Suppe, die man mindestens ½ Stunde vor dem Anrichten vom Feuer zurück zieht, damit sich der abfällige Fett zu Boden lagert ev. sie vom Fett gut abgeschöpft werden kann.

Die Zwiebeln nicht, sobald sie die gehörige Suppe und dem Fleischsaft angenommen hat, damit sie das Wasser nicht ziehen, als sie zur Bereitung von Gemüse od. Soßen benötigt. Aus das abgeschnittene geschnittene Grünes

zerschnitt

gewöhnl. Gemüsegang gekocht nun in dieser gewiebten Suppe nochmals aufzukochen.

Nudel Suppe.

Um dieselbe zu bereiten, muß man zuvor die Nudeln in Bereitschaft haben, dazu nimmt man auf ½ Pf. Weizenmehl 1 Ei u. das nöthige kalte Wasser und Salz u. rührt einen ziemlich festen Teig darunter, den man sofort mit dem Nudelwellholz so dünn als möglich ausrollt u. ihn, wenn er ausgerollt ist, zu Fadennudeln oder Bandnudeln oder kleinen Sternchennudeln schneidet, welche man kurz vor dem Anrichten in die bereitete Suppe gibt u. nicht über 5 Minuten kocht.

Eingetropfte Suppe.

Gute Rindsuppe wird in einem angemessenen großen Topf zum Kochen gebracht. Indeß rührt man für 6 Personen 2-3 Eier mit feinem Weizenmehl zu einem dünnen Teig, indem sich derselbe langsam vom Löffel spinnt, oder mit einem kleinen Schöpflein mit Theeöl eintropfen läßt. Während des Eintropfens muß man die Suppe beständig rühren u. man läßt sie nur 2-3 Minuten kochen.

Gerstel Suppe.

Zwiy wie zu Knödeln, nur wird sie stets passig wenn sie nur mit Brodt aufgemacht werden kann. Es wird gesetzt wie mit dem Knödeln zuvor und man läßt also möglich seine Gerstel werden. Sie kochen in der Rindsuppe ein wenig überkochen. Will man das Gerstel zum Nervenstärken, so läßt man es in süßer Rösen kochen, ist man mindert aber Fleisch gelb gerüstet zum Kochen in dünne Fleischsuppen.

Gries Suppe.

3/16 Pfd. für 6-8 Personen in 2 Pfd. siedender Suppe eingerührt läßt man den Gries 1/2 Stunde kochen.

Reissuppe.

Desgleichen, nur benötigt der Reis etwas länger zu kochen, man muß diese etwas mehr Suppe und desgleichen Knochen Reis nehmen.

Brotsuppe.

Letztere werden in dünne Brotschnitten mit Butter, siedender Rindsuppe übergossen, welche, wenn man die Suppe gleich auf den Teller anrichtet, so ein

1 Ei vorsichtig aufschlagen, jedoch das Gelbe schön rund
lassen, gesalzene Butter, auf die Brodschnitten gleich oder
die dünnen Brodschnitten werden mit etwas Schmalz gut
gebräunt. Dann in Tigge gebracht u. mit 1/2 Stunde gesotten.
Will man die Tigge schmackhafter machen, kann man
für gleichfalls mit Ei übergießen.

Echte Kneipp'sche Kraftsuppe.

Geriebene Brösel von Gerste, schwarzem Brod
werden in siedende Tigge eingekocht, ein kleines Stück
gute frische Butter daran gegeben u. mit etwas Eigelb
gebunden.

Semmel-Suppe.

Gebrauchte trockene gebröckelte dünne Semmelschnitten
kann in klare Rindstigge gegeben, oder blättrig geschnittene
Semmeln in Rindstigge kochen lassen, passiren gesotten
u. beliebig abgeschmalzen mit Ei übergießen. 1/2 Semmel pr. Person gerechnet.

Einmach-Suppe.

Wenn kocht eine Stück Butter heiß werden, etwa
8 Pf. für 2 Ltr. Tigge, gibt etwas gequirlte Gelbschale
damit binden, salzen kann aber nur einen Augenblick um-
kochen lassen u. soviel weißen Wein, daß es eine dickflüssige

Dann wird, das aber nur schwach eingesalzen werden darf u. zuletzt ein festen Zinn mit Hinzugabe von, in welchem man auf einige Teelöffel voll, über das vorgenannte "Ganze" vom Geflügel gekocht hat, wenn möglich auf einige heisse u. gebratene Scheiben. Verfahren die Zinngiesser mindestens 12 Stunden gekocht hat, nicht man sie samt dem übrigen Inhalte von Gans u. anderem Geflügel an. Wem passt Kleidung geschnitten oder auf Reise Speisekammer dazu zu haben.

Eingemachte Reis Suppe.

Dann nehme gutten Zinngiesser wird über in die Suppe gekochter oder gedünsteter Reis eingeschüttet. Auch zu dieser Suppe ist der Geschmack von Schwämmen sehr passend.

Hirn Suppe.

Inzwischen man gekochtes ein weiss Kalbs- Schweins u. Rindshirn in kleine mit Petersilienkraut in der Küche anrichten, in welche man die Zinngiesser giesst, oder man kocht das Hirn in Salzwasser ab u. giebt es in Klösschen geschnitt beim Anrichten in die Zinngiesser.

Schwammerl Suppe.

Man dünstet verschiedene ungesäuberte u. gut gewaschene dünnblättrig geschnittene Schwämme, Champignons mit Butter u. schabt etwas Brot, dünstet sie u. gießt sie mit Rindsuppe an, mit gebähten u. gerösteten Semmeln auftragen.

Wurzel Suppe.

Man dünstet ein paar Rüben, eine Petersilwurzel, etwas Sellerie, eine weiße Kohlrabi, etwas Kraut u. Kren, alles recht fein geschnitten, wenn man hat, auch etwas grüne Erbsen u. Fisolen, etwas Feuergestoßenes dann eine Mehlschwitzen mit einem ziemlich großen Stück Butter u. etwas Essig weiß, dünstet ab u. gießt ab mit Rindsuppe an. Man kann auch etwas Reis mitdünsten u. muß gut gebähte Semmelwürfel dazu.

Kräuter Suppe.

Man sammelt eine Kleinigkeit allerlei Kräuter, wie Gundelrebe, Petersilie, Spitz u. Sauerampfer, Brennessel, Gänseblumen, Löwenzahn, Sellerie u. Weißenblätt

und einige blühende Veilchen darein, serner gebe man von Gartengewächs: Spinat, Kümmelkraut, Körbel u. Schnittsalat, Petersilie, dann einige junge Zwiebeln und Blätter, und junge Krautköpfe u. Endivien dazu, schneidet alles recht mit dem Wiegmesser zusammen u. lasse es in ziemlich viel Butter u. Schmalz 1/4 Stunde schmoren, dann streut man die Kräuter, zieht sie mit Einbrenne an, lässt sie mindestens 1/2 Stunde kochen u. schmeckt die durchgesiebte Brühe dann zuletzt mit ein paar Eidotter ab. Als Beigabe mit Kartoffelklösse, oder Kartoffelbrei. Man gießt gebratene Hammelschlegel mit auf den Tisch.

Grüne Forellen.

Man braucht 12 Stck. Forellen od. Schmalz ob u. vorrichtet damit 2-3 Eier, 1/2 Pfd. Grieß u. den nöthigen kalten Wasser od. Milch an, damit einen ziemlich steifen Teig zusammen. Dann lässt man ihn noch weiter anziehen 1/2 Stunde rasten u. legt die Forellen in siedendes Wasser, dass sie ganz davon bedeckt sind, sie müssen erst, dann schneidet man sie mit einem kalten Messer ab, u.s. man bringt sie

sie eyß und dem Butter u. stellt sie vom Feuer zurück, worauf sie auskühlen. Diese Omeletten legt man sie nacheinig in die Tigge.

Grieß Pfanzel.

Teig wie zu obigen Nockerln, nur daß man zu der fünf gleichen Masse nur halb soviel Grieß nimt u. das Fünftel zu Schnee schlägt. In einer gut ausgeschmierten Rein klein eingeschüttet, wird er licht gebacken.

Feine Mehl-Nockerln.

Man treibt 12 Dkg. Butter ½ Stunde ab, vermischt mit 3 ganzen Eier, ½ Pfd. feines Mehl u. die nötige Milch nebst Salz zu einem ziemlich dünnen Teige u. legt festere Nockerln in siedendes Salzwasser u. Tigge ein sie dürfen kaum 5 Minuten zu kochen u. müssen gleich herausgenommen u. angerichtet werden.

Mehl-Pfanzel.

Derselbe mit wenig Mehl, mehr die fünf gleiche Masse u. das Fünftel zu Schnee geschlagen. In gut ausgeschmierte Rein backen.

Speck Knödel.

Man schneidet 8 altbackene Semmeln klein-würflig u. röstet sie mit 10 kg. rohe kleine ge-würfelten Speck, worin man schon fein gewiegte 2 Zwiebeln röstet oder Petersilienwurzel unterlässt. Speck läßt man 2-3 Eier mit ungefähr 1/2 Ltr. kaltes Milch o. u. schneidet die Semmeln damit an. Zuletzt gibt man 1/2 Ltr. Milch darüber oder halb Mehl u. halb Semmelbröseln, knetet ziemlich feste Knödel daraus u. kocht sie in Salzwasser ab. Dann anrichten kocht man sie heraus Zigger.

Semmel Pfanzel.

Ebenfalls derselbe, nur daß man das Fleisch zu klein schneidet u. zu einer Masse ein Mehlbrod, sondern nur 1/4 Pfd. Brösel zum Fest machen. Wenn die Semmeln schon mit Speck und mit Zwiebeln abgeraucht, das Pfanzel wird wie alle anderen hineingeschnitten in einer gut geschmierten Kuchenform u. Fisch gebacken.

Tiroler Knödel.

Ganz wie Speckknödel, nur daß man keine oder wenig Speck nimmt, sondern fein gewiegtes gekochtes gekochtes Rauchfleisch darunter gibt.

Brösel Knödel.

Man braucht 6 Eßl. Butter od. recht ein Rindfett, 3 Semmeln, geschabt oder 4 Unzen kleingeschnittenes Weißbrot, 2 Eier, gehackte Petersilie, Salz, Muskat, 2 Zwiebeln, gehackt, einige Brösel, zum festmachen, 1 Prise Backpulver in Salzwasser.

Fleisch Knödel.

Man braucht ein Stückchen Kalbs Butter oder Schmalz od. Rindfett, damit ein paar Eier, 4–5 in Milch geweichte, zerdrückte Semmel, ½ kg. abgekochtes feingewiegtes gekochtes Fleisch, muß den Teig mit 1½ Eßl. Mehl oder Brösel fest, 1 Prise Backpulver, mittelgroße Knödel in Salzwasser.

Leber Nockerln oder Leberreis.

Dieser wird durch ein Reibeisen gestrichen, in Butter eingelassen 1 Stück Brot nur einmal aufgequellt, um genügend gebunden zu sein, 1 Zwiebel feingehackt, 1 Prise Majoran, Petersilie, Salz, Muskat, 2 Eier, 1 Prise Backpulver in Suppenbrühe angerührt.

Leber Pfanzel.

Man schneidet 4 Pfannkuchen Blätterteig, nässt sie in Milch ein u. zusammen gedrückt oder gestippt sie, ebenso geschieht es zusammen mit 1/4 Leber, viele Leber in 6 kg. mit 4 Eiern abgeriebenes Pfund u. vermischt, ebenso 1/4 Pfd. Pfannkuchenmehl, mit Muskatnuß u. Pfeffer gewürzt, wird ebenso wie alle Schmarrn Teig gebacken.

Fleisch Pfannkuchen.

Desselben mit einmal neun Stück über Leber auf die vorige Masse 1/2 kg. fein geschnitten, gekochte oder gebratenen Fleischreste.

Gestossene Leber Suppe.

Man nehme 1/4 kg. Schweins- oder Kalbsleber, mit 2 Blätter geschnittene Zwiebel in einem Schmalz ab, stößt dann die Masse in einem kleinen Mörser u. stößt sie in einer kleinen Schmarrnpfanne auf die Asche, wird gut gerührt, beim Anrichten mit Ei u. Milch abgerührt u. mit wenig geschnittener, gebratener Zwiebel zu Tisch gegeben.

Wild Suppe.

Die letzten gebratenen Reste von 1 Hasen u. Reh

wurden

warten mit fest gewässerter Semmel geschehen u. wieder beschwert wie die wenige Lebersuppe.

Lungenstrudel-Suppe.

Eine Hasen oder Kalb Lunge, wird gut Lang weich gekocht u. mit dem Klingenmesser zusammen geschnitten. In diese gibt man ein klein zusammen geschnittenes Zwiebel in 60 Gr. heißes Schmalz, dann die Lunge, lässt sie eine Zeitlang dünsten u. streut sie mit gebäht auf einem fein abgezogenen Kreuzbrod, das man vor mit Fe bestreichen hat. Dann streut man 1/4 Pfd. trockene Semmelbröseln, etwas Salz u. Gewürz darüber, zusammenrollt u. in die Lunge gegossen, schüttet man mit einem Durchschlagschöpfl hinzugelungene Brühe ab, schneidet sie dann u. legt die Knödel in siedendes Salzwasser u. Suppe ein. Auf dieselbe Art macht man:

Fleisch-Strudel.

Von gekochtem od. gebratenem Fleischgattung.

Frittaten Suppe.

Man schneidet 1/2 Pf. Mehl mit 2-3 Eier und 1/8 Gr. gesiebenes Wasser gut u. glatt ab, schüttet es dann auf

gut abgeschmorte Pflaumen mit, wonach die Suppe
schmeckt wie süße Zwetschen sind nun v. läßt sie wieder
kalt werden. Wenn geschmeidet man seine Knödeln darein v. nicht
sie nun in kleine Rindfleisch. Gießt man sie aber
zu eingemachten Suppen, so richtet man sie auf einen
Teller für sich an

Sago Suppe.

1/4 Pfd. Sago in 2½–3 Ltr. Suppe eingekocht, läßt
man ½ Stunde kochen, bis der Sago ganz durchsichtig wird. Ist die Suppe gesalzen, so gießt man sie mit
Ei ab v. kann einige Tropfen Zitronensaft darunter
geben.

Hafergrützen Suppe.

Man stellt 1/4 Pfd. Grütze zu 2½ Ltr. Suppe läßt
man mindestens ½ Stunde kochen v. gießt beim Anrichten etwas gesalzene in Butter gebräunte Zwiebeln darauf.

Fasten-Suppen. (Einbrennsuppe).

Man läßt Butter v. Schmalz heiß werden, nehme 10 kg, ½ Ltr. Wasser gießt soviel Mehl hinein, daß die Einbrenn noch dickflüssig rühren läßt v. gießt sie, wenn

wenn sie braun ist, mit siedendem Wasser aufg. Den Rümmel gibt man unbrüht in die Fischbrühe, d. nicht Salz ins Wasser.

Zwiebel-Suppe.

Die obige Fischbrühsuppe nur dass man statt Rümmel feingeschnittene Zwiebel in zimmlicher Menge in Schmalz gibt, d. man gibt viel gewiegte Zwiebeln in Schmalz, lässt sie braun werden u. nimmt sie, bevor man Mehl in das Schmalz gibt, heraus. Beim Anrichten gibt man die braunen Zwiebel in die Suppe zur Zierung.

Zwiebel-Suppe. (Auf ämerikanische)

Auf erster Art bereitet, nur dass Limone gepresst, lässt man die Suppe fertig in obiges Schmalz gelb geröstete Mehlpyramiden d. Stückchen von 1/4 Pfd. Mehl auf, bis 3 Pfr. Suppe.

Saure Rahm Suppe.

Man lässt 1/2 Pfr. feinen Reis, den man mit 1/4 Pfr. Weizenmehl abgeschwenkt hat in 2 Pfr. siedend gesalzenes Wasser ein u. lässt die Suppe mit Rümmel gewürzt 1/4 Stunde kochen, gibt man in das Was-

einen süßen Wein, so wird die Suppe angenehm schmecken. Man gibt geröstetes Schwarzbrot dazu zu Tisch.

Erbsen Suppe.

1½ Pfd. gedörrte Erbsen werden über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht u. dann weich gekocht, durch gerührt, u. mit dem Erbsenwasser aufgegossen. Man kocht mit den Erbsen ein Stück Rindfleisch gesalzen oder mit zu Erbsen u. muß mit gut gesalzen. Als Würze ein kleines Lorbeerblatt, die Erbsen werden während des Kochens nicht gesalzt, sondern wie alle Hülsenfrüchte erst dann gesalzen, wenn sie weich gekocht sind, gibt man gewöhnlich gelbe u. grüne Zwiebel dazu mit dem Fett.

Linsen u. Fisolen Suppe.

Wie Erbsensuppe zubereitet, nur daß man statt gesalzten Fleisch in die Linsen gibt u. die Suppe passirt, statt Lorbeerblatt kann man Majoran als Würze gibt.

Grüne Erbsen Suppe.

Man kocht gelbe Fisolen, grüne Erbsen, treibt sie durch ein Sieb, macht eine Einmengsuppe damit u. richtet sie

für wie wenig. Nüsse, Klöße u. Nüsse, man gibt in warmer Semmeln u. Brötchen zu Tisch.

Falsche Reis Suppe.

Man nehme eine Fingerhüte, welche man aber stets mit Rindfleisch, mit Wasser, worin man Fleisch u. Gemüse, Gemüse, Fleisch u. Gemüse, Gemüse, Fleisch u. Gemüse, Gemüse,

Falsche Kräutersuppe.
Falsche Graupensuppe.
Falsche gekochte Brotsuppe.

Alle diese Suppen werden bereitet, wie bei Rindsuppen beschrieben, nur dass man sie mit Wasser kocht, in welchem man frische Grünzeug abgekocht hat, u. zu jenem, welche man mit sie übergießt um wie sie angemacht.

Erdäpfelsuppe.

Man schält u. schneidet Erdäpfel, presst sie mit Messer zu kleinen Würfeln u. kocht sie in gesalzenem Wasser gänzlich weich, indes macht man eine Einbrenne, röstet sie mit dem Erdäpfelwasser an, passirt sie, würzt sie mit einem Lorbeerblatt u. Zwiebeln u. richtet sie samt den Erdäpfeln an.

Erdäpfelsuppe 2

Man schält die Erdäpfel oder nur zu gewissen Zeiten geschnittenen Erdäpfel werden gekocht, dass Wasser davon abgießen u. eine gänzlich dünkle Einbrenne damit anfangen, indes zerdrückt man die Erdäpfel in einem Topfe mit einem Stößer u. verdünnt die Suppe damit mit Wasser oder besser Rindsuppe.

Erdäpfelsuppe 3 von 2

Fischsuppe 1

Man kocht den zerschnittenen Kopf eines Hechten od. Karpfen eines anderen Fisches in einer genügenden Menge Wasser, gießt mit dieser eine dunkle Einbrenne auf, läßt diese Suppe zum vollen Kochen. Das Gemüse besteht aus einem Gemisch Selleri, für sich gekocht u. beifügt darunter zu geben. Reagen u. Schiffel für sich in Salzwasser abgekocht u. in Klößchen geschnitten in die beschriebene Suppe gegeben. Man gibt geröstete od. geröstete Semmel dazu.

Fischsuppe 2

Reagen u. Schiffel einfach in Salzwasser abgekocht in eine Einmachsuppe gegeben, welche mit dem Wasser, worin der Fischkopf abgekocht wurde, in welches nun aber kein Essig gegeben hat aufgegossen wird.

Weinsuppe 1

Eine dunkle Einbrenne wird mit süßem nicht bitterem Wasser od. weniger mit Wasser gemischtem Rothwein aufgegossen.

Weinsuppe 2

Man löst 1/2 Ltr. weißen Wein mit beliebig Zucker u. einem kleinen Stückchen Zimmt kochen, schäumt inzwischen 2-3 Eidotter mit einem Eßlöffel voll süßem Rahm ab, gießt den siedenden Wein darauf u. schlägt es gut durcheinander, ohne es durch den Seiher zu geben.

Biersuppe.

Verfahre nur eben Zimmt, keine Rosinen und Eier und gibt man sie bildenden Brunn weg.

Chocoladensuppe.

Man muß eine kleine Tasse voll 10 Kg. Butter u. reibe 4-5 Tafelchen Chocolade, welche man vorher in der Küche hat u. weiß machen läßt sinnen, u. gießt sie mit 2 Ltr. siedender Milch auf, man reibe nun die Tasse mit 1/2 Pfund Kochen läßt, mit Salz u. geröstetem Brod zu Tisch gegeben.

Paradiesäpfelsuppe.

Man kocht 15-20 Paradiesäpfel in 2 Ltr. Wasser u. 2 Eier in die Schüssel zerschneiden, damit sie sich besser mit kochen u. gießt damit eine kleine Tasse voll 8-10 Kg. Butter, zerrührt u. Zucker die Suppe auf eine wenig,

bestimmt sie u. gibt sie mit gerösteter Semmel zu Tisch, nun kann sie aber auch mit eingelegten Gurkensalat machen.

Falsche Wurzelsuppe.

Diese bei Rindfleisch mit Wasser aufgesetzt, u. mit wenig Butter gedünstet.

Hafergrützen Suppe.

Man läßt 2 Ltr. Wasser mit etwas zu Rindfleisch üblichen Gemüsen u. einem Kaffeelöffel Butter u. Semmelmehl 1/2 Stunde lang kochen, dann fügt man die Suppe ab, kocht 1/4 Pfd. Grütze ein u. kocht sie weiter wie bei Rindfleisch (siehe Seite: 104 fortig.

Fleisch Speisen.

Rind-Fleisch.

Gewöhnlich gekochtes Rindfleisch. (Siehe Bereitung der Rindfleisch) Seite 104"

Geschmortes Rindfleisch.

Will man gewöhnliches Rindfleisch u. doch nur einen wohlschmeckenden Fleisch haben, so setzt man die Knochen mit kaltem Wasser zum Feuer, gießt aber das Fleisch

mit feinem Kümmel und etwas Salz 1 Stunde kochen. Dann kocht man zu 1½ kg. Rindfleisch 1 Ltr. Wasser mit einem Eßlöffel voll Schweinefett u. einer mittelgroßen Zwiebel zu einer dicklichen Suppe ein, in welcher man dann das halbweich gekochte Rindfleisch fertig dünstet.

Saft-Braten.

Ein schönes Stück Rindfleisch, am besten „Dreieck", wird dann u. wann in dünne Speckplatten eingeschnitten, u. mit etwas Butter, Pfeffer u. Salz wenig gedünstet, beliebig auch mit einem guten Wein, Essig oder dem Gurkenwasser, läßt man das Fleisch, läßt dann Zwiebeln in der Butter fein bekommen u. dünstet dann Fett über das Fleisch um.

Beefsteak Rindsschnitzel.

Man schneidet einen Lungenbraten auf, zu 2 fingerbreiten Schnitzeln, klopft sie ziemlich dünn, streut Salz u. Pfeffer darüber u. gibt sie in geschlossenen Tiegel oder Pfanne mit, auf welche Weise sie nur wenig Butter, u. auch weniger Zeitaufwand erfordern lassen. Zum Ab-

braten

gibt man sie in heißes Schmalz, brät sie auf 2 I um
u. in warmen 2-3 I sind sie gut. Die müssen auf beiden
Seiten Brüsten haben, darum darf man nur wenig
Schmalz dazu nehmen, beim Anrichten legt man die
Schnitzel auf eine Schüssel, gießt das übrige Schmalz weg
u. gießt dafür ein paar Eßlöffel voll heiße Suppe auf die
braun angelaufene Pfanne, löst mit einem Fingerhut auf-
kochen u. gießt diesen Saft über die Schnitzel.

Jäger Braten.

Zubereitet wie die vorige Kindschnitzel, aber
vor dem Abbraten auf einer Seite dick, mit einer feinge-
schnittenen Zwiebel u. Petersilienkraut bestreuen, belegt man die
Schnitzel beim Braten umwendet fällt die Zwiebel in das
Schmalz, was beim geschehen darf, welches beim
vorigen darüber gegossen wird.

Rost Braten II

Wenn übrigt ist von beim Fleischessen zu Hau-
sen gebliebenen Schnitzeln, Rostbraten, packt u. pfeffert die
Schnitzel auf beiden Seiten u. legt sie einzeln 1 Stunde
liegen, dann dörrt man sie in Mehl, oder klopft sie in

Semmelbrösel nie u. brotet sie in frischem Schmalz schnell ab, nach Belieben in 5 I geschehen ist, man gibt sie geräuchert mit Salat zu Tisch.

Rost Braten. I

Zu ganzen auf rein dem Rauchen geblieb bleiben Kalb man ihn ein Saft Braten, od. Lungen Braten.

Rost Braten. III

Man gibt die gut geklopften u. mit Salz Schnitzel (ohne Knochen od. Knöpfel) in frisch Schmalz, nachdem man sie viel gerin gelbe Zwiebel gelb werden läßt. Diese Speise dünstet man zuletzt mit wie gewöhnlich Kapern weiß.

Rost Braten. IV

Man gibt auf diese vorigen, mit Zwiebel abgebratenen Rostbraten etwas mit sehr wenig Mehl abgeschwitzten feinen Reduction u. läßt sie mit der Sauce einmal aufkochen. Diese Rostbraten gibt man mit Gurkensalat od. Kartoffeln zu Tisch.

Fächierte Rindschnitzel.

Rohes Rind- od. auch zum Braten Schweinefleisch 1 kg

fein

für 5–6 Personen gerechnet, wird sehr fein gehackt, mischen mit Knoblauch u. Zwiebeln zerschnitten gut, u. mit 2 in Milch geweichten fein zerbröckelten Semmeln vermischt, gesalzt u. abermals gewürzt. Die abermals gehackten Schnitzel werden in Mehl eingedrückt, schnell abgebraten u. mit Gemüse zu Tisch gegeben.

Fachierte Schnitzel.

Aus gekochten od. gebratenen Fleisch. Man schneidet dafür Fleischreste in mehr Gattungen, dicke besser, mit dem Wiegemesser fein (1 kg. 6–8 Personen gerechnet) schneidet in Milch geweichte Semmeln eine kleine Zwiebel u. Petersilkraut, wenn das Fleisch nicht od. wenig fett ist, so braucht man 3–4 kg. Schmalz ab, (sonst weniger) schneidet 1–2 Eier darunter, abermals Salz u. Gewürz, formt kleine Schnitzel rundet abermals, drückt sie in Ei u. Semmelbrösel ein u. bratet sie von beiden Seiten schön braun ab, man gibt sie mit Gemüse od. Salat zu Tisch od. mit gekochten Obst.

Goulasch.

Man schneidet für 6–8 Personen 1 kg. Rindfleisch

1/2 kg. Schmarrn - je nach Belieben mit oder ohne Schweinefleisch verwendet auf ein ziemlich großes Rührschüsserl, rechnet man 12-15 kg. Mehl, ev. setzt sie das rohe Kartoffel, oder Kümmelpflug geschnitten, frisch waschen u. klein zwiebel feingehackt darein nehmen, dann gibt man obiges Fleisch schnell obgewaschen hinein, Salz u. Pfeffer darauf u. lässt es zugedeckt wenig dünsten, wobei man auf von Zeit zu Zeit ein wenig heißes Wasser oder Suppe nachgeben muß, zuletzt streut man 1/4 Ltr. feinen Rahm mit etwas Mehl ab u. lässt es damit auf 1/2 Stunde kochen. Man pflegt Gaulasch mit Zuckerschl ev. Kartoffel zu Tisch zu geben.

Lungen Braten I

Ein gut abgeschältes Lungenstück, wenig gespickt, etwas gesalzen u. schön gespickt, beliebig auf eine Kunst mit Butter fertig gebraten, pflegt man sie zuletzt mit feinem Rahm zu begießen, in welchem man vorher etwas Mehl abgeschwitzt hat.

Lungen Braten II
auf Italienische Art.

