Kochrecepte

403

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

10 Eierstich.

Man quirlt 2 ganze Eier und 1 Eigelb mit 1/4 l Brühe und 1 Teelöffel Mehl, schmeckt mit Salz ab. Die Masse wird in einen gefetteten Topf geschüttet, gut zugedeckt 30 Minuten im Wasserbad kochen, nach Erkalten stürzen und in Stücke schneiden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

2/4. Ein Huhn 15. Eyer 9 Ganze Eier
mit Pech abgeschmolzen.

---

2. Ein Huhn 16. Ganze Eier 8. Eigelben
und 8. Eiweiß mit Pech abgeschmolzen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No. 13. Wildsuppe.

Wildknochen, 1½ l Suppengemüse, 1 Zwiebel in Würfel geschnitten, 20 g Butter oder Fett, 1¼ l Wasser, 1 Mehlschwitze von 30 g Butter, 35 g Mehl.

Französische Rindsuppe. 8. Pers.

2. l. Fleischwasser, Suppengemüse, 6 Eßl. Reis, 80 gr. Butter, 3. Eidotter, Salz, 40 gr. geriebener Schweizerkäse. Alles vorsichtig durchrühren.

Eine Brennsuppenmischung.

3. Eier, 12. Stück süße Sahne, 2. Tasl. Kartoffelmehl am wenig Salz gut miteinander quellen, dann den Topf in kochendes Wasser stellen bis die Masse fest ist. Vom Herd dann kleine Formen abstechen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fische

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No. 11. Geräucherter Fisch, Zander oder Hecht.

Der Fisch wird geschuppt und ausgenommen, die Mittelgräte ausgelöst und der Fisch mit Fleisch oder Semmelfüllung gefüllt.

Fischfüllung.

Auf 1. Fisch von 2½ Pfd. 100 gr. Fischfleisch, 30 gr. Semmelkrume, 1. Ei, 1. Messerspitze geriebene Zwiebel. 2. Eßl. Petersilie, 20 gr. Butter, 1. Prise Pfeffer ½ Teel. Salz, 1. Teel. Pfeffersenkräuter. Zubereitung. Die Semmel wird eingeweicht, dann ausgedrückt zu der zu Brei gerührten Butter gegeben. Noch ein noch gibt man die andern Zutaten auch das fein gewiegte Fischfleisch. Diese Masse wird in den mit 8. gr. Salz ausgeriebenen Fisch gefüllt, diese zugenäht u. auf den Rücken gelegt in die Pfanne gelegt u. mit brauner Butter übergossen reichlich ½ Pfd. in guter Hitze unter Begießen von 3. Eßl. Brühe und Reiben auch 3. Eßl. Tomatenpüree ~~gebraten~~ gebraten. Die Brühe wird sämig gemacht. Mit Kartoffelkugel garnieren. Der Rücken des Fisches wird zum Spicken von der Haut befreit.

Karpfen blau zu kochen.

4 Eßl. gew. Essig, 4 Eßl. Kellerzehrer, 1 Pfd. Salz, 100 gr. zerlassene Butter, 1 Pfd. buntgefärbte Kartoffeln. Zub.:

Der Kopfhaut wird gespaltet, in Stücke geschnitten u. gekochen. In vorläufigem Verbrennungsgef. 40 gr. 1 mal umfgekocht u. einige Min. ziehen lassen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

ittm
olt.
.

Fleisch-Speise
Braten
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Ein-gemachtes
Backwerk
etränke
iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

etränke

iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

etränke

iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-
Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

etränke

iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

etränke

iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

etränke

iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Fleisch-Speise

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

etränke

iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Ein-gemachtes
Backwerk
etränke
iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

etränke

iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Ein-gemachtes
Backwerk
etränke
iverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Ein-gemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Braten

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl-
und
Eierspeisen

Pudding

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Chin
gem
u. K
u. b
bin
wä
gut
wurd
in D
gem
Vorn
mej
über

4 Ss. d
Entth
Kon
die d
bes
gem
Gem
Öff
dem
ging
gol

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Englischer Klopß.

Hierzu nimmt man ein bestes Rundstück im ganzen Stück u. schneidet hier reichlich Finger dick u. klopft hier tüchtig breit hier mit Salz u. Pfeffer u. bratet hier in heißer brauner Butter nicht länger bis 10. Min. die Zwiebeln.

wird folgendermaßen zubereitet. Ein Glas gute saure Sahne auf der Pfanne dicklich werden lassen, dann 2. nicht zu große Zwiebeln in Butter braten u. würfeln u. dann an die saure Sahne geben etwas Fleischextrakt Würfel Zwiebeln oder Bouillon 4-5. Eßl. reichlich Löffel reichlich Tomatenmark dick alles zusammen aufkochen u. über die fertigen Klopse gießen. Schmeckt fein.

Gefüllte Kalbsbrust. 8-10 Pers.

4 ℔. Kalbsbrust, 15 gr. Salz, 2 Eßl. Mehl, 4 gr. braune Butter, 1/8 l. Sahne, 1/2 l. kochendes Wasser, Kartoffelmehl fein. Zub.

die Kalbsbrust wird von allen Knochen befreit dann wird die Öffnung für die Füllung geschnitten, diese mit Salz ausgerieben die Fleisch oder Brotfüllung eingelegt die Öffnung zugenäht u. in die Pfanne gelegt dann läßt man Butter bräunen u. übergießt dann das Fleisch. Nachdem es braun gebraten gießt man Sahne u. Wasser hinzu

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

u. läßt das Fleisch darin schworen. Es muß dann öfter gewendet werden.

Semmelfüllung zur Kalbsbrust.

40 gr. geriebene Semmel, 40 gr. Butter, 40 gr. gemischte in Milch Semmel, 1 Prise Salz, Muskat, 2 Eier, das weiße zu Schaum. Zub.

Die Butter wird zur Sahne gerührt, Eigelb u. Semmel dazugetan u. mit Gewürzen abgeschmeckt. Man verfeinert die Masse durch Mandeln, Petersilie oder Grünkohl. Aus dieser Masse kann man auch Klöße formen die in Salzwasser gar gekocht werden, als Einlage für Suppen oder als Garnitur für Fischkäse.

Kaninchen.

A Kleine Würstchen werden in Ei u. geriebener Semmel gewendet u. in schäumendem Fett schön gelbbraun gebraten. Man gibt sie mit brauner Butter zu grünen Bohnen als Beilage.

Fricassee von Huhn.

Zutaten: 2 Hühner, 2 Pf. Rindfleisch, 6 Zungen, ein Stück Kuheuter, 1/2 Pfund Speck, 2 Eier, Morcheln, 1 Büchse Champignons, 4 Pf. Fisch u. Semmel. Zungen, Hühner, Herz u. Euter werden gar gekocht, die Brüste herausgenommen bei Seite gestellt u. das Fleisch in schwach Essigwasser

geholt. Die Krebse werden in Salzwasser gekocht u. ausgeschält, die Krebsschwänze mit Fischfleischfarce gefüllt. Schwänze u. Scheren zum Garnieren benutzt, die übrigen Schalen werden fein gestoßen mit Butter gedämpft, Wasser hinzugegossen, ~~[illegible]~~ gekocht u. durch ein Tuch auf kaltes Wasser gegeben. Die von der Kruste befreite Brut wird in Wasser eingeweicht u. hernach gut ausgedrückt. Der Fisch wird von den Gräten befreit, gespickt u. mit Brut, Eigelb, Pfeffer, Salz, Muskatblüte u. in Butter geschmitzten Zwiebeln vermischt, Rollen geformt u. mit einem Brutmesser hineingedrückte Scheiben darauf geschnitten. Man füllt auf einen Teil der Fischform hochkant. Die Sauce wird folgender Weise bereitet: Man macht schwitzmehl, fügt die Brühe hinzu, kocht eine gebundene Sauce, fügt Weißwein hinzu u. würzt die Sauce mit einigen Eigelben, die mit Citronensaft verrührt sind, ab, gibt in Butter geschmitzte Morcheln u. Champignons darauf, eine Prise Citronensäure u. etwas Muskatnußbutter u. läßt die Sauce nicht mehr kochen. Das in Bouillon verrührte mit dem Brutmesser geschnittene Fleisch, die zerlegten Hühner u. die Fischklöße gibt man in die Sauce hinein.

Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Ein-gemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

Das Gericht wird mit Zwiebeln, Krebsnasen, Schwänze, u. Schwanz garniert, Krebsbutter darüber gegeben u. Blätterteigpastetchen um den Rand gelegt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No. 1. Vanillin-Tauen. für 4 Pers.

1/4 l Milch, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Vanillin, 1 Eßlöffel Zucker, Tauen von 3cm Vanille.

Zubereitung: Alle Zutaten werden in einen Topf getan und im heißen Wasserbad mit der Schneerute geschlagen bis die Masse im Topf steigt.

Nr. 2. Vanillencreme. (für 5. Personen)

1/2 l. Milch, 1/2. Stange Vanille oder ein 1/2 Päckchen Vanillin, 9. gr. Kartoffelmehl, 1. Messerspitze Salz, Zucker nach Geschmack, 2. Eigelb.

Zubereitung.

Die Milch wird in der geschlitzten Vanille oder Vanillin und Salz aufgekocht, Zucker nach Geschmack dazu gegeben. Das Kartoffelmehl wird mit kaltem Wasser angerührt, hinzugetan, damit die Creme etwas bindig wird, dazu rührt man durch ein Tuch 2. mit etwas Milch verklopfte (Eier) Eigelbe, läßt diese gar brühen, nicht kochen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Ist das Eigelb und Kartoffelmehl nicht gar gebrüht, wird die Creme nach dem Erkalten dünn. Die Vanillestange läßt man in der Creme, bis man sie zu Tisch gibt.

Nr. 3. Eierweinsauce. für 5-6. Pers.

4. Eigelbe, 4. kleine Zwiebeln, 2. Eßl. Essig, Salz 1/4 Teelöffel Pfefferstreuer, 3. Eßl. kräftige Bouillon,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

100 gr. Butter, 1. Prise weißen Pfeffer, 1. Tasse gehackte Petersilie. Zubereitung.

Die Zwiebeln werden fein gerieben und mit 2. Eßl. Essig auf 1. Eßl. eingekocht und die Masse durch ein Sieb getrieben. Die Eigelbe werden mit Salz, Pfeffer, der Butter, dem Fleischextrakt, der Bouillon und dem Zwiebelessig im Wasserbade geschlagen. Die Sauce muß glatt und dicklich aussehen, dann gibt man die gehackte Petersilie hinzu. Die Sauce ist rasch kurz vor dem Gebrauch zu bereiten. Sollte die Sauce gerinnen, so gießt man schnell einige Tropfen kaltes Wasser hinzu. Die Sauce gibt man zu Beefsteaks, Hammelkotelette und Fisch.

Nr. 4. Vorballensauce. (für 6. Pers.)

1 Eßl. Butter, 2. Eßl. Mehl, 1/2 l. Fleisch oder Fischbrühe, 65 gr Vorballen, 1. Prise Pfeffer, 1/8 l Milch, 1–2. Eigelbe, Salz, Zitronensäure, Majoran-Würze. Zubereitung.

Zu der weißen Mehlschwitze tut man allmählich die durch ein Sieb gegossene Brühe von Fisch oder Fleisch und die Milch hinzu, so daß die Sauce bindig genug wird, gießt sie durch ein Sieb, nimmt sie nochmals auf das Feuer. Sobald die Sauce aufkocht, gibt man die sehr feingehackten mit Wasser verrührten

Kartoffeln hinzu und schmeckt mit Salz, Maggi's Würze und etwas Zitronensäure ab. Das Eigelb wird mit einem Eßl. Wasser verrührt, durch ein Sieb in einen Topf gerührt und die Sauce unter beständigem Rühren hinzugegossen. Hat man keine Kartoffeln, wird statt 65 gr. Kartoffeln ein in Milch geweichter Semmel genommen. Die Sauce hat dadurch einen weniger feinen Geschmack.

Nr. 6. Tomatensauce. (für 5. Pr.)

1. Eßl. Butter, 2. Eßl. Mehl, 4-5 reife Tomaten oder einigem Tomatenbrei, 1/2 Weinglas Weißwein, 25 gr. rohen Schinken, 1 kleines Lorbeerblatt, 1. Prise Pfeffer, 1. Zwiebel, Salz 1/2 l. Bouillon.

Zubereitung.

Man verkocht die Tomaten zu einem Brei mit dem rohen Schinken, Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeerblatt, reibt diesen durch ein Sieb. Hierauf macht man eine braune Mehlschwitze, verdünnt diese mit Bouillon und Wein, tut das Püree hinzu und schmeckt mit Salz ab. Man gibt diese Sauce zu gebratenem Rindfleisch und Wildgeflügel. Um Saucen zu Kalbsbraten, Filet und Wildbraten den Tomatengeschmack zu geben, rührt man die mit Wasser zu einem Brei verkochten Tomaten oder eingemachten Tomatenbrei statt Püree. Kochen gleich von die Bratensauce, bindet dann

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

oder die Suppen mit Kartoffelmehl.

Nr. 6. Lorenz Herings Suppe für 5. Pers.

1/2 l. Bouillon, 1/4 l. Wasser, 1. Eßl. Butter, 1. Hering, 1. Zwiebel, 1 Kaffelöffel gebrannte Mehl, Salz, Zucker, Essig, Maggi & Würze, Rindersuppenfleisch.

Zubereitung.

Die Suppe dient zur Verbindung von Suppenfleisch. Man bereitet von der Bouillon etwa 1/2 l. zurück, tut dazu 1/4 l. Wasser und die Butter, kocht dieses mit der geschnittenen Zwiebel durch, bindet mit gebrannten Mehl gibt den vorstüber gewässerten, fein geschnittenen, mit wenig Wasser ausgekochten Hering hinzu, schmeckt mit Salz, Maggi & Würze, Zucker und Essig ab, tut das in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinzu, läßt dann nur einmal aufkochen, da der Hering sonst einen ranzigen Geschmack gibt.

Nr. 7. Spargelsuppe von Johannisbeersaft.

2. Eier, 2. Teelf. Mehl 1/2 l. frischen Saft der mit Zucker versetzt oder 3/16. l. Wasser u. 5/16 l. eingekochten Fruchtsaft. Die alles zusammen in einem Topf geschüttet u. im heißen Wasserbade geschlagen bis die Masse dick wird.

Nr. 8. Petersiliensuppe.

30 gr. Butter, 30 gr. Mehl, 1/4 l. Wasser Salz Zitronensaft, Petersilie und andere gewürzte Kräuter.

die Zutaten werden in einem Topf gutes u. in einem Kochschwenker geröstet bis die Butter dick wird.

Grüne Butter zu Lachs u. andern Hausfischen. 75.–100 gr. magerer Speck, eine Zwiebel, eine Mohrrübe und 6. Schnittlauch oder Kresse werden in feine Würfel geschnitten u. in Butter gelb geröstet, wobei man 3–4. Pfefferkörner, 1. Lorbeerblatt u. etwas Petersilie hinein gibt. Dann stäubt man 1. Eßl. feines Mehl darüber, gießt 1/2 l. Bouillon dazu u. läßt es eine Viertelstunde kochen. Hierauf streicht man die Butter durch ein Sieb, würzt sie mit dem Saft einer Citrone und einem Glas Weißwein u. verrührt kurz vor dem Anrichten 2. Löffel Kondensmilchbutter oder Anchovisbutter darin. – Statt Bouillon zu verwenden, kann man auch einen Lachstopf oder sonstige Fischabfälle in 1/4 l. Wasser aufkochen, wobei man die obengenannten Zutaten hinzufügt. Man füllt dann noch 1/4 l. Essigsäure dazu, streicht die Butter durch ein Sieb u. stellt sie fertig, wie oben beschrieben.

Rosinensauce.

Dieselbe wird ebenso bereitet, wie die braune Brotsauce, doch läßt man die Zwiebeln fort u. gibt 1/2 Tasse Kalbsrosinen oder Zibeben ohne Kern, die man weder im Wasser langsam fort kochen lassen, mit ihrem Wasser in die Sauce. Um die Sauce im Geschmack zu kräftigen, würzt man sie zuletzt mit 12. Teelöffel Maggiwürze. – Statt Bouillon

Gemüse
Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

kann man auch das Brennmehl mit Butter zubereiten. Diese Bonne nimmt sich zu gebratenen Rindfleisch noch besser noch zu Kalbfleisch. 100 gr. klein geschnittene Mettwurst, eine Zwiebel, 2 Eßl. Mehl mit Essig, Salz u. Zucker abschmalzen.

Butterbonne zu Fischen.

Man quirlt 3 rohe Eigelb, löst 200 gr. Butter in einem kleinen Gefäß auf dem Herd warm werden und schüttet sie langsam mit einem Schaumlöffel zu den Eidottern, so daß die Masse ganz schaumig wird, dann setzt man sie auf schwache Kohlen, gibt unter Stetem Rühren 12 l. frische oder nicht stehende Fischbrühe dazu u. läßt zuletzt 1 Eßl. ganz fein gewiegte Petersilie. Dann rührt man die Bonne noch 5 Minuten, ohne sie kochen zu lassen. Man gibt sie zu Fisch; man kann aber auch statt der Fischbrühe kochendes Wasser dazu geben, sie mit 12 Tropfen Maggiewürze im Geschmack kräftigen u. auch zu Gemüsen verwenden.

Butterbonne zu Gemüse.

Man bereitet 125 g. Butter mit 1 Eßl. Mehl durch, gibt Salz, Pfeffer, etwas Muskatennuß u. 12 l. Fischbrühe dazu, stellt dann die Bonne ins Wasserbad u. läßt sie unter beständigem Rühren klar und fein kochen.

Rohmbonne (zu feinen Speisen)

Man kocht 12 l. süße Bohne mit einer Prise Salz u. Zucker nach Geschmack auf u. quellt sie mit 3-4

Eigelb ab, die man zuvor mit etwas kalter Milch u. 1 Teelöffel Mehl klar gerührt hat. Man gibt der Tonne noch Geschmack, indem man Zimt, Vanille, Orangenblüte, Citronen oder Apfelsinenschalen longsam in Milch aufkochen läßt, dieselbe durch ein Tuch seiht u. dann zur Tonne gibt. Die Tonne wird sowohl kalt als auch warm gegeben.

Mandeltonne.

Ein kleine Obertasse süße Mandeln u. 2 Stck. bittere werden gebrüht u. fein gemahlen oder auf der Mandelmühle zermahlen u. dann mit etwas Vanille u. 1/2 Obertasse Milch 1/4 ℔ Pd. langsam gekocht. Dann siebt man sie durch ein Sieb, fügt 1/2 l. frische Sahne zu der durchgegossenen Milch u. kocht die Tonne mit Zucker nach Geschmack und mit 2 Teelöffel Mehl auf; zuletzt zieht man sie mit 2–3 Eidottern ab. Man gibt sie kalt oder warm.

Schokoladentonne.

Man läßt 125 gr. feine geriebene Schokolade mit etwas Milch zu einem dicken Brei kochen, gießt 1/2 l. süße Sahne oder Milch dazu, schmilzt sie mit Zucker ab u. zieht die Tonne, sobald sie steift, mit zum Eigelb ab.

Holländische Tonne zu Fisch.

1 Schalotte, 2 Pfefferkörner, 3 Gewürzkörner, werden in 4 Eßl. Essig 20 Min. gekocht u. mit 2 Eigelb, 10 Gr. Mehl, 4 Eßl. Weißwein, 1 Messerspitze geriebene Zwiebel, 1 Teel. Salz, 1 Pr. weißem Pfeffer,

Gemüse
Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

2 Eßl. Rahm u. 1 Eßl feine Petersilie über das Kochen zugießen.
Das Fischfleisch wird von den Gräten gelöst u. 10–20 Min. gar gedünstet. Das Fleisch wird mit der Sauce auf heißen Schüsseln angerichtet. Das Fleisch wird zu einem Fisch zusammengelegt.

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gemüse

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

1/2 Li
1 Prü
Zubr
in K
die
muß

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No. 3. Rosenkohl. für 4 Personen.

1/2 Liter Rosenkohl, 2 l Salzwasser, 15 g Butter, 15 g Mehl, 1/4 l kräftige Brühe, 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Messerspitze Fleischextrakt.

Zubereitung: Der Rosenkohl wird sauber gepützt und gewaschen, 10 Minuten in Salzwasser überwallt, dann auf einen Durchschlag geben, und in die inzwischen zubereitete Sauce geben in welcher er 10 Minuten ziehen muß.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Salate

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

3 M d.
frisch
gour
Kulz

Ro
v
Ro
R.
Ro

Ch
m
gr
fü
di
vo
m
m
m
Zu
Ko
fo
de
m
m

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No. 11. Kartoffelsalat.

3 ℔ Kartoffeln, 3 hartgekochte Eigelb, 3 rohe Eigelb, 1/8 l Speiseöl, etwas feine Brühe, 1/4–1/2 l saure Sahne, 1 Eßlöffel Senf, Pfeffer, Salz, Estragonessig, Schnittlauch, Zwiebel. Wenn dann 2 in Würfel geschnittene Salzgurken dazunehmen.

Berlinischer Salat. (C. Thomas)

250 gr. Kalbsbraten, 250 gr. Äpfel, 50 gr. gekochten Schinken oder Zunge, 1 geräucherten Hering, oder 100 gr. Sardellen, 250 gr. saure Gurken, 250 gr. gekochte Kartoffeln, 2 Eßlöffel Kapern, 40 gr. gekochte Sellerie, 40 gr. gekochte Meerrüben, Essig und Landwein.

Zubereitung:

Hering oder Sardellen werden fein gemacht und mit 2 Eßl. Essig und 2 Eßl. Brühe begossen. Alle andern Zutaten werden in ganz feine Streifchen geschnitten, dann bereitet man die Tunke. Dazu läßt man in 2 Eßl. Öl oder Butter ebenfalls Mehl schwitzen, jedoch nicht bräunen, gibt etwas Wasser dazu und verrührt das ganze zu einem Klops. Zu diesem gibt man, nachdem man ihn kalt gestellt, 2 Eßl. Senf, dann soviel saure Milch, oder saure Sahne und Wasser, daß eine dicke Sauce entsteht die noch mit Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt werden muß. In diese Sauce gibt man alle

Salate
Compote
Mehl- und Eierspeisen
Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

zuletzt. Kartoffeln, Pellwi, und Rüben zuletzt
der diese einst zerrührt werden, den Brei läßt
man einige Std. stehen und schmilzt ihn dann ab.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Compote

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

1/2 l.
Kar

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Nr. 14. Rote Grütze.

1/2 l abgeschmeckten roten Fruchtsaft, 40 g Mondamin, 25 g Zucker und 25 g Kartoffelmehl

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Mehl- und Eierspeisen

Pudding

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No 11 Apfelsinencreme. (für 10–12 Personen.)

250 gr. Zucker, 3/4 l. Wasser, 25 gr. weiße Gelatine, 1/2 l. Apfelsinensaft 8. Apfelsinen. Zubereitung.

Von zwei Apfelsinen reibt man die Schale mit Würfelzucker ab, kocht den Zucker mit dem Wasser etwa fünf Minuten, läßt ihn erkalten, gibt den Apfelsinensaft, die mit kaltem Wasser gewaschene und in 1/8 l. warmem Wasser gelöste Gelatine durch ein Sieb hinzu. Die Masse wird kalt gestellt, ist sie etwas dick geworden, rührt man schnell die geschlagenen Sahne darunter, füllt in Formen oder Glasschalen, und etwas, die mit Brisaöl ausgestrichen sind, wird die Creme nach dem Erstarren gestürzt, mit Apfelsinen und eingemachten Früchten garniert.

No 12. Schokoladencreme. (für 12. Personen)

3/4 l. Milch, 250 gr. Zucker, 250 gr. Schokolade, 25 gr. weiße Gelatine, 1/2 l. Schlagsahne. Zubereitung.

Die Milch wird mit dem Zucker und der Schokolade aufgekocht, dann die mit 1/8 l. warmem Wasser gelöste Gelatine durch ein Sieb dazu gerührt und ausgegossen. Nachdem die Masse kalt und dickflüssig geworden ist, gibt man die geschlagene Sahne dazu, füllt die Creme in die Glasschalen oder Formen. Letztere sind mit Brisaöl auszustreichen, und wird die Creme darauf gestürzt.

No 13. Wein = Creme. (für 15. Personen.)

1. Flasche Weißwein, 250 gr. Zucker, d. abgeriebene Zitronenschale,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

von 3. Zitronen den Saft, 35 gr. weiße Gelatine, 4. ganze Eier, 8. Eigelbe, 8. Eiweiß, 1. Eßl. Arrak oder Rum, 1 Prise Salz.

Zubereitung.

Die auf die Gelatine und die 8. Eiweiß werden alles zusammen mit einander verrührt, auch den Saft zu einer Masse abgeschlagen, dann die mit 1/4 l. warmem Wasser aufgelöste Gelatine durch den Sieb hinzugetan. Kalt gestellt, muß die Masse unter öfterem Rühren steif dick werden, alsdann fügt man die Schaum von 8. Eiweiß hinzu, füllt in Glasschalen oder Kaltgestellte Form um und letztere, die mit Speiseöl ausgestrichen sind, die Masse nach dem Erkalten stürzen. Dazu kann Schlagsahne gegeben werden.

Nr. 14. Ananas Creme. (für 12–15 Personen.)

1. Ananas von 500 gr., 250 gr. Zucker, 30 gr. weiße Gelatine, 1. Prise Salz, 4 Eigelbe, 2–3 Zitronen, 3/4 l. Wasser 3/4 l. Schlagsahne und 3. Eiweiß. Zubereitung.

Die geschälte Ananas schneidet man in Würfel, schüttet diese in den Zucker, den man mit 3/4 l. Wasser aufgekocht und abgeschäumt hat und läßt dieses einigemal aufkochen, erkaltet durch einen Durchschlag laufen. Den durchgeflossenen Saft reibt man mit den 4. Eigelben und den Zitronensaft auch den Saft zu einer Masse ab, tut die gelöste Gelatine durch ein Sieb dazu, rührt die Masse auf Eis,

bis sie anfängt dick zu werden, mischt sie dann mit 1/2 l. geschlagenen Rahm, den übrigen geschlagenen Eiermilch und den Arrowroot zusammen, füllt sie in Glasschalen oder Formen. Letztere sind mit Speiseöl eingestrichen, um die Creme darauf zu stürzen, dieselbe wird mit 1/4 l. Schlagsahne garnirt.

Nr. 15. Kaffeecreme. (für 6. Personen)

1/2 l. Kaffee, 250 gr. Zucker, 4. Eier, 15 gr. weiße Gelatine.

Zubereitung:

Die gut gesäuberten Kaffeebohnen werden mit dem Zucker und wenig kaltem Wasser kochend gemacht, dann löschen sie in die gut verschlagenen Eier gegeben und mit der Schaumkelle eine Stunde geschlagen, dann gibt man die mit wenig warmem Wasser gelöste Gelatine hinzu, füllt dann in Glasschalen.

Nr. 16. Mandelcreme. (für 10-12. Personen)

4. Eigelb, 125 gr. Puderzucker, 125 gr. süße Mandeln, 1. Prise Salz, 1. l. Schlagsahne, 13 gr. weiße Gelatine.

Zubereitung:

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann wird eine Prise Salz, die geriebenen Mandeln und die geschlagene Sahne dazugenommen, zuletzt durch ein Sieb die aufgelöste Gelatine hinzufügt und die Creme in eine Glasschale gefüllt, die man vorher kalt stellt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

No 17. Rahmspeise. (für 14. Personen.)
3/4 l. Himbeersaft, 1. l. süße Sahne, 50 gr. rote Gelatine, 1/4 l. Vanillensauce. Zubereitung:
Der Himbeersaft wird mit der frischen, aufgelösten Gelatine eine Weile geschlagen, dann gibt man die Sahne hinzu und füllt, gut erkühlt, in Glasschalen, die man recht kalt stellt. Es wird Vanillensauce dazu gegeben.

No 18. Erdbeerspeise. (für 10. Personen)
1/2 l. Schlagsahne, 1/4 l. Erdbeersaft, 1. Eßl. Rum, 15 gr. rote Gelatine, 1/4 l. Wasser Zucker 1. l. Vanillensauce. Zubereitung:
Die Schlagsahne wird steif geschlagen, dann rührt man den Erdbeersaft, den Rum, die mit 1/4 l. frischem Wasser gelöste Gelatine durch ein Sieb dazu, schmeckt mit Zucker ab, füllt die Masse in eine Glasschale, stellt sie recht kalt und gibt dazu Vanillensauce.

No 19. Reisspeise. (für 10. Personen)
500 gr. guten Reis, 1. l. Milch, 62 gr. Zucker, Vanille u. Zucker, 16 gr. weiße Gelatine, 1/2 l. Schlagsahne, 1. l. Fruchtsauce. Zubereitung:
Der Reis wird abgewellt (blanchirt), dann in die aufgekochte Milch geschüttet und von der Seite des Feuers, ohne viel zu rühren, weich gekocht und zum Abkühlen abgeschüttet,

Darauf wird die mit 1/8 l. warmem Wasser aufgelöste Gelatine, der Zucker und die geschlagenen Eier hinzugefügt, mit Zucker und Vanille abgeschmeckt. Die Form wird in Eisen gestellt, die mit kaltem Wasser gespült sind, um die Speise nach dem Erstarren zu stürzen, dazu wird Fruchtsoße gegeben.

Nr. 20. Reis mit Äpfeln. (für 12 Personen.)
500 gr. Reis, 1 1/2 l. Milch, etwas Wasser, etwas Salz, 2 von 2. l. Äpfeln Kompott gekocht.

Zubereitung.

Der abgewaschene Reis wird in das kochende Wasser geschüttet, an der Seite des Feuers halb weich gekocht, dann wird die heißgewordene Milch hinzugegossen und der Reis in derselben ganz weichgekocht, man gibt etwas Salz hinzu. Der Reis muß ziemlich kurz einkochen, wird etwas abgekühlt, lagenweise mit dem kalten Apfelkompott in Glasschalen gefüllt und erst kalt gestellt, mit Zucker und Zimmt zu Tisch gegeben.

Nr. 21. Liebesapfelspeise (für 15 Personen)
1 1/2 l. Milch 1. Honigvanille oder 1. Stückchen Vanillin, 10 Eigelb, 5. Eiweiß, 1. Prise Salz, 20 gr. weiße Gelatine, Zucker, 62. gr. Kartoffelmehl oder Maizena, 3/8 l. Erlaubschen, Maraschino oder einigemal Früchte, 1. Prise Salz.

Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

Zubereitung:

Milch, Zucker und Gewürz, Vanille oder Vanillin werden aufgekocht. Das Kartoffelmehl ist mit den Eigelben und etwas kalter Milch glattgerührt und wird zu der kochenden Milch gegossen, dieses muß einmal aufkochen, dann gibt man das Mark und den Saft von 5. Eiern hinzu, läßt noch einmal aufkochen, gibt die mit 1/8 l. warmem Wasser gelöste Gelatine durch ein Tuch dazu. Die Masse wird nicht zu heiß in eine Glasschale gefüllt, nachdem sie erkaltet mit Rotwein oder einem guten Fruchtsaft belegt und darüber Schlagsahne getan.

Nr. 22. Äpfelspeise. (für 12. Personen)

1/2 kg. geschälte Äpfel oder 100 gr. Apfelschnitte, 1 1/2 l. Wasser, 250 gr Zucker, 45 gr rote Gelatine, 2. Zitronen, 3/8 l. Schlagsahne oder 1. l. Vanillensauce.

Zubereitung:

Die geschälten Äpfel werden in 4. Teile geschnitten, mit 1. l. Wasser weich gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben. Nun kocht man den Zucker mit 1/4 l. Wasser klar, tut die durchgeschlagenen Äpfeln, 45 gr. rote mit 1/4 l. warmem Wasser aufgelöste Gelatine durch ein Tuch dazu, sowie den Saft der Zitronen, läßt dieses noch einmal aufkochen.

Verfüllt wird die Form in Glasschalen oder in Formen gefüllt. Letztere werden einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, um die Form darauf zu stürzen. Dazu wird Schlagsahne oder Vanillensauce gegeben.

Nr. 23. Schaumklöße (für 24. Personen)

1. Teelöffel Milch, 1/2 Teelöffel Mehl, 1/2 Eßl. Butter, Zucker, Salz, 4-5. Eier.

Zubereitung.

Milch und Butter werden aufgekocht, dann schnell auf einmal das Mehl hinzugetan und gerührt, bis die Masse vom Gefäß loslöst, zu der heißen Masse ein ganzes Ei gerührt, dann aufgeschüttet zum Abkühlen, wenn man das Gelbe von 3-4. Eiern hinzurührt, mit Zucker und Salz abschmeckt. Zuletzt gibt man den Schaum der Eier hinzu und macht einen Probeklaß. Diese Klöße dürfen jedoch in kochenden Wasser nur ziehen, nicht kochen.

Nr. 24. Brustklöße. (für 24. Personen.)

1/4 l. Milch, 1/4 l. Mehl, 63 gr. Butter, 33 gr. Zucker, 3 Eier, Salz.

Zubereitung:

die Milch wird mit der Butter aufgekocht, dann schüttet man auf einmal das Mehl hinzu u. rührt, bis die Masse glatt wird und vom Gefäß loslöst, dann schüttet man auf zum Abkühlen und rührt den Zucker, Salz und Gewürz u. die ganzen Eier darunter. Ein Probeklaß wird gemacht u. nach Vorschrift die Klöße abgekocht.

Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Nr. 25 Grüne Klöße zu Obst suppen. (für 24. Personen.)
2. Tassen Milch, 1/2 Tasse Kartoffelmehl, 1 Eßl. Butter, 1/4 ℔ Weizenmehl, 2 Eier, Zucker, Salz. Zubereitung:
Die Hälfte der Milch in die Butter werden aufgestellt, die übrige Milch mit dem Kartoffelmehl verrührt, zu der kochenden Milch gegossen u. gerührt, bis die Masse vom Gefäß loslöst sie wird aufgeschüttet zum Auskühlen, dann die 2. Eier, das Weizenmehl, Zucker u. Salz nach Gefallen hinzugerührt. Oft macht man einen Probeklos. diese Klöße dürfen in kochendem Wasser nur ziehen nicht kochen.

Nr. 26. Grüne Klöße. (für 24. Personen.)
1. Tasse Kopf Weizengrieß, 2. Tassen Kuhmilch, 1 Eßl. Butter, 5 Eigelb, Zucker, Salz, Muskatnuß.

Zubereitung:
Mit einem Teil der Milch verrührt man den Grieß. Die übrige Milch wird mit der Butter aufgestellt, der verrührte Grieß hineingeschüttet u. so lange gerührt, bis die Masse vom Gefäß loslöst, dann aufgeschüttet zum Auskühlen, dann die 5 Eigelb hinzugerührt, Zucker, Salz, geriebene Muskatnuß nach Gefallen. Man macht einen Probeklos, sieht kleinen Klöß mit einem Löffel in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt sie garziehen.

Nr. 27. Fleischsuppen zu Klößchen.
125 gr. gehacktes Rindfleisch, 125 gr. gehacktes Schweinefleisch, 1 Ei, 2. Eßl. geriebene Semmel, 1 Eßl. gehackte

Butter, Salz, einige Tropfen Maggi's Würze, Pfeffer, Gewürz.

Zubereitung.

Alle Zutaten werden gut durchgearbeitet, ein Klößchen zur Probe gemacht. Die Klößchen kommen in gesalzenes, kochendes Wasser, müssen 5. Minuten kochen. Statt Rindfleisch kann auch Hammelfleisch genommen werden. Hat man kein Schweinefleisch, so muß reichlich Butter genommen werden. Die Masse wird auch zu Klößchen in Suppen verwendet und zu Füllungen von Kalbsbrust u. Geflügel.

Nr. 28. Leberklöße. (für 24. Personen.)

250 gr. Kalbsleber, 125 gr. Butter, 3 Eier, geriebenes Semmel, gehackte, grüne Petersilie, Salz, Pfeffer, Gewürz.

Zubereitung:

Die Leber wird in Stücke geschnitten, mit der Fleischmaschine oder dem Wiegemesser recht fein gehackt. Die Butter rührt man zu Schaum, dann die Eier u. die Leber hinzu, soviel geriebenes Semmel, daß die Masse sich zu Klößen formen läßt. Nun schmeckt man mit Salz, Pfeffer, Gewürz ab u. gibt die gehackte Petersilie hinzu. Zuerst macht man einen Probeklaß, ist er zu locker, nimmt man etwas geriebenes Semmel hinzu. Man formt nun die Klößchen mit Mehl, bringt sie in kochendes Wasser oder Bouillon und läßt sie 4. Minuten.

Nr. 29. Eierstich.

2. Eier, 1. Pr. Salz, 2. Löffel Wasser oder Milch.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Zubereitung.

Die Eier werden mit Zucker u. Salz gut aufgequirlt und ins Wasserbad gestellt, damit sie gerinnen. Sind die Eier geronnen so sticht man mit einem Teelöffel kleine Klößchen ab und gibt sie in eine Terrine.

Nr. 30. Schokoladen Flammerie.

150 g. Schokolade, 20 gr. Kakao, 3/4 l. Milch, 80 g. Zucker, 1 St. Vanille, 40 gr. Grieß.

Zubereitung:

Schokolade wird gerieben oder zerbröckelt u. mit etwas Kakao u. Milch verrührt. Vanille wird gespalten u. mit Zucker u. Milch zum Kochen aufgestellt. Grieß fein wird verbrüht. Kocht die Milch, gibt man die aufgelöste Schokolade hinein, läßt sie aufkochen u. gibt den Grieß hinein. Die Masse muß dann unter beständigem Rühren kochen, bis sie dick genug ist. Dann wird sie in die ausgespülte Form gegeben und wenn sie erkaltet ist gestürzt. Den Schokoladenflammerie kann man mit Mandelstiften garnieren.

Nr. 31. Grießbruchkuch.

3/4 ℔. Grieß, 3/4 ℔ Zucker, 150 gr. Butter, 4 Eier, 1/4 l. Milch. Vorbereitung. 60. Minuten.

Aus Grieß u. Milch bereitet man einen Brei.

Butter wird zu Kochen gewürfelt. die Eier werden gequirlt. Zubereitung:
In die zu Kochen gewürfelte Butter gibt man die 8 Eier (Eigelb), den Zucker u. dann den Brüstling. dann reibt man den Zimmetschoten leicht unter und gibt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es 1/2 Std. bei mäßiger Hitze backen.

[Alt Nachtisch.]

Nr. 32. Kirschschnee. f. 8–10. Pers.

4–6. Eiweiß mit 1/4 l. Kirschsaft zu Schnee geschlagen 6. Blatt Gelatine, halbsoß, halbsauer, dazu warme in heißem Wein aufgelöst u. geschlagen bis es dick ist. Noch beliebig Saft einer Zitrone dazu.

Zu Vanillenpudding.

Nr. 33. Reisbrüchelpudding. f. 10. Pers.

250 gr. Reis, 100 gr. Butter, 4. Eier, 125 gr. Zucker 1. lt. Milch. Zitronenschale. Zubereitung:
der Reis wird gekocht mit der Milch, die Butter zu Kochen gewürfelt, Zucker u. Eigelb dazu, mit dem Reis der Rosinen u. zuletzt den Eiweißschnee vermischt. dann 1. Std. in verbutterter Form in heißem Ofen gebacken.

Falsche Apfelsinchen.

Ein liter Wasser bringe man zum Kochen, koche dann 1/2 ℔. Zucker u. lasse 1/4 ℔. feinen Grieß vorsichtig unter Rühren hineinlaufen

Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Diverses

u. langsam zum Kochen. Diesen Brei gießt man zum Erkalten in eine große Schale. Ist er erkaltet, schlägt man ihn mit einem Schneebesen schaumig. Je mehr man schlägt, desto lockerer wird er. Zuletzt mischt man den Rest von zum Eiweiß u. die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu. Dann füllt man die Speise in Glasschalen.

Apfelpudding.

10. Löffel Apfelbrei, 10. Eier, das Eigelb wird mit 12. G. Zucker schaumig gerührt dann tut man den abgeschmeckten Apfelbrei hinzu, dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß u. zuletzt 6. Blätter Gelatine, 3. weiße 3. rote die man in 2. Tassen Wasser auflöst.

Vanillen Sauce dazu.

Carameelspeise. 4. Pers.

1/2 l. Milch, 4. am Vanillenstange, 5 Gr. Zucker, 3. Eier. Zub. 1/8. G. Zucker wird zu Caramel gebräunt u. in eine verzinnte Puddingform gegossen. Die übrige Zutaten werden gut verquirlt dazu gegeben. Die Masse muß in heißem Wasserbade gerinnen u. wird in Stürzen abgestürzt.

Apfelmüstchen 5. Pers.

Man reibt 12–14 schöne Äpfel mit einem rauhen Tuch ab u. bratet sie zu Brei weich, schält sie vorsichtig u. sticht sie durch ein Sieb. Diesen Brei mischt man mit einem Kneppen Zucker.

Zimt, 100–110 gr. Zucker, einen Ei etwas geriebene Citronenschale u. soviel geriebene alte Semmel oder Zwieback daß ein festbleiben Klößteig entsteht. Auf einen mit Semmelbröseln bestreuten Brett formt man gleichmäßig große runde Kollen davon, wendet sie in Ei u. geriebene Semmel u. bäckt sie in schwimmendem Fett zu schön Farbe, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus u. bestreut sie mit Zucker u. Zimt.

Einfaches Kartoffelpudding.

1½ Pfd. von Tage vorher gekochte Kartoffeln, 200 gr. Zucker, 30 gr. Mandeln, 125 gr. Speck oder Semmelbrösel, 50 gr. Butter, 4. Eier etwas Citrone.

Zub. die Butter wird mit Eigelb u. Zucker verrührt. dann tut man nach u. nach die Mandeln, den Speck, Citrone, Kartoffeln zuletzt das geschlagene Eiweiß. die Masse wird in eine Pudingform im Wasserbade 1½–2. Std. gekocht. Mit Kirschsaft zu Tisch gegeben.

Rahmspeise. (14 Pers.)

3/4 l. Himbeersaft, 1 l. süße Sahne, 50 gr. weiße Gelatine 1½. l. Vanillensauce.

Zub. der Himbeersaft wird mit der heißen aufgelösten Gelatine eine Weile geschlagen, dann gibt man die Sahne hinzu u. quirlt, gut verrührt, in Glasschalen, die man erst kalt stellt. Es wird Vanillensauce dazugegeben.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Erdbeerauflauf.

1 l. Walderdbeeren, 12 Eiweiß, 125 gr. Zucker
Zub. die Erdbeeren streicht man durch ein feines
Sieb u. vermischt sie mit dem Zucker u. schlägt
mit dem sehr steifgeschlagenen Schaum der 12 Eiweiß
Vom tut die Masse in eine vorbereitete Porzellan-
auflaufform oder richtet sie durchsichtig auf
einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker u. bäckt
sie bei sehr gelinder Ofenhitze 20 Minuten u. gibt
den Auflauf sofort zu Tisch, der so sehr leicht fällt.

Grießpudding. (12 Pers.)

250 gr. Weingrieß, 1 l. Milch, 150 gr. Zucker, 125 gr.
Butter, 10 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Salz.
Zub. Mit einem Teil der Milch wird der Grieß
verrührt, die übrige Milch wird mit dem Zucker
u. der Butter aufgekocht, dann nimmt man den
verrührten Grieß hinzu. Man rührt solange, bis
die Masse von Grieß loslöst, schüttet sie aus zum
Auskühlen, darauf werden allmählich die
10 Eigelbe, Zitronenschale, zuletzt der Schaum
10 Eier hinzugerührt. Die Masse wird in
eine Form gefüllt u. im Wasserbade 2 Std.
aufgekocht. Man reicht dazu Fruchtsaucen.

Mohrenköpfchen. (6–8 Pers.)

Einen Teelöffel Mehl rührt man mit einer
großen Tasse feiner Sahne (bis es dick wird)

u. einer Kleinigkeit Salz u. Pfeffer, kocht dieses unter stetem Rühren bis es dick wird. Dann gibt man 25 Gr. geriebenen Parmesankäse hinzu, gießt die Masse aus u. rührt das Gelbe von vier Eiern hinzu, dann schaumt der Eier eben mit Kirschbrode die Masse in den Ofen geschoben wird. Man muß die Form nur bis zur Hälfte füllen, da die Masse sehr steigt. Man bäckt die Speise bei nicht starker Hitze etwa 20 Minuten u. bringt sie gleich auf den Tisch.

Mehlpudding.

100 gr. Mehl, 30 gr. Butter, 7/8 l. Milch u. Salz werden zu einer Klößmasse abgerührt. 3. Eigelb werden mit 30 gr. Butter u. 62 gr. Zucker schaumig gerührt u. dazu gegeben. Dann gibt man einige geriebene Mandeln u. den Schaum darunter. Der Pudding muß 3/4 Std. kochen. Hinzu gibt man eine Obstsauce.

Kirschenmichel.

6. Milchbrote werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, mit 8 Lot Butter abgerührt, 6 Eigelb, 1 Löffel voll Mehl, 1/4 Pfund geschälte Mandeln u. etwas Zucker u. Citrone hinzu getan. Dann kommen 3 Pfund Kirschen hinzu, serner der Schaum der 6 Eier. Die Springform wird mit Butter u. Semmelbrot ausgestreut, der Kuchen langsam gebacken u. sogleich gestürzt. Man gibt eine Obstsauce dazu.

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

Erdbeerwasser.

1 kg. eingemachte Erdbeeren teilt man in 2 Teile, nachdem man den Saft sorgfältig abgegossen u. zum Aufbewahren fortgestellt hat. Die eine Hälfte streicht man nun in Porzellanschüsseln. Ungefähr 12–13 Blatt rote Gelatine, die man in Stücke geschnitten u. in kaltem Wasser gewaschen dann ausgedrückt hat, löst man in einem Teil des über kleinem Feuer zerrührt. Erdbeersaft unter fleißigem Rühren mischt, gibt das zu dem Blut, fügt etwas feinen Zucker u. einige Tropfen Zitronensaft bei u. würzt es gut. Dann rührt man 12 lt. mit Stiefe Schlagsahne darunter, zuletzt vorsichtig die andere Hälfte Erdbeeren, die man ganz liegen, u. läßt die Speise in einer Schüssel auf Eis erstarren. Deine Nachbarn wird sie mit Schlagsahne verziert u. wenn man will belegt man diese mit einigen Erdbeeren.

Kuchelspeise mit Äpfeln. (10 Pers.)

1 l. süßen Rahm oder Milch, 1/4 ℔. Butter, 1/4 ℔. Zucker, 1/75 gr. Mehl, 8–10 Eiw. die abgeriebene Schale einer Zitrone, Salz, 2 l. Äpfel. Zub.:

Mit etwas Rahm verrührt man das Mehl, die übrige wird mit der Butter aufgekocht, dann das verrührte Mehl hinzugetan u. auf dem Feuer gerührt bis eine Blase aufsteigt, dann aufgeschüttet zum Abkühlen. Es werden nun die Eigelbe, der Zucker, etwas Salz, die Zitronenschale

u. zuletzt der Kirschsaft hinzugetan. Die Äpfel schneidet man in 14, bestreut sie mit Zucker u. stellt sie von einem warmen Ort. Den Boden einer vorbereiteten Form belegt man mit den Äpfeln (bestreut sie mit Zucker.) gießt den Teig darüber u. backt die Kuchenform bei mäßiger Hitze. In der Form wird sie gleich zu Tisch gegeben.

Aufstrich von feinen Kirschen.

375 gr. h. Tage altes Weißbrot ohne Kruste wird in Milch geweicht u. über Feuer abgerührt. Dann reibt man ein Ei mit Butter zu Rahm, gibt hinzu: 4 Eidotter, etwas geschlagene Mandeln, auch einige bittere Zitronenschalen, 2-3 Löffel Zucker, das Weißbrot, den Kirschsaft, 1 Pf. entsteinten feinen Kirschen, die man mit Zucker zerrieben hat, u. läßt dies ein Pfd. backen. Für 4-10. Personen.

Lemm von Johannisbeeren u. Tragt.

375 gr. von den Stielen abgestreifte Johannisbeeren, 330 gr. Zucker, 1 Kgr. Apfelsaft, 6 Eiweiß, etwas Zitronensaft oder einige Stück Zimt. Zub.: Die Johannisbeeren werden mit dem geschlagenen Zucker u. Zimt u. dem Saft langsam durchgerührt, zugedeckt, bis zu 14 Pfd. langsam gekocht, und man nun den Topf zuweilen schüttelt. Dann wird der ganze steife Eiweißschaum beigerührt, damit die Beeren nicht zerquetscht werden, durchgemischt u. die Lemm eingerichtet.

Eingemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

Zitronenkuchen.

2 Eßl. Kartoffelmehl oder Mondamin, 1 Zitrone, 1 Tasse Zucker, 2½ Tassen frisches Wasser, 1 Prise Salz, 3 Eier

Zub.: Kartoffelmehl wie ein wenig Wasser anrühren, dazu und die abgeriebene Schale der Zitrone, den Zucker, das Wasser und die 3 geschlagenen Eidotter und das Salz hinzugeben. Das ganze auf dem Feuer langsam unter fortwährendem Rühren dick werden lassen. Den Saft nehmen und den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen. Die Masse in eine abgeschreckte Form und mit Schlagsahne garnieren.

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ein-
gemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Westfälische Reibekuchen. (Kartoffel-Pfannkuchen ohne Hefe)
1/2 l. geriebene roh. Kartoffeln werden geschält u. gerieben.
dann nicht ausgepreßt. 6 Eier, 3 Eßl. dicke saure Sahne
3 Zwiebeln u. etwas Salz. (Zubereitung.)
Das geriebene wird zum Abtropfen 5 Minuten auf einem
Durchschlag gelegt, dann mit Eidotter, Sahne, Mehl u. Salz ver-
mischt u. der Eiweißschaum durchgemischt. Zum Backen kann
auch Schlaben geschmolzen u. vom Bodensatz abgegossen
Butter, Schweineschmalz, langsam ausgebratener Speck,
auch gut ausgelassenes Rüböl genommen werden; indes
ist eine Mischung von Butter u. Schmalz besonders zu
empfehlen. Jedenfalls muß das Fett bereit stehen, wenn die
Kuchen eingerührt sind, damit man nicht genötigt
wären, den Teig hinzustellen. Die Masse wird löffelweise
in die mit reichlich heißem Fett versehene Pfanne gegeben
u. offen während wenigen Minuten dunkelgelb gebacken,
wobei die Kuchen mit dem Messer einmal umgewendet,
u. nachdem die ersten herausgenommen, bei Hinzutun
von Fett weiter hineingelegt werden.

Apfelpfannkuchen.

2. Kartoffeln weil kleingeschnittenen Äpfeln
werden mit Zucker, Zitronenschale u. so viel
Wein langsam weich gekocht, daß keine Flüssig-
keit darunter bleibt.
Dann schlage man 6 Eidotter mit 3/8 l. dicke saure
Sahne, 2 Eßl. Kartoffelmehl, etwas Salz u. Zimt,

Eingemachtes

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

mischt das zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß durch u. bestreicht hiervon 2. Kuchen zugedeckt auf einer Seite bloß gelb. Nachdem der zweite fertig ist, streicht man die Öffnel gleichmäßig darauf, bedeckt sie mit der ungebackenen Seite des ersten Kuchens, lässt denselben auf beiden Seiten noch etwas nachbacken u. gibt ihn mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Backwerk

Getränke

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Tortenböden. ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 4 Eier, 1 Pack. Vanillenzucker, ½ Pfd. Weizenmehl, ¼ Pfd. Kartoffelmehl, 1 Pack. Backpulver, Flüssigkeit nach Bedarf. Ich rühre die Butter zu Schaum, füge dann ½ Pfd. Zucker, 4 Eigelb, 1 Pack. Vanillenzucker u. löffelweise das Weizen- u. Kartoffelmehl zu. Ist alles klar gerührt, so gebe ich das mit Mehl vermischte Backpulver hinzu u. unterziehe darauf behutsam den Schnee.

Butterkuchen. 2 Eier, 200 gr. Zucker, 50 gr. Kartoffelmehl, ¾ l. Flüssigkeit, 200 gr. Butter. Ich rühre Eier mit Zucker schaumig, füge dann Kartoffelmehl u. unter ständigem Rühren die Flüssigkeit hinzu. Nun lasse ich den Teig im Wasserbade kochen. Ist er ein Mal aufgekochen u. dann erkaltet, so gebe ich ihn löffelweise in die zu Schaum gerührte Butter.

Eisbriketten.

100 g Zucker, 80 g Weizenstärkemehl oder gutes Weizenmehl, 60 g Butter, 5 Eier, Zitronen- oder Vanillezucker, Stärkemehl.
Zub.: 5 Eigelb werden mit dem Schneebesen mit 100 g Zucker und Zitronenzucker ½ Stunde schaumig geschlagen. Dann gibt man zuerst das Weizenstärkemehl, Eiweiß und das Butterschmalz noch hinzu und rührt es unter. Die Form wird mit Butter gefettet, hinein kommt ein Boden von einem Kuchen u. gemischtes Weißes Papier gelegt, nun wird der Teig ½ cm dick ausgebreitet u. in mäßiger Hitze 15-20 Min. gebacken. Inzwischen bereitet man sich eine Creme u. bestreicht es mit Zucker. Wenn man den Kuchen aus dem Ofen zieht, wird er schnell auf das Brett gestürzt, das Papier vorsichtig abgezogen, die abgeschnittenen Stücke mit Creme bestreichen, dann wird der Kuchen zusammengerollt. Die Rolle wird, wenn erkaltet, mit Glasur bestrichen.

Glasur.

100 g Puderzucker werden mit 1 Eiweiß u. 4 Kaffeelöffel Zitronensaft 20 Min. schaumig gerührt. Die Glasur muß sofort verwendet werden.

Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Pound torte!

Zutaten:

1/2 ℔. Butter ungesalz. 1/4 ℔. Weizenmehl
1/2 " Zucker 1/4 ℔. Rosinen
4 Eier, 1 Teelöffel Vanillenzucker
1/4 1 Teelöffel Backpulver.

Zubereitung.

Die Butter wird etwas erwärmt und schaumig gerührt. Dann gibt man vollmählig Zucker und den Vanillenzucker hinzu. Hierauf 1 Ei und etwas Mehl, das vorher mit Rosinen und dem Backpulver gemischt wurde. Ist die Zeit verrührt, wieder 1 Ei und etwas Mehlmischung, bis die Eier und die Mischung verbraucht ~~worden~~ sind. Die Masse wird in eine mit Butter und geriebenem Brot gegebene und bei mittlerer Hitze eine Stunde gebacken. – Pound torte hält sich lange frisch und ist ein beliebter Gebäck für Tee und Wein.

Vanille Gebäck!

Zutaten!

1/2 lb. Butter — 2. Eier
150 gr. Zucker — 1. lb. Mehl
1 Päckchen von ob. Oetker — 1/2 Päckchen Backpulver
Vanillen Zucker — etwas 1/8 ltr. Milch.
100 gr. Mandeln

Zubereitung!

Butter und Mehl (dieses mit dem Backpulver gemischt) knetet man zu einem Teig, das Eigelb 100 gr. Zucker, Vanillen Zucker. verarbeitet man zu einem Teig. die sich gut ausrollen läßt. den ausgerollten Teig schneidet man in rechteckige Stücke. bestreicht diese mit Eiweiß streut die in Würfeln geschnittenen Mandeln die man mit 50 gr. Zucker gemischt hat, darüber und bäckt bei Mittel Hitze.

Im Blech dose auf zu bewahren.

Backwerk

Getränke

Diverses

Arrack torte!

Zutaten!

Teig 65 gr. Butter
1. Ei
50 gr. Zucker
Salz: 1 ℔. Arrack
1/4 Milch
1/4 Zucker
1/4 ltr. Milch
4 Eier der Weiße zu Schaum geschlagen

150 gr. Weizenmehl
2. Teelöffel von der Oktober Backpulver
50 gr. Grießen
100 gr. Rosinchen
1. Teelöffel Vanillin Zucker

Zubereitung!

Zuerst bereitet man den Mürbeteig. Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Backpulver gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die Butter gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls so viel Mehl hinzu, daß sich der Teig von selbst löst. Mit dem fertigen Teig belegt man den Boden einer Springform. Dann wird der Arrack durch den Teig gründlich, mit Milch, Zucker, Vanillin-Zucker, Eidottern, Rosinchen, Mehl u. Grießen glatt gerührt, zuletzt mit den Eiweißen vermischt auf den Teig gegossen und im heißen Ofen gebacken.

No. 34. Lebkuchen für 10–12 Personen.

1½ ℔ Mehl, ⅜ l Milch, 30 g Hefe, 1 Eßlöffel Salz, 150 g Kuhn-Butter, ¼ ℔ Schweinefett, ¼ ℔ Zucker.

Zubereitung: Aus diesen Zutaten wird ein Hefeteig bereitet, der warm gestellt in der Schüssel aufgeht. Nach ungefähr 1 Stunde wird der Teig in gut vorbereitete Formen gelegt, nochmal aufgehen lassen und dann ½ Stunde in guter Hitze backen.

No. 35 Zwiebeln:

½ ℔ Mehl, 15 g Hefe, 50 g Zucker, ½ Eßlöffel Salz, ⅛ l Milch.

Zubereitung: der Hefeteig muß in der warm gestellten Schüssel aufgehen, dann werden runde Zwiebäcke geformt die nochmal aufgehen müssen, dann müssen sie in guter Hitze ¼ Stunde gebacken werden. Erkaltet werden sie durchgeschnitten und gestrichen, dann mit folgender Füllung bestrichen: 1 Ei, ¼ ℔ Zucker, 1 Messerspitze Zimt werden ¼ Stunde schaumig gerührt.

No. 36 Süße Hörnchen.

½ ℔ Mehl, 180 g Butter, 50 g Hefe, 2 Eidotter, 1 ganzes Ei, wenig Milch zum Auflösen der Hefe.

Zubereitung: Alles wird zusammen gut verschlagen. Dann läßt man den Teig ½ St. kalt stehen, rollt ihn aus, schneidet ihn in 4 eckige Stücken, läßt ihn ½ Stunde aufgehen, formt Hörnchen daraus, bestreicht diese mit Eiweiß und Zucker und bäckt sie in heißem Ofen.

No. 37 Liebesküchlein.

4 Eier, ½ ℔ Zucker, ½ Zitrone, ½ ℔ Mehl, 1 Prise Natron.

Zubereitung: Eier und Zucker werden mit der Zitrone circa ¼ Stunde schaumig gerührt. Nach und nach gibt man das Mehl dazu, zuletzt

Backwerk
Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Natron. Mische die Masse nochmals gut durch und lege mit 2 Teelöffeln kleine Plätzchen auf ein gefettetes Blech. Bei guter Hitze backen.

No. 39. Mohngebäck.

2 Eiweiß, 4 Löffel Zucker, 1/2 ℔ eingemachte Preißelbeeren.

Zubereitung: Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen. Zucker und Preißelbeeren darunter gezogen. In Glasschalen serviert.

No. 40. Laub.

1/2 ℔ Puderzucker, 1/2 ℔ Butter, 4 ganze Eier, 1 1/2 ℔ Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver.

Zubereitung: Der Teig wird abgerieben, zerbröselt.

No. 12. Quarkspitzen.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Quark, 3 Eier, 1 Löffel Zucker, 1 Päckchen Backpulver.

Zubereitung: diese Masse verrührt, mit einem Löffel abgestochen und in Fett gebacken

No. 40. Mandeln.

500 gr. süße Mandeln, 15 gr. bittere Mandeln, 500 gr. Puderzucker, 6–7 Eßl. Rosenwasser, zum Zuckerguß: Puderzucker, Rosenwasser od. Zitronensaft, etwas Eiweiß.

Zubereitung:

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, geglüht, dann in kaltes Wasser geworfen, damit sie weiß bleiben, dann werden sie öfter abgewaschen, auf ein Blech geschüttet, welches mit weißem Papier oder mit einem weißen Tuch verbunden ist. Die Mandeln müssen nun an warmer Stelle sehr vorsichtig trocknen, damit sie weiß bleiben. Während das Trocknen ist es gut,

sie öfters mit den Händen durchzuarbeiten. Darauf werden die Mandeln mit dem Feuerzeuge zerschnitten und gemeinsam durch die Mandelreibe gerieben. Nun wird nach u. nach das Rosenwasser dazu gegeben, doch muß man vorsichtig dabei verfahren, damit der Teig, durch das Rosenwasser nicht zu feucht wird. Die Masse wird mit den Händen etwa 1 Std. tüchtig durchgeknetet und muß sich darauf leicht ausrollen lassen. Aus dem gut verarbeiteten Teig wird eine Kugel geformt, die am besten in ein Tuch geschlagen wird; der Teig muß nun einige Std. oder bis zum nächsten Tage ruhen. Auf dem mit Feuerzeuge ausgestreuten Backbrett wird ein Stück von dem Teig massenweise ausgerollt und mit verschiedenen Formen ausgestochen oder ausgeschnitten. Ein anderes Stück rollt man etwas dicker aus und schneidet davon etwa 12 cm breite Streifen zum Rand. Diesen setzt man auf die einzelnen Formen, die an ihrem Rand etwas mit Rosenwasser bestrichen werden. Der Rand muß sehr eben aufgesetzt werden, damit die Form der einzelnen Stücke nicht leidet. Der Rand wird mit einem dazu gehörigen Reinigeisen verziert. Das Innere der Stücke wird mit passenden Verzierungsstäbchen ausgelegt, damit dasselbe beim Backen nicht braun wird. Über ein Backblatt legt man weißes Papier, darauf legt man die Stücke, möglichst die gleichen Formen, dicht nebeneinander. Dieses Blatt legt man auf ein Backblech und setzt das Ganze in

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

einen Bratofen, der sehr starke Abhitze hat und läßt die Marzipanstücke backen, bis die oberen Ränder bräunlich gefärbt sind, was bei guter Hitze schnell geschieht. Der Marzipan aus Abschitze haben darf, so setzt man in den Bratofen eine Bratpfanne mit kaltem Wasser, am besten mit Eisstückchen darin. Nötigenfalls wird das Wasser erneuert. Jeder Bratofen eignet sich nicht zum Marzipanbacken, denn stellt man Ziegel nebeneinander, so daß ein Backblech mit einem ziemlich hohen Rand hineinpaßt, auf dieses Backblech legt man Holzkohlen, die glühend gemacht werden, ist das Blech so heiß, daß es von unten etwas rot erscheint, dann kann man das Blech mit dem Marzipan herunterschieben und schnell backen, bis die oberen Ränder bräunlich werden. Wenn der Marzipan aus dem Ofen kommt, werden die Steine entfernt, der gebackene Rand wird mit dickflüssigem Zuckerwasser leicht bestrichen, damit er ein blankes Aussehen bekommt. Dann wird der (Stand) schon erwähnte Guß eingefüllt, zu dem man Puderzucker, Rosenwasser und etwas Zimmis 1. Pd. gewürfelt hat. Nachdem der Guß steif ist, wird der Marzipan mit eingemachten Früchten garniert.

Nr. 41. Apfelsinentorte.

Das hellen Teigpt Mürbteig wird ausgeteigt, Apfelsinenmus zur Torte mir u. ein hellen Teigpt.

Zubereitung.

Den Mürbeteig wellt man messerrückendick aus und schneidet eine runde Platte. Von den Teigabfällen wellt man eine fingerdicke Rolle, bestreicht die Platte mit verklopften Ei; legt die Teigrolle dicht auf den Rand rings um die Platte, so daß der Kuchen mit einem runden Rand versehen ist, macht man ihn mit dem Kuchenpinsel bunt, bestreicht ihn mit verklopften Ei und backt den Kuchen in mäßig heißem Ofen. Nun bereitet man die Apfelsinenscheiben, legt davon eine fingerdicke Lage auf den Kuchen. Etwas von der Creme behält man zum Bespritzen zurück und garniert außerdem mit Apfelsinen-Mischel u. Gelee.

Nr. 42. (Apfelsinencreme zur Torte.)

8. Eigelb, 5. Eiweiß, 125 gr. Zucker, 2. Apfelsinen, 1. Zitrone, 14 l. Weißwein. 13 gr. weiße Gelatine

Zubereitung.

Man schlägt die Eigelbe mit dem Zucker, dem Apfelsinensaft, Zitronensaft, dem Weißwein, einer mit Zucker abgeriebenen Apfelsinenschale, der aufgelösten Gelatine, auf dem Feuer mit dem Schneebesen, bis die Masse steigt, jedoch nicht kocht, sie wird dann abgegossen. Wenn sie kalt u. etwas dick geworden ist, rührt man den Schaum von 6. Eiweiß hinunter. Die Creme wird auf Kuchen oder in Gläser gefüllt, man garniert mit Apfelsinen, Gelee u. geriebenen Bisquit.

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Nr. 43. Spritzkuchen auf dem Blech zu backen.
375 gr. Butter, 125 gr. Zucker, 500 gr. Mehl, 1. ganzes Ei,
1. Eßl. Rum, etwas gelbwurzelsaures Kr. Zimmt.

Zubereitung.

Butter, Zucker, Mehl, Ei, Rum u. Zimmt knetet
man zu einem glatten Teig, füllt ihn in eine
Spritze, spritzt kleine Kränze oder Brezeln, die
man zu Hufeisen formt. legt sie auf ein mit
~~Blech~~ Butter eingestrichenes und Mehl eingestäubtes
Backblech u. backt die Kuchen bei mäßiger Hitze.
Der Teig spritzt sich schwer. Diese Masse gibt 50. Kuchen.

Nr. 44. Rüdesheimer oder Schwarzkuchen.

500 gr. Butter, 1 kg. Mehl, 8. Eier, 12. Löffel Rahm, oder Milch,
1. Gläschen Rum, 1. Pf. Hirschhornsalz, 250 gr. Zucker,
500 gr. Schmalz. Vorbereitung 10. Minuten.
Butter wird zur Sahne gerührt. Die Eier werden ge-
trennt und das Eiweiß zu Schaum geschlagen. Mehl und
Zucker werden gesiebt, Hirschhornsalz wird aufgelöst.
Schmalz wird heiß gestellt.

Zubereitung 50. Minuten.

Zu der zur Sahne gerührten Butter, gibt man den
Zucker, das Eigelb, etwas Mehl, den Rahm, dann
abwechselnd Rahm und Mehl, und zuletzt Hirschhorn-
salz und Rum. Läßt sich der Teig nicht mehr
rühren, so knetet man ihn und rollt ihn
nachwerden dick aus. dann schneidet man

den Teig mit einem Röllchen, schneidet diesen in der Mitte ein und zieht durch ein Ende des Streifens hindurch. Diese Streifen bäckt man in Schmalz schön braun und bestreut sie mit Zucker.

Nr. 45. Mehlstringel.

125 gr. Butter, 2. Eigelbe 1. Ei, 375 gr Mehl, 45 gr. Hefe, 1/8 l. Milch, 100 gr Zucker.

Vorbereitung. 20-25. Minuten.

Mehl u. Zucker werden gesiebt, ein Hefestück wird hergestellt. Butter wird zu Schaum gerührt, Eier werden gequirlt, ein Teig wird vorbereitet, Korinthen u. Mandeln werden vorbereitet, Milch wird zum Kochen aufgesetzt, Butter wird zerlassen.

Zubereitung 1 1/2-2. Std. Zu der zu Schaum gerührten Butter gibt man Zucker, 1. ganzes Ei, 2. Gelbeier nach und nach Milch und Mehl u. zuletzt das Hefestück. Der Teig wird dann geschlagen u. zum Aufgehen warm gestellt; der Mohn wird mit Mandeln, Korinthen und Butter vermischt und mit der kochenden Milch (vermischt) gebrüht. Ist der Teig gegangen, so knetet man ihn mit Milch, rollt ihn aus, bestreicht ihn mit Butter u. der Füllung, läßt ihn nochmals aufgehen. dann bäckt man ihn bei Ober u. Unterhitze ungefähr 1. Std. goldbraun. Kurz vor dem Herausnehmen bestreicht man den Kuchen mit verquirlten Eiern, um ihm dadurch ein glänzendes Aussehen zu geben.

Getränke

Diverses

Nr. 46. Hufeisen mit Mandeln

20 gr. Butter, 10 gr. gesiebte u. geriebene Mandeln, 1/2 Pf. Blonde Zucker, 2 Eigelb 1/2 Pf. Mehl.

Zubereitung.

Zucker u. Mehl werden gut gerieben, dann kommen Zucker u. Mandeln hinzu. Alles wird mit dem Eigelb zu einer glatten Masse geknetet, zu Hufeisen geformt und in guter Hitze eine Stunde 1/2 Std. gebacken u. noch warm in Mandeln Zucker gewälzt. In eine Blechbüchse aufgehoben halten sich sehr gut.

Nr. 47. Grießschnitte.

125 gr. Grieß, 1/4 l. Milch, (Knopp) 20 gr. Butter, 20 gr. Zucker 1 Ei. 4. Brötchen Roh 4. abgezogene geriebene Mandeln 5. Eiweiß zu Schaum geschlagen. Eine Pfanne mit Fett zum Ausbacken.

Zubereitung.

Milch, Roh u. Butter werden aufgekocht, der Grieß hineingeschüttet u. zum Kloß aufgekocht u. heiß mit dem Ei, dem Zucker u. den Mandeln vermischt. Wenn kommt die Masse auf einen mit Mehl bestäubten Teller sich streichen u. nach dem erkalten Formen aufstechen, oder man sticht mit dem Löffel kleine Klöße ab formirt dieselben und backt sie in Fett zu guter Farbe und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

1477 Universität Tübingen gestiftet. – 1813 Prof. Gg. Waitz geb. zu Flensburg. – 1841 Karl Friedr. Schinkel, Künstler, †. – 1914 Antwerpen mit sämtl. Festungswerken in deutschen Händen.

9

S.-Afg. 6 14 Dionysius, Abraham S.-Utg. 5.20

Mond-Aufg. 3 Uhr 05 M. ☾ Mond-Unterg. 3 Uhr 57 M.

Samstag-Sonnabend

In der Liebe kennt man sich, weil man sich liebt; in der Freundschaft liebt man sich, weil man sich kennt. Schulz.

9. October.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

810

Mittagstisch.

Einlaufsuppe. Hasenbraten mit Rosenkohl und Bratkartöffelchen. Hagebutten-Gebäck.

Hagebutten-Gebäck.

4 Esslöffel Hagenbuttenmark nimmt man in eine Schüssel, schlägt von 2 Eiweiss einen festen Schnee, gibt ihn nebst der feingeschnittenen Schale einer Citrone darunter und so viel Zucker daran, bis man den Teig rollen kann. Dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht Förmchen auf, legt sie auf ein mit Zucker bestreutes Blech und lässt sie auf einem Ofen trocknen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Nr. 48. Kartoffelkuchen. (Blechkuchen)

1 1/2 ℔ Mehl, 40 gr. Hefe, 40 gr. zerlassene Butter, 2 Eier, 3 Eßl. Zucker, 20 gr. Zucker u. Zimmt, 3/8 l. Milch 450 gr. gekochte geriebene Kartoffeln.

Zubereitung:

Hefestück ohne Kartoffeln aufstellen Zucker neben stellen 1 X gehen lassen, dann alles durcheinander, Eier hinzufügen und allen auf bemehlte Blechkuchenform, zum 2. X gehen lassen. Mit der Hälfte der zerlassenen Butter beginseln Hälfte Zucker u. Zimt darüber. Rest gebacken mit der anderen Butter Zucker u. Zimt darüber. Warm.

Nr. 49. Mandelkränze.

1 1/2 gr. Butter, 1 1/2 ℔ Mehl, 6 Eßl. feine Rosen, 1 Eigelb, 40 gr. geriebene Mandeln 3 Eßl. Zucker zum Bestreuen.

Nr. 50. Marzipanbretzeln.

1 ℔ Mehl, 1 1/2 ℔ Butter, 1 1/2 ℔ Zucker, 60 gr. süße Mandeln, 2 Eier, 32 gr. bittere Mandeln.

Zubereitung:

Die Hälfte der Mandeln wird gehackt, die andere Hälfte gerieben. Die Butter wird abgeschlagen; die anderen Zutaten dazu, Bretzeln daraus geformt mit Eigelb bestreichen mit der gehackten Mandeln bestreut und goldgelb gebacken.

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Nr. 51. Anisplätzchen.

1/2 ℔. Zucker, 3 Eier, 225 gr. Mehl, 12 Tfl. gestoßenen Anis.

Zubereitung.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann kommt löffelweise das Mehl hinzu. Der Anis wird auf das gefettete Backblech gerieben. Mit 2 Tfl. werden kleine Plätzchen auf das Blech gesetzt, die 1 Std. stehen müssen, ehe sie in mäßiger Hitze gebacken werden.

52. Schnellblätterteig.

1/4 ℔. Mehl, 1 Eigelb, 1/4 ℔. Butter, 1 1/2 Eßl. saure Sahne werden, kalt kneten, sofort backen.

Nr. 53. Mosenwinter Kuchen. (Rosenkuchen)

250 gr. Butter, 6 Eier, 500 gr. Zucker, 1 Kl. Tasse Milch, 500 gr. Weizenmehl 1 Päckchen Vanille oder eine Stange Vanillin gestoßen. 1 Päckchen Backpulver, 40 gr. Kakao oder 50 gr. geriebene Schokolade.

Zubereitung. Die Butter wird zu Schaum gerührt u. mit dem Eigelb u. dem Zucker 1/2 Std. gerührt, dann kommt das Mehl, die Milch, Vanillin u. die Eier von den 6 Eiern hinzu, zuletzt das Backpulver. Zwei der vierte Teil des Teiges wird abgenommen u. mit dem Kakao oder der Schokolade vermischt dann füllt man etwas von dem weißen Teig in die vorbereitete Form u. dann gewechselt die braune u. weiße Masse u. bäckt den Kuchen 1 1/2 Std. dann bleibt er noch 5 Minuten in der Form wie beim einfachen Kuchen.

Nr. 54. Käsestangen.

125 gr. feine Butter, 125 gr. Chesterkäse, 125 gr. Parmesankäse, 1 Ei, etwas 3 Eßl. Weizenmehl.

Zubereitung. Chester u. Parmesankäse werden gerieben u. mit Butter, Ei u. Mehl gut verbunden, dann wird ein Teig geknetet: gehen die Stangen zu fest aus einander, dann muß man noch etwas Mehl hinzugenommen werden. Man formt etwas zusammengerollte u. klein fingerdicke Stangen. Legt sie auf ein Blech welches mit Fett eingestrichen u. mit Mehl eingestäubt ist, bäckt sie ziemlich schnell zu bräunlicher Farbe. Die Masse gibt 40 Stangen.

Nr. 55. Kaiserkringel.

250 gr. Butter, 4 Eier, 500 gr. Zucker, 250 gr. Hirschhornsalz 1 kg. Mehl, Zucker u. Zimmt zum Bestreuen. Ei zum Bestreichen.

Zubereitung.

Die Butter wird zu Schaum gerührt, die ganzen Eier, der Zucker dazu gerührt, dann das Hirschhornsalz u. nach u. nach das Mehl dazugegeben. Die Kringel werden dann sofort mit verklopften Eiern bestrichen mit Zucker u. Zimmt bestreut, nicht zu nahe aneinander auf das vorbereitete Backblech gelegt, der sie sehr aufgehen. Bei mäßiger Hitze werden sie gebacken.

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Nr. 56. Schaumbällen.

3/4 ℔. Mehl, 1/2 l. Milch, 1 Eßl. Butter, etwas Zucker, 8. Eier, Vanil. Milch in Butter werden gut aufgekocht u. dann auch der Inhalt des Topfes schnell alles Mehl unter tüchtigem Rühren hineingeschüttet. Der Brei muß gar sein. Läßt den Topf abkühlen, tut nach u. nach die 8. Eigelbe hinzu, dann Zucker, Vanil zuletzt den Schaum der Eier. Mit einem Löffel werden Häufchen in kochendes Fett gelegt u. unter Schütteln des Topfes gebacken. Sie müssen platzen.

Nr. 57. Kleine Kringel.

1 ℔. Mehl, 100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 1 Eßl. Hirschhornsalz, 1 Kaffeetopf Milch. 1 Ei zum Bestreichen.

Zubereitung: Mehl, zerlassene Butter, Zucker, das Hirschhornsalz, das in etwas warmem Wasser aufgelöst ist, 1 Kaffeetopf Milch, werden geknetet, die Kringel sehr dünn ausgerollt, vor dem Backen ein Ei zum Bestreichen. Bei mäßiger Hitze backen.

Nr. 58. Mürbebrötchen.

1 ℔. Mehl, 100–150 gr. Butter, 1/2 Eßl. Salz, 3 Eidotter, 1 ganzes Ei, 50 gr. Zucker, 40 gr. Hefe, 1/4 l. lauwarmer Milch.

Zubereitung. In eine tiefe Schüssel gibt man das Mehl, macht in der Mitte eine Grube, bereitet darin in der Hefe gibt die Hälfte der Milch hinzu u. verrührt beides mit etwas Mehl zu Hefestück. Das zum Aufgehen warm gestellt werden

muß. Ist das geschehen, so gibt man die andern Zutaten hinzu u. verschlägt den Teig bis er sich von der Schüssel löst u. läßt den Teig nochmals gehen. Rollt den Teig aus schneidet man ihn in 3. fingerbreite mit mit fingerlänge. Legt in der Mitte etwas Füllung klappt sie übereinander drückt die beiden Seiten übereinander legt sie auf ein Blech läßt sie nochmals gehen dann in mittel Hitze backen.

Gute Hörnchen.

1/2. ℔. Mehl, 18 Eg. Butter, 6 Eg. Hefe, 2 Eidotter 1. ganzes Ei. warmes Milch zu Auflösen der Hefe, Alles wird zusammen gut verschlagen. dann läßt man den Teig 1. Std. kalt stehen, rollt ihn aus, schneidet ihn in 4. eckigen Stücken, läßt ihn 1/2 Std. aufgehen, formt Hörnchen daraus, bestreicht diese mit Eiweiß u. Zucker u. bäckt sie hell im Ofen.

Mandel Schnitte,

1. ℔. Butter wird zu Rahm gerührt, dazu kommen 3/4 ℔. Zucker abwechselnd mit 8. ganzen Eier. Dieses 1/2. Std schaumig rühren noch u. noch gibt man 1. ℔. Mehl das mit 1. Pack Backpulver vermischt hinzu, ferner 1/4 ℔. feine süße u. 1/8. ℔. feine bittere Mandeln. Der Teig wird auf ein Kuchenblech aufgerollt, ebenauf mit 1/8. ℔. geschnittenen süßen Mandeln u. ein 1/8. ℔. bittere Mandeln u. ein 1/4 ℔. Zucker bestreut, 1/2. Std. gebacken u. noch warm in schräge Schnitte geschnitten.

Getränke
Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Liebesmorsellen:

4. Eier, 120 gr. Zucker, 1. Eßl. Zitronenzucker, 90. gr. Mehl, 1/2. St. Kartoffelmehl, 1/2. St. Weizenmehl. Füllung.
200. gr. Butter, 100. gr. Puderzucker, 200 gr. Aprikosen 1. Eßl. Kakao.

Zubereitung.

Die Eigelb werden mit Zucker schaumig gerührt, nach u. nach gibt man das Mehl, abwechselnd mit dem Schnee dazu. Auf einem Blech bäckt man den Liebesmorsellen etwa 3. Minuten bei sehr großer Hitze. Zur Füllung rührt man die Butter zu Rahm, gibt dann den Puderzucker, die aufgeweichte Aprikosen u. den Kakao dazu. Wenn die Masse erkaltet, streicht man die Hälfte der Füllung darauf, rollt die Platte zusammen, bestreicht sie außen abwechselnd mit Creme, steckt von Liebesmorsellen kleine Ästchen darauf, umstreicht den Baum mit einer Gabel u. verziert derselben.

Kaffee-Creme. (6. Pers.)

Man rührt 5. Eigelb mit 5. Eßl. Puderzucker eine halbe Std. zu Schaum. Dann macht man von 2. l. Kaffeebohnen 1/2. Obertasse Kaffee, mischt diesen Getränk unter fällige Rühm, darunter. Ebenfalls 5. Blätter aufgelöste Gelatine dem Schaum von 3. Eiern 1/2 l. Schlagsahne füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgeweichte Form.

Saftige Trauben.

1/4 l. saure Sahne, 4. Eier, 1. Tasse Zucker, 3. Eßl. Kartoffelmehl, 1 1/2. St. Weizenmehl, 1. Packet Backpulver 125. Schnaps.

Zubereitung. Die Zutaten werden gut miteinander verrührt. Von dem Teige sticht man mit einem Löffel kleine Kuchen ab, die in Fett gebacken werden.

Schokoladen Mürbe.

1/2 Pfd. Schokolade läßt man mit einer Tasse Milch warm werden, rührt ein Ei darunter, ferner 1/2 Pfd. länglich geschnittenen Mandeln oder Haselnüsse. Wenn die Masse halb kalt u. steif ist, rollt man sie so dick wie eine Mürbe auf u. läßt sie trocknen dann schneidet man diese in mittel starke Scheiben u. läßt sie nochmals trocknen.

Schokoladenluft.

1/2 Pfd. Zucker wird mit 60 gr. Schokolade u. dem Schaum von 3 Eiweiß 1/4 Std. gerührt, von dieser Masse werden kleine Häufchen auf einen mit Zucker bestreuten Bogen weißen Papiers gesetzt u. in nicht zu heißem Ofen gebacken.

S. Kuchen.

1/2 Pfd. Butter, 1 Pfd. Weizenmehl, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier 1 Gelbei 16-20 bittere Mandel 1 Gelas Kartoffelmehl.

Zubereitung. Die Butter wird zu Schaum gerührt, dann gibt man den Zucker, die Eier, u. die Eier hinein u. rührt schnell das Mehl mit dem Kartoffelmehl darunter. Nun spritzt man unterander mit der Kuchenspritze einen langen Streifen oder formt mit der Hand kleine S. daraus u. läßt sie bräunlich backen

Diverses

Pfirsichen mit Schale. (Sehr fein.)

4. Gewiß werden zu einem frischen Pfirsich geschlagen 1/2 Pf. feinen Zucker hineingerieben 60 gr. geriebene Pfirsichkerne 1/2 Pf. mit der Schale geriebene Mandeln, 8 gr. Zimt, von einer 1/2 Citrone Schale u. Saft dazugetan. Ist dies alles gut gerührt, so macht man longe Röwgen, nimmt kleine Kugeln davon u. drückt sie mit Zucker in einem Holzmodell umher die Form einer Muschel hat. Man setzt sie auf Blech u. backt sie in schwachen Ofen.

Guter Teig zu Torten u. Pfefferkuchen.

Zu 1 Pf. feinem Mehl nehme man 375 gr. gute ausgewaschene Butter, 1 ganze Ei, 1 Eidotter u. 2 Eßl. Rum. Das Mehl wird in eine Schüssel getan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt u. durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier mit einem halben Obertassen Wasser zerschlagen, nebst dem Rum hineingegeben u. mit einem Messer im Teig davon gemischt. Der ein Blätterteig einmal aufgerollt, und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

Anmerkung. Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, wo wegen der großen Hitze der Blätterteig für Anfänger schwierig zu machen ist.

Guter Mürbeteig zu Torten.

Zu 500 gr. feinem Mehl nehme man 1 Pf. ausgewaschene Butter, 40 g. Zucker reichlich eine halbe Weinglas Wasser.

halbes

Die Masse wird nach Regeln beim Backen zusammengearbeitet (nicht knetten.) bis sie alles gut verbunden hat. Dann lasse man den Teig einige Stunden, u. wenn uns nun Lust kommt, von einem kalten Orte ruhen, rolle ihn aus u. lasse den Kuchen in Mittelhitze backen.

Guß zu einem großen Kuchen von feiner Zuckerbäckerei.

1. Liter dicke saure Sahne, 4. Eier, 2. Eßl. Zucker, 1. Teel. Zimt. Man schlägt die Sahne tüchtig mit den ganzen Eiern u. gibt solche, wenn der Kuchen bereits gar ist, löffelweise darüber. Nach dem Gerinnen bestreut man ihn noch recht dick mit gestoßenem Zucker.

Sahnebonbon.

1/4. l. Sahne 1/2. Zucker. Dann gekochten u. gleich gefüllt.

Anflugkuchen, der sich lange frisch erhält.

8. Eier, durchgesiebten Zucker, Butter und Mehl.

Die Butter wird geschmolzen, abgekühlt u., nachdem sie wieder dick geworden, mit dem Zucker, welcher nach u. nach hinzugegeben wird, so lange gerührt, bis derselbe geschmolzen ist; dann rühre man die ganzen Eier nach u. nach hinzu, rühre die Masse noch kurze 1/2 St. mische das Mehl durch, backe davon 3. Kuchen dunkelgelb heraus u. 2. derselben mit Gelee, lege alle drei aufeinander, schneide vorher Teig den Rand glatt u. bestreue den Kuchen mit geriebenem Zucker.

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kuchenteig.

375. gr. Butter, 375 gr. Zucker, 375 gr. Mehl, 9. Eier, 1. Zitrone
1/2. Tasse Arrack.

Die Butter wird abgeklärt oder aus geschmolzen u. zu Rahm gerieben, mit Eidottern, Zucker Zitronenschale u. Zitronensaft 1/2. Std. gut gerührt. Dann wird die Mehlzugefügt, darauf der Eiweißschnee, u. nachdem der Arrack leicht durch die Masse gerührt, ein Rundkuchen gebacken. Der Kuchen wird mit einem Fondant glasiert.

Kranz von Blätterteig mit Mandeln gefüllt.

Blätterteig von 1/2. Mehl, 250 gr. Mandeln gerieben, 250 g. Zucker, 1. Ei, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4. gr. Zimmt.

Daraus wird ein Teig gemacht, den man einen halben Finger dick ausrollt u. in schmalen Streifen schneidet. Zugleich rollt man den Blätterteig aus u. schneidet die Streifen soweit breiter, daß sie den Mandelteig einschließen, u. rollt sie zusammen. Da sieht man fort, bis alles Teig ausgerollt ist, schneidet aber jeden Streifen zum Fingerbreit kürzer als den anderen, bestreicht dieselben mit Ei, wälzt sie in grobgestoßenen Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf ein Blatt u. bäckt sie bei 1. Grad Hitze schnell gelb. Manche nimmt sie vorher wieder heraus.

Kornblumen Brennen Kuchen.

1/4 ℔. Butter wird zu Schaum gerührt, 1/4 ℔. Zucker, 4. Eier u. 1/2. l. ~~Milch~~ Mehl- der Reihe nach zugesetzt u. das Ganze 1. Std. lang gerührt. Von der so erhaltenen Masse werden mit dem Teel. kleine Häufchen auf ein Kuchenblech gebracht, auf welchem sie zu runden kleinen Kuchen auseinander gehen. Es müssen 60. Stück werden. Gebacken werden die Kuchen, bis sie hellbraun sind.

Einfache Waffeln.

3/4 Pfd. mit 15 gr. Backpulver vermischtes Mehl wird mit 1/2. l. kalter Milch, 4. Eier, 65 gr. Zucker, 150 gr. zu Schaum gerührter Butter, mit Salz, Citronenschale u. Vanille zu einem lockeren Teig angerührt. Von dieser Masse jedesmal einen Löffel voll in jede Abteilung des erhitzten Waffeleisens u. bäckt die Waffeln über Holzkohlenglut gleichmäßig lichtbraun. Man kann diese Waffeln auch kalt essen.

Gebackene Kartoffeln.

1/4. ℔. Butter zu Schaum gerührt, 1/4. ℔. Zucker, 3. Eier, 3/4. ℔. Mehl dazu gerührt u. zuletzt einen knappen Teel. Natron. Man formt kleine Kugeln u. bäckt sie in Fett.

Blumenkuchen.

1 ℔. Mehl, 1 ℔. Zucker, 1/2. ℔. Butter, 6. Eier, 1. Tasse Milch, 1 1/2. Packet Backpulver, 2. Eßl. Kakao

Die Butter wird zu Schaum gerührt, das Eigelb und

Diverses

der Butter noch u. noch abwechselnd dazugeben. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl wird mit der Milch zugegeben, zuletzt der Eiweißschaum darunter gezogen. Die Masse wird geteilt u. zum Halften mit dem Kakao vermischt. Nun schüttet man die Masse abwechselnd in die vorbereitete Form. Backzeit beträgt die mäßige Hitze 1–1½ Std.

Butterküsse.

1 ℔. Mehl, 1 ℔. Butter, 1. Kaffeelöffel Zimt mit 6. Eiern allmählich tüchtig auf dem Brett verarbeitet 1. Kaffeelöffel Pottasche in Milch aufgelöst dazu. Der Teig muß ziemlich fest sein: man wendet eine lange dünne Rolle, schneidet kleine Stückchen ab formt Küsse u. backt sie auf dem mit Mehl bestreuten Blech.

Apfelauflauf oder aufsichsen Kuchen.

6. mittelgroße Äpfel werden geschält u. durch Ride geschlagen dann 12–14 Kaffeelöffel Zucker zugeben u. kochen bis die Masse dicklich wird dann werden 6–7. oder 5–6. Eiweiß zu Schaum geschlagen u. in die heiße Äpfelmuß gegeben damit auf dem Feuer nicht länger als 2. Minuten gerührt, dann auf eine runde Schüssel oder Pfanne geben und 10–15. Minuten vor dem Essen in eine Mittelmäßige Hitze stellen u. Milch oder süße Sahne dazu geben.

Schmeckt sehr gut.

Rehrücken.

110 gr. Butter, 150 gr. Zucker, 110 gr. Schokolade 80 gr. süße Mandeln, 6 Eier, 50 g. Kartoffelmehl, 4 gr. Pomeranzenöl 40 gr. süße Mandel zum garnieren 50 gr. Konfekt.

Zum Guß.

50 gr. Schokolade, 75 gr. Puderzucker 20 gr. Butter 1 Tasse Kaffee Zubr.: Butter wird zu Schaum gerührt, dazu gibt man die Eigelb nach u. nach Zucker abwechselnd mit den geriebenen u. abgezogenen Mandeln u. dem mit Kartoffelmehl versetzten Mehl. Das Eiweiß wird 3/4 Std. gerührt. Zuletzt zieht man den steifen Schaum unter u. bäckt den Kuchen 1 Std. bei Mittelhitze. Man läßt den Kuchen ein wenig erkalten, bezieht mit der im Kaffeebad zerlassenen Couverture u. spickt ihn mit Mandelstift.

Haselnuß, Halbmonde (sehr gut.)

200 gr Butter, 250 gr. Mehl, 125 gr. Haselnüsse, 80 gr. Zucker, 1 Ei 1/2 Päckchen Vanillin. Zub.

Die Nüsse werden abgeschält u. gemöstet, alt dann fein gerieben. Die Butter wird zu Schaum gerührt, das Ei hinzugetan, feinen Zucker u. Mehl, Vanillin u. Nüsse. Der Teig wird ziemlich dick ausgerollt, ausgestochen u. bei schwacher Hitze gebacken.

Gebackene Akazienblüten.

Die gut abgespülten Akazienblüten werden in Eierkuchenteig getaucht u. in Fett ausgebacken.

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rosinentörtchen.

1/2 l. süsse Rosinen, 3/4 ℔. Zucker werden bei grosser Hitze umgerührt bis die Masse brown ist. Dann giesst man sie auf ein Blech, welches bestrichen ist u. sticht sie noch warm aus.

Brunn torte.

50 gr. geklärte Butter wird zu Rahm gerieben u. dann mit 12 Eigelb u. 50 gr. gesiebten Zucker langsam verrieben. Hierauf fügt man 1/2 Muskat, muß das abgeriebene von einer Zitrone, ferner 100 gr. süsse u. 15 gr. bittere Mandeln beides fein gestossen dazu. Nach dem man noch 250 gr. gesiebtes weisses Mehl mit der Masse vermischt hat fügt man dem Schaum der 12 Eiweiß darunter u. füllt davon eine dünne Schicht in flache runde Form die man mit Butter ausgestrichen hat u. bäckt diese Schicht hellgelb. Nun füllt man eine zweite dünne Schicht darauf stellt die Form auf einen 3. Fuß u. sorgt daß der Kuchen noch gute Oberhitze hat. Nachdem die zweite Schicht hellgelb gebacken ist gibt man die dritte darauf u. fährt so fort bis der Teig vollständig verbraucht ist. Nachdem der Kuchen einwenig verkühlt ist überzieht man ihn oben auf mit Schwarzglasur. Verzieht ihn mit eingelegten Früchten.

Rohntorte

Man nimmt 1/2 ℔. Zucker, 1/4 ℔. Kartoffelmehl, etwas Zitronenschale, u. 1 Tml. Zitronensaft rührt man.
Man nimmt 12 ℔. Zucker, 180 gr. Mandeln, 12 Eigelb das rührt man 3/4 Std. dann kommt der Schnee von den Eiern dazu u. 120 gr. Mehn. Auch Nelken, u. Zitronenschale dazu. Die Torte muß 1 Std. backen.

Sandkuchen.

1 ℔. Mehl, 1/2 ℔. Butter, 1/4 ℔ Zucker u. etwas Salz werden schnell zusammen gemengt. Der Teig wird mit dem Nudelwalker dick auf das Backblech ausgerollt 1/4 Std. gebacken, heiß mit Zimt u. Zucker bestreut in längliche Stücke geschnitten.

Sand torten – Waffeln.

3/4 ℔. Butter rührt man zur Sahne, gibt 1 ℔. gestoßenen Zucker u. 12. Eigelb u. die Schale 1. Citrone hinzu rührt alles gut durcheinander, mischt es mit 3/4 ℔. Kartoffelmehl u. 1/4 ℔. Weizenmehl, 1 Eßl. Rum u. zieht den Schnee der Eier darunter. dann bäckt man es in einem Waffeleisen.

Mimosa torten.

1/2 ℔. Butter, 1/2 ℔. gesiebten Zucker, u. etwas geriebene Zitronenschale rührt man gut durcheinander, dann gibt man unter stetem Rühren langsam zehn Eigelb u. 60 gr. geschälte Mandeln hinzu u. rührt 1/2 Std. darauf kommt ein 1/2 ℔ Mehl u. der Schnee zehn Eier hinzu

Diverses

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

nun reibt man diese auf 1/2 Pfd. Von dieser Masse bäckt man 3–4 Schichten in einer ausgefetteten mit Mehl ausgestreuten Springform. Inzwischen reibt man fünf Äpfel, kocht den Saft von 2. Citronen, 2. wallnußgroße Stück Butter u. 3 Eigelb darein. Nun nimmt man es schnell vom Feuer u. tut etwas Arrak hinein. Die streicht man auf die Kuchen legt sie aufeinander, schneidet den Rand gleichmäßig, verziert die Torte mit Zuckerglasur u. gibt sie auf eine Tortenschüssel.

Sorbet Crème.

1/4 l. saure Sahne, 4 Eier, 1 Tasse Zucker, 3 Eßl. Kartoffelmehl 1 1/2 Pf. Weizenmehl, 1 Portat Vanillezucker 1 Pf. Schnee. Zub.

Die Zutaten werden gut mit einander gemischt. Von dem Teig sticht man mit einem kleinen Löffel kleine Kuchen ab, die in Fett gebacken werden.

Schokoladenmurst.

1/2 Pf. Schokolade läßt man mit einigen Tropfen Wasser weich werden reibt 1 Eidotter darunter, ferner 1/2 Pf. länglich geschnittene Mandeln oder Haselnüsse. Wenn die Masse halb kalt ist, rollt man sie so dick wie eine Wurst auf u. läßt sie erkalten, dann schneidet man sie in mittelstarke Scheiben u. läßt sie nochmals trocknen.

No. 59. Belegte Brödchen.

Ostfriesisches Weißbrot (mit Butter) wird mit gehacktem Pumpernickel und Schweizerkäse dick belegt.

No. 60. Mostrichbutter.

1/2 ℔ Butter, 2 Eßlöffel Mostrich, 1/8 l Wasser.

Zubereitung: Die Butter wird abgeräumt, mit dem Mostrich verrührt, 1/8 l Wasser zugegeben und wieder verrührt.

No. 61. Grüne Frühstücksbrötchen.

Man nehme 1/4 ℔. Butter zu Rahm, tut 80–90 gr. Gewürzkräuter hinzu, den Saft einer 1/2 Citrone, 2 Messerspitzen fein gehackte Petersilie und 60 gr. Semmelmehl, letzteres ~~reichlich~~ wird mit Salz gewogen, tüchtig gerührt u. fein gerührt, dann mit der Butter und demselben vermischt.

Russisches Sauerfleisch.

1/2 ℔. gehacktes Rindfleisch, 1/4 ℔. gute Butter, 1/4 l. saure Rahm. Zwiebeln in Ringel, Butter u. Zwiebeln bräunen, das gehackte u. gepfefferte Fleisch hinein geben mit einem Löffel breit drücken u. öfters umwenden bis es nicht mehr rot erscheint. Etwa 2–3 Minuten. Dann die Rahm darüber einmal aufkochen lassen, bis sie sich mit dem Fleisch fest binden. Sofort serviert mit Salat oder Kartoffeln. Es darf nicht lange stehen.

Aland gewirkt.

Vorletzte Fastenfisch. wird in Stücke geschnitten und 1–2 Std. in eine Marinade von Essig, Salz

Diverses

Öl, Pfeffer u. Salz gelegt. Dann werden die Stücke in Mehl gewendet u. in sehr heißem, zerlassenem Fett recht goldbraun gebacken. Vorzüglich.

Feuerkuchenkranzkuchen.

ohne Füllung.

250 gr. Butter, 8 Eier, 100 gr. Zucker, 100 gr. feingeriebene Mandeln, 50 gr. Korinthen, Schale einer Zitrone, etwas Salz, 50 gr. Hefe, 2 Pf. Mehl 1/4 l. Milch.

Zub. Die Butter wird schaumig gerührt dann gibt man abwechselnd 8 Eigelb der Zucker u. die Mandeln dazu ebenso Korinthen u. Salz. Die Hefe wird in lauwarmer Milch aufgelöst u. mit dem Mehl u. der Milch (1/4 l.) zu dem Teig gegeben. Der nun tüchtig geschlagen wird. Bis er Blasen wirft u. sich vom Löffel löst. Da stellt man ihn zum Aufgehen. Ist das geschehen gibt man ihn auf ein Brett u. überschlägt ihn leicht noch 3. Teile davon rollt diese in 3 lange Strangen u. flechtet daraus einen Zopf u. formt daraus einen Kranz auf einem Blech u. nochmal zum Aufgehen vom warmen Ofen. Dann bestreicht man ihn mit verquirltem Eiweiß. Bestreut ihn mit grob gestoßenen Mandeln u. Zucker stellt ihn in den Ofen. Und bäckt ihn schön leicht braun.

Kartoffelmostbrödl.

1½ Pfund Mehl, 5 ganze Eier, 4 Eßl. Rum u. 16 Eßl. Milch knetet man zu einem Teig zusammen. Dann rollt man diesen erst dünn ~~zusammen~~ aus, legt die abgeputzten Kartoffelmasse darauf, bestreut sie mit Zucker u. etwas Rum, rollt den Teig zusammen wie allen Sorten, legt ihn in eine Springform u. backt ihn etwa 1. Std.

Obstkuchen.

3-75 gr. Mehl, 20 gr. Butter, 100 gr. Zucker u. 1. Ei knetet man zum Teig, rollt ihn dann aus u. legt ihn in die Springform. Nun macht man vom Teig einen Rand herum, belegt diesen Teig mit Kartoffelmasse oder Hefeniblemasse, zuckert diese gut u. gießt folgenden Guß darüber: 4 ganze Eier, 14 l. Sahne, 2. Eßl. voll Zucker u. 1 Eßl. voll Mehl, quirlt man gut.

Schokoladentorte mit Sauce.

200 gr. Butter werden zu Sahne gerührt, dann gibt man 160 gr. Zucker u. 6 Eigelb daran. Dies rührt man 14 Std. dann gibt man 260 gr. geriebene Schokolade, etwas Vanille u. 100 gr. geschälte Weizenmehl hinzu u. zuletzt den Schaum der 6 Eier darunter.

Sauce: 40 gr. Kartoffelmehl, 60 gr. Zucker, u. 60 gr. Butter 2 ganze Eier u. 3/8 l. Milch.

Zur Vanille Sauce fügt man noch eine Stange Vanille dazu. Zur Schokoladensauce fügt man 60 gr. Schokolade

zum Apfelsinenrum den Saft von einer Apfelsine u. die Schale einer halben Citrone, zum Citronenrum den Saft einer Citrone, zum Himbeerrum 3 Eßl. roll Rum oder Liqueur, zum Kirschenrum 5 Eßl. Wasserkirschensaft.

Süße Kuchen.

1/4 ℔. Butter wird zu Schaum gerührt, dann gibt man langsam 1/4 ℔. Zucker, 4 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu u. rührt das 1/4 Std. Nun gibt man langsam löffelweise 1/2 ℔. Weizenmehl, worunter man für 10 Pf. Backpulver mischt u. 18 l. kalte Milch dazu, zieht dann den Schaum der 4 Eier darunter, streicht den Boden einer Springform mit Fett aus, gibt den Teig hinein u. gibt folgenden Kuchenmasse darüber.

4. weiße Küsse a 10 Pf. streicht man durch ein Sieb, gibt dann langsam 7 Eigelb, 300 gr. Zucker, süße Mandel u. 50 gr. Butter hinzu u. rührt alles mindest 1/2 Std. Nun zieht man den Schaum der 7 Eier leicht darunter, tut die Masse auf den Teig u. backt den Kuchen 1 Std.

Königskuchen.

1/2 ℔. Butter wird zu Schaum gerührt, dann fügt man 200 gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 7 Eigelb, 2 Eßl. bitter u. 1 Eßl. süße Mandel hinzu u. rührt das 1/4 Std. dann fügt man löffelweise 1/2 ℔. Weizenmehl abwechselnd mit 18 l. kalte

Milch hinzu u. mischt für 10 Pf. Backpulver, daß man zuvor durchgesiebt hat, unter 1/2 K. Weizenmehl, gibt auch die dem Löffelmuse hinzu u. zieht sogleich den Schaum der 4 Eier darunter. Man thut noch 200 gr. geriebene Kartoffeln u. für 10 Pf. fein geschnittenen Citronat hinzu dazu. Nun tut man den Teig in die Form u. backt ihn bei gelinder Hitze 1 Std.

Schokoladen Kuchen.

50 gr. geklärte Butter werden zu Schaum gerührt, 4 Eigelb, 125 gr. Zucker u. 125 gr. Schokolade u. 1/2 K. Weizenmehl hinzugetan. Man formt kleine Kuchen davon, die man bei mäßiger Hitze backt.

Nußtorte.

1 K. Mandeln, oder Haselnüsse, 1 K. Zucker, 6 geschlagene Eier, 6 ganze Eier, von den 6 Eiern kein Schaum schlagen.
Zub.: Zucker u. Eier werden schaumig gerührt die Eiertgeschlagenen Eier fein gerieben u. durch ein Sieb gegeben u. dazugerührt die anderen Zutaten ebenfalls dazugegeben u. bei mäßiger Hitze gebacken.

Pfefferniesser Torte.

70 gr. Butter, 90 gr. Schokolade, 70 gr. Zucker, 2 Gelbeier. 5. Kaffeelöffel Oblaten. Zub.:
die Butter wird zu Schaum gerührt Gelbeier, Zucker u. Schokolade nach u. nach dazugegeben. die Oblaten werden mit dieser Masse bestrichen, passend übereinandergelegt u. fest=

gedämpft, die Torte überzieht man mit Schokoladenguß u. bestreut sie mit feingemahlenen Pistazien.

Gemischtschnitten.

200 gr. Mittelmehl, 100 gr. Zucker, 1/4 lt. Milch, 1 Tasse Butter Zimt, Zitronenschale. Zub.:
Milch wird mit dem Gewürzen aufgekocht. Kocht sie, gibt man den Grieß hinein u. läßt ihn darin gerühren. Auf eine mit Butter bestrichene Platte streicht man die Masse aus. Nachdem Erkalten derselben schneidet man Stückchen oder Würfelchen daraus, bestreut sie u. bäckt sie in schäumendem Fett aus.

Gemischter Kranz.

225 gr. Butter, 4 Eigelb, 3 Eier, 175 gr. Zucker, 175 gr. Weizenmehl, Füllung.
200 gr. Butter, 200 gr. Puderzucker, 2 Eßl. Rum.
Zub.: die Butter wird zu Schaum gerührt, dann nach u. nach Zucker u. Eigelb dazu gethan u. noch diesen löffelweise das Mehl, zuletzt wird der Schaum untergezogen. Der Kuchen muß bei guter Hitze 1 Std. backen. Nachdem der Kuchen erkaltet ist, wird er in 3–4 Ringe geschnitten, die werden mit Füllung bestrichen, wieder übereinander gelegt. Auf außen wird der Kuchen mit Creme bestrichen u. dann mit in Zucker gebräunten Mandeln bestreut.
Zub.: der Füllung. die Butter wird zu Schaum ge-

rührt, der durch ein Tuch gegossen Zucker dazu gerührt, zuletzt gibt man den Rum dazu. Die Masse muß gut gerührt werden. Die Mandeln zum Bestreuen werden grob gemacht. Darauf gibt man sie in einen Tiegel, streut Zucker darüber (2 Eßl.) u. läßt die Mandeln so unter fortwährendem Umrühren bräunen.

Kartoffelkuchen mit Mandeln.

1½ Pfd. gekochte geriebene Kartoffeln, ½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Mandeln, 2 Eier, 1 Prise Salz, 2 Eßl. Rosen, den Saft von zwei, die Schale von einer Zitrone. Zub.:

Alle Zutaten sind gut untereinander zu mischen. Das Weiße der Eier wird zu steifem Schaum geschlagen u. zuletzt untergerührt. In einer Form wird der Kuchen 1½ Std. in mäßig heißem Ofen gebacken.

Küchenkeks.

Man reibt 1 Pfd. weißen Zucker u. 1 Pfd. gekochte Kartoffeln, jedes für sich, gibt dazu den Saft einer Zitrone, 2 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, u. ½ Pfd. Zucker dazu (noch bleiben ein wenig Butter.) Sollte der Teig etwas zu fest sein, so verdünne man ihn mit etwas Milch oder Wasser u. reibt nun das Ganze noch ein Weilchen, worauf man es in einer Springform backen läßt.

Englische Schnitte.

¼ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Zucker, ⅛ l. Milch, 2 ganze Eier, 2 Eigelb. Zub.: Hiervon stellt man einen Eierkuchenteig her,

der in eine mit Butter ausgestrichene Backform fest werden muß. Die Masse wird dazu in kochendem Wasser gestellt. Der Teig wird dann in fingerlange, fingerdicke Streifen geschnitten, welche in kompakten Fett zu schöner Farbe gebacken werden. Mit Puderzucker bestreut gibt man sie zu Kaffee, Tee oder Obstsuppe.

Kokos torte.

5 W.gr. Butter, 5 W.gr. Zucker, 5 W.gr. Weizenmehl, 1 Eigelb das Weiße zu Schaum geschlagen.

Schokoladenbuttercreme (Füllung).

3 W.gr. Puderzucker, 1 W.gr. Schokolade, 5 W.gr. ungesalzene Butter, 4 Eier. Zub.:

Man reibt die Butter u. Eier zu Schaum, dann gibt man noch in andere alle Zutaten hinzu. Dann streicht man die Masse dünn auf Tortenböden u. backt sie goldgelb ab. Diese Masse gibt 15. Böden, die man mit dem Cremm aufschichtet.

Zubereitung der Cremm.

Eier mit Puderzucker auf dem Feuer glattrühren, dann auskühlen lassen. Schokolade mit etwas Wasser lösen, Ei dazu u. dann Butter zu Schaum rühren u. alles dazugeben u. gutem mischen.

Schnitzkuchen.

1/4 ℔. Butter, 3 Eier, 3 Löffel Zucker, 6 Löffel Rosinen, 1 Löffel Rum. Mehl ~~unverrührt~~ soviel wie zu einem festen Teig nötig ist.

Kleine Brötchen.

1 Pf. Mehl, 100–150 gr. Butter, 1/2 Tasse Kalk, 3 Eidotter, 1 ganzes Ei, 50 gr. Zucker, 40 gr. Hefe, 1/4 l. lauwarme Milch. Zub.: In eine tiefe Schüssel gibt man das Mehl, macht oben eine Grube herrüber, darin die Hefe gibt die Hälfte der Milch hinzu u. anwärmt von das mit etwas Mehl zusammen zu Hefestück das man zum Aufgehen warm stellt. Ist dies geschehen gibt man die andern Zutaten hinzu u. schlägt den Teig bis er sich von der Schüssel löst. Nun läßt man den Teig zum zweiten Mal gehen dann rollt man den Teig aus fingerdick. Schneidet ihn in drei Fingerbreite mittel Finger lange Stücke. Legt in die Mitte etwas Füllung.

Vanillenplätzen. sehr gut.

3/4 75 gr. Weizenmehl u. 125 gr. Kartoffelmehl, 1 Pf. Zucker, das alles durchgesiebt, 7 ganze Eier, ein 8. ein langes Stück mit Zucker feingestoßene Vanille.

Zub.: die Eier werden mit dem Zucker 3/4 Std. tüchtig gerührt dann gibt man die Vanille u. nach u. nach das Mehl hinzu. Unterdes wird die Platte abgewischt, gut bestreichen u. mit etwas Mehl bestäubt, wodurch das Zusammenfließen der Plätzchen vermieden wird. dann tut man von der Masse jedesmal einen kleinen Eßl. bei Zwischenräumen auf die Platte, stellt dieselbe 1/2 Std. hin u. backt die Plätzchen in Mittelhitze schön gelb. Dieselben sind besonders beliebt zu Kin

u. erhalten sich in einem zugedeckten Porzellangefäß eine gewisse Zeit.

Berliner Lebkuchen. (vorzüglich.)

1 ℔. Honig, 1 ℔. durchgesiebten Zucker, 1 ℔. Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1 ℔. feinster Mehl, 4 Lot. Zitronat u. die Schale von einer Zitrone, klein geschnitten, 1/2 Muskatnuß, etwas Nelken u. 1/2 Kleinglas Arrak oder Rum. Zub.: Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker u. Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das übrige hinzu u. verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 8. Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man denselben einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt ihn bei starker Hitze u. schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zwei Finger breite u. fingerlange Stücke.

Sehr guter Blitzkuchen.

250 gr. Butter, 250 gr. Zucker, 250 gr. Mehl, 125 gr. Mandeln 4 ganze Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, Nachdem die Butter langsam geschmolzen, abgeschäumt u. durchgeseiht, gibt man unter stetem Rühren nach u. nach die ganzen Eier, sowie auch allgemeinen dem Zucker, wovon man jedoch einen Teil zum Überstreuen zurückläßt, die Zitronenschale u. zuletzt das Mehl hinzu. Dann streicht man diese Masse einen Kuchenmesser dick auf ein Blatt, welches, da die Butter sehr bröckelig wird, mit Mehl bestreuen sein

muß, um es im Verbrauch zum Blumenkuchen benutzt werden. Ist das geschehen, so bestreicht man den Kuchen mit einer Mischung von kaum geschabten Mandeln, Zucker u. dem zuvor gestellten Zucker, bestreut denselben bei 2. Grad Hitze schnell gelb u. schneidet ihn sogleich, nachdem er aus dem Ofen gekommen, in schräuchmäßige Stücke.

Hochzeitsgebäck Windbeutel.

12 l. Milch, 5. gehäufte Eßl. Mehl, 130 gr. gute Butter, 5 Eier u. etwas Salz. Diese Windbeutel werden in einer Hollbüchsenform gebacken wie folgt: In die Milch wird ebenfalls ein Eßl. Mehl u. ein Ei gerührt u. die Masse stark gekochen. Dann hält man die Butter in W. Teile, legt sie in die Vertiefungen der Form u. stellt dieselbe in einen heißen Ofen. Sobald die Butter steigt, tut man die Blumen Behälter zur Hälfte mit dem eingerührten Teig bestreut sie beim Herausnehmen stark mit Zucker u. Zimt.

Gefüllte Brandtorte.

Blätterteig von 250 gr. Mehl, ferner: 200 gr. Zucker, 200 gr. Butter 130 gr. durchgesiebten Puder, 12 Eier u. zum Füllen Aprikosenmarmelade. Zub.: die Butter wie schäumig gerühren u. mit dem Eigelb u. Zucker 14 Tg. stark gerührt, wo man dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß nebst Puderzucker durchrührt. Diese Teig wird zu einer dünnen runden Kuchen gebacken, in der Springform vorgebacken u. mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Der Blätterteig wird zu gleicher größe ausgerollt, mit dem Rollröchen

kleine Stücke hineingemischt, damit es beim Backen nicht blasig wird, auf den gebutterten Kuchen geteilt mit geschlagenem Ei bestreichen u. in schwacher Hitze von oben gar gebacken. Man stellt den Kuchen dabei auf einen Dreifuß oder Backstein, damit er von unten nicht zu braun wird. Blätterteig muß den 1. Grad Hitze haben u. recht backen.

Marmelade Torte.

1 W. feines Mehl, 2 W. gr. Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze Eier u. 2 Eßl. Butter werden zu einem Teig verarbeitet, die entgrollt, in kleine Würfel geschnitten u. in erbsengroße Butter gelbbraun gebacken. Dann wird 8 Lot gr. Zucker mit etwas Rosen oder Orangenblütenwasser geschmolzen; wenn der Zucker klar u. abgeschäumt ist, kommen 100 gr. in Würfel geschnittene unzuckerte Orangenschale, die geschnittene Schale einer frischen Zitrone, 40 gr. süße u. 30 gr. bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 gr. Zimt, 8 gr. Nelken, 6 gr. Kardamom dies alles fein gestoßen, hinein u. wird mit den Teigwürfeln gemischt. Nun preßt man die Masse in eine verwärmte, mit Butter bestrichene Form, läßt sie erkalten u. stürzt die Torte auf eine Schüssel.

Schwäbischer Schokoladenbrot.

Man rührt zu dem steifen Schaum von 3 Eiern, 2 W. gr. Zucker 40 gr. gestoßene Mandeln u. 50 gr. geriebene Schokolade. Dann

UX 494

283 **Oktober** 82

95a

1808 G. v. Lauer, Leibarzt Kaiser Wilhelm I., geb. — 1846 Georg, Fürst zu Schaumberg-Lippe geb. — 1912 Beginn des Kriegs zwischen der Türkei und den Balkanstaaten. — 1914 König Karl von Rumänien †.

10

S.-Afg. 6.15 Franz, Borgia S.-Utg. 5.18

Mond-Aufg. 4 Uhr 24 M. ☾ Mond-Unterg. 4 Uhr 21 M.

Sonntag

Not ist die Wage, die des Freundes Wert erklärt,
Not ist der Prüfstein auch von deinem eig'nen Wert.
Fr. Rückert.

10. October

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Mittagstisch.

Tomatensuppe. Masthuhn mit Schwarzwurzeln und Pastetchen. Himbeer-Eis.

Himbeer-Eis.

Saft von 2 Pfd ausgepressten Himbeeren, 375 g mit etwas Wasser geklärter Zucker, $^1/_2$ Ltr. weisser Wein und Zimmt. Dies alles lässt man aufkochen und dann gefrieren.

Gegen geschwollene Mandeln wird folgendes einfache Mittel empfohlen: Man siede Leinsamen und Eibischwurzeln in Wasser und stosse es zu einem Brei, streiche es auf ein Tuch und lege es um den Hals. Nach kurzer Zeit wird das Uebel gehoben sein.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Apfelsinen-Likör.

Man gibt die hingeschälten Schalen von 6. Apfelsinen in 2. l. Alkohol u. bringt den Saft der Früchte auf 625 gr. Zuckerwerk. Diesen Zucker löst man schmelzen, gibt diesen Saft zum Alkohol u. lässt es in einer breiten Glasflasche bei täglichem umrühren mit einem Holzlöffel 5-6. Wochen stehen, filtrirt dann den Likör durch einen Leinenbeutel, schmilzt ihn ab, füllt ihn auf Flaschen u. verkorkt u. versiegelt.

Himbeersaft.

1. ℔. dunkle Kirschen pressen, 1. ℔. Himbeeren 1/2. ℔. Johannisbeeren. Die Rückstände lassen sich sehr gut zu Marmelade verwenden. Man nimmt hierfür auf 1. ℔. durchgestrichenen Saft 1/2. ℔. Zucker.

Chinesische Bowle.

Nachdem die Haut der frischen Ananas möglichst dünn abgeschält ist, werden sie in feine Scheiben geschnitten, longenweise mit gestossenem Zucker reichlich bestreut, mit wenig Wasser angefeuchtet, womöglich mehrere Std. noch besser einen ganzen Tag zum Ausziehen in einem verschlossenen oder mit Papier zugebundenen Gefäss aufbewahrt, u. dann wird ein bis der Gesellenbowle damit versehen.

Streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale, längliche Stückchen u. bockt sie bei schwacher

Hitze.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kochrecepte

403

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN