

Meine

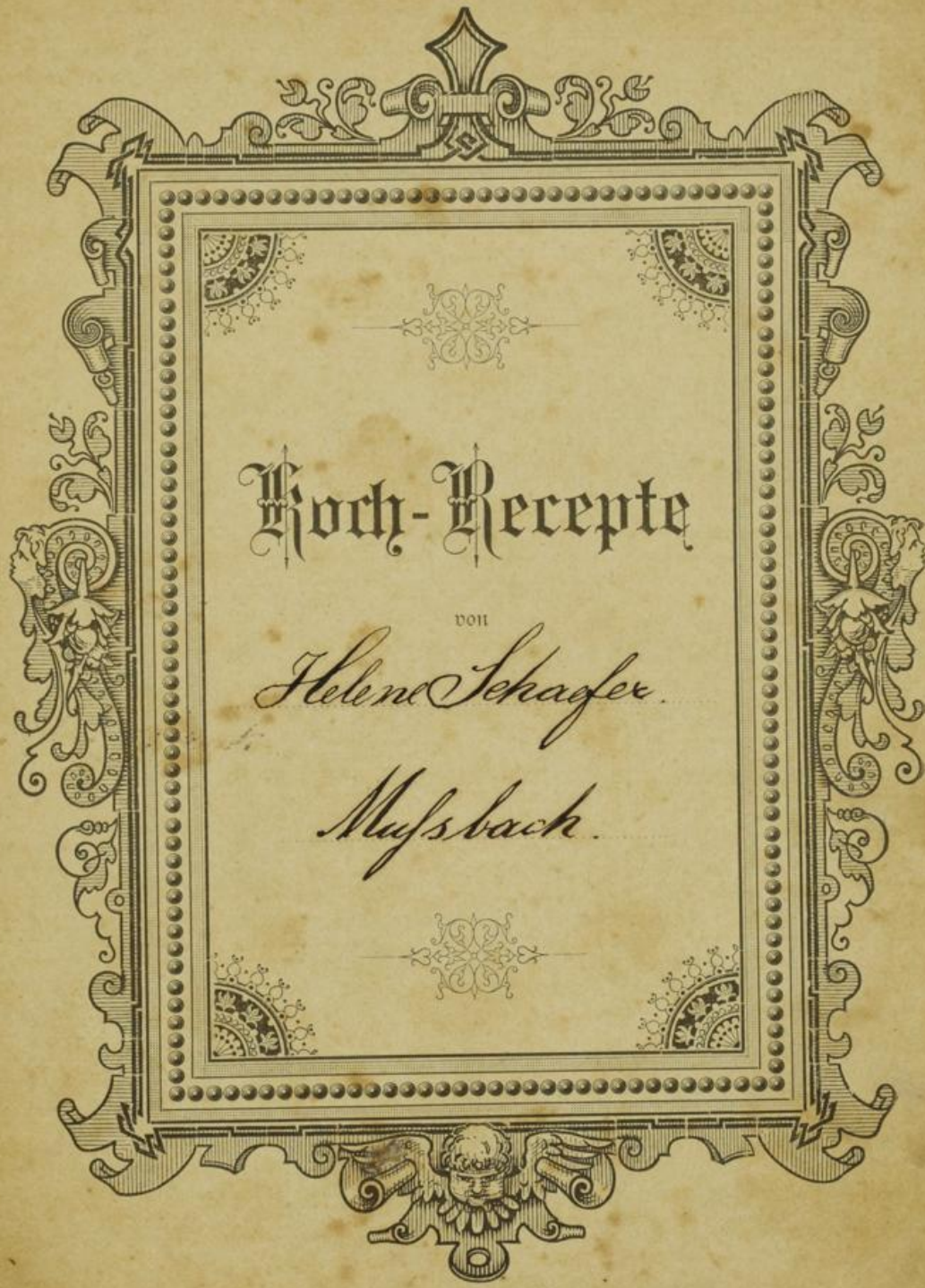
Koch = Rezepte.









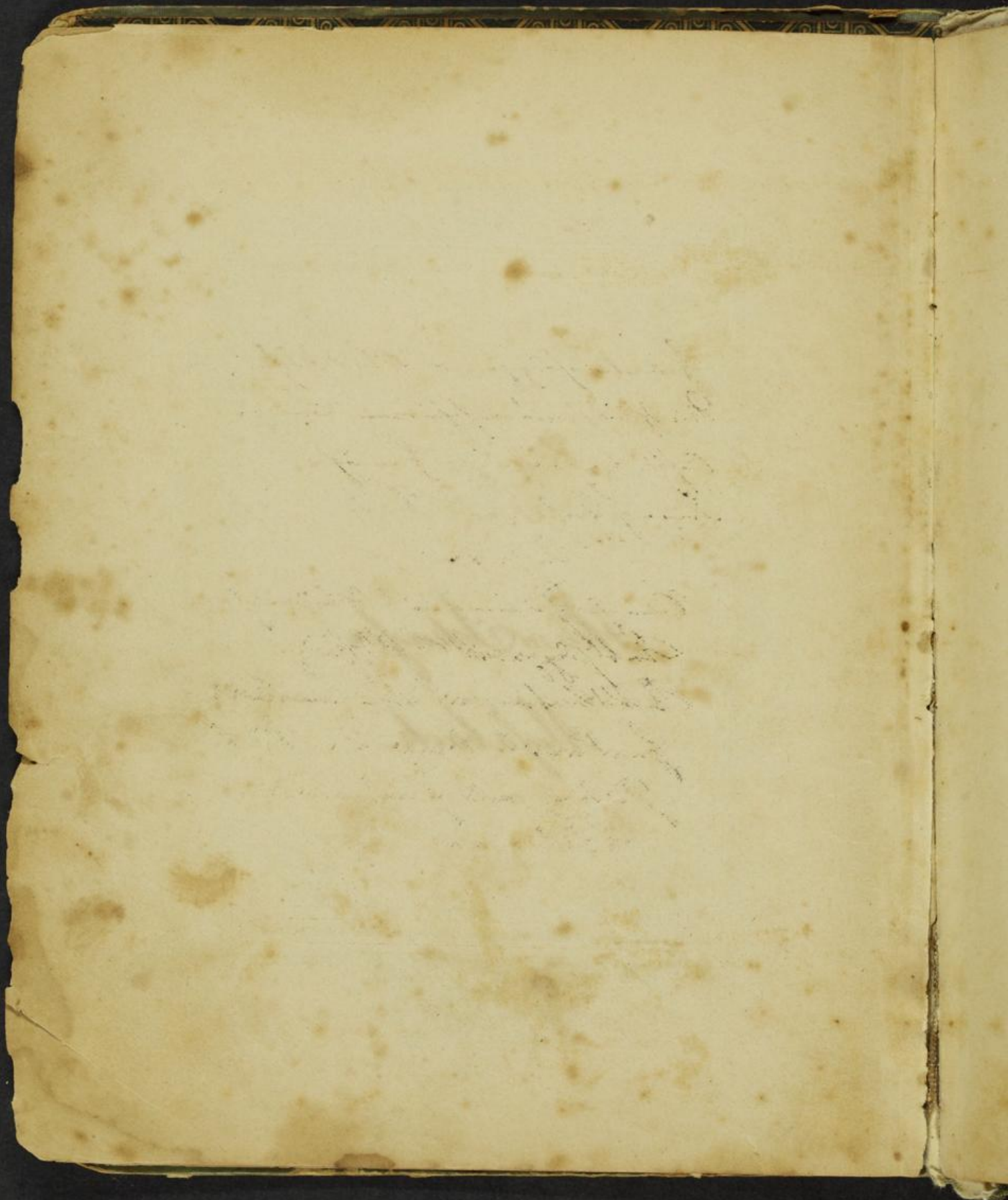


Koch-Recepte

von

Helene Schaefer.

Mussbach.



Sonntag

3

Küchen-Zettel.

Grünkrautsuppe mit Marktblüthe
Rindfleisch mit weißem Salat
Rohkost mit junger Garnitur.
Junge Geflügel mit Salat
Dessert.

Salat oder Gemüse mit Weißkohl
Krautsuppe mit Kartoffel
Rohkost mit Linsenrost.
Gans mit Curry oder Salat.
Pudding mit Limbassanten
Süßes mit Früchten.

Montag

4

Küchen-Zettel.

Markklöschen. Suppe

Blaufressen mit Kartoffel

Rindfleisch mit Beilagen

Sardellensauce, Kohlrabi

Schweinecotelets

Junge Hähnen mit Salat in Compot.

Adams-mangers.

Käse u. Butter

Dessert.

Trüffel-Pudding, Rindbraten

Wirsing-Korn u. Kartoffel.

Knispudding, Rindfleisch mit

Bratpfannen.

Dienstag

5

Küchen-Zettel.

Gewißte Grindfüger,

Walden in Wismarscher Kalbfleisch.

Gaustenfüger, geseihtet mit
fiat geboten mit Leisig, Kartoffel in Salat.

Milchfüger, Grindklot mit 6 Pf.

Leisigfüger, Wismarscherfleisch

Von Wismar und Wismar

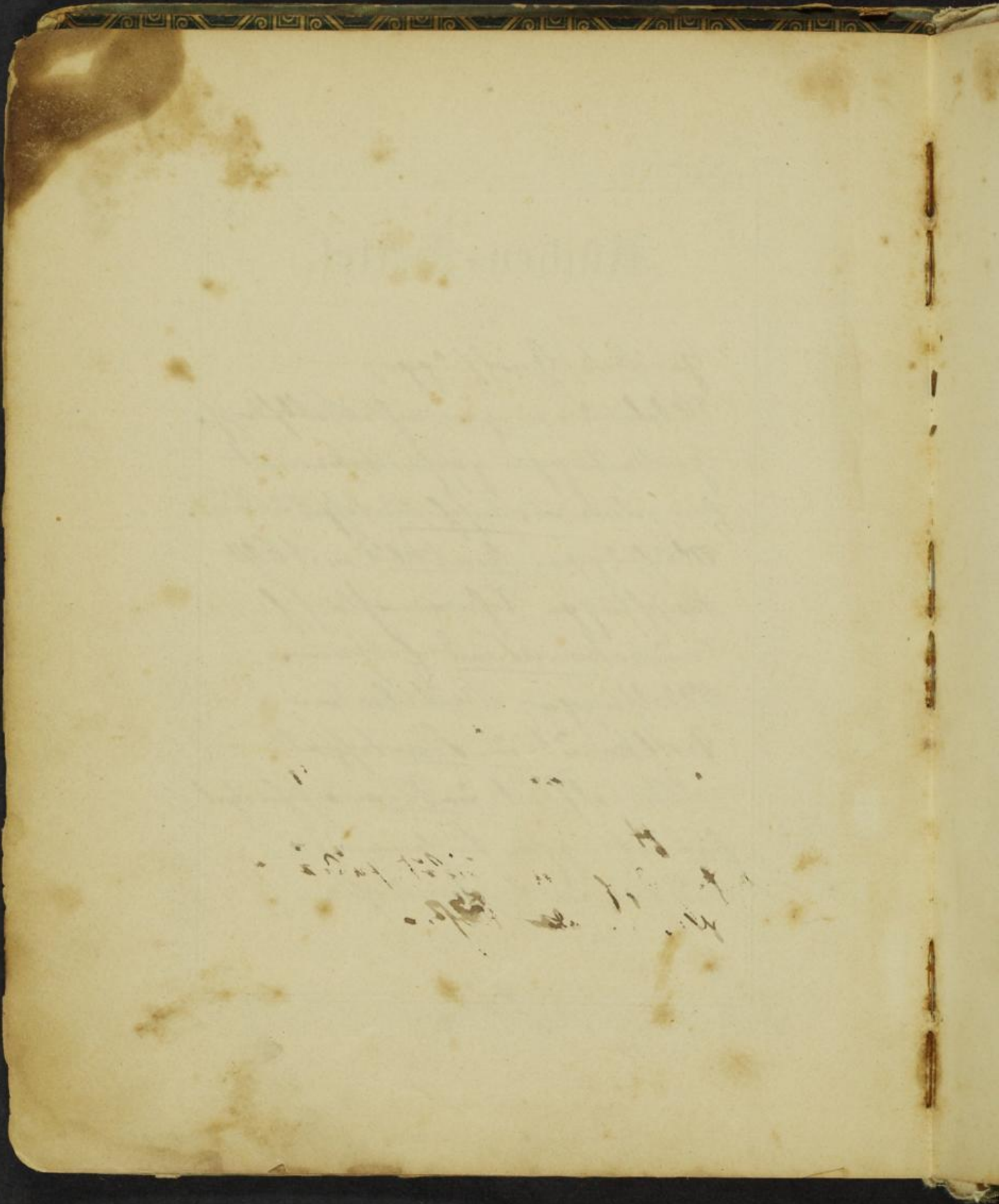
Waldenfüger, Kollatortur,

Wismar in Kartoffel.

Walden in Wismarscher

Leisigfüger, Liefenmisch

und Wismar Liefenmisch



Mittwoch

6

Küchen-Zettel.

Zwischbäckerey, Pfefferküchlein, mit
Zinnem Lantzen oder Obst.

Größte Muffinerey. Cuckel
mit Zinnekuchen. Pulver.

Lebstockküchlein mit Zinnem Lantzen.

Küchlein, Pfefferküchlein, Kartoffel.

Muffinerey, Pfefferküchlein
und Zinnekuchen.

Plätzchen, Pfefferküchlein,
Zinnem Lantzen, Kartoffel.

oder Pfefferküchlein.

Pfefferküchlein, Pfefferküchlein,
Zinnem Lantzen, Pfefferküchlein.

Donnerstag

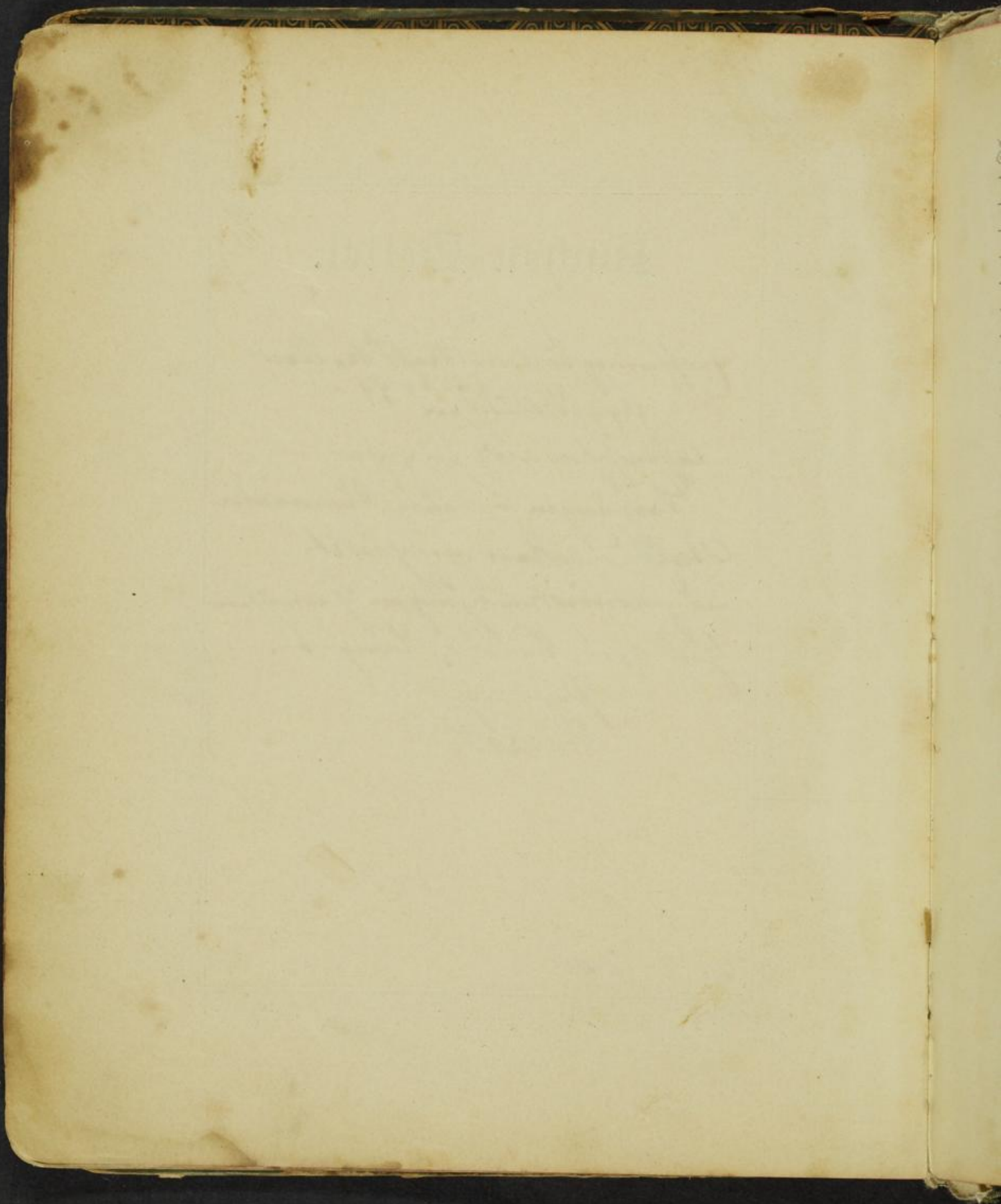
7

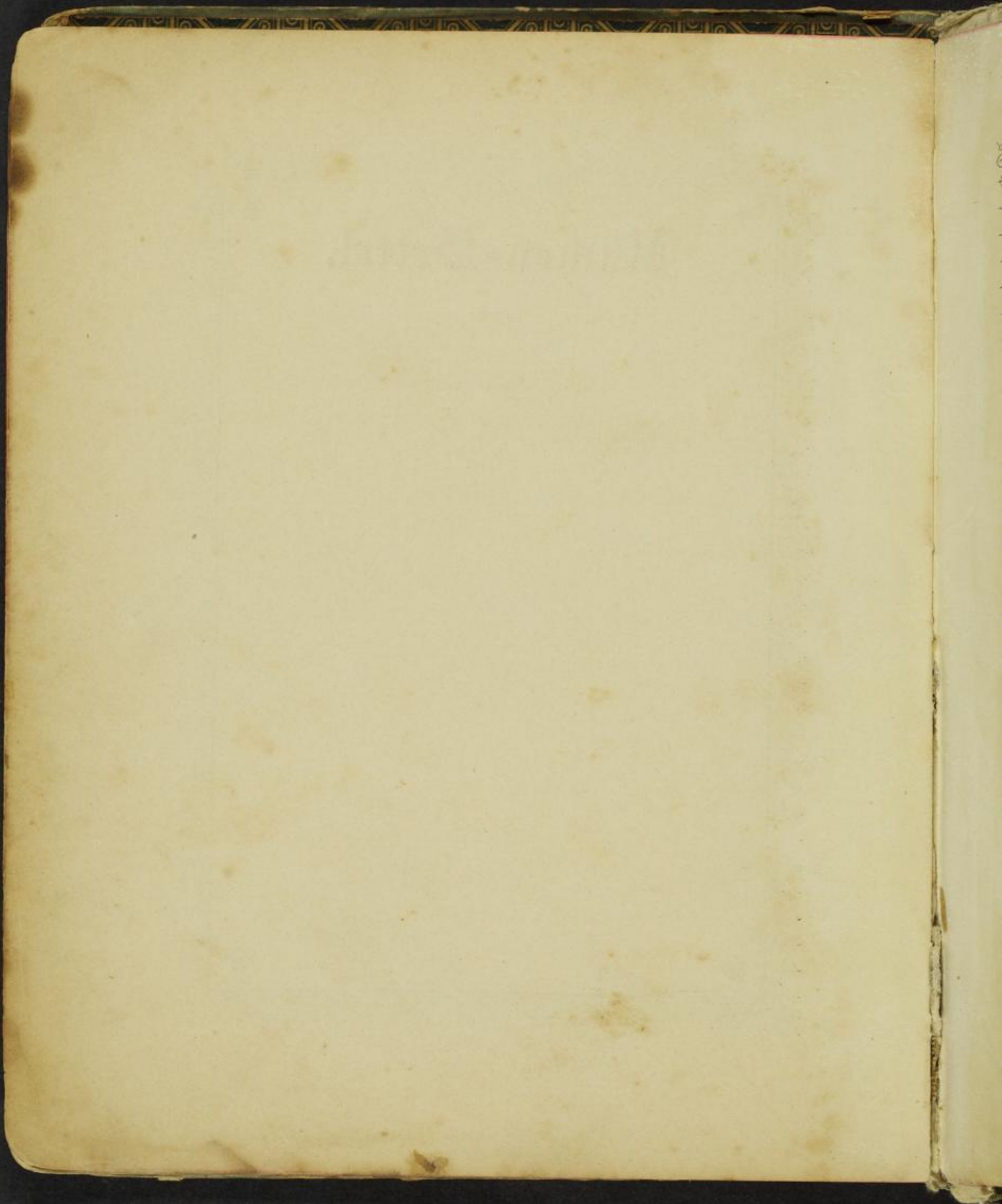
Küchen-Zettel.

Eröffnungsuppen. Kalt Kullast
36. Fr. 99.
Leyentilbilden

Suppen aus jungen
Gänzen in. Vanne Normandia

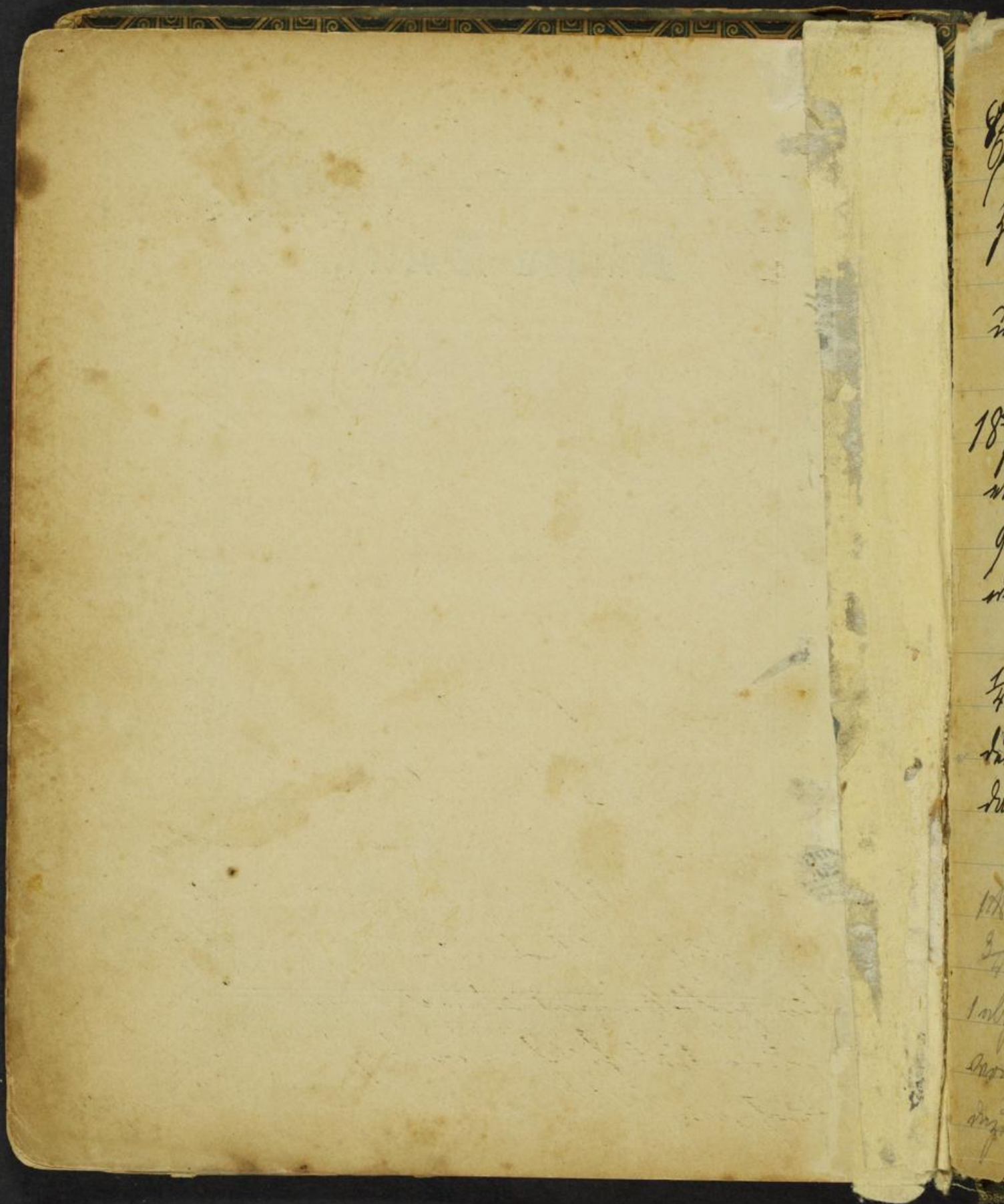
Prallbröckchen gesiebt
mit garnirt mit jungen Ganssen
Geflügel, Salat & Compot.
Fudding
Dessert.





Küchen-Zettel.





N^o
10

Stiegl Mandelpudding.
 $\frac{1}{4}$ Zunder, 100 gr. ganz kleine Mandeln abwaschen
 Zitron $\frac{1}{4}$ Hande waschen, dem den Saft von
 Citronen und 62 gr Gurren Wehl dazu
 und eine Hande in Wasserbad kochen.

Litronenpudding
 187 Zunder Stiegl worden dick gerührt,
 abwas Zitron 187 gr. Wehl, den Saft der
 9 Citronen dazu 1 Hande kochen. Es ist besser
 wenn man die Masse in zwei Formen gießt

Gerstendring
 $\frac{1}{4}$ Zunder Stiegl 93 gr Gerstede waschen,
 den Saft von 8 Citronen 62 gr Wehl
 darunter und $\frac{3}{4}$ Hande kochen.

Sandtorbe
 118 Wehl in Wasserbad, 9 Stiegl 118 Zunder
 $\frac{3}{4}$ Hande Wehl, $\frac{1}{4}$ Hande Wehl
 1 abwaschen Zitron 2-3 Stiegl Wehl dazu
 und den Wehl dazu Zitron auflegen für
 10 Minuten kochen

Apfelauflauf.

4 Eier $\frac{1}{2}$ N Zucker zerstoß mit vier Eyringern
mit Cyfalfröhen gefüllt $\frac{1}{2}$ N Mehl unter
die Bluffen und den Eyrern der Eier unter die
Bluffen nach einem gutem Backen zerstoß
den Bluffen in die Cyfalfröhen und $\frac{1}{2}$ N Mehl
bei mäßigem Eyringbacken.

Zimmtconfect

X 1 N Zucker $\frac{1}{2}$ N Mandeln, $\frac{1}{2}$ N Butter
Eier, 30 Pf. Lih. + Branntw., 1 N Zimmt
etwas Hirschhornsalz, Rum, beßz. ausrollen.

Spitzconfect

1 N Mehl, 10 Pf. Zuckerpulver, Vanillin
10 Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ N Butter, Mehl bis der Teig
fest ist

Butterconfect

1 N Butter, $\frac{1}{4}$ N Zucker, 1 Ei $\frac{1}{4}$ Lih Wein
Etwa Mehl bis der Teig recht. — ausgegallt
ausgetrieben und verbacken, mit Zucker bestreuen

Wann er weiß u. das Dymkoffein
galt geworden ist. legt man in
eine feine Siebglucke, rührt
Löffel voll Wasser, löst es mit Stiefelweine
ab, gibt 1 halbes Wein, Salz, Gummi
Zitronen dazwischen, läßt ab und kochet
beim Anstand in einem mit feinem
ab u. f. hat sie über dem Sieb.

Zwischenknoten.

150 gr. Zucker mit 1 Hand im Biscuit
flingend Salz, Salz zerstreut.
50 gr. gelbes Wachs oder Zwischenknoten
150 gr. arabische Gummi, Zimmt
Malken, Weißkorn, Kornell, Citronen
Corymbat, alle auf Salzen unter
Wandeln und Wachs zerstreut.
in die Form gefüllt und 3 Hand
zu braten.

2. Zinntrichterfalsen
 1 1/2 Pf. Blei, 1/2 Pf. Zinck, 1/2 Pf. Silber
 1 Lf. gelbe Zinn mit 1. M. Cassia fistula
 voll gelb. Stücken, 2 feine Zinn
 weiß gelb. Stücken, 2 feine Zinn
 kristallen und bester in einem
 einem in befeuchteten Gefäß

Orangengülden

8 feine mit 3/8 Pf. Zinck geätzt bis
 ab fast schweißig ist, das abgewaschen und
 das rest eines Oranges 40 gr. Zinck
 das Zinck von dem 8 feine darüber
 gemacht, in einer in befeuchteten mit
 Alkohol oder Mandeln besternte
 Form gefüllt und 1 Stunde in
 der Kofen getrocknet.

Blitzkränzen

12

100 gr. Lutter 100 gr. Zucker
4 fine Feinweiß zu Pulver 4 Pfloßel
Milch, 257 gr Mehl. in weißigen
Gut zu backen
(Kirschanerolter)

125 gr. Lutter zu Pulver gibt
Gutten 8 fine 125 gr. gutt. Zucker, 8 trocknen
gewissem Milchpulver in wenig feinst, 3 Liter
Lutter Milch, den Pulver von 8 Feinweiß
und zuletzt 2 Pilsel guttente Kirschanerolter
gibt die Masse in die feigere Form
gibt kleine Lutterstücke in runder Form,
wird durch den Ofen darüber, backen
2 Stunden

Wain - Turen

2 feigere fine, 1 Liter Wain 1 Löffel Mehl
Gutten auf geschmack Zitronensaft
kann man durch Pulver auf dem Feuer
fliegen, bis es schäumt die Turen in geschickter
und in wenigen Minuten aufsteigen

Prinzessing (Jahrgang)

$\frac{3}{4}$ A Lothler wein, dazu $\frac{1}{2}$ A Aylhase
einige Laffe Weis (lein) weislich zu machen. Das
mit so viel Weisbitter Trig zu ein andermal
Nimm sofort zuwenden werden

— Oued Kueflein. —

X 5 fies werden mit $\frac{3}{4}$ A zu einem $\frac{1}{2}$ A. von
Dann 15 gr. tris in $\frac{3}{4}$ A Weis dazu gemacht
auf ein geschmeckt Lohf gemacht, aber kein
Namen lassen und ein weissen Tag zu haben
Gelblichbucksta.

8 fies 350 gr zu einem weislich man schenken
dazu 400 gr weislich Gelblichbucksta, weislich die
 $\frac{1}{4}$ A weislich, weislich man 400 gr
von Mandala 1 fies zu einem weislich
Kantoffelweis, 1 Wasserweislich zu einem weislich
Kantoffelweislich 1 fies zu einem weislich
Kantoffelweislich 1 fies zu einem weislich
Kantoffelweislich 1 fies zu einem weislich
Kantoffelweislich 1 fies zu einem weislich

Löffelzug für Kranten

hult Dreyer - full Weißbrod in
Wasser ganz gut kocht, dinst um harsch
garicht, mit Kranten, etwas Salz
Zucker in Zitronensaft in gut kocht, bis
wasser weich sind und fallt ab dem Kranten
nicht verschluckt ist mit Wein in. firdottet abgewischt.

Weißer Weinzug.

2 Löffel feinst Weisse Weisse firdottet 4. P.
werden mit 1 Löffel weissen Wein und
einem Löffel Wasser angewischt mit
Zucker gefügt verschicht, über Stocken
Linar fortgeschwand bis zum Kochen garicht
und in die Linsen gegossen, da dort die Linsen
die Linsen zum Gewinn bringen.
dort feinst wird zu Dreyer geschlagen
mit etwas Zucker vermischt und Blättern
darauf zum Tragen gegeben. Einem
nun Litz mit der Zuckersack dazü geben.

Gefässwand?

1 1/2 Pfund Wilder Ceylan, Zucker in Wasser
 und Salzwasser werden auf dem Feuer aufgetragen
 bis es kocht, dann in eine Schüssel gegeben
 von Zeit zu Zeit umgerührt. 3 Stunden nach dem
 Essen wird die Masse in eine Fuderform gegossen
 und in die Form gelegt. Die Masse wird
 gelber ist und umgerührt. Wenn es steif genug
 ist gegeben.

Kalter Fuding

Man kocht 2 L. Wasser, Honig, 6 Eigelb
 130 Gr. Zucker in der beständigen Form
 gut ansetzen. Von dem Saft von 2000
 wird 10 Gr. ungelöstes Galatin dazugegeben
 gerührt und dann den Saft von 6 Eigelb
 dazugegeben. Die Masse wird
 dann in eine mit Wasser und gelbten
 Saft gegeben in Form in dem Keller
 gestellt bis es steif ist und kühl
 vor dem Gebrauch gegeben.

Mandarinanflus.

Man nehme 180 gr. Matricaria mit Milch
 zu einem starken Saft, gieße zu dem Saft
 in ein Sieb und läßt aberkühlen. Das Sieb
 durch 5 Fier mit 5 Pfennigeln für einen
 Saft, gieße das mit dem Matricaria, gebe sie in
 die Form und laßt ab 1 Stunde.

Mandolivanen.

Man nehme 60 gr. Saft von Mandel,
 Milch und weißer, davon weiß und weiß
 4 Fingerdick dazu. Saft von 60 gr. abzugeben
 Mandeln und 60 gr. Zucker, Saft ab im
 beständigen Rühren gefügt, dick und
 gebe ab zum Festhalten in eine Schale.

Lactorta

Man nehme 6 Fingerdick mit 125 gr. gattigen Saft von
 sauerlich, füge 90 gr. zartem Saft 60 gr. Mandeln
 Zitronen, Orangen, Melken, Saft und Saft ab
 gebe zu dem Saft, saure 6 Fingerdick dazu, fülle die
 Waage in eine Schale mit Zitronen Saft
 und laße eine Stunde laßen.

6.

Zerlegung

100 gr Mehl, 100 gr Lutter, 100 gr Zucker, 1 Pflanz
 Milch. Das Mehl wird Milch zu einem Teig
 gerührt, dann kocht die Lutter dazu und gerührt,
 bis es sich vom Topf löst, abdem läßt man
 es abkühlen. Dann rührt man es bis 7 fadett
 mit 100 gr Zucker, das Mehl zu einem
 Teig und läßt es 2 Stunden kochen.

Zerlegung.

100 gr Zimt mit 1 Pflanz Milch, Vanille und
 1 Kanne Lutter gekocht abdem läßt man
 es abkühlen. Dann rührt man 4 fadett,
 Zucker darunter, füllt die Masse in eine
 Platte, läßt es im Ofen kochen bis es
 das feineiß zu einem Teig wird. Das mit
 Zucker gemachte Mehl wird abdem zu
 einem Teig überstrichen und schön gelb
 gebacken.

Gesüllte Eier.

Man fast gut kosten Eier nehmen wenn das
gelbe weisene ab egal das es spritten ist so wie.
Weisene ab weisene brühen, Salz, feine spritten
spritten Salz, die feinsten, solle damit die Eier
selbst und lege sie über Feuer in blauen Platten

Stücklein.

Man nehme einen Speißel Maß 4 l. Milch, Salz
wie für ein dünne Weisene, gelbe einen
Speißel, soll in die feine mit einem
Pfefferwurz und gelben Pfeffer, best ab
so soll ab gelbman legt ab dem Salz weisene
wie ein warm Platten.

Pierger.

2 Eier, 4 Speißel Milch, zwei Speißel zerlassener
brühen, Salz, Weisene, Pfeffer, weisene feinst
Weisene, daß ab einem dünne Salz gelb
das man zerollt mit einem Glas und Speißel.
dem feinsten man fast Eier Pfefferwurz,
Salz, best weisene dem man mit gelben Pfeffer

fiereiß, die die die Ränder fast zusammen
 garniert ab und brack sie zusammen auf beiden
 Seiten gelblich.

Slättertaig

Man nimm 2 kg. Butter, 8 kg Mehl gut
 untereinander, drück sie in der Größe einer
 Teller und nimm es und stellt es in einem
 Kieselstein. Lasset drum mit 3 kg. Mehl
 2 pfiffel Salz, 3 pfiffel Mehl trocknen fi,
 2 l. Wasser, nimm Feig in der Masse, das die
 find nicht von selbst wieder anfangen,
 worüber sie kräftig; lasset die Luft ab sein
 alle den Feig und lasset sie kräftig
 ist gut wenn man sie Feig, was dem
 Gebrauch nützt.

Brotschiffel - Gungelweiss

Man nimm 2 kg. weissen Brotschiffel mit Hilfe
 Gabel mit 4 kg Mehl mische die Mehl in
 ein be und drum mit 30 g. weissen Mehl
 den man gasen läßt; fiereiß fängt man

48 Rg Litter 3 Linn 2 l. Wasser, Salz fingen und
 mischt den Saig kräftig, bestreift die Linn
 mit Litter, bestreift sie mit Zucker und
 füllt den Saig hinein, läßt ihn geseu
 und den Linn mit was 5 Minuten
 streuen und mit Zucker bestreuen.

Gilbepfl.

Wann sie nicht weiß sind den Bestandtheil
 in Wasser, dringe den Zucker in
 einmal in zwei Theil, voll Wasser in
 reise in ein Theil Maß nicht Salz 2 l Wasser
 duhst fast zu läßt die Saig unter einem
 Wasser, was kochen.

Brustflageleurey Lügawort.

Wann gebe den Flagele zwölf Punden
 mit 4 l finnen Öl, Kaminholz, Pfeffer, Pfeffer
 in ein fast zu gedrehten Pfeffer, wurde ihn umformt
 um. Nicht die den weißlich, lag in ein
 Lügawort, in befristet mit 2 Rg fassen
 Litter und Linn unter einem Wasser

macht fastig eine salbe Künde mit dem
 Cuvistur dicker, seiner Rufen dicitur.
 gutt die Dürre dross ein viel und fördert
 dem mit Toler und Luyt.

Vallianpulver

Valerian wird in Wasser mit etwas Essig ^{mit} weich
 gedünnet, schaltet, geschüttelt; davor setzt
 man 60 g. frische Lötter pfennig, wofür noch
 3 pfennig Öl, Essig 2 fiedler, etwas Pfeffer
 Salz. Pfeffer davor

Himberröschen

4 ganze Lötter mit Wein geschüttelt
 Himberröschen 90 gr Zucker pflegt man
 auf dem Lötter bed ab steigt, aber nicht kocht.

Essigkuchen

280 gr. Mehl macht man auf dem Lötter
 mit 175 gr frische Lötter 6 fiedler man
 gutten pfennig Zucker Pfeffer Salz.
 schlingt ihn in ein Lötter und Luyt ab 2 Lötter
 man man Pfeffer Kuchen, voll ist ein

und wird mit in einer Form
belegt die mit feinem geseihten
Pfeifer, bester die Vortheil in einem gut
feinen Sand und bester die in einem mit
Zucker.

Die Silbe auf in einer Form.

Man giebt die abgefeilte Silbe
mit einem Streifen, die man in Holz geformt
umgeben hat, legt sie über einem
w. Zinnblech und bester ab mit
beständigem Wasser, eine halbe Stunde lang.
gibt einige Schüssel feiner Rosen darüber
besten so mit Holz luffe ab eine halbe
Stunde lang drehen. Gegeben der Lutter
brun Kurieren mit Zitronensaft, auf
welche man kleine Häufchen von Lutter
legt misst den Lutterputz mit einem
Wasser und gießt ab durch ein Sieb
in drei Lutterputz Curieren.

it
er
auf
Kast.
Luth
u
de

Orbisifolter Pruit

2 1/2 Pruit wird mit Milch weiß gekocht, gießt
in ein ein tiefe Schüssel (zum feilhalten)
hiebet 100 gr gest. Zucker mit Rosin in ein wenig
Voll dazu. Dann lassen man 1/2 lb. Wein mit
80 gr Zucker, Rosin, Zibarrat, Coymat, Witte
gekochten Mandeln leicht aufkochen, dieses ab
drücken und ein Fallat aus gekochtem Rosin
nicht ab auf einer Schüssel an, füllte sich selbst
zu einem aufsteigen an mit Zucker bebringe
damit den Pruit mit lassen ab sein gelb werden

Windbruges Fichte

Man füllte 8 für 250 gr Zucker schaumig
machen 250 gr geriebenen Zinnsand oder mit
Zibarrat, Coymat, Zinn, Witte, Pruit, Mandeln
1/2 lb Mandeln fügen. Das Mandeln Fichte
prezient, wird ein Glas Wein mit Zucker Zinn
süß gemacht und silbergefärbt

Trüge von grüner Solan.

Man koch einu Trügebollen Solan, und dard
in Aufschreibens des Wasser mit Lutter und ein
wenig Zucker, frise die Trüge mit Brustoffelmasse
und Substanzialer. Pflanzel ferner zu streifen
Solana, frise mit einem Hölffel Blötsen in
die Trüge.

Brustoffelgindung

1/4 lb Mandeln geschilt 1/4 lb geriebenen yab
Brustoffel 1/4 lb Zucker. Ofen, Zets mit
begarret, ein wenig Mehl dard ferner
zu Solana geschlagen dard mit yab
des ganze in die Form geschallen
einu Trübe zu kochet.

Trübe in der

8 Liras zu Trübe, zersiff. 125 gr Lutter
sfermig wifsen, 23 gr Zucker 66 gr Brustoffelmasse
66 gr Mehl, in mit Mehlmasse geschriben
Lutter in nicht zu fassen Ofen gabstran.

Pyrogale in Leuchtflammen einzulegen.
Wenn jetzt Pyrogale pulverisiert
siegelt man, legt sie in Kesseln
Wasser. immer aufgekocht, legt sie
zum Abkühlen in eine flache Schüssel.
Abdunstet sieht man die Pyrogale
mit den Röhren nach unten, gießt
abgekochtes, kaltes Wasser darüber, so
daß 12 cm bis zum Rand hoch bleiben,
die eingekochten Röhren müssen ^{an} ^{den}
im Wasserbad stehen. Während das
Wasser abkühlt, ob die Röhren auf
höchstens verschlossen sind. Man stellt sie
im Keller auf.

Verhaltenform. Pfeffer.

Man wolle die ausgebreitete rechte
 Seite der Cassinette, gegen die linke
 zusammen, u. legen beide Rollen in
 der Mitte unter dem Rode
 einander, so daß die Gestalt um
 daß die Zusammenwickelungen finden
 unter sich dem Teller liegen, wolle
 die Spitze die diese des Zusammen
 wolle sich bilden als Kopf u. Kopf
 auf und unter der Bord hölzern
 diese Spitze mit einem Leder
 gibt einem großen Saftigkeit

Speise-Einfach.

X 1/2 lb Butter zu einem geröstet
 1/2 lb feinen Zucker noch Labkraut ein
 hand voll Mandeln 1/2 lb süßlich geröstet,
 als dem 1 lb Mehl darunter gemacht bis
 der Teig so ist, daß er gut durch die Speise
 geht. Das Confect nur fallgalt besten

Liquor Theriacalis - Traifch

zur Bereitung geföhrt man geschneidete
Gefäß zum Kochen, ferner Thiermenschien
es wird mit schwachem Rindfl. Infusion
Kalt, in Gemenge in nicht zu dicken
Stücken zerhackt, und gepulvert.
Dann werden Kartoffel, gelbe Rüben
in Scheiben geschnitten. Das Gedrue
das Trifch wird reichlich mit Rindmilk
besetzt, darauf eine Trifche Traifch,
dann Rüben, Kartoffel Patrosilin, Granat
Kallorin besetzt und so abgemessen
bis das Gefäß voll ist, um Trifche
wieder eine Lage Markt.

Das Gedrue wird nun je nach der
Menge $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht
das muß in der Zwischenzeit die
Mischung immer umgerührt werden
und das Gedrue der Mischung
parant.

Verginsten in Effig.

Man stellt seine große Gärtnerschnid-
 sie der Länge nach in 2 Hälften, nimmt ein
 Korn mit einem Löffel vorat, in steht
 ein Hund voll Holz darüber, und von
 Holz hoch mit einem
 weissen Linsen, stecken jede Hälfte
 2. - 3. Malen legt sie in einen Weinstoff
 in dem man Pfeffer, Zinnablen.
 Saftkörner dazwischen steht, als dann
 gießt man perfunden Wein effig
 darüber, was man anders bey
 versucht wiederholte
 Damit die Gärten fast bleiben setzen
 man dem Effig eine Messerspitze
 voll Weinstainen, Tulgen
 oder Pelzigeln über zu

2
Pfeilbalben an augenweyße
Mann 1/2. Calafur und gungarffan
wacht man für die zu einem Kiste
Lanzen nimmt man $\frac{3}{4}$ lb Zucker
2-1 Koldglat soll Potassien; demis
proft man die Lanzen bis sie fasten
wenn man sie in ein et in gut behalt

Gefüllte Lische

zue man jeden großen Lisch
geronnen worden. Man nimmt
die Milch oder die Eier, Potassien in
Zusatz macht alles ganz fein, so wird
das Lisch von einem kleinen Lisch
zue, gibt die mit gut gedünsteten
Weißbrot, Salz, Mehlkuch und d. B
Eier in feinen Latten, Mehlkuch mit
Latten gedünstet, stellt man den
Lisch damit, macht sie zu, seicht sie
auf beiden Seiten mit Feinstreifen
in beidert sie in feinem Latt

21
Himbeersaft

Wassergießt auf 2 Lt. Himbeeren
54 Lt. Wasser und ficht 25 Gramm
Weinstainpfeifen bei, laßt die 24 Stunden
stehen und dann rührgewaschen.

Dann gibt man auf 3/4 Lt. 800
gast Zucker, & rühret bißweilen bis
der Zucker eingekocht ist.

Dann nimmt man den Schaum ab
füllt den Rest in Flaschen; und
bindet sie mit einem Woll-
büschel zu. Die Flaschen dürfen
aber nicht ganz voll sein. —
Vorbereitung.

225 gr. Lutter schmeiß darunter 200 gr. geschaltete
zum Würdeln 300 gr Zucker, 200 gr Tafeln
1/3 Zehner züßelt 225 gr feines Wasser
und schmeiß 15. feinstweiß darunter
& ein gut feißer Esen brachten.

Quarkzeitgen

250 gr. weißer Quark mit 68 gr. zerlassener
Lutterstrecke Salz, Weißkorn, gelb. Zimmt
3 Finger 4 Löffel Zucker, 1/2 lb. Wildst
Kraut, 280 gr. f. Wehl weinisch
Brot, 1/2 Kg. Pfeffer, Rosmarin
werden luffen, klein geschnehen
Hantlöffel
Dort von ein den Teig, fließt mit einem
Löffel kleiner Wasser ab, die im
Kochenden Fett gibt die flüchtigen
Mit dem Pfefferlöffel mit dem Fett
genommen, mit Zucker, Zimmt, Pfeffer

Quarkkäse. M. Lutter

8 Finger 230 gr. Zucker 60 gr Wehl
66 gr. Buttermaß 125 gr Lutter

M
40
2
1
ab
1
F
L
m
F
w
d
100 gr
185 gr
zu
L

Chalettes - de - Rouens. soufflé

Unter 4 1/2 Maß fecht man 4 1/2 Maßen Butter
40 gr. Zucker 40 gr. wein. wein. gefüllte Mandeln
2 Eigelb merkt man sich, stellt sie mit
Pflaumen mit geschabter Krönchen davon
auf, bracht sie in ziemlich feine Ofen, über
spritzt sie nachher mit Honigzucker.

1. Cours de - Lins

Leffaltidquitt.

5 Eigelb werden mit 1/4 Maß Zucker feinlich gerührt, Maß
davon u. in einem weichen 5 Linsens Lins gemacht
mittelt runder Kelle 5-6 cm lange Hängeln auf die mit
Papier belegtes Blech drückt, mit feinem Zucker überstricht
u. in gelinder Hitze gebacken. So wie sie sind man sie vor frisch
dem Papier ab.

Theestangen.

100 gr. Zucker wird leicht gerührt, 4 Lins, 5 gr. Pfirsichpulver,
185 gr. Zucker 1/4 Kinde mit gerührt u. mit einem 600 gr. Maß
zu einem Teig verarbeitet. Der selbe wird ungedrückt mit
Blech belegt, in feiner Leinwand Stränge geformt, mit einem

Sabal oben und unten Dinstofen u. auf einem
mit Lutter bestrichenen Blech gelblich gebacken.

Sturmschritten. (Linnar.)

5 Ligele werden mit 12 # Zucker gut pulverisirt
geriebt. Weiter gibt man 1. Lbl. gut erolofen
Sturis, 12 # Mast u. drei prisen Linnar von 5 Linnar,
manigt das gut untereinander u. füllt die Masse
in ein mit Lutter bestrichen u. mit Wackel
bestrichte Blech Kupferform u. backt das in nicht
zu feinem Fein. Nachdem Lutter wieder abgeriebt,
u. planig ab weg geriebt ist, nimmt man ein saftiges
Lab Messer u. schneidet die Masse in ihrem Teufel,
walehr man den im Luchsen auf beiden Seiten
gelb backt.

Crème Lait.

9 Ligele, 120 gr Zucker, etwas Rosin u. gut pulverisirt
erolofen. Dazu gibt man 60 gr. Butter, 5/4 Pfund Milch
u. 6 Blatt Gelatine. Von diesen Zutaten schüttet
man ein Litter Lutter ab, manigt sehr.
Prisen Linnar von 9 Linnar edurictor u. man

die Masse abgeküht mit einem 35 cm langen Platten-
 triegboden (45 cm breit) darauf gibt man 2 cm breite
 u. 12 cm lange zugerichtete Plattenriegel, ferner
 ist die auf diesem Boden die Löcher zu machen
 über jede sie mit Zuckern Plattenriegel zu obigen Platten.
 180 gr. Mehl 8 gr. Zucker, feines Salz u. Kalk. Kupfer zu einem
 zarten Teig arbeiten. Auf 1 Pfd. soll man 120 gr. Mehl
 trocknen, das Zucker feiner, soll das Teig erstmal u.
 u. Luft ist zu einem 1/2 Pfd. reifen. Von diesem Teig sollt
 man die auf angegebener Größe 2 Platten u. sticht
 ihn unformal mit der Hand unform man ihn mit ein
 wenig bestrichen mit Kupfer unformaltes Salz gr.
 brauch ist. Das Teig wird in sehr feinem Sieb sehr gelb
 gebrochen werden.

Bisquit-Roulade

4 Eigelb mit 125 gr Zucker 1/2 Pfd. reifen pfänning. das
 abarbeiten einer Petrou darunter mischen. Dazu 65 gr. feines
 Mehl u. zücht die Eisen der 4 Einsicht, gießt die Masse auf
 1. Richtig mit Zucker u. Mehl unformaltes Salz
 Salz sticht sie mit einem Kartanblatt u. bricht sie in gelinder

Setze schon gelb. Wenn das Lidquitt gabecken ist, löst man
es vorsichtig mit einem langen, breitem Messer
vom Rand u. Läßt es ab, kauft es auf dem feinsten Läßt
man auf der Rückseite, bestreift es sehr rasch mit
Leinwandseide, rollt es zusammen u. läßt die Rückseite
auf einer Platte. Wenn es nicht mehr 125 gr. Staubquitten
mit dem Saft von 1 Linsens, bestreift die Rückseite
damit u. stellt sie in einem sehr gelinden Ofen zum
Trocknen. Nebenher 100 gr. Staubquitten mit 1 Lpl.
Kraut u. 1 Lpl. Pfeffer.

Moorigronzkugeln

200 gr. Zucker 200 gr. geschalt, gemahlener
Mandelkern vermengt man mit dem Saft einer Citrone
u. 1/2 Linsens. Dieser Teig läßt man 12 St. stehen, formt
Kugeln, wendet sie in einer Zocoladenglasur u.
wägt sie dann in grob gemahlener Mandelkern u. gemahlener
Zocolad u. Man läßt sie 3 Tage trocknen.

Zocoladenglasur: 100 gr Zocolad, 1 Lpl, Quitten u. die
notigen Milch u. andere Bestandtheile gemischt u. in warmem
Pfefferbad geschalt. Man wendet die Kugeln dreimal

reicht zu süß backen.

Täger - Torte

Auf ein Mandelbrot I streicht man Gimbromie-
gemacht, füllt von 4 Eiern, Lefzen, gibt 250 gr
Zucker etwas Kaviellin u. bräunt in Maff auf
ein Tort. Nach dem man die Maff weg mit Kaib-
zucker überstreicht, hat, laßt man die in gelindem
Ofen backen.

Kastanien - Torte. I.

190 gr Zucker feinmig reifen, darunter gibt man
1/4 lb Zucker, 6 Eigelb, etwas Kaviellin u. reißt
das 1/2 lb. das gibt man 30 gr gepulv. gemulden
Mandeln, 3 1/2 gr. gekochte Dinst in Mandelmilch ge-
braten Kastanien u. zücht den streifen Lefzen
von 6 Eiern, darunter, einfüllen u. in mittlern
Ofen backen. Das in Tort auf dem Tisch kommt, kann
man sie mit Saffranfarb garnieren.

Kastanien - Torte II.

2 lb von dem Lefzen bestrich Kastanien (bräun)
werden in Dinst weis gekocht u. Dinst aus die

gebacken. 14 # Zucker feinung rüßren, 5 Eigelb,
 2 1/2 gr Quitten zugeben, 1/2 lb rüßren. Dann nimmt
 man das Mehl von dem Castoreum u. zülatzt
 den Saft von 5 Citronen herunter, bringt ihn
 durch ein Sieb mit Mehltrug u. d. gelagerten Form
 u. backt ihn fort in unfeigen Ofen.

Meringer Torte.

4 Eigelb zu feinem Schaum, 12 # Weißzucker da-
 herunter rüßren, auf Papier drappieren, mit
 Weißzucker überstreuen, auf feinem Ofen
 bringen, u. offnen. Man backt sie mit Schug-
 rasen gut.

Lager-Torte.

Man backt 3 Läden mit 3/4 # Zucker, 3/4 # Quitten,
 3/4 # Mehl, Citron. 2 Läden bestreicht man mit
 2 verschiedenen Marmeladen v. Conter u. gibt
 den 3. Laden darauf.

Holländischer Pudding

75 gr Zucker läßt man mit 1/4 lb Milch kochen, u.
 rüßrt u. d. dem Saft von 110 gr Mehl hinzu. Dann rüßrt

man 15 gr Zucker pulverisirt, gibt 5 Ligele, 100 gr
Zucker, 30 gr gepulvete, gemahlene Mandeln, 30 gr
Kochsalz in die abgekühlte Ligele fünfmal zusetzt
den Ligele den 5 Ligele in. füllt das in eine
gerüstete Form.

Glasuren.

Wasserglasur mit Kaviellin.

200 gr Staubzucker etwas Kaviellin werden mit
3-4 Eßl. Wasser eingekocht 10 Minuten glatt gerührt.

Eisverzierung für Torten.

100 gr Staubzucker werden mit trocknen
Weiß eingekochten gepulvertem Leinöl zu
einer streifen zarten Masse, Torten verzieren man
damit die Torten mittelst eines feinen Rührers
mit Pergament feststellen dikt.

Strachglasur f. Torten

100 gr Staubzucker, 2 Eßl. Strach & 2 Eßl. Wasser
10 Minuten gerührt dann mittelst Wasser auf
die abgekühlte Torten gestrichen und in einem
heißen Ofen eingetrocknet lassen.

Gewordene Lufte

80 gr. yam. Gefwilde zu 100 Pfeffer 80 gr.
Hainzucker. Gewordene Lufte.

3 Fingeriß 125 gr. Hainzucker so lange
weisen bis es Blasen macht, 150 gr. gewirbener
Gewordene zu geben, die Blasen so lange
über Dampf fliegen bis sie dicklich wird
sofort über dem Dampfströmen und
in der Wärme trocknen.

Lithiumseife Lufte

90 gr Lithiumseife weisen, dazu
1/2 lb Hainzucker wischt dick, macht
auf Lulichen gewirbener Gewordene, udy anmalen
Lithium, und so wie gewirbener die aufgeschalt
Speckelweise dinstet bis sie die Blasen
mit druffenigen lüft, seigt mit
Konfektweise Lufte un f die Lufte
s gewirbt mit Hainzucker und
Gelbe

10 gr
30 gr
letz
in 200.
hau
Pfeifer
hu
zu
un
gr
Lufte
Lufte
Lufte

Glasur. Hafanbuchdruck.

50 gr. Hanbzinkas worden mit 2 fl. Messer glatt gemischt. Plus gahroß abgeseift 2 fl. Leinöl dazu, bestrich das feine Gubacke & trocknet ab in kühlen Ofen.

Erweiterung. Litterwurm I.

2 M Litter spannung, wofür 2 M Zinkas, 4 Stücken Messer 2 Stücken Hornill Krusen bit ein Messer in kaltem Wasser fast reich, dann mit 2 feine seifenwasser und kalt seigen. Dies zur Litter geben, nach Salzen mit Wasser der Cooperilltrockner färbt.

Litterwurm II.

100 gr Litter spannung wofür 60 gr zaffelle gum. Mandeln 4 M Hanbzinkas abgetrocknet und zerstoßen die Litter spannung.

Starkörmes

1 Messer flüssig Wasser mit seifen Wasser glatt mischen & auf dem Feuer erhitzen lassen

Dazu gibt man 4 feine Mennige
sollt die zu einer dicken Kruste
manchmal auch etwas darunter
erhalten auf die Erde.

Kennzeichen

3/4 Tsch. Milch, 5 Tsch. Lutter
kann werden, mischt die mit 100 gr
zum Landtag ab. 5 Tsch. Lutter
sollt man 7 feine 100 gr. Zucker,
Citronensaft, im feinen
Lutter die 4. feine 3 gr, füllt die
Kaffe in die Form
Kaffeebohnen.

Werkzeug

5. Lutter abgeben, mit Milch
Lutter sollt man 5 feine 65 gr. Zucker
60 gr. Rosin 50 gr. zum
Lutter die 5 feine.

Holländischer Pudding

75 gr. Butter löst mit $\frac{1}{4}$ ltr. Milch heiß
werden, rührt auf dem Feuer 10 gr. Mehl fein
dem rührt man 75 gr. Zucker pfanmig gibt
5 Eiweiß 100 gr. Zucker 30 gr. gelb. yam. Mandeln
30 gr. Gewürz in den abgekühlten Teig
fügen, zulezt den feinsten Pfeffer still drit
zum Kochen in die Form

Hefenpudding.

Man 50 gr. Mehl 4 Eßl. warmen Milch
100 gr. in 3 Eßl. Milch anfeuchter Lese 3 Eier
40 gr. Zucker, 25 gr. Rosin 40 gr. Zucker
stark Salz wird in Teig rührt, in einem
Butter & Butter gelb. Form gefüllt $\frac{3}{4}$ ltr
wird in einem warmen Orte anfeuchter
sie gekocht, und zulezt $\frac{1}{4}$ ltr. anfeuchter in
Form backen lassen

Blanco-Manger I.

65 gr. Weichharz mit 1 Loth von $\frac{3}{4}$ lb. kalter
 Weichharz angewendet, drum 65 gr. Zucker
 50 gr. zerstoßten Mandeln 1 Loth Zitronat
 gelutet, die übrige Weichharz wird ferner
 zerstoßten, die zerstoßten Weichharz zerstoßten unter
 fortwährendem Rühren so lange zerstoßten bis
 die Masse eine gewisse Konsistenz hat. Dann den
 Zucker von 6 zerstoßten, von 1 Loth zerstoßten
 nehmen 8 lb. zerstoßten Galatin ferner, die
 Masse in mit zerstoßten zerstoßten form bis zum
 Thieren.

Loquant.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker gibt man löfweise in einen
 Eisenkessel & läßt ihn zerstoßten, fängt er
 an bräunlich zu werden mangethen
 150 gr zerstoßten Mandeln darunter
 zerstoßten diese auf zerstoßten mit, zerstoßten in
 zerstoßten mit Oliven öl zerstoßten
 zerstoßten mit Öl zerstoßten Weichharz gelutet

fingert dick mit, kann auf beliebigen
Lohn pfunden und die Wulst fuchtwid.
zu fieberdickigen zu fuchtwid.
den Lohngewicht.

(Brüffifab Herz.)

1 lb. weißer Kist für die Wulstflur
mit 2 feigalt-schinn zu fuchtwid
spitzem Kisten zu einem streifen weißer
weiß. Eine Anflurform legt man mit
einem weissen Tuch mit, für die Wulst
stellt über dem Kisten, streift ab
besser ab auf die Tafel kommt, gilt Hermitz,
für die dazu.

Zwimbuck

1 lb. Wulst, 90 gr. Zucker 60 gr. Lutter, Salz
1 lb. 20 bis 25 gr. Lohngewicht, weißer Kist,
 $\frac{1}{9}$ Otr. Milch

~~100 g etliche Gewürze wie Pfeffer, Nelken, Zimt, Kardamom
 Gewürz Kuchen sehr gut
 1/4 Butter 1/2 Zucker 3 Eier (weisse & Schale)
 1/2 l Mehl 1 Backpulver 1 Tasse Milch 1/2 l Sahne
 Gewürz Kuchen Nelken Vanille oder Citrus nach Geschmack~~

Kartoffelnapfkuchen:

- 1 Ei, 175 g Zucker,
- 1/2-1 Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitronen,
- etwas Salz, 1 Päckchen Dr. Oetker Saftpulver
- Vanille-Geschmack
- etwa 1/8 l entrahmte Frischmilch,
- 250 g gehackte Kartoffeln (vom Tage vorher),
- 250 g Weizenmehl,
- 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin“,
- 100 g Rosinen oder getrocknetes Mischob,

Das Ei, der Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Saftpulver werden nach und nach gut miteinander verrührt. Die durchgepressten Kartoffeln und das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl werden abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reisend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen oder das gereinigte, entkeimte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform. Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb reibt. Backzeit: 50 Minuten bei schwacher Mittelhitze. Bitte auskühlen lassen!

III Korinthentorten:

- Teig: 125 g helles Marmelade, 125 g Zucker,
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
- 1 gestr. Teel. gemahlener Anis oder Zimt oder
- 1/4 Fläschchen Dr. Oetker Kochgewürz-Aroma,
- 1 Päckchen Dr. Oetker Saftpulver, Vanille-Geschmack
- 1/8 - 1/4 l entrahmte Frischmilch,
- 500 g Weizenmehl,
- 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin“,
- 100 g Rosinen, 50 g Korinthen.
- Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker.

Das Marmelade gut und gibt nach und nach den Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Saftpulver hinzu. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reisend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen und Korinthen werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform. Backzeit: Etwa 50 Minuten bei schwacher Mittelhitze. Der Kuchen wird nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestäubt. Bitte auskühlen lassen!

Grundrezept: 500 gr. Quark, 100 gr. Mehl, 100 gr. Zucker, 100 gr. Butter, 100 gr. Eier, 100 gr. Milch, 100 gr. Backpulver, 100 gr. Vanille, 100 gr. Zitronen, 100 gr. Rum, 100 gr. Anis, 100 gr. Zimt, 100 gr. Kardamom, 100 gr. Nelken, 100 gr. Pfeffer, 100 gr. Gewürz, 100 gr. Mischob, 100 gr. Rosinen, 100 gr. Korinthen, 100 gr. Marmelade, 100 gr. Saftpulver, 100 gr. Backin, 100 gr. Frischmilch, 100 gr. Weizenmehl, 100 g Rosinen, 50 g Korinthen.

Rezept für Waffeln

100 gr Meuronat mit mit
 $\frac{1}{4}$ Ltr Sahne etwas Sackern
auf dem Feuer aufgelöst
4 Eigelb unterwirfen
4 Eiweiß zu schnee unter
in Masse wirfen in Herz
maßleinen Lücken

Recept für Mandelbrot

100 gram geröstete Mandeln
5 Ltr des Eiweiß zu
Eiweiß das gelbe unter in
Mandeln Wasser zu setzen
zu einem braun verarbeiten
20 gr Butter auflösen 20
gr Meuronat mit mit
schnee mit aufgelöst
Butter unter in Masse
gerührt

Leibkuchen - Reing.

1/2 lb Butter

1/2 lb Leibkuchen

1 lb Mehl

2 Eier 2 Eigelb

etwas Citronen + Melonen, Zimmt + Salz

zusammen Wasch gutkneten + Reing.

Leibkuchen gemacht, feine Handvoll

Mehl und feine Mehl in Reing.

in feinem Mehl dann in Butter +

Mehl gutkneten + gutkneten

1/2 Mehl + Salz

Feiner Kaffee Kuchen.

1/4 lb Butter lässt man zergehen, 3 Eier, 30 gr. Mehl

2 Lb. Milch werden durcheinandergemengt.

1/3 lb Mehl dazu. Dann bindet man den Teig in

eine Leinwand und legt ihn in eine Schüssel mit

Wasser bis er schwimmt. - Dann rührt man 200 gr

Zucker, 1 1/2 gr. Haselnüsse darunter, füllt ihn

in eine Form und lässt ihn einka 2 Lb im kalten

sehen, backt ihn nachdem im mäßiger Hitze.

Heringsputz 1916

Kartoffelspeise. (6 Pers)

1 Ltr Milch, 70 gr. Kartoffelmehl, 30 gr. Kartoffel
 $\frac{1}{4}$ Zucker. Kartoffel ein wenig Wasser auflösen
da noch Milch begeben, Zucker mit in
kulltem Wasser angerührtes Kartoffelmehl begeben.
Kann laßt das Ganze etwa 10 Min. unter beständigem
rühren kochen u. gibt die Masse zum erstarren in
eine mit frischem Wasser ausgespülte Form

etwas weniger

Zucker kann in Bezug auf Naturweiss
das Fett ersetzen! So man hat ???

Alles mit Wangenbrühe auffüllen großer Mat'

Gemüsenudeln: $\frac{1}{4}$ Ltr Mehl $\frac{1}{4}$ Ltr Gries
Salz 2-3 Eierschalen Wasser 1. Ei ordentlich
verschaffen.

Gelbrüben (ohne Fett): Gelbrüben in
gebräuntem Zucker gedünstet, wenn sie weich
sind 1 Mehllein dazu mit Salz, Muskat, Pfeffer
abzurzen man kann Kartoffelbrei dazumischen mit

31

Weisse Sauce ohne Fett. 3/4 ltr. Knochen und
Wurzeln mit 1/2 ltr. Milch kochen lassen,
4 Esslöffel Mehl mit kaltem Wasser anrühren
in die Brühe geben, mit Salz, Muskat, Petersilie
absürzen nach Belieben etwas Citronensaft.

Kartoffelsalat.

I. Kart. noch warm geschnitten, dann
verrührt man 1 Essl. Kartoffelmehl mit kaltem
Wasser lässt dies aufkochen vermischt es
mit Essig, Pfeffer, Salz, gibt das aufgekochte
Mehl heiß über den Salat —

II. Kart. schneiden, Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebel
1 Mehl aufkochen und heiß darüber und mengen

III. 2 1/2 Kart. in Scheiben 1/2 ltr. durchdrücken
mit Essig & Gewürze vermischt und dazu geben

Gerstensuppe

60 gr. Gerste 1 ltr. Wasser Kartoffelwürfel
mit Knochen und die Suppe bindig zu machen
Abschmecken mit Gelbrubenwürfel, Salz, Petersilie
Gerste kalt aufstellen

Fischspekettener

Im Topf zugeweißt zuerst etwas Fett, dann
eine Lage Kartoffelscheiben, Gelbruben, Sellerie
Lanz, geschnittenes Wirsing darauf von gekroten
Fisch, mit Zwiebeln, Petersilie geringt aufeinander
geschichtet zuletzt wieder Kartoffel.
2 bis 3 Schöpfloffel heißes Salz Wasser oder
die Brüche mit zwei Pouliswürfel. Darüber
1 Stunde dämpfen.

Erbsenbratlinge oder Grünkern-Frikadellen
chay gewürfel zordrücken in $\frac{1}{3}$ the kaltem
Wasser angerührt, aufgekroht 100 gr. Fries
einrühren, würzen und laßt die Masse
erkalten. Kann formt man Frikadellen
und bückt sie auf beiden Seiten braun.

Kartoffelpreiße. Kartoffel in feine Scheiben
geschnitten in eine mit Butter gestrichenen
Auflaufformform eingelegt mit Apfel

zugeweiße Suppen, nach Geschmack Vanill.
 (Die Apfel vorher gut putzen). Obendraß
 mit raucem Butir oder Mehl abgießen
 3/4 Lt bis 1 Lt bußen.

Fischknödel

25 gr. Butter schaumig rühren mit 2
 eingeweichten, ausgedrückten Brötkchen
 gekochten oder geräucherter Fisch 1 Ei
 etwas Petersilie einige Löffel Weizenmehl
 oder Gries, oder gekochte geriebene Kartoffel
 dazu gut verarbeiten und abkochen.

Fischsauce.

1 Esslöffel Mehl mit kaltem Wasser zu
 einem zarten Teig angerührt mit Essig
 Pulz Musk. gewürzt, 1 Kaffeelöffel
 Zucker, mit heißem Fischsud aufgefüllt
 ein Stückchen Butter etwas Libanensaft
 und beständigem Rühren aufkochen
 lassen. Senf oder Sardellen
 kann man auch beifügen.

Hafeflockprikkadellen

Etwa 6 Esslöffel Hafeflocken mit kaltem Wasser sehr gut verrührt und stark gegrünt mit einem Esslöffel sieht man Weichlein ab und bricht sie goldgelb.

Beim Anrichten nochmal zuckern.

175 gr. Haferynke mit 4 Mr. kaltem Wasser verrührt & zu einem dicken Brei gekocht. Mit Salz, Zwiebel, Petersilie abrinzen gewiegtes Fleisch oder ungedrückten Weiz, welche man vorher in heißem Fett abgedämpft bis sich ein fester Klump bildet. Die Masse abstreuen und backen.

Lagoauflauf.

4 Mr. Lago, 2 Mr. Mehl 3-4 Esslöffel Zucker, (1 Esslöffel Zucker bräunen) der Lago wird mit Mehl aufgekocht, füllt 2 Mr. Vanillensaucenpulver in Mehl aufgelöst dazu, zuletzt den gebräunten Zucker

Darunter in eine mit Butter gestrichene
form gefüllt und 1 Std aufziehen lassen.

Kartoffelkuchen

1 Teller geriebene gek. Kartoffeln, 1 Ei
1 Esslöffel Zucker 1 Esslöffel Mehl $\frac{1}{2}$ Lach
pulver.

Fischpudding

1 Pfd. Schellfische abwaschen und heiß entkräten
wiegen, 2 Löffel Mondamin unrispen Pfeffer
u. Salz dazu 2 Eigelb und Eiweiß zu Schnee
schlagen und alles mischen. In Puddingform
 $\frac{1}{2}$ Std im Wasserbad kochen, oder im Aufsteig
form füllen und 15 Minuten backen.

Gedünsteter Fisch.

20 Kabilian schuppen in Stüke schneiden.
In eine Pfanne legen Salz bestreuen. Nun
wiegemann Petersilie Pilze, Körbel Thiebel
und dampft alles in $\frac{1}{2}$ Butter, über den Fisch
güssen, quaken und $\frac{1}{2}$ Std langsam dampfen

Kriegsrezepte

Grieskuchen.

2 Tassen Quas, 2 Tassen Mehl, 1 1/2 Tassen Zucker,
1 Paket Vanill & Zitron, 2 Larkgülden, 1 Pf. Lutter
1 Whiffpöppige Nuten.

Kaferflockenkuchen.

3 Tassen Gahflocken, 3 Tassen Mehl, 2 Tassen
Zucker, 1 Löffel Cuckoo, 2 Tassen Löffel Zimmt, 3
Kaffee. Kalken, 10 Löffel Weiß oder Kupfer, 1 Pf. Lark-
gülden, 1-2 Eier nach Belieben wegzunehmen, wenn nicht,
dann 2 Löffel Schliffigkeit wegs.

Gestengrütkuchen.

1/2 Pf. gem. Gerste, 2 Eier, 3 Löffel Mehl, Weisßkuck-
weiss, Zimmt, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Zitron,
1 Kaffee. Lutter, 1 Larkgülden.

Kartoffelkuchen.

1/2 Pf. Kartoffel, 200 gr. Mehl, 200 gr. Zucker,
1 Pf. Larkgülden, etwas Zitron, 1 Kaffee. Lutter
2 Eier, Zimmerriss zu Anfertigen, anmigen

Löffel Weiß. In Feigweiß heiß sein. Langsam kochen. 1^{te} Lutzzeit.

Linsner Torte.

2 Tassen Zafpflorken, 2 Tassen Mehl, 1/2 Tassen Zuckers ahrub Weiß, 1 Lutzzeit, ahrub kochen, 1 Ei. Es wird im Feig gemacht, das man auswaschen kann, wenn es ausgewaschen wird es mit Mehl bestreuen. Die Zafpflorken müssen genau sein.

Kirschenplotze

1^{te} Zafpfl., Guttangorin, genau sein, 4^{te} Mehl, 2 Lutzzeiten, 1^{te} Vanillzucker, ahrub zinn, 2 Eier, zinnweiß zu Wasser schlagen, 1/2^{te} Zucker, ahrub kochen, 4-5^{te} Kirschen spritzen.

Kriegskäsekuchen.

1^{te} Pögggen Käseweiß, 10^{te} gr. Zucker, 1 Eiweiß, das zinnweiß zu Wasser schlagen, das koch eines Zitronen, d. 1^{te} Vanill, 1/2^{te} Lutzzeiten, heiß weiß koch und kochen.

Griestorte

1 lb Kartoffel, 2 Puffen Fein, 2 Puffen Weigl,
1/2 Puffen Zucker, 1 Ei, etwas Milch, 1 Salzweizen,
Kartoffel, Vanillzucker, wenn man gut, etwas
Kupfer oder Kritis, Mit Milch füllen.

Kartoffeltorte.

1 lb Mehl, 1 lb gekochte Kartoffeln, einnehmen und
10 g Hefe, Salz, Milch, ein steifer Teig machen
5 Esslöffel Salz, Mit Mehl füllen. Zucker

Gesundheitskuchen.

1/2 lb Mehl, 100 gr Zucker, 100 gr Kritis, 2 Eier,
1 Glas Milch, 1 Salzweizen, Zucker, Fein 1 lb.
rösten.

Kaffeebuchen.

1/2 lb Lichte Pfanne mit 2 lb Zucker, 4 Eier, 2 Kupfer
Löffel Kalk, 1 ganzen Kupferlöffel Zimmt, etwas Fein
Zitronat gut verrührt, dann eine Handvoll Weis
Anis, ein ein Weigl genommen Fein, damit sie sich
nicht lösen, und 1 lb Milch, Kalken Puffen und
1 lb Weigl und 25 gr Salzweizen. Puffen und

Pfl. vermengt. Da Form noch mit Löffel be-
 feigen und mit Backmehl bestreut, Auf In-
 leben kann man den Kirschen glasieren oder
 mit Zucker, bestreuen.

Kaferflockenkücheln.

1 1/2 Tassen Floren, 1 1/2 Tassen Zucker, 1 Zitrone, 1 Tasse Mandeln,
 1 Ei, feinstes Mehl, Saft od. Saure; Ein Tasse fein Zitter,

Eisrücken.

2 Tassen Eies, 2 Tassen Mehl, 1 1/2 Tasse Zucker

1 P. Vanill, 2 Backpulver, 1 Tasse Bitter, 1 Messerspitze Kaka.

Käsekuchen

2 Eier, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Mehl, etwas Chariten, mit 1/2 Tasse ungesüßtem
 Käse gemischt auf Buchweizen gebacken, gebacken.

Kriegsmarsipan

1 Tasse feines Gerstengrütze, 1 Tasse Zucker,
 für 40 g Bittermandelwasser u. zwei Bitter 1 Löffel Mehl
 in Kügelchen geformt mit Kakao gebackt. Dann trocknen
 lassen.

Angsbirger Gewinnspringede
4 Eier, 1/4 Zucker, 1/4 Mehl, Kaffee.
bist 2 Messsp. Nelken 1 Glas Cognak
Citronat, Orangat, Mandeln. 1 Backp.
Ein, Zucker & ~~ist~~ rühren, dann bist
Nelken, Cognak Mandeln darunter mischen.
Mehl mit Backp. mischen und einen
festen Teig machen.

Bismarkcreme

1 Liter Milch, 1/4 Zucker 6 ganze Eier, etwas
Vanille auf dem Feuer abgeschlagen, dann
kalt werden lassen, dann schlägt man
1/2 Schoppen Schlagrahm mit 30 g Gelatin
unter die Masse, mengt 1/4 Löffelbiscuit
welche man vorher mit Rum abstrich
hat unter die Masse. Dann füllt man
es in eine mit kaltem Wasser ausgepülte
Form. Von obiger Masse tut man
etwas zumik, bevor Gelatin dazu kommt.

und gibt es als Sauce beim Anrichten
 um den Creme herum.

Apfeltorte

160 gr. Mehl 60 gr. Butter, 60 gr. Zucker 2 Dotter
 1 Messersp. Backpulver zu Teig bearbeiten
 auswalzen auf das Blech legen, einen
 Rand machen und heiß backen. Mit ein H
 gekinsteter Apfel füllen, von 2 Eiern Schnee
 darauf geben und backen

Sorgpudding

60 gr. Sorg werden mit 1 Hl Milch und Vanille
 20 Min gekocht. Wenn erkaltet 2 ganze Eier
 dazu. In Puddingform im Wasserbad $\frac{1}{2}$
 Hl kochen. Fruchtsauce dazu reichen.

Schinkenpudding

60 Hl eingeweichte Bröckchen werden
 mit 1 Esslöffel Butter & 1 geriebenem Käse
 & 1 feingehackten Knoblauch, 3 Eigelb, Salz ver-
 mischt, zuletzt wird der Schnee darunter

gerührt wird in einer Puddingform
im Wasserbad eine Sekunde gekocht
oder in einer Ringform im Ofen
gebacken. Man reicht dazu Gemüse
Königstechn. Klöße

250gr. Fleisch Rind, 250gr. Schreinfleisch
2 Weike 1 Ei $\frac{1}{2}$ Thäffel Salz, Kümmel,
1 geh. Zwiebeln, gem. Pfeffer, 50gr. Fett
Weizenmehl. Das Fleisch wird durch die
Mauschine gedreht, die Weike einweiden
und ausdrücken. Man mischt Fleisch
Ei und Gewürz samt Klöße und verreibt
sie in Mehl. Dann bereitet man eine
Tunke. $\frac{1}{2}$ Str. Weizenmehl. 30gr. Butter
30gr. Mehl im Topf über dem Feuer gelb werden
mit der kalten Brühe anrühren und
aufkochen. Dann die Klöße hinein
legen und zugedeckt 10 Min garen
Würzen mit Zitrone und Kapern

Münchener Leberkäse

250 gr Schreinefl., 250 gr Rindfleisch
 $\frac{1}{4}$ lb Milch, Salz, Muskat, Ingwer 1 gr
 100 gr Mehl, Kapern, Gurken. - Das Fleisch
 wird mehrmals gemahlen, dann gibt man
 die Milch tropfenweise dazu und rührt eine
 Viertelstunde. Die Masse wird gut gewürzt
 mit Ei und Mehl vermischt und in eine
 gefettete Königskuchenform gegeben, wobei
 man lagenweise einige Kapern oder Gurken
 beifügt. Man bakt den Leberkäse etwa
 eine Solt im Ofen bei guter Oberhitze. Stürzen
 nach dem Erkalten aufschneiden, mit
 Ei und Salat garnieren.

Apfel auf Feinschmeckerart.

Zutaten: 1 kg. Äpfel, 50 g Bitternüssen,
 40 g brauner Cantidzinkor, $\frac{1}{4}$ l. Wein,
 30 g Zucker.

Zubereitung In Äpfel werden zerfüllt.

Man fott das Eisenblech mit dem Eisen-
kesselpfeiler vorzüglich feinst, füllt sie
mit Cullmanns mit Kirschen für
mit dem übrigen Zuckers zu
alles in einem Glaspfeiler zu.

Schokoladentorte ungebaken.

3 ganze Eier werden mit 150 gr. Staub-
zucker schaumig gerührt. Dazu kommt $\frac{1}{2}$ H
geriebene Schokolade, inzwischen hat
man $\frac{1}{2}$ H Palmöl heiß werden lassen
und gibt es unter beständigem Rühren
daran. Eine Kastenform od. eine kleine
runde Form werden mit Pergamentpapier
ausgelegt. Man gibt darin eine dünne
Lage Schokoladenmasse in die Form, dann
eine Lage Kekes, es sind $\frac{1}{2}$ H Kekes erforder-
lich. Die letzte Lage muß Schokolade sein.

Christstollen

Zutaten: 4 Hb Wehl, 1 P^{g} Gahr, 1 Hb Gahr,
 $\frac{3}{4}$ Hb Zispur, $\frac{1}{2}$ Hb Mandeln, $1\frac{3}{4}$ Hb Tm.
 Amaran ohne Honig, 6 g Zitronen in
 Orangensaft, 1 Zitronen, 3 Eier, 4 E Blöf.
 1 Hb Eifer (Anker), 1 P^{g} Tm. Milch

Trüffelkugeln

150 gr Haselnuss 60 gr Puderzucker, 60 gr Kokosfett, 2 E Löffel
 Kakao-10 P . Rummessenz 1 P . Kreisel cool oder farbig.

Fett geschlagen, den Zucker & Kakao dazugeben.

Wenn erhaltet Rum und Haselnuss dazugeben, damit zu einem
 Teig verarbeiten. Kleine Kugeln formen in Kreisel umwenden
 über Nacht trocknen lassen. nicht backen —

100 gr Haselnuss 1 E Löffel Butter 1 E Löffel Zucker
 auf kleinem Feuer in der Pfanne auf untere Seite
 umwenden hellbraun geröstet gibt einen wohl schmeckenden
 Mandelersatz.

Quacker Meckronen

125 gr. Quackerfl. 75 gr. Zucker 2 gr. Backpulver, 3-5 Th. Wharung
1 Esslöffel Oel 1 Pr. Salz. Flecken Zucker Oel bei ständigem
Rühren goldgelb rösten, dann auskühlen; Inzwischen
schlägt man das Ei mit 40 gr. Zucker Wharung
zweimal unter Hutaben zunächst die gerösteten Flecken dazu
keine Klümpchen mit 1/2 Tassenlöffel Mus und Sahne
goldgelb auf gefettetem Blech.

Torten oder Kuchenboden.

300 gr. Flecken 125 gr. Zucker 1 Ei, 1 Tassel Backp. Vanill. Oel.
Klopperfl. auf ein Backblech kreisförmig streuen.
Backer Zucker Ei Wharung rühren die übrigen Zutaten dazu
dann alles in den Kreis mit den Flecken verarbeiten über
Nacht stehen lassen dann ausrollen und backen.

Süße Hfl. Klöre

200 gr. Fl. 50 gr. Fett 50 gr. Zucker 2 Eier 1/2 l. Milch Vanill. Oel
Normen 1 Pr. Salz. Milch kochen mit Fett, Flecken einrühren,
dann das Uebrige dazufügen, Klöre formen dann in
leichtem Salzmarie kochen und abkühlen.

Markkloisken

Mark oder Butter schmelzen, 1 Tasse Milch etwas Salz Muskat
 Wenn dies Kocht so viel Plaken einrühren bis die Masse sich vom
 Topfe löst nach dem Erkalten Ei und Petersilie darunter
 Kloisken formen in der Suppe servieren.

Lehm und Lebkuchen z. Suppe.

1 Pf. Butter 1 Korbichel 1 gerh. Petersilie dampfen Ei mit
 Muskat, Salz quirlen darunter eben 3-4 Esslöffel Plaken
 bis ein weiches Teig entsteht. Kloisken umwickeln in M. Prentz
 haben.

Häsenpfoten

125g Butter 100gr Zucker 1 Ei 150gr Mehl
 100gr Mondorin 1 Theelöffel Backpulver 1 Pflanzölzucker
 Butter & Zucker schaumig rühren Ei dazu geben
 Mehl, Backpulver mischen & dazu rühren. Den Teig
 mit Spritze Häsenpfoten auf ein gefettes Blech
 spritzen abgedrückt backen wenn erkaltet mit
 Schokoladeglasur überziehen & sehr gut

Splittengebäck

100 gr Zucker 150 g Mehl 50 gr Mandarinen
1 P. Vanillzucker 180 gr Butter $\frac{1}{2}$ P. Kakaopulver
1 Eiweiß Mehl & Mandarinen auf ein Brett sieben
und dieses mit den übrigen Zutaten vermischen
Kurze Zeit kühlen lassen dann
ausrollen mit dem Radchen kreisförmig
umbiegen. Mit Eupf bestreuen und bestrichen
Hitze backen

10. Mai 1940 7 Kartoffelknäuel (siehe unten)

1 Ei 1 P. Lib. Bromatras Salz 1 P. Vanillzuckerpulver
 $\frac{1}{8}$ ltr. Kaugummi 250 g geriebene (vom Tag zuvor gekochte) Kartoffel
350 gr Weizenmehl ^{180 g Zucker} 100 gr Rosinen 1 Pack. Backpulver
Das Ei mit Zucker besetzen und etwas Milch angerührt
Backpulver werden nach & nach gut verrührt. Die fein
geriebenen Kartoffel und das mit dem Backpulver vermischte
Mehl mit der übrigen Milch darunter gerührt bis der Teig
reicht um einen Löffel füllt. Die geriebenen Rosinen kommen
zuletzt unter den Teig & man füllt den Teig in eine gut
gefehlte einst geschnittene und gestrichelte Form. Die
Hitze ungefähr 1 1/2 Stunden

Rheumrheuma

Zug: 250g Rumpfung, 100g Zucker, 50g Linder (Weymian)
1 Ei, 1 g Pfeffer. 4ml. yannofannu Zimt, 2 1/2 Loth. des Ockers
Lerk-eroma Littermandel, 5 1/2 Loth. des Ockers
Eingymnionz Oroma, 1 Epl. Wasser, 500g Nuzm-
muff, 12g (4 g Pfeffer. 4ml.) des Ockers Lorkin, 50g
Wolfsbun oder Korindlan, 25g Orangenat v. Zitronat.

Zum Aufkochen: Etwas mehr Wasser frisch mitg.

Zum Aufheben: Etwas eingedicktes.

Zug, Zucker u. Fall nacheinander zerreiben u.
in eine Schüssel geben. Wenn die Masse
fest u. dick ist, rührt man nacheinander
das Ei, die Gewürze, das Wasser u. 2/3 des
mit Lorkin yannofannu u. yafindan
dage singen. Den Rest des Wages rührt
man auf ein Leinwand (ist gelblich) gelb
daran u. den Zucker, besonders ist mit
dem abzugeben, gefahren Ockers u. ^{yannofannu} v. Zitronen
und am in kleine Stücke yafindan
Orangenat (Zitronat). Man bedeckt die fische

mit Mehl und umkränzt alles zu
 einem glatten Teig. Sollte der Teig
 kleben, gibt man noch etwas Mehl
 hinzu. Wenn man die Rollen
 Rollen durchs, schneidet sie in gleich-
 mäßige Stücke, so sind diese zu gut
 für große Kuchen und sind sie
 auch gut. Die Rollen sind aus
 Butter und Milch bestreicht, in
 Öl gebacken und sind sie
 gefüllt mit Salz gebacken. Man kann
 sie auch mit Schokolade überziehen.

Knusperchen

Teig: 50 g Margarine oder Schweineschmalz,
 100-150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-
 zucker, 1 Glaschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 300 g
 Weizenmehl, 6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker
 „Badin“, 5 Ehl. entrahmte Strohmilch oder Wasser.
 Zum Bestreuen: Etwas entrahmte Strohmilch.
 Zum Verzieren: Etwas Zucker.
 Zum Verzieren: Etwas 15 g Korinthen.

(Nach Belieben)
 Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und
 nach Zucker und Gewürze hinzu. $\frac{2}{3}$ des mit
 „Badin“ gemischten und geliebten Mehls wird
 abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den
 Rest des Mehls schüttet man auf ein Badbrett,
 gibt darauf den Teig und verknetet ihn mit dem
 Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben,
 gibt man noch etwas Mehl dazu. Der Teig
 wird dünn ausgerollt, zu rechteckigen Plättchen
 ausgerollt, mit Milch bestreicht und mit Zucker
 bestreut. Gegebenenfalls verzieren man die Plätt-
 chen mit Korinthen und legt sie auf ein gefettetes
 Badbrett.

Backzeit: Etwa 10 Minuten
 bei harter Hitze.

Dr. August Oetker
 Bielefeld



Kartoffelkrümeltuchen

Teig: 250 g Weizenmehl, 12 g (4 gestr. Teel.)
 Dr. Oetker „Badin“, 125 g gelochte Kartoffeln
 (vom Tage vorher), 50 g geriebene Semmel,
 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
 1 Glaschen Dr. Oetker Rum-Aroma, etwas Salz,
 1 Ei, 35 g Margarine oder Schweineschmalz oder
 2 Ehl. Öl. Füllung: 500 g Apfel oder 200 g
 steifes Kompott (Marmelade).

Mehl und „Badin“ werden gemischt, in eine
 Schüssel gegeben und mit den geriebenen Kartoffeln
 und der geriebenen Semmel vermengt. In die
 Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt. Zucker,
 Gewürze, Ei sowie die zerlassene, abgekühlte
 Margarine (Schmalz) oder das Öl werden hinein-
 gegeben und zu einem Brei verrührt. Man zer-
 bröckelt den Teig mit den Händen zu kleinen
 Krümeln. Sollte der Teig nicht genügend krümeln,
 gibt man noch etwas Wasser (höchstens 1 Ehl.)
 dazu. Die Hälfte der Krümel füllt man in eine
 gefettete Springform, gibt die geschälten, ge-
 raspelten Apfel oder das Kompott darauf und
 den Rest der Krümel darüber.

Backzeit: Etwa 35 Minuten
 bei guter Mittelhitze.

Dr. August Oetker
 Bielefeld



Großer Tag mit Quitten

Wir verarbeiten sie mit Krumpelzucker — Anweisungen für junge Hausfrauen / Von Loni Erika Prügel

Sorgsam haben wir die großen Quittenfrüchte geborgen. Da ruhen sie nun auf der Horde, zart bepelzt und köstlichen Wohlgeruch veroreitend. Indes wir anderen, leichter verderblichen Entesegen verarbeiten, werden sie langsam gelb. Wir müssen uns ernstlich überlegen, was mit ihnen anzujagen sei.

Frisches Quittenkompott bringen wir nun auf den Tisch. So wenig Arbeit es in der Küche macht, so viel Günst erwirbt es sich bei Tisch. Mann und Kinder preisen das zarte, vollaromatische Fruchtfleisch. Da es so viel Anlang findet, wollen wir von diesem Kompott auch einen kleinen Wintervorrat sterilisieren. Und zwar verwenden wir dazu nur die vollreifen Früchte, die weniger ausgereiften, noch grünlichen, tun wir für Marmelade und Gelee beiseite.

Zum Kompott reiben wir den ausgesucht reifen Quitten das wollige Pelzlein ab, schälen und spalten sie. Schalen und Kernhaus, darin reichlich Gallertstoffe sitzen, heben wir als Gellierhilfe für Gelee und Marmelade auf. In einer Zuderlösung, deren Stärke sich nach unserem Zudervorrat richtet, lassen wir die Schnitze halbweich kochen, was sehr rasch geht. Man muß sie mit Nadel oder Strohhalm eben durchstechen können. Sie sollen nicht zerfallen. Herausgehoben, ins Glas geschichtet, eine neue Portion in den Zudersaft, und so fort. Sind alle Quitten vorgekocht und in die Gläser getan, so übergießen wir das Einmachgut unter Hinzunahme des verwendeten Zudewassers mit einer Zuderlösung, die wiederum nach Vermögen stark ist, schließen und sterilisieren eine halbe Stunde bei achtzig Grad.

Man könnte auch die rohen Quittenschnitze sogleich in Gläser setzen, mit Zudewasserlösung übergießen und eine Stunde im Wasserbad kochen. Sie würden lieblich erröten dabei. Man könnte Quitten sogar ohne Zucker sterilisieren, ohne daß ihre Haltbarkeit bedroht wäre. Dies ist aber trotz strengster Zuderökonomie nicht zu empfehlen; denn dabei wäre keine Gelegenheit, daß sich Frucht- und Zuder in langer Zeit innig verbänden, daß eins das andere ganz durchdränge. Beim Austischen müßten wir die doppelte Zudermenge zusehen und gewannen nur herbe Frucht in süßem Saft.

Nun geht es an die weniger reifen Früchte. Sie, die noch reichlich Pektinstoffe enthalten, gelieren leicht und ergeben eine appetitliche feste Sulz. Man wäscht die Quitten oder reibt sie gründlich ab, schält und schnitzelt sie und entfernt das Kern-

haus. Schalen und Gehäuse legt man mit Wasser zuerst und zuunterst in den Kochtopf und läßt sie eine halbe Stunde vorkochen, gibt dann die Fruchtschnitzel dazu, die innig mit Wasser bedeckt sein sollen, und kocht langsam weich, wobei man nicht zu rühren braucht. Nun gießt man alles in den Seihbeutel oder auf ein Filtriertuch. (Sie haben keines? Knoten Sie ein Mulltuch, vielleicht einen Gardinenrest, an den vier Beinen eines umgedrehten Küchenstuhls fest, stellen Sie die Schüssel unter.) Was gutwillig abläuft, wird Gelee, der Rückstand Marmelade oder Paste. Man soll den Inhalt nicht pressen, das Gelee würde schon trüb. Auch die Marmelade wird schmackhafter, wenn das Mark noch saftig ist.

Selbstverständlich arbeiten wir in diesem Kriegsjahr mit Krumpelzucker. Er spart uns ein Drittel bis die Hälfte der sonst benötigten Zudermenge für Marmelade und Gelee. Den abgelaufenen Saft, der zum Gelee bestimmt ist, haben wir gewogen. Seht man ihm üblicherweise die Hälfte seines Gewichts an Zucker zu, so mögen wir diesmal ruhig ein Drittel davon streichen. Den errechneten Zuderrest setzen wir in dem verdunstungsgünstigen breiten und flachen Topf, den wir zur Geleebereitung ausersehen haben, trocken aus Feuer und machen ihn unter beständigem Rühren heiß, bis er „trumpelt“, achten aber darauf, daß er nicht bräunt. Dahinein gießen wir nun den Quittensaft und lassen ihn, vom Kochen an gerechnet, etwa zehn Minuten bei munterer Hitze unter Rühren und notfalls Abschäumen einkochen. Es kann etwas Zitronensaft oder Vanille zugegeben werden. Man macht die Geleeprobe, indem man beobachtet, ob der Tropfen auf kaltem Teller erstarrt, kocht notfalls noch einige Minuten und füllt das Gelee in erwärmte Gläser sofort aus. Man kann übrigens diesem leicht gelierenden Quittensaft einen Teil schwer fest werdenden Saftes beigegeben, beispielsweise von süßen Äpfeln oder Birnen.

Das im Tuch zurückgebliebene Fruchtmark ergibt sodann noch eine wohl-schmeckende Marmelade, wenn man es nicht vorzieht, es zu Grüne und Suppe zu verwenden. Es wird frischer im Geschmack durch eine kleine Zugabe von zu Mus gekochten Äpfeln und Zitronensaft. Auch empfiehlt es sich, die Masse mit Kürbis zu strecken. Man kann etwa ein Drittel der Menge an gekochtem und durchpassiertem Kürbis zusehen, ohne daß man deshalb die Zuder-ration erhöhen müßte. Das Fruchtmark

wird zunächst durchs Haarsieb gedrückt, gewogen und dann zu höchstens einem Drittel seines Gewichts an Zucker, der wiederum „getrumpelt“ wurde, in den flachen Topf gegeben und unter fleißigem Rühren in etwa einer halben Stunde zu einer haltbaren Marmelade gekocht. Wenn das Mus schwer vom Löffel fällt, ist es richtig. Man füllt die Marmelade wie das Gelee heiß in vorbereitete Gläser oder Steintöpfe, bedeckt mit Rum- oder Essigpapier und bindet sofort mit angefeuchteter Glashaut zu. Natürlich kann man Marmelade auch aus frischen Quitten bereiten, genau wie Apfelmarmelade. Ist sie zu baldigem Verzehr bestimmt, so genügt es, an einen Liter durchpassiertes Mus ein Viertelpfund Zucker zu geben.

Noch ist nicht Schluß mit Quittenspeisen. Ihr köstliches Aroma läßt uns auf immer weitere Spielarten finnen, wie wir ihrer Würze aus neue habhaft werden können. Es fällt uns ein, unseren Apfelmuch, den wir eben abbadeln wollen, schnell mit einem Quittenguß zu decken (ein wenig Quittenbrei, den wir wie Apfelbrei herstellen oder einfach eine Portion Marmelade, die man wie den Brei durch ein eingeschlagenes Eigelb und etwas zerlassene Butter ungeahnt verfeinern könnte). Wir setzen einen Klebs von Quittenmarmelade auf unsere Pfannkuchen und rollen sie ein, setzen einen solchen Klebs auf Hefeteigkuchen, lassen den Teigrand zu Beutelchen zusammen, setzen sie dicht aufs Blech, baden sie und essen sie als süddeutsches Mittagmahl zur dicken Suppe. Ein Löffel Marmelade mit süßem Quark sahnig geschlagen, ist ein reizendes Dessert. Verdünntes Gelee schämen Kinder sehr als Beigabe zu Pudding und Brei.

Was aber in diesem Süßigkeitsarmen Kriegswinter besondere Freude auslösen dürfte, zumal wenn es uns gelänge, sie bis Weihnachten aufzuheben, ist Quittenpaste. Wir lassen einen reichlichen Rest im Marmeladentopf, dicken ihn unter so gähtigem Rühren bei milder Hitze so stark wie möglich ein, streichen ihn auf gefettete Porzellanplatten oder pergamentbelegte Kuchenbleche und lassen eine Woche an warmer Stelle trocknen, wobei einmal gewendet wird. Dann schneiden wir in gefällige Formen, etwa Streifen, die wir rollen, oder Rauten oder stechen Formchen aus, verwahren sie im geschlossenen Glas und wälzen sie, ehe wir sie herausrücken, in grobem Zucker. Es ist eine unschuldige Näscherlei für Süßmäuler jeden Alters.

Zu Fastnachten

ist Schmalzgebäckenes

nach folgendem **Oetker-Rezept**
außerordentlich beliebt.



Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 Pfund Mehl

1 Päckchen Dr. Oetker's
Backpulver „Backin“
2 Eßlöffel voll Milch
2 Eßlöffel voll Wasser

Wie billig sich die Torte stellt, kann jede Hausfrau selbst sehr leicht berechnen. 2079

Zubereitung: Man rühre die Butter schaumig, füge Zucker, Eier, Milch, Wasser und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Dann rolle man den Teig aus, schneide mit einem Messer oder Rädchen Streifen davon, schlinge sie zu einem Knoten, backe diese in Fett schwimmend hellbraun und bestreue sie noch heiß mit Zucker.

Verlangen Sie kostenlos vollständige Rezeptbücher in den Geschäften, wenn vergriffen, umsonst und portofrei von

Apfelsinentorte

nach folgendem

Oetker-Rezept

wirkt sehr dekorativ und
schmeckt vorzüglich.

Die Herstellung ist kinderleicht.



Zutaten:

TEIG: 100 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker's Gustin
200 g Zucker
3 Eier
4 Eßlöffel Wasser
1/2 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“
das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone
Saft einer Apfelsine zum Bestreichen der Böden.

CREME: 1 Päckchen Dr. Oetker's Zitronen-Puddingpulver
1/2 Liter Milch
50 g Zucker
Saft einer Apfelsine
1 Eiweiß 2080
GLASUR: 150 g Puderzucker
1 Eßlöffel Apfelsinensaft
1 Eßlöffel Wasser
ZUR VERZIERUNG: 1 bis 2 Apfelsinen.

Zubereitung: TEIG: 3 Eigelb werden mit dem Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, dem Abgeriebenen und dem Saft der Zitrone schaumig gerührt. Nach und nach gibt man das mit dem Backin gemischte und gesiebte Mehl und Gustin hinzu, verrührt alles glatt und zieht zuletzt den steif geschlagenen Schnee unter den Teig, gibt ihn in eine gefettete Form und backt bei gelinder Hitze. Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in drei Platten, befeuchtet dieselben mit Apfelsinensaft, bestreicht zwei Platten mit der Apfelsinencreme, die obere Platte überstreicht man mit Apfelsinenglasur und belegt sie mit Apfelsinenstückchen.

CREME: Man bereitet aus einem Päckchen Dr. Oetker's Zitronen-Puddingpulver 1/2 Liter Milch und 50 g Zucker einen festen Pudding, rührt danach den Saft einer Apfelsine und zuletzt den Eierschnee darunter.
GLASUR: 150 g Puderzucker, 1 Eßlöffel Apfelsinensaft, 1 Eßlöffel Wasser werden zu einer Glasur verrührt.

Verlangen Sie kostenlos vollständige Rezeptbücher in den Geschäften, wenn vergriffen, umsonst und

Dauergebäck für die Front

Drei Wochen soll der Weihnachtsstollen ruhen, ehe er angeschnitten wird. Kuchen mit Zugabe von Möhren oder Quark halten sich lange frisch und saftig, desgleichen Hugelbrot und Honigtuchen. Von allen etwas wollen wir baden für die Päckchen, die als Heimatgruß in der Adventszeit ins Feld gehen. Wir wollen auch für uns und die Kinder einen Festtuchen backen wie in jeder Jahr.

Da das Fest der heikelste Faktor unsere diesjährigen Weihnachtsbäckerei ist, sei ein fettjährender Kürbisstollen vorgeschlagen, der sich auch zum Verschenken eignet.

Kürbisstollen

Wir schneiden ein Pfund von Schale und schwammigem Mark befreiten Kürbis in Stückchen, kochen sie mit knapp 1/2 Liter Milch weich, treiben sie durchs Sieb und füge 60 Gramm zerlassenes Fett, ein halbes Pfund Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und Zimt hinzu. 40 Gramm Hefe wurden indes mit einem Löffel Mehl und einem Löffel Zucker in einer kleinigten Milch zum Gehen gebracht und mit zwei Pfund Mehl und dem lauwarmen Kürbisbrei zu einem Teig gerührt, den man gehen läßt. Den aufgegangenen Teig wirft man mit etwas Mehl aus, formt ihn zu einem großen oder zu zwei kleineren Stollen, läßt diese nochmals gehen und bäckt sie im vorgeheizten Ofen bei kleiner Flamme in etwa 3/4 Stunde. Eine starke Anfangshitze brauchen alle Stollen, damit sie nicht breiklaufen.

Quarkstollen

Durch Zugabe von Quark erhält man einen zarten und langen Zeit angenehmen frisch schmeckenden Kuchen, den nachzumachen wir sehr empfehlen. Man bereitet aus zwei Pfund Mehl, 80 Gramm Hefe, drei Eßlöffeln Milch, 150 Gramm Zucker und einer Prise Salz einen Hefeteig, wie man das gewohnt ist, und knetet zuletzt ein Pfund gut abgetropften Quark und 200 Gramm zerlassene Butter unter. Man läßt den Teig gut gehen und fügt dann noch dreiviertel Pfund Sultaninen, ein Viertelpfund Zitronat und falls möglich 40 Gramm oder mehr Mandeln dazu, formt den Stollen, läßt ihn nochmals gehen und bäckt sodann im vorgeheizten Ofen bei halber Flamme in einer schwachen Stunde. Wenn möglich, wird der Kuchen heiß mit zerlassener Butter bestrichen und reichlich Puderzucker bestäubt.

Auch während des Krieges braucht der Sonntagskuchen nicht zu fehlen, denn einen Eßlöffel Butter und ein Ei wird in jeder Familie erübrigt! Außerdem wird dadurch ja auch der Brotaufstrich gespart!

Der Kuchen, den wir hier angeben, eignet sich besonders gut für die Soldatenpäckchen, da er lange frisch bleibt. Versuchen Sie ihn zunächst zu Hause und dann „raus in's Feld!“

Siedlerkuchen: 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei oder Milci G und W, 8 Eßlöffel Zucker, 125 Gramm Quarg, 125 Gramm rohe, geriebene Gelbrüben, 2 geriebene Äpfel, Saft und Schale 1/2 Zitrone, 1 Rumaroma, 3 Eßlöffel Korinthen, 6 Eßlöffel Grieß, 375 Gramm Mehl, 1 Backpulver. — Butter, Ei, Zucker schäumig rühren, den durch ein Sieb gestrichenen Quarg, die Gelbrüben und Äpfel zugeben, langsam die anderen Zutaten unterarbeiten, den ziemlich festen Teig in eine gefettete, mit Weismehl ausgestreute Form geben und bei guter Hitze 1 Stunde backen.

Mit gekochten, durchgedrehten, kalten Kartoffeln läßt sich ebenfalls etwas Leckeres

Möhrenkuchen

Möhren halten einen Kuchen frisch, ohne daß er etwa feucht würde, denn er wird ja richtig durchgebacken. Man schlägt ein Eigelb und sechs Eßlöffel Wasser mit dem Schneebesen zu Schaum und gibt nach und nach 100 Gramm Zucker dazu, so daß ein fester Kren entsteht, dem man noch Saft und Schale einer Zitrone und ein Fläschchen Rum-Aroma beifügt. Was man an Luft hineinschlägt, kommt dem Kuchen zugute: er wird davon luftig und locker. Das Eiweiß schlägt man ebenfalls zu Schnee und schlägt diesem weitere 25 Gramm Zucker ein. Nun gibt man diesen Schnee auf den Eigelbkren, siebt darauf 180 Gramm Mehl, das mit einem Päckchen Vanillesoßenpulver und drei gestrichenen Teelöffeln Backpulver gemischt wird, gibt 75 Gramm geriebene Nüsse (oder Semmeln als Ersatz) und 175 Gramm roh geriebene Möhren darauf und zieht alles vorsichtig ohne zu rühren unter den Eigelbkren, füllt den Teig in die Kastenform und bäckt den Kuchen bei halber Flamme in einer guten halben Stunde.



gebäcken, dann gepinselt, mit Zucker bestreut und frisch gegessen, ganz ausgezeichnet!

Fastnachtstüchlein: 1/2 Kg. Mehl, 1/2 Kg. Kartoffeln, Salz, 125 Gramm Zucker, 5 Pf. Hefe, 1 Ei. — Hefeteig herstellen, gut gehen lassen, Küchlein formen, nochmals gehen lassen (Der Teig muß ein wenig feucht sein!) Im Backofen die Küchlein schön braun backen, noch heiß mit Butter bestreichen, in Zucker wenden, frisch essen. Am nächsten Tag aufgewärmt, schmecken sie auch.

Wunderkuchen von Grammel: 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 2 Eier, 1 Dotter, 30 Gramm geschälte süße und 3 bis 4 bittere geriebene Mandeln, etwas Rosenwasser, etwas Franzbranntwein werden auf dem Backbrett gut verarbeitet, 1 Stunde ruhen lassen, dann dünn aufgerollt und mit einem achteiligen Muffenförmchen kleine Mandeln ausgestochen, die in Fett goldgelb gebacken werden.

Bayerische Fastnachtstüchel. Man macht von 1 Pfund Mehl, einviertel Liter Milch, 100 Gramm Butter, 3 Eiern, 30 Gramm Hefe und etwas Salz einen Hefeteig, verarbeitet ihn, bis er glatt von der Hand geht, und gibt 100 Gramm gewaschene, gewärmte Korinthen hinzu. Dann läßt man den Teig gehen und formt später kleine Küchlein davon, die man in Schmalz ausbäckt.

Schöpfstreppe. Einviertel Liter Milch, 100 Gramm zerlassene Butter, 3 Eier, 50 Gramm Hefe, 70 Gramm Zucker, 1 Pfund Mehl. Wenn der fertige Teig gegangen ist, schöpft man mit einem zuvor ins kochende Fett getauchten Schöpfloffel Teig ab und läßt diesen schnell in das kochende Fett gleiten. Man muß geschickt und schnell arbeiten. Diese Kreppel sind durch die verschiedenen Formen des Gebäcks stets die Freude der Kinder.

Maizena Wickelschnitten

75 g Maizena, 125 g Weizenmehl, 40 g Fett oder 30 g Öl, 80-100 g Zucker, 1 Ei, 1/2 l entrahmte Frischmilch, 1 Paket Backpulver, 150 g Marmelade. Aus dem mit dem Backpulver gesiebelten Maizena und Mehl wird unter Zugabe genannter Zutaten schnell der Teig zusammengrührt, auf ein gut gefettetes Blech gestrichen, 10-15 Minuten im heißen Ofen gebacken, mit der Marmelade bestrichen und sofort aufgewickelt. Nach dem Erkalten schneidet man schräge Scheiben und richtet sie nebeneinander auf flacher Schüssel an.

Hausgemachter Honig

Wir kochen einen halben Liter bei der Quarzherstellung abfallende Molke oder die gleiche Menge Buttermilch mit einem halben Pfund Zucker auf zarter Flamme so lange unter Rühren, bis diese Masse die Beschaffenheit von Honig gewonnen hat (etwa eine halbe Stunde). Den Saft von einer halben Zitrone, etwas Vanillezucker und Zimt konnte man nach Belieben beifügen. Auch läßt sich die Farbe des so bereiteten Honigs durch einige Tropfen Zuckersfarbe verändern.

Kandierte Kürbis

Man säubert den Kürbis von Schale schwammigem Mark, sticht aus dem festen Fleisch mit dem Ausstecher Kugeln (Abfall zu Marmelade) oder schneidet mit dem Buntmesser hübsche gleichgroße Stücke, kocht sie in Wasser klar und läßt sie trocknen. Unterdessen stellt man etwas Zucker mit ein wenig Wasser und einer Spur Essig aufs Feuer, kocht unter Abschäumen bis zum Bruch und läßt darin die Kürbisstücke noch einmal aufkochen. Man gibt sie heiß in Gläser, die man nach dem Erkalten sorgsam verschließt. Dieser kandierte Kürbis ist eine köstliche Nascherei für Festtage. Auch läßt er sich an Stelle von Zitronat verwenden, wobei man sich mit dem Formen der Stücke natürlich nicht so liebevoll abzugeben braucht.

Feine Ausstecher

250 g Mehl, 70 g Margarine, 80 g Zucker, 1 gehäufte Eßlöffel Milei G, 4—5 Eßlöffel Milch, je nach Bedarf, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker, $\frac{1}{3}$ Päckchen Backpulver. Aus den Zutaten einen gehackten oder gerührten Mürbteig herstellen, $\frac{1}{2}$ cm dick auswellen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Milei-Backstrieche*) bestreichen und bei mäßiger Hitze backen.

*) Milei-Backstrieche: 1 Eßl. Milei G, 3 Eßl. Milch, 1 Kaffeel. Zucker auflösen.

125 g Margarine mit 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 gehäufte Eßlöffel Milei-G und 1 Eßlöffel Milch schaumig rühren, dann mit 250 g Mehl und 2 weiteren Eßlöffeln Milch sorgfältig zu einem Teig verarbeiten, diesen mit der Spritze in beliebigen Formen auf ein gefettetes Blech drücken und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Marmorplätzchen

125 g Fett, 100 g Zucker, 1 gehäufte Eßlöffel Milei G und 2 Eßlöffel Milch, 250 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 Kaffeelöffel Kakao. Fett, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, Milei G mit Milch auflösen und dazugeben. Mehl mit Backpulver hinzusetzen. Aus der Masse zwei Teile machen, in die eine Hälfte den Kakao geben und jeden Teil 4 mm dick auswellen. Den dunklen Teil auf den hellen legen und bis zu einem Durchmesser von 6 cm einrollen, Scheiben schneiden und auf dem Backblech im Ofen bei Mittelhitze etwa 20 Minuten backen.

Wasserspringerle

Man rührt ein Pfund Zucker mit einem Viertel Liter lauwarmen Wasser glatt und rührt gründlich, etwa eine Viertelstunde. Ein Gramm Hirschhornsalz, in etwas kaltem Wasser angerührt, kommen dazu und nun einhalb Pfund Mehl, alles recht luftig, am besten mit dem Schneebesen eingelagert. Unten wird entweder zum Teig gegeben oder auf das gefettete Blech gestreut (dann nur an die Stellen, an die die Plätzchen kommen). Zu runden Plätzchen gestochen oder — Inbegriff aller weihnachtlichen Gebäcke — mit dem bemehlten Holzmodell zum Gebäckbrot ausgedrückt, zwei Tage im warmen Zimmer getrocknet und bei kleiner Flamme in etwa einer Stunde gebacken.

Hasenlederli

Man zerläßt 150 Gramm Strup (oder Rübenkraut oder Kunsthonig) mit 150 Gramm Zucker, gibt an die fast erlastete Masse 150 Gramm rohgerebene Möhren, je einen gestrichenen Teelöffel gemahlten Kardamon, Nelken und Zimt (oder Zimterlack) samt Saft und Schale einer Zitrone (oder eine Badaroma-Zitrone) und nengt hierunter ein Pfund Weizenmehl, das mit einem Päckchen Backpulver vermischt und selbstverständlich gestiebt wurde, wobei man etwa ein Viertel Liter Milch zugibt. 65 Gramm feinstwürfelig geschnittenes Zitronat, 10 Gramm geriebene Haselnüsse (oder gestöberte Haserloden) und 100 Gramm Korinthen sollen, falls man sie aufstreifen kann, unter den Teig kommen. Man streicht alles etwa einen Zentimeter hoch auf ein gefettetes Backblech, bäckt etwa zwanzig Minuten bei kräftiger Hitze, überstreicht das Ganze sofort, denn es aus dem Ofen kommt, mit einem Hauch von Puderzucker, der mit etwas heißem Wasser und Zitronensaft gut glattgerührt wurde, und schneidet in Rechtecke.

Geheimnisvolle Herzen

Es empfiehlt sich sehr, den Möhrenteig der Hasenlederli zu teilen oder zu wiederholen, um aber zu diesem zweiten Quantum so viel Mehl unterzuarbeiten, als der Teig annimmt. Man rollt ihn aus und sticht heraus. Ein Herz belegt man so dicht als der Vorrat erlaubt mit Rosinen oder Korinthen und drückt ein zweites darauf. Die zuerst kommenden Herzen mag man vorbacken mit abgezogenen halbierten

Mandeln verzieren oder aber glasieren und mit buntem Zucker bestreuen.

Marmeladepflähen

Man schafft 1 Pfund Mehl mit einem halben Pfund Marmelade, 100 Gramm Zucker, einem Ei (oder entsprechend Milch) in Wasser aufgelöst gut zusammen, läßt eine Weile abtügen, wellt den Teig dünn aus und sticht Plähen aus, die man bei Mittelhitze bäckt.

Doppeltüren

60 Gramm Margarine rühren wir mit 80 Gramm Zucker und eineinhalb Eiern (oder ein Ei und ein Teelöffel Milch mit zwei Eßlöffeln Wasser angerührt) schaumig, fügen zwei Päckchen Vanillezucker und ein halbes Pfund Vollkornmehl mit einem Teelöffel Backpulver darunter, verarbeiten alles zusammen zu einem glatten Teig, lassen abtügen, stechen recht eckige Formchen aus und baden sie rasch ab. Zwischen je zwei Plähen streicht man ein wenig Marmelade.

Flodenwirbel

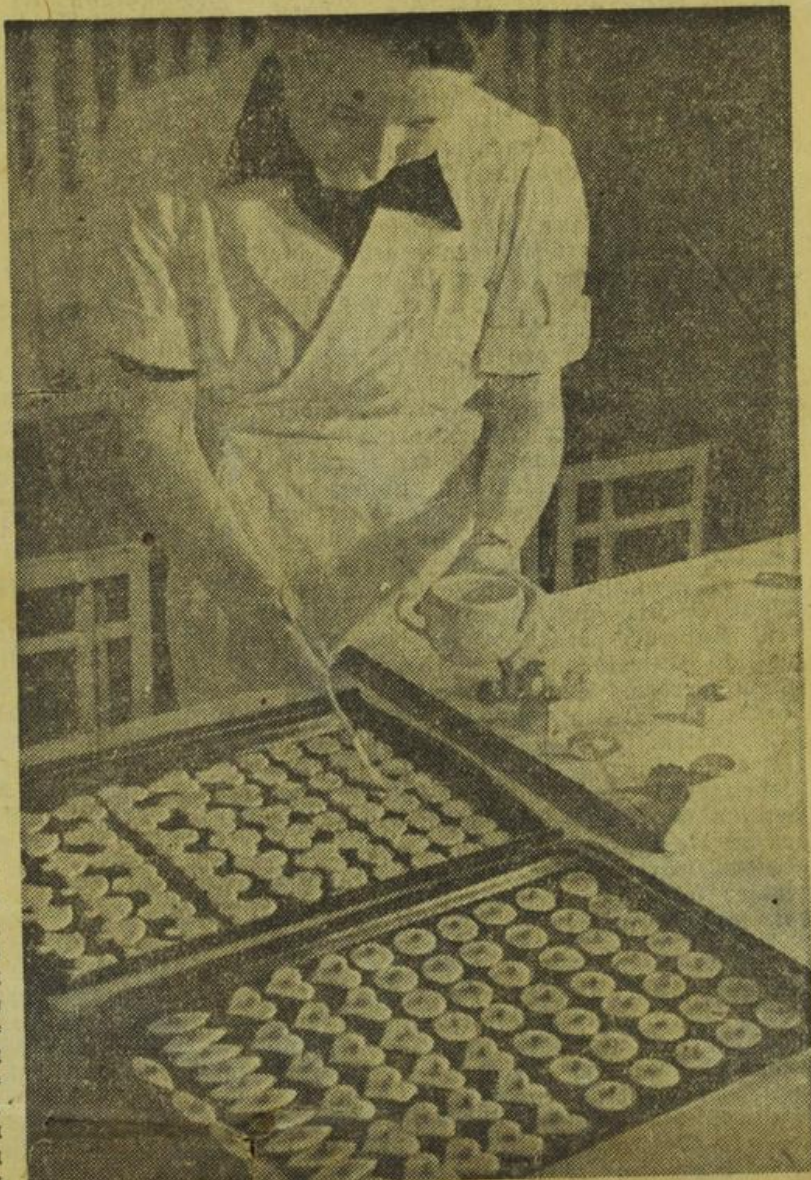
Wo Mandeln und Nüsse fehlen, springen Haferflocken ein. Wir rühren 100 Gramm Fett mit 100 Gramm Zucker und einem Ei (statt dessen auch im Notfall Milch mit Wasser angerührt oder ein Eßlöffel saure Milch) schaumig und mengen 200 Gramm Haferflocken darunter. Davon setzen wir kleine Häufchen aufs Blech und baden sie langsam bei schwacher Flamme. Auch kann man, was sehr pikant schmeckt, die Haferflocken mit einem Teil der Butter und des Zuckers vorher anrösten. Eine neue Nuance bringt man hinein durch Zugabe von einem Löffel Kakao.

Waschkorbfüller

Wenn uns noch ein preisgünstiges, dabei aber ausgiebiges Backwerk fehlt, so seien folgende, sehr hübsch aussehende Knusperchen empfohlen. Man bereitet einen Mürbeteig aus 300 Gramm Mehl, zwei Teelöffeln Backpulver, 150 Gramm Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, 4 Eßlöffel Wasser, 50 Gramm Butter und 50 Gramm

Schmalz. Nachdem es ausgerührt ist, sticht man runde Plähen aus, legt sie auf ein ungefettetes Blech, bestreicht sie mit Eiweiß oder Speisefarbe und drückt ein Häuflein waschener Korinthen in die Mitte oder legt sonst ein hübsches Muster aus den dunklen Korinthen. Sie werden rasch hellgelb abgebacken.

43
fort und stachen die Figuren aus, so war es besser, dieselben über Nacht Ruhezeit zu gewähren, ehe wir sie der Flamme überlieferten. Die ausgedrückten Springerle mußten erst hart wie Holz sein, ehe sie in den Ofen kamen. Nachten wir Gespritztes, so mußten erst die Wellenlinien fest geworden sein, — es konnte auf Eis geschehen —, ehe das Blech in die Hitze durfte. Dann konnten sie nicht mehr zerlaufen zu formlos breiigen Gebilden. Achteten wir auch sorgsam darauf, daß die Buttergebäude wie alle Mürbeteige bei starker Hitze rasch abbacken, daß ihre fettthaltige Masse mit ungefettetem Blech auskommt, indes Springerle und Flodenplähen bei schwacher Flamme langsam austrocknen sollen. Nie dürfen wir vergessen, das Abgebäckene sofort vom Blech auf ein Drahtgitter zu schieben. So kann es nicht mehr brechen und von allen Seiten luftig abkühlen.



Bestreichen der Waschkorbfüller

Sind die Gebäcke über Nacht etwas weich geworden, dann rasch in die Blech-Ofen, so daß sie sonst

er

le

+ süßer
+ sehl
nach ver
Briese

Schänken

FÜ

B

C

T

Z
un
ein
lä
ge
Me
ei
ur
Er
gi
in
an

v

pulv

Pac

But

Oet

vera

bele

vorl

mar

gief

... in Dagersheim. Eine kleine Kost-
probe davon haben sie ins Schaufenster

... als Hehlerei hinzustellen. Damit fand er

Pikante Quargrezepte!

1.) Brotaufstriche!

Grundrezept: 250 gr. Quarg, 1/2 Tasse Milch oder Sahne, Salz, Quarg durchstreichen, mit Milch oder Sahne gutrühren, mit Salz abschmecken.

Abänderungen:

- Quarg vorbereiten wie oben, würzen mit:
1. feingewiegter Zwiebel, Senf und Kümmel.
 2. rohen in Scheiben geschnittenen Tomaten oder Tomatenmark, feingewiegter Zwiebel.
 3. geriebenen Rettig oder Radieschen.
 4. geriebenem Meerrettig und Zwiebeln.
 5. feingeschnittenem Schnittlauch oder Borretsch.
 6. streichfähig gehacktem Hering und feingeschnittenen Gurken.
 7. streichfähig gehackten Sardellen oder Sardellenpaste.
 8. gewürzter Quarg aufstreichen, Anchovis, Appetithappen oder Appetitsild ganz auflegen.

Man kann diese Zusammenstellung beliebig ändern.

2.) Süssspeisen!

Grundrezept: 500 gr. Quarg verrührt man mit 2 Tassen Milch, 50 gr. Zucker, schlägt die Masse mit dem Schneebesen bis sie schaumig ist.

Schocoladen-Kaffee-Schaum: Zubereitung wie oben, statt Milch den Quarg mit 1 Tasse starkem auch koffeinfreiem Kaffee oder Schokolade verrühren. Man reicht ihn wie Schlagsahne zu kleinem Gebäck.

Quarg-Schaum mit Früchten: Zubereitung des Quarg-Schaumes wie im Grundrezept. Der Jahreszeit entsprechend nimm die Fruchtmischung

1. Zitronensaft oder Apfelsinensaft und Apfelsinstücke.
2. Frische Johannisbeeren, Waldbeeren, od. in Würfel geschn. Aepfel.
3. In Streifen geschnittenen Feigen und Zitronensaft.
4. Preiselbeerkompott oder rote Marmelade.
5. Am Tage vorher gewaschene mit Zucker eingeweichte Aprikosen. Sie werden fein geschnitten oder zu Brei gekocht und kalt unter den Quargschaum gemischt.
6. Vanillezucker und Zimmt oder Vanillezucker und geriebene Schokolade.

Quarg-Gries-Speise:

1/2 Liter Milch	50 gr. Gries
50 gr. Zucker	60 gr. Butter od. Marg.
Vanillezucker	250 gr. Quarg.

Quarg (Schichtkäse) bei mir stets frisch vorrätig.
1/2 kg. Paket 35 Pfennig.

Schreibeli.

250gr Mehl 125gr Zucker 50gr Butter
2 Eier $\frac{1}{2}$ Zitronenschale 1 Prise Salz.

Die Butter wird schaumig gerührt,
Zucker u. Eier dazu gegeben.

Das Mehl wird langsam zu der Masse
gerührt, die abgeriebene Zitronenschale
wird beigegeben u. der Teig rasch
zusammengeknetet. Nachdem er etwas
gerührt hat, wird er in fingerdicke
Stollen gedreht. Diese werden in einem
langen Stücke geschnitten u. in
schwimmenden Fett gebacken.

J. M. Himmelsta.

Kaffee-waffeln.

Man mache einen sehr feinen Pannekuchenteig aus gutem Mehl + süßem
Milch oder süßem ungekochtem Milch, nehme dazu Bier nach Belieben + schla-
ge das Eiweiß zu sehr steifem Schnee. Der Teig wird nach Geschmack zer-
rührt, etwas Vanillezucker, eine Messerspitze Backpulver, eine Prise
Salz + ein messgroßes Stück Bitter wird dazugefügt.

"Glück auf!"

Für den Kaffeetisch
besonders beliebt ist

Bienenstich in Springform

nach folgendem

Oetker-Rezept:



Zutaten:

TEIG: 100 g Butter

1 Ei, 50 g Zucker

1/2 Pfund Mehl

1/2 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver

2/10 Liter Milch, etwas Salz

„Backin“

BELAG: 100 g Butter

100 g Zucker

50 g Mandeln

1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Vanillin-
zucker“.

Zubereitung: Zuerst bereitet man den Teig. Die Butter rührt man zu und gesiebte Mehl, Milch und eine Prise Salz hinzu. Diesen Teig rollt man auf einem gefetteten Kuchenblech reichlich 1/10 cm dick aus. Die Butter zum Belag läßt man schmelzen, nimmt sie vom Feuer, fügt den Zucker, Vanillinzucker, die gemahlten Mandeln hinzu und verrührt alles gut miteinander, streicht die Masse auf den Teig und bäckt den Kuchen bei Mittelhitze reichlich 1/2 Stunde. — Will man den Kuchen füllen, so bereitet man eine Buttercreme, indem man 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Saucenpulver mit 2/10 Liter Milch und 120 g Zucker unter ständigem Umrühren zum Kochen bringt und dann die Creme bis zum Erkalten rührt. Hierauf rührt man 100 g Butter und 20 g Palmin schaumig ein, gibt teelöffelweise die erkaltete Creme darunter. Den erkalteten Kuchen schneide man in zwei Scheiben, bestreicht die untere mit der Buttercreme und legt die andere Scheibe wieder sorgfältig darauf. Es empfiehlt sich, den Kuchen erst an 200 Tage des Gebrauchs zu backen.

Verlangen Sie vollständige Rezeptbücher kostenlos in den Geschäften, wenn vergriffen, umsonst und portofrei von:

Torten für den Geburtstag

Kastanientorte

Man kocht etwa 2 Pfund schöne Kastanien, schält sie, noch heiß, und treibt die Masse durch ein Sieb. Dann vermengt man ein halbes Pfund Zucker mit einem Päckchen Vanillezucker, gibt den Schnee von fünf Eiern und zuletzt den Saft einer Orange dazu und vermengt diese Masse vorsichtig mit den passierten Kastanien. Die Masse kommt in eine ausgebutterte Tortenform, wird bei mäßiger Hitze gebacken und dann mit Schokoladenglasur überzogen.

Giraffentorte

Man fertigt zuerst einen mürben Tortenboden und bäckt ihn hell im Rohr. Währenddessen wird die Schokoladenmasse bereitet, die man stets kühl halten muß. Sie besteht aus: 200 Gramm Mandeln, 200 Gramm Zucker (vom allerfeinsten), 20 Gramm Stärkemehl, 75 Gramm geriebener Schokolade. 7 Eier werden sauber geteilt, die Eidotter mit dem Zucker und etwas Zitronensaft schaumig gerührt, die Mandeln gerieben und dazugefügt; dann gibt man das Mehl, den Schnee und zuletzt die Schokolade darunter.

Die Tortenform muß bereits wieder erkaltet, die Ränder müssen neuerdings ausgebuttert sein. Dann streicht man die Schokoladenmasse auf den erkalteten Tortenboden und bäckt bei mittlerer Hitze. Nach dem Erkalten wird die Torte mit einer weißen Glasur überzogen. Auf die noch laue Glasur werden dann die „Zupferin“ gespritzt.

Gustin-Keks für Kinder

50 g Butter (Margarine).

125 g Zucker.

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

1 Ei, 5 Eßlöffel Milch.

250 g Weizenmehl.

150 g Dr. Oetker „Gustin“.

6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin“.

Man rührt das Fett geschmeidig und gibt etwas Zucker, den Vanillinzucker, dann das Ei und nach und nach den Rest des Zuckers sowie abwechselnd mit der Milch 2/3 des mit „Gustin“ und „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls hinzu. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt und mit rechteckigen oder runden Formen ausgestochen. Man drückt in die Plättchen mit einer Reibe Vertiefungen oder sticht sie mehrmals mit einer Gabel ein, dann legt man sie auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen. **Backzeit:** Etwa 10 Minuten bei starker Hitze

Bitte ausschneiden

Apfeltorte mit Guß.

Zutaten: 200 g Mehl, 1/2 Päckchen von Oetker's Milch-Eiweißpulver, 1 Eßlöffel voll Butter oder Fett, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1/2 Päckchen von Dr. Oetker's „Backin“, 6 Eßlöffel voll Milch oder Wasser.

Zutaten zum Guß: 140 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Teelöffel voll von Dr. Oetker's „Backin“, 1/2 Päckchen von Oetker's Milch-Eiweißpulver, 1/4 Liter Milch oder Wasser.

Zubereitung: Mehl, Eiweißpulver, Butter, Zucker und „Backin“ verarbeitet man mit der Milch zu einem festen Teig, rollt ihn aus und belegt damit eine Obstkuchenform. 3—4 Pfd. Äpfel werden am Abend vorher geschält, in Scheiben geschnitten und einzuckert, dann belegt man den Teig mit den Apfelschnitten.

Die Zutaten zum Guß rührt man zu einem flüssigen Teig an und gießt die Masse über die Apfelscheiben und bäckt die Torte 30—40 Min.

Erbsen auf kaltem Weg

Rebers u. manische Krystallen

so sauer verlesene, ganz reife Erdbeeren werden
in einer Lösung von 20 gr. Citronensäure mit
kl. Wasser übergossen & einen Tag stehen ge-
lassen. Nach dieser Zeit sind die Erdbeeren
vollständig ausgezogen & man giebt den Saft
durch ein angefeuchtetes Tuch / ohne jedoch die
Schale zu zerdrücken. Man läßt den Saft abtropfen
ist ihn mit einer Litromasse ⁴ l. in ihm über-
lassen. Umrühren die gleiche Menge Zucker auf
1 Pkt. Rebers Einmachhilfe. Obige Menge
Beeren geben er. 2 1/2 l. Saft. es sind ihm also
kg. Zucker anzuzusetzen. Nachdem Zucker &
Einmachhilfe sich vollständig gelöst haben wird
Saft durch Tuch in Flaschen gefüllt & mit Kork
verschlossen. Der Saft hält sich vorzüglich
behält den Wohlgesch. Bei der Zubereitung des
darf man Porzellan & Holz verwendet werden

Biskuit
 1 1/2 Kilo Zucker 4 Eier 1 1/2 Liter
 Vanille oder Citron als Würze
 rühren Mehl im Porzellan
 zu Eierschnee darmit

Süße Brotaufstriche
 Der Winter ist lang und unser Brot möch-
 ten wir gerne gestrichen haben. Leider
 haben wir wegen der Frostschäden des
 letzten Jahres weniger Obst auf dem Markt
 als sonst, so daß wir in diesem Jahre ein-
 mal unsere Aufstriche auf andere Art ver-
 suchen müssen. Wir geben daher heute aus-
 gezeichnete Marmeladen bekannt, die sehr
 leicht herzustellen sind und sich großer Be-
 liebtheit erfreuen.

Gelberüben - Marmelade: 500
 Gramm Gelberübenmark, 250 Gramm Zucker,
 etwas Essig oder Zitronensaft, Zitronen-
 schale. — Die gepuhten, gewaschenen Gelbe-
 rüben entweder fein reiben oder halbweich
 kochen und durch den Wolf drehen. Zucker
 mit einem Schöpfel Essig oder Zitronensaft
 und ein Achtelliter Gelberübenwasser (wenn
 roh gerieben, einfaches Wasser!) läutern,
 das Mark und Zitronenschale zugeben, bis
 zur Marmeladenprobe kochen.

Gelberüben - Rhabarber -
Marmelade: 1 Kilogramm Gelberüben,
 1 Kilogramm Rhabarber, 1 Kilogramm
 Zucker, Zitronensaft oder Vanillezucker. —
 Die geriebenen Gelberüben mit dem feins-
 geschnittenen Rhabarber und Zucker bis zur
 Marmeladenprobe kochen. Oder 1 Kilo-
 gramm Gelberüben und 1/2 Kilogramm
 Zucker kochen, 1 Kilogramm Rhabarber und
 1/2 Kilogramm Zucker kochen, durch ein Sieb
 streichen, beide Massen zusammen bis zur
 Marmeladenprobe kochen.

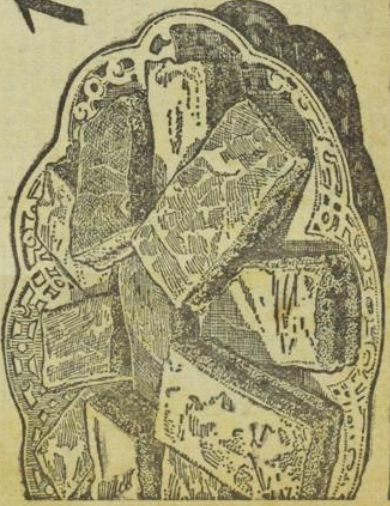
Gelberüben - Brombeer - Mar-
melade: 750 Gramm Brombeeren, 500
 Gramm Gelberüben, 500 Gramm Zucker,
 etwas Zitronensaft. — Die durchgedrehten
 Gelberüben und die zerquetschten Brom-
 beeren etwas einkochen lassen, Zucker zu-
 geben und bis zur Marmeladenprobe kochen.

Gelochter Honig: 1/2 Liter Butter-
 milch oder Molke, 250 Gramm Zucker, Va-
 nillezucker oder Zitrone. — Flüssigkeit und
 Zucker unter ständigem Rühren

1. Biskuitrezept von Dr. Oetker

Biskuitschnitten

- 1. 2 Eier, 3 Schöpfel Wasser, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 100 g Weizenmehl, 3 g Ei gebackener Treibsel Dr. Oetker "Badin".
- 2. 1 Päckchen Dr. Oetker "Fruittina" - Kren, 1 Päckchen Dr. Oetker "Fruittina" - Puddingpulver Zitronengeschmack, 1/2 Schöpfel Apfelzest, 75 g (3 gehäufte Schöpfel) Zucker oder 2 Eiern 125 g nicht zu süßer Marmelade.
- 3. 75 g Puderzucker, 1-2 Schöpfel Apfelzest oder Wasser.



Man schlägt Eiweiß und Mehl mit einem Schneedenkstein kräftig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine crem-
 artige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß
 so fest sein, daß ein Schöpfel mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbteig gegeben. Darüber wird das mit "Badin" gemischte Mehl gestrichelt. Man stellt alles
 vorsichtig unter den Eigelbteig. Der Teig wird etwa 1 cm dick auf ein mit gut gebleichtem Papier belegtes Backblech gestrichen. Damit er an der offenen Seite des Blechs nicht
 auslaufen kann, taucht man das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Seite, so daß ein Rand entsteht.

Backzeit: Etwa 12 Minuten bei harter Hitze.

Nach dem Backen wird der Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier gelegt und das Backpapier vorsichtig aber schnell abgezogen.

Backen: In einem "Fruittina"-Kren wird das Puddingpulver mit 4 Schöpfel von dem Apfelmehl angerührt. Den übrigen Saft bringt man mit dem Zucker zum
 Kochen. Sobald der Saft kocht, nimmt man ihn von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen.
 Damit sich keine Haut bildet, rührt man den Kren während des Erkaltes kräftig um. Man schneidet den Biskuit in zwei Hälften, befeuchtet die eine mit dem
 Kren oder der Marmelade und legt die andere darüber. Für den Gehirteißer rührt man den geschlagenen Puderzucker mit so viel Flüssigkeit an, daß eine dickflüssige
 Masse entsteht. Damit befeuchtet man die Oberfläche des Gebäcks. Wenn der Gehirteißer trocken ist, schneidet man den Biskuit in Schichten in der Größe von
 etwa 4 1/2 x 8 1/2 cm.



Dr. Oetker Backpulver seit 50 Jahren bewährt

46

lernen
zu

Wagenbrot

1 Tasse Milch $\frac{1}{2}$ lb Zucker Limonade-Körner
10 gr Hornhornsalz oder Backpulver
Mehl bis man den Teig ausrollen kann
balden Ubagufs 1 Tasse Wasser $\frac{1}{2}$ lb Zucker
50 gr Kakaopulver $\frac{1}{4}$ lb Kernen
Die Stückchen in eine Schüssel legen die
warme gekochte ^{Leig} ~~Leig~~ über schütten umrühren
bis die Masse aufgesaugt ist, dann aus-
einander legen & trocknen. — sehr fein

Kriegsj. 1943 Knuspergebäck

50 gr Fett — 400 gr Roggenmehl 1 Eigelb
135 gr Zucker 2 Messerspitzen Natron
Zucker bestreut man mit Eigelb & Zucker, der auch
durch Knusperung ersetzt werden kann Natron ohne
Eiweiß oder Citronensaft zu einem glatten weichen Teig verarbeiten
Dann hundertmal ausrollen & ausrollen. Dann
mit Milch bestreuen Zucker bestreuen streuen
hellbraun backen — sehr haltbar.

Eine Rhabarber-Gelberüben-Marmelade

47

Ein Rezept, vom Deutschen Frauenwerk ausprobiert

Zur Freude der Ludwigshafener Hausfrauen ist in den letzten Tagen noch reichlich Rhabarber auf den Markt gekommen. Deshalb bringt das Deutsche Frauenwerk, Abteilung Volkswirtschaft/Hauswirtschaft, nachstehend ein Rezept zur Herstellung einer ausgiebigen und zuckersparenden Marmelade aus Rhabarber und Gelberüben. Es trifft sich günstig, daß gerade jetzt auch genügende Mengen an Gelberüben angeliefert werden, die nun ebenso wie der Rhabarber einem guten Verwendungszweck zugeführt werden können.

Das Rezept: Zutaten: 1 1/2 kg Rhabarber, 1 kg Gelberüben, 3/4 bis 1 kg Zucker, Saft einer Zitrone oder ein Schuß Weinessig. — Rhabarber ungeschält klein schneiden, Gelberüben kochen und fein reiben. Den

Zucker gibt man mit ein Sechzehntel Liter Wasser in den Topf, läßt gut durckochen und gibt den rohen Rhabarber mit den feingeriebenen Gelberüben dazu, läßt unter starkem Rühren rasch kochen bis die Masse dick ist. Man füllt die Masse heiß in warme Gläser und verschließt sie sofort mit Zellophan.

In einem Schaukochen mit Ausgabe von Kostproben, das die hauswirtschaftliche Beratungstelle der NS-Frauensschaft / Deutsches Frauenwerk, Bismarckstraße 44, am Dienstag, 21. Juli, von 15 bis 17 Uhr veranstaltet, wird die Zubereitung dieser Marmelade praktisch vorgeführt. Teilnahme und Rezeptausgabe ist für alle Besucherinnen kostenlos.

NSG. Zur größten Freude von groß und klein bringt der Markt nun reichlich Rhabarber. „Fein“, sagen die Kinder und auch die Männer — nur die Frauen sind wegen des starken Zuckerverbrauchs weniger begeistert. Doch auch sie sollen sich freuen, denn folgende Ratschläge helfen hier ab:

Rhabarbergrütze: ein kg Rhabarber, ein Liter Wasser, Zucker nach Geschmack, evtl. Vanillezucker, 200 gr Sago oder 250 gr Grieß.

Den in Stücke geschnittenen Rhabarber mit Wasser und Zucker weich abkochen (fünf bis zehn Minuten). Sago einrühren, glasig werden lassen (etwa 15 Minuten). Die fertige Masse in eine kalt ausgespülte Form geben, nach dem Erkalten stürzen.

Rhabarberspeise (sehr fein!): 500 gr Rhabarber, 100 gr Zucker, 1/2 Liter Milch, 40 gr Zucker, 40 bis 45 gr Kartoffelmehl, 50 gr Gebäck oder Zwieback.

Rhabarber nicht zu weich dämpfen, evtl etwas mit angerührtem Kartoffelmehl binden, abkühlen lassen, in eine Schüssel geben. Die Milch zum Kochen bringen, den Zucker und das kalt angerührte Kartoffelmehl einrühren, kurz aufkochen, mit dem zerkleinerten Gebäck mischen, auf das Kompott gießen, erkalten lassen.

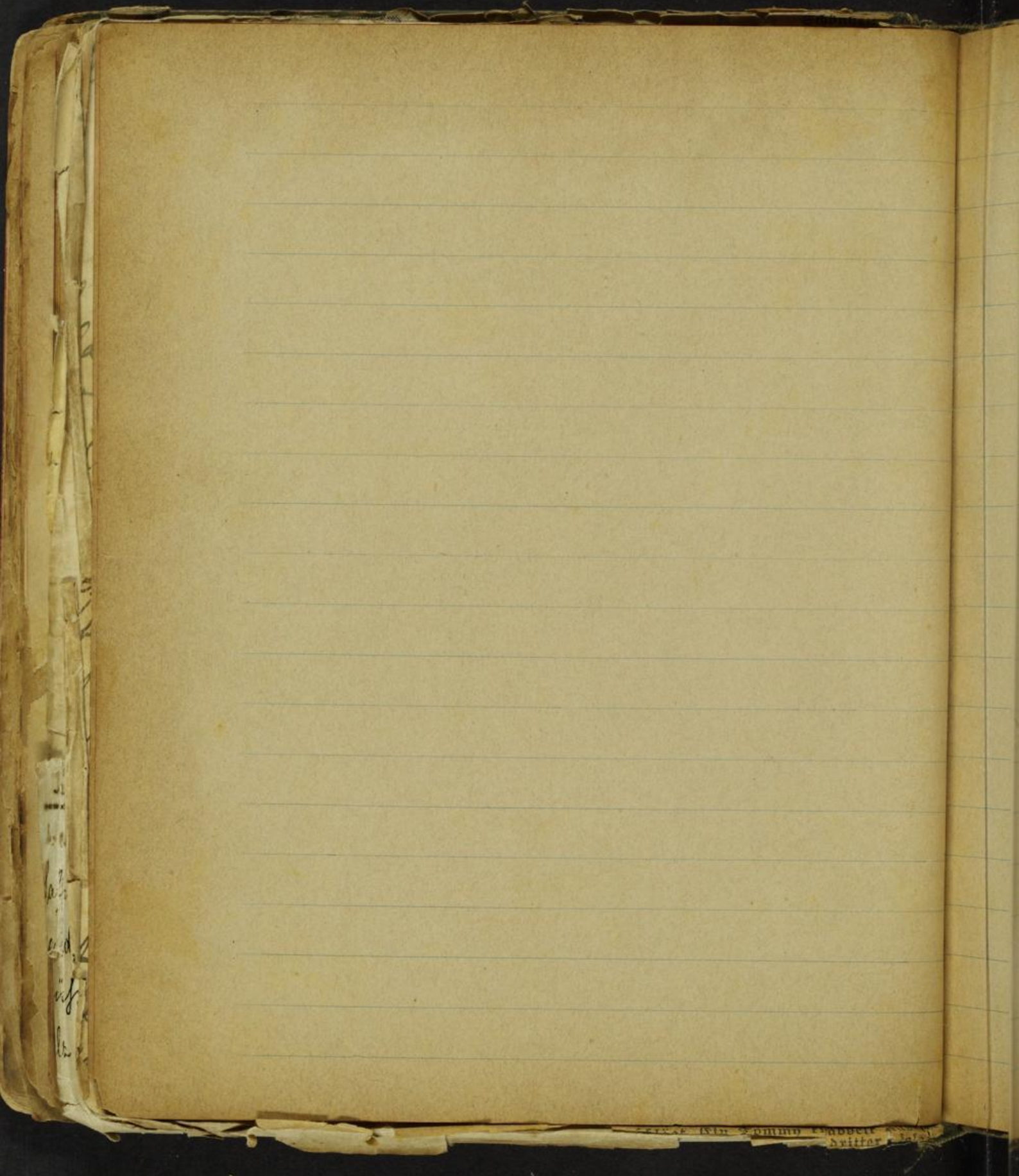
Rhabarberkuchen: 750 gr Rhabarber, 200 gr Zucker, 500 gr Mehl, Vanillezucker oder Zitronenschale, 1 1/2 Backpulver.

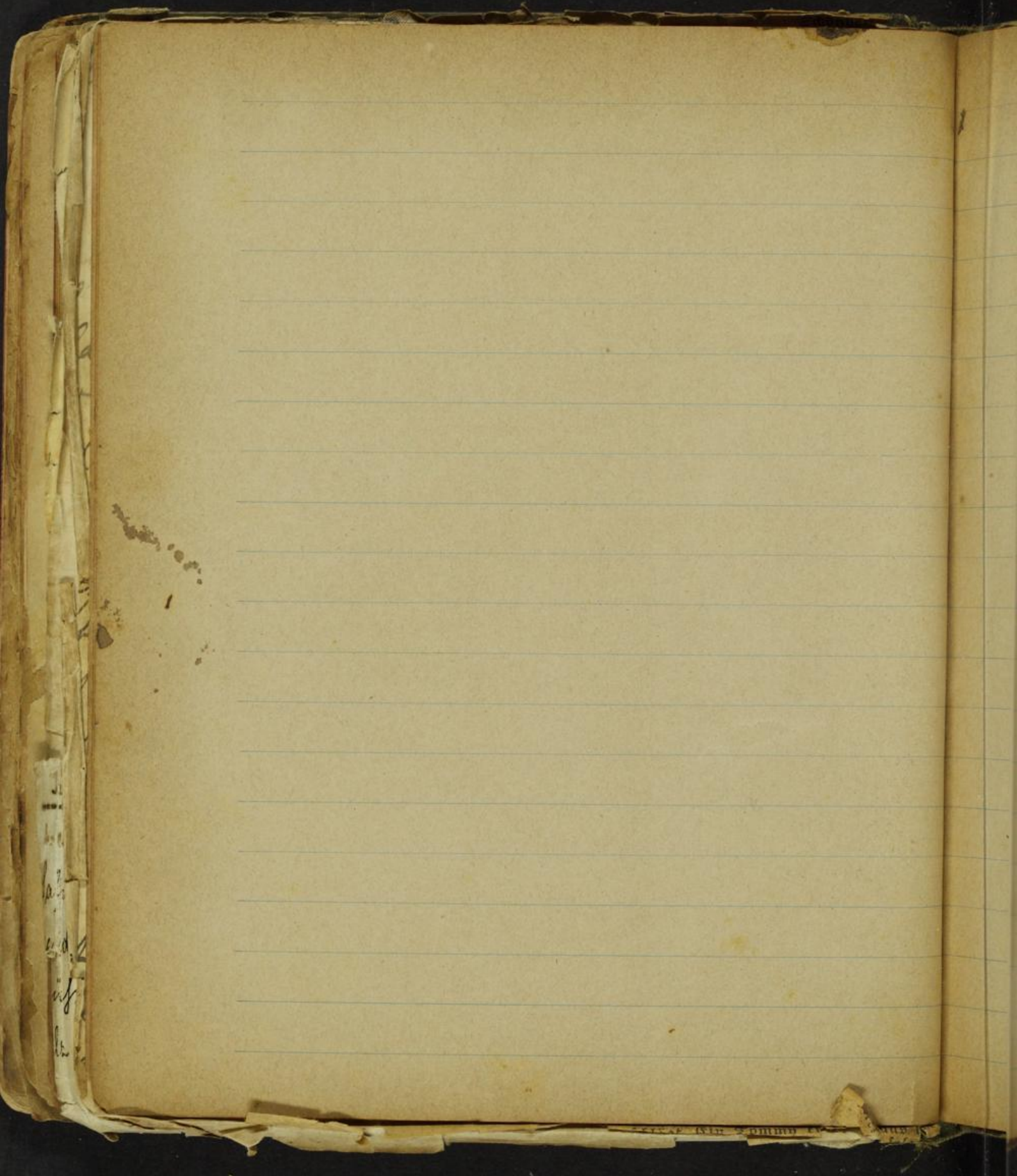
Der gewaschene, in Würfel geschnittene Rhabarber wird mit Zucker bestreut und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tag vermischt man ihn mit den übrigen Zutaten und bäckt den Kuchen in einer Springform.

Einmachen von Rhabarber: Gewaschenen, ungeschälten Rhabarber in halbvingerlange Stücke schneiden, in gut gesäuberte Flaschen füllen, mit abgekochtem Wasser übergießen, zukorken, mit Wachs oder Lack oder dickem Gipsbrei luftdicht abschließen, Flaschen liegend aufbewahren.

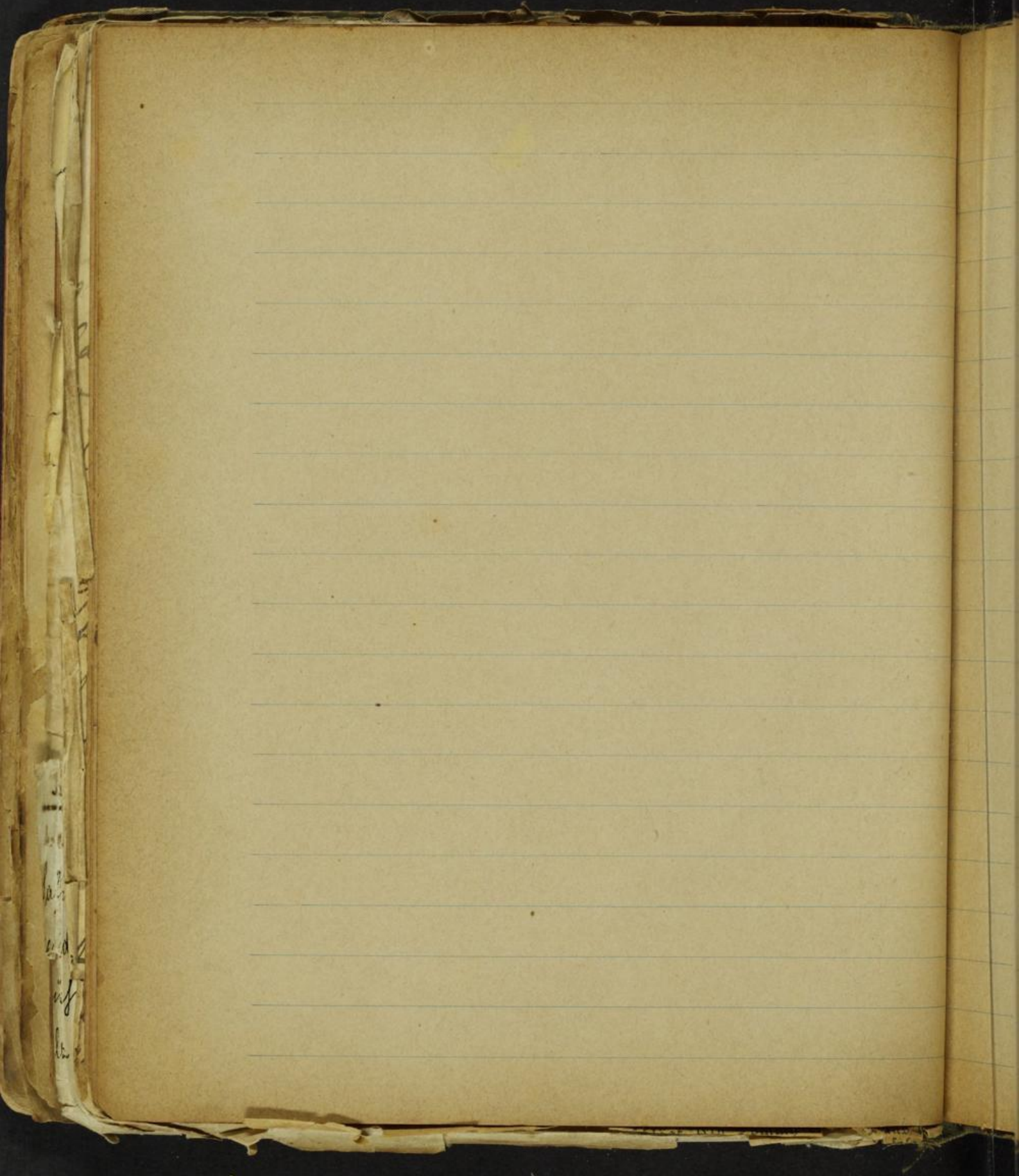
Wanenspatzen

500 gr Roggenmehl 1/2 lb Wachs Salz, etwas Essig oder Speck oder Fett. Das gesiebte Roggenmehl überbräut man mit dem kochenden Salzessig und schlägt dann ein ganz festes Teig ab von dem man die Spatzen abknetet und trocknet. Die fertigen Spatzen werden dann mit Fett oder Speck-Essigöl bestreut und mit Belieben abgeschmeckt.

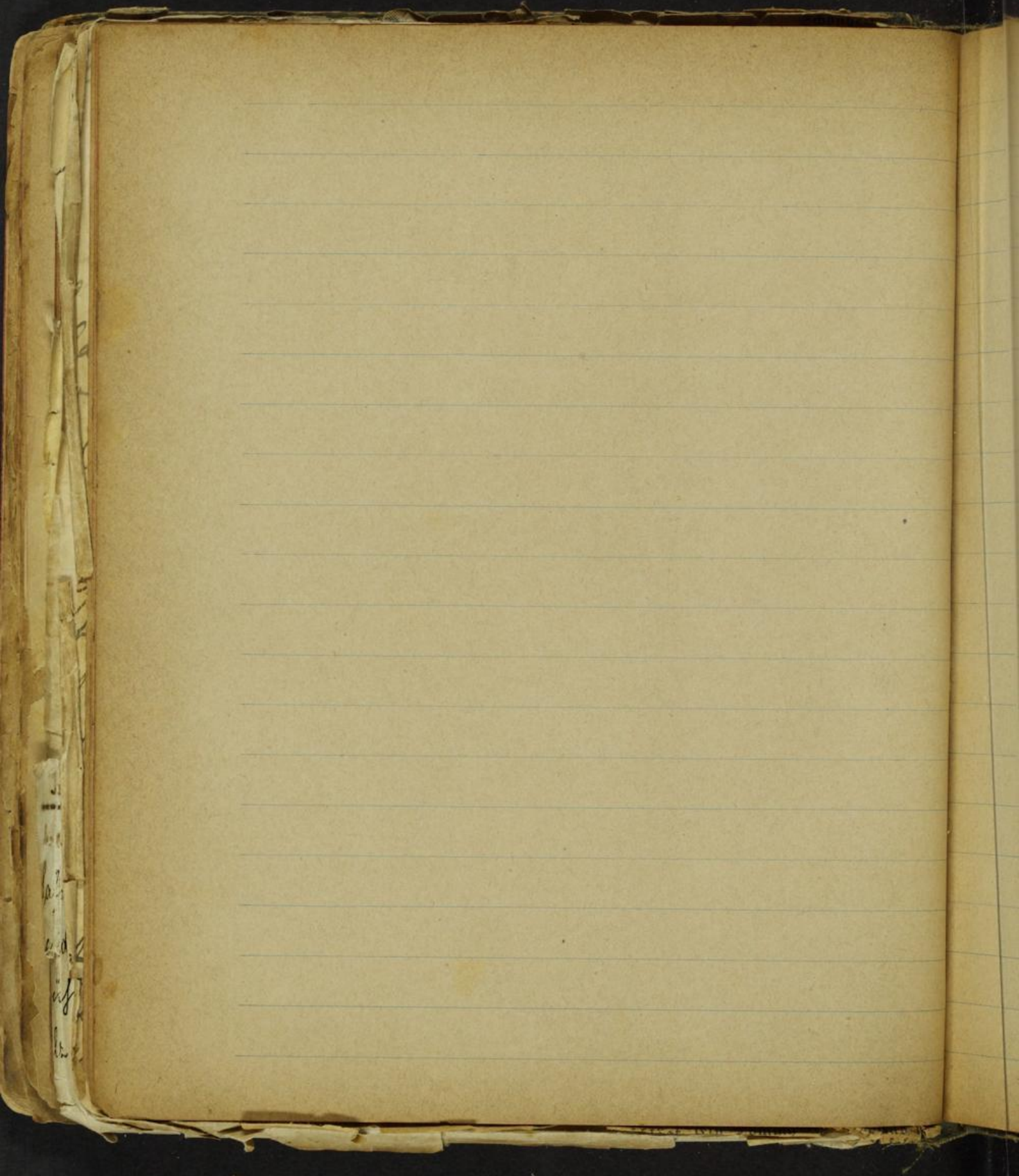




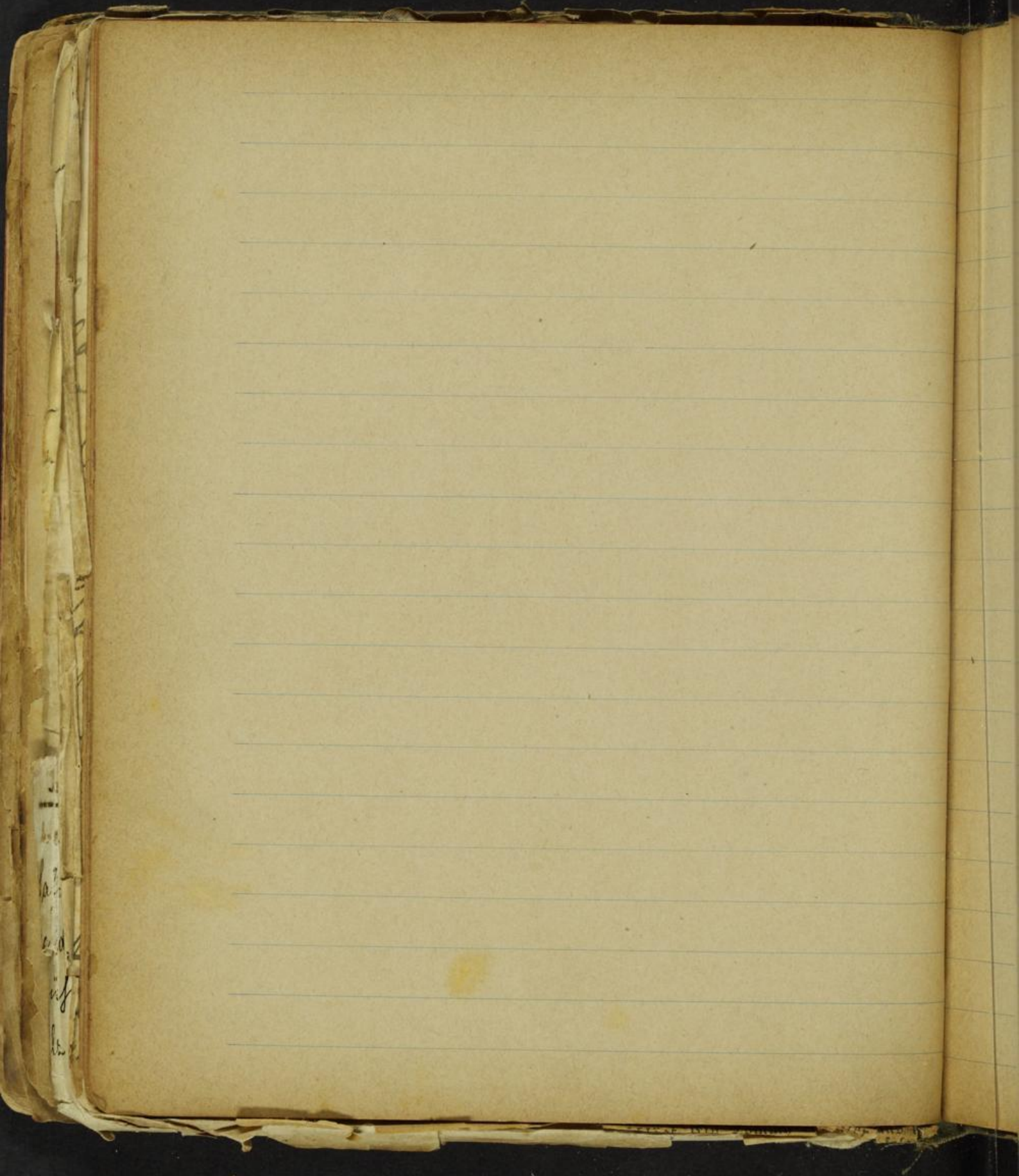
49

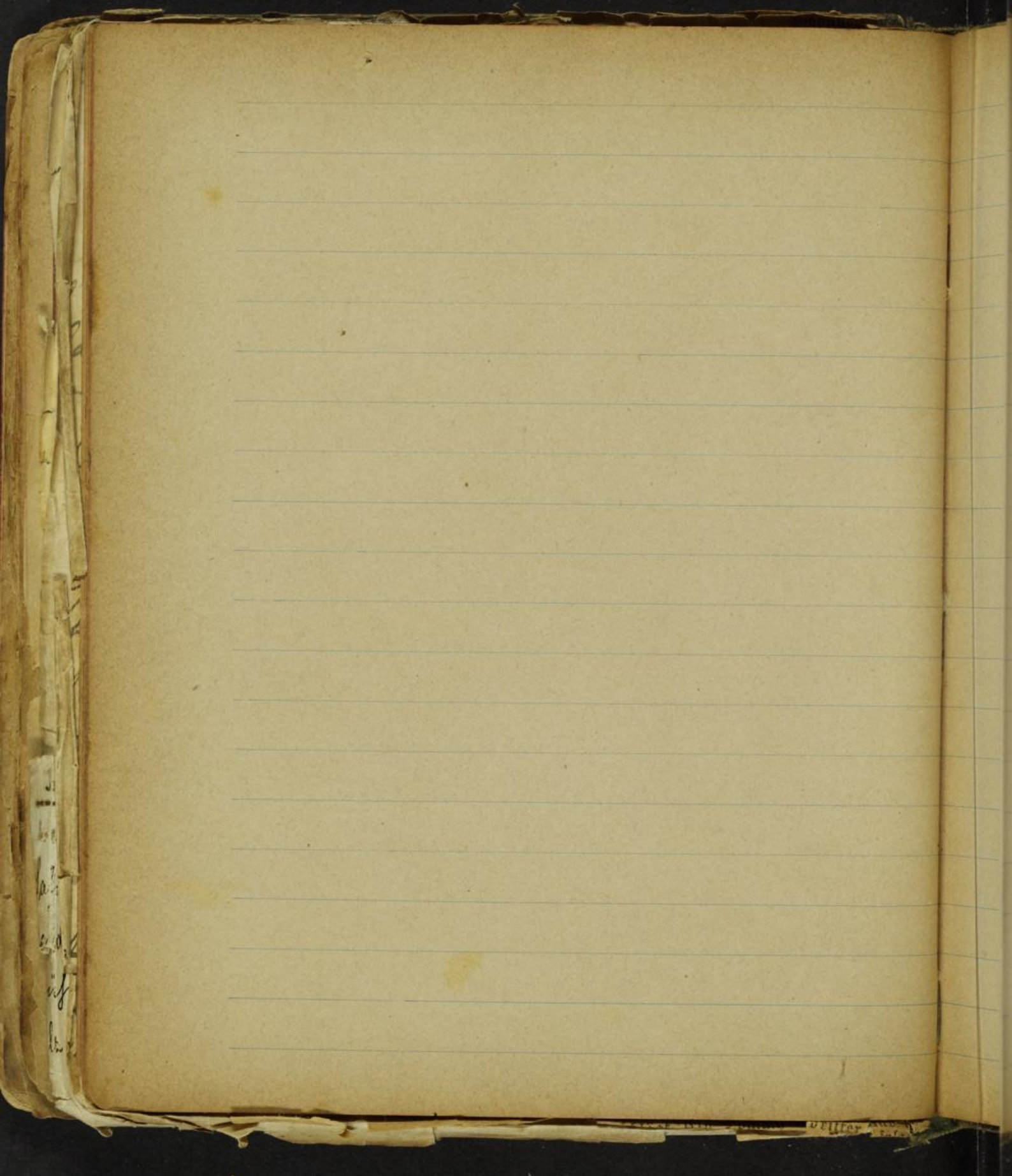


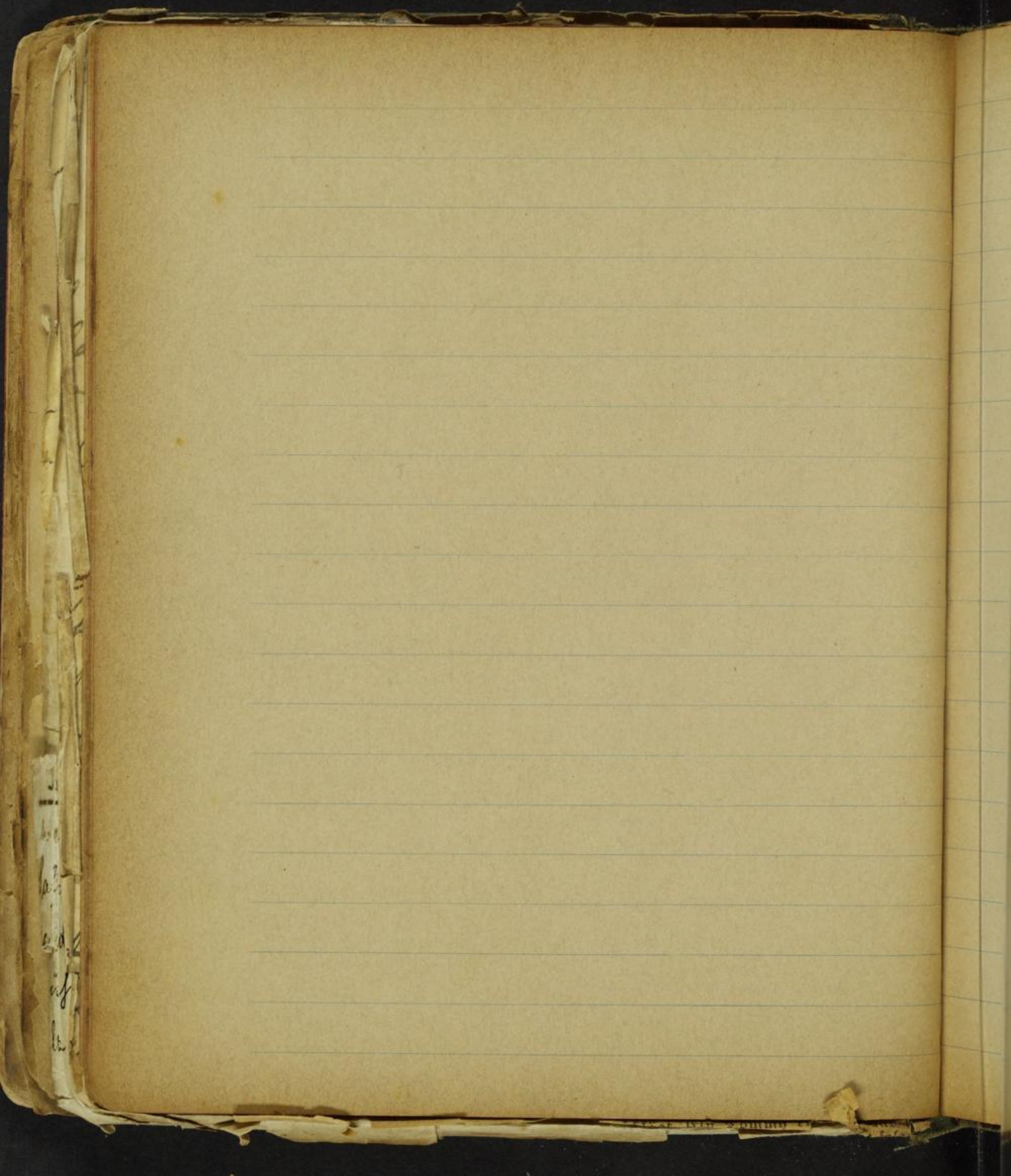
50

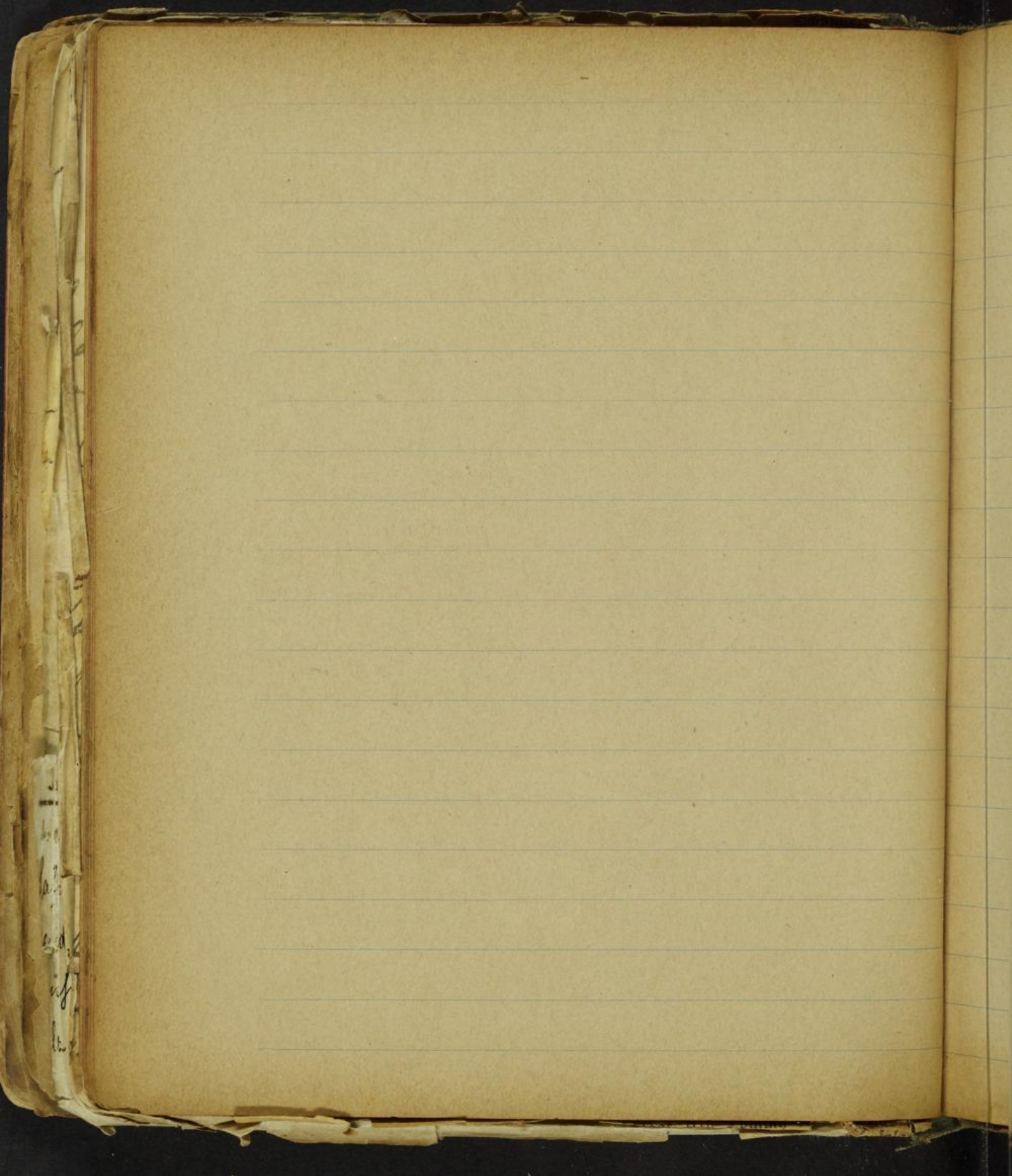


51

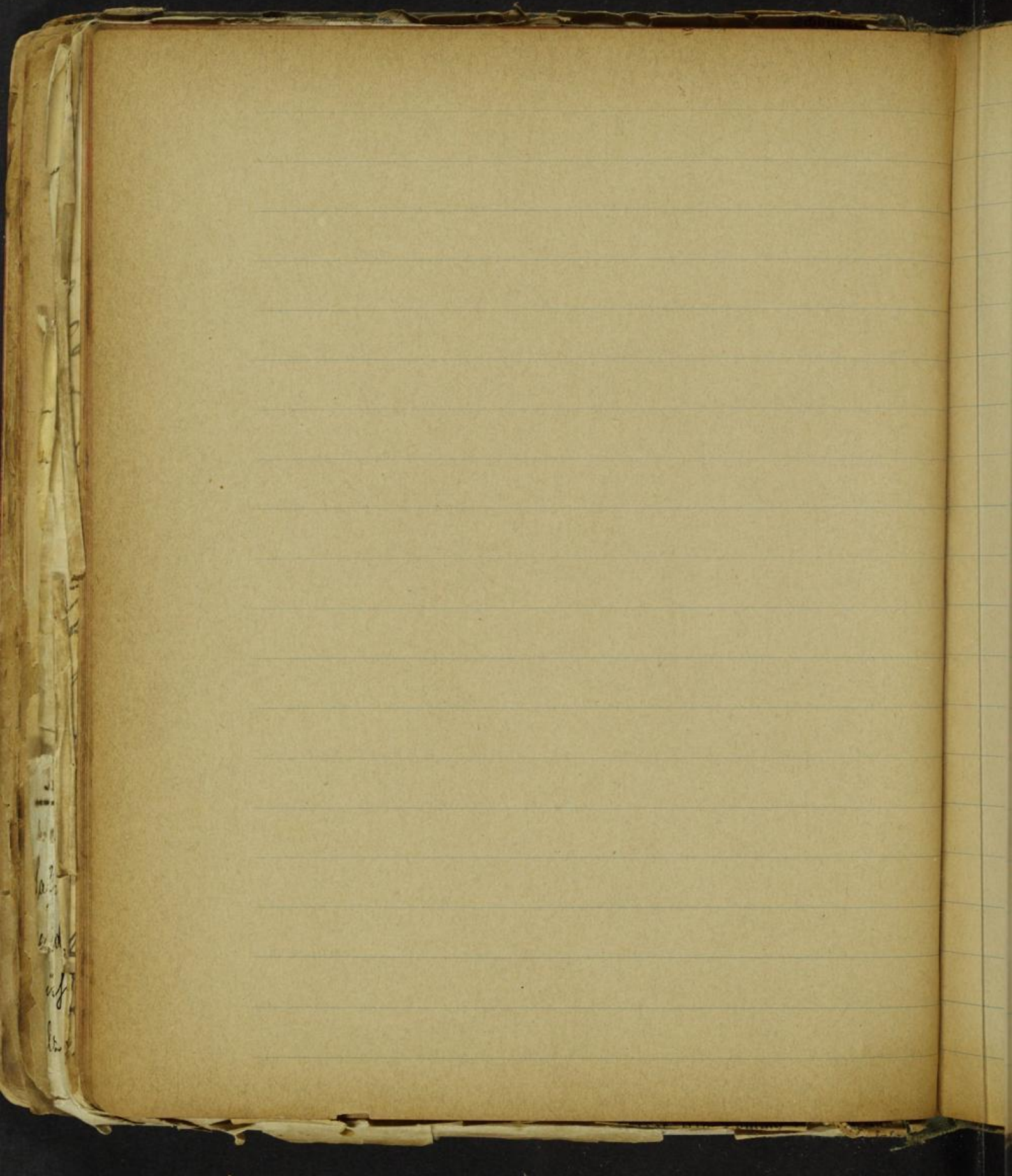




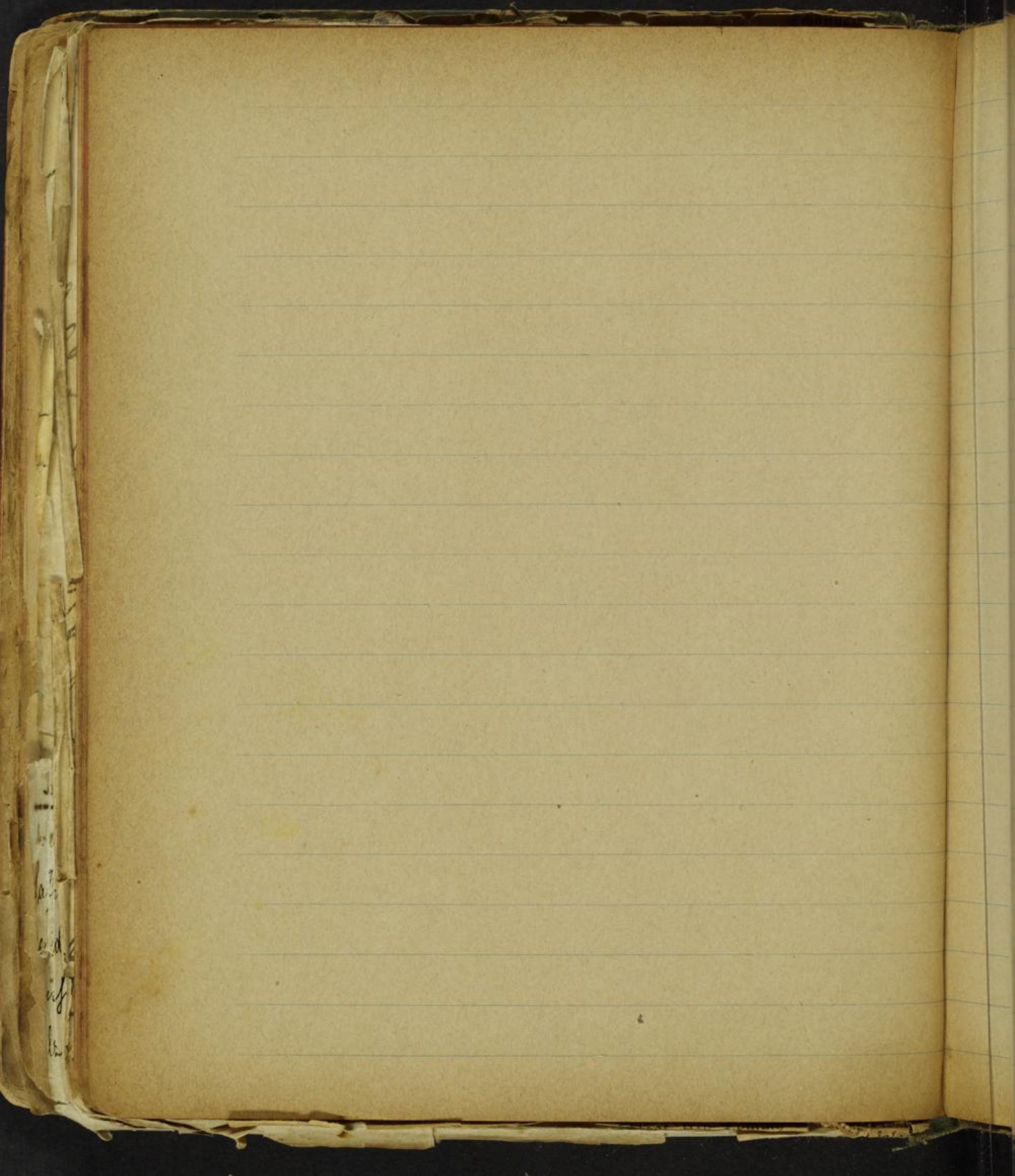


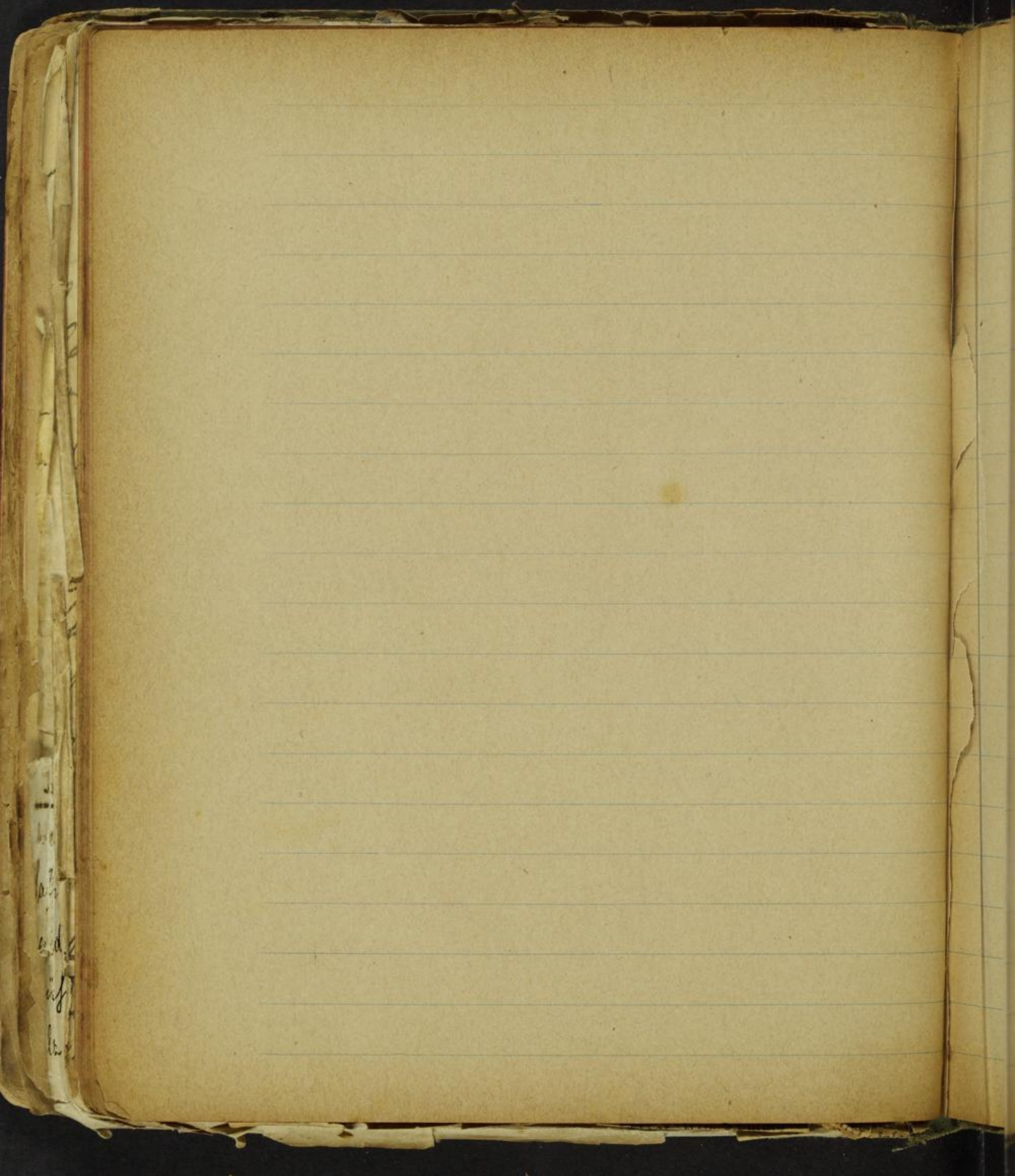


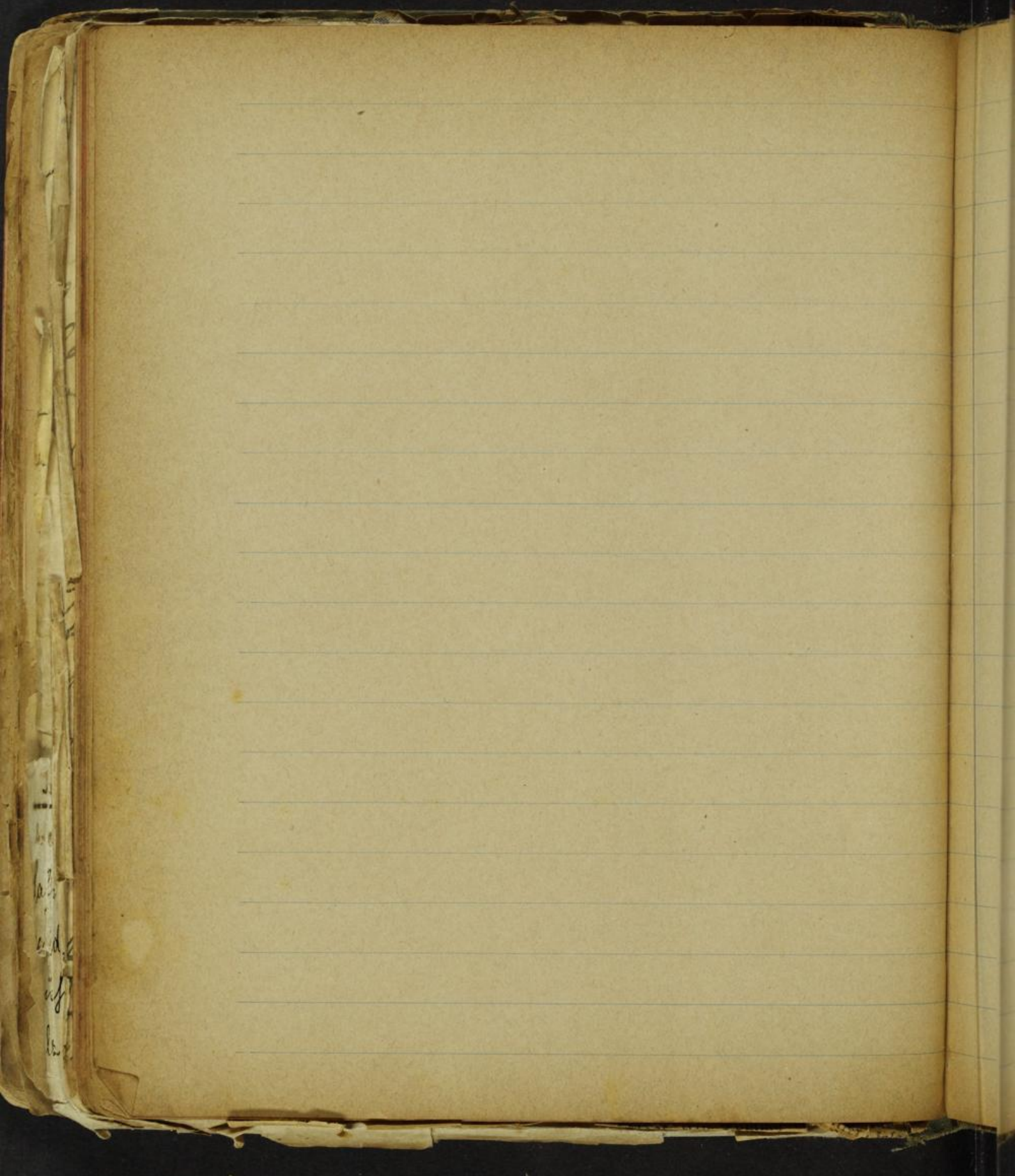
55



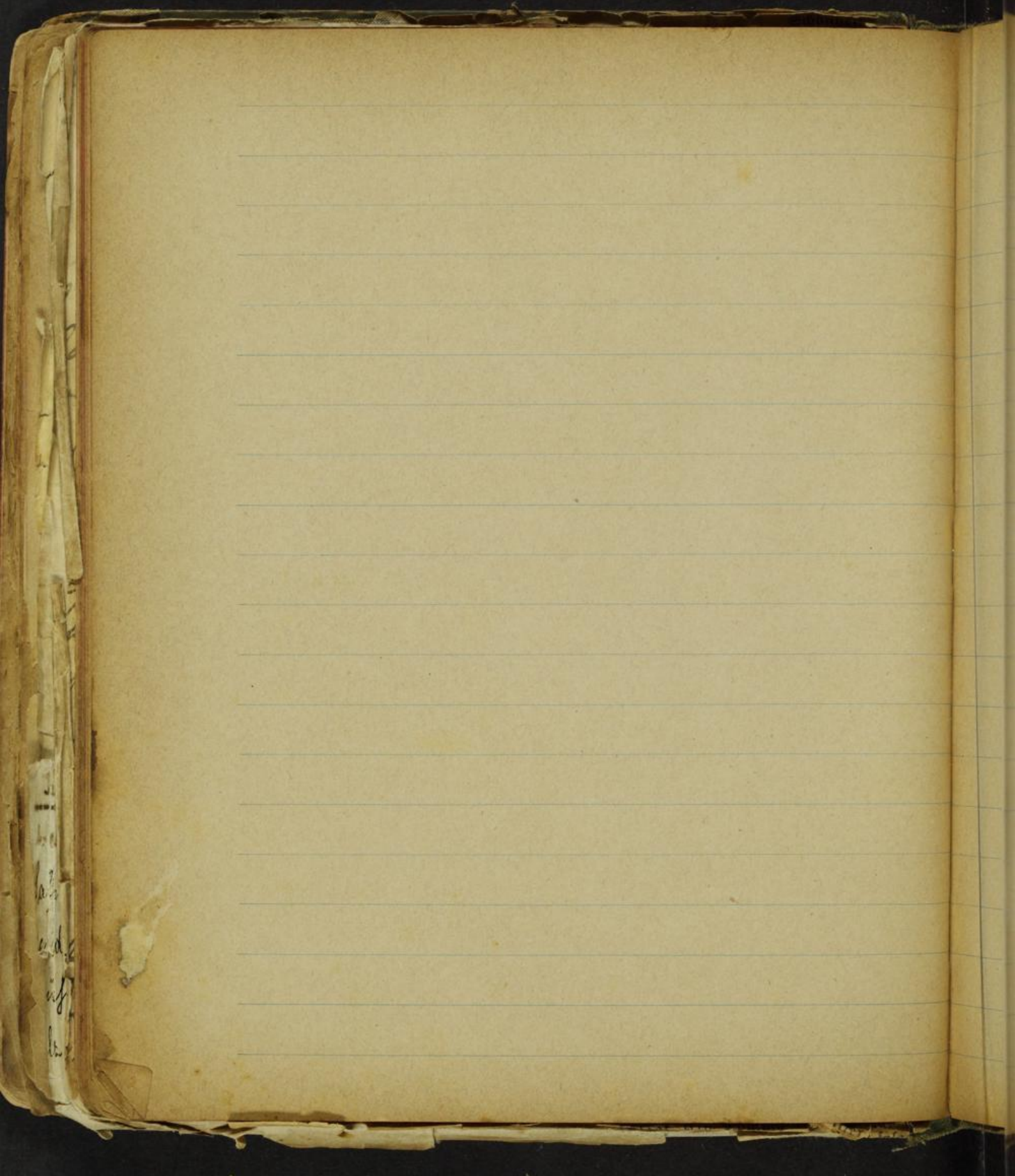
56



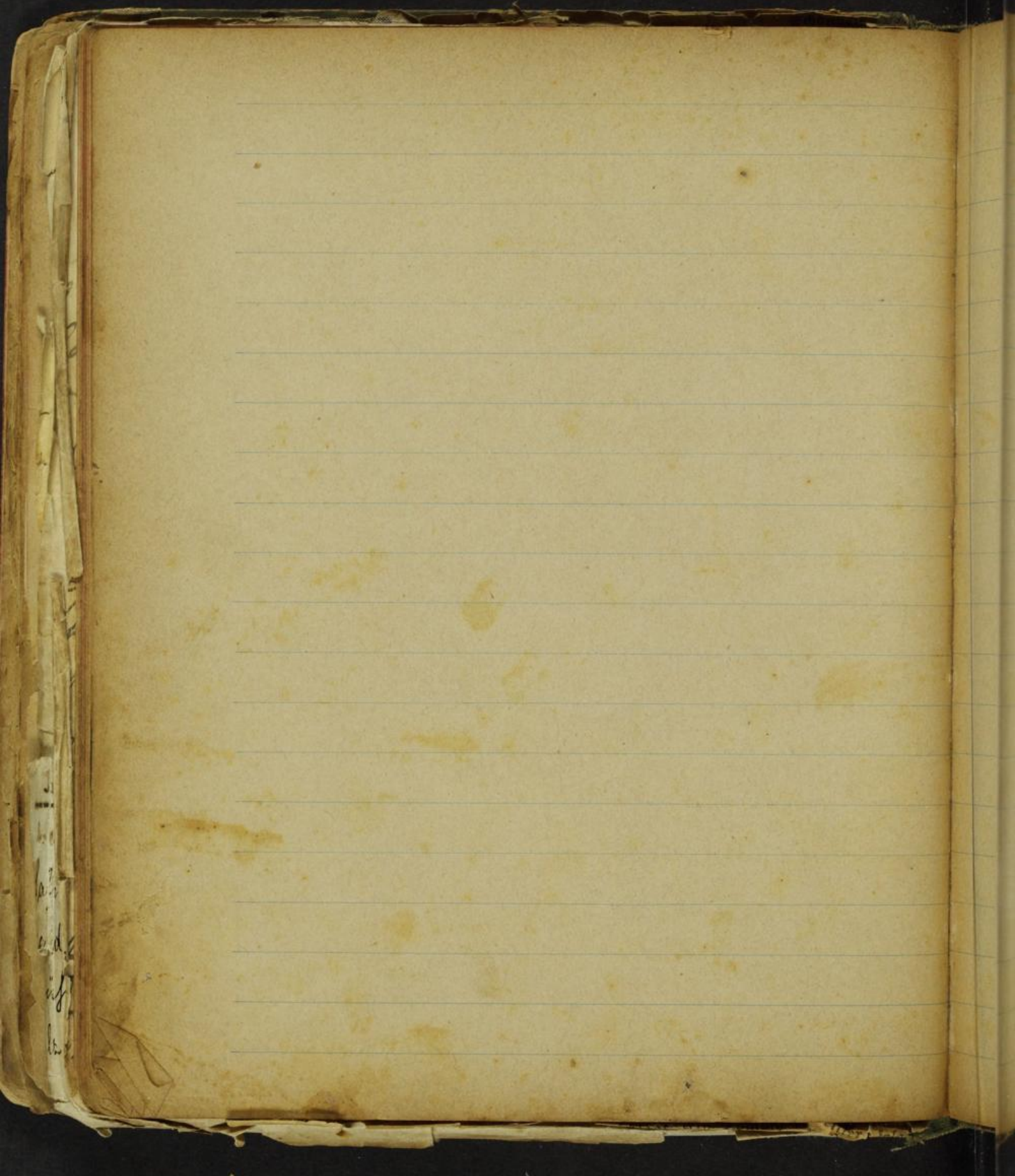




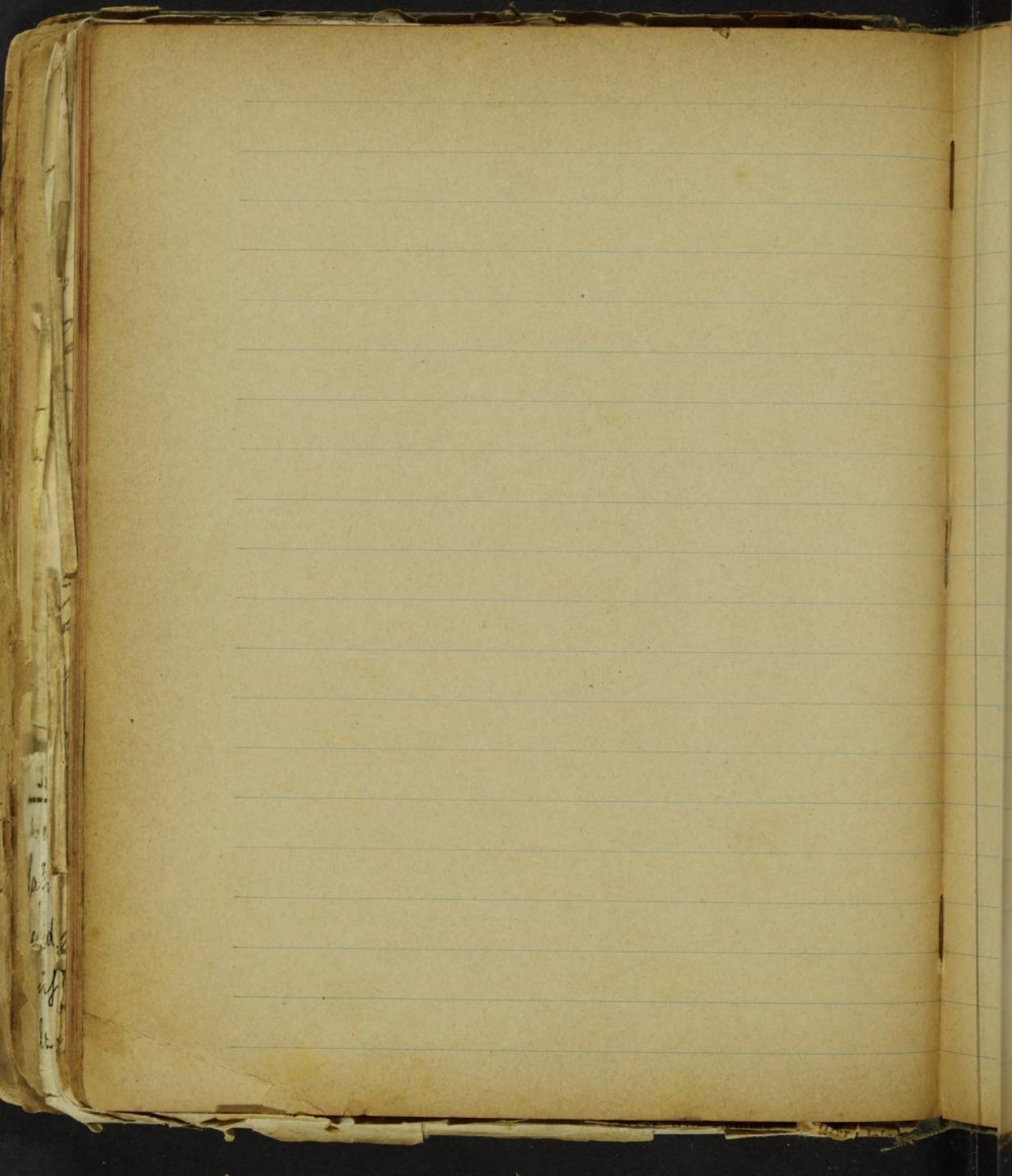
59

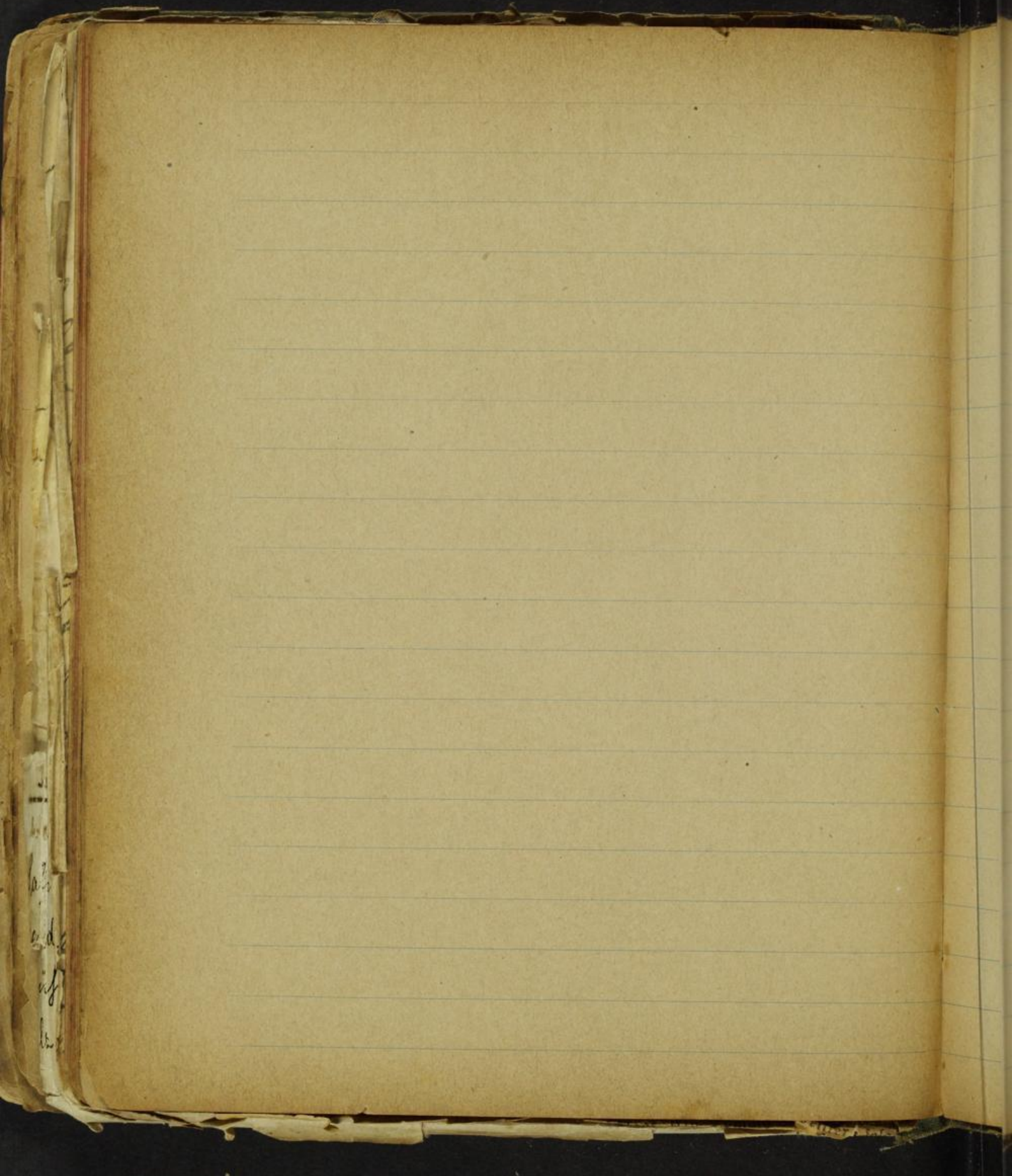


60

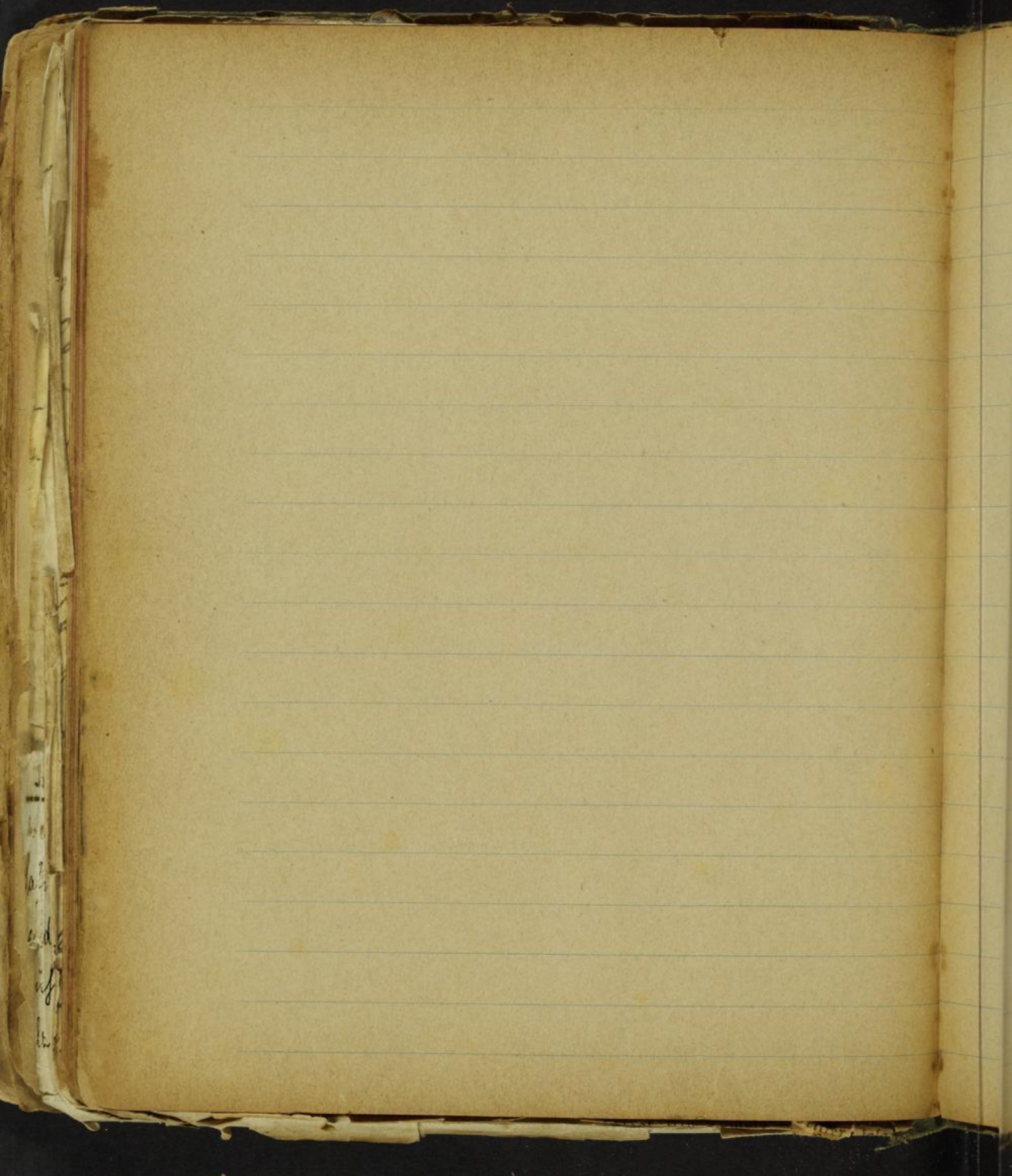


61

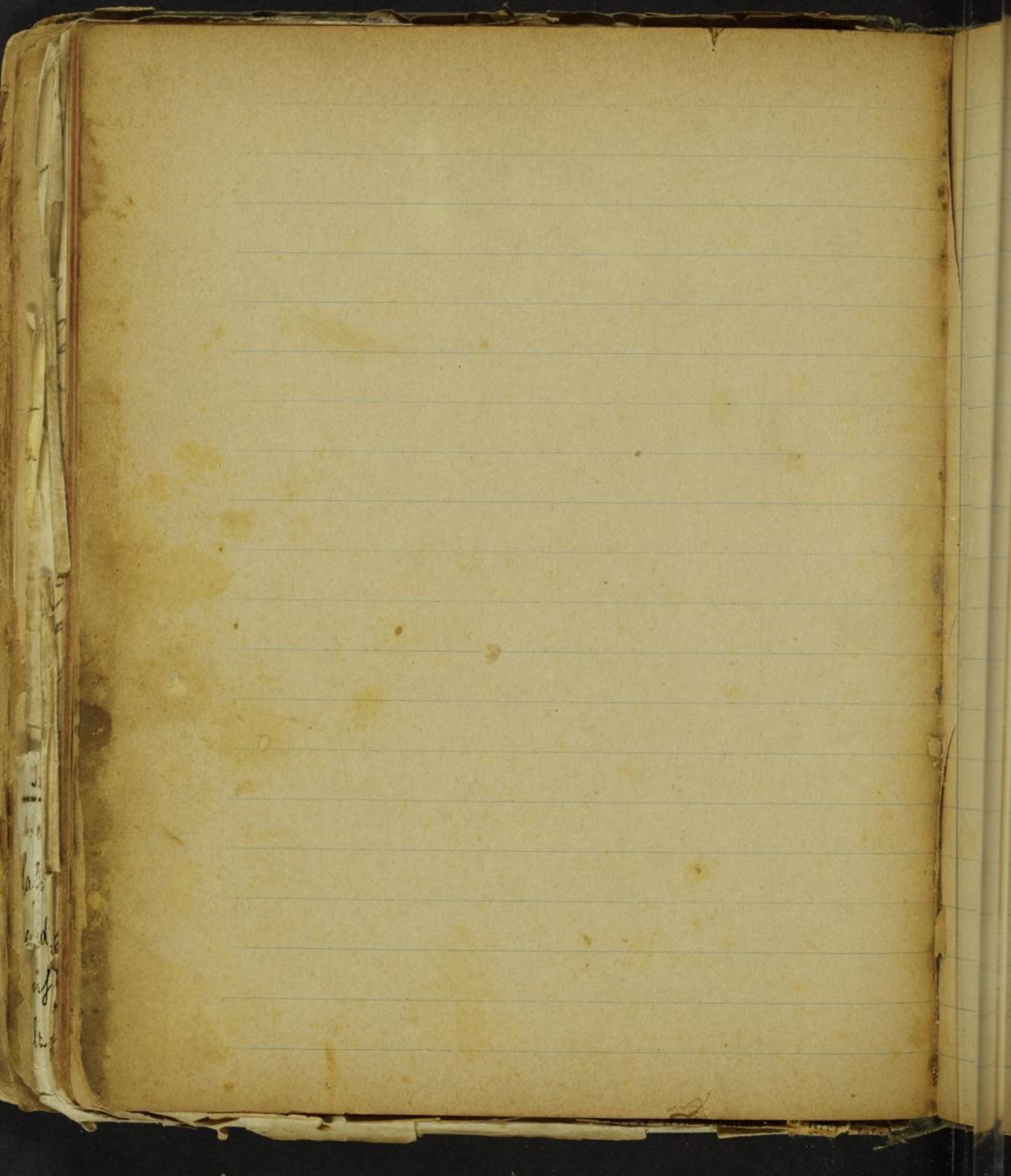




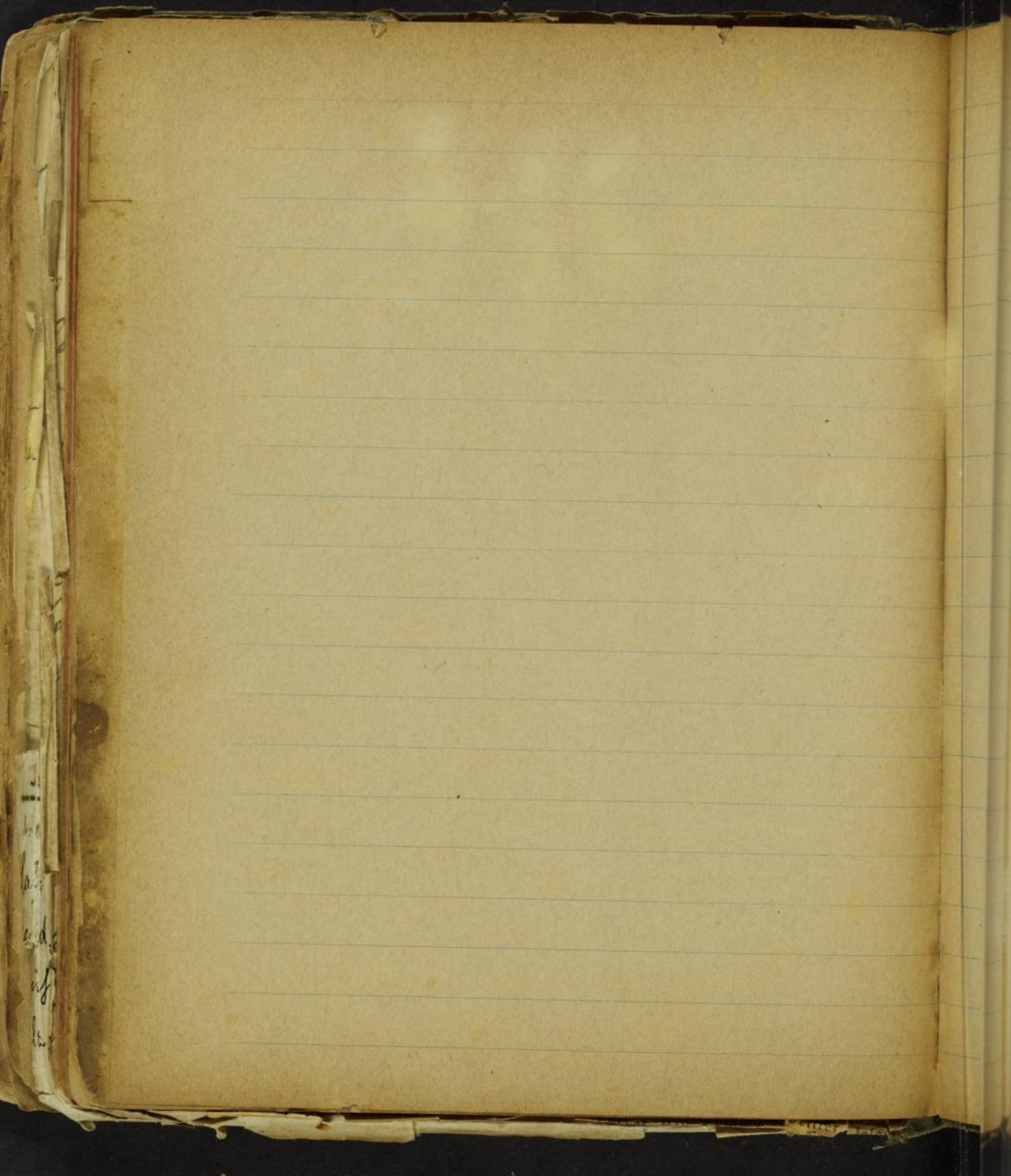
T
K
in
er
p
Q
R
S
ch
T



64



C
D
E
F
G
H
J
K
u
—
tzen.
in
er
s
e
Q
R
S
ch
T



E

F

G

H

J

K

u
tzen.

bn
ci

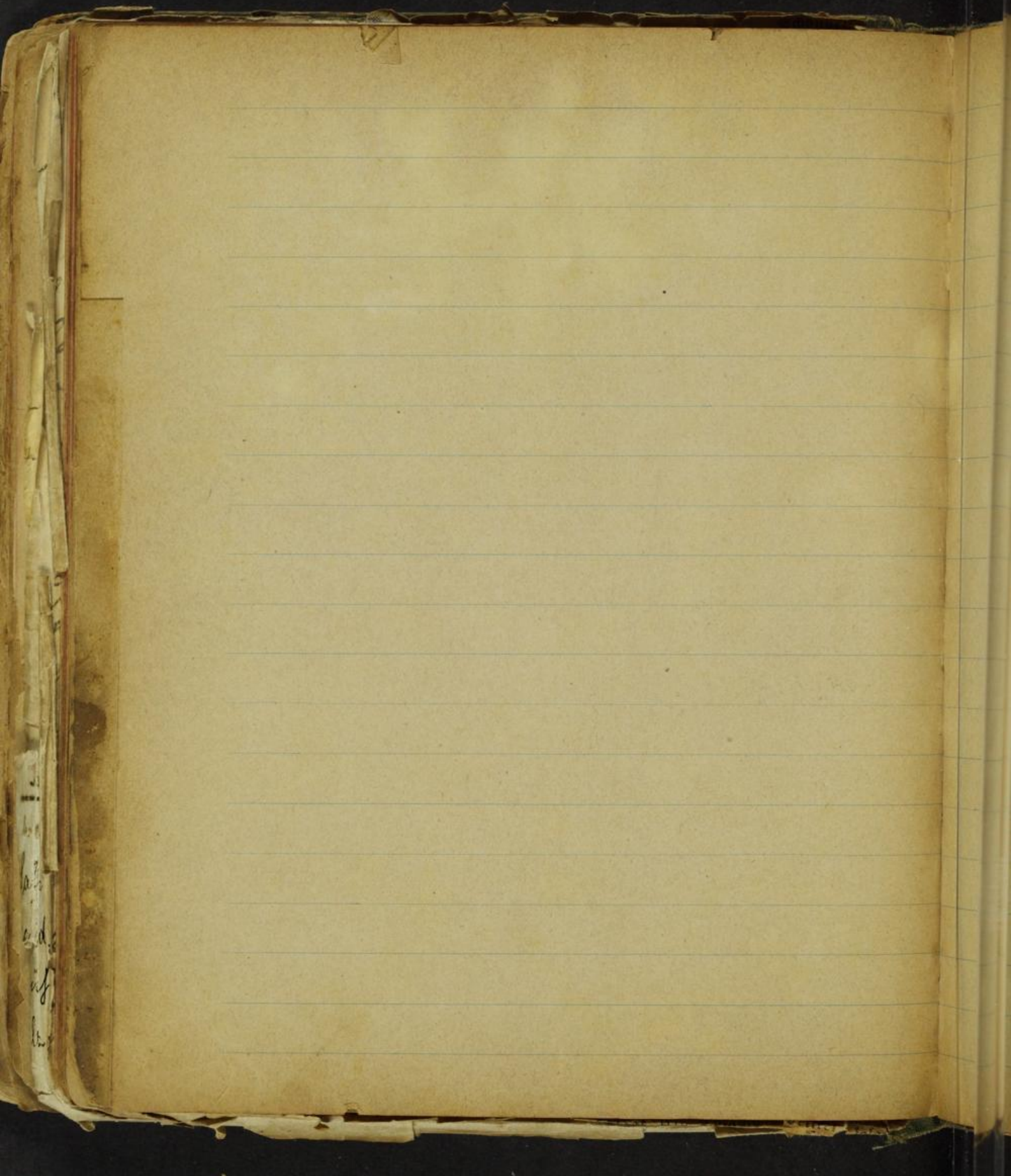
Q

R

S

ch

T

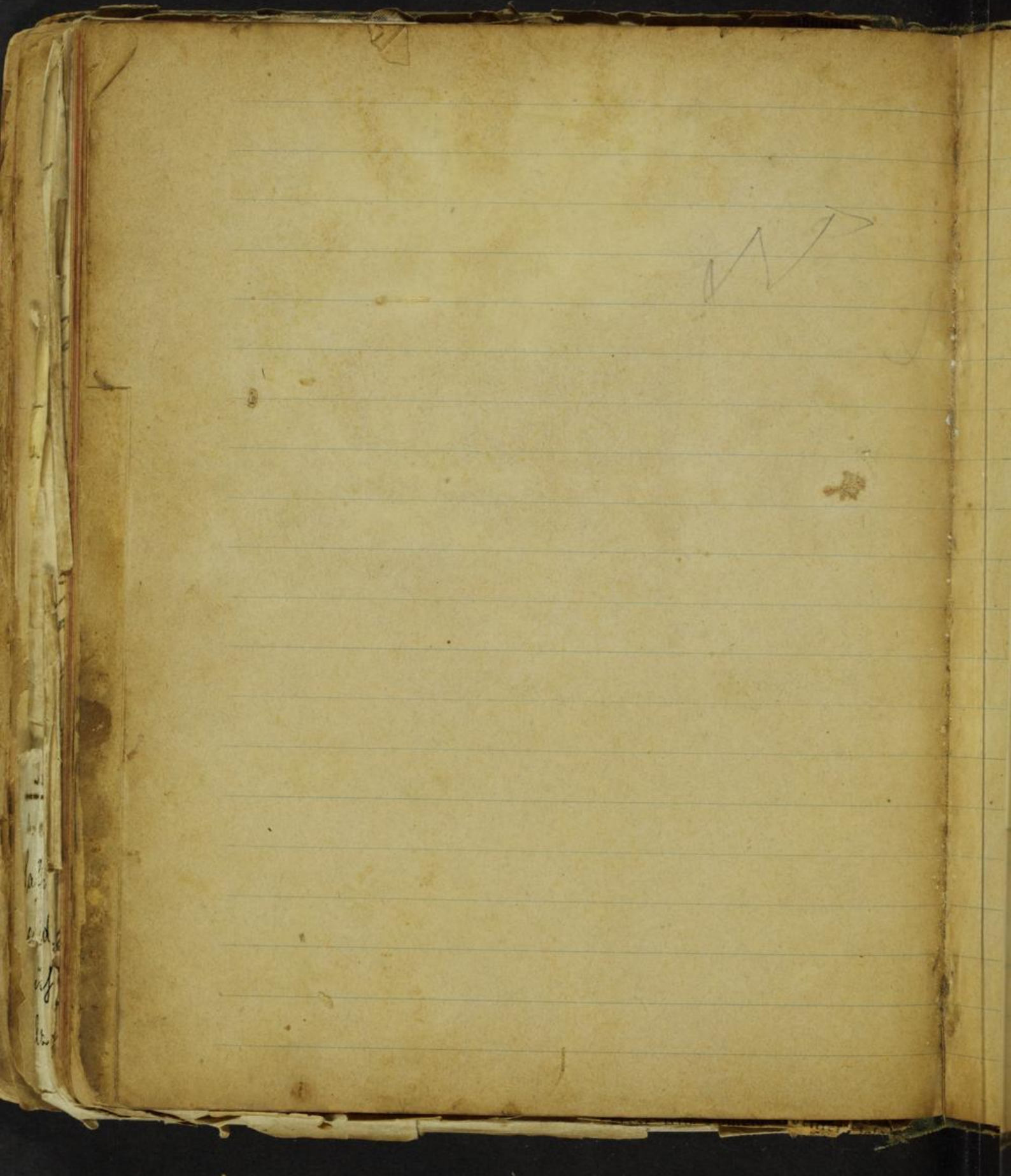


G
H

J
K

u
tzen

in
er
p
e
Q
R
S
ch
T



... Sie es immer natten. Hier ein Rezept

67

Gefüllte Teeplätzchen

200 g Mehl, 1 Eßlöffel Milei G, 4 Eßlöffel Milch, 60 g Zucker, 75 g Margarine, 1/2 Päckchen Backpulver, 1/2 Päckchen Vanillinzucker. Alle Zutaten auf dem Backbrett zusammenbacken, leicht kneten, stark messerrückendick auswellen, Plätzchen und Ringe ausstechen, in Mittelhitze backen. Auf ein Plätzchen etwas Marmelade geben, einen Ring daraufsetzen und mit etwas Staubzucker bestäuben.

Hier das Rezept

125 g Margarine mit 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 gehäuften Eßlöffel Milei-G und 1 Eßlöffel Milch schaumig rühren, dann mit 250 g Mehl und 2 weiteren Eßlöffeln Milch sorgfältig zu einem Teig verarbeiten, diesen mit der Spritze in beliebigen Formen auf ein gefettetes Blech drücken und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

... durchschön wie sie:

1 1/2 Eßlöffel Honig
 1/2 Eßlöffel Zitrus
 3 Eßlöffel
 1/2 Tasse Öl
 2 Eßlöffel Mehl
 2 Päckchen Backpulver
 Zimt, Pfeffer, Vanillinzucker

Honigplätzchen

J
 K
 W
 R
 S
 ch
 T

gut, so bräunt man in einem Eßlöffel Schmalz eine erforderliche Quantität Mehl und ein wenig klein geschnittene Zwiebel, gibt eine Messerfülle voll Paprika (spanischen Pfeffer) darunter und verrührt diese Masse nach und nach mit der Sauce des gekochten Krautes. Dann läßt man daselbe nochmals aufkochen und gibt zuletzt 3—4 Löffel fetter, saurer Sahne dazu.

Gebackene Froschkeulen. Man beizt die Froschkeulen 1—2 Stunden in Zitronensaft mit Salz und Pfeffer, trocknet sie ab, bestäubt sie mit Mehl, taucht sie in Dotter, bestreut sie mit Semmelbröseln und brät sie in Butter. Man richtet sie auf einer zierlich gefalteten Serviette mit ebacener Petersilie und Zitronenschnitten an.

Austern-Ragout. Die Austern werden in ihrem Wasser, Zitronensaft und Weißwein gekocht. Die Brühe wird mit weißer Butterance dick eingekocht, mit einigen Dottern geanden, etwas Butter, Salz und Cayenne-Pfeffer dazu gegeben und durchpassiert. In dieser Sauce schwenkt man die gekochten Austern, beist sie mit Glace und stellt sie ins Wasserbad.

Jägerschnitten. 250 Gramm grob gesiebene Mandeln werden mit Rosenwasser und dem Schnee von 3—4 Eiweiß und 250 Grm. feinsten Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang verrührt. Dann schneide man Oblaten in zweifingerbreite und fingerdicke Stücke, streicht die Masse in Messer beschriebenes Blech. Nachdem man sie mit halben Mandeln belegt hat, bäckt man sie mit schwacher Ofenhitze.

Gefüllte Schweinerippen. Wenn die Rippen von den Rippen abgetrennt sind, legt man die letzteren in der Mitte auf der inneren Seite, ohne das Fleisch auf der Außenseite zu zerschneiden, ein, wäscht das Bratenstück mit Salz ein und legt auf die eine Seite geschälte, in Viertel geschnittene säuerliche Kastanien, die man vorher gebrüht und von der Schale abgezogen hat, schlägt die andere Seite darüber und heftet die Rippen mit einem dicken Zwirn zusammen. Die so gefüllten Rippen legt man in die Pfanne, gießt etwas Wasser daran und läßt sie unter häufigem Umrühren braun und saftig braten. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas Wasser nach, kratzt mit dem Messel die an der Seite der Pfanne sich ansetzende Glace los, läßt sie in der Sauce immer wieder mit verkochen, und wenn sie nicht sämig genug davon wird, gibt man ein wenig aufgesiebtes Kartoffelmehl dazu.

Reisbraten. Ein schönes

stößenen Zimmt dazu, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, rührt ihn unter die Mehl und füllt dies, nachdem alles wohl gemengt, in eine mit Butter beschriebene und mit Weckmehl bestreute Form. Der Auflauf wird in einem mittelheißen Ofen während einer Viertelstunde gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Französische Torte. 250 Gramm Zucker, 250 Gramm gestößene geschälte Mandeln werden mit ein Sechszehntel Liter Rosenwasser angefeuchtet, dann schlägt man 10 Eiweiß zu einem steifen Schaum und mengt alles leicht durcheinander; hierauf füllt man die Masse in ein mit Butterteig belegtes rundes Blech und bäckt sie; indeß läßt man ein wenig Zucker mit einem Gläschen Rosenwasser aufkochen, bestreicht die fertige Torte damit und läßt sie mit dem Guß im Ofen trocknen.

Weinbowle mit Apfelsine. Man reibt eine Apfelsine auf Zucker ab, schneidet drei Viertel des Apfelsinenfleisches in Stücke, zuckert sie mit je 70 Gr. Zucker auf die Flasche Wein, gießt 4 Flaschen Moselwein auf das erwähnte Quantum des Apfelsinenfleisches und verseht die Bowle mit Eis.

Bei Durchfall, Entkräftung, hitzigen Fiebern, trockenem Husten und bei Darrrucht der Kinder ist sehr vorteilhaft die Verabreichung von Brotgallerte. Man kocht ein ganzes Weißbrot mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser eine Stunde lang auf schwacher Feuer die Gallerte werden und dann erhitzen. Vor dem Genuß wird die Gallerte je nach Umständen mit Milch, Fleischbrühe, Wein, Bier oder Wasser zu einem Mus verdünnt und kann mit Zucker versüßt werden.

Guter Kitt für Marmor ist Wasserglas mit fein geschabter Kreide angerührt. Bei grauem Marmor nimmt man etwas ganz feingesiebte Holzasche darunter. Marmor hat einen rauhen Bruch, und daher hält der Kitt eher fest, als bei Glas und Porzellan.

Fleckenreinigen. Schon bei dem Einseifen der Wäsche muß man sich vergewissern, ob sich in derselben nicht Flecken von Obst, Eisen, Tinte, Rotwein u. dgl. befinden, um dieselben noch vorher entfernen zu können. Obst- und Weinflecken beseitigt man durch Anwendung des Bleichwassers, Flecke von Oelfarbe befeuchtet man mit Benzin oder Terpentinöl, welches die Oelfarbe auflöst, Theerflecke bestreicht man mit Butter und ebenfalls mit Benzin. Tintenflecke beseitigt man durch Sauerfleesalz, indem man die fleckige Stelle mit Wasser befeuchtet, dort ein wenig von dem Salze auf den Fleck reibt.

ginnell war die Propaganda, die einzelne Khandidatinnen für sich machten. Nachdem die Khandidatinnen von denen jede eine Kammer erhielt. Die 45 jungen Mädchen wurden sodann auf Tische gestellt, um so von allen ordentlich gesehen werden zu können. Nachdem dies geschehen, erfolgte die Wahl, aus der Nr. 23, die 27 Jährige gewählt wurde. Ein kleines, niedliches, ein wenig mageres Mädchen, das sehr abgetrieben gewährt. Sie wurde mit 422 von 1325 Stimmen gewählt. Sonntag hat schon die kleine Jeanette als Witwe des Volkes functioniert. Sie betraute die Witwe Victor Jungos auf der Place de Vosges, während ein Chor Charpentiers Kanone lang.

Ein Pariser Journalist hat die neue Witwe befragt. Sie erzählt: „Dorgertern ging ich nach der Arbeitsbörse, in, sondern als Mitteldes des „Gueure de“

Erziehung einer Klaren und schmachtenden Witwe ist es ein Haupterfordernis, daß sie nicht zu alt geschicktes oder lange gebräutet werden. Der Grund dieser aufgestellten Bedingung ist, daß sie bei der vorzüglich in warmen Sommerzeiten einwirkende Luft von besonders nahrhaften Speisen und der darin enthaltenen nährenden Säfte und der damit verbundenen Stoffe entzogen wird. Ist einmal ein Mädchen oder das Mädchen mit weiter ersticken, als es fordert. Frühlings-Sauce.

Blätter und Spinal, zusammen eine Sauce, was gesehene, Gummibrot.

16
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Stärkepudding.

Man rühre 100 Gr. feine Stärke mit 1 Liter Milch an, gebe 100 Gr. geriebene Mandeln, 100 Gr. Zucker und etwas Vanille dazu, setze dies unter beständigem Rühren aufs Feuer bis es steigt, dann rühre den Schnee von 8 Eiweiss durch die kochende Masse, giesse sie in eine schöne Form und lasse sie bis zum andern Tag stehen.

Blitzorte.

Erforderlich: 6 Eier, 300 Gr. Mehl, 1 Pfd. Zucker und 150 Gr. Butter. Das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen. Eidotter und Zucker werden zusammen gerührt, das Uebrige leicht darunter gemengt, in die Form gefüllt und 1/2 Stunde lang gebacken.

Fastnachtsküchlein.

1 Pfd. Mehl, 3 Eier, 100 Gr. Butter, etwas Salz, 2 Löffel voll Hefe und Milch werden zu einem glatten Teig verarbeitet. Nachdem derselbe aufgegangen ist, rollt man ihn 2 Messerrückendick aus, schneidet mit dem Teigrädchen schräge Vierecke und backt sie in schwimmendem Schmelz hellbraun.

Tranchiren des Hais.

Einen Haisentraten bei Fisch zu zerlegen, hat schon manchem Hausheer oder seiner jarten Hausfrau Mühe genug bereitet. Gähnt man ihn vorher in der Röhre tranchiren, so fallen oft die gefischtesten Speckstücke davon ab, oder er kommt vielfach halb erstarrt auf den Tisch. Praktischer ist es jedenfalls, die Knochen zu durchhauen, noch ehe er gespickt und gebraten ist. Zu diesem Zweck legt man ein breites Stemmisen ober schief gehaltenes Schneemesser auf das Stüdgerb und die Beintknochen und schlägt sie mit kräftigem Hammerschlag durch, ohne das Fleisch zu zertheilen. Erst dann wird der Hais gespickt, gebraten und ungetrockneten zu Fisch gebracht, wo er mühelos tranchirt werden kann. Marie Wunderlich.

Apfelfinen-Creme. 1/4 Liter Apfelmwein, 5 Apfelsinen, 150 Gr. Zucker, 6 Eier. Nachdem die Apfelsinen ausgepreßt, wird alles zusammen über dem Feuer geschlagen, bis norm Kochen. Alsdann die Creme in eine Heyfalle schüssel füllen und noch eine Weile rühren. Ferner kann statt der ganzen Eier das Weisse in Schneeform hinzukommen.

Napfkuchen.

Erforderlich: 1 Pfund Mehl, 100 Gr. Butter, 80 Gr. Zucker, etwas Rosenwasser, 4 Eier, knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Press-Hefe, Salz. Man macht einen kleinen Vorteig, lässt ihn gehen, rührt die Butter schaumig, arbeitet alles tüchtig zusammen und lässt es in der Form gehen, ehe man den Kuchen 1 Stunde lang backt.

Weissbrotpudding.

6 Semmeln werden geschält, mit einer Tasse Milch eingeweicht und in 64 Gr. Butter auf dem Feuer gedämpft. Ist dies erkaltet, werden 64 Gr. Rosinen, 32 Gr. Citronat, 32 Gr. Orangenschale, 1 Messerspitze gestossener Zimmet, 4 Eigelb und 2 ganze Eier dazu gerührt. 4 Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und das ganze 1 Stunde lang in einer mit Butter bestrichenen Form gekocht.

Osterg Gebäck. Man vermische 1 Liter Milch, 4 verklopfte Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Salz, etwas Kardamom, gehackte Zitronenschale, 60 Gramm feingeschnittene Sufrade, 1 Tasse Korinthen, einige geschnittene Mandeln, 6 Eßlöffel geschmolzene Butter und für 10 Pfennig Hefe und rühre, wenn dies gut vermischt ist, allmählig 1 Kilo gutes Weizenmehl darunter, streue $\frac{1}{2}$ Kilo trocken Mehl darüber und stelle den Teig, den man abends vor dem Backen einrühren muß, über Nacht an einen warmen Ort, zum Gehen. Am andern Morgen arbeite man das trockne Mehl unter den Teig, forme 2 Brote daraus, bestreibe sie mit Eigelb und backe sie 1 Stunde in guter Hitze. Es muß einen Tag alt sein, ehe man es schneiden kann.

Osterfladen. $\frac{1}{2}$ Liter recht saure Milch wird mit einem Kochlöffel Mehl und zwei Eiern anaerührt, worauf man in einem Casserol $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch zum Kochen bringt, die gerührte Masse nebst dem Saft einer halben Zitrone hinzugießt und alles über dem Feuer verrührt, bis die Milch völlig geronnen ist. Dann legt man eine reine Serviette über ein Sieb, schüttet die gerommene Milch hinein, bindet die Serviette zusammen und läßt die Molken über Nacht abtropfen. Am folgenden Morgen thut man den Käse in eine Schüssel, vermischt ihn mit 3 Eiern, 70 Gr. Zucker, 125 Gr. gestossenen süßen Mandeln und etwas süßem Rahm, füllt die Masse in ein mit feinem Hefenteig belegtes Tortenblech, bäckt den Kuchen im mäßig warmen Ofen und bestrebt ihn mit Zucker.

Maccaroni-Auflauf.

Man zerbreche $\frac{1}{2}$ Pfd. Maccaroni in Stücke, lasse sie in siedendem, gesalzenem Wasser gar, doch nicht weich, kochen und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann schwitzt man 75 Gr. Butter mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln, giebt die Maccaroni und $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Parmesankäse nebst einer kleinen Tasse saurer Sahne dazu und lässt das ganze unter vorsichtigem Umrühren einige Minuten durchschwitzen. Dann legt man die Maccaroni lagenweise mit 50 Gr. Sardellenbutter, die dazwischen verteilt wird, in eine gut mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Form, bestreue es mit einer Mischung von geriebenem Zwieback und Parmesankäse und backe es $\frac{3}{4}$ Stunden lang.

Mehlpudding.

100 Gr. Mehl werden mit etwa 80 Gr. Butter auf dem Feuer geknetet, langsam etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch hineingerührt und so zu einem dicken Brei gekocht. Wenn der Brei kalt ist, giebt man 6 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale dazu. Zuletzt mischt man den Schnee der 6 Eiweiss darunter, füllt den Pudding in eine gut bestrichene und mit Zucker bestreute Form und lässt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde lang backen.

Osterbrot. 500 Gr. Mehl, 105 Gr. Zucker, 20 Gr. in etwas Wasser erweichte Hefe, 3 Dotter, geriebene Zitronenschale 5 Stück geriebene bittere Mandeln und eine Prise Salz werden zu einem halbfesten Hefenteig gemengt. Daran kommen noch 105 Gr. erweichte frische Butter dazu. Der Teig wird in der Schüssel zusammengemengt, dann auf dem Tadelbrett sehr gut gewirkt, zugedeckt und aufgehen lassen. Dann werden 105 Gr. gereinigte Sultanrosinen, 70 Gr. geschälte, feingeschnittene Mandeln hineingemengt, glatt gewirkt und wieder zugedeckt. Aufgegangen werden davon 2 Brote geformt, auf ein bestrichenes Papier gelegt, ein kleines Kreuz mit dem Messer eingeschnitten und gut aufgegangen mit Ei bestrichen und in heißer Röhre gebacken.

Erdbeersaft. Man nimmt dazu vollkommen reife Wald- od. Gartenerdbeeren. Nachdem sie gereinigt, giesst man heisses Wasser (40 Grad) darüber, im Verhältnis von 12 Pfd. Wasser zu 10 Pfd. Erdbeeren, rührt das Ganze gehörig durcheinander, bis die Früchte völlig zerdrückt sind, umgiebt das Gefäss, welches die Masse enthält, mit Eis u. lässt es an einem kühlen Ort 24 Stunden stehen. Dann wird der Erdbeersaft 2- bis 3mal durch ein reines Tuck gegossen, bis er völlig klar ist. Ist dies geschehen, so nimmt man harten Zucker, an Gewicht dem Saft gleich, lässt ihn darin kaltsich auflösen, rührt den Saft um u. füllt ihn in Flaschen, die man sorgfältig stopft, zubindet, und auf eine Unterlage von Heu in einen mit Wasser gefüllten Kessel legt. Nun stellt man den Kessel über das Feuer, nimmt nach zwei- od. dreimaligem Aufkochen die Flaschen heraus, lässt sie langsam erkalten u. bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Dieser äusserst wohlschmeckende Saft ist ebenso vorzüglich zu Saucen zu verwenden, als er für Kranke eine wahrhafte Erquickung darbietet.

Prinzen-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit 6 Eidottern schaumig gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und der Schnee von 6 Eiern leicht durchgeschlagen, in eine bestrichene Form gefüllt und in Wasser gekocht.

Johannisbeerpfannkuchen.

Dazu gebraucht man einen guten Pfannkuchenteig mit Zucker und Zimmt, 1 Teller reife Johannisbeeren, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestossenen Zwieback. Man giebt den Teig in die Pfanne, wenn die Butter heiss ist, legt die Johannisbeeren hinein und bestreut sie vor dem Umwenden mit Zwieback. Ist der Pfannkuchen auf beiden Seiten gut gebacken, bestreut man ihn mit dem Zucker.

Windbeutel.

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 80 Gr. Butter, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Citronenschale, etwas Salz und 1 Esslöffel Zucker wird bis zum Kochen gebracht. Wenn die Masse kocht, lässt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl mitkochen, bis es ein dickes Mus bildet, dann giebt man 5 Eier dazu, setzt mit einem Löffel Häufchen von der Masse auf das Blech, bestäubt sie nach dem Backen mit Zucker und füllt sie mit Schlagsahne.

70
Apfelspeise. 375 Gramm mürbe Äpfel schält man, schneidet sie in Viertel, kocht sie mit knapp $\frac{1}{2}$ Liter Wasser recht weich und streicht sie durch ein feines Sieb. Die Masse giebt man in den Topf zurück, bringt sie wieder zum Feuer, giebt die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 100 Gramm gemahlener Zucker, etwas Vanillezucker und 12 Blatt (24 Gr.) in etwas kochendem Wasser aufgelöste, weisse Gelatine hinzu und stellt den Topf kalt, rührt von Zeit zu Zeit die Masse um, bis sie anfängt zu erstarren, zieht dann $\frac{1}{4}$ Liter recht steif geschlagene, süsse Sahne darunter, füllt sie in eine mit kaltem Wasser umgespülte Porzellanform und lässt die Speise darin vollends erstarren. Geputzt, bringe man sie mit Schlagsahne, die man mit Zucker und Vanille abgeschmeckt hat, zu Tisch. Für 2 Personen.)

Ganze Tomaten einzumachen. Man füllt einen grossen Steintopf mit reifen, gesunden, ganzen Tomaten, giebt einige Nelken dazwischen und besprenkelt jede Lage mit Zucker. Bedeckt sie gut mit Essig, den man zur Hälfte mit Wasser vermischt. lege ein Stück sauren Flanell direkt auf die Früchte, beschwere sie etwas und verbinde den Topf mit Papier. In dieser Weise halten sich die Früchte den ganzen Winter frisch und der Schaum, der sich am Flanellen sammeln kann leicht abgewaschen werden.

Wein-Gallerte in Eierform.

Koche $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 20 Gr. weisse Gelatine, 8 Gr. geriebene Mandeln, 1 Stück Vanille und Zucker auf, fülle die Flüssigkeit in Eierschalen und stelle sie zum Erkalten in Eierbecher. Mische 200 Gr. Zucker, 40 Gr. aufgelöste Gelatine und den Saft von 2 Citronen mit 1 Flasche Rheinwein, giesse den Wein über die aus den Eierschalen geschälte Masse und lasse dies steif werden.

Kirscheneierkuchen.

Man lasse $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit Butter kochend werden, giebt so viel Gries hinein, bis die Masse fest ist und lässt dies erkalten. Dann giebt man 4 Eidotter, etwas geriebene Mandeln, Zimmt, reichlich Zucker u. 2 Pfd. ausgesteinte schwarze Kirschen dazu. Zuletzt mischt man den Schnee der 4 Eier darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform u. backt sie 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Sahneauflauf.

2 Löffel Mehl werden mit Milch nicht sehr dünn gerührt, 5—6 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne damit zerrührt, Zucker und Zimmt nach Bedarf und zuletzt der Schnee der Eiweiss darunter gemengt, in ein gut bestrichenes Auflaufblech gefüllt und gebacken.

P
Q
R
S
Sch
T

Grüner Kohl nach Bremer Art.

Die zarten Blätter des Kohls werden von den Stengeln gestreift und tüchtig gewaschen. Dann wird Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln, etwas gestossenen Nelken, Zucker und Salz gekocht, der gut getrocknete Kohl in das kochende Fett gethan, etwas Hafergrütze dazwischen gegeben und das Ganze fest zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde lang geschmort.

Endivien zu bleichen. Ein sehr gutes Verfahren, das alle anderen übertrifft, ist folgendes: Die Pflanzen werden bei trockener Witterung mit hinlänglichem Erdballen ausgehoben, in einem Kasten so eng als möglich, ohne sie zu binden, aufrecht zusammengestellt, und der Kasten in einen trockenen, dunkeln Keller gebracht. Bei dieser Behandlung sind alle Blätter in 10 bis 12 Tagen vollkommen gebleicht, und es ist keine Gefahr vorhanden, dass sie faulen, wie es im Freien so häufig geschieht.

Huhn in Reis.

Das Huhn wird in Wasser und Salz mit einem Stuch Butter gekocht. Unterdess brühe man den Reis ab, fülle die Hühnerbrühe nach und nach dazu, und lasse ihn weich kochen. Das Huhn wird zerlegt, auf die Schüssel geordnet und der Reis darum gelegt.

Erhaltung des Gummibaumes. Diese beliebte Zierpflanze ist für die Zimmerkultur aus Ostindien eingeführt. So lange der Gummibaum in Wachstum begriffen ist, halte man den Boden stets feucht, begiesse ihn nicht mit zu kaltem, sondern mit abgestandenem Wasser und schütze ihn besonders vor Kälte; die Blätter wische man öfter mit einem trockenen Tuche ab, bespritze sie im Sommer fleissig mit Wasser und setze die Pflanze nie den direkten Sonnenstrahlen aus. Das Umpflanzen geschieht im Frühjahr, ehe die Pflanze zu blühen beginnt. Als Erde wählt man eine Mischung von 2 Teil Haideerde, 4 Teil Lauberde, 4 Teil Lehm, 3 Teil reinem Sand und pulverisierter Holzkohle.

Apfelsinenmark.

2 Apfelsinen und 1 Citrone werden an 125 Gr. Zucker abgerieben, erstere nicht so stark, der Saft ausgepresst und mit dem Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter gutem Weisswein und 6–8 Eiern über lebhaftem Feuer mit dem Schaumbesen geschlagen bis zum Kochen. Alsdann wird das Mark in ein Geschirr geschüttet und noch etwas weiter geschlagen.

Kalbfleisch zu schmoren.

Eine Kalbskeule, Brust oder ein Stückchen von der Keule wird geklopft, blanchiert, mit Butter, Lorbeerblättern, Citronenschale u. Citronenscheiben und etwas Salz in einen glasierten Topf gelegt, Wasser u. Wein darauf gegossen und gekocht. Sollte die Brühe zu früh einkochen, wird etwas kochendes Wasser zugegossen. Sie wird gelblich-braun eingekocht, während man durch häufiges Rütteln das Fleisch vor dem Anbrennen schützt und mit der Sauce so lange begiesst, bis sie sämig geworden ist.

Champignons einzumachen. Man putzt kleine, noch geschlossene Champignons rein ab, schwitzt sie in einer fest verschliessbaren Kasserolle noch ungewaschen mit einer ganzen Zwiebel eine Viertelstunde lang gelinde ab, legt sie nun mit ihrem eigenen Saft in die dazu bestimmten Einmachgläser und giesst abgekochten Essig noch warm darüber.

Hecht in Tunke.

Man schneidet dem Hecht das Rückgrat aus und macht ihn flach. Dann legt man in die Bratpfanne Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Salz, den Fisch darauf und bestreicht ihn messerrückendick mit saurer Sahne. Man dämpft ziemlich viel in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter mit Salz recht weich, überzieht den Fisch ganz damit, streicht nochmals Sahne darauf und streut geriebene Semmel darüber. Dann schüttet man noch Sahne und Fleischbrühe in die Pfanne und lässt den Fisch so $\frac{1}{4}$ Stunde lang braten, bis Zwiebel und Tunke gelb sind.

den Wein, der dann nach sechs Wochen klar abgezogen werden kann.

Flecken von Milch und Kaffee werden aus wollenen und seidenen Zeugen dadurch entfernt, dass man die fleckige Stelle mit reinem Glycerin bestreicht, mit lauwarmen Wasser durchwäscht und sie auf der linken Seite, ehe sie trocken wird, glättet. Das Glycerin hat die Eigenschaft, den Gerbstoff des Kaffees, sowie die Fettigkeit der Milch aufzunehmen und greift selbst die zartesten Farben nicht im Mindesten an.

seht, o
Pfennig
misch
darunter
und ft
Bad
men
beite
2 X
Bac
Tag
Mil
Eie
3/4
mit
hin
bis
ma
die
zu
tro
Kä
70
De
ein
bä
best

Stärkepudding.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 40 Gr. Zucker, 40 Gr. Stärke, 3 Eier, etwas Vanille und Butter. Unten in die Glasschüssel richtet man gekochtes kaltes, beliebiges Obst, giebt die Masse darüber und lässt das Ganze auf Eis steif werden.

Maden auf geräuchertem Fleisch entwickeln sich aus den von Schmeissfliegen dorthin abgelagerten Eiern. Das Ablegen der Eier lässt sich dadurch verhüten, dass man das Rauchfleisch mit einem aus Kochsalz und Wasser hergestellten Brei od. einer Salicylsäurelösung (6 Gr. Salicyl auf $\frac{1}{2}$ Liter Weingeist) überstreicht. Ist das Fleisch bereits von Maden befallen, so müssen dieselben zunächst abgewaschen und dann das Fleisch in der oben angegebenen Weise behandelt werden. Aufbewahrt wird das Rauchfleisch am besten (ev. in einen Gasesack eingenäht) an einem kühlen luftigen Orte.

Stärkepudding.

Man rühre 100 Gr. feine Stärke mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch an, gebe 100 Gr. geriebene Mandeln, 100 Gr. Zucker und etwas Vanille dazu, setze dies unter beständigem Rühren aufs Feuer bis es steigt, dann rühre den Schnee von 8 Eiweiss durch die kochende Masse, giesse sie in eine schöne Form und lasse sie bis zum andern Tag stehen.

Die Fliegen in den Ställen unschädlich zu machen. Man halte dieselben möglichst dunkel durch Verhängen der Fenster mit dunkelfarbigen Vorhängen (grün oder blau), ohne dass jedoch Luftzug verhindert wird. Die Fliegen werden dann bald verschwinden oder sich wenigstens ruhig verhalten, ohne das Vieh zu plagen.

Bohnenküchlein.

1 Pfd. Mehl wird mit $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser angebrüht, mit etwas Salz, reichlich geschnittenen Zwiebelröhrchen und 8 Eidottern, die nach und nach beigegeben werden, glatt gerührt. Zuletzt wird der Schnee der 8 Eiweiss darunter gemengt, die Masse mit einem Löffel ausgestochen u. kleine Kuchen in schwimmendem Schmalz gebacken.

Kartoffelpudding.

115 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 30 Gr. süsse und 8 Stück bittere geriebene Mandeln, Citronenschale, Zimmt, 12 Eidotter, 750 Gr. geriebene Kartoffeln, 125 Gr. geriebenes Weissbrot. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Mandeln, Citronenschale, Zimmt und nach u. nach die Eidotter dazu gegeben, sowie die Kartoffeln. Ist alles gut gerührt, so wird das Weissbrot und der feste Eiweisschaum durchgemischt. Der Pudding muss $1\frac{1}{4}$ Stunde backen oder 2 Stunden kochen.

Das Rosten der Ackergeräte kann durch einen einfachen Ueberzug von Speck und Harz leicht vermieden werden. Man schmilzt drei Teile Speck mit einem Teile Harz zusammen und trägt die Mischung mit einer Bürste oder einem Lappen auf die Eisenteile auf.

Prinzregentenpudding.

Erforderlich: 250 Gr. Rosinen und Korinthen, 125 Gramm feingeschnittene Mandeln, 170 Gr. Zucker, 14 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 570 Gr. 2 Tage altes Brot. Man schneide das Brot in Scheiben, brate es in Butter gelb und breche es in Würfel, Milch, Zucker, Eier und Citronenschale werden zusammen geklopft, das übrige lagenweise in die Form gelegt und mit der Eiermilch übergossen. Man lässt den Pudding 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und trägt ihn mit Fruchtsaft auf.

Um schöne vollkommene Erdbeerfrüchte zu erzielen, darf man die zur Fruchterzeugung bestimmten Beete nicht älter als 2 bis 3 Jahre werden lassen.

Sahnetorte.

Man belegt ein Blech mit Butterteig und streut Rosinen darauf; dann kocht man 1 Glas Milch mit einem gehäuften Kochlöffel voll Mehl zu einem Brei. Wenn dies erkaltet ist, rührt man $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne und 6 Eigelb dazu und mischt zuletzt den Schnee der Eiweiss darunter nebst Zucker und Zimmt nach Geschmack und giebt die Masse auf den Teig.

Schwarzbrotpudding.

130 Gr. Butter werden schaumig gerührt und mit 130 Gr. geriebenen Mandeln, 130 Gr. Zucker, 1 Theelöffel Citronenzucker, etwas Zimmt, 16 Gr. Pomeranzenschale, Citronat und 8 Eigelb gut verrührt. Die zu Schnee geschlagenen Eiweiss, 130 Gr. grosse und kleine Rosinen und 100 Gr. geriebenes Schwarzbrot wird unter die Masse gemischt, die dann in einer mit Butter bestrichenen Form 2 Stunden lang gekocht wird.

Stachelbeertorte.

Ein Blätterteig wird, nicht zu dünn ausgerollt, auf eine Springform gelegt und dick mit Semmelkrumen bestreut. Die unreifen Stachelbeeren werden gereinigt, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, bis vors Kochen gebracht und auf ein Sieb geschüttet. Dann legt man sie auf den Teig, giebt so viel Zucker, als Stachelbeeren und etwas Zimmt dazu, schlägt den Rand des Teiges darüber und bäckt ihn reichlich eine Stunde.

Chokoladen-Plätzchen. 4 Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, dazu kommen $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, reichlich 100 Gramm Mehl und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chokolade. Diese Masse wird gut durcheinander gerührt. Mit einem Kaffeelöffel werden kleine Häufchen auf ein Blech gelegt und bei gelinder Hitze gebacken.

Ich möchte die werthen Abonnentinnen von Mode und Haus darauf aufmerksam machen, daß vorstehende Rezepte in einer Haushaltungsschule wiederholt gebaden wurden und bei den Eltern der Schülerinnen am Weihnachtsfest große Anerkennung fanden.

Abonnentin **Imelda Linke.**

Englische Wein-Crème.

Man schlägt in einem glasierten Topf auf gutem Feuer 1 Flasche Weisswein, 8 Eigelb, 125 Gr. Zucker, Saft und Schale einer Citrone mit einem Schneebesen, bis es zum Kochen kommen will, giebt 8 Gr. Gelatine und 1 Glas Arac dazu, mischt Alles gut und stellt es kalt.

Erprobte Rezepte zur Weihnachtsbäckerei.

Reißer Confect. 4 ganze Eier und 1 Pfund gelber Farin werden säumig gerührt, dann kommt $\frac{1}{2}$ Loth = 8 Gramm eingeweichte, gereinigte Potasche hinzu und 6 Loth = $\frac{1}{4}$ Pfund Honig, 2 Messerspitzen Muskatblüthe, 1 Eßlöffel Zimmt, einige gestoßene Nelken, 20 Loth = 320 Gramm geriebener Fischluden, 20 Loth = 230 Gramm Weizenmehl und 7 Tropfen Zitronenöl. Dieses alles wird gut verrührt, dann ausgewalkt und mit beliebigen Formen ausgestochen. Man belegt die Kuchen mit geschnittenem Citronat und Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Ofen. Nachher bestreicht man sie mit Zuckerwasser.

Pfefferkuchen. 1 Pfund Honig, 1 Pfund gelber Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßene Nelken, 1 Loth Zimmit, 4 ganze Eier, von einer Citrone die Schale und $\frac{1}{2}$ Loth gereinigte Potasche, dies alles wird klar untereinander gerührt und dann giebt man $\frac{1}{4}$ Pfund gewiegte Mandeln, worunter sich einige bittere befinden können, hinzu, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund kleinen Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittenem Citronat. Nachdem dieses abermals gut verrührt ist, giebt man 1 Pfund Weizen- und 1 Pfund Roggenmehl daran und verarbeitet es zu einem derben Teige, den man dann wirft, ausrollt und in die bekannten länglichen Pfefferkuchenformen schneidet. Man verziert den Teig mit Citronat und Mandeln oder man überstreicht ihn mit einem Zuckerguß, aber dann erst nach dem Backen, da sonst der Zucker herunterläuft.

Nürnbergger Lebkuchen. 8 ganze Eier werden mit einem Pfund Zucker eine halbe Stunde lang gerührt. Dann werden ein Kaffeelöffel voll Zimmt, einige gestoßene Nelken und Gewürzkörner, von einer Citrone die gewiegte Schale, 280 Gramm länglich geschnittenes Citronat, 400 Gramm abgezogene, würflich geschnittene Mandeln und zuletzt 1 Pfund Mehl nach und nach hineingerührt. Man streicht dann die Masse auf ein Blech und legt am niederen Rande Brotkrume vor, damit der Teig beim Backen nicht herunterläuft. Oben belegt man den Kuchen mit halben Mandeln. Nachdem er gebacken ist, schiebt man ihn auf ein Brett, und wenn er ausgekühlt ist, set man ihn nach Belieben.

Rothe Wurst. $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene, geriebene Mandeln werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker solange in einer Kasserole auf dem Herde gerührt, bis es eine zusammenhaltende Masse wird. Den dritten Theil davon färbt man mit aufgelöster Cochenille, und die zwei andern Theile rollt man aus; sollte aber der Teig zu trocken sein, so kann man vorher etwas Eiweiss darunter rühren. Man füllt nun die gefärbte Masse ein und formt eine Wurst, dieselbe wälzt man in geriebener Chokolade solange, bis sie gänzlich braun ist. Man giebt die Wurst zunächst auf ein weißes Papier und dann auf ein Blech, und so lasse man sie in einem nicht zu warmen Ofen trocknen.

Kalte Himbeerspeise.

Das Weiße von vier Eiern schlage man in einer tiefen Schüssel zu Schnee und gieße dann nach und nach unter beständigem Schlagen eine halbe Flasche = 1/2 Liter Himbeersaft hinzu und arbeite es etwa noch eine Viertelstunde lang durch. Dann gebe man 18 Gramm rothe Gelatine hinzu, die man zuvor in lauwarmem Wasser aufgelöst hat. Diese Masse muß wieder eine Viertelstunde geschlagen werden. Zu der fertigen Speise giebt man eine Vanillensauce, für die man die übrig gebliebenen 4 Eigelb verwendet.

Abonn. G. T.

Gute Schaumbrezeln.

Man nimmt 1/2 Pfund Farin, 8 ganze Eier, 1 Pfund Mehl, 5 Löffel süße Sahne oder auch Milch, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel Zimmt und eine Wenigkeit von gestoßenem Kardamomen. Das Eiweiß wird schaumig geschlagen und darunter gerührt. Wenn der Teig aufgewirkt und ausgerollt ist, werden Brezeln daraus geformt. Dieselben werden gekocht und in kaltes Wasser gethan. Nach dem Abkühlen muß man sie herausnehmen und ablaufen lassen. Dann werden die Brezeln auf's Blech gesetzt und gebaden.

Abonn. S. Linke.

Kaffee-Sahne.

Von 100 Gr. gebranntem gutem Kaffee seihe ganz langsam 1 1/2 Obertasse voll. Löse 30 Gr. weisse Gelatine in einer Obertasse voll kochendem Wassers auf, giesse es durch ein Tuch zu dem Kaffee, versüsse das Ganze gut mit Zucker, rühre es durcheinander und lasse es erkalten. Schlage 1 Liter Sahne zu festem Schaum, giesse den Kaffe unter fortwährendem Schlagen fadendünn in die Sahne. Ist Alles gut schaumig, dann fülle die Sahne in eine Glasschüssel und stelle sie auf Eis.

Semmelklösschen.

Man weiche 4 Semmeln in Wasser ein, drücke sie gut aus, gebe 4 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen ist, Muskat, Salz, Petersilie dazu, formt kleine Klösschen und kocht sie in der Fleischbrühe.

Bouillon mit Farce - Klösschen. 250 Gramm rothes Kalbfleisch wird aus Haut und Sehnen geschabt, im Mörser gestoßen und mit ebensoviel feingehackter Kalbsmilch vermischt. 200 Gramm von der Rinde befreite Semmel weicht man 1/4 Std. in kräftiger Bouillon, drückt sie aus und rührt sie über dem Feuer ab, fügt den Brei und das Fleisch zu 125 Gramm schaumig geriebener Butter, würzt mit etwas Salz und Muskatnuss und formt mit Hilfe von etwas Mehl kleine, runde Klösschen daraus, die man in Bouillon einige Minuten langsam kocht und in die Suppe einlegt.

Grünkohl mit Rahm und Schinken-Beilage. Der Kohl wird gelesen, in siedendem Wasser, dem eine Prise Salz beigefügt wird, ziemlich weichgekocht, abgetropft, ausgekühlt und geröblich gebackt. Hierauf läßt man einige Löffel von geriebener Semmel in reichlicher Butter durchschwigeln, dünstet den Kohl unter fortgesetztem Umrühren eine Weile damit, gießt dann 1/4 Liter siedenden Rahm hinzu, reibt Muskatnuss darüber und dämpft den Kohl noch 1/2 Stunde damit.

Auf dem Rost gebratene Rebhühner nach englischer Art mit Salat und Compot. Nachdem die Vögel wie zum Braten hergerichtet sind, schneidet man die Köpfe ab, spaltet die Körper auf dem Rücken von oben bis unten, läßt sie aber auf der Brustseite ineinander und schlägt nur die Brustnochen etwas platt, wickelt sie inwendig mit einem feuchten Tuch aus, würzt sie mit Salz und Japannessiger, taucht sie in gekörnte Butter und brät sie auf dem Rost; sobald sie genügend gar sind, reibt man sie rasch mit frischer Butter ein und giebt sie mit brauner Coulis oder Champignon-Sauce zu Tisch.

Macinirte Reis-Speise. 250 Gramm gewaschener und blanchirter Reis wird in 1 1/4 Liter Milch oder Citronenschale ausgequell und, nachdem man die Vanille oder Citronenschale herausgeholt und, nach dem man die Vanille oder Citronenschale herausgeholt, mit 4 zerwirten Eidottern vermischt. Man breitet den Reis auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, belegt ihn nach Belieben mit weichgedünsteten und durch ein Sieb getriebenen Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen oder Äpfeln, streicht die mit etwas Zucker zu festem Schnee geschlagenen Eiweiße oben darüber und bäckt die Speise in einem mäßig heißen Ofen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Auch ohne Beigabe von Obst ist dies ein angenehmes Gericht, wenn man den Eiweißschnee mit Citronenzucker und Citronensaft würzt.

Sand-Törtchen. 260 Gramm gestoßenen und durchgeseihten Zucker rührt man mit allmählich hinzugeschlagenen 6 Eidottern und 3 ganzen Eiern 1/2 Stunde lang, mischt hierauf löffelweise 100 Gramm sehr feines Mehl und 100 Gramm gesiebtes Stärkemehl nebst 125 Gramm zerlassener, frischer Butter hinzu, würzt die Masse mit einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, zieht den festen Schnee von 6 Eiweißen darunter, füllt den Teig in kleine, mit Butter ausgepinselte und mit Mehl bestäubte Tortenformen, welche nicht ganz voll werden dürfen, und bäckt die Törtchen 20 Minuten bei mäßiger Hitze.

Brottorte.

50 Gr. gestossenes Brot feuchte mit 1/4 Glas Wein an und lasse dies 3 Stunden stehen, 1/2 Pfd. Zucker, 1/3 Pfd. Mandeln, etwas Zimmt, Citronat, Pomeranzenschale, 6-7 Eigelb füge bei und rühre es 1/2 Stunde. Den Schnee der Eier darunter gemengt, und das Ganze in einer mit Butter und Semmelbröthen bestrichenen Form gebacken.

Zuckerplätzchen.

Erforderlich sind: 1/2 Pfd. Mehl, 1/3 Pfd. Zucker, 4 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Die Eier werden mit Zucker und Vanillezucker 1/2 Stunde gerührt, der Schnee der Eier und das Mehl leicht durchgerührt. Davon werden mit dem Theelöffel kleine Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegeben und hellgelb gebacken.

R
S
Sch
T

Rüchenzettel.

Bouillon-Suppe mit Semmel-Pflanzel. Man rührt 100 Gramm frische Butter mit 4-5 Eidottern schaumig, mischt ganz wenig Salz, feingebackte Petersilie, 3 al geschälte, in kleine Würfel geschnittene und kurze Zeit in Milch geweichte Semmeln und den Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt das Pflanzel in der gebutterten Form, zerhackt es nach dem Auskühlen in längliche Stücke und legt diese in die klare, braune Fleischbrühe-Suppe ein.

Schnitzel à la Holstein. Nachdem man aus einer Kalbsleute eine recht große Fleischscheibe von der Stärke eines Daumens geschnitten, klopft man dieselbe, salzt sie, wendet sie in Ei und Semmel und brät sie recht saftig. Hierauf richtet man das Schnitzel auf einem erwärmten Teller an, belegt es mit einem eben bereiteten Seebl (Spiegelbl) nebst etlichen Sardellenstreifen und Kapern und garnirt es mit mixed pickles und mit rund ausgestochenen, gelb gerösteten Weißbrodscheiben, die mit geräucherter Lachs belegt sind.

Gedämpfte Wild-Ente mit Rhapontica-Salat. Die sauber zugerichtete und reichlich gepickte Ente legt man in ein mit Speck- und rohen Schinken-Scheiben belegtes Casserol, füllt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder schwache Fleischbrühe, eine mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Sellerie, Petersilien-Wurzeln, Möhre, ein Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkräuter, Salz und 6-8 Wachholderbeeren hinzu, deckt einen Deckel darüber und dämpft sie, unter häufigem Begießen, langsam weich. Die entfettete Brühe benutzt man zur Herstellung einer Bomeranzens-Sauce, in der man die Ente noch eine Weile heiß stehen läßt, bevor man sie mit Rhapontica-Salat aufgießt.

Rhapontica-Salat. Man schabt und säubert die Wurzeln, wäscht sie mehrmals, kocht sie in reichlichem, schwach gesalzenem Wasser weich, schneidet sie dann in dünne, schräge Streifen und macht sie entweder mit Pfeffer und Salz, Essig und Del oder mit einer Salat-Sauce an; als Garnirung um die Schüssel benützt man am besten Kapuziner, die zuvor ebenfalls mit Salz, Essig und Del angemacht werden, oder man belegt den Salat mit Streifen von gewässerten und ausgewaschenen Sardellen und garnirt ihn mit Karöffel-Salat.

Süddeutsche Faschings-Küchel. 6 Eidotter, 30 Gramm gestoßener Zucker, 4 Eßlöffel dicke, saurer Rahm, 2 Eßlöffel Hefe, 4 Köffel Rosenwasser werden gut zusammen verrührt und dann mit so viel feinem Mehl vermischt, daß ein solcher Teig entsteht, den man tüchtig mit dem Kochlöffel bearbeitet und schlägt, worauf man ihn zu 2 fingerharten, runden Kuchen ausrollt, die man übereinanderlegt und nochmals aufreibt, bis eine fingerdicke Platte daraus entstanden ist, aus der man mit dem Kucherrädchen schräg vieredrige Stücke ausschneidet, die man auf ein gebuttertes Blech legt und zugedeckt an einer warmen Stelle aufgehen läßt. Nachdem dies geschehen, bestreicht man sie mit zerquirtem Ei, schiebt das Blech in die Ofenröhre, bäckt sie bei mäßiger Hitze langsam hellbraun und bestreut sie mit Zucker.

Nudeln zu benützen.

Wenn man übrige Nudeln hat, begießt man sie mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Alsdann belegt man ein Tortenblech mit Butter, legt die Nudeln fingerhoch darauf und dazu geriebenen Schweizerkäse. Dann zerrührt man 2 Eier mit 6 Löffeln saurer Sahne, gießt dies über die Nudeln und läßt sie schön gelb backen.

Mürbeteig für Obstkuchen.

170 Gr. Mehl, 60 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, ein Ei und etwas Sahne wird tüchtig geknetet, der Teig ausgerollt und auf ein bestrichenes Blech gelegt.

Suppen.

Leigte Gränhorn-Suppe mit Nocken. Man bereitet diese kräftige, wohlriechende Suppe, indem man 150 Gramm Körner mit etwas Fleischbrühe oder Wasser und 50 Gramm Butter $\frac{1}{2}$ Stunde ausquell, dann 3 Liter kräftige Fleischbrühe zugießt und die Suppe damit langsam, fest zugedeckt, noch fast eine Stunde vertocht, bis die Körner völlig weich geworden sind. Hierauf verquirt man 2 Eßlöffel feines Mehl mit einer Oberflasse frischer Milch, verrührt dies mit der Suppe, die unter öfterem Umrühren noch $\frac{1}{2}$ Stunde damit verlocken muß, seigt sie durch, legirt sie mit Eidottern und etwas saurem Rahm und giebt sie über gerösteten Semmel-Croutons oder mit Gries-Noden auf.

Gedünstete, junge Schoien. 2 Liter, oder nach Belieben mehr, junge grüne Erbsen werden mit 80-90 Gramm frischer Butter und einem Bündel Petersilie in einem verdeckten Casserol unter öfterem Umschütteln weich gedünstet, dann mit einem Köffel Mehl überstäubt, worauf man $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon zugießt, einen Kaffeelöffel voll Zucker und eine Prife Salz hinzuläßt und das Gemüse noch eine Zeit lang damit durchlöcher läßt.

Gebadene Leber. Nachdem die Leber gewaschen und von Adern und Sehnen befreit ist, zerschneidet man sie in längliche, runde, 3 Finger breite und 1 Centimeter dicke Scheiben, bestreicht sie mit Salz und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde so eingezogen stehen. Dann trocknet man die Schnitten ab, taucht sie in geschlagenem Ei, wendet sie in einer Mischung von Mehl und geriebenem Semmel und bäckt sie in siedender Butter auf beiden Seiten gelb um sie zum Gemüse zu geben.

Escaloppes von Fisch. Kleinere Hechte oder Zander werden geschachtet, dann schneidet man Kopf und Schwanz ab, entleert die Haut, löst das Fleisch vom Rückgrat ab, rührt die Gräten heraus, schneidet es in möglichst runde, fingerdicke Scheiben von der Größe eines Zweithalerstückes, legt dieselben in eine flache Pfanne mit Butter bestrichene Pfanne, beiräufelt sie mit Citronensaft, bestreut sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer, gießt gelbes Butter darüber und brät die Escaloppes über rauchem Feuer ein beiden Seiten durch, richtet sie zierlich auf einer Schüssel an die gießt in die Mitte eine helle Champignon-Sauce.

Milch-Weis mit Chocoladen-Sauce und Mandeln. 250 Gr. Weis werden mit kochendem Wasser gebrüht, in 2 Liter Milch mit etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Schote Vanille langsam weichgekocht und mit 125 Gramm Zucker vermischt, worauf man den Weis auf einer Schüssel anrichtet und mit 125 Gramm feiner, mit Milch ganz dickflüssig gekochter, mit einigen gestoßenen süßen Mandeln eingerührter Chocolade übergießt.

Gemischter Krautsalat. Ein Kopf Weißtraut und ein Kopf Rothkraut werden vom Strunk und den starken Blattrippen befreit und jeder wird für sich fein geschnitten; dann läßt man Weiß- und Rothkraut besonders 5 Minuten in siedendem Sauerwasser kochen, ablaufen und erkalten, macht jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Del und Essig an und ordnet es zierlich, in den Farben abwechselnd auf der Schüssel.

Champagner-Eis. Von 6 Citronen schält man die Schale sehr fein ab und kocht dieselben in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser aus; nachher das Wasser erkalten ist, gießt man dasselbe nebst dem Saft der Citronen auf 250 Gramm gestoßenen Zucker, rührt gut um und seigt die Flüssigkeit durch, vermischt sie mit dem feingeschlagenen Schnee von vier Eiweißen und $\frac{1}{2}$ Liter Champagner und läßt die Masse in der Gefrierkammer frieren.

Stärkepudding. Man kocht $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 40 Gr. Stärke, 3 Eier, etwas Vanille und Butter. Unten in die Glasschüssel richtet man gefochtes kaltes, beliebiges Obst, giebt die Masse darüber und läßt das ganze auf Eis steif werden.

Guter, süßer Buttermilch für Obstkuchen.

Erforderlich: 200 Gr. Mehl, 64 Gr. Butter, 64 Gr. Zucker und 1 Ei.

Verlorene Eier mit Sauerampfer.

In eine Pfanne mit reichlich Wasser, Salz und etwas gutem Essig wird, wenn das Wasser kocht, ein frisches Ei eingeschlagen und langsam gekocht, doch so, dass das Gelbe sich noch ganz weich anfühlt, dann herausgenommen, in kaltem Wasser bis zum Gebrauch auf die Seite gestellt und so fortgeföhren, für jede Person ein Ei. Vor dem Servieren werden die Eier nochmals in heisses Wasser gelegt, im Kranz um das nicht zu dünne Sauerampferpüree gelegt und mit guter Bratenjus serviert.

Tartaren-Tunke.

2 Zwiebeln, 6 Essiggurken, 1 Esslöffel voll Kapern, 4 sauber geputzte entgrätete Sardellen werden feinerhackt; von 4 hartgekochten Eigelb, 2 Theelöffel voll Senf, etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl wird abwechselnd mit etwas Essig eine dickflüssige Sauce gerührt und mit den gehackten Zwiebeln etc. vermischt. Zu 1/2 Liter Oel kann man gut 5 Esslöffel voll Essig nehmen.

Maccaronen.

4 Eiweiss werden zu recht steifem Schnee geschlagen, 400 gr fein zerwiegte geschälte Mandeln, 400 gr Zucker und das geriebene Gelbe einer Citrone unter den Schnee gemischt. Mit einem Kaffeelöffel werden kleine Klösschen auf Papier dressiert und in mässig heissem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird das Papier mit Wasser bestrichen, damit sich die Maccaronen ablösen lassen.

Makronen.

Nimm 1/2 Pfd. Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker, 3 Eiweiss und die Schale einer Citrone. Der Schnee der Eiweiss wird mit dem Zucker 1/2 Stunde lang gerührt, die Mandeln und Citronenschale dazu gegeben und zusammen noch 1/2 Stunde lang gerührt. Dann setzt man Häufchen auf Oblaten, bestreut sie mit feinem Zucker und backt sie in mässiger Hitze.

Risolen.

Uebrig gebliebenes Fleisch wird fein verwiegt, eine feingehackte Zwiebel in Butter gedämpft, bis sie gelb ist, das Fleisch dazu gegeben, gewürzt, mit etwas Jus verdünnt und bei Seite gestellt. Von geriebenem Teig werden mit einem Wasserglas kleine Plätzchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit der Fleischfarce gefüllt, zusammengelegt, angedrückt und in heissem schwimmendem Fett hellgelb gebacken.

Schneeballen.

250 gr Mehl, ein Löffel voll Zucker, 70 gr Butter, 2 Messerspitzen Salz und 2 Löffel voll saurer Rahm werden mit 3 Eiern auf dem Wellbrett verschafft bis der Teig Blasen wirft; sodann wird derselbe so dünn wie ein Nudelteig ausgewellt, in tellergrosse Blätter geschnitten, macht in die Mitte derselben Einschnitte, fingerbreit von einander; hernach wird eines nach dem andern in Schmalz gebacken und mit einer Gabel in die Höhe gehoben, mit gestossenem Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

Katzenzungen (Langue de Chat).

Man schlage 4 Eiweiss zu Schnee, rühre 120 gr Zucker, wovon die Hälfte Vanillezucker, 120 gr Mehl und 1/10 Liter Rahm darunter, dressiert mit einem Dressiersack die Masse in Form von Biskuits auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backe sie in heissem Ofen recht schnell, löse sie mit einem Messer vom Blech ab. Sie sollen schön hellgelb und leicht sein.

Räderkudjen.

Vorzüglich schmedende Räderkudjen, die überdies den Vorzug haben, stets zu gerathen, bade ich nach folgendem Recept: 1/4 Liter saure Sahne, zwei Eier, 1/8 Pfund = 62 1/2 Gramm Butter, 1/4 Pfund = 125 Gramm gestosener Zucker, eine Messerspitze Backpulver werden mit so viel feinem Mehl vermengt, als zu einem steifen Teig erforderlich ist. Dann rollt man den Teig dünn aus und trennt mit dem Räderkudjen zierliche Stangen oder andere Formen ab. Diese werden in halb Butter, halb Schweinefett gebacken. Es empfiehlt sich, ein Stückchen Ingwer in das Backfett zu legen, wodurch dessen Braunwerden verhindert wird. Die oben angegebene Masse ergiebt ungefähr 60 Stück.

Sch
T

Eier nach Lyoner Art.

8 Eier werden hart gekocht, kalt gemacht und geschält, in grobe Scheiben geschnitten; der vierte Teil in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in reichlich frischer Butter etwas geröstet, die Eier dazu gegeben, gesalzen, gepfeffert und mit dem Rösten fortgeführt bis Zwiebeln und Eier hellgelb sind, dann angerichtet und mit feingehacktem Schnittlauch überstreut und serviert.

Frankfurter Pudding.

Hiezu braucht man 725 gr geriebenes Schwarzbrot, 8 Eier, 125 gr Zucker, 125 gr gestossene Mandeln, 60 gr Schokolade, 60 gr fein geschnittenen Citronat, 60 gr Korinthen, Citronengelb, 1 Theelöffel voll Zimmet, ebensoviel Nelken, 1 Glas Rum. — Der Zucker wird mit den Mandeln, dem Citronat, dem Gewürz, den Korinthen und den 8 Eigelb schaumig gerührt; das im Rum eingeweichte Brot, die geriebene Schokolade und der feste Schnee von den 8 Eiweiss behutsam unter die Masse gemischt, in die mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und eine Stunde gekocht.

Blanc-Manger.

250 gr Mandeln schält und stösst man so fein als möglich, giebt während dem Stossen etwas Milch dazu, bringt sie in eine Schüssel, gießt unter fleissigem Umrühren noch $\frac{1}{10}$ Liter Milch daran, presst alsdann die Mandeln tüchtig in einem Tuch aus. Wenn dies geschehen thut man noch $\frac{1}{2}$ Liter dicken süßen Rahm, 200 gr Zucker, 8 Blatt aufgelöste Gelatine hinzu, rührt dieses in einer messingenen Pfanne über dem Feuer bis es recht heiss und dicklich ist. Schüttet die ganze Masse durch ein Tuch in eine Schüssel zum Erkalten, gießt sie in eine beliebige Form und stellt dieselbe bis zum Gebrauch in den Keller. Vor dem Auftragen hält man die Form eine Minute in laues Wasser, stürzt die Blanc-Manger auf eine Platte

Haselnuss-Torte.

250 gr geschälte Haselnüsse werden mit Eiweiss fein gerieben, mit 250 gr gestossenem Zucker, dem Gelben einer Citrone und 12 Eigelb schaumig gerührt, 10 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss und 150 gr Mehl behutsam unter die Masse gemischt, in die Tortenform gefüllt, langsam gebacken und mit einer Wassergläsur bestrichen oder auch nur mit Staubzucker bestreut, serviert.

Kartoffel-Croquetten.

14 Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, weich gekocht, abgegossen und abgedämpft, dann durch ein Sieb passirt, mit 120 gr frischer Butter, Salz, Muskatnuss und 3 Eigelb vermischt. Von dieser Masse werden kleine Würstchen formirt, dieselben in zerschlagenen Eiern und Zwieback paniert und in heissem schwimmendem Fett gebacken.

Gebackene Schwarzwurzeln.

Die gut gereinigten Schwarzwurzeln werden in 3 cm lange Stücke geschnitten, im Salzwasser weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt. Von 3 Kochlöffel Mehl wird mit Wasser ein dickflüssiger Teig angerührt, 3 Eigelb, 2 Löffel voll Olivenöl und der Schnee von den 3 Eiweiss darunter gemischt. Nun werden die Schwarzwurzeln in diesem Teig umgekehrt und in heissem schwimmendem Fett schön gelb gebacken, mit feinem Salz bestreut, erhaben angerichtet und mit gehackter Petersilie garnirt.

Viktoria-Pudding.

Man lässt 100 gr frische Butter heiss werden, giebt 60 gr gestossenen Zucker und 100 gr feines Mehl dazu und röstet es zusammen langsam einige Minuten. Hierauf wird die Hälfte einer Stange Vanille mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch aufgeköcht, dazu gegossen und hievon ein ganz dickes Mus gekocht, welches in eine Schüssel durchpassirt wird. Zu diesem werden 8 Eigelb und 120 gr gestossener Zucker gegeben und zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt. Alsdann wird der Schnee von 8 Eiern darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt, der Pudding $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste gekocht, dann angerichtet, mit Vanilletunke überzogen.

Bundkuchen od. Blatz (fein. Kaffeebrod).

Man nehme 350 Gr. Weizenmehl mit 20 Gr. Pionier Backpulver (Inhalt dieses Packetes), 100 Gr. Zucker, 15 Gr. Korinthen, 10 Gr. kleingeschnittenes Citronat (Succade) und mische dieses trocken untereinander. Hierauf löse man 100 Gr. reine Butter auf und mische diese nebst 2 Eiern und $\frac{1}{6}$ Liter Milch unter vorsiehende Mehlmischung, sodass man einen mittleren nicht zu festen Teig erhält. Den Teig bringe man alsdann in eine Form, welche aber damit nur zur Hälfte gefüllt werden darf und schiebe dieselbe eine Stunde in einen Backofen von mittlerer Hitze. Etwas Citronenöl oder Vanille dem Teige zugesetzt, erhöhen den Geschmack.

Seez

Die abgewaschenen zungen we einer Seite grate getripfeffert, Paniermehschwimmem aufgeschw Kräuterbu zungen, n Jus beige

Der Sal geschnitte in gutem dann auf lung dess auf beide mit Kräa Bratenju 4 Teile g

3 gros und mit weich g kalt ges den 4 L löffel vo Pfeffer, eine P unterein schnitte Oel ver Glassch

Rehkote

Von eine Koteletten würzt und Seiten sch angerichte Zwiebeln g geschnitte gekocht, aufgekock

Büchs essig, O erhaben und mit schnitter und Sar

Seezungen a la Colbert.

Die abgezogenen, ausgenommenen, gewaschenen und abgetrockneten Seezungen werden, nachdem die Filet auf einer Seite zur Hälfte von dem Rückgrate getrennt wurden, gesalzen, gepfeffert, in zerschlagenem Ei und Paniermehl paniert und im heissen schwimmenden Fett gebacken. In die aufgeschnittene Seite wird reichlich Kräuterbutter gestrichen und die Seezungen, nachdem denselben etwas gute Jus beigegeben, serviert.

Salm auf dem Rost.

Der Salm wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert und in gutem Olivenöl 1 Stunde mariniert, dann auf einem Rost oder in Ermangelung desselben in einer schwarzen Pfanne auf beiden Seiten gebraten, angerichtet, mit Kräuterbutter bestrichen, etwas gute Bratenjus darüber gegossen und mit in 4 Teile geschnittenen Citronen serviert.

Sellerie-Salat.

3 grosse Sellerie werden gewaschen und mit der Schale in reichlich Wasser weich gekocht, nachher geschält und kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden 4 Esslöffel voll Olivenöl, 2 Esslöffel voll Burgunderessig, Salz, weisser Pfeffer und etwas Schnittlauch, sowie eine Prise gestossener Zucker gut untereinander gerührt, die Sellerie geschnitten, behutsam mit dem Essig und Oel vermengt und erhaben in einer Glasschüssel angerichtet.

Rehkotelette nach polnischer Art.

Von einem Rehrücken werden saubere Koteletten geschnitten, dieselben gewürzt und in heisser Butter auf beiden Seiten schnell gebraten und im Kranze angerichtet. Hierauf werden kleine Zwiebeln glaciert, Champignon in Hälften geschnitten, kleine Monatsrettiche weich gekocht, alles mit guter brauner Sauce aufgekocht und über die Koteletten ge-

Hummer-Salat.

Büchsenhummer wird mit Estragonessig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht, erhaben auf eine runde Schüssel dressiert und mit hartgekochten, in 4 Teile geschnittenen Eiern, Essiggurken, Kaper und Sardellenfilets hübsch verziert.

Kalbsherz gefüllt.

Ein schönes Kalbsherz wird sauber gewaschen, das etwa sich noch darin befindende Blut entfernt, das Herz ringsum fein gespickt, die Höhlungen in denselben mit einer Kochfarce gefüllt und das Herz mit fein geschnittenen Kräutern und Gewürz mit reichlich Butter auf allen Seiten schön angebraten, mit etwas Mehl bestäubt, mit Wasser nach und nach begossen und in dieser dicklichten Sauce 1 1/2 Stunden fertig gedämpft, angerichtet und die entfettete Sauce darüber passiert.

Milkenragout.

Die gut gewässerten Milken werden mit reichlich Wasser blanchiert, abgegossen, abgekühlt und nachdem das Hautige und die Röhren entfernt, in ziemlich grosse Stücke zerschnitten, in guter Fleischbrühe mit 1 mit 4 Nelken gespickten Zwiebel, 2 gelben Rüben, 1 Lorbeerblatt, 1/2 abgeschälten Citrone weich gekocht, die Stücke sauber ausgelesen, in eine andere Kasserolle gelegt, von der Brühe eine dickliche Sauce gerührt dieselbe mit Eigelb legiert und über die Milken passiert. Wenn man das Ragout anrichtet, so wird dasselbe mit Butterschneitzerrät verziert.

Kalbssteaks mit Rahmtunke.

Von Kalbsfilet werden Stücke wie Beefsteaks geschnitten, gesalzen, gepfeffert und breitgeklopft, in frischer Butter mit ebensoviel 3 cm grossen Speckwürfeln auf beiden Seiten schön braun gebraten, angerichtet, auf jedes Steak ein Speckwürfel gelegt, an die Butter saurer Rahm gegossen, die Sauce gut aufgekocht und über das Fleisch passiert.

Kalbsragout nach Provençaler Art.

Von der Kalbsbrust werden Würfel geschnitten, diese gesalzen, gepfeffert und in heissem Oel mit fein gehackten Zwiebeln und 2 Zinken fein gehacktem Knoblauch schön gelb angebraten, nachdem das Oel abgegossen, mit einigen Löffel voll guter brauner Sauce, 2 Löffel voll Tomatenpüree und etwas Jus weich gekocht, das Fleisch angerichtet, die Sauce darüber gegossen, mit gehackter Petersilie bestreut und serviert.

en.
geschält, in
gekocht, ab
ant durch
frischer
3 Eigelb
werden
dieselben
Zwieback
nehmendem
eln.
zwurzeln
chnitten,
dann auf
3 Koch-
in dick-
igelt, 2
Schnee
emischt.
zeln in
heissem
lb ge-
ut, er-
backter
Pudd
frisch
gesto
ehl di
in ei
hälfte
Milch
hiev
wel
wir
und
ben u
gerül
8 Ei
n ein
gform
n Du
Vanill
Blatz
Caffeebr(d).
t 20 Gr. Po-
tes, 100 Gr.
leimgewich-
ess trocken
reine butter
6 Liter Mli-
ss man ein on
Den Teig
che aber n-
und schubo
n von mitt-
Vanille den
el.

Fleisch-Pastetchen.

Von Blätterteig werden kleine dünne Böden ausgestochen, auf ein Backblech gelegt, mit einem Theelöffel voll gut angemachter Kalbfleischfarce gefüllt, mit einem gleich grossen Deckel von Butterteig wie der Boden bedeckt, aufgedrückt, mit Eigelb bestrichen und in mittlerer Hitze gebacken und recht warm serviert.

Rebhuhn mit gefüllten Schnitten.

2 sauber gerupfte, flambierte und ausgenommene Rebhühner werden dressiert, mit Speck überbunden und schön weich gebraten. Die Leber, das Herz, etwas Rindsleber und Speck werden fein verwiegt, mit fein gehackten Zwiebeln in Butter gedämpft, mit gehackter Petersilie und einem Eigelb vermischt, gewürzt, durchpassiert und auf in Butter halb gebackenen Brot-Croutons gestrichen; vor dem Anrichten lässt man dieselben im Ofen heiss werden und garniert die Rebhühner damit.

Amerikanische Kartoffeln.

Die geschälten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert, dann wird eine Kasserolle reichlich mit Butter ausgestrichen, eine Lage Kartoffeln hineingelegt, etwas gehackte Zwiebeln darüber gestreut, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis die Kasserolle voll ist, mit kochender Milch übergossen, ein Stück Butter dazu gethan und die so zubereiteten Kartoffeln im Ofen weich gedünstet, bis die Milch ganz eingekocht ist.

Timbal von Maccaroni.

Eine Timbalforn wird mit Butter ausgestrichen und mit Paniermehl bestreut; 120 gr Maccaroni werden in Salzwasser weich gekocht, abgossen, mit geriebenem Käse und etwas Butter geschwenkt, ein Teller voll in kleine Würfel geschnittener kalter Braten, Schinken und Zungen mit den Maccaroni vermischt, mit 2 Eigelb legiert, gewürzt, in die Form gefüllt, 1 Stunde langsam gebacken, dann auf eine runde Schüssel gestürzt und mit Tomatentunke serviert.

Ragout fein in Muscheln.

1125 gr gesalzene Zunge, übrig gebliebenes Huhn, Kalbsmilken, Kalbsbraten, etwas Schinken u. Champignon sowie Trüffeln werden in kleine Würfel geschnitten, mit etwas dicker Sauce, welche vorher mit 3 Eigelb abgezogen und einer Citrone gesäuert ist, vermengt und in Muscheln gefüllt, mit Paniermehl überstreut, mit zerlassener Krebsbutter beträufelt, auf ein mit Salz bestreutes Blech gestellt und 10 Minuten im heissen Ofen gelb gebacken.

Brustkern gratiniert.

Man siedet einen Brustkern recht weich und lässt ihn hernach ein wenig erkalten. Während dieser Zeit wird von 125 gr Butter, ebensoviel Mehl und gutem süssen Rahm eine dicke Sauce gerührt, gesalzen, gepfeffert, mit Muskatnuss gewürzt und mit 3 ganzen Eiern, sowie einem Dessertteller voll geriebenem Parmesankäse abgerührt. Das Fleisch wird hierauf fingerdick damit überstrichen, mit etwas geriebenem Käse bestreut und im Ofen gratiniert. Eine gute Sardellen-, Kapern- oder Zwiebel-Sauce wird dazu serviert.

Englische Fülle zu Kalbsbrust.

250 gr fein verwiegtes Kalbsnierenfett, ebensoviel geriebenes Weissbrot, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gehackte Petersilie werden mit 3 Eiern gerührt; diese Masse wird in die Kalbsbrust gefüllt und dieselbe zugenäht. Diese Masse braucht wenigstens nochmals so lang zum gar werden als die gewöhnliche Brotfülle, ist aber viel schmackhafter und bleibt nie weich.

Nieren-Omelette.

Von 8 Eiern, etwas Salz und Milch wird eine Omelette gemacht, in die Mitte füllt man einen Löffel voll gedämpfte Nieren mit sehr wenig Sauce, legt die Omelette zusammen und richtet sie an.

Huhn à la Stanley.

Ein sauber geputztes, ausgenommenes Huhn wird in 8 Stücke geschnitten, mit reichlich Butter, 4 feingehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Liter Rahm weich gedämpft; alsdann wird das Huhn in eine andere Kasserolle gelegt, die Sauce durchpassiert, mit einigen Eigelb legiert, darüber gegossen und mit in Butter gebackenen Brotroutons serviert.

Hühnerfrikassee.

2 junge sauber geputzte, ausgenommene Hühner werden in 6 Teile geschnitten, mit Butter und feingeschnittenen Zwiebeln etwas gedünstet, ohne dass sie gelb werden, mit einigen Löffeln weisser Sauce begossen, weich gekocht, alsdann in eine andere Kasserolle gelegt und die Sauce, mit einigen Eigelb und Rahm legiert, über die Hühnerstückchen passiert und mit Croupons von Butterteig angerichtet.

Krebse à la Bordelaise.

Die Krebse werden im Salzwasser gekocht und bei Seite gestellt. Feingehackte Zwiebeln, Charlotten, in Stücke geschnittene Karotten werden in feinem Olivenöl hellgelb geröstet, das Oel abgegossen, mit 1 Glas Bordeauxwein und einigen Löffeln guter brauner Sauce gekocht, mit Cayennepfeffer gewürzt und die gekochten Krebse darin heiss gemacht, mit gehackter Petersilie bestreut und serviert.

Heringe-Kartoffeln.

Man kocht einige Kartoffeln, schält und schneidet sie zu dünnen Blättchen, stellt sie beiseite. Nun legt man ein Stückchen Butter in eine Kasserolle, dämpft etwas fein gewiegte Zwiebeln, reinigt 2 Heringe, welche zuvor 2 Stunden in Milch gelegt waren, von den Gräten, schneidet dieselben in kleine Stückchen, thut Petersilien und noch ein Stückchen Butter in die Kasserolle, worin sich die gedämpften Zwiebeln befinden, verrührt alles gut, giebt Salz, 3 Eigelb, $\frac{1}{10}$ Liter sauren Rahm, etwas Pfeffer und Muskatnuss dazu, verrührt es tüchtig, hierauf wird eine Form mit Butter ausgestrichen, legt eine Lage Kartoffeln hinein, dann wieder eine Lage von der Fülle und so fort bis die Form voll ist, stellt sie in einen Backofen und lässt sie $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

18. Febr.

Wiener Backhähnchen.

2 junge Hähnchen werden sauber gerupft, ausgenommen und flambiert, die Füße und der Hals abgeschnitten, der Rücken aufgeschnitten; hierauf werden die Hähnchen breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit zer schlagenen Eiern und Zwieback paniert, mit zerlassener Butter 25 Minuten im heissen Ofen gebraten und mit einer in 4 Teile zerschnittenen Citrone und etwas guter Bratenjus serviert.

Salmi von Enten.

Nachdem die Enten nicht ganz durchgebraten sind, werden sie kalt gestellt, hernach in 6 Teile zerschnitten, in eine Kasserolle gelegt, einige Charlottenzwiebeln in Butter gedämpft, die Entenabfälle zerhackt und dazu gethan, giebt $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein, etwas braune Sauce und Bratenjus, ein Stück einer Citronenschale dazu, gehörig gesalzen, 1 Stunde kochen lassen; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten wird die Sauce, in welche man noch 10 Stück Champignon und 4 Stück in Scheiben geschnittene, Trüffeln legt, über die Enten gegossen sodann auf eine Platte angerichtet u. mit in Schmalz gebackenen Brotschnitten hübsch garniert.

Seezungen in Krebstunke.

Die abgezogenen und gereinigten Seezungen werden in einer flachen Kasserolle mit halb Wein, halb Fleischbrühe, fein geschnittenen Kräutern, Salz und Gewürz weich gekocht, die Fischbrühe durchpassiert und mit Mehl und Butter zu einer weissen Sauce gerührt, mit 100 gr Krebsbutter, 3 Eigelb und Citronensaft legiert und über die Seezungen passiert und angerichtet.

Zander gedämpft.

Der gut geschuppte und gewaschene Zander wird abgetrocknet, auf beiden Seiten eingeschnitten und in Mehl, welches mit Salz und Pfeffer vermisch worden, umgekehrt, und in reichlich Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Wenn er beinahe fertig ist, so werden 2 fein gehackte Zwiebeln dazu gestreut, lässt ihn noch ein wenig anziehen, giesst einige Löffel Essig daran und kurz vor dem Anrichten etwas guten Jus und gehackte Petersilien dazu.

Gebackene Hühner.

Uebrig gebliebene Reste von Geflügel werden von der Haut befreit, mit Salz und Pfeffer, gehackter Petersilie, sowie mit einigen Löffeln Essig u. Oel mehrere Stunden marinirt, nachher in einen Backteig getaucht, schön hellgelb ausgebacken, aufgehäuft angerichtet und mit Petersilie, sowie einer in 8 Teile geschnittenen Citrone garniert.

ANRANG:

Schwarzwild-Kotelett, Robert-Tunke.

Von einem jungen Tiere werden 8 Stück Kotelette bereitet, diese mit klarer Butter in einer Pfanne eingerichtet und mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe zugedeckt, bei Seite gestellt. 8 Minuten vor dem Anrichten werden sie auf beiden Seiten schön gelb geröstet, das Fett abgeschüttet, einige Löffel braune Sauce darüber geleert, mit 2 Löffel gehackten Champignons, 1 Löffel gehackter Essiggurken, eine Prise gehackter Petersilie gewürzt, im Kranze angerichtet und in ihre Mitte die Tunke gegossen.

Leberknödel.

Eine kleine Kalbsleber wird geschabt, fein gewiegt und in eine Schüssel gethan; 6 Weissbrötchen, von welchen die Kruste weggeschnitten ist, werden in Milch eingeweicht, recht ausgedrückt und dazu gegeben, dies mit 2 Löffel voll Mehl, fein gewiegtem Speck oder Schinken, in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilien, ein wenig Lauch, Majoran, abgeriebener Citrone, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 4—5 Eiern tüchtig durcheinander geschäft; für Suppe werden kleinere, als Beilage grössere Klösse formirt und in kochendem Salzwasser gekocht, bis sie in die Höhe kommen, alsdann in die heisse Fleischbrühe gelegt oder mit Butter und Reibbrot abgeschmälzt.

Austern-Tunke.

Von 3 Kochlöffel voll Mehl, etwas Wasser und Fischsud wird eine nicht zu dünne weisse Sauce gemacht; 2 Dutzend Austern werden aufgemacht, mit der Brühe 2 Minuten abgewässert, diese Brühe zu obiger Sauce gerührt, mit 3 Eiern abgezogen, der Saft einer Citrone dazu durchgeseiht und die Austern hineingelegt.

Gebackene Seezungen.

Das Fleisch der abgezogenen und gereinigten Seezungen wird mit einem dünnen Messer etwas von den Gräten gelöst, in Ei und Paniermehl umgekehrt und in schwimmendem Fett schön hellbraun gebacken. In eingeschnittene Oeffnungen wird gute Kräuterbutter gestrichen, die Fische alsdann angerichtet, mit gehackter Petersilie und Citronenstücken garniert und eine Sauce tartare dazu serviert.

Hasenpfeffer.

Nachdem der Hase in Stücke geschnitten und in ein irdenes Geschirr gelegt ist, wird das Blut mit $\frac{1}{10}$ Liter Essig gemischt, eine Flasche Rotwein daran gethan, diese Beize auf den Hasen geschüttet, 2 Lorbeerblätter, 2 zerschnittene Zwiebeln, Nelken und Petersilien dazu und so 2 Tage marinieren lassen. 125 gr in Würfel geschnittener Speck u. 2 zerschnittene Zwiebeln werden mit dem abgetrockneten Hasen geröstet bis er eine schöne Farbe hat, mit 4 Kochlöffel voll Mehl bestreut und tüchtig durcheinander geschäft. Die zurückgebliebene Beize wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe zu dem Hasen geschüttet, Salz, Pfeffer, 2 Citronenscheiben beigegeben und gar gekocht. Der Sauce werden glacierte Zwiebeln, Champignon und Würfelspeck beigegeben.

Seezungen au gratin.

Die Seezungen werden von der Haut befreit, gewaschen und in eine mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt, gesalzen, mit einem Glas Weisswein 10 Minuten im Ofen weiss gedünstet. Dieselben werden, wenn sie etwas erkaltet sind, herausgenommen, auf eine mit Butter bestrichene Gratinplatte gelegt. Alsdann wird eine fein zerhackte Zwiebel gedünstet, mit gehackten Petersilien, einer handvoll Champignon, etwas brauner Sauce und dem Fischsud zu einer dickfließenden Brühe eingekocht, über die Zungen gegossen, mit etwas Paniermehl bestreut und zuletzt ein wenig zerlassene Butter darüber gegossen, $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen gratiniert und mit Citronenscheiben ausgeschmückt zu Tische getragen.

Der Witz lacht, dass ihm die Thränen über die Backen laufen; der Humor lächelt unter Thränen.

4. Jan.

Wiltmar 15. Okt.
 Lohr 28. Nov.
 Trossa 1. Aug.
 Linn 20. Nov.
 Hoo 24. Jun.
 Korb 22. Nov.
 Sack 18. Dez.
 Linn 15. Feb.
 Lohr Jan.

gen
 enen
 l m
 der
 rmet
 m F
 nges
 Krau
 leda
 eter
 nd e

 Stüc
 es C
 it M
 he
 f de
 er,
 n un
 m
 ges
 ebel
 aser
 mi
 un
 Die
 mit
 en
 heil
 I
 Cl
 oen
 tin.

 at
 ne n
 gt.
 10
 t.
 rka
 n
 egt
 Zw
 ersi
 wa
 n
 bht
 s l
 nig
 on
 get

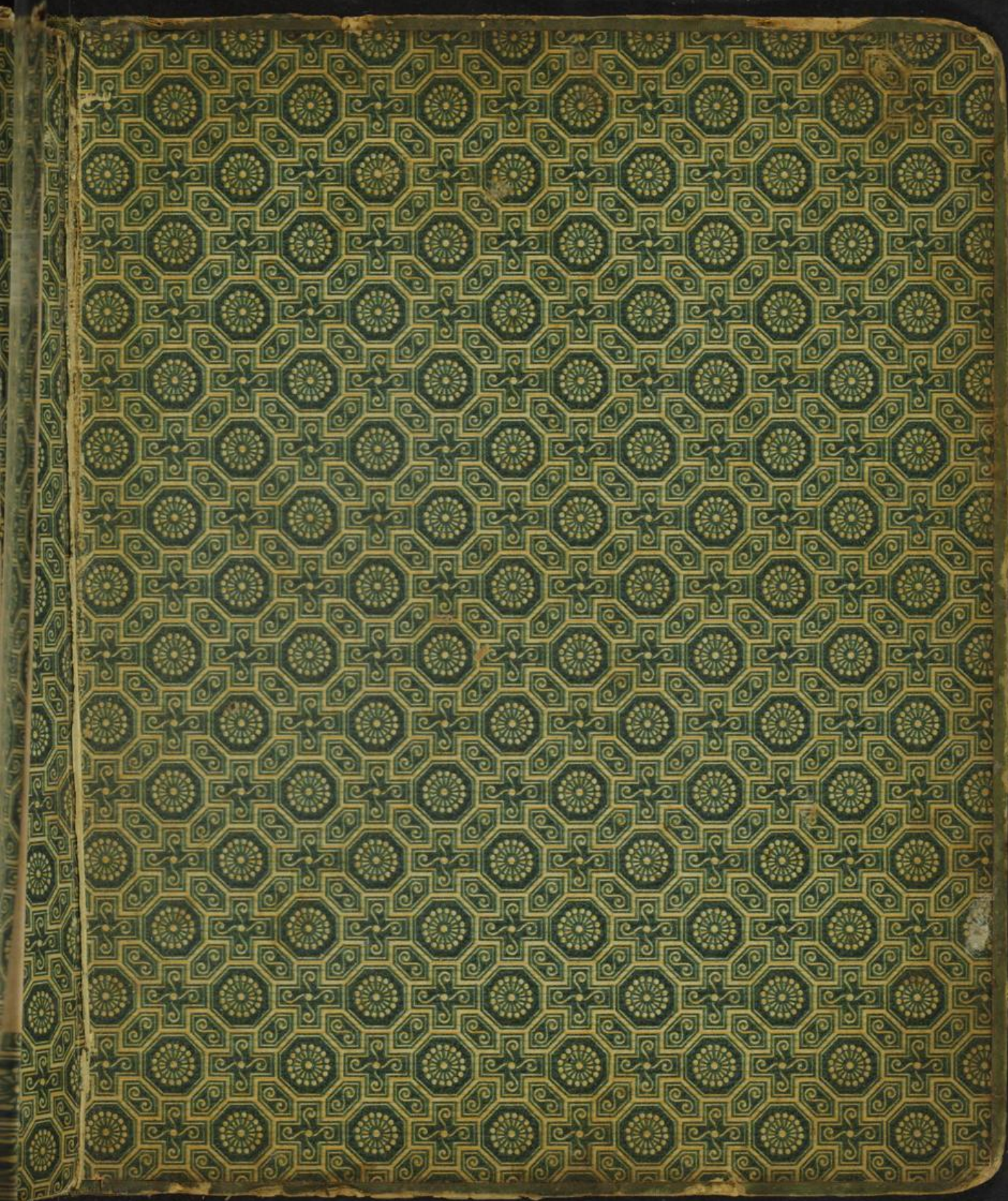
 men
 mor
 Jan

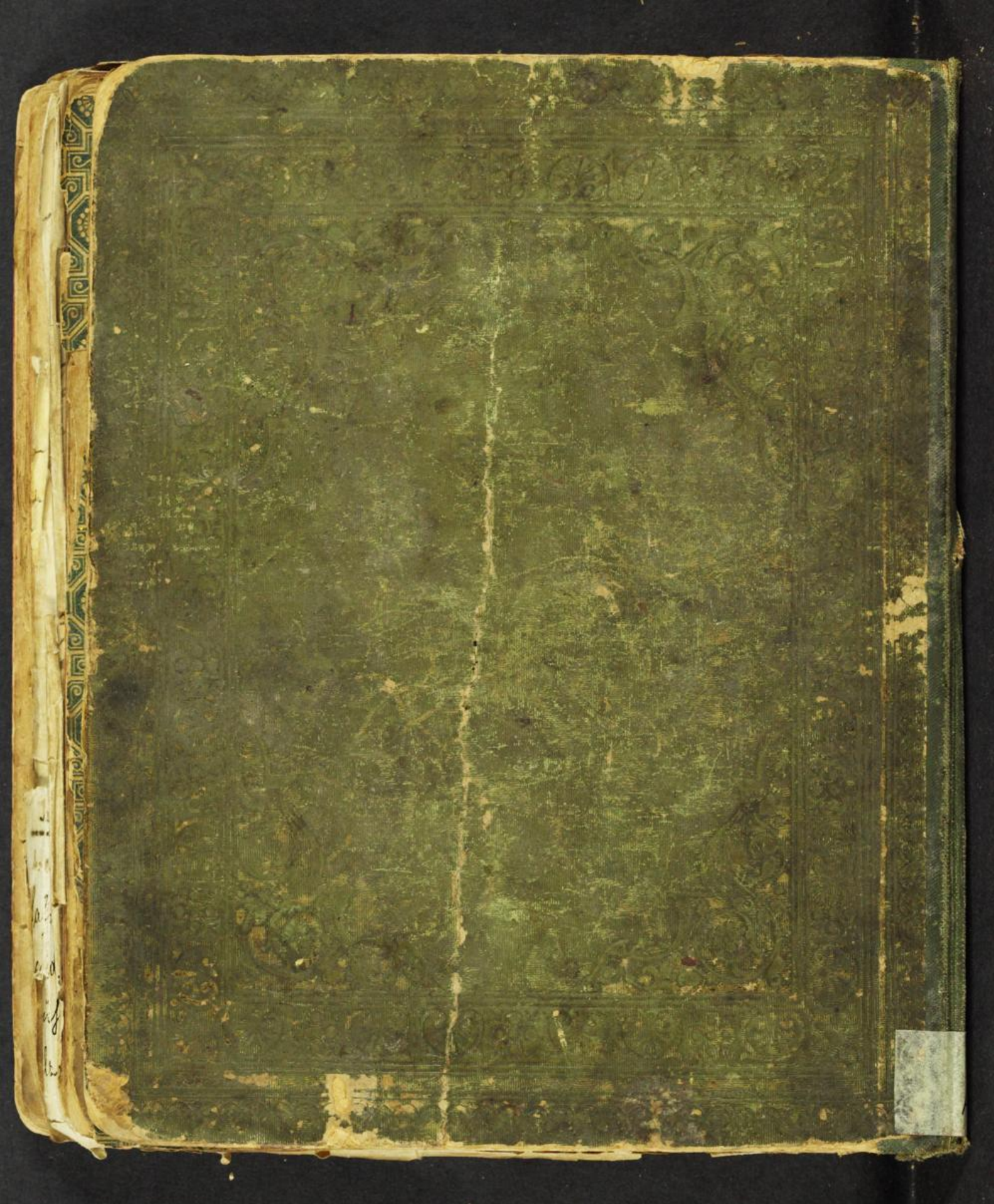
Recept

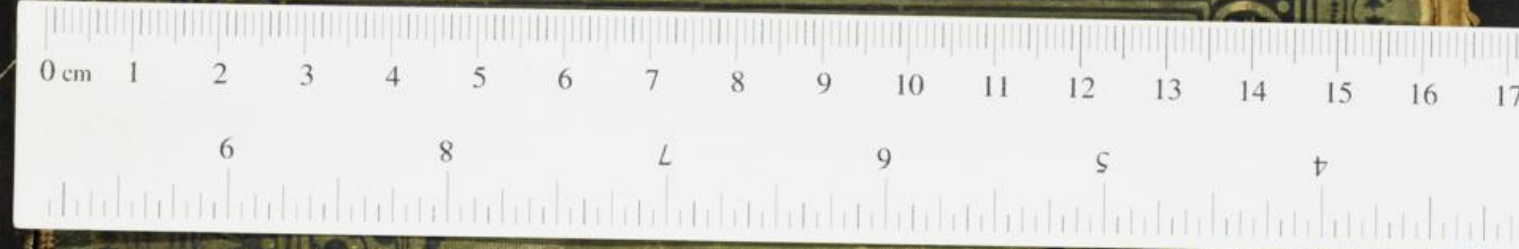
zur

Bereitung von Pichelsteiner Fleisch.

Zur Bereitung gehört vor Allem ein passendes Gefäß zum Kochen des Gerichtes, die sogenannte „**Pichelsteiner Maschine**“, eine aus zwei ineinandergreifenden Theilen bestehende Blech-Kasserolle, wodurch bezweckt wird, daß das sich beim Kochen entwickelnde Aroma (Wohlgeruch) nicht verflüchtigt. Es wird nur sehnenfreies Rindfleisch (manche nehmen auch etwas Schweinefleisch dazu, Kalb- oder Schafsfleisch wird zu weich) in nicht zu dicke, ungefähr thalergroße Stücke zerkleinert, gut gesalzen und gepfeffert. Mittlerweile werden Kartoffeln in etwa bleistiftdicke Scheiben und gelbe Rüben (Mohrrüben) in halbfingerlange Stücke geschnitten. Der Boden der Kasserolle wird nun reichlich mit Mark aus Rindsknochen belegt und darauf eine Schichte Fleisch gebracht, dieses mit einer Schichte Kartoffeln und Rüben, untermischt mit Petersilie, geschnittenen Zwiebeln und wenig Sellerie überlegt und so abwechselungsweise fortgefahren, bis das Gefäß voll ist, worauf zum Schluß wieder eine Lage von Mark kommt. Die beiden Theile werden nun fest übereinander gesteckt, das Gericht auf einem Spiritus-Apparat gar gekocht, was je nach der Menge des verwendeten Fleisches in $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde der Fall sein wird. In der Zwischenzeit muß die Maschine einmal umgedreht werden. Servirt wird das Gericht ohne Weiteres in der zur Zubereitung verwendeten Kasserolle.







Meine
Koch = Rezepte.

Colour & Grey Control Chart Danes Picta 

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta
White	Grey 1	Grey 2	Grey 3	Grey 4	Black
					
					