Abgeschnitten, entfernt, zugeschnitten u. ergibt nun der Vorige wird in dem Ofen, Braten nun in die Brühe, mit gutem Salatöl übergossen, mit wenig Zwiebel bestreut u. mit etwas Fett belegt, 3-4 Löffel Öl u. Löffel voll Fett, dann Braten wird der Lungenbraten mit der Kalten Seite begossen u. durch ein Rost dazu genommen werden, der man bei dieser Art des Bratens keine Saucen bekommt, so gebraucht man irgendeine Senfsalbaum od. Ketchup dazu zu geben.

Fachierter Lungenbraten.

Wenn dann ist es uns an einen anderen guten Stück Rindfleisch nehmen u. behandelt das Fleisch wie bei gefüllten Rindsschnitzeln, siehe bitte, Seite: 94 beschrieben, nur daß man 2-3 Eier darunter klopft, dann wie Schnitzel Rolle darum wickelt, mit Zwirn durchzieht u. nullig mit Butter fleißig begossen, bratet. Auch zu diesem gibt es keine Saucen u. man kann ist es wieder wenn oder kalt nützen verwenden.

Gekochtes Rindfleisch.

Ein gutes festiges Stück Rindfleisch zu einer selbstinge-

dicken Scheibe ausgebreitet, wird mit folgender Masse bestrichen: Ein gutes Eigelb, ca. 1/2 Löffel Senf gemischt, mit 1 Teelöffel fein gehackte u. Petersilie vermischt u. mit einem Löffel Schmalz bestrichen, dann rollt man die Kalbsschnitzel fest zusammen, umschnürt sie u. läßt sie auf Zwiebel-Gemüse mit dünsten, zuletzt wird das Fleisch wie Rindsbraten mit Rahm begossen u. gebraten.

Rindszunge I.

Die Zunge wird schnell mit dem Rindfleisch weich gekocht u. braucht fast dieselbe Zeit, oft auch länger um weich zu werden, jedenfalls ist das Fell, wird die ebenso rauhe Haut abgezogen, die Zunge auf Platte, hinzugestellte Schüssel geschnitten u. möglichst heiß mit gutem Saft zu Tisch gegeben.

Rindszunge II.

Gewürzt wie die Vorige, werden die gekochten u. bereits vorgeschnittenen Stücke in Ei u. Semmelmehl eingetaucht u. schnell abgebraten wie unsere Schnitzel, diese braunen Gebäckenen Zungen kann man mit Gemüse od. auch mit 1 Mus gebratenen Äpfeln zu Tisch geben.

Polnische Zunge.

Ein recht gekochte abgeschälte Zunge wird recht dünn in die Röhre gegeben u. mit Butter u. Fenchel, worunter man nie zu sehr gewinkte Kartoffeln u. eine Knoblauch Zehe abgebrüht sind Pfeffer u. mit feinen Reis dazu gethan, beim Anrichten passirt man den Saft über die aufgeschnittene Zunge u. giebt Kartoffel u. Karotten dazu.

Pökel Zunge.

Eine frische Rindzunge wird mit ihrer Haut, sehr wenig Salpeter u. eben sehr wenig Zucker eingerieben, in eine passende, nicht zu große Kasse gelegt, beschwert u. 6-8 Tage in der sich bildenden Salzlake dann beziehen umwenden liegen gelassen. Dann wird sie in siedendes Wasser eingelegt, in welchem man auf 1 Zunge 1 Pfund Zunge u. Zunge giebt, u. wenn sie weich ist abgezogen wird u. warm mit Brod zu Tisch gegeben. Kann kalt, wird sie aber so dünn wie möglich aufgeschnitten.

Geräucherte Zunge.

Auf gewöhnliche Zunge wird wenig gekocht u. abgezogen, warm u. kalt gegessen.

Kudel. (Magen vom Rinde.)

Vorgekocht, abgeschabt u. mit 2-3 mal gewechseltem Wasser sehr weich gekocht, schneidet man sie sehr fein würfelig. Wenn dann beliebig viel weich gekochte Kudeln vorräthig sind, gibt 1 Klg. Butter 1/4 Klg. Kudeln 6-8 Personen, dann muß man 1 voller, schäumender Esslöffel, die man mit Rind- oder Schweinfett, je nachdem man eher eine oder die andere Sorte vorräthig hat, schwitzen, dann gelb röstet u. glatt abgestäubt hat aufgießt u. beliebig würzt. Wenn gilt gewöhnlich Zwiebel u. Knoblauch dazu.

1. Kalbfleisch. 2. Nieren Braten.

Dieser, wo uns nie anderes beliebiges Stück Kalbfleisch vorräthig ist, gewöhnlich mit Butter u. etwas Fett unterschmälzen begießen, schön braun gebraten.

Schlägel.

Gebraten wie, wie ein anderes Stück Kalbfleisch gebraten, u. schön dicht gespickt u. zurückt, wenn das Fleisch schon halb fertig gebraten ist, mit etwas saurem Rahm, (oder Milch) begossen. Wenn dann wird die Butter

damit man den Pfefferzopf abgeschält, d. h. schneidet man d. h. begießen will, oder mit ein od. zwei Kartoffeln stoßen, und dann Brühen nimmt besonders gutes Gemüse gibt.

Gebackene Schnitzel.

Kalbfleisch oder Pfefferzopf wird zu feinen Schnitzeln geschnitten, geklopft u. gesalzen, in Ei u. Semmelmehl gedreht in in Butter od. Schweinefett schnell u. rasch abgebacken.

Saure Schnitzel.

Wie oben beschriebene Schnitzel werden aber Ei, nur in Mehl eingedreht u. dann recht schnell abgebacken. Man gibt zu diesen beiden Gattungen gewöhnlich Salat zu Tisch.

Gespickte Schnitzel. III.

Man schneidet die Schnitzel etwas dicker, klopft, salzt, spickt sie u. dünstet sie mit geräucherter Zervelat mit etwas Butter od. Fett weich, indem man nötig öfters etwas warmes Wasser nachgießt. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, schneidet die geräucherte Zervelat u. gibt etwas feinen Reis darunter u. läßt die Schnitzel in diesem Fett noch ein wenig mitkochen.

Die warden gewöhnlich mit gewöhnlichen Gemüsen oder abgeschmolzte Kartoffeln und Kartoffeln zu Tisch gegeben. Der Kopf wird gewöhnlich über die Schultern angeschnitten.

Gefüllte Brust.

Zu mehr als gewöhnlichen Brust nimmt man 3-5 Pfunde zur Fülle. Man reibt die Rinde ab, schneidet sie klein zusammen, brennt sie mit 8-10 Lg. Butter oder mit gewöhnlichen Speck ab, worin man abwechselnd Petersilie brennt und beides lässt, schneidet sie mit 3-5 Eier u. ab- wechselnd Milch an, würzt sie mit Salz u. abwechselnd Pfeffer, schlägt sie u. füllt diese Masse unter die vorsichtig unter- gezogenen Brust, näht u. spickt sie zu u. kocht die Brust unter öfterem begießen u. begießen mit Butter weich u. braun.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Ein fleischiges Rippenstück wird in gewogen mit etwas Butter, Gemüse u. ein wenig Pfeffer gedünstet, dann mit etwas Fleisch gemischt, mit Mehl stark mit einer Einmachsoße aufgießt, dann gibt man das zu andern Küchen gekochte Fleisch wieder hinein, läßt es

läßt es noch kochen u. richtet schließlich die Sauce über das Fleisch an. Mit Nudeln od. Knödeln zu Tisch geben.

Paprika Fleisch.

Braune geräuchertes wie das Vorige, der Topf mit Zwiebeln gemüßt, läßt nun, wenn das Fleisch herausgelegt, das Schmalz u. den Topf braun, stäubt dann einen guten Löffel mit Mehl abgeriebenen Paprika, stäubt mit Mehl abgeschwenkt, füllt mit der nötigen Brühe auf, läßt, passirt nun die Sauce über das gelegte Fleisch

Lemonien.

Lunge, Herz u. Milz werden roh gekocht, fein würflig geschnitten u. in eine Rohsauce gegeben, welche nun mit Lemonienschale u. Pfeffer gewürzt, nun gleich mit geröstetem Semmelschnitt od. Knödeln zu Tisch zu geben.

Schweinefleisch. (Schlägel)

Schwarte u. Fett abgeschnitten, wieder gut nachgeputzt, mit dem Messer mit Knoblauchblättchen nicht zu viel mit Essig bestreicht u. beiläufig mit Pfeffer u. nicht zu viel Salz fertig einreiben.

Rückenstück.

Fasanen abziehen mit Salz u. Pfeffer, be-
streicht sie mit Essig beschwipt im eigenen Fett gelbraten,
wo wenn nun die Fasanen schon kalt sind schneidet
man 1/2 Pfund Speckscheiben mit einem scharfen Messer in klei-
ne Würfel einschneiden, aber nicht zu tief, weil sonst
zu viel Fett heraus Speckscheiben würden.

Setz Braten.

Diesen an der Innenseite des Rippenstückes
liegende Teile des feinsten Fleisch vom Rehwild
mit Salz u. Pfeffer einreiben, zierlich mit Sammetschei-
ben u. Speckscheiben belegt, in den Topf einen Esslöffel
u. wenig Essig im eigenen Fett gelbraten, heiß zu Tisch ge-
geben, wo kalt aufgeschnitten, ist es immer ein guter Bra-
ten.

Reh.

Rehfleisch, aber ein anderes nicht zu fettes Rehwild-
fleisch wird in einer gut gesalzten Beize gebeizt u. mit ge-
riebenen Brot zu Tisch gegeben, oder man kocht das Fleisch
in Salzwasser mit Suppengemüse. Kocht dann die gewöhnlichen
Gewürze des Kochs dazu, schneidet das Fleisch in mittle
Stücke, u. dünstet es mit Butter, etwas Essig u. allerhand Gewür-
zen u. Gemüse fertig.

Schnitzel I.

Stück vom Rücken, werden glatt Kalbfleisch-schnitzel bezeichnet (Seite 99) u. abwechselnd als Kalbs-schnitzel od. als gebackene Schnitzel in Ei u. Brösel umge-wendet zu Tisch gegeben.

II. Saure Schnitzel.

Gut geklopfte u. gesalzte Schnitzel werden so wie die vorigen behandelt, 10–15 Minuten lang in Essig mit viel gewiegelter Zwiebel einen Sud aufgesetzt u. einige ganze Pfefferkörner am offenen Herd gedünstet u. gewendet, das der Sud darüber steht, setzt man die Schnitzel zu dünsten, so muß man sie auf 2–3 mal einlegen, denn sie müssen einzeln liegen nicht übereinander.

I. Gebratene Leber.

Vom Schwein od. Kalb wird sie ganz ge-spült u. auf eine Fleischbank in die Quere gelegt, ein scharfes Messer schief angesetzt u. ein paar kleine Stücke Leber schief abgeschnitten, wie jede andere Portion behandelt u. gegen Licht mit einem feinen Messer ohne Fett gebraten.

II. Gebratene Leber.

Man schneidet sie zu ordnen, gewöhnlich dünnen Scheiben, welche man in Mehl u. Gewürz gewöhnlich einmischt u. mit viel gewöhnlichem Gewürz abbrodet.

II. Gebratene Leber.

Dieselbe wird in kleine, ganz dünne Blätter geschnitten u. ohne weiteres Zubrod mit Gewürz abgebraten. Bei jeder Art von Zubereitung der Leber muß man aber darauf achten, daß man dieselbe aber nicht länger brodet, als bis sie nicht mehr blutig ist, sonst wird sie hart u. geschmacklos. Auch darf man Leber immer rasch folgen bis sie gar gebraten ist.

Nieren.

Man schneidet dieselben zu dünnen Blättchen u. brodet sie, gleich der Leber ungesalzt schnell mit Gewürz ab. Will man Sauce dazu haben, so stäubt man sie, sobald sie halb gebraten sind u. gießt sie mit etwas Brühe oder süßem Rahm an.

Eingemachte Lunge.

Diese Speise in Schüssel (Seite 102) wird genau wie Kalbs Lunge gewöhnlich mit Essig.

Weiss eingemachte Füsse.

Man kocht Schweinefüsse u. eine und eine kleine Hühner, nebst einigen Schwarten mit allerlei Gewürz u. Gemüse weich, schneidet die Füsse zerschälig ab. Taucht schnell einen feinen Messer mit Salz und Wasser ab, wäscht ab gießt in die siedende Brühe u. kocht damit nur eine gute Minuten kochen.

Braunes Eingemachtes.

Füsse, od. andere kleine Hühner werden in eine Brühe weich gekocht, mit welcher man eine braune Einbrenn anfeuchtet u. gut aufkochen läßt, mit feinen Kräuter u. abgeriebenen Gewürz schmackhaft zubereitet u. das Fleisch in der Sauce zu Tisch gibt.

Gesulztes Schweinefleisch.

Zuerst kocht man 4 Schweinefüsse, in siedendes Wasser eingelegt nur 3-4 Minuten lang, dann geschabt man sie in kleine Stücke u. kocht sie nebst 1/2 Pfd. Rindfleisch u. einige gelbe Rüben, Lauch u. einige Kräuter, mit kaltem Wasser zu etwa 3 Ltr. Wasser, schneidet zerschälig ab, wie Rindfleisch, kocht es, gibt Gewürz hinein

u. läßt ungefähr 2 Stunden kochen. Ist die Birne ungefähr weich die Speise eingekocht, so spritzt man sie ab. Kalt sie kalt, u. nimmt, wenn sie fest gefüllt ist, den Fadd fest gefüllig ab. Dann stellt man sie nochmals 2 Tage kalt weg. Essig Zucker u. läßt sie wieder 1/2 Stunde kochen, gießt kalt ab, dann sie mit Fleisch. Fischs fest man die gekochten Fische u. andere Fleisch speisen aufschneiden u. legt es immer mit Salz herab, schichtweise in eine gut bestimmte od. Steinzeug-Schüssel, in welcher man die Fische fest werden läßt, beim Anrichten stürzt man sie auf eine flache Schüssel. Wenn kann nicht Fleisch auf fest gekochte Tage mit einlegen.

Würste. Brotwürste.

Man nimmt 1/2 Pfd. rohes fettes Schweinefleisch fein, ebenso 2 in Milch geweichte Semmeln, gibt Salz, etwas Muskatnuß u. gestoßene Semmeln darunter u. füllt es in die dünnen Därme. Die werden in heißem Wasser gebrüht gebrannt. Brotwürste lassen sich nicht lange aufbewahren, weil sie rasch einen Fuger annehmen u. die in Milch geweichte Semmel sauer.

I. Leberwurst.

1 Kilo gekochtes, kaltes, feingehacktes Schweinefleisch wird nebst ebensoviel weichgekochter Lunge u. Herz 3/3 Kilo rohe u. gekochte u. passirter Leber gemengt. Die Schwarte des Schweinefleisches muß sorgfältig abgeschnitten werden, sonst springen die Würste beim Kochen auf. Nun mischt alles mit 2 in kalter Schweinsuppe gequollenen u. fein gehackten Semmeln u. allerlei Gewürz, beliebig aus einem Eßlöffel voll feine Klein gehackten u. mit Zwiebel gebräunten, gewürfelten Speck in mittelstarke Därme gefüllt, zusammengebunden, kocht man sie in siedendes Wasser ein u. läßt sie je nach der Dicke der Würste 10–15 Minuten lang kochen, zum Gebrauch kocht man sie jetzt in kaltes Wasser. Zum Gebrauch werden sie abgekocht, dann abgebrüht, wenn die Würste schon mehrere Tage liegen, ist es gut, sie vor dem Kochen in heißes Wasser zu legen.

II. Reis-Leberwürste.

Man gibt zu der vorbeschriebenen Leberwurstmasse statt Semmel halb weich gekochten Reis u. zwar 18 Lt. zu 1½ Kilo Fleisch.

Kalte Leberwürste.

Man kocht 1/4 Kl. fettes Schweinefleisch sehr weich u. überdreht es mit der rauhen Platte 20 kg. in dünne Scheibchen geschnittene rohe Leber, welche man solange zugedeckt darauf stehen läßt, bis die Leber weich wird. Gewöhnlich nimmt man Leberwürste nicht, so wird erst nun es, denn Fleisch u. Leber sein gesalzen, gepfeffert, gut gemischt u. eine weitere Zutat in sie wird, aber gleiche Därme gefüllt. Diese Würste werden nicht geräuchert sondern 15-20 Minuten lang gekocht. Dann abschreckt in kaltem Wasser abgespült u. über Nacht gepreßt, zum Gebrauch wird diese Wurst kalt aufgeschnitten.

Blut-Würste.

1 Ltr. Blut wird mit 1/4 Ltr. Wollmilch verrührt, gut gesiebt, gesalzen, gepfeffert u. gemischt, dann mit Mehl verrührt. Dann gibt man 1/10 Ltr. weniger feine Grütze 1/4 Pfd. fett gekochte u. würflig geschnittene Schweinefleisch, 2 ebenfalls gewürfelt mit etwas Fenchel gekochte Semmeln u. 1/8 frische Zwiebeln darunter, alles ebenfalls gut gesalzt u. gemischt. Blutwürste werden in die allen-

werbsten

Dann erfüllt, in feuchte Tücher eingelegt, lässt man sie etwa 1 Std. unter mehrfachem Umwenden stehen, bis sich ein Blut mehr zeigt, dann presst man sie mit einer feinen Pinzette aus. Aus diese Weise werden schon zum Ausstechen in kalte Wasser gegeben, zum Gebrauch erwärmt man sie schon warm etc.

Feine Blutwurst.

1 Ltr. Blut 1/4 Ltr. süsse Sahne, 1/4 Ltr. Schmand zu nehmen, feine Semmelwürfel 6-8 Kg. zerschnitten wenn Salz, Pfeffer u. wie allem Gewürz. Räucherung wie bei den Mettigen.

Presswurst.

Dann füllt man sorgfältig gereinigten u. mit warmem weichgeschnittenen Schweinemagen mit folgendem: Speck, Lippe, Schweinskopf u. anderes mit Salz eingezogenes Fleisch, alles wenig gekocht, die Knochen entfernt, sehr gut würfelig u. beliebig grosszerschnitten, mit Salz u. Gewürz vermengt, dann gut in die Fülle die vorgekochte, gut gewürzte Schweinesuppe neu. Füllt den Magen sorgfältig zu u. kocht ihn in nicht zu grosse 3/4

bis 1 Stunde kochen. Ist das Wasser abgekocht, so=
schneidet man die Wurst einige Male ein, wendet sie
häufig um u. schneidet sie ein Viertel tief auf.

Kammelfleisch. Schlägel.

Man legt den fettgefüllig abgeschnittenen Schlägel
auf 1-2 Tage in Beize, dann zieht man eine Stick=
gabel in eine Schenke, viel einzelne Zwischen da=
rauf u. dann das gut eingesalzene u. mit Schaffer
u. Wacholderbeeren, od. etwas Knoblauch eingeriebene
Schlägel: Vorsichtig einlegen, dann man ihn zuletzt
beiläufig auf mit Reisen einspannen.

II. Schlägel.

Man schneidet frische Gurken wie zu Essig dün=
blättrig, zieht eine gar feingeschn Lage davon in
eine Kanne, legt den gut eingesalzten u. eingeschaffenen, so
wie auf den beiläufig eingespannten Schlägel darauf u. be=
deckt ihn wieder fingerfüllig u. vollständig mit Gurken.
Dann schüttet man 1/2 Ltr. dicken, festen Essig darü=
ber, schließt die Kanne mit gut passendem Deckel u. lässt
den Schlägel je nach der Größe 1½-2½ Stunden ziehen,
dann

dann reibt öffnet man den Deckel, leicht den Topf. val heraus u. gießt mit dem Gurkensaft eine genügend dünkle Tunke, gibt etwas Käse u. Gewürz in die Tunke u. kocht mit dieser den Schlegel, den man noch eine Weile kochen läßt. Dann mit gewässertem Backpflaumen, ev. Apfelkraut verfeinern gegeben, ev. kalt in feine dünne Scheiben geschnitten ist es eine sehr gute Beilage, dem Kalbfleisch sehr ähnlich.

Rücken Stück.

Dieses wird ungebeizt gut gesalzen, gepfeffert, mit etwas Zimmet bestreut u. mit Essig begossen, mit, ev. ohne Zwiebel gebraten.

Eingemachtes Schöpsenfleisch.

Dazu verwendet man gewöhnlich ein Rippen- ev. Brustschuh ev. einen Schulter, gerade über geschnitten Hoppt. ev. Kotelettes, ev. beide Gattungen gemischt, klüftig ev. würflig, gibt sie in siedendes, gesalzenes Wasser u. gleichzeitig das Fleisch in genügend Tunke. Wenn letzteres weich ist, nimmt man es heraus u. kocht die Tunke dick ein, mit Zucker u. Pfeffer beliebig gewürzt.

Kurz vor dem Anrichten legt man das gut waschene zerlegte Geflügel wieder in das Gemüse u. läßt es damit wieder aufkochen.

Junges Lammfleisch.

Gebrauche Anfang mit Butter gebraten, das Niereinfett gefüllt mit Knoblauchsalz (v.) und auf in 2 fingerbreite Stücke geschnitten in Ei u. Brösel eingepackt u. in Schmalz gebacken, mit Backgemüse.

Junges Ziegenfleisch.

Ausfallen wie Lamm.

Geflügel.

Gebackene Hühner.

Junge Hühner werden auf in 4 Teile gelegt, Keule samt Brust abgeschnitten u. mindestens ½ Stunde lang in gesalzt Essig eingelassen. Dann zuerst in Mehl, darauf in Ei u. Brösel eingepackt in Butter od. Schmalz recht gebacken.

Falsche Backhühner.

Große junge Knöchen können Klein Hühner ersetzen.

Gebratene Hühner.

Während man jetzt Truthühner nach dem Schlachten zubereiten kann, soll man die großen Truthühner 2 Tage zuvor schlachten u. abhängen lassen. Man kann sie entweder einfach mit Butter braten, od. besonders, wenn sie schon groß sind in Essig mit Salz einlegen u. dann sie mit Speck spicken, damit der Braten saftig bekommt.

Kapaunen.

Ein gut gepflegter od. gemästeter Kapaun soll mindestens 2-3 Tage abgestanden werden als man ihn braucht. Alsdann legt man ihn mit einer Brühe in Kochgeschirr. Gewöhnlich steckt man einige Eigelb od. in Milch geweichte Semmeln hinein. Bei altem Tiere aber gießt man dann eine halbe abgeschälte Zwiebel dazu. Wenn gelegt Kapaunen immer in Speckblatten einzubinden od. auf die Brust zu spicken.

Enten u. Gänse.

Dieselben sollen 2-3 Tage früher abgestanden werden. Wenn gelegt die schon gerupften u. ausgenommenen Tiere mit etwas Schmalz u. Pfeffer einzureiben, sowie

füllt sie mit ganzen Eyern, od. in Milch eingeweichten Semmeln, od. mit etwas nur selbem geriebenen Brod ꝛc. bereitet sie in nämlicher Art.

Treetfladen.

Teigt besonders gut wie die Bergnüe, worüber Recept mit folgendem hergestellt: Man treibt etwa 10 Pfg. Butter ab, vermischt sie mit 3 ganzen Eyern ꝛc. 2 kleingeschnittenen mit Milch eingeweichten Semmeln ꝛc. gibt beliebig Zucker, etwas Rosinen ꝛc. Sonnenblumenkernen darunter, diese Fülle wird in Halbkugelförmigen Teigfladen unter die ausgewallten Teigplatten eingefüllt ꝛc. in das Eisen kann man entweder Oehl od. Schmalz füllen, wie bei Bergnüe.

Gebratene Tauben.

Junge, fleischige Tauben werden benutzt, gerupft, ꝛc. wenn sie gebrüht sind, muß man sie Hals und Augen ausbrennen ꝛc. mit Semmeln füllen, wie Hasenbraten (Seite 100) gefüllt, mit Butter gebraten ꝛc. fleißig begossen, gebraten.

Eingemachte Hühner.

Junge Hühner werden im ganzen in ab-
gesalzenes Wasser mit Butter u. Petersil gedünstet. Wenn
sie weich sind, legt man sie auf eine Platte, spritzt mit
demselben eine Butter einmessenen mehl, legt die in
4 Teile zerlegte Hühner nebst Herz, Magen, Leber und
Herz wieder in die gespritzte Sauce u. spielt sie mit
Semmelbröseln od. abgeschwitzten Nudeln zu Tisch.

Hat man Hühner od. andere Geflügel, so wird
die Sauce nur so geschmackgestaltet.

Paprika Hühner.

Ebenfalls junge Hühner werden mit Butter u.
Zwiebeln in etwas Wasser mit Paprika weich ge-
dünstet, wenn sonst beliebt, ist nötig die Brühe nachher
zu stäuben man das Zwiebeln u. gibt, wenn es lieb-
lieben geworden ist, einen Löffel Reis mit wenig
Mehl anbrünnelt, nebst der nötigen Brühe dazu, man
gesalzt diese Hühner mit Nudeln od. Knödeln zu Tisch
gegeben.

Hühner in Lemonisauce.

Behandlung wie bei den eingemachten Hühnern.

Hühner in Paradeissauce.

Die eingemachte Hühner, nun, daß man unter-
der eyngz Harnischbüschel u. etwas Zucker in die fertige
Sauce gibt, schließlich zerlegt man die Hühner u. läßt
sie in der fertigen Sauce aufkochen.

Braun eingelegte Tauben.

Man säubert fleischige junge Tauben auf Punkt
u. Grüngang mit Leber u. etwas Gemüs, mach. Tauben
Brühe mit etwas Zucker, Essig u. Gewürznelken, Pfeffer etwas,
u. macht damit eine dicke Tunkbrühe, welche man
mit etwas Zucker, Essig u. Gewürznelken würzt. Dann
zerlegt man die Tauben u. gibt sie in die fertige Sau-
ce, selbige Tauben beizt man 2-3 Tage vorher ein.

Sauce abgekochte Hühner.

Recht fleischige junge Hühner werden ins gan-
ze in einer dicken sämmtlichen Brühe gekocht u. mit ge-
dünstetem Reis zu Tisch gegeben.

Wild.

Gebratener Hase.

Wenn der Hase lange gelegen ist, spickt ihn
selben dicht, nachdem man ihn abgezogen u. ausgenommen hat,

legt auf einen Teller in die Servierschüssel, den Spinat darum, dünstet ihn zuerst mit einer Soße u. Sauce ist ihm, oder wenn man sehr gerne, einen Rahm setzt, so verdünnt man diesen mit einer Milch u. bringt ihn heiß damit.

Junges vom Hasen.

Das geschmorte Junge vom Hasen, nämlich Herz, die langen Teile, Nieren, Leber, Lunge, Herz, wird in der Soße gedünstet, mit dieser dann wie Wildbret hergerichtet, einen Rahm darein gegeben u. eine warme Speise. Wird immer in der Sauce zu Tisch gegeben, u. Kartoffel od. Knödeln dazu.

Hasen Gulasch.

Der Hase wird auf die gleiche Weise zerschnitten u. weitere Behandlung wie andere Gulaschs. Fl.

Reh-Braten.

Die Flügel od. Rücken, wird Rehfleisch gut mit Speck überlegt über Nacht mit Salz gebeizt, dürft gespickt, zuerst mit Soße wie gedünstet u. schließlich mit einem feinen Rahm mit wenig Mehl angedickt gegeben. Beim Anrichten gießt

man nur wenig Sauce über den Braten, u. die übrige in eine Schale. Man gießt gewöhnlich Fettbrühe od. Essigsauce oder zu kalten Fleisch-Braten Oehl dazu zu geben.

Reh-Schulter.

Schwarze gebraten wie Geflügel, od. gedünstet u. braun eingelegt, wie junges rothes Fleisch.

Gefüllte Reh-Schulter.

Das Fleisch wird roh fein gehackt u. mit 2-3 in Milch geweichten Semmeln u. abgeriebenen Sinn nebst Salz u. Gewürz vermengt, wird in die Gestalt einer Schulter geformt, oben mit Speck durchzogen, gebraten u. mit feiner Sauce begossen, wie wie Geflügel.

Hirsch-Braten.

Am besten u. zartesten ist das Rückenstück (zum) einfach oder mit Füllsel u. Geflügel wird unbraten gebraten, nachdem es gehörig gebeizt worden, u. mit feiner Sauce begossen wie andres Wildbret, od. es wird in einer Beize gedünstet, zu welcher man nebst Essig auch etwas weiße Wein zieht u. einen kleinen Theil von

mehr

einer Tasse od. Tunke. Wenn es weich gedünstet ist, wird es dann dick mit feinem Kartoffelmehl gebunden, etwas Zucker und mit Butter gebessert. Wenn man diese Verdickung 2-3 mal, damit die Brühe genügend dick ist u. man, die diese Art der Zubereitung keine Sauce giebt, so pflegt man einige Kalbfüße od. Hühnerklauen zu Tisch zu geben

Wild-Schweinbraten.

Man legt das schön gespickte nicht abgezogene Fleisch in eine Beize aus halb Rothwein, halb Wasser mit Gewürz u. Gemüse gekocht, aber noch kalt vollkommen erkaltet ist, u. läßt es 2-3 Tage lang darin liegen, dann wird das Fleisch darin weich gedünstet u. mit diesem Tasse eine Buttermehlbrühe aufgegossen, in welche man 1 guten Eßlöffel voll eingeweichte Zwiebeln, halbweich Zucker u. nach etwas Wein giebt. Die Sauce wird in einer Schale für sich gegeben.

Falscher Wildschweinbraten.

Man kocht u. salzt abgelöstes Hammelfleisch wird mit der vorgeschriebenen Beize, mit welcher man

über einen Einen Zimmer od. Küchenofen mit Kopf, pünktlich übergossen, 4-5 Tage unter häufigem Umwenden stehen gelassen u. warm bereitet wie oben Wildschweinbraten, zuletzt gesalzt einen, und die schwarze Tunke zu machen eine Leberbrühe zu machen, wie bei Hirschbraten beschrieben.

Wild-Geflügel.

Rebhühner.

Seine rupfen u. putzen ist zu bemerken, dass man Kopf u. Hälse abreißt, man spickt die Brüste, od. bindet sie in Speck ein u. bratet sie pfeffig u. braun. Wenn man sie auch mit einem feinen Ragout bereiten, aber ohne Wurst, sodass dasselbe minder gewürzhaft schmeckt. Man pflegt zu Rebhühnern, unbemalte mit Speck eingeschmolzte Birnen dazu zu geben, od. wie zu allem Wildbret einige kleine Preiselbeeren od. Ribisel.

Fasan.

Behandelt wie Rebhühner. Wenn Einige aber den befiederten Kopf, nachdem das Gedärm die Hälfte

nin u. lässt diese nicht beim Anrichten. Gibt dann den Reis mit einer Fleischbrühe auf die Schüssel, zu Fischen gibt man auf Ribiselen, u. wenn der Lenten zu Mittag ist gibt, misst für gedünstete Kraut mit Erdäpfeln u. Knödeln.

Schnecken.

Diese werden immer in Haus eingesammelt gebraten. Hier ist zu bemerken, dass man die ganze Hinterwand fein zusammen schneidet u. in etwas Butter mit Zwiebeln, Petersilkraut u. allerlei Gewürz rösten u. sie mit Semmelschnitten u. gebratenen Semmelschnitten anrichten die mit den Schnecken zur Tafel gibt.

Krammetes Vogel.

Vorsichtig gerupft u. gesengt, bindet man die ganzen Vögel in Haus ein u. gibt beim Braten zwischen dieselben ja eine Semmelschnitte, welche dann Fett einsaugt.

Wild Enten.

Selbe werden einfach gebraten, wie Rehfüsse, u. in fetter Brühe Sauce eingelegt wie Hausenten für Tisch.

Wild Tauben. Rebhühner!

Fische.

Saure abgekochte Fische.

Jede Gattung Fische kann in einer gewöhnlichen Beize abgekocht u. warm u. kalt genossen werden. Man kocht aber eine solche Beize 1/2 Stunde lang, bevor man den Fisch, sei es im Ganzen od. Stücke geschnitten darin abkocht, in kleinen Stücken zerschneidet, braucht Fischfleisch kaum 10 Minuten. Gibt man die Fische heiß zu Tisch, pflegt man Brod dazu zu geben, zu kaltem stellt man Essig u. Oel, Salz u. Pfeffer auf den Tisch.

In Salzwasser abgekochte Fische.

Ganz gewöhnliche Fische wie Hechte, gewisse Fischarten welche sie abgeschuppt sind, in siedendes gesalzenes Salzwasser eingelegt u. zwar in eine sehr große Pfanne, damit man den Fisch möglichst gerade hinein legen kann, vorsichtig abkocht, damit sie ordentlich durchgekocht sind, aber sie nicht zerfallen. Beim Anrichten streut man eine dicke Lage von Brod oben auf u. gießt heißes

frische Butter über den Fisch, den man im ganzen auf einer langen Schüssel aufträgt u. erst auf den Tisch beschneidet.

Forellen.

Diese Gattung Fisch, welche blau auf den Tisch kommen soll, muß nicht mit Wasser gewaschen, sondern mit Tuch u. einigen Gewürzkörnern abgerieben werden, wozu 5-10 Minuten genügen. Wenn auch die Forellen schuld für abgeschlagen, aufgeschnitten u. ausgenommen sind, muß man sie nicht waschen, sondern nur innen trocken auswischen u. so schnell als möglich in den siedenden Essig einlegen u. zwar zuerst auf den Rücken u. in 2-3 Minuten vorsichtig umwenden. Dann stellt man sie auf den Rand von Feuer weg u. läßt sie mit einem Tuch u. darüber mit einem Brett zugedeckt, im Essig liegend, vollkommen kalt werden.

Stock Fisch.

Ein Pfund, schön weißer Stock-Fisch wird in Wasser abgebrüht, weich gemacht, aber sie nicht zerfallen,

Dann nimmt man sie mit einem Tuche heraus, während die Brühe, beim Anrichten wird sie gewöhnlich mit Eidotter u. Zwiebeln abgeschmelzt, nochmals muss sie auf das Feuer, aber mit einer Gabel darf sie nicht umgerührt werden. Man gibt gewöhnlich Petersilienwurzel oder Brennt dazu.

Eingelegte Fische.

Zu Fischsorten eingelegte, abgekochte kleine Fische müssen Gestalt werden, wenn sie erkaltet in einem irdenen Topfe, oder in einem reinen Durchschlag fest nebeneinander gelegt u. mit Essig u. Salz u. gewöhnlicher Zwiebel gar mit Gewürz bedeckt. Es ist besser den Essig über abgekochten, den selbiger über den Fisch stehen muss. In gut verbundenen Gefäßen halten sich diese Fische einige Wochen lang unverdorben.

I. Schwarze Fische.

Zu nicht Löwischen Fischen werden 2 Finger breite Stücke von rohen Karpfen, bei welchen man beim Töten das Blut aufgefangen u. ist dann nicht mehr gewaschen, sondern nur trocken abgewischt, gesalzen, 1 Stunde liegen gelassen u.

u. stellt mit der Beize in Eis, in welchem man
Fische mindestens ¼ Stunde lang allerlei Würzkräuter u.
Gewürz mit Wasser kocht, abgeschäumt, und kann 5 Minuten
braucht. Dann nimmt man den Fisch heraus, gießt auf
½ Ltr. Essig einen geschnittenen Eßlöffel voll Pfeffer u. einen
gehäuften Teelöffel voll Piment u. kocht es mit Essig
zu Tal stehen Fisch hinein, kocht aber dann Einmachen
legt nun den Fisch in die kochende Sauce u. gießt ge-
wöhnlich süßen braunen geschnittenen Brenk u. Remoulade dazu.

II. Schwarze Fische.

Man gießt allerlei blutig geschnittenes Würzkraut
in einen mit Butter gut ausgeschmierten Kessel, mischt mit
Gewürz, Lorbeerblätter u. Zwiebeln vermischt, legt den vor-
geschnittenen geschuppten Fisch darauf u. kocht ihn langsam
5 Minuten, schüttelt den Fisch durchgekocht ist, nimmt man ihn
heraus, seiht durch das Gemüse ungefähr gallertig zu wer-
den. Zu 1 Kochfisch von 1½ Kilo 1 Ltr. Essig, gießt nun
einen kleinen Teller voll geriebenen Schwarzbrot dazu u. kocht
es 5 Minuten vorsichtigen umrühren ½ Stunde kochen. Dann
Einmachen gießt man die Sauce über den Fisch u. gießt eben

abwechselnd Knoblauch dazu. Man kann beliebig auch Rosinen od. Mandeln in die Sauce geben.

Gebackene Fische.

Gute, große Fische, besonders Karpfen, werden geschabt, gesalzt, 1 Stunde in Salz liegen gelassen, dann gewässert in Mehl, gewirbelt in Ei u. Semmelbrösel eingetaucht u. schließlich in Schmalz recht gebacken.

Ganze kleine Fische.

Nur ganz kleine, fingerlange Fische, besonders Grundeln od. Rotzen eignen sich dazu. Man gibt sie kalt auf 12 Stunde in eine Schüssel mit kaltem Wasser, wobei man einig drücken, dann spült man die übrige Milch ab u. salzt die Fische, worauf sie gebraten werden, dann bestreut man sie mit kleingeschnittenen Zwiebeln, nur dass man diese kleinen, nicht zerschneidet.

Fröschle.

Die hinteren Füße abschneiden, wenn sie schön gezogen sind, in Ei u. Brösel eingetaucht, gewirbelt in Schmalz gebacken wie gebackene Fische.

Gebratener Fische.

Junge Fische, wie Hechte u. Hühner, Tauben u. dergleichen werden, wenn sie gespickt, und gewaschen u. gesalzen sind, in einem irdenen, weißen oder silbernen Topf mit Butter, beinahe auf mit Fleischbrühe begossen. Bei lebhafter Bedienung nimmt man auf einen Teller Reis oder Nudeln, gemischt mit Gelbschal gelegt dazu zu geben.

Warme Saucen.

I. Süsse Zwiebelsauce.

Man bräunt einen guten Esslöffel voll gestoßenen Zucker u. eine mittelgroße feingehackte Zwiebel in einem 10 kg. Schmalz, gießt Fleischbrühe hinein u. gießt es mit Essig u. etwas Salz, Pfeffer und Gewürznelken würzt. Eine Sauce darf nie zu dick eingebrannt werden, sondern nicht dicker sein, als man sie nöthig hat zu gebrauchen.

Gewöhnliche Zwiebelsauce.

Eine Tasse Fleischbrühe mit viel Zwiebel, auch einem mit Zucker eingeschnitten u. gesalzen.

Saure Zwiebelsauce.

Wie die Vorige nur gebräunt u. mit einem Gewürz versetzt, eine Tasse Fleischbrühe u. etwas Essig nur nicht zu sauer.

Rote Rübensauce.

Man schält rote Rüben, reibt sie mit der Reibe oder hackt sie klein, röstet Butter mit Mehl, gießt nach und nach die klein gehackten Rüben in die Suppe und Butter, läßt sie gut aufkochen und nach Geschmack Salz, Essig, Zucker und Gewürz zu den Rüben, läßt sie in der Sauce mindestens 1 Stunde kochen und gießt sie mit der Reibe durch die Sauce, macht beliebig gezuckert, und etwas Rotwein kann Essig ersetzt.

Dillsauce.

Man schält eine ziemliche Menge feine geschnittene Zwiebeln, röstet mit ausgelassener Butter und Mehl, gießt ab, gießt mit Suppe auf, läßt ab, gießt verkochen und gibt reichlich Essig, feinen Zucker und Salz hinein, auf gleiche Art macht man

Tarragonessig Sauce.

und auf

Kräutersauce.

Von denselben Kräutern, wie bei Kräuteressig, die beschrieben: Diese Sauce wird eben nicht, und übrigens wenig gesäuert und gezuckert.

I. Gurkensauce.

Man macht eine ziemlich dünkle Einbrenne, gießt sie mit Brühe auf, kocht etwas Gewürz u. feinen Reis mit u. zuletzt fein geschabte, ein gelegte Essig- u. Salzgurken.

II. Gurkensauce.

Man läßt ½ Ltr. Brühe kochen u. rührt 1/4 Ltr. feinen Reis mit ⅛ Pfd. Mark abgespündelt hinein, läßt die Sauce flüssig 1/4 Stunde kochen u. gießt beliebig Essig u. Wasser-Gurken hinein.

III. Gurkensauce.

Frische große Gurken werden geschält wie zu Salat geschnitten u. gesalzt gesetzt, ausgedrückt u. in eine dünkle Einbrenne gegeben, welche man, wenn die Gurken darin 1/4 Stunde gedünstet haben, mit Brühe u. etwas feinen Reis anrührt. Man kann diese Sauce etwas, je nach Belieben feinen u. gut schaffen.

Senf-Sauce.

Man kocht eine Brühe wie zu Wildbraten, gießt damit eine dünkle Einbrenne auf, welche man zuletzt

mit etwas Salz, Zucker u. allerlei Gewürz versetzt, heiss
über für Fleischmehlspeisen u. Würste gebraucht.

Sardellen oder Heringsauce.

2-3 Sardellen od. ½ Hering werden gewässert, mit
dem Weinessig fein und Zwiebel u. Petersilie
zusammen gehackt, in eine Tasse Fleischsuppe gegeben,
damit aufgekocht und mit Butter aufgebrannt,
wie Senfsauce als Würze.

Erdäpfel Sauce.

Einige gekochte, zerdrückte Erdäpfel werden in
eine heisse Brühe Einmachsuppe mit wenig Salz
u. ein wenig gebräunt, mit etwas Essig u. Worcestersauce
gewürzt.

Semmel-Kren.

Vom Kopf abgeschabten Kren ½ alte fein
reiben gerasnet, gesalzen in Tasse gestellt ab, u.
gibt vor dem Anrichten etwas gewässerten Essig u.
mischt ihn gut durch, soll feurig Rosen, od. wie
kleine Kirschen feine Brühe sein.

Suppen Kren.

Man kocht ein gutes Fleisch voll gewässern Kern mit feinem gutes Rindfleisch ab u. kann um die Sauce milder zu machen, einige feine Semmelbröseln verwenden.

Mandel Kren.

Man läßt ½ Ltr. Milch kochen, schneidet indes ¼ Ltr. süße Milch mit ½ Pfd. feinen Mehl ab, u. rührt es in die gut gekochte Milch, worauf man die Sauce nur kurze Zeit kochen läßt, zuletzt gibt man einige geschnittene geschälte Mandeln feiner u. beliebig Kern.

Rahm Kren.

Man läßt ½ Ltr. Fleisch kochen, u. rührt ¼ Ltr. feinen Rahm mit ½ Pfd. Mehl ab geschnittelt feiner u. gibt etwas Kern abwechselnder.

I. Schwammerl-Sauce.

Ein Butter mit Petersilkraut weiß gedünstete, feine, verschiedig würfelgeschnittene u. etwas Blättrig geschnittene Champignon Schwammerl u. Pfeffergurken u. Champignon werden gedünstet u. zuletzt mit 1–2 Löffel voll feinen Rahm verrührt.

II. Schwammerl-Sauce.

Champignons werden abgeputzt mit Leinentuch gerieben, geschnitten u. mit Butter u. etwas Essig angedünstet als Würze etwas Dünnmal u. Pfeffer. Auch kann man etwas feinen Reis dazu geben.

Paradiesäpfel-Sauce.

Wie bei Tomatensauce Paradiesäpfel (St. 90 Pf.) bereiten, nur etwas süßer.

Ribisel-Sauce.

Frische Lemonen werden in Wasser, worin einige Tassen ungesalzene Einmachsuppe gekocht, stark gezuckert, u. wenn man will mit etwas Wein versetzt, v. man gibt einige Löffel voll mit Wein v. Lemoniensaft hinein.

Heidelbeer-Sauce.

Reife Lemonen werden in einem irdenen Topf gekocht, u. wenn sie bereits weich sind, püriert man etwas Milch mit Mehl abgequirlt hinein, zuckert sie mag Salzburg, u. läßt sie noch 1/4 Stunde kochen, v. man macht sie mit Einmachsuppe, wenige mit Milch mürbe gekocht wird.

Kalte Saucen.

Essig Kren.

Man reibt den gute Hälfte voll geriebenen Kren mit gewässertem Essig u. etwas Zucker, man kann auch beliebig etwas Öl darunter geben.

Äpfel Kren.

Feinerlei Äpfel werden geschält, im letzten Augenblick vor dem Anrichten geraspelt, u. mit etwas Kren, gewässertem Essig u. beliebig mit Zucker vermischt.

Sauce zum schwarzen Rettig.

Geschält, in möglichst dünne Blättchen geschnitten, mit Essig, Pfeffer, Öl u. Salz angemacht u. gerieben u. mit Essig u. feinem Reben, etwas Kümmel u. Pfeffer vermischt.

Sauce zu harten Eiern.

Die Dotter von 4 5 hart gekochten Eiern werden durch ein Haarsieb gestrichen, um so viel gelber zu machen kann man auch Safran oder einen Eidotter dazu bestimmen u. etwas 1/2 Ltr. in Milch gut weichen Brigsal. Mit Essig u. Öl angemacht gibt man feingehackte einen Sardellen fein geschnittenen Petersilienkraut darunter, u. wenn der Essig zu scharf wäre, noch etwas Zucker.

Erdäpfelsauce.

Recht gesunden, gekochte Erdäpfel werden mit Essig u. Öl angemacht, etwas gezuckert u. gesalzen, nun beiläufig etwas mehr als mittelmäßig gesottenen Sauerampfer geben.

Rote Rüben-Sauce.

Diese schneidet gekochte rote Rüben nachdem sie mittelmäßig gesottenen, ebenso ein gut gequälten Sauerampfer, (zu 3 Teilen Rüben 1 Teil Sauerampfer), mit Essig, Öl, Salz etwas Zucker u. Kerbel angemacht.

Ein viertel Ltr. guten Weinessig wird mit 4 Dottern u. genügend Zucker, um Sauer gesäuerlt, bis eine dickliche Sauce wird, gesetzt in eine gesalzene Schale angemacht, worein sie beiläufig erkaltet u. zu Tisch gegeben wird.

Gemüse.

Spinat.

Man kauft sorgfältig an den Stengeln, abgeschnittene Blätter in stark gesalzten siedenden Wasser ein, u. kocht sie je nach der Größe derselben 1/4-1/2 Stunde, zugedeckt stark sieden, zugedeckt wieder den Spinat seine

fein schöne grüne Farbe erhalten, muß man Butter u. Essig sieden, gibt dann gute Brühe dazu, läßt sie 14 Minuten dünsten, stürzt sie u. zieht sie mit Zucker, u. etwas feinen Reis, od. Sago mit Zucker, Salz mit Milch, od. an Fastagen nur mit Milch auf. Als Würze gibt man etwas Zitronensaft u. Muskatnuß od. auch etwas Knoblauch dazu.

Eingemachter Salat.

Die jungen, nur in die Hülfte geschnittenen Bohnen werden in Salzwasser abgebrüht, abgeseihen, nur grob mit dem Wiegemesser geschnitten u. mit einer gewöhnlichen Zimmerschere zerschnitten, als Würze etwas wenig Muskatnuß.

Eingebrannter Salat.

Derselbe wird bereitet wie, nur macht man eine dunkelgelbe Einbrenne, die man mit Brühe anrührt u. zuletzt etwas feinen Reis u. Zitronensaft hinein gibt.

Birdsalat.

Zu einem gewöhnlichen Gericht nimmt man [illegible] gewaschene Blätter mit Essig zusammen, legt sie in [illegible]

Salzwasser ein, läßt sie ziemlich weich kochen u. richtet sie auf einer langen Schüssel schön untereinander gelegt an, bestreut sie mit Zwiebelringel u. begießt sie mit heißer Butter.

Spargelsalat.

Man muß sorgfältig gegrabten u. in schönen Bündchen zurechtgelegten Spargel mit gekochten u. wieder abgekühlten Essig u. heißen Zwiebeln.

Kalter Salat.

Gut gewaschen, feiner Kopf in 4 Teile zerschneiden gesalzt u. mit Essig u. Öl angemacht. Auch kann man einen rohen, u. festen kochten Kartoffel über das Öl zerdrücken.

Gurkensalat.

Die nicht ganz gelben oder abgeschälten u. fein geschnittenen u. abgeschälten grünen Gurken werden entweder mit Essig u. Öl, nicht Pfeffer u. Salz angemacht u. steht Öl, oder feinen Rahm, Essig oder Zitronensaft Pfeffer u. Salz.

Grüne Erbsen.

Man stellt rübsenlöste junge Erbsen mit einem Stückchen Butter u. nur wenig Zucker, nur wenig Salz, ohne einen zerlassen Stück Butter Zucker zum Sauer u. läßt sie dünsten, dann stäubt man sie nie wenig u. läßt sie mit Zugabe von Erbsen, grünen Erbsen, läßt man nur in ganz Zuckerwasser Bohnen u. gibt sie in eine dünne Einmachsuppe.

Eingemachte Möhren.

Man schneidet sie fein nudlig od. blättrig, u. läßt sie in schönem Salzwasser nur wenig überkochen. Bei jungen, zarten Rüben ist das gewöhnlich nötig, sondern man gibt sie gleich in Butter od. Schmalz, worin man etwas gestoßenen Zucker gelb werden ließ, u. läßt sie mit der nötigen Zugabe weich dünsten, dann werden sie gestäubt u. nochgestoßen u. mit Erbsen zugekocht. Ebenso bei:

Weiße Rüben.

Gesäuerte Rüben.

Diese werden wie Pfannkraut zubereitet, nur werden sie dünstet od. eingebrannt.

Eingemachte Kohlrüben.

Wenn sie selbst abfallen, sind sie reif, dann sie in Salz-
wasser ab, muß eine Zeitlang stehen, so daß man stets
Gelegenheit hat junge, zarte Kohlrübenblätter
verwenden kann u. läßt sie in die Kohlrüben vollkom-
men weich kochen. Dann schlägt sie auf ein Sieb zu Trocken.

Eingebrannte Kohlrüben.

Geschnittene, gekochte u. in eine Schüssel Zwiebeln ge-
geben, worein man etwas Fett u. Gelbe Kohlrübenblätter
einlegen kann, mit Pfeffer ausgepreßt u.
mit Mehl u. etwas Milch verdünnt, aufkochen
nun etwas feinen Essig hinein geben.

Gedünstetes Kraut.

Die feine, fein länglich geschnittene Kraut wird
zuerst mit kaltem Wasser abgewaschen. Indes Schmant
nun etwas gestoßenen Zucker in Schmalz, gibt das ab-
geschnittene Kraut hinein, salzt ab, u. läßt es ungefähr ½
Stunde dünsten, dann wird es gestürzt u. schließlich mit
Pfeffer u. etwas Essig ausgepreßt, als Würze ein wenig
Kümmel u. Pfeffer, feine länglich Zucker. Ist das Kraut
etwas, so läßt man es statt dessen Gebrühe ein wenig Reis

Rotes Kraut.

Ganz rein das Weiße herausgeschnitten, nur dass man es mit scharfem Essig übergießt u. dass Zucker nicht brenne, sondern gelb werden läßt.

Weiss eingelegtes Kraut.

Ebenfalls fein geschnitten, dasselbe es gewöhnlich in ungesalzenem Wasser gelb wird, dann presst man das ab, gießt anderes frisches Wasser darauf u. eine ganz kleine Zwiebel, Salz, Kümmel u. etwas Essig dazu. Lässt es vollends weich kochen u. rührt zuletzt einen dicklichen gar Mehlbrei hinein, kocht Wasser mit Mehl ab, gerührt. Nur dann Gewürzen gibt man noch zuweilen einige würzhaften feinen Kräuter hinein.

Eingebranntes Kraut.

Gehobelt frisches Kraut wird einfach schmalzig gebrennt, wozu man eine klein geschnittene Zwiebel mit braten läßt, mit Suppe od. Brühwasser aufgießt u. mit Kümmel u. Pfeffer, beliebig auch mit etwas Essig würzt.

Ungarisches Kraut.

Einige brennt rein das Weiße, gibt dann eine starke Handvoll fein geriebene Kartoffeln u. etwas saures Kraut hinzu.

Sauer Kraut.

Wenn kein Raum ist in den nachstehenden Arten der Zubereitung von frischem Kraut Rede.

Gefülltes Kraut.

Wenn Jemand einen festen glatten Krautkopf haben will, der nur noch wenige äußerste 2-3 Blätter lose hat zusammen sitzen. Die Füllung wird dann mitfolgendermaßen gefüllt. Wenn Butt 7 Kg. Butter ab, gibt 3 genug zu Gier, 1 in Milch gequirlte Semmel mit 1/4 Kg. roh Bratwurst, gestoßenem Schweinefleisch, wie Hamburger gehacktes Kraut von dem feinen Herausgenommen sein gehackten Innereien u. etwas Gewürz. Wenn füllt man damit die Höhlung nicht ganz voll, deckt sie mit einigen Blättern zu, legt noch mehrere große Blätter um den ganzen Krautkopf herum, umschnürt ihn gut mit Zwirn u. kocht ihn in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser, worin man ihn so weit der Größe 3/4-1 Stunde kochen läßt, dann legt man ihn vorsichtig in eine Schüssel, legt den Zwirn weg u. schneidet die zugelegten großen Blätter u. garnirt das Kraut genügend mit Petersilie u. Kümmel.

Ungarisches Kraut.

Große Blätter werden von Rippen ausgelöst, dann Brühklöße werden mit gedünstetem Reis, dann mit Schinkenwürfel u. gedünstetem Fleisch vermischt, bestreichen, gerollt u. mit Zwiebeln mit Butter gedünstet.

Eingebrannter Kohl.

Die gut gewürzten u. gemischten Klöße werden weich in 2-4 Teile geschnitten, in Salzwasser abgekocht, dann abgeschäumt, mit dem Wasser ziemlich fein geschnitten, u. in eine Schüssel mit Fricktel gegeben, gut geschafft u. mit Butter angerührt. Wenn kann stellt Fricktel eine Semmel in die Schüssel geben.

Abgeschmalzter Kohl.

Klöße, feste Klöße werden weich in 4 Teile geschnitten, in siedendes Salzwasser ziemlich weich gekocht, abgeschäumt weich ein Zwiebel mit angerührt, mit Semmelmehl bestreut u. schön glatt mit heißer Butter begossen.

Gedünsteter Kohl.

Ganz feiner weich gehackt, in Salzwasser nicht halb weich gekocht, legt man die einzelnen Blätter nebeneinander in eine,

mit dicken Tomatenscheiben belegte Platte geschichtet sie, gießt
etwas Essig und Öl darüber, salzt sie und reicht sie in der Schüssel herum.

Kohl-Salat.

Feste Köpfe werden in ganz dünne mit Holzmesser
abgehobelt, abgewaschen u. vollkommen kalt werden gelassen.
Dann geschneidet man Zwiebeln in 4 Teile, u. macht sie mit Es-
sig, Pfeffer u. Salz an.

Spargel.

Zu kleinen Bündeln zu 15-20 Stück geben gebündelten
Spargel, in gleicher Länge abgeschnittenen Spargel, wird in
Holzmesser abgehobelt, in eine Schüssel gegeben, dann
Spargel abgeklopft, dick mit feinem Brotmehle be-
streut, u. mit feiner Butter abgeschmelzt. Wenn kann
den Spargel aber auch als Salat essen, mit Essig u. Öl angemacht.

Karfiol.

Wenn pflegt diesen, in ganz gute Reife, feinen Spar-
gel zu bereiten, nämlich mit Brühe u. Butter abgeschmelzt,
kann ihn aber auch in kleine Stücke zerteilen, in eine
Einmachsuppe geben, od. auch in kleine Stückchen dünsten
in Butter, od. andere einzelnen Tage geben.

Spargel-Fisch:

Und wie zuzurichten.

Grüne Fische.

Diese kleinen Gattungen werden abgeschuppt in Wasser abgekocht, abgetrocknet, mit Semmelbröseln bestreut, u. mit Butter od. Speck abgeschmelzt.

Eingelegte Fische.

Diesellben werden geschnitten, in Essigwasser abgekocht, in eine Schüssel gegeben, mit Essig übergossen u. gesäuert. Wenn dann noch süßen Rahm daraus geben u. gekocht sie mit Pfeffer u. Essigessen zu Tisch.

Fisolen Salat.

Geschnitten, in Salzwasser abgekocht u. kalt mit Essig u. Salatsauce.

Junge Erdäpfel.

Wenn gekocht sie weg, kocht sie in Salzwasser mit ab- rauh Schmalz weich u. schmelzt sie nur mit feiner Butter u. einer Handvoll fein geschnittenen Petersilie, Schnittlauch- od. Zwiebelkraut ab, od. röstet sie mit Schmalz u. Zwiebeln in der Pfanne.

Gedünstete Erdäpfel.

Ebenso junge, geschabte Erdäpfel werden weg, mit der Haut

Tupfen, einen Teil Schmalz, Zwiebeln u. Petersilienkraut in eine Kasserolle gegeben u. damit weich gedünstet.

Erdäpfel Schmarrn.

Man gibt geriebene Zwiebeln in heißen Schmalz, u. schwitzt sie gelb ist, klaubt gekochte, geschälte Erdäpfel, salzt sie u. lässt sie unter umrühren schön braun, brennt Brösel dabei.

Gedünsteter Erdäpfelschmarrn.

Wie der Vorige, nur daß man die gekochten, geschälten Erdäpfel in einen Topf gerieben sind, nicht umrührt, damit sie eine Kruste, brennt Brösel dabei u. beim Anrichten herum gestürzt werden können. Man kann beliebig beim geriebenen der Erdäpfel etwas Schinken dazu geben.

Eingelegte Erdäpfel.

Einmachen, mit geringsten Petersilienkraut, in welche man weingeistes, klaubig geschnittene zwiebeln lässt, salzig schon viel zugeben, weil die Erdäpfel fast geschalten.

Eingebrannte Erdäpfel.

Braun Sauce mit allein Genuß verfasst, gesiebt mit ein. schon gekochten Erdäpfel wie oben zuletzt mitgekocht.

Erdäpfel Paradiessauce.

Man löst Eidotter zerschneidet, gekochte Erdäpfel in feiner Scheiben Viertel 30 auf fertig anrichten.

Paprika Erdäpfel.

Gemüsartig, geschnitten, rohe Erdäpfel werden mit Schmalz od. Speck und Zwiebel, Salz u. etwas Wasser weich gedünstet u. zuletzt etwas saurer Rahm hinein gegeben, dann man fast mit Mehl verschwemmt hat.

Erdäpfel-Püree.

Entweder kocht man recht gut mehlige Erdäpfel, schält u. stampft sie fertig etwas mit Schmalz, gießt sie in heißes Milch u. kocht sie zu einem dicklichen Brei werden, zuletzt gibt man die Dotter feiner Butter hinein röstet eine Einbrenn in Topf gebräunte Zwiebel darüber, od. man schält die Erdäpfel roh, kocht sie in Salzwasser halb weich, gießt dann Wasser ab, stampft die Erdäpfel u. gießt dann etwas Milch darüber, mit welcher man sie fein gedünstet u. macht einen Brein Brein kocht. Weitere Zubereitung wie bei vorigen.

Erdäpfel-Salat.

Gekocht, geschält, wenn sie ausgekühlt sind, dünn blättrig geschnitten, u. mit Essig u. Salz angemacht.

Gebackene Erdäpfel. (Russische.)

Große Erdäpfel werden roh geschält, in kleine Stücken u. länglich Scheiben geschnitten u. 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann feingeschlagen abgetrocknet u. in sehr heißem Schmalz hellbraun gebacken u. mit Salz gesalzen.

Schwarzwurzeln.

Gewürzt, gekocht in Wasser mit Essig gemischt, gelegt, dann in selbstgemachten Teig gestrichen, in gesiedetem Schmalz weich gebacken u. anderntags mit Zwiebel mit Butter u. Semmelbrösel abgeschwenkt u. heiß angerichtet.

Kürbis Kraut.

Geschälte, nüßlig geschnittene Kürbisse werden mit feingehackten Essig übergossen u. heiß gemacht, wenn Zwiebel in heißem Fett gelb werden, gibt die abgepreßten Kürbisse hinein. Salzt dieselben u. läßt sie 12 Stunden ziehen, dann schwenkt man heißen

Reiben

Reisen mit etwas Wasser ab u. giesst die Erbsen mit Zucker u. etwas Essig auf. Am besten ist Essig der zum einmachen Gurken ist und auf 1 Liter voll Essig 1 Esslöffel voll Gewürz etwas Salz u. 1 Theelöffel.

Hülsenfrüchte.

Eingebrannte Linsen.

Diese kann man auf zweierlei Art, dunkel eingebrannt, etwas gelblich (am besten mit Zimmetessig) u. mit Salz u. Zwiebeln gewürzt. Man giebt alle Hülsenfrüchte 12-24 Stunden vorher einzuweichen, u. kann man das Wasser gut, man Wasserhaltige Speisen dazu geben.

Eingebrannte Bohnen.

Desgleichen: Nur lässt eingebrannt.

Eingebrannte Erbsen.

Ebenso, aber nicht gelblich, u. kein ganzes Gewürz, als ein Lorbeerblatt.

Abgeschmalzte Hülsenfrüchte.

Weiss gekocht, abgesiebt u. erkaltet mit feinem Fett u. Zwiebel abgeschmalzt. Alle Hülsenfrüchte kann man auf diese Art gekocht sind.

Erbsen Püree.

Weiß gekochte Erbsen werden durch ein Sieb gestrichen, leicht eingekocht u. beim Anrichten mit geröstetem Zwiebeln bestreut.

Salat.

Wenn man sie durch passierte Hülsenfrüchte mit Essig u. Öl zu einem dicken Brei.

Bohnen u. Linsenpüree.

Dasselbe, nur, daß man diese zu feinem gestoßt, muß zu kochen.

Erbsen mit Graupe.

Geschälte od. ungeschälte Erbsen werden wohl Graupe fast weich gekocht u. mit feinem Fett abgeschmelzt od. eben nur mit Butter od. Schmalz.

Eingelegtes Dörrobst.

Es kommt für die Bereitung für sich, als Birnen, Äpfel, Zwetschgen zusammen, wobei nur zu bemerken ist, daß beispielsweise Birnen 1/2 Stunde zum Weichen brauchen, also früher dazu gegeben werden müssen, ziemlich weich gekocht u. zuletzt mit einer Mehl angerührten Soße, oder nur

Mehl
4.

Milch mit Mehl abgeschwitzt verdickt, u. beiläufig mit etwas Kümmelgrieß versetzt. Wenn gleich Zucker mit wenig Zimmt mitgekocht.

Pflaumen Püree.

Gedörrte, wenig gebrühte Pflaumen, werden mit etwas Weingeist sehr fein geschnitten od. gestoßen, gezuckert u. mit Semmelschnitten gepreßt, od. klein gehackt mit Milch aufgegossen u. mit Zimmt gepreßt.

Gemischte Fleischspeisen.

Schinken Fleckerln.

Knödeln von ½ Pfd. Mehl u. 2 Eiern wird zu gewöhnlichen Fleckerln geschnitten, welche nun in siedendes Salzwasser abgebrüht. Wenn kann unter das Mehl auch 4-8 Loth Grieß gegeben, indem braucht man 4-7 kg. Schmalz als, je nachdem das Knödelfleisch fett od. mager ist, vermischt als mit 4 Eiern. Das Fleisch muß zu Beginn gekochten ¾ Pfd. fein geschnittenen Fleisch ½ Pfd. Schinken, feinen Reste u. übrige Fleckerln. Die Schinkenfleckerln werden wie andere Mehlspeise in einer Reine mit Schmalz bestrichenen Reine schön braun gebraten.

II. Schinken-Flecken.

Man zieht den Schinken genügend Salzfleisch u. ab- wenn frischen Resten unter die abgekochten Flecken u. mischt Kräuter u. lässt sie in den Resten unter mindestens einmaligem Umrühren 1/2 Stunde aufkochen.

Schinken-Reis.

Italienischer Reis: Unter aufgekochten Hühnerbrühe wird er fertig mit fein gehackten Kräutern vermengt.

Geflügel Reis.

Derselbe wird den feinen von Hühnern, Enten u. Gänsen in weiße Stücke zerschnitten vermengt, hinzufügen nun aber wird gekocht u. gekocht fest.

Eingebackene Würste.

Man soll in beliebigen frischen Leberwürste machen in dünn aufgewickelten Hefenteig u. Butterteig beliebig in ganzer Länge, u. zu fingerlangen Würsten geschneiden, einzeln wickelt gehen gelassen mit Ei bestreichen u. in den Rein u. dann Leberwürsten heißen braun gebacken.

Fleischaufschlauf.

Man treibt 1/2 kg. Eiermehl mit 4 Eiern ab. Das Eiweiß zu Schnee geschlagen, vermischt ab mit 4 in Milch ge- weichten

gewiegten Semmeln 3/4 Kilo fein gewiegten Rind-
fleisch u. Leberknoblen, feingehackte Zwiebeln, ein-
wenig Petersilie, Salz, etwas Pfeffer, u. etwas Lemonienschale.
Wenn kein Rindfleisch in der Küche ist, so kann
Kalbfleisch Verwendung finden. Wenn gekochte Rindfleisch-
reste vorhanden sind, so kann man diese auch zu Fleisch
Knödel verwenden.

II. Fleischauflauf.

Man gibt 3/4 Kilo fein gehacktes, gekochtes, od.
gebratenes Fleisch, nebst etwas fein gewiegte Zwiebel u.
Petersilienkraut in 8-10 kg. heißes Schmalz, lässt es etwas
abkühlen, schlägt es gut u. giesst es mit nicht zu wenig gu-
ter Suppe zu einem dicken Brei an u. lässt ihn nun heiß-
stehen. Ehe es gebissen vorgesetzt, muss ihn mit 4-5 Dottern
u. etwas viel Schnee. Weitere Behandlung wie bei No I.

Fleisch Strudel.

Siehe unter Strudeln Seite: 79 bitte.

Fleischel in Pastete.

Zur Pastete werden nun, nachdem der Teig das
1 mal gegangen ist eine runde Scheibe als Unterlage gebildet
auf welchen das Fleischel angerichtet wird. Nun den Deckel
zu

zu formen, belegt man 1 Bügel mit einem Finger, wickelt diese in ein weißes mit Butter bestrichenes Papier u. nimmt Klumen hinzu, die abtropfen, wobei man, wenn sie verschmolzen gegangen über dem Papier mit einem Messerrücken. Dann lässt man die Hasenbügel vorsichtig herab, u. stürzt diesen gebackenen Inhalt über das Gericht. Zu diesem Gericht eine Tomaten- und Kartoffelsuppe sind Ganz, schneidet sie dann zusammen, lässt sie mit feinen gewiegten Zwiebel u. Petersilienkraut in etwas Schmalz anbräunen, stäubt sie, bezieht sie mit allerlei Gewürz u. Tomatenmark würzt, wenn in der Konsistenz fein zu Tisch gibt.

Frittaten mit Fleischfülle.

Die gebackenen Frittaten (siehe bei Rindfleisch S. 104.) werden mit fein gewiegten Tomatenmark u. Hackfleisch bestreut, u. in der Mitte gelegt u. gerollt in eine Reine über einander geschichtet mit etwas Butter, feinen Reste begossen, in warmen nun bei mäßig eine gute Stunde backen lassen u. in der Röhre gebacken.

Abgeschmalzte Kohlspeisen.

Sudeln.

Auf 1½ Pfd. Mehl, nimmt man 1-2 Eier u. die nöthige Milch Wasser, Salz, um einen festen Teig daraus zu machen, den man solange überbleibt, bis sich Blasen zeigen, muß denn sehr ausgearbeitet u. in beiläufige Stücke gleiche Knödeln davon geschnitten. Diese kann man 4-6 Eidar Grieß unter das Mehl nehmen. Wie dieser Teig geschnitten kann man

Fleckerln.

Wenn selbe Fleckerln od. Knödeln fertig ausgeschnitten, läßt man sie in Salzwasser ab. Dann gießt man sie in ein Sieb, in welchem man sie abrinnen läßt. Grieß od. Semmelbröseln in Schmalz anlaufen läßt u. läßt sie unter wiederholtem Umrühren 1/4 Stunde rösten. Oder man schmalzt sie nur ab, wenn sie schon ausgesotten sind.

Topfenfleckerln. (Hallueschken.)

Obige weiße Fleckerln werden in etwas heißem Schmalz schön Gelb gegeben u. mit gemischtem Topfen vermischt. Dann Anrichten übergießt man sie noch mit heißem Fett.

Kraut Fleckerln.

Gesottene nur stark Salzen mit braun gedünstetem, aber nicht gesäuertem, feinem Kraut vermischt. Das Kraut wird mit etwas Zucker u. Pfeffer gewürzt.

Mohn Knödeln.

Obige Knödel, zerbröckelte Semmeln mischen mit Butter u. Schmalz abgeschmalzt u. mit Zucker u. viel geschossenen Mohn vermischt.

Grieß Flecken.

Eine passende Schüssel Grießbrei wird zu Flecken geschnitten, abgetrocknet, u. mit Schmalz u. Grieß abgeröstet. Diese kann auch den 3. u. 4 Teil Grieß Nudeln oder Mehl zu Teig geben.

Mehl Löcherln.

Man braucht 8-10 kg. Butter u. Schmalz ab, schlägt 2 Eier hinein, gibt 1½ Pfd. Mehl u. ungefähr halb soviel Milch nebst Salz dazu, rührt einen ziemlich lockeren Teig, rührt ihn in eine Schüssel abzuschlagen, welchen man dann in einen passenden Topf mit Wasser in südamerikanischer Größe zu schießen u. kleinen Löcherln ausschlägt, welche aber nur wenige Minuten zum Kochen brauchen. Dann gibt man sie ab u. gibt sie nochmals abgeschmalzt u. geröstet zu Tisch.

Mehl Löcherln.

Abgeriebene Haselnüsse: 1 u. 2. Art werden mit Butter gerieben, in Butter gedünstet u. gezuckert zu Gebäck verwendet.

Torten Törtchen.

Man gibt 1 Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, glänzend u. macht oben eine Vertiefung. 1-2 Eier, Salz etc. wenn nötig, gemahl. Milch u. feinen Reifen, nun nimmt ziemlich kaltes Fett u. drückt es mit dem Nudelholz zu ziemlich großen Platten schneidet in Backpapier ablegt u. mit Fleisch u. oben Gemüse belegt.

I. Torten Krödeln.

8 nüsslich geschnittene Semmeln werden in Milch gut geweicht, mit 1/4 Pfd. gewiegten Speck vermengt, dann mit 1/2 Ltr. feiner Reifen, dann nun mit 4 Eier abgemischt gut, ungesalzen u. festlich mit 1/2 Pfd. Mehl fest gemacht. In großen Nudeln gebacken, werden für in Backpapier abgelegt u. in Butter u. Semmelbrösel gebacken.

Erdäpfel Törtchen.

1 Pfd. Mehl mit einem Nudelbrett mit 20 mittelgroßen gekochten u. reibenden Erdäpfeln u. gesalzen zu

ob. ganz ausgekühlten gekochten Kartoffeln nr. 1-2 Eier, Semmelmehl nr. Salz, abgeriebene Muskatnuß, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, wenn man es mag, und nach Belieben Mehl und Butter oder Schmalz nr. Butter. Semmelbröckel geröstet, oder Semmelbrösel. Von diesen Zutaten macht man folgende:

Erdäpfel Nudeln.

Zu diesen nimmt die angegebenen Mengen zu klein gekochten Kartoffeln, und:

I. Erdäpfel Knödel.

Kartoffeln nimmt ebenfalls gekochte nr. in Schmalz mit Semmelbröckel geröstet, bis diese Semmelbrösel braun überzogen erscheinen.

II. Abgetriebene Erdäpfelknödel.

Man treibt 4 kg. Butter nr. Schmalz ab, worunter damit 3 ganze Eier 1 kl. gekochte kaltgewordene Erdäpfel nr. 3/8 Pfd. Mehl und Salz. Wie beim Semmelknödel wird bei den Kartoffeln. Auch diesen Teig nimmt man:

Pflaumen Knödel.

Entkernt dieselben Teigstücke Nr. 1 nr. 2 Eier nimmt aber noch 2 geröstete Semmelknödel, nr. Butter Knoblauch, Semmelbrösel-

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

v. Semmelteig machen, zu letzterem Zwiebel, wenn nun 4 kg. Knödel u. 1 Pfd. Mehl gibt, eine in Milch geweichte, gut ausgedrückte u. gehackte Semmel, 2 Eier u. pflückt den Teig mit kalter Milch ab. Derselbe muß aber sehr fest gehalten werden. Wenn all diesen Teigen merken muß:

Kirschen-Knödel.
Karillen-Knödel.
Parvidel-Knödel.
Abgetriebene Gries-Knödel.

Bekommt den Teig abgetrieben u. fertig, wenn selbst gutes Butter v. Eier abgerührt u. Gries abgeschwitzt u. mit Butter u. Zwiebel abgeschmalzt. Fertig gekommen Sie Knödel vor dem Ablegen 1/2 Stunde u. weg müssen liegen bleiben, aber Vorsicht muß man für dem Kochen.

Abgebrannte Gries Knödel.

Wenn schmeckt 12 kg. Teig klein würfelig, läßt sie heiß u. gelb werden, gibt den geschwitzten Zwiebel mit hinein, u. brennt damit 3/4 Pfd. Grieß ab, den muß selbst mit heißem Butter gut rösten zu einem ziemlich dicken Teig, verrührt

Zuletzt gibt man 1-2 rohe Eier mit Petersilie geriebenen Semmel dazu und macht feste Knödel daraus. Man schneidet gewöhnlich Knoblauch dazu zu haben u. hat man von diesem eine halbe Zehe, so kann man mit dieser statt Messer, dann Gries abnehmen u. braucht dann keine Zeit u. nur wenig zu waschen.

Mehl Knödel.

Gewöhnlicher, übergeflogener Kartoffelbrei, worunter man geriebene Semmel gibt, wird mit einem Esslöffel zu Knödel eingelegt. Will man für feiner u. lockerer haben, so braucht man etwas Butter u. Petersilie dazu ab u. nimmt 1-2 Eier mehr.

Zerrissene Knödel.

Man braucht ½ kg. Butter u. Petersilie ab, nimmt dennoch 3-4 Eier u. gibt 1 Pfd. Mehl u. die nötige Milch dazu, um einen ziemlich leichten Teig abzuziehen, dann gibt man kleine geriebene halbe geriebene Semmeln darunter u. lässt dann große Knödel in Salzwasser ein, welche man, wenn sie abgekocht sind, [illegible]

fügt mit zwei Eidotter in kleine Rührschüssel zerrührt, mit feinen Semmelbröseln bestreut, u. mit heißer Butter übergossen. Man kann sie mit Salat u. einem Gemüse zu Tisch geben. Menge für

Tiroler Knödel:

Diese Zutaten, Preis 74 –

Topfen Tascherln.

Man nimmt einen kleinen Rindsteig, von 1 Pfd. Mehl u. 1 Ei u. dem nötigen kalten Wasser u. Salz, schneidet ihn zweimal fingerdick u. zieht in kleine Zwischenräumen kleine Kügelchen Haselnußgroß, klopft sie übereinander u. stößt mit dem Nudelholz Taschen (Halbe Kreise) u. rollt sie herum. Kocht diese Taschen vorsichtig in Salzwasser ab, bestreut sie beim Anrichten mit feinen Semmelbröseln u. übergießt selbige noch mit heißer Butter, zur Fülle kocht man ungefähr 18 Kg. Topfen mit 3/8 Pfd. Semmelbrösel durch, rührt u. nimmt 1/2 Kil. gewaschene Rosinen 1-2 Stern. Zucker, Abgeriebene Schale 1 Zitrone u. feingeschnittene Zitronat- u. Zitronat u. rührt die Füllung.

Povidelen Taschenbr.

Derselbe wird mit festem Povidelen gefüllt u. nahst Brösel auf mit Zucker bestreut.

Gestürzte Nadeln.

Gewöhnlich ziemlich große Knödeln, werden in Salzwasser abgekocht, gut abgeschwenkt, mit etwas frischer Butter u. Zucker geschwenkt, u damit eine mit Butter ausgestrichene ausgebröselte Form zur Hälfte angefüllt, dann eine Lage halbe Zwetschken gegeben, u. wieder die übrigen Knödeln in der Rösse gebacken, darauf gestürzt u. gegessen. Zu bemerken ist, daß das Povidel genügend hinein gestrichen werden muß, so, daß es die Form nirgends berührt, welche überall mit Knödeln gedeckt sein muß, damit nachher die Sauce beim Wenden abbrennt.

Erdäpfel Skubanken.

15 mittelgroße Erdäpfel werden gekocht, 2-3 mal miteinander geschnitten, in siedendes Salzwasser gegeben, u. zwar nur soviel, daß die Äpfel damit gedeckt sind, sobald sie zu Rösse beginnen, gibt man 1 Pfd. feines Weizen-

Weizenmehl darauf, schon ab Eingerührten, drückt es mit den Fingern nieder u. macht mit einem Dorflöffel-stiel 3-5 Löcher hinein. Dann läßt man ab 3/4 Pfunden Butter, schlüßlich zerarbeitet man Mehl u. Teigzopfel im Topf gut untereinander u. stößt in einem in heißen Fett gebräunten Eßlöffel Mehl heraus, gibt sie in eine tiefe Schüssel, gibt Butter mit dem gestampften Salz u. Zucker beisammen, gibt ein auf mit etwas Schmalz Eingerührten.

Strudeln.

Äpfel-Strudel.

Zu einem Kreuzkreutzer braucht man das Mehl, Eier u. kaltes Wasser, gibt einen Kreuzer zerlassenen Butter zu einem festen linken Teig ab, den man gleich bearbeiten muß, bis er Blasen bekommt. Er genügt z. B. für 6 Personen 1/2 Pfd. Mehl 1 Ei u. 2 Lg. Butter, ist dieser Teig fertig, so läßt man ihn mit einer gewärmten Schüssel zudecken, wenigstens 1/2 je mehr besser 1 Stunde rasten, dann zieht man ihn dünn aus. Zu Apfelstrudel bestreicht man den Teig zuerst mit 1/2 Pfd. Butter oder Schmalz, hat gerösteten Semmelbrösel, darauf mit einer

lichten Saft fein abgeblättrten roten Äpfeln u. zuletzt mit Zucker u. Rosinen. Ist Kraut zusammengerollt, so legt man ihn in eine mit Stück Butter bestrichene Pfanne, streift denselben nochmals kurz beim Backen, bis er eine schöne, braune Farbe hat, so wie beim Anrichten mit Zucker bestreut, beliebig auch mit etwas Zimmt.

Kirschen-Strudel.

Ein nicht zu dünn ausgezogener Krautteig wird mit Butter u. Schmalz bestrichen, dann dicht mit Semmelbröseln, welche feinlich zimmtig sein müssen, darauf mit Kirschen belegt, gut mit Zucker u. beliebig Zimmt bestreut. Weitere Behandlung wie bei Apfel-Strudel.

I. Topfen-Strudel.

Krautteig von ½ Pfd. Mehl, zur Fülle nun 10 kg. Butter u. Schmalz abgetrieben, nicht 3-4 Dotter, ½ Ltr. süßen sauren Rahm, 3/8 Pfd. Semmelbrösel u. 3-4 zu Schnee geschlagene, streift abwechselnd mit ½ Kilo Topfen durchs, beliebig Zucker u. Rosinen rollt den Strudel zusammen u. legt ihn in eine gut mit Butter

Butter beschreiben Reine. Auf eben mit Butter be-
streift, bäckt man die Strudel wieder wie die Vor-
beschreibung besagt, ist nun begonnen, wenn es bereits
steif geworden, aber noch keine Farbe hat mit 1/4 Ltr. lau-
warmer, ungesalzener Milch, welche aber auf dem Ofen
angewärmt sein muß. Hierauf der Strudel ebenso Brüh-
se nicht nun solange an es begossen ist. Dann gleich
heißen, ungesalzte, aber uns mit ein paar Löffeln ange-
schmolzene Milch darüber an Hitze zu geben.

II. Topfen-Strudel.

Desselben, wie oben angegeben Art.

Desselben, wie oben Reinem, ziemlich viel, fein-
gewiegten Topfen übermischt darüber geschabt u. etwas Rei-
ben Zucker, wie bei den früheren, dieser Strudel ohne
Milch gebacken wird.

Rahm Strudel.

Ganz wie Topfen Strudel 1. Teile, nur ohne
Topfen, anstatt nehme Sahne. Oder man nimmt zur Hälfte
Sahne u. zur Hälfte Grieß. (1/4 Rösel 1/4 Gries.)

Kraut Strudel.

Gewöhnlicher, wie angegeben Strudelteig zur Fül-
le dünstet man fein geschnittenes, frisches Kraut mit Schmalz

u. zu braunem Zucker u. wenig Salz mit Zucker u. Zimmet, sowie abriebene Zitronenschale, mischt man alles über dem Wasserdampf, rollt ihn zusammen u. bäckt ihn unter wiederholtem Bestreichen mit Butter od. Schmalz schön braun.

Fleisch-Strudel.

Zu obigem Strudelteig von ½ Pfd. Mehl u. 1 Ei. Zur Fülle braucht man 10 Kg. Schmalz od. gibt 3-4 Esslöffel. ½ Pfd. feinen Reis, ½ Pfd. Semmelbrösel, od zur Hälfte Brösel u. zur Hälfte Grieß u. vermengt es mit kleingeschnittenem Fleisch. Ist dieses nicht vorhanden, so braucht man 3/4 Pfd. fein gewiegtes, gekochtes od. gebratenes Fleisch darüber. Zuerst Zwiebeln, diese bräunen, weiters Zucker, Rosinen u. behandelt ihn weiter wie Topfenstrudel I, nur daß man anstatt unter Milch darüber gießen kann.

Reis-Strudel.

Milchreis über mit wenig Butter abgebräunt, kleingeschnittenem Fleisch, etwas Zucker vermengt, wird auf obigen Strudelteig gestrichen u. zusammengerollt und Butter bestrichen u. braun gebacken.

Gries-Strudel.

Zieg von 3/4 Pfd. Mehl u. 1 Ei, treibt man 12 kg. Butter od. Schmalz ab, rührt 3-7 Löffel feinen, 1/2 Ltr. süßen Rahm, geschossen Gries 5/8 Pfd. 3/4 Pfund Zucker, läßt die nur soviel stehen, bis der Zieg ausgegangen ist u. bestreut ihn damit. Gewellt, in fingerlange Stücke geschnitten, backt man die Strudel in Fettgenug ab, bestreut sie beim Anrichten mit feinem Zimmel-Zucker u. übergießt sie mit heißer Butter.

Eier Speisen.

I. Gerührte Eier.

Für die Personen 2-3 Eier gerechnet, werden dieselben gut abgeschmalzt, gesalzt, beliebig viel gehackt u. in 2-3 kg heißer Butter od. Schmalz hineingegossen. Man rührt die Eier ungefähr damit sich die ausgebackenen Stücke bilden, sondern es soll nur flockig Eier werden, was in 2-3 Minuten geschehen ist. Man kann die beim Anrichten mit Petersilienzweigen garnirt od. in Butter u. Petersil gedünstete, frische Gemüse od. Gemüse werden gern zu Eier damit gereicht.

II. Eierspeise.

Die Eier werden mit etwas süßer Milch, besser mit Rahm abgequirlt (zu 8-10 Eiern 1/10 Ltr.) wie die Portion in Butter od. Schmalz eingegossen, aber nicht gequirlt, sondern wenn die Eier zu stocken beginnen, mit Gabel od. Löffel aufgehoben u. gelockert, damit das größere Nasse darunter gelangt u. ungequirlt, diese Eierspeise ist weg schneller fertig.

Eierspeisen mit Kalbsnieren.

Wenn geschnitt eine gebratene Kalbsniere genügt dem für ungefähr Esser, wenn sie nicht mit dem Bratenrest fest sein, löst sie dann wieder heiß werden, u. macht damit eine Eierspeise wie bei № I

Spiegel-Eier.

Man gießt in jede Abtheilung der Eierpfanne ein Theelöffel großes Stück Butter od. Schmalz, stellt sie in die Röhre, setzt ab u. löst ab einer gelungen stehen, bis das Eiweiß so steif wird, daß man die Eier mit einem Eßlöffel heraus nehmen kann. Man pflegt solche Spiegeleier als Beilage zu Gemüsen in Portionen zu geben, oder zu Endivien.

Milch-Speisen.

Mehl-Kasch.

Man kocht 1 Ltr. Milch mit Zucker u. Salz mit 1/4 Pfd. Mehl, mit 1/2 Ltr. kalter Milch ab u. kocht ab wie Eh brennt aber unter fortwährendem Rühren schön 1/2 Stun de zu kochen, u. gibt ab wie vorig gequirlt u. gesalzt zu Tisch. Für arbeitende Leute kann man auf eine Person von ge brannten Zucker darüber machen in der Art, daß man das bereits angerührte Mehl damit begießt u. mit einem glü henden Eisen brennt.

Gries-Kasch.

2 Ltr. Milch, 1/4 Pfd. Gries, (schwere genommen) in kochender Milch eingekocht, fein abgerührt u. 1/2 Stunde kochen gelassen.

Reis Kasch.

2 1/2 Ltr. Milch, 1/4 Pfd. Reis, brennt 1 Stunde zu kochen. Wenn gestoßener Zucker mit Zimmt gemischt dazu zu geben.

Hirse Kasch.

2 1/2 Ltr. Milch 3/8 Pfd. Hirse, diese wird wie beim Eierkochen mit kochender Milch abgebrüht u. brennt über

1 Prise zu Kochen. Man gebraucht Griesbrei mit Zucker u. Salzgold wird zu Kostbrein u. beliebig mit Butter abgeschmalzen.

Milch Nudeln.

Zu beliebig geschnittene Mürbe Nudeln, werden in siedende Milch eingerührt u. 1/2 Minute kochen gelassen. Nudeln wenn 1/2 Kilo Mehl auf 2 Ltr. Milch.

Kipfel in Milch.

Altbackene Kipfel werden geschabt u. in der Milch zerteilt durchgeseiht, sowie in eine tiefe Schüssel eingeschichtet u. mit süßer u. eingekochter Milch übergossen, mit Zibebchen bestreut, abgeschmalzt u. heiß zu Tisch gegeben. 1 Kipfel ca. 3/8 - 1/2 Ltr. Milch für die Person gerechnet.

Gries od. Mehlnockerln in Milch.

Verfahren: (Siehe letzte Seite 120) oder steckt Teigwasser in Milch eingerührt u. damit 1/2 Minute in der Röhre aufkochen lassen.

Feines Griesschlangerl in Milch.

6 Eidotter werden mit 17 kg. geschlagenem Zucker u. etwas Zitronenschale sehr stark geschäumt, dann Gries feinen eingeben u. heiß mit Eingeschlagenem in eine

ein Stück mit Butter bestrichene Form eingefüllt u. 1/2 Stunde gebacken, dann mit süßer Milch und Zucker u. 8 kg Butter dünnbar gemacht, dann 1/2 Stunde in der Röhre ausdünsten lassen.

Ausgedünstete Milchspeisen.

Gries Schmarn.

Man kocht 1/2 Pfd. Gries in 2 1/2 Ltr. süßer Milch ein u. schüttet ihn, sobald die Milch unter beständigem Rühren verkocht ist, in 12-15 kg. heißes Schmalz ein u. lässt ihn unter öfterem Umrühren u. Zerstoßen braun & trocken backen. Man pflegt Gries-Schmarn mit süßer Milch, od. mit einem Obstgericht zu Tisch zu geben.

Ausgedünstete Knödeln.

Gewöhnliche Knödelteig von 1/2 Pfd. Mehl u. 2 Eier ziemlich grob geschnittene Knödeln werden in 2 1/2 Ltr. süßer Milch eingekocht, gegründet, u. wenn die Milch verkocht ist, in 12-15 kg. heißes Schmalz eingeschüttet u. wie bei Bereitung von Gries-Schmarn.

Semmel Schmarn.

8 Pfunden weiße Rüben blättrig geschnitten u. gesalzt mit 1/2 Lt. Milch, sowie denn mit 4 ganzen abgeschälten Eiern ungeschlagen, in 1 Kg. heißes Schmalz ungeschüttet u. unter fortwährendem Umrühren Braun backen und lassen. 1/4 Stunde vor dem Anrichten gibt man 1 Handvoll Rosinen hinzu.

Kartoffel Schmarn.

Dampfe Kartoffeln wie der Vorige, wiege kurz vor dem Anrichten mit einer mittelgroßen Zwiebel, welche man in Butter u. Zucker überdünsten läßt, zusammen.

Mehl Schmarn.

Man schneidet 1 Pfd. Mehl mit 1 Lt. Milch u. 4–6 Eidottern ab, rührt dann abwechselnd festen Schnee hinunter u. schüttet dieß, abwechselnd aber nicht zugleich die Masse in 10 Kg. heißes Schmalz hin. Man muß es mit einer in der Rösse drehen, wie einen weißen Teig, u. stößt in heißes Schmalz hinein, welches man dann herauszieht, u. man läßt den Schmarn auf dem Herd drehen, wendet ihn, schneidet ihn dann einmal schräg durch, zerstößt ihn in kleine Stücken u. röstet ihn nochmals um, bis er überall schön Braun bekommt.

Frittaten.

1 Pfd. Mehl mit 1/4 Ltr. Milch u. 3-4 Eiern nebst 3 kg. zerlassener Butter u. etwas Salz glatt abgerührt, dann gießt man davon je einen kleinen Löffel voll in die Frittbutter gemein dann auf u. läßt sie auf beiden Seiten vorsichtig backen. Man verwendet sie anderweitig als Beigabe für sich, indem man die Frittaten einfach zusammen rollt, hineinbeißt, od. mit gedünstetem Obst zu Tisch gibt, od. man füllt sie mit Lebkuchen fein geschnittenen Weißgebäck voll, sie aber fertig zusammen. Schneidet sie in feingeschnittene Würfel, wendet sie man mit einer in Butter backgebräunten Reiner od. Pfifferl einstellt. Dann gießt man einige Löffel 1/4 Ltr. saure Rahm darüber u. läßt es in der Röhre aufkochen.

Spinat Frittaten.

Frittbutter von 1 Pfd. Mehl werden mit Eiern backgebräunt, welche man wie gewöhnlich abtreibt, fein schneidet, mit Butter od. Schmalz abbrennt, würzt, aber nicht stäubt. In einen geschmierten Schöpfel einschöpft, gießt man 3/8 Ltr. Spinat od. saure, mit 4 ganzen Eiern abgequirlten Rahm darüber u. backt es in der Röhre schön braun.

I. Omletten.

1 Tfl. Mehl, 1 Ltr. Milch u. 6 Eidotter werden abgerührt, mit etwas Salz gewürzt u. mit 1 Eßlöffel die mit die Fruchtbestandtheile abgeschält u. verfeinert gebraten. Nach dem Umwenden gibt man 1 Eßlöffel voll Zucker darauf, u. einige geschälte Birnen, u. wenn Obst darauf ist, gießt das Omlett in die Mitte übereinander.

II. Feinere Omletten.

1/2 Ltr. Milch u. einige Eier, 1/4 Tfl. Mehl u. 6-8 Eidotter zu Schaum geschlagen, weiters Behandlung wie bei den Reinen. Omletten können auch mit Butter u. Schmalz zum Einbacken als Fruchtbeilage u. verwendet werden, wie diese in Teig nicht eingebacken, nur wenig gesalzen.

Rahm Falkerln.

Man schneidet 1 Tfl. Mehl, 1 Ltr. Milch, saurem Rahm u. 8-10 Eidotter sehr gut ab u. verrührt damit ebenso viel Schaum u. etwas Salz. Man bäckt Falkerln in der Luftpfanne u. klebt je 2 Stück mit einer Fruchtmarmelade zusammen.

Brandteig Krapferln.

Man hebt

Man lässt 1/2 Ltr. Milch sieden, lässt abschäumen, nimmt 8 kg. Butter u. etwas Salz, wäscht den Käse in Sauerwasser ab, u. lässt ihn in Scheiben abtropfen, dann zerreibt man 2 Butter u. mischt 2 Löffel mehl unter. Auf ein brennheiß Kochblech gegeben, macht man 27 Kügeln aus dieser Masse, drückt mit 1 Finger jedes ein Loch, gibt die Butterkugeln auf ein gefettetes Blech, bestreicht sie mit Ei u. backt sie in mäßiger Hitze hellbraun. Dann wird jedes Kügelchen einzeln durchschnitten u. in Salzwasser gegeben.

Auflaufe.

Griess-Auflauf.

Man kocht 1/2 Pfd. Grieß in 1/2 Ltr. süßer gezuckerter Milch ein u. lässt ab zu einem dicken Brei verkochen. Ist dieser abgekühlt, vermischt man ihn mit 10 kg. Butter, 5-6 Eidottern, ebensoviel Schnee u. ein wenig Rosinen. Ungefähr 1/4 Stunde in der Form gebacken, kann man die Weinsauce beifügen oder für sich allein, wie es gebacken wurde, zu Tisch geben.

I. Reis-Auflauf.

½ Pfd. Reis, 2 Ltr. Milch, 8 kg. Butter, 5-6 Eidotter, gleichviel Zucker u. 10 kg. Zucker, welche etwas Lemonien- od. Pomeranzenschale. Weitere Behandlung wie bei Reisauflauf angegeben. Auf diesen Auflauf kann man mit Kirschen, od. anderen Früchten Einzugsdecken unterlegen.

II. Äpfel Reis.

Wie der vorbeschriebene Reisauflauf, nur lässt man ihn nicht in einer Form backen, sondern in eine flache mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man eine feingeschnittene Lage weiche, saure mürbe Äpfel, gibt diese mit Zucker bestreut u. den abgebrühten Reis darauf. Weiter behandelt wie der No 1, nur ist zu bemerken, dass sich dieser Auflauf nicht stürzen lässt u. daher in einer Form nicht gebacken werden kann.

Wasser Äpfelreis.

Man kocht ½ Pfd. Reis mit 10 kg. Butter, gleichviel Zucker u. einer nöthigen Menge Wasser fast weich, dann gibt man 1 Esslöffel voll feine mürbe weiche Äpfel dazu, rührt u. nimmt Zum Voll Rosinen u. lässt den Reis [illegible] fertig [illegible].

Kipfel Anstrich.

Man schneidet alle gebackenen Kipfel, wie
Brot für die Tassen gewünscht, Abends mit kaltem Wasser
mit Butter bestrichenen Schüssel, od. Form, gießt obenauf Rahm
od. ungesüßten Zwetschgen Saft u. streut ab mit gut gesiebtem
Mehl u. ganz zerstoßenen Zucker an. (Zu 8 Kipfel)
kann man 4-5 Eier u. 1-1½ Ltr. Milch nehmen u. einen be-
liebigen Geschmack wie Zimmet od. Lemonie dazu geben. Wenn
die Kipfel 1 Stunde gestanden, bäckt man den Anstrich
ohne mit kaltem Wasser kalt schön braun.

Rahm Anstrich.

Man spült 1 Ltr. süßen dicken Rahm mit
3/8 Pfd. feinem Mehl u. 6 Dottern ab, mischt gleichviel Zucker,
10 kg. Zucker, mit Lemoniensaft abgeriebenen Zwetschgen u.
bäckt den Anstrich bei schwacher Hitze in einer mit Butter
ausgestrichenen Schüssel ohne 3/4 Stunden.

Gebrannter Zuckeranstrich.

Man stößt 4-5 kg. Zucker, Er im Mörser
mit in einer irdenen Pfanne u. schüttet, wenn er braun
genug, 3/4 Ltr. süßen Milch darauf u. läßt ab, rein gar Blumen-

nützlichen. Feldspat nimm 15 Kg. Leinöl mit 20 Kg. Wasser in einen Kessel eingedrückt u. lässt es nun einen Tag stehen, dann fügt Leinöl u. Wasser zu einem Brei verbindet, gießt es mit einigen Litern Wasser ab u. lässt es wieder 6 stündigen Rühren 10-15 Minuten lang stehen, schöpft es vom Satzwasser, wenn sich damit, schwebt es ausgetrocknet ist 6-8 Stunden u. glasiert. Dann 15 Kg. Zucker. Dieser Anstrich kann entweder in den Kessel in einen Kübel gebracht, od. in einen Glasschrank in Luft getrocknet u. freundlich gestrichen werden.

Mehl Anstrich.

Derselbe mit gewöhnlicher Milch angerührt u. mit Gypsmehl von Zeit zu Zeit verdünnen verfahrt.

Kaffee Anstrich.

Ebenfalls derselbe, es wird aber die Milch mit starken Essenzen Kaffee vermischt.

I. Chocolade Anstrich.

Wieder derselbe wie die Vorigen, nur dass man die Milch mit 2-3 Esslöffeln Chocolade versetzt.

II. Chocoladen Anstrich.

Man kocht 5 Klößchen geschnittene Tischler, 1/4 Pfd. Milch mit 3 Esslöffeln Chocolade zu einem dicken Brei, rührt

nüsse ihr sehr fein ab u. zieht ihr, wenn er gut Zucker ist, in einer Schüssel mit zuerst 10 kg. Zucker, dann 5 Butter u. schaufelt Zucker und Eier.

I. Brot Auflauf.

3/4 Pfd. schwarze Brotbrösel werden in 10 kg. heiße Butter geröstet, dann mit 1/2 Ltr. süßer Milch aufgegossen u. einige Minuten durchkochen gelassen. Sobald diese Brei ausgekühlt ist, verrührt man ihn mit Butter, reichlich Zucker, etwas Zimmt u. Citronenschale u. zieht schließlich 6 Eier darunter.

I. Brot Auflauf mit Wein.

15 kg. werden mit 6 Butter 1/2 Pfund gerührt, dann eine weitere viertel Pfund mit 10 kg. fein geschnittenen Mandeln u. Nüsse, zuletzt zieht man 3 Stück geschlagene Eier darunter u. 10 kg. feine trockene Brotbrösel, etwas Zimmt u. Citronenschale. Dieser Auflauf wird in einer Schüssel gebacken, auf eine flache Schüssel gestürzt u. dann mit folgender übergossen. 1/2 Ltr. gezuckerten Rotwein, mit etwas Zimt aufgekocht, wird heiß 2-3 mal darüber gegossen u. in der Röhre warm gehalten.

Erdäpfel Auflauf.

Man treibt 17 kg. Butter 12 Stück ab, vermischt damit 8 Dotter, 8 kg. Zucker, 30 kg. geriebene, kalte gesiedene Erdäpfel, die Schale einer Citrone ab. Vanillezucker u. zuletzt 8 steife Eyer, dieser Auflauf kann nur gebacken werden.

Heiße Speisen.

Behandlung derselben.

Zuerst läßt man die Speise mit nur wenig kaltem Wasser u. etwas gestoßenem Zucker kochen. Zu abgeriebenen Speisen treibt man Butter u. Schmalz gut ab, vermischt damit einige Eier u. gibt zuletzt den Mehl u. die nöthige Milch, damit die aufgelöste Speise gehörig rinne, u. schlägt dann Zeug zu wenigen feinen Speisen, zuletzt nun den Schmalz u. schmälzt abschalen mit kaltem Wasser u. Eier, damit aufgelöster Speise ab.

Man läßt den Teig gewöhnlich 2 mal gehen, zuerst in der Schüssel, in welcher er abgeschlagen wurde, dann formt man den Teig mit Semmeln u. läßt ihn vor dem Backen nochmals gehen. Dann bestreicht man selbigen gewöhnlich mit aufgeschlagenem Ei damit er beim Backen

Glanz

Glanz bekommt. Dann gibt man gut ausgepreßten Teig zuerst in heißes Rüböl, damit er nicht durchlangt. Das Gebäck in heißem Fette gerade braun bekommt, so bei dieser Backart die Form behält. Nur wenn das Gebäck zu dick oder Teig dicker zu wenig gequollen ist, kann man damit nachhelfen, daß man Eidotter mit heißem Fette gelb

Lagkuchen.

Man treibt 10 kg. Butter od. Schmalz gut ab, vermischt damit 2 Dutzend 2 junge Eier drei kg. Zucker, 1½ Pfd. Mehl u. nötigen Milch nur, nicht zu dünn Teig damit zu machen schlägt ihn dann ab, gibt dann Rosinen od. Mandeln darein, dann 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, Zimmt, Lauerinnsel. Dann gibt den Teig fest in eine mit Butter gut mit gestreute Form, zu ⅔ ungefähr u. läßt ihn nur einmal gehen.

II. Kugelhupf.

Dieselbe Masse, aber das Schmalz nicht erhitzen, sondern zerlassen in die Milch gerührt.

III. Feiner Kugelhupf.

Man treibt 14 kg. Butter u. 7 kg. Schmalz ½ Stunde gerührt.

Nimmt dann dasselbe weg, nun die Eier nach einander, ev. vorsichtig damit umschlagend 8 ganze Eier, dann 4 ev. 5 Eigelb, rührt nun je einen Esslöffel voll Mehl mit abgetrieben, im ganzen nimmt man 45 kg. Mehl, 1/16 Ltr. süssen Rahm, 3 kg. mit Zucker ev. Vanille aufgelöste Hefe, 2 Esslöffel voll geschlagener Butter ev. nur wenig Rosinen. Dieser Hefeteig wird nicht abgestanden, sondern nur gut abgetrieben, ebenfalls nur 1 mal gehen gelassen, sondern gleich bei Seite [illegible] ev. zuletzt bei schwacher Hitze 3/4 Stunden gebacken.

Reinling.

Abgetriebener Teig von 3/4 10 kg. Butter ev. Schmalz, 2 Dotter ev. 2 ganzen Eiern, 1/2 Ltr. Mehl, 3 kg. Hefe ev. der nötigen Milch wenig lauwarm abgestanden ev. in der Hälfte gegangenen 1/4 auf ein Stück ausgerollten Nudelteig ganz dünn fingerlich ausgerollt ev. Stück gleichmässig mit Zucker ev. Zimmt bestreut. Will man ihn feiner machen, bestreut man nicht Rosinen auf ein paar Bögen voll fein geschnittene Nüsse ev. ein paar Esslöffel darüber, rollt nun [illegible] mit obigen in der Hitze zugedeckt 1 Stunden backt.

Dann rollt man den Teig zusammen ev. legt ihn in eine gut gefettete Reine ev. -/- Augenblicken, bestreicht ihn nochmals gehen, bestreicht ihn dann mit Butter ev. backt ihn schön braun.

Rucktelen.

6 kg. Linden abstreifen, 1-3 Eier damit verrühren u. mit 1/2 Ltr. Wasser, 3 kg. Zucker, etwas Zucker u. Holz in der nötigen Hitze, zu einem zimmlich dünnen Teig abgekochen. Dann läßt man ihn in den Topf gehen, stürzt ihn auf den Brunnstein Nudelbrett heraus, schneidet beliebig große Stücke davon ab, walzt sie mit der Hand klein drückt u. mit Semmel u. einzuschneiden fertig, einschlägt u. in einen gut mit Schmalz bestrichenen Schmarn einschlägt, wenn zwischen jeder Lage Mehl abwechselnd mit Schmalz bestreut, dann läßt man sie noch einmal gehen u. bäckt sie schön braun.

Pflaumen Kuchen.

Derselbe Teig wird ebenso wenig gehalten wie vorher, wenn er in den Topf gegangen ist, klein hingegen läßt man geschmierte Lauf geben, u. machen sie nochmals gehen, mit reifen Pflaumen belegt, walzt man den Teig noch einmal, schneidet, die Rinn herum nimmt, die gelbe innere Seite noch oben legt u. bezuckert, dann bäckt den Kuchen schön braun, läßt ihn aber nicht zulange in der Röhre, bis er übrigens mit dieser Art macht man:

Marillen Kuchen.
Kirschen- und Weichselkuchen.
Johannes- und Heidelbeerkuchen.

Zu diesen werden süsse Aepfel geschält, fein blättrig geschnitten, mit wenig Wasser u. beliebig Zucker zu einem dicken Brei eingekocht. Ausgekühlt streicht man diesen Aepfelbrei auf den bereits gebackenen Teig u. lässt ihn damit fertig backen. Ganz zuletzt bestreut man diesen Kuchen dick mit geriebenen Lebkuchen, Zucker u. Zimmet. Beim Backen wiederholt mit zerlassener Butter.

Topfen Kuchen.

Derselbe Teig, obgebrühten Topfen, etwas abgeriebene Lebkuchen zur Fülle: 8 Kg. Butter abtreiben, 3 Dotter, 3 Eyer, 1 Eßl. geriebene Topfen, beliebig Zucker u. etwas Rosinen u. wenn man will einige Tamarinden.

Mohn Kuchen.

Zubereitung des Teiges, (wie bisher Vorigen), nur zur Fülle wird der Mohn gestossen u. gerieben, mit etwas Milch, Honig u. Zucker aufgekocht u. mit Zimmet u. Tamarinden gewürzt.

Kleine Kuchen.

Dasselbe wie Teig u. Behandlung wie alle Vorigen, nur, daß sie rund gebacken werden.

Kolatschen.

Klein runde Leibchen, beliebig gefüllt werden wie beim Beckn mit Ei bestrichen.

Karlsbader-Kolatschen.

Dasselbe, nur wenn sie fast gebacken, mit 1 Eßlöffel voll gemischten Wein (Tisch bei Backwerk) u. dann weiter gebacken.

Kraut Kolatschen.

Wie die Vorigen, mit braun gedünstetem Krautbrei, der gut gesalzen u. gepfeffert, aber nicht gestäubt u. mit gegessen wird gefüllt.

Kipfel u. Striegel.

Ein abgetriebener Butterteig in kleine Stücke, eben mit dem Finger breit gedrückt, wird beliebig gefüllt, zu Striegel od. Kipfeln gemacht, heiß u. schnell gebacken, muß sie weiß gegessen u. mit Ei bestrichen werden sein.

Hasen-Frittaten.

Dasselbe Teig wie auf Seite: 220 wird ganz dünn ausgewallt u. dann wie die Frittaten behandelt. Diese alle Backwerke heißen Frittaten.

Nuss Strudel.

Abgebrühte Rosinen wird man thun wie alle Vorigen, in den Schüssel gegossen wird, mit dem Nudelholz klein hingerieben und gewirkt mit Nussfülle bestreuen, gewollt u. gewendt hingerollt, ob. zu einem grossen Pfefferl gebogen, mit einem Messer gebunden, zur Seite die Nüsse fein geschnitten, ob. geschossen u. mit etwas Honig vermischt. Als Würze gibt man etwas Zimmt, ob. Zimmeinschale dazu thun.

Mohn Strudel.

Derselbe, wird gemacht mit gebrühter Mohnfülle, wie bei Nussstrudel beschrieben, ob. man bestreicht den ausgewirkten Teig dünn, mit rohen, hingeschabten Mohn, dann mit Zucker u. viel Zimmeinschale, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter u. kalter Milch, worauf man den Teig zusammen rollt u. weiter behandelt wie den Vorigen Strudel.

Tiroler Strudel.

Man streut ziemlich viel Rosinen, Weinbeeren, grob geschnittene Nüsse ob. Mandeln, beliebig Zucker u. Zimmeinschale, alles dies mit etwas Reisen vermischt u. 7-8 Eyer in die Rüsen geschlagen. Auf diese Füllung bereitet

bereits früher gegangenen Teig, rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Ei, jedoch nur soviel gegangen ist, und bäckt den Kringel schön braun.

Hefen Knödel.

Ein abgeriebener Semmelteig wird, sobald er einmal gegangen ist, zu 6 großen Knödeln geformt, gleich gedrückt mit Semmel, od. je einer Hand voll gequollenen Pflaumen od. kleinen Mirabellen gefüllt, zu Knödeln geformt, worauf sie noch einmig gehen gelassen u. in Salzwasser abgekocht, abgeschwenkt, schmalzt man sie mit Butter u. Brösel ab.

Gegossene Falken.

Ein gewöhnlicher, sehr locker gesalbener Hefenteig, nachdem er zum Einrieb zu Hefen gelegt, wird, nachdem er sehr gut gegangen ist, in der Pfanne, welche man sehr gut schmiert eingegossen, u. mit heißem Fette gebacken. Auf 1/2 Pfd. Mehl nimmt man 4-5 Eier, 6 kg. zerlassene Butter, 3 kg. Hefe u. ungefähr 1 Ltr. Milch, (der Teig muß dünnflüssig sein,) beim Anrichten bäckt man je 2 Falken mit Semmeln od. eingesalbenen zusammen.

Bairische Dampfnudeln.

Man kocht einen ziemlich steifen Brei aus 1/2 Pfd. Mehl, 3 Eidotter, 1 ganzes Ei, 6 Lg. zerlassene Butter, 3 Lg. Hefe, etwas Zucker u. die nöthige Milch, rührt in selbigen Brei noch gehen gelassen u. einen Augenblick durchgerührt, hebt Dreyeck auf u. lässt sie auf allen Seiten mit gelassenem Schmalz in einer kleinen Pfanne, lässt sie vorsichtig gehen, stellt sie dann auf die Seite gluthe u. giesst sie [illegible] Augenblick [illegible] Milch darauf, damit die Pfanne mit gut passendem Deckel damit der Dampf nicht entweichen kann u. lässt die Milch verdampfen. Dann stellt man sie auf 1/4 Stunde in die heisse Röhre, damit sie auf einer Seite Farbe bekommt, beim Anrichten stippt man jedes einzelne Stück [illegible], setzt sie schnell in eine Schüssel u. zieht sie sofort zu Tisch. Man pflegt heisse, ausgebackene Milch, beliebig mit einigen Eidotter um Sauce zu sparen, u. etwas Zucker dazu zu geben.

Ducaten Nudeln.

Man teilt einen Teig wie zu kleinen Augennudeln aus, zu [illegible] kleinen Dreyeck ausgestochen u. in siedendem Fett

zu

zwischen jede Lage mit Butter geschmiert u. mit Zucker abgestreut, in eine Form eingeschlagen, wie die vorigen Semmeln gebacken, schön braun gebacken u. sogleich gestürzt, sonst schwellen sie mit Eier, Milch, u. mit einem Esslöffel Mehl zu Tisch gegeben.

Tiroler Nudeln.

Man macht einen Teig von 1/2 Pfd. Mehl, 2 Dotter, 1 ganz. Ei, 3 Kg. Butter, etwas Zucker u. der nötigen Milch, daß er dann ziemlich leichten Teig um Nudelbrett lasse ist u. läßt ihn gut gehen. Auf dessen dann 3 Schüsseln Laibel bereitet, welche man schwellen oft etwas gehen läßt u. endlich jedes Laib für sich in einen Teig mit schwach gesalzenem, siedenden Wasser einlegt u. fast zugedeckt 1/4 Stunde kochen läßt, dann legt man die Laiba auf ein Brett, schneidet mit einem Spagat fingerbreite Nudeln herab, legt sie in eine Schüssel, gießt siedende, mit Butter od. Zucker eingebrannte Milch darüber u. schmeckt sie gut zuckert mit Zucker ab. Wollte man keinen Käse haben, so gießt man etwas gewöhnliche Schlagsahne darüber zu streuen.

Eierkuchen.

1½ Pfd. Mehl mit einer Prise, 2 Eidotter, 2 ganze Eier u. 10 Kg. zerlassener Butter, mischt 2 Kg. Zucker, etwas Zucker, Salz u. ½ Kaffeelöffel geschossener Anis zu einem recht steifen Teige abgeschlagen, den man in eine länglichte Form, welche man mit Butter bestreicht u. mit ganzen Anis-Körnern ausgestreut hat, gibt, backt u. dann backt. Auskühlen lässt u. zu Fingerdicke geschnittenen Scheiben diesen Teig zu backen u. serviert.

Karlsbader Kuchen.

Man mischt 15 Kg. Butter u. 1 Pfd. Mehl, 2 Eidotter u. 2 ganz. Eier, mischt den nötigen Mehl, zu einem ziemlich steifen Teige an, den man mit 10 Kg. Zucker, etwas Salz u. der Schale von ½ Lemonie fein abreibt. Dann reibt man 3 Kg. Nüsse, welche man mit der nötigen Mehl u. soviel Mehl, dass ein länglicher Weck, darnach u. eine Stange gegossen lässt, formiert, formiert und in der Pfanne abbackt. In der Pfanne gegossen gibt man Rosinen hinein u. weicht 2 runde Kuchen Zucker, (gut fingerdick) u. schneidet jeden in 4 Mittel übereinander.

Weihnachts Striezel

2 Pfd. feines Weizenmehl werden mit 14 kg Butter und Kalkwasser so fein abgerieben, daß man mit den Fingern gar kein Körnchen Butter mehr fühlt. Dann knetet man mit 2 Dottern u. 2 ganz. Eiern 3 kg. Hefen, 10 kg. Zucker, einem Kübchen Rosenwasser u. lauer Milch zu einem ziemlich steifen Teig ab, u. läßt ihn stehen gehen. Dann zieht man Rosinen darunter, knetet den Teig nochmals durch u. rollt Platzen daraus, die man zu einem 4 eckigen u. 3 eckigen Hefe, sowie zu einem Gemisch von gemischt. Dann legt dann alles übereinander, läßt den Viertel gehen u. bestreicht ihn jedesmal mit Ei, ehe man bäckt ihn 1 Stunde in heißer, dann in mäßiger Röhre.

Osterlaibe.

Man knetet 10 kg. Butter u. Schmalz ab, gibt 3 ganze Eier u. 2 Dotter hinein, 1½ Pfd. Mehl, 3 kg. Hefen, 4-6 kg. Zucker u. laue Milch u. knetet hierauf am Kuchenbrett einen steifen Teig, schabt ihn in den Kessel zusammen, gibt man Rosinen hinein, formt einen Laib daraus, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Ei u. bäckt ihn.

Gewöhnliches Milchbrot.

1½ Essl. Mehl, 4 kg. Zucker, 3 kg. Eyer, mit der nötigen Milch zu einem ziemlich dünnen Teig gekocht wird, so daß der Teig dünn in einen Schüssel wegmacht mit 8 kg. feiner Butter durcharbeitet, wenn nun ist wieder gehen lässt. Schließlich formen 1 Laib daraus, lässt ihn gehen backt selbigen mit Ei u. bäckt ihn ungefähr 3/4 Stunden lang.

Erdäpfel-Milchbrot.

Man gibt 5 große, gekochte, kalt geriebene Erdäpfel unter 1½ Essl. Weizenmehl, dann 3 kg. Eyer, 2 kg. Zucker 2 Vanille u. 1 ganzes Ei, die nötige Milch u. 1 kg. feiner 8 kg. Butter. Behandlung wie bei den Obigen.

Feine Hasen Kipferln.

Man wallt ¼ kg. Butter unter ½ kg. Mehl, gibt 2 Esslöffel voll Zucker, etwas Vanille u. Salz, 6 Dotter, 2 kg. süße süße Eyer u. die nötige Milch darunter, knetet den Teig um Nudelbrett fein ab u. lässt ihn gehen, dann wirkt man ihn nochmals ab u. wirkt Kipferln, die gehen lässt Kipferl daraus.

Kornbrot. (Aus österreichischer Ort.)

Für 10 kg Laibe nimmt man 3 kg. Mehl, 3/8 Essl. Salz, 1/8 Essl. Kümmel, ungefähr 1/8 Fenchel ungefähr ½ trockene Hefe

Dieser wird einige Stunden früher in einem Topfe eingeweicht u. 8-10 Stunden vor dem Einmachen mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Teige angerührt, welcher kurz gut gequollen sein soll, damit man ihn unter das ganze Gemüse mengt. Das Wasser zum Einweichen des Teiges soll je nach der Jahreszeit zwischen 25°-75° haben, der Brotteig wird mit dem Handballen gelockert, bis er sich glatt u. fein anfühlt, dann lässt man ihn stark gehen, formt die Laibe dünn u. drückt sie in eine gut bemehlte Backschüssel ein, welche man beliebig mit Zwiebel oder Kümmel überstreuen kann. Sobald die Laibe genügend gegangen sind, bäckt man sie bei guter Hitze unter einmaligem Umsetzen, 2 Stunden im Backofen.

Erdäpfelbrot mit Kornmehl.

Für 2-3 Kreitzel Brot nehme 2 ½ Pfd. Kornmehl mit 5-6 gesottenen, geschälten u. kalt geriebenen Erdäpfeln gut gemischt mit 4 dkg. Salz, einem Eßlöffel voll Anis, 2 dkg. Hefe u. der nötigen Milch sowie Wasser zu einem ziemlich festen Teige abgearbeitet. Auf dieses Brot lässt man 2 mal gehen u. knetet es mit Wasser behandelt, sowie Schüsselbrot, so gut wie das Backen im Backofen mißlingen lässt.

Wolken-Brot.

Gewöhnliches Sauerteig wird steif mit Buttermilch mit Hefe u. mit Wolken angemacht, sowie mit Kneifel ge-
macht.

Kneifes-Brot.

1 Pfd. Weizen u. 1 Pfd. Roggenschrotmehl, mit 1/10 Pfd. Salz u. halb soviel Anis gemischt, dann mit 1-2 Lb. Hefe halb Milch u. halb Wasser zu einem ziemlich leichten Teig angemacht, dann zuerst in den Kneifel stark gehen gelassen sowie zu kleinen Kreizeln geformt, mit einigen Einschnitten versehen u. nochmals gehen gelassen u. in den Ofen, mit Wasser bestreicht, gebacken.

Klötzen-Brot.

2 Pfd. gedörrte Pflaumen, 2 Pfd. Klötzen, 1/4 Pfd. Feigen, 1/4 " Rosinen, 1/4 Pfd. Weintrauben u. 1-2 Lb. Hefen, werden zum Teil nüchtig u. zum Teil mit dem Weingeister gut abgeschwellen, mit dem Teig wenn die Pflaumen u. Klötzen gekocht wurden, sowie auch den, mit einem Teig u. guten Sauerteig angemacht u. gut gegangen über Nacht stehen gelassen. Zum Abwerk gibt man 2 Pfd. bereits gut gegangenen Teig darunter. Backe allerlei gestalt
Gemüz u.

u. die Schale einer Zitrone u. lässt alles in der Schüssel verquellen. Dann schneidet man einen Spitzkopf heraus, schlägt sie in einen ziemlich dünn ausgewallten Hefeteig von gerebelter Weizenmehl u. Wasser wie, bestreicht sie mit Ei u. bäckt sie in der Röhre od. einem Backofen.

Hefen Butterteig.

Man wirkt 25 kg. Butter unter 50 kg. feines Weizenmehl, gibt 2 Dotter, 2 ganze Eier, 3 kg. Zucker, etwas feinen Salz u. wenn man sie zu süßen Speisen verwendet, auch etwas Zucker hinunter. Knetet den Teig gut ab, schlägt ihn wie Butterteig u. lässt denselben 2-3 Stunden gehen, worin die Verwendung einer Wasserwanne zuträglich ist, od. zu süßen Krapfen od. Linzertorte u. auch zu feinen

II. Klötzen Brot.

Ganz wie das vorbeschriebene 1. Brot bereitet, aber nur halb soviel, gibt man einen Teil der Semmeln unter den Teig u. schlägt die Weinhefe in denselben hinein.

Grieben Pogatscherln.

Man muß einen ziemlich steifen Teig von 1½ Pf. Mehl u. gleichviel Grieben, welche man vorher mit dem Wiegmesser zerschnitten hat, 2-3 Eier, 1/8 Ltr. süßen sauren Rahm, 1/8 Ltr. Wein v. Essig, 2 Kg. Zucker ziemlich viel Salz u. wenn es nöthig muß etwas Mehl. Die weitere Behandlung dieses Teiges wie bei den Vorigen Zuckerbäckerteig, zu Einen fingerdicken Strang ausgestossen, muß man mit dem ausgestochenen Messer ein Eindruck machen, lässt die Pogatschen aufmerksam backen, bestreut sie mit Ei u. bäckt sie schön braun.

Butterteig.

Man macht einen Kuchelteig von 25 Kg. Zucker, ein Mehl, 2 ganzen Eiern u. 2 Dottern, einen nöthigen, süßen sauren Rahm u. etwas Essig, knetet diesen Teig ab u. lässt denselben mit einem Tuch bedeckt ruhen, bis man die Butter abgearbeitet hat. Dazu verwendet man weitere 25 Kg. Mehl mit 50 Kg. Butter, guter Butter, diese wird in einen Blechen zerschnitten u. mit dem Kuchelwalker schwach in das Mehl hinein gewirkt u. immer übereinander geschlagen, bis Butter u. Mehl zu einem feinen Teige verbunden sind. Dann deckt man

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

man obigen Teigboden mit dem Nudelbrett nicht zu groß und dass man die zusammengeschlagenen Ränder wieder etwas flacher drücken kann. Dann schlägt man mit dem Nudelbrett 3 mal durch u. legt diesen Teig jedesmal auf die Art zusammen, indem man abwechselnd von jeder Seite ein mal übereinander schlägt u. in der Mitte übereinander legt. Zwischen diesen 3 maligen Schlagen u. Wirken, lässt man den Teig immer wenigstens 3/4 Stunden ruhen u. wieder gut (gewöhnlich 2-3 mal.) Wenn nun aber der Teigboden zur beliebigen Form verarbeitet will, so darf man selbigen aber nicht mehr übereinander schlagen, sondern muss ihn gleich zu beliebiger Dicke ausarbeiten. Dann muss gewöhnlich Mehl beim Ausrollen nur ein klein wenig verwendet werden, weil sonst der Teig nach dem Backen in der Mitte beliebig fällt u. die zwischen selbigen Rändern darüber geschlagen wird. Es besteht, bei mäßiger Hitze backt u. gerne als:

Apfel-Strudel. die Äpfel werden geschält, dann mit Rosinen vermischt, den Teig gelegt, mit Zucker u. etwas Zimmet vermischt u. Zimmet bestreut u. beliebig auf mit einigen

Rosinen garniert.

Äpfel im Schlafrock.

Man schneidet je neun der größten der Äpfel 12-16 große Viereke von Butterteig, legt einen kleinen geschälten Apfel darauf, bezeichnet denselben, schlägt die 4 Ecken des Teiges darüber, bestreicht sie mit Ei u. backt dieselben.

Tiroler Strudel.

Rosinen, Mandeln, länglich geschält geschnittene Mandeln, u. auch grob geschnittene Nüsse u. schließlich 2 kg. feine Semmelbrösel, wenn diese Fülle aufgestrichen ist, wickelt Strudel fest in die Nüsse herum.

Kipferln.

Man schneidet 12-15 cm große Viereke von Butterteig schräg nebeneinander, sodaß je 2 Dreiecke bildet, gibt in die Mitte 1/2 Kaffeelöffel voll Gedächtnis eingeschnitten, u. ein kleines Stückchen Chocolade, überschlägt den Teig, sodaß das Eingeschlossene nicht heraus kommen kann, bestreicht die Kipferl mit Ei u. backt sie.

Bücherln.

Kleine Vierecke von 8-10 cm Größe werden ungefüllt, in der Mitte abgetheilt u. leicht übereinander geschlagen, mit Ei bestreicht u. gebacken.

Krapferln.

Kühl wird Butterteig, wenn dünne messerrücken Blätter übereinander gelegt, oben verstreicht mit Eiklar bestreicht, die werden ungefüllt gebacken u. so zu feinem Gebäck verwendet.

Erdäpfel Butterteig.

Gleich schwere Mehl wird, gesiebte Erdäpfel darunter dann, dann abwechselnd Butter oder Eier, Dotter und wie Butterteig, anderer zu beliebiger Form geschnitten u. gebacken, od. mehrere Blätter mit gesiebten Erdäpfelbrei gefüllt u. deshalb auf der obersten Lage mit Zucker Eiklar bestreicht wird mit glühenden Löffeln gebrannt.

Mürbeteig (Halbbutterteig)

1/2 Pfd. Mehl wird mit 1/4 Pfd. Butter zu einem Blätter geschnittener Butter vermengt u. mit dem Nudelholz ausgearbeitet. Dann schlägt man 1 Eidotter feinen Zucker Eiklar u. macht es mit etwas Milch, feinem Reis zu einem gemischten Teig an, den man mit der Hand wie Butterteig rasch abwirkt u. wie Butterteig schlägt. ———— Dem Teig werden Teig anderer zu Fleischspeisen verwendet so z.B. zu angebrannten Nudeln, od. zu süßen Mehlspeisen, in welchem Falle man aber auch etwas Zucker u. Teig gibt.

Weichsel Kuchen.

32 dkg. Mehl, 21 dkg. Butter, ein starker Eßlöffel voll Zucker u. 3 Dotter zum Teig, dieser wird Wasserwärme gemacht, auf ein Blech gegeben u. mit ausgekernten Weichseln belegt, welche man vorher gut abtropfen läßt. Dann gebacken bestreut man den Kuchen mit Zimmet vermischt mit 4 Eßlöffel geriebenen u. 20 dkg. Zucker.

Apfelstrudel vom Lingerteig.

½ kg. Mehl, ½ kg. Butter, 10 dkg. Zucker u. 2 ganz gekochten passierten Erdäpfeln werden mit einem ganzen Ei u. dem Safte einer Limonie gut durchgeknetet viel Wein, zu einem ziemlich festen Teige abgearbeitet. Die Schale der Limonie wird ganz klein unter den Teig gegeben, u. zur Hälfte nebst Rosinen u. Zucker unter die Äpfel, alles weitere Behandlung wie bei jenem Butterteig Strudel.

Zu Schmalz gebackenen Mehlspeisen.

Fasching Krapfen.

Man spritzt ein Ei nebst 3 Dotter unter ½ Ltr. Milch nebst 7 dkg. zerlassener Butter u. 2 dkg. Hefe gut ab, vermischt damit 1 Kgl. Mehl u. schlägt den ziemlich dicken Teig fest ein ab gebe

sobald dieser in den Schüssel gegangen, gießt man ihn auf ein Stück baumwollen Tuch oder dgl. worin ihn einige Zeit ablaufen und dann stößt man Pomeranzen und Zucker in einen Mörser und reibt sie damit in der Mitte mit festen eingeschlagenen, gewöhnlich Marillen od. Zwetschken u. legt ein gutes Glas mit Spritzen Rum darauf aber in umgekehrter Weise, d.h. nämlich daß der baumwollene Zeug nach oben kommt, dann drückt man die Ränder mit dem Finger zusammen u. stößt den Saft wechselweise mit einem Löffel aus. Diese Pomeranzen dann nur auf ein ziemlich starkes baumwollenes Tuch legt, dicht sie drückt zu u. lässt sie wechselweise gut ausdrücken, dann werden sie in Zucker od. Syrup eingemacht, welche man beide mit gewöhnlich aufgeschossenen Rumpfel mischen kann, gut beides jedoch so, daß man selbige wieder in gewaschener Art einlegt, nämlich mit dem baumwollenen Teil nach oben u. drückt die Pomeranzen mit einem gut schließenden Deckel zu. Sind die Pomeranzen nicht über einander sondern Seite Seite, so wendet man sie mit einer Gabel um, ohne sie jedoch anzustechen damit sie aber dann nicht nasse zu, drückt man selbige die Pomeranzen u. Zucker um die Mitte der Pomeranzen weniger, beim Herausnehmen dieselben nun

muß nun mit Fleischgewicht berechnet sein, damit der Fall abgerechnet kann u. zahlt für ½ zu bezahlt u. wieviel Fleisch zu Tisch.

Bretzeln.

Wenn man Lebzelten Rosinen feinen Kreppelteig, wozu nun noch einen guten Teil Mehl u. die nötige Milch nehmen kann, rollt man klein Finger dicke Wecken u. formt sie zu Bretzeln. Weitere Behandlung wie bei den Kreppeln.

Gebackene Ringe.

Übrigen Teig wie bei den Fastnachtkrapfen, wobei man aber wenig Eier nehmen kann, wird zu Fingerdicken Wecken gerollt zu Ringen geformt, gehen gelassen u. abgesotten wie Krapfen über dem Feuer gebacken. Wenn gekocht nimmt Backpulver u. ein Eßlöffel zu Tisch zu geben.

Gebackene Semmelschnitten.

Ein Semmel für die Personen gerechnet, schneidet man sie in enge Scheiben in Kleine Fingerdicke Scheiben, tränkt mit Milch, worin man ein paar Eidotter abgequirlt, läßt sie abtropfen, taucht sie dann nochmals in mit Eier, Salz, Zucker in Semmelbrösel ein u. bäckt sie in recht heißem Schmalz. Man kann sie einzeln backen od. zu 2 mit Himbeer zusammen gebacken

gebleibt, dazu darf man aber die Pomeranzschnitten nicht ganz übereinander schneiden, sondern lässt je 2 ein bisschen zusammen hangen, also man sie fällt u. umgekehrt. Dann pflegt dieselben einzeln gebacken als Beilage zu Gemüsen od. Pfannkuchen Teig zu geben.

Gebackene Apfelschnitten.

Zimmlich grosse, säuerliche Aepfel werden gepfält, in dünn längliche Schnitten geschnitten, die Kerne und gestochen in dünne Gläser bitte Mehlschmarren, Teig 205 eingemacht u. über rasch heissem Schmalz gebacken. Recht Schmarrenteig kann man sie aber auch in Milch backen, wozu man gleichfalls Mehl u. Milch abgewogen u. mit Salz gemischt u. gleichfalls Eier u. gleichfalls Aepfel verwendet, u. zwar 1/2 Pfd. Mehl u. 1/2 Milch, sowie 3 zu Eier gerechnet sind. Wer gut ist, wenn man die Apfelschnitten 1/2 Stunde vor dem Backen zuckert u. mit etwas Rum bespritzt.

Gebackene Hollunder.

Die Schirme von Hollunderstrauch werden selbe in Essigwasser gebrüht, in heissen Schmalz gebacken u. bezuckert zu Tisch gegeben.

120

Gebackne Pflaumen.

Große, gedörrte Pflaumen werden über Nacht in Wein u. Pflaumenbrey gelegt u. überbacken, worauf man sie beliebig mit fein gestoßenem Zucker, gepülvertem Chocolade bestreuet u. warm geben kann.

Schwarz Straubes.

Dieselbe kleine Pflaumenbrey wird in frisches Schmalz eingebrennt u. zu dünnen Pfannkuchen gebacken.

Gebackne Erdäpfel Knödel.

Diese bidde abgeschabene Erdäpfel Knödel. Teig 87
Diese werden stark in Wasser abgekocht, in Ei u. Semmelbröseln eingewelzt u. in frischem Schmalz gebacken.

Reisknödel.

Der mit Zucker gekochte Milchreis wird mit wenig Eidotter vermischt, gezuckert, mit Zimmt u. Semmelbröseln gewürzt u. ganz wenig Butter gelassen, dann formt man mittelgroße Knödel daraus, welche in Semmelbrösel u. dann in Ei gezogen

Gebackne Mäuse.

Ein kleiner feiner abgeschabener Rindsbrey wird mit einem Eidotter in Nockerlform u. wie Schmarrn dann in frischem Schmalz gebacken. Beliebig mit Zucker und Chocolade bestreut, giebt man sie zu Kaffee u. einem Obstkern dazu.

Mohn Torte.

1/4 kg. gesiebter Zucker wird mit 8 Dotter u. 1/4 gr. geschossenen Weck 1 Stunde schaumig gerührt, dann mit 8 Schnee, 5 kg. feinen Semmelbrösel u. etwas Semmelschale vermengt u. langsam gebacken.

Nuss Torte.

30 dkg. fein geschnittene Nüss u. Zwetschkenkern werden mit 1/4 kg. Zucker, 5 ganzen Eier u. 5 Dotter 1/2 Stunde gerührt, dann mengt man die übrigen 5 Schnee & Semmelbrösel u. rührt die Masse noch eine weitere 1/4 Stunde fort, schliesslich gibt man 3 dkg. feinen Semmelbrösel, Zucker u. Vanille hinein, u. lässt die Torte sehr langsam backen.

Chocoladen Torte.

28 dkg. Butter werden zuerst 1/4 Stunde abgetrieben, dann eine weitere 1/4 Stunde mit 20 dkg. Zucker u. abwechselnd fein geschnittenen Mandeln od. Nüssen u. schliesslich noch 1/4 Stunde mit 10 Dotter, dann gibt man 8 Schnee darunter, 14 dkg. geriebene Chocolade u. 4 dkg. Mehl. Ebenfalls langsam backen.

Torte ohne Ei.

Man bröselt 14 Pfd. Mehl mit 14 Pfd. Butter und Handvoll ab, vermengt damit 13 Pfd. Zucker u. 16 Pfd. klein geschnittene, geschälte Mandeln, mischt etwas Zimmet dazu u. macht es mit Eiern, deren man gut 12 schwer abwiegt, festen messerrückendicken Teig u. zu 2 od. 3 großen Formen und- schießt od. ausschmiert, die man einigemal bäckt u. dann mit Eingeschnittenem zusammen klebt. Die obere Form glasirt man mit einem Guß von Zucker und Eiweiß zu Verzierung.

Abgetriebene Wirthschaftstorte.

Man rührt 28 kg. Butter mit 14 kg. Zucker 1/2 Stunde lang ab, dann nimmt man 14 Stück mit 14 kg. geschälten fein geschnittenen Mandeln od. Nüssen vermischt, damit 28 kg. feines Mehl u. die Schale einer Lemonie, dann füllt man die Hälfte dieser Masse in eine Form, legt eine Platte darauf, bestreicht dieselbe mit etwas weniger faden Eingeschnittenem, füllt den übrigen Teig darüber u. bäckt die Torte

über einem.

I. Linzer Torte.

Man schneidet 20 kg. Butter unter 30 kg. Mehl, bröselt dann Handvoll ab, gibt dann 20 kg. Zucker,

Zuk-

½ Pfd. geschmolzene klein geschnittene Mandeln od. Nüsse, ½ fein geriebene geschälte bittere mehlt allerlei Gewürz dazu, u. macht es mit 2 ganzen Eier schnell zu einem Teige an, dann wird gebutt, in 2 Theilen geschnitten, einzeln gebacken u. mit geschlagenen Eiergelben übereinander gelegt. Auf die Torte gießt man das obere Blatt mit einem Guß an zu garniren.

Backwerk.

Biscuit Torte.

¼ Pfd. fein gesiebter Zucker wird mit 2 Dotter u. 3 ganzen Eier 1 Stunde lang gerührt, dann macht man ein 2 Eiweiß, zu fest geschlagen Schnee gelegen u. darunter zuletzt fest feines Mehl, Semmelmehl od. Kraft oder Mehl.

Brot Torte.

¼ Pfd. Zucker wird mit 3 ganzen Eier u. 2 Pfd. dann 1 Stunde lang gerührt u. mit ½ Pfd. fein geschnittenen u. ungeschmälzten Mandeln od. Nüssen, 1 Eßlöffel geriebenen Semmel u. ½ Schnee vermischt, nachdem Schnee ist gibt man 25 Pfd. Mehl u. ½ Pfd. Schmalzbrot mehlt oder Semmelmehl u. Zimmt darunter.

II. Abgetriebener Linzerteig.

28 dg. Butter werden mit 20 dg. Zucker u. 8 Dot. dann 1/2 Stunde schaumig abgetrieben u. dann nun weitere 1/4 Stunde mit 14 dg. geschnittenen fein geschnittenen Mandeln zuletzt rührt nun 8 Stück u. 28 dg. Mehl nebst etwas Zimmet, Nelken, diese Masse wird in einen Tortenreif gebracht u. rasch dann mit Eingeschnittenen bestreuen u. bezuckert. Worauf Linzerstreifen, mit u. ohne Gitter dann nun auf kleine Bleche backen.

Feine gemischte Torte.

I. Blatt Pomeranzen Torte.

42 dg. Zucker mit 3/10 Ltr. Wasser spinnen lassen, dann in einen Mörser gegeben u. mit 56 dg. geschälten fein geriebenen Mandeln vermengen u. mit ganzen Eiern u. 8 Dotter 1/2 Stunden rühren, zuletzt gibt man 14 dg. fein geriebene Zitronat u. die Schale von 2 Pomeranzen dazu rührt in einen Tortenreifen hinein 1 Ltr. gebacken.

II. Blatt französische Torte.

28 dg. Mandeln u. Nüsse u. 28 dg. feingeriebener Zucker werden nebst 4 dg. Pomeranzenschalen fein [illegible]

einer Savoia, oben auf Zimmt u. Vanille mit 10 festen Eiern gut verrührt u. langsam geben

II. Blatt feste Mandel Torte.

6 feste Eier, 28 dg. geriebene Mandel v. Nüsse, 28 dg. Zucker, Eier u. Kest einer Savoia, den Teig auf mit Oblaten belegt.

IV. Blatt Schaum Torte.

6 feste Eier mit 21 dg. Zucker u. 21 dg. Vanillen-Brenn-Cacao, oben auf Vanille als Gewürz, 12 Stunde gleichmäßig rühren u. dann auf den Eiern verrühren. Zuerst kommt das Blatt feste Mandelteig, dieses wird oben mit Eingeben bestreichen, dann kommt die Schaumcacaomasse, auf welche man den Eiern rührt u. zuletzt oben die Fruchtfeste Torte, dieses oberste Blatt wird zuletzt aufgelegt, u. diese glatte Oberfläche Messerweis übergossen

Wasser Eis.

Man kocht 6 dg. Zucker mit 12 Ltr. Wasser, läßt es schnell zum spinnen kommen u. zieht damit 12 Eßl. feine Zucker Masse auf, gibt einen Savoiensaft dazu u. 2 Eßlöffel voll Rum rührt es schaumig, bis es glänzt u. schüttet es mittlere auf die Torte, wenn vor es selbst von allen Seiten feuchter läuft.

123

I. Kirsch Kuchen.

1/4 Pfd. gesiebter Zucker wird mit 10 Dottern sehr fein gerührt u. mindestens 3/4 Stunden, dann gibt man 10 Löffel Semmelmehl, 16 Lg. feine Semmelbröseln u. etwas Zimmt, dann den steifen Sieg in den Teig gefüllt, welchen man sehr gut mit Butter ausgestrichen muß u. schnell backen, bis er oben schön, aber nicht braun geworden ist, dann mit Zucker bestreut u. schnell den übrigen Sieg darüber gegeben u. dann fertig gebacken.

II. Kirsch Kuchen.

Wenn dreimal 1/4 Pfd. Butter sehr gut ab, gibt man 12 Stück fleißig rühren 14 Lg. Zucker mit 4 Lg. Vanillezucker dazu, treibt wieder 1/4 Stund ab, und gibt die Hälfte 1/4 Pfd. Mehl nun 5 Dotter u. zwei ganze Eier nach u. noch rühren, zuletzt rührt man 25 Lg. Mehl leicht darunter, etwas Semmelbröseln, gibt die Masse glatt in einen Tortenreif, belegt ihn mit Obst mit Zucker u. bäckt ihn schön langsam.

III. Kirsch Kuchen.

6 Eier, schaum Butter wird mit schneidl Zucker 3/4 Stunden lang gerührt, dann nach u. nach mit 6 ganzen Eiern vermischt u. endlich mit 6 Eier schaum Mehl u. abwechselnd Semmelmehl leicht vermischt, nach dieser Masse wird dann mit Kirschen belegt u. sehr langsam 1/4 St. gebacken.

Bischof Brot.

Man treibt 15 dg. Butter mit 15 dg. Zucker, 12 St. ab u. vermischt damit, 5 Dotter, 5 Eyer u. zählt 15 dg. Mehl. Ist der Teig fertig, so gibt man 6 Stück fein nüdig geschnittene Feigen, 10 dg. Rosinen, 10 dg. Mandeln, 10 dg. geschnälte gemahlene Mandeln u. grob gestoßene Nüsse. 1 Esslöffel grob gemahlte Semmeln und 1/4 Essl. u. Rest wie Semmelteig, nun bäckt es in einer langen, schmalen Form bei mäßiger Hitze ungefähr 3/4 Stunde u. schneidet das Backwerk wenn es ausgekühlt ist, zu kleinen fingerlichen Schnitten auf, worüber man noch Zucker thun, od. nicht.

Zwieback Stangen

Gleiche Masse wie Bischof Brot, wozu man nur halb soviel Eier nimmt, ist der Teig fertig gerührt gibt man 10 dg. geschnittene Mandeln u. Haselnüsse feine in beschrieb. Weise wie Bischof Brot.

Schnelles Biscuit Brot.

Man schlägt zuerst 6 Eßlöffel Essig u. verrührt denselben mit ganz kleine 6 Löffel, welche man früher gut abgespült hat, dann 12 Lg. Zucker, etwas Zimmt, Salz u. zuletzt 10 Lg. Mehl. Man bäckt es langsam in langer, schmaler Form, u. schneidet es aufgeschnitten zu Tische.

Chocoladen Brot.

6 Eßlöffel Essig, 6 Löffel, 14 Lg. Zucker, 10 Lg. Mehl u. 8 Lg. geriebener Chocolade, welche vorher Bereitung wie bei dem Vorigen.

Biscuit Schnecke.

14 Lg. Zucker werden mit 6 Löffeln schaumig gerührt, 7 Eßlöffel Essig hinein gegossen u. zuletzt mit 10 Lg. Mehl u. etwas Zimmt vermischt. Dann streicht diese Masse dünn hintereinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie nur schwach gelb werden, nimmt dann die ganze Platte aus, bestreicht sie mit Himbeermus u. rollt sie fest zusammen. Zum Garnish schneidet man kleine Finger dicke Scheiben davon.

Eis Scheiben.

28 Lg. Zucker,

28 dkg. Zucker werden mit 5 Dotter 1/2 Stunde lang gerührt, dann schlägt man 5 feste Eier mit 5 Minuten lang dazu und zuletzt ganz leise 14 dkg. Mehl u. einen halben Gran von Zimmtpulver u. Anis hinein. Dann nimmt man diesen Teig mit einem Kaffeelöffel klein Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, jedes ziemlich weit auseinander u. bestreut sie mit Anis u. backt sie bei guter Hitze nur recht lichtbraun. Beim Herausnehmen aus der Röhre legt man jede Brezel über einen Kochlöffelstiel.

Anis Bretzel.

Man schneidet 14 dkg. feste Butter unter 14 dkg. Mehl, macht es mit Hühnerdotter u. Eiweiß schnell u. gut durcheinander u. knetet es mit 4 dkg. Zucker u. 1 ganzes Ei zu einem ziemlich festen Teig. Aus dieser Masse walzt man 25-30 Brezeln, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei u. bestreut sie mit Anis. Backt sie bei mäßiger Hitze.

Spanischer Wind.

Man schlägt 20 dkg. Zucker mit einem Kamillen-

ob. Inwiefern ob, sind sie, ü. verrunzelt sie mit sehr fest gespitzten Lippen. Dann bestreicht man 1 Blatt mit Butter ü. macht mit einer Glasrunden Spritze od. einem Papierspitzel beliebige Formen darauf. Dann stellt man das Blech in mäßig heißen Ofen zu mäßig heißem Rohr ü. lässt die Zuckerln darin trocknen. Es soll aber das nicht ganz weiß bleiben, sondern einen gelblichen Anflug bekommen.

Stefanie Schnitten.

Gewöhnlicher Biscuit wird auf einem Blech nur knapp fingerdick aufgestrichen, hingegen gebuttert ü. mehl fein zu bestreuen, hingegen Rührteig aufgestrichen ü. mit Eiweiß bestreichen: 17½ dg. Butter, pfundweis Zucker ü. 3 Esserln weiche Chocolade wird um Feuer aufgelöst ü. fein abgerührt, nun gibt 3-4 volle Küchl übereinander Platz, dann aber muß ein glattes nicht bestrichenes Küchl sein.

Chocoladen Stangerln.

Zu 30 Stangen nimmt man 28 dg. Zucker, pfundweis Mehl ü. macht es mit 3 fest gespitzten Eiern ü. ½ Tassenvoll gut zu einem Teig an (um Nudelbrett.) Ein Drittel lässt man weiß ü. in die andern Drittel gibt man weiche Chocolade, walgt Stangen daraus, bestreicht sie mit Ei ü. bäckt sie fest ein.

Süss Kraperln.

Man treibt 14 dkg. Butter ab, rührt 2 Dotter u. 14 dkg. Zucker hinein, dann 14 dkg. Nüsse u. zuletzt 14 dkg. Mehl mit Zitronenschale ab Quirlig. Dann macht man kleine Knödel daraus, drückt mit einem Spitzigen Ei ein kleines Loch hinein, bestreicht die Krapferln mit Ei u. backt sie bei ziemlich starker Hitze, dann gibt man obenauf Zimmet daraus.

Spritzgerln.

18 dkg. Mehl 8/2 dkg. Butter wird mit 1 ganzen Ei wie ein Krendelteig fein abgearbeitet u. 2 Kaffeelöffel lang verrührt gelassen, nochmals durchgearbeitet, schneidet man beliebig Figuren daraus, bestreicht sie mit Ei u. backt sie mit Mandeln fein gebacken.

Pomeranzen Torte.

14 dkg. Butter, 14 dkg. Zucker, 5 Dotter, 14 dkg. Mandeln 3 geschnitte feste Dotter, 2 dkg. Semmelbröserl, Zucker u. Schale einer Pomeranze u. 5 Löffel u. bei schwacher Hitze gebacken.

I. Feigen Kaffee.

Kranzfeigen werden klüdig geschnitten, mit Schale u. in der Röhr verschieg getrocknet u. dann fein gestossen.

Getränke.

Kaffee.

Um gelingt Ihnen allen unbedingt mit für-
Ihnen Wasser und Zucker zu lassen, indem man das
Kaffeepulver in die Maschine gibt, schüttet man für-
Ihnen Wasser in einem Krug oder direkt einfüllen,
muß man stets Wasser aufgießen Kaffeemaschine nehmen,
was vorzüglicher ist, weil man weniger Kaffee braucht: Da-
nun Kaffee das feine gemahlene Kaffeepulver fällt in
Kaffeemaschine Wasser und Pflanzen, läßt es aber nicht über
1 Minute kochen, schenkt dann Kaffee ab u. stellt ihn zur
Seite. Auf 1/4 Kanne nun man ihn setzen abgießen u.
verwenden. Ohne Zucker nimmt Erwachsene gemeine 3/16 Pf.
Kaffeebohnen für 1 Pf. Kaffee mit Pflanzen zubereitet.

Surrogate.

Am empfehlenswertesten ist Zuckerfreier Malz-
kaffee, welcher uns ohne Beimischung von echten Kaffee
getrunken werden kann von anderen Surrogaten, malz
man selbst bereiten kann sind am gebräuchlichsten:

I. Feigen Kaffee.

Leider Seite 248 zu entleihen! Nehmen Sie!

II. Eichel Kaffee.

Eicheln werden mit ihren Hülsen gelöst u. dann entweder nur in der Röhre geröstet, oder in einer Kaffeebrenner gebrannt.

III. Mais Kaffee.

Gut ausgereifte Maiskörner werden gebrannt, wie reife Kaffeebohnen, aber nicht so dunkel. Ebenso aber auch rohe Körner in Wasser kochen, abseihen u. diesen Absud mit Milch mischen.

IV. Gersten u. Kornkaffee.

Kaffeebrennen geröstet ist eine Mischung von beiden zu empfehlen. Bei allen diesen Surrogaten ist es besser das Getränk einzukochen, als nur auszuziehen.

Chocolade.

Dieselbe muß fein geschrieben, od. gerieben in kochendes Wasser gegeben, mindestens ½ Stunde gekocht werden. Man rechnet gewöhnlich eine Tafel für eine Person u. ¼ Ltr. Wasser, für Kranke gelingt mein Chocolade auch nur in Wasser zu kochen.

Cacao.

Dieser wird, wie er gepulvert in den Handel kommt,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Zuerst mit ganz wenig kaltem Milch u. Wasser abgerührt, u. dann mit kochender Milch u. Wasser aufgegossen und 5 Minuten gekocht, od. nur einige Minuten gekocht zu werden. Man rechnet 1 Esslöffel Pulver für eine Tasse.

Tee.

Chinesischer, sowie auch Russischer u. Holländertee gewinnt, wenn nur mit kochendem Wasser abgebrüht werden u. 3-4 Esslöffel 4-5 Minuten stehen bleiben, um fertig abgegossen zu werden, wenn er nicht Teilchen schwimmen soll. Als Zugabe von Gewürzen u. anderen Kräutern verändert dann den Geschmack, u. man trinkt ihn entweder mit Beigabe von rohen kochen Rosen, od. mit etwas Rum u. Cognac fertig.

Punsch.

Man kocht 1 Ltr. Wasser mit ½ Pfd. Zucker u. der Schale von 2 Lemonen 1 Viertelstunde, ungefähr ½ Stunde lang, nämlich bis er schön dick wird, dann gießt man ½ Ltr. kochendes Wasser über seine eingeschnittene Schale und Saft u. verarbeitet dieses, auch 5 Minuten abzukochen, mit obigem Zucker u. dem Safte der ausgepreßten Lemonen u. Apfelsinen fertig.

je nachdem man ihn stark haben will, gibt man pfundweise 1/10 Ltr. Rum darunter u. bringt ihn möglichst heiß auf.

Chandian. (Eierwein.)

Man verrührt 8-10 Dotter mit 1/2 Ltr. Wein, Zucker nach Geschmack. Dotter u. Zucker, welches man über einem Dampfe thun muß, läßt man unter beständigem Umrühren mit einer Spritze u. dick werden.

Mandel Milch. (Für Kranke.)

Für 1/2 Ltr. Mandelmilch nimmt man 20-25 Mandeln, süße, Mandeln schneidet u. stößt sie erst mit Wasser wegen man kann 1 Eßlöffel voll Wasser zum Stoßen verbrauchen u. setzt dann noch die übrigen Ingredienzien und eine Tasse immer von einem Viertelliter, mit der bestimmten Menge Wasser.

Limonade.

Zu bereiten man verschiedene Wasser mit Limonensaft u. Zucker, od. man kauft die Limonade auf 1/4 Ltr. Wasser den Kopf 1/2 od. 1 ganzen Limonen gerechnet. Für Gesunde kann man auch etwas Limonenschale mitkochen, für Kranke aber nicht.

Maitrank.

Man gießt kleinere Weinmaß ev. einmal mit heißem Wasser, schwenkt aus, gießt 1 Ltr. gewöhnlichen Weißwein, mischt 12-15 Zucker ev. einige Tropfen Zitronensaft zu diesem Getränke, schneidet 4-6 Blätter in einem porzellanenen Gefäße gut zugedeckt stehen gelassen. Gießt den Wein durch ein Tuch ab, schneidet sie ev. kann sie ein kleines Bot lange Zeit mitbenutzen.

Beeren Wein. (Rebisel.)

Rebisel-Wein.

Zunächst stampft man die Beeren mit einem hölzernen Stößel, übergießt sie mit Zuckerwasser ev. läßt sie 5-6 Tage ungefähr, dann preßt man sie durch, um dadurch einen Teil von schönem Beerensaft, zu 5 Ltr. ausgepreßten Rebiselsaft, gibt nun 5 kg. Zucker, in 6-7 l gelassenes Wasser mischt, wenn es aufgelöst ist, dann das, um das Gewicht des Zuckers berechnen zu können rechnet man bei Rebisel nun den 4. Teil weg ist im Beeren. Wenn füllt diese Mischung in ein gut gereinigtes Faß oder Weinflaschen, so nicht voll, Essig od. Hefe ev. einen Kork

dann

Trauben in die Flasche zum Auffüllen, nur darf mit einem Blatt bedeckt, stellt nun das Fässchen an einen 10-12° warmen Ort, füllt es täglich auf u. läßt den Wein 4-6 Tage nachgären, nämlich solange es aufwärts. Endlich wird es ins volle gefüllten u. gut verspundeten Fässchen in einen Keller gebracht, in welchem man sie bei möglichst Auffüllen bis Februar ruhig liegen läßt. Dann zieht man den klaren Wein in ein anderes Fässchen od. in Flaschen ab, die man fest verkorkt u. wenn nötig noch verpicht od. versiegelt. Jedoch muß sie lange Zeit aufbewahren kann. Auf dieselbe Weise, nur mit abgekochtem Zucker versetzt kann man auch von jeder anderen Gattung Trauben bereiten, z.B. von Heidelb---, Hagebutten... u. Himbeeren, usw.

Schnäpse.

Nuss Geist.

Man nimmt auf ein 2 Ltr. Flasche 20-25 Stück grüne Nüsse. Sind Juni bis Mitte Juli abgenommen, stößt sie mit 4-6 Eier u. füllt die Flasche bis über den Nüssen mit einem Feinbrennschnaps an, stellt dieselbe gut verkorkt an die Sonne u. läßt sie bei täglichem Umschütteln 4-6 Wochen stehen.

Dann gießt man den Branntwein ab u. gibt 10 dg. abgezogenen Zucker, in welchen man allerlei Gewürz wie Nelken, Muskatnuß, Zimmt u. die Schale einer halben Pomeranze mitgekocht hat. Dieses Gewürz bringt man dann in obigen Branntwein hinzu, läßt weitere 14 Tage in der Flasche, nach welcher Zeit man den Branntwein in eine andere Flasche abzieht.

Kirschen u. Weichsel-Geist.

3 hinlänglich Obst in eine Flasche gegeben, mit Branntwein angefüllt u. wieder Behandlung wie der vorige Kirschgeist, nur statt Gewürz zu Kirschen u. in eine Bütchen hinzubinden, statt man 20 Körner u. diese in einem Bütchen hinzubinden, wenn man den gehörigen Zucker in den Branntwein gibt, nach 2-3 Wochen filtrirt.

Heidelbeer-Geist.

Die Flasche zu 1/3 mit Beere angefüllt, weitere Behandlung wie bei den vorigen, zu Heidelbeeren man aber pflegt gar kein Gewürz zu nehmen, höchstens ein wenig Nelken, will man sie als Medizin anwenden, auch gar keinen Zucker.

Kümmel-Geist.

2 Eingemachte Kümmel in eine Flasche gegeben u. kein weiteres Gewürz dazu verwendet als einige Nelken.

Dunstobst.

Wenn dem dasselbe auf 2 Arten machen, entweder gestoßenen Zucker auf das in die Gläser eingefüllte rohe Obst geben u. zwar 20-25 Gr. auf 1 Kilo Obst, od. den Zucker mit Wasser kochen lassen, bis die Flüssigkeit zähflüssig dickt klärt u. Fäden zieht. Nimmt man 1 Loth zwischen 2 Finger und macht Schnur macht u. dann abreißt über das Obst zieht, auf ein Kilo Zucker rechnet man ½ Ltr. Wasser zum Kochen. Das Zuckerwasser darf nicht viel bis über die Hälfte der Gläser reichen, sie dann mit Obst od. mit Obstgummidraht verbindet. Wenn dann das Dunstobst auf 2 Arten Kochen, entweder in einem großen Topf mit Heu ausgelegt, das die Gläser den Boden nicht berühren, verschiedig hinein gestellt, gibt man 4 Eingemachte kaltes Wasser hinein u. deckt den Topf fest zu, läßt es gelind kochen sieht das das Wasser zu Kochen beginnt, je nach dem Reifegrad u. der Größe das Obstes 10-30 Minuten eingekocht

Lungsame Birnen u. stellt die Uhr zugedeckt vom Feuer weg. Lässt man inzwischen Wasser mit Zucker nimmt man die ausgekühlten Gläser heraus, u. man stellt die vorbereiteten Gläser, wenn keine Früchte mehr im Topfe, in wenig Zimmlich heiße Asche u. wiederholt dies, wenn nötig noch einmal. Als Einsatz gelegt man alles Kernobst, wie Birnen, Aepfel, Pflaumen, welche man entweder mit Zucker u. gekocht in die Gläser gelegt, Weinbeeren, ausgekochte Essig u. Birnen hineinlegen u. abwechselnd man Kirschen, Heidelbeeren u. Himbeeren über.

Ungekochtes Pflaumenmus.

3 Lbs. reife Pflaumen werden entsteint, die Kerne herausgenommen u. mit 2 Pfd. feinen 10 Minuten lang gekocht, dann fällt man die Pflaumen samt Saft in die Gläser u. kocht sie ½ Stunde im Ofen.

Dörrobst mit Essig.

Ungekochte Pflaumen, ebenfalls gute Birnen gelegt man nur in den Ort hineinlegen, daß man den Zucker mit halb Wasser u. halb Essig dünnen kann. Man kann nur beliebig ein paar Nelken samt u. Zimmt mitkochen lassen. Als weitere Behandlung wie das Einmachen.

Eingesottenes.

I. Kürbisse.

Kürbisse werden, wenn Gurken ziemlich dick abgeschält, die Kerne rc. theils innen, theils mit Fleisch heraus genommen und Kürbis wird zu gleichmäßigen kurzen Rädeln geschnitten. 3/4 Pfd. davon werden mit 1/2 Ltr. feinem Essig abgekocht rc. 6 Knoblauch klein gehackt, und läßt man 1 Pfd. Zucker in 1/10 Ltr. Wein hinein, gibt die abgeseihten Kürbisse hinein rc. läßt sie fast kalt rc. läßt eine Semmel rc. etwas Zimmet nur wenige Körner bis sie durchsichtig werden. Dann nimmt man sie mit einem Löffel heraus, läßt den Saft noch einmal aufkochen rc. gibt ihn gelblich über die Kürbisse.

II. Kürbisse mit Essig.

Geschält rc. ausgenommen wie die Vorigen, geschabt eine Zwiebel rc. klein gehackte rothe Pfeffer dazu thun, übergießt sie mit feinem Essig rc. halb Wasser mit Zucker dick eingekocht. Die Kürbisse werden darin gekocht, bis sie durchsichtig sind, dann heraus genommen rc. auf einem Sieb abtropfen gelassen. Dick einkochen

dann

131

Dann zerreibt man Zucker wieder eingekocht u. übergießt
u. über die Früchte gekochten Zuckersaft gegossen, muß
2 Tagen zieht man den Saft wieder ab, kocht ihn wieder
Einkochen u. wiederholt dies so oft, als der Saft nicht dünn
wird.

Grüne Nüsse.

Wilde Feuri die Ende Juli abgenommen, je-
doch aber der Kern noch nicht ausgebildet ist, durch-
sticht man die an beiden Seiten ab u. kocht sie 9 Tage lang
in täglich gewechselten, heißen Wasser Ende Lauge, der-
man wechselt für in jedesmal Wasser etwa alle Zucker
gewechselt u. solange gekocht, bis sie, wenn man sie
mit einer Nadel ansticht, nun selbst wieder sinken
Fallen. Dann sticht man in jede Nuß mit Nadel u.
ein Zahnstocher Zimmet u. steckt sie in ein Steingutes Gefäß.
Zuletzt gut man Zucker Zimmet kochen u. gießt diese heiß
über die Nüsse, deckt das Gefäß zu u. kocht es innerhalb
24 Stunden stehen. Dann wiederholt man den
Saft ab, überkocht ihn u. gießt ihn wieder darüber u. wie-
derholt dies so oft, bis der Saft beim Kosten über den
Nüssen nicht mehr dünner wird. Dann setzt man die

die

Flüssen in Gläser gefüllt u. mit dem Zucker u. Deckel bedeckt. Zum Pfund von Zucker braucht man ungefähr dem Zucker schnell in Wasser nie, d. man giebt für 1/2 Pfd. Zucker 1/4 Ltr. Wasser darüber.

Marmelade.

Zu Marmelade nimmt man gleichviel Zucker u. Obst, dieses wird ungefähr ganz d. klein wie Fuß d. Kern fein passirt, in einer Pfanne mit dick eingekocht, also man den Zucker zuvor gestehen, d. fast klein geschmolzen sein soll u. dann nicht lang Brühen lässt. Ob eine Marmelade genug eingekocht ist, erkennt man am besten daran, wenn man einen Tropfen auf einen eingekühlten Teller giebt, diesen rasch umwendet u. der Tropfen fällt nicht herab, man füllt sie möglichst heiß in Gläser, legt eine in Rum getränkte in das Glas gut hinein passende Papierscheibe darauf, verbindet die Gläser u. bewahrt sie an kühlen Orte auf.

Ribiseln M.

Wenn gelegt Ribiseln passirt, d. muß ihr ganzen Saft nicht eingekocht.

Himbeer M.

Immer passirt.

Marillen. &c.

Gebraucht man nimmt gute reife Früchte, welche aber vollkommen unverletzt sein müssen, schält sie, spaltet sie voneinander und sticht sie dann mit einer Gabel sehr fein, kocht sie dann mit gleich schwerem Zucker, gießt dann gestoßenen Zucker darüber und läßt die Marillen durchziehen, damit sie sich mit Zucker vollsaugen und die ganze Farbe durchsticht. – Oder man nimmt ebenso gefärbte, mittelgroße reife Marillen, bricht sie mit spitzigem Messer ab, damit sie sich schälen lassen und schneidet sie zur Hälfte durch, bestreut sie mit gestoßenem Zucker darunter und läßt sie 24 Stunden in der Kälte stehen, dann kocht man die Marillen unter beständigem Rühren schnell auf.

Pflaumen. &c.

Als Obst für Marillen kann man auch reife Pflaumen nehmen, sie schälen und weiter behandelt wie Marillen Marmelade. Nur pflegt man zur Verbesserung des Geschmackes etwas Zimt darunter zu geben, ehe man sie in die Gläser füllt.

Stachelbeer. M.

Stachelbeere Beeren läßt man in süßem das Wasser zerquetschen, nimmt sie auf und Quetschen u. auf einem Durchschlag durchdrücken, dann werden sie passirt u. weiter besonders wie Pflaumen Marmelade.

Aletochen M. (Spargabüsch.)

Wenn läßt die reifen Früchte im süßem Wasser ein paarmal aufwallen, passirt sie u. kocht sie mit etwas weniger Zucker als das Gewicht beträgt ein, nämlich auf 1 k. ca. 1 Pfd. passirter Früchte 70-80 dkg. Zucker.

Kirschen u. Weichsel. M.

Wenn kocht Beeren auf, nimmt selbe jemal Zucker als Obst u. kocht es vorsichtig dicke ein lassen, damit die Schalen zerspringt u. die Farbe nicht durch das langes Beeren leidet, schöpft man mit langer Zeit etwas Saft ab, den man in Flaschen gefüllt, aufbewahrt u. zur Sauce verwenden kann.

Paradiesäpfel. M.

Wenn Quitten die Äpfel auf, spült sie trocken in einen irdenen Kessel u. kocht sie mit soviel Wasser zugegen setzen. Dieses wird nun gegessen, die

die Äpfel dazugegeben passiert u. miteinander wie andere M. oder nur mit dem selben Gewicht an Zucker hinzugekocht, u. das passierte wird dann Zucker in warmflüssige Flaschen gefüllt, mit Blasen- u. Harnzusammenziehenden u. 1 Stunde lang gekocht.

Preiselbeeren.

Preiselbeeren nun gibt sie mit 3/4 des Gewichts an Zucker mischen Brei u. kocht sie 1/4 Stunde damit Beeren, oder: nun kocht das gleiche Gewicht an Zucker mit halb Wasser u. halb Essig Beeren, gibt dann die Beeren hinein, u. kocht sie höchstens 1/2 Stunde Beeren, u. nun nimmt die Beeren mit Essig ab, gibt das gleiche Gewicht gute gestoßene Zucker darunter u. kocht sie nur ein paar mal aufwallen, u. nun füllt sie in die Flaschen u. kocht sie nur kurze Zeit, bis der Zucker geronnen u. die Beeren nur wenig hineingesunken sind.

Säfte. I. Himbeersaft.

Wenn kocht man ist es kurz vor Ende gepreßten Himbeersaft 1/2 Stunde Beeren, gibt dann das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker darunter u. kocht dann Saft nur

nun 5 Minuten kochen. Dann füllt sie ausgekühlt in kleine Fläschchen.

II. Man überbrüht 2 Ltr. Himbeeren mit 3/8 Ltr. siedendem, guten Essig, läßt diesen 24 Stunden darüber stehen, preßt dann Saft davon aus u. läßt ihn 1/4 Stunde allein kochen u. dann nochmals 1/4 Stunde mit der Hälfte neuer Zucker als das Gewicht der Himbeeren.

III. Man zerdrückt 1 Kilo Himbeeren u. läßt sie in der Küche über 1 Tag 4-5 Tage gären, dann preßt man den Saft aus gegraßt u. mit gleich schwer Zucker gekocht wie N. I.

IV. Man preßt 1 Kilo Himbeersaft aus u. vermischt ihn 1/2 Stunde lang mit dem gleichen Gewicht an gesiebten Zucker. In Fläschchen gefüllt, verkorkt u. versiegelt, kommen dieselben in kochendes Wasser eingelegt in Kessel.

V. Man gießt 2 Ltr. ganz reifgepflückte frische Himbeeren, die man sorgfältig aufliest 1/2 Ltr. guten Weinessig in ein großes Einmachglas u. läßt es mit 2 Pfd. zerstoßenen 6 Tage in der Sonne stehen, dann gießt man den Saft durch, gießt das gleiche Gewicht gesiebten Zucker darüber

Wenn der Zucker geschlossen ist, füllt man den Saft in Flaschen, welche man im Keller in Sand aufbewahrt. Diese Art eignet sich in kaltes Wasser gegeben zu Erfrischungsgetränken, aber nicht für Punsch.

Eingelegte Gemüse.

Grüne Fisolen.

Der Länge nach in 2 od. 3 Streifen geschnitten, zieht man weg junge, zarte Fisolen in nun irdenen Reine, den 4 Teil Gemüse mit Salz abwechselnd geschichtet u. eine darüber gemischt, lässt sie 24 Stunden stehen, wobei dieselben viel Wasser ziehen u. drückt sie dann fest in Gläser ein, wobei man dieses ausgezogene Wasser darüber gießt. Es muss aber die Fisolen vollkommen bedecken. Mit Pergamentpapier wasserdicht bedecken, verbindet man die Gläser mit Blase. — Zum Gebrauche zieht man diese Fisolen Tellerweise ab, wäscht sie in heißem Wasser u. kocht sie in ungesalzenem Wasser, u. verwendet diese dann wie frische Gemüse, entweder als Salat od. Eingebrannt, od. Abgeschmalzt.

Grüne Fisolen in Essig.

Zu

Zu diesen werden besonders Spargelköpfchen genommen, in Bindfaden abgebunden, dann auf einen Durchschlag gelassen u. in großen Blumentöpfen, od. in einen irdenen Topf gegeben u. mit Essig, mit dem man einige Gewürz mit gekocht hat, wenn dieser übergossen, dann auf Asche u. mit Papier verbunden.

Eingesäuerte Fisolen.

Dieselben gepflückt, mit Salz Pfefferkörner bestreut übergossen u. wieder besonders mit Papier verbunden.

Essig Gurken.

Kleine, nur eingelegte Gurken werden auf die Seiten abgeschnitten, stark eingestochen u. über Nacht in einen irdenen Gefäß stehen gelassen. Des Abends werden die Gurken einzeln abgetrocknet, legt sie in einen Glas mit dem Dillkraut in Lagen u. ein paar Pfeffer gemischt Pfefferkörner untergelegt u. schüttet gutes Weinessig mit allerlei Gewürz gekocht, erkaltet darüber, mit Papier zugebunden u. mit Papier verbunden.

Eingesäuerte Gurken.

Polnische

Außerwesentlich gelbe, aber unreife Gurken, werden abgeschält, die Kerne herausgenommen, in schöne Stücken geschnitten u. 12 Stunden in Salzlauge gelassen. Gut abgetrocknet, füllt man sie in Gläser mit Dill in Essig, spanischen Pfeffer, Senf u. Pfefferkörner untermischt, mit obiger Lauflösung wie beim Vorigen.

Salz Gurken.

Man belegt den Boden eines Topfes, od. eines Faßes mit Weinreben Blätter, darauf eine Lage reife, aber unreife, gewaschene Gurken, füllt in ein Zwischenblatt ein, streut Salz darüber, mischt Pfefferkörner u. Senfkörner, Dillstaudblätter, Zwiebeln u. Knoblauch Knöllchen dazu, bindet mit Bast eine zweite Lage u. füllt das Gefäß mit frischem Wasser an u. etwas Essig. Auf 60 Gurken rechnet man 10 geschnittene Zwiebeln voll Salz u. 1 Ltr. Essig.

Gurken zu Salat.

Große Gurken werden gewaschen, 12 Stunden in frisches Wasser gelegt, dann abgetrocknet u. in einen Topf eingelegt, mit Dill, weißen Pfefferkörnern, frischen

frischen Verbandblättern u. viel Fülle mit abgewaschen gebraucht. Dann misst man 2 Ltr. Wasser mit 1 Ltr. Essig u. eine Handvoll Salz u. bereitet damit die Gurken sobald das Salz aufgelöst ist. Zum Gebrauch werden dieselben gewässert u. wie frische zum Salat gebraucht.

Zu Essig eingelegte Schwämme.

Die festen, gepützten, gewaschenen Pilze von Champignons od. Reinpilzen werden in siedendes Salzwasser gegeben, 5-10 Minuten darin gelassen, abgegossen u. mit siedendem gewürztem Essig übergossen, auf einigen Tagen giebt man den Essig ab u. giebt einen besseren Essig darüber u. Räucherfett als Luftabschluß.

I. Paradies Äpfel.

Reife, aber noch feste Äpfel werden über dreimal u. in einem Topf od. irdenem Topf mit heißem Essig gebrüht u. mit Räucherfett übergossen.

II. Paradies Äpfel.

Man bereitet starkes Salzwasser, indem man soviel Salz ins Wasser giebt, daß 1 frisches Ei noch die Oberfläche steigt u. nun gießt das mit Salz gesättigte Wasser

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

dann oben auf übrigen Gemüse, dann legt man die Hühnerkeulen so fest wie möglich zusammen, gießt das Gemüsewasser darüber, legt ein Lorbeerblatt od. eine Zwiebel mit einem kleinen Stück Speck dazu, damit sie unter Wasser bleiben, aber nicht zerkocht werden.

Gedörte Gemüse zur Wurzelsuppe.

Verschiedig gewaschene, gewaschene, würfelig geschnittene Gemüse, wie Möhren u. Petersilie, Sellerie, Kohlrüben u. Kürbisse werden jedes für sich allein in siedendes gut gesalzenes Wasser gegeben, 5 Minuten darin gelassen, auf ein Sieb gegeben u. wenn sie gut abgetropft sind, verschiedig gedörrt. Rest u. Brennt wird zerhackt, 2 Minuten in Salzwasser gekocht, u. abwechselnd wie die Vorigen. Grüne Erbsen werden in siedendem Salzwasser 5 Minuten gekocht, das Wasser wie oben. Spinat, Lauch, Sellerie geschnitten werden 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser gekocht u. s. w.

Wenn alles fertig gedörrt ist, mischt man es in gesiebten Mengen zusammen u. bewahrt es in Steingutbüchsen auf. Zum Gebrauch wendet man die Gemüse einige Stunden früher in kaltem Wasser an.

Zwiebeln.

Die gepflückten Zwiebeln werden in Stube, auf Heuböden oder Speichern, gelegt, in flachen Körben gelegten u. dann auf die Dachboden. Beim Körben der Zwiebeln, daß nun nur wenig nehmen, weil sie sehr schwer sind.

Gedörrtes Obst.

Äpfel u. Birnen schneidet man gewöhnlich jemand Äpfel oder weitere Behandlung zu dörren.

Geschälte Äpfel u. Birnen.

Zu seinem Dörrgut schält man die Früchte, gibt sie sofort in gesäuertes Salzwasser, damit sie nicht bleiben, läßt sie 5-10 Minuten auf gelindes Feuer u. gibt sie dann auf die Bühnen (od. Horden)

Kirschen u. Pflaumen.

Diese werden ohne weitere Vorbereitung zuerst gewaschen Spitze gegeben, damit die Haut nicht platzt u. voll, wenn sie saftig werden, bei größerer Hitze fertig gedörrt, während man Äpfel u. Birnen zuerst in Hitze gibt u. bei gemäßigter Hitze fertig dörrt.

137

Obst Pasta.

Von Äpfel u. Birnen.

Ungeschälte, in kleine Viertel geschnittene Äpfel u. Birnen können jede für sich, od. besser gemischt, nämlich 2 Teile Äpfel u. 1 Teil Birnen mit wenig Wasser über allen Feuer sehr weich gekocht werden, dann passirt man sie durch Durchschlag u. kocht sie, auf 1 kg. Obst 12 dkg. Zucker gerechnet, dick ein, dann wird die Masse auf Tellern od. Blechen, mit Papier überlegt und fast 1/2 Finger hoch aufgegossen u. vorsichtig getrocknet. Dann bestreicht man das Papier mit Wasser u. zieht es dann der Masse herunter, welche man dann in Würfel schneidet.

Marillen Pasta.

Geschält, od. ungeschält werden die Marillen wie das Vorige behandelt, nur daß man pro Kilo gepassirten Brei 1/4 kg. Zucker nimmt.

Pflaumen Pasta.

Auf vorn Zwetschken u. jeder Gattung Pflaumen kann man Pasta machen, nur gelegt man sie zu

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

pflücken, damit die Haare gelb bleibt u. braucht für, wenn die Blumen weiß sind u. sie leicht zu rupfen, wenn sie in Wasser zu Brei, weich zu kochen.

Verschiedene Heilkräuter.

Als Thee zu verwenden.

Man benützt Wurzel, Kraut u. Blume, zum häufigsten aber die Blume, sogenannte Arnika, nur noch nicht so allgemein bekannt, äußerlich gegen Verrenkung u. Quetschung, sondern auch innerlich als Heilkraut, sowie als Thee gegen innere Leiden, z. B. wie Brustbeschwerden, Unterleibsleiden, Fieber. Bei festlichen Beschwerden kann man gleichzeitig einen Umschlag von in Thee u. Wasser gekochten Arnikawurzel u. Kraut auflegen, indem man ein Tuch darein eintaucht.

Bitterklee. (Menyanthes.)

Der wahl. Fieberklee oder Bitterklee ist ein wenig. bekanntes Heilmittel, wahl. auch Schleimigung Thee u. gegen Schleimsucht ist er zu empfehlen, ebenso zu Reinigung der Nieren u. Leber.

Die Eiche.

Ihr von den Blüthen u. Früchten befreit ist ein vorzügliches Mittel zur Reinigung des Verdauungs- und ganz besonders des Harnapparates. Umschläge von Eichenrindentee sind gut gegen Husten u. kalten Gall.

Gelber Enzian. (Gentiana lutea.)

Ihr ev. Tinktur dienen, ist ein gutes Heilmittel, Harnen u. Verdauungsmittel. Verwechselung Herbstzeitlose selten lästig 4-5 Tropfen Tinktur in einem Weinglase nehmen, nur bei Vollblütigkeit u. Schwindel zu unterlassen.

Seifen Rezept.

2 Pfd. Talg, 100 gr. Natronlauge und die Pflanze zum gehörigen Einsieden. 3/4 Pfd. Kochsalz in 6 Ltr. heißem Wasser auflösen, zum Talg Gießen u. unter öfterem Umrühren Kochen, bis es Talgen gießen, in eine vorgewärmte Form Gießen, Erkalten u. in Stücke teilen, langsam Trocknen.

Backfisch

1 Backofen, 150 gr Leitung 150 gr. Zucker
1-2 Eier 1 Fl. Milch 1 Vanillinzucker, Mehl Lodorf
5-6 L. Milch mehl Salzlösung Zitronenschale,

Backfisch-Zubereitung. Glasstreuer

Die Leitung wird schaumig 400-500 gr Zucker Mehl
gesiebt, dann Eier Zucker Backpulver 1/4 l. Milch.
Butter, u die Eigelbe dazu 1 Salzlösung, Zitronenschale.
gemischt, wird das mit Backpl.
vermischte Mehl, darauf
verbindet mein mit einigen L. M.
Milch einen klaffigen Teig dann
einen dünn ausrollt, u mit
einem Glase oder Förmchen ge-
backen aussticht, Diese kann
mit dem Eiweiße ein Bischen
niederdrücken. Die Backfe bäckt
man bei ziemlich guter Hitze
10-12 Minuten.

1/2 Pf. Weinsteinsäure
1/2 " Puder
1 Zitronenschale
5 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 " Backpulver

Pfefferkuchen.

1 Pf. Honig
½ " Zucker
½ " Butter zergehen lassen, kalt stellen
20 Pf Pfefferkuchengewürz. Einige Gewürznelken u. Anis
dies Pulver stoßen, etwa ¼ Pf Rosinen. Wenn Honig
rund gerührt Mandeln haben. 10 Pfg. Pottasche
10 Pfg. Hirschhornsalz im heißen Wasser gelöst
lassen. 3 Pf Weizenmehl, Zucker u. Gewürz,

Nr. 2

2 Eier 1 Tasse Pferdebohnen ½ Pf Zitronat gerieben
8 ganze Walnüsse 1 Eßlöffel Zimt 2 geriebene Zitronen
1 große Tasse Honig 8 geriebene Mandeln. 2 Pf Weizenmehl
½ Stunde kneten, 2 ganze Eier ½ Pf Zucker schaumig
rühren. Pfefferkuchengewürz.

2 Nelken eine ½ Pf Pfefferkuchen 1 Eßlöffel Piment
1 Eßlöffel Essig Alles zusammen stoßen und
und im warmen Rohr backen.

Gustel Pfefferkorn

Schokoladenkonfekt.

Man kocht 400 Gramm Zucker mit etwas Wasser, bis die Masse zu spinnen beginnt, setzt nun geriebene Schokolade zu, die sich meist rasch auflöst und die Masse dann gerührt bis sie brüchig ist. Hierauf reibt sie in flache Porzellanschalen ausgegossen und bleibt liegen, bis sie erstarrt beginnt. Hierauf reibt sie in Rauten oder Vierecke geschnitten.

Törtchen.

Man rührt ½ Pfd. Butter zu Schaum, tut etwas Rum oder Mark hinzu und vermengt sie nun mit 1½ Pfd. Schokolade pulver, bis die Masse erkaltet ist, formt man kleine Kugeln daraus, die man in Schokoladenkrümmel oder Zucker wälzt oder mit Überzugschokolade überzieht.

Glasur für Lebkuchen.

Weiße Glasur: 126 Gramm Puderzucker mit Eiweiß, ½ Löffel Zitronensaft und drei Löffel Wasser recht schaumig rührt, bis die Masse ganz glatt und spinnig ist. Zur Herstellung von roter Glasur verwendet man statt des Wassers Himbeersaft oder färbt den Zucker mit etwas Lebensmittelfarbe. Rote gut ist auch Schokoladenglasur. 100 g. Schokolade werden mit andert-

Halb Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt und mit 100 g. in kaum Eßlöffel Wasser gelösten Kakaozucker vermischt. Dann kocht man die Milch bis sie breit vom Löffel fließt, läßt sie erkalten und dann unter fortwährendem Rühren nochmals kurz aufwallen, worauf man sie schnell und gleichmäßig auf die auf warmem Lokofen stehen.

Frühstück.

3-4 Äpfel waschen, schälen und durch ein Sieb passiert. 150 g. Apfelmus 150 g. Kakaozucker (Vanillezucker), 2 Eßlöffel Milch und 1 Eßlöffel waschen mit dem Schneebesen 1/2 Minute schlagen. dazu Kaffeegebäck oder Zwieback.

Nußtorte.

100 Gr. Nußkerne, 100 Gr. Mandeln werden fein gerieben und mit 200 Gr. Zucker, 4 Eigelb, etwas abgeriebener Zitronenschale, etwas Zitronensaft und etwas Wasser schaumig gerührt. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und mit 180 Gr. Mehl und einem Teelöffel Backpulver vorsichtig unter die Masse gehoben. In eine Tortenform gefüllt, wird der Teig in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten kann man die Torte der Länge nach durchschneiden und mit einer Mokkacreme

Mokkacreme.

100 Gr. Butter schaumig gerührt, 75 Gr. Zucker, 2 Eigelb und eine kleine Tasse starken Mokkas sorgfältig darunter gibt und füllen. Letzteren Teiles gibt diese Torte ein Pikfeinstes Nachmittagsgericht, wenn gerechnet sie mit dem Rest Mokkacreme, den man in allerlei süßen Speisen verwenden und Verwandten durch die Güte einer selbstgemachten Konditorstücke drückt, sowie mit einer Anzahl halben Walnüsse oder Haselnußkerne.

Schokoladenguß.

200 Gr. geriebene Schokolade, 2 Eßlöffel gute Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Wasser werden im Wasserbade so lange gerührt, bis der Guß blank und geschmeidig ist.

Ohne Ver-

Verbrauch auf mehrere Obst.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fortsetzung des Inhaltsverzeichnisses.

Seite:			
168-169	Kalte Saucen.	188	Abgeschmälzte Mehlspeisen.
170-171	Gemüse u. einzel. Salate	190	u. Nockerln.
172	Grüne Erbsen u. einzel.	194	Verschied. Obst-Knödel.
173	Einzel.- sowie Einzelzusammenstellungen. Kohlrüben.	195	Tapfen u. Tapfelne Taschen.
174-176	Einlag. verschied. Kräuter.		Gestürzte Nudeln, Auflauf
177	Kohlsalat, Spargel u.	196-200	Apfel, Fleisch u. Gries-Strudeln.
178	Spargel, Grüne u. einzel. Gemüse	201-202	Eier- u. Milchspeisen.
179-180	Einzel. u. Erdäpfel-Salat	203	Gries v. Mehlnockerln in versch.
181	Schwarzwurzeln u. Kren-	207	Aufgeschnittene Mehlspeisen.
182	Einzelbeeren- Heidelbeergrütz	205	Brennnessel-Apfel u. Mehlschmarn.
183	Erbsen, Bohnen u. Linsenpüree	206	Frittaten.
	Salat, Erbsen u. Gemüse	207-208	Omletten u. Ralemfalkeln.
	einzel. Dörrobst.	209-212	Verschiedene Auflaufe.
184	Pflaumenpüree u. ver-	213-218	Hefe-Speisen u. Kuchen.
	schied. Fleischspeisen.	219	Strudeln.
185	Schinken u. Geflügelreis	220	Hefen-Knödel, gerösten Fadennudeln.
	u. einzelnen Würste.	221-222	Bairische Dueten u. Tiroler Nudeln.
186	Fleischauflauf u. Beisel	223-224	Aniskuchen.
187	Frittaten u. Fleischfülle. in Pastete.	225-228	Gemüsefülle Milchbrot.

Seite:

229-231 Verschiedene Backwaaren 319
232-239 Zu Schmalz gebackene Mehlspeisen. 320
240-241 Backwerk
242-248 & Torte.
249-252 Getränke.
253 Beeren-Wein.
254-257 Schnäpse.
258-304 Eingesottenes.
305-309 Eingelegte Gemüse.
310 Gedörrtes Obst.
311 Obst-Pasta.
312-313 Verschiedenes Heilkräuter.
313 Seifen Rezept.
314 Knöpfe
315 Pfeffer Küchen
316 Zuckerln Konfekt
316 Zwiefeln
316 Pfefferl für Honig
317 Hagenschaum
318 Pfirsichbowle, Mokkacreme.

Maria Walka

Inhaltsverzeichniss.

I Theil

St. 1 Jägerfleisch, Kalbsbraten u. Lungenbraten.

" 2 Peischel, Haasenbraten u. Waschiertes Fleisch.

" 3 Gesichter Haase, Haasen Sauce u. Fischsuppe.

" 4 Fischsauce, Gollasch u. Gehirn mit Ei. Leberknödel.

" 5 Zum Wein scherz Tee, Paradiesäpfel u. Pflaumen Buchteln.

" 6 Zwieback, Rehrücken u. Kipfelstrudel.

" 7 Erdäpfelteig u. Butterteig.

" 8 Italienischer Reis.

" 9 Kletzenbrot u. Milchkipferln.

" 10 Cakes u. Zwieback.

" 11 Stery u. Abgebratene Gries Knödel.

" 12 Griesen Kuchen, Gries Schmarn

" 13 Rindfleisch u. Oberreiben Brühe m. Reis u. Gemüse.

St. 14 Bierkaltschale.

" 15 Kottlety m. Schnittbohnen u. Zubereitung.

" 16 Gurkensalat, Citronen schale u. Blaubeerkompott.

" 17 Zuthun zu Leber.

" 18 Hetze-Pills, Gemüse suppen. Gebratene Leber u. Kohlrabi. Das Gemüse.

" 20 die Leber, Rindfleische m. Wirsingkohl. Topfkuchen u. Gemüse.

" 21 Rindfleisch m. Dillsauce, u. Fleischbrühe m. Nudeln.

" 22 Dillsauce u. Filzsuppe.

" 23 Das Fleisch u. Senfgurken

" 24 Schnittbohnen, Paprikafleisch u. Zubereitung u. Kipfelnudeln.

" 25. Zuckergurken, Suppe m. Gries Schweinefleisch u. Birnengemüse.

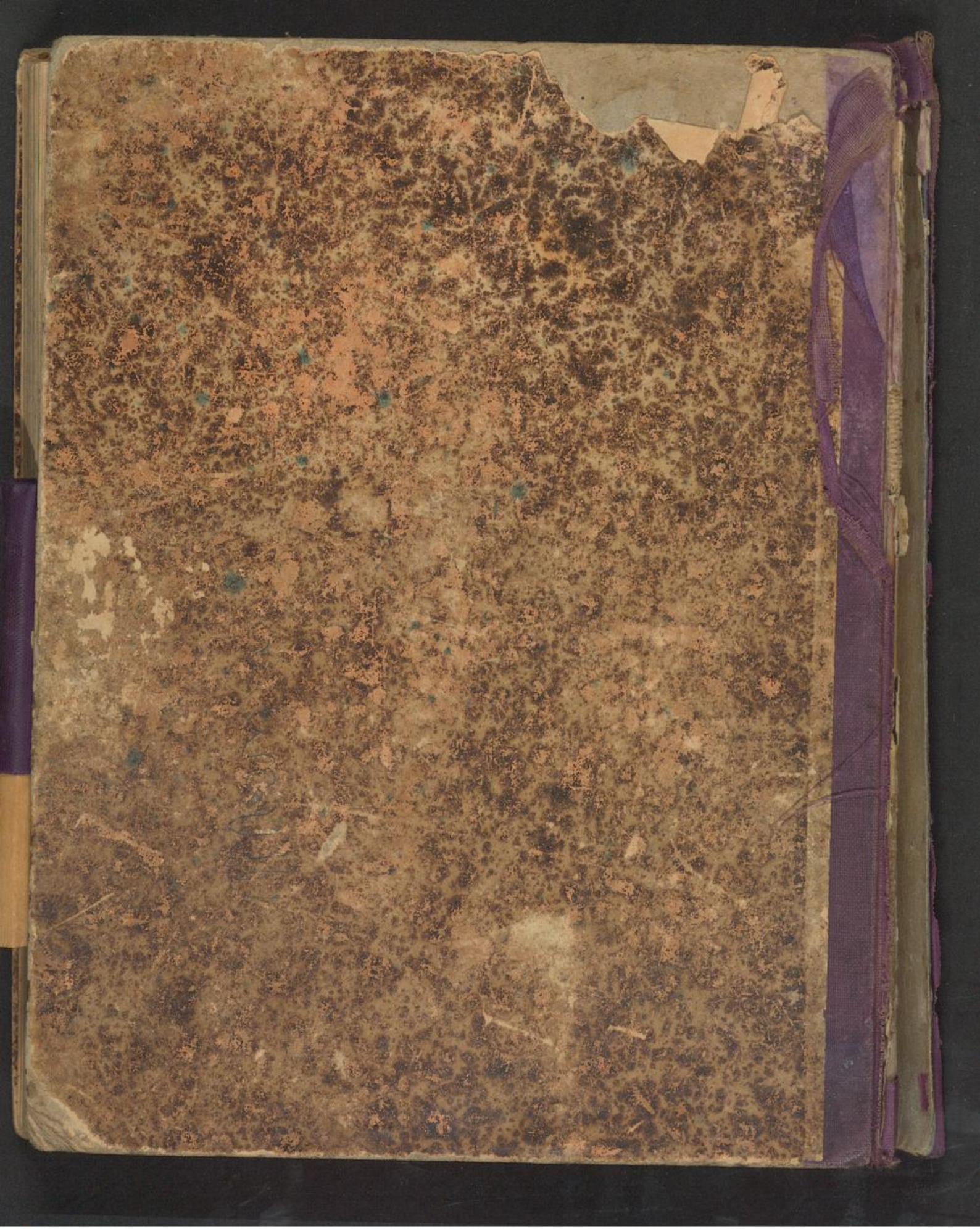
N. 26	Rindfleisch, Brühsuppe, Beefsteak, Petersilienkartoffeln u. Birnencompot	N. 44	Klöpse m. Sardellenbeiguss.
" 27	Alte Kartoffeln m. Bierensuppe		Schoßfleisch m. Meerrettigsauce.
" 28	Sauce, Eier m. Zwiebelbrod	" 45	Erbsensuppe.
" 29	Apfelpfannkuchen, Rothkohl u. Kartoffelklöse.	"	Gebratenes Schweinefleisch m. Reissuppe
" 30	Schweinebraten m. Haferflockensuppe.	" 46	Kohlrüben, gebackene Apfelscheiben
" 31	Rouladen m. Kartoffelpüree.	" 47	Farnierter Braten m. Kartoffelgrüne, Reisauflauf m. Obst.
" 32	Milchmehlsuppe m. Kalbsbraten.	" 48	Schocoladensuppe.
" 33	Citronencreme, Pökelzacke m. Erbsensuppe.	" 49	Gräupchensuppe, Zunge m. Meerrettigsauce, Rosinensauce
" 34	Reis m. Pflaumensuppe.		Suppe m. Griesklöschen, Rindfleisch m. Kapernsauce.
" 35	Kohl, Beiguss, Eisbeine m. Erbsenpüree u. Sauerkohl, Blattsalat.	" 50	Gelingesuppe m. Lungenbraten.
" 36	Zwiebelsuppe.	" 51	Gebrühtes Beefsteak, warmer Kartoffelsalat.
" 37	Welschkohl, Buttermilchsuppe m. Marinierte Heringe.	" 52	Rauchfleisch, Backobst m. Semmelklöse, Tripp m. Bohnen
" 38	Entenbraten, Rothkohl u. Kartoffelklöse.	" 53	Fischkotletts, Bouillon m. Mehlklösschen.
" 39	Kartoffelsuppe m. Apfelstrudel	" 54	Hefeklöschen, eingebrannte
" 40	Weinsauce.		Reissuppe, Sauerbraten, Klöse m. Schocoladencreme.
" 41	Schaumsauce, Tomatensuppe, m. Spinat m. Setzeier.		
" 42	Heringsalat m. Lung. Brötchen.		
" 43	Brotsuppe, Schweinsrippchen m. Sauerkohl.		

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Seite		Seite	
55	Rothkohlsalat.	72	Zitronen-Brödchen u. Zucker-streifle.
56	Selleriesuppe, Linsen u. Puck-pflaumen.	73	Gries-Speisen u. Knoblauch-Sauce.
57	Süße Kartoffeln, deutsch. Beef-steak.	74-76	Knödel u. Pfannkuchen.
58	Punsch u. Pfannkuchen.	77-80	Strudeln.
58	Käsekeulchen.	81-82	Abgeschmalzte Mehlspeisen.
59	Gedämpftes Schweinefleisch, Sahleier u. rothe Rüben.	83-86	Knödel. Fleischlebern.
		87	Grüne Erbsen, Süßolen u.
60	Vanilliensauce, braune Pfeffer-nüsse.		Kirschkuchen.
61	Mandelschnee u. Maltaneis.	88	Omlett u. Rahmstrudel.
62	Mohrrüben in Essig u. Zucker.	89	Fülle zu Backhühnchen, Topfenknödel u. Füllsauce.
63	Estragon, Birnen, in Essig u. Zucker.		
64	Pflaumen in Essig u. Zucker.	90	Schinkenfleckerln, Tatschgerltaig u. Sardellen-Sauce.
65	Streuselkuchen.	91	Spinat u. Hasenrücken gem. u. Paus.
66	Kobelspäne.	92	Kochsalat u. Semmelknödel z. Papp.
67	Schokoladenfisch u. Mürb-plätzchen.	93	Böhmische u. Semmelknödel Semmel-Salmer.
68	Schokoladenschnitten u. Topfenkuchen.	94	Beischel, grüne Erbsen u. Einbrennsuppe.
69	Ein guter Streuselkuchen, Käsekuchen, Pfefferkuchen.	95	Gedämpften Reis, Wein-Schal.
		96	Mandel-Puding u. Kohl.
70	Braune Pfeffernüsse, Gries-Bäumchen u. Weiß-Confekt.	97	Kohlrüben, Sauerampfen.
			Petersauce u. Fußgestell Lungen beaten.
71	Zimmt-Confekt u. Muskat-Nußspan.	98	Kalbszunge.

Seite		Seite	
99	Rindzunge u. Tapfen.	135	Gefüllte Brust, ungl. Kalb-
100	Reisauflauf u. Bischofbrot.	136	Paprika u. Schweinefleisch.
101	Tapfen u. verschl. gutes Kuchen	137	Rückenstück, Hetzbraten, Ferv.
102	Scheiter Haufen, gemischte	138	Schnitzel u. gebrat. Leber.
	Buchten u. Böhmische Dal-	139	Nieren u. Ungl. Zunge.
103	Mittheim Faschingkrapfen	140	Blut u. Braun Eingelegte.
104–110	Bereitung der Tapfen.	141	Gesülztes Schweinefleisch
111–114	Griesnockerln u. Kanzel, fe-	142–144	Würste u. Bratwürste.
115	Leibernockerln u. Leberreis.	145	Hammelfleisch. Geflügel.
116–120	Wild, feine Haferflocken-	146	Rückenstück. Ungl. Schöpsen.
121	Gelbe Kräuter u. Graupen-		Lamm u. Ziegenfleisch.
	suppe, gebrühte Brotsuppe.	147–149	Gebratenes Geflügel.
122–123	Fisch, Wein u. Schokoladen-	150–151	Eingelegte Hühner.
124	Fleischspeisen,	152–154	Gebratenes Wild.
125	Saftbraten Beefsteak, Rind-	155–156	Wild u. Geflügel.
	schnitzel u. Rostbraten.	157	Sauce u. im Backmasser schwimmende Fische.
126–128	Gebratene Schnitzel.	158	Forellen.
129	Gaulasch u. Lungenbraten,	159–161	Eingelegte Fische. Frösche.
130	Gesottenes Rindfleisch u. Rind	162–165	Gebratene Fische u. warme Saucen.
131–132	Warmes Braten, feine Zunge u. Fleisch.	166	Suppen, Mandel, u. Rahm- Krem.
133	Magen v. Rinde u. Schlägel.	167	Schwammerl-Paradiesäpfel-
134	Gebraten u. Gespickte Schnitzel.		Ribisel- u. Heidelbeersaue

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN