

Hochbuch

Julius oder Schokolade

B 4436

4
Ellenor Schmidt
Hamburg

Handwritten text, possibly a title or page number, faint and illegible.

1
et
50
S
We
di
en
str

11/2
sov
1 Ca
et
bel
oder
Da
lea
fla
sa

2-
gel

1. Salzige Haferflockensuppe für 4 Personen. Zutaten.

1 1/4 l. Wasser od. Brühe

etwas feingeschnittenes Suppengemüse

50 gr. Haferflocken

Salz, Maggi, gehackte Petersilie.

Wasser mit Suppengemüse aufsetzen, wenn es kocht Zuberei-
die Haferflocken langsam unter Rühren einstreuen. kung.
en 1/2 bis 1 Std kochen lassen, beliebig durch-
streichen, abschmecken.

2. Gekochtes Ochsenfleisch.

Zutaten.

1 1/4 bis 2 ~~to~~ Ochsenfleisch (Querrippe, Schwanzstück Blattod
soviel kochendes Wasser, daß das Fleisch bedeckt ist, (Bwg.)

1 Eßl. Salz

etwas Suppengemüse

beliebig eine Zwiebel in der Schale gebräunt

oder gedörrte Erbsenschale

Das Fleisch abwaschen sofort ins kochende Wasser. Zuberei-
legen Salz, Gemüse u. gebräunte Zwiebel hinein kung
flatt zum Kochen kommen lassen, dann lang-
sam wallend 2-2 1/2 Std kochen lassen.

3. Brühkartoffeln

Zutaten. 3

2-3 ~~to~~ Kartoffeln Wasser, 1/2 l Brühe (gesiebt) 1 Eßl.
gehackte Petersilie. Salz.

Geschälte Kartoffel in größere Würfel od. Scheiben schneiden mit Wasser halb gar kochen, abgießen, mit Brühe eben bedecken darin gar werden lassen, mit Salz, Petersilie abschmecken

4. Rote Grütze.

1 l beliebigen Fruchtsaft (Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch- od. Erdbeersaft.)

mit Wasser nach Geschmack verdünnt
ein Stck Vanille

80-90 gr Maismehl

Zucker nach Geschmack.

Den verdünnten Saft mit Vanille aufkochen
Maismehl mit etwas zurückgehaltenem Saft
anrühren, einmal aufkochen, mit Zucker ab-
schmecken in die kalte Form gießen erkalten
lassen, stürzen.

als Beigabe Vanillesauce, süße Sahne od. frische Milch.

5. Nudelsuppe mit Gemüse.

1 1/4 l. Wasser od. Brühe

feingeschnittenes Suppengemüse

50 gr. Nudeln

zum abschmecken Salz, Maggi
u. Petersilie.

zubereit. Wasser od. Brühe m. Gemüse ansetzen nach einiger Zuberei-
tung. Zeit die Stüdeln einschenken 20-30 min kochen lassen. tzung
abschmecken.

6 Frikandellen.

Zutaten

4

Zutaten

1 lb gemischtes Hack

1 Ei

2-3 eingeweichte Rundstücke od gek. geriebene Kartoffel

1 Eßl Salz

1 Prise Pfeffer, Pr. Muskatnuss

etwas fein geriebene Zwiebel.

Zuberei.

tung.

Das eingeweichte Brot ausdrücken durchdrücken mit Zuberei-

Bei und allen Gewürzen gut verrühren Fleisch tzung

zusetzten durchmischen abschmecken (milde

sauer) längliche od rund plattgedrückte Kläpfe

formen in Mehl od Stofbrot wenden ins dampfen

de Fett legen, langsam gar braten (Garzeit 8-10 min)

Das Bratfett beim anrichten übergießen.

Zutaten

7 Wurzelgemüse.

Zutaten

5

2-3 lb Wurzeln

(50gr) 1 Eßl Fett etwas

kochendes Wasser od Brühe

1 Teel. Salz

etwas mehlgebackte Petersilie.

Wurzel waschen, schalen, waschen, in Streifen od. Würfel schneiden Fett zerlassen Wurzeln darin andämpfen, m. kochend Wasser bedecken, Salz einsetzen bis eine Std dämpfen lassen beliebig m. etwas Mehl anrühren, Salz u. Petersilie abschmecken.

8. Mandamin-Flammeri (ohne Ei)

1 l Milch

1/2 Fein-Salz

bis 80 gr Zucker

1 Stck Vanille od. geriebene Zitronenschale

beliebig 1 Stck Butter

80 gr. Mandamin od. anderes Maismehl.

3/4 l Milch mit allen Gewürzen u. Butter aufkochen, 1/4 l Milch mit dem Mandamin anrühren zu den kochenden Zutaten unter Rühren gießen einmal aufkochen lassen in die kalte Form gießen vollständig erkalten lassen, stürzen.

9. Fruchtsauce

1/4 l beliebigen Fruchtsaft

1/4 l Wasser

etwas Vanille od. Zitronenschale

15 gr Hartäpfelmehl

Zucker nach Geschmack

8.

Zutaten

Zutaten

9

Zubereit-
ung Frucht-
saft mit Wasser kochen, Zucker u. Gewürze
Kartoffelmehl anrühren unter rühren hinzugeben
einmal aufkochen lassen.

10. Aprikosensuppe.

Zutaten
10.

8. 80-100gr getrocknete Aprikosen
1 1/4 l Wasser
Zutaten Zitronenschale u. Limt
25-30 gr. Kartoffel- od. Maismehl od. 40 gr. Lago.
Zucker nach Geschmack
beliebig zum Verfeinern etwas Zitronensaft oder Weiß-
oder Apfelwein.

Zubereit-
ung Am Tage vorher die Aprikosen waschen und
einweichen am nächsten Tag mit dem Einweich-
wasser und dem nötigen Wasser mit Limt u. Zitr-
onenschale aufsetzen und gar kochen beliebig durch-
rühren, abbinden, abschmecken als Beilage beliebige
Klöße oder als Beigabe Flammeri.

11. Gries-Flammeri.

Zutaten
11.

9 1 l Milch
1/2 Teel. Salz
etwas ger. Zitronenschale od. Limt od. Vanille
1 Stck Butter beliebig Gelb u. Weiss
Zubereitung wie Mandarinen-Flammeri.

Zubereitung

12. Helle Grundsauce

30 gr Fett

beliebig eine kleine Zwiebel in Würfel

40 gr Weizenmehl

$3/8 - 1/2$ l Flüssigkeit: Brühe Gemüse- od. Fischwasser od. Milch

Salz beliebig, Pfeffer, Meerrettich, Kapern, Gurken, Pilze u.s.w.

Fest verlassen, Zwiebel darin hell dünsten u. Mehl durchschwitzen, Flüssigkeit langsam unter Rühren zufüllen bis 5 dm hoch lassen beliebig abschmecken.

13. Kalbfleisch-Frikassee

$1 1/2$ - 2 kg Kalbfleisch (Brust od. Schulter.)

kochend. Wasser zum ansetzen etw. Salz

etwas Suppengemüse

Lur-Sauce: 60 gr Butter

1 kleine Zwiebel in Würfel

80 gr Mehl

1 l Kalbsbrühe

zum Abschmecken Salz, Zitronensaft, beliebig auch

Wermwein zum Verfeinern 1-2 Trüffel.

Das Fleisch garkochen 1- $1 1/2$ St. Garzeit.

aus der Brühe die Sauce bereiten. Chem. abschmecken

beliebig verfeinern, das Fleisch in größere Würfel schneiden in die Sauce legen. Verfeinerungszutaten: Spar-

Zutaten

12.

Zuberei-

tung

13.

Zutaten

Zutaten gel, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Champignon.
12. Fleischbällchen: als Beigabe Reis.

14. Brühreis.

200 gr Reis 1 l Brühe od Wasser
1 Eßlch Butter Salz nach Geschmack
Der Reis wird gewaschen 1-2 mal abgewellt mit Inherei-
Inherei: der kalten Flüssigkeit u. Salz kräftig abgerich- tung
tung angesetzt zum Kochen gebracht inzwischen
ungerührt dann auf einem Untersatz zur
13. Herdseite gestellt langsam bis 1 Std quellen lassen
Zutaten nicht mehr rühren.

15. Tomatensuppe.

25 gr. Speck in kleine Würfel
1 Zwiebel " " "
beliebig feingeschnittenes Suppengemüse.
1 1/4 l Wasser
1 Suppenknochen od. Speck od. Schinkenabfälle
50 gr. Reis
2 Eßl Tomatenmark
Zutaten Salz eine Pr. Pfeffer Maggi.
Zutaten Speck u. Zwiebelwürfel gedünstet Suppengemüse
Zutaten se darin durchdämpfen Wasser auffüllen Knochen
Zutaten zusetzen 1/2 Std kochen lassen, den gewaschenen
Zutaten

Reis einstreuen, garkochen lassen, Tomatenmus,
Salz, Pfeffer abschmecken.

16. Pfannkuchen.

200 gr Mehl 1 gestr Teel Salz

1-3 Eigelb

1/2 l Wasser od Milch

1-3 Eiweiß zu Schnee

Das gesiebte Mehl mit Salz vermischen die Eigelbe Zuberei
in die Mitte geben dann das Wasser langsam unter Rühr-
Rühren zugeben und den Teig glattrühren kurz
vom Backen den Schnee untermischen dann
den Teig zu dünnen Pfannkuchen nacheinander
verbacken. (Schmalz, Calmin, Öl od Butter zum
Backen verwenden.)

17. Spinat.

3-4 kg Spinat

Salzwasser zum abkochen beliebig etwas Watron

1 Epl. Butter Salz, Muskatmus.

1 Epl. Mehl etw. kochende Milch od. Brühe od. Spinatwasser

Den Spinat (abwaschen, abkochen, abschrecken) verlesen Zuberei.
gründlich waschen, abwaschen, abschrecken, fein-
hacken od. durch ein Sieb gestrichen, eine Mehl-
schwitzke bereiten, den Spinat darin durchdämpfen

und soviel kochende Milch zugeben bis der Spindt
 Breidick ist einmal aufkochen, abschmecken.

16. zur Verzierung: hartgekochte = Spiegel- od. Rührer.

18. Schokoladenschaum

18.

Zutaten

1/2 l Wasser

1/4 Stg Vanille

45 gr. Mehl

1/4 l Wasser zum anrühren

6-7 Blatt weiße Gelatine

1-2 Tl. kondensierte Milch

od. frischen Rahm

25-30 gr Kakao

50-80 gr Zucker.

1/2 l Wasser m. Vanille aufkochen mit dem

angerührten Mehl binden 1 mal aufkochen,

die gewässerte Gelatine einsetzen und darin auflösen

diese Masse in eine weite Reinschale füllen und

in frischer kühler Luft mit einem Schaumbesen

solange schlagen bis die Masse dicklich und

schaumig ist dann den mit Zucker gemisch-

ten Kakao und die Milch daruntermischen

und in eine Schale füllen.

Zuberei-
 tung

17.

19. Kartoffelsuppe.

1^{tes} mehliges Kartoffeln (Industrie)

1 1/4 l Wasser

1 Suppenknochen

reichlich Suppengemüse

~~man~~ abschmecken Salz, Pfeffer, geh. Petersilie

beliebig gekrümmte Zwiebel ausgebr. Speckwürfel

als Beilagen beliebig Fleischklößchen, Brüh-

würstchen Suppengemüse

als Beigabe: geröstete Brotwürfel.

Die geschälten Kartoffeln werden mit Suppengemüse, Knochen, Wasser u. Salz aufgesetzt u. gargekocht. Dann durchstreichen nach Bedarf mit etwas Mehl -
mehl nachbinden abschmecken die beliebigen
Beilagen beilegen.

20. Mehlpudding.

50-80gr Fett

1-2 ganze Eier

bis 80gr Zucker

1 Teel. Salz

Schale u. Saft einer Zitrone

beliebig 1 Teel. Zimt

1^{tes} Mehl

19.
Zutaten

3/8 -

belie

20

1.8.8

Fest

rül

dan

vor

in

füll

13/4

1/2 +

1-2

1.5

etw

bel

das

kalt

trig

100-

-1/2

19. Zutaten
 $3/8 - 1/2$ l Wasser od. Milch
 beliebig 20gr süße Mandeln
 20 gr Rosinen od. Korinthen
 1 Pck. Backpulver.

Fett zu Sahne rühren, Ei und Zucker schaumig zubereiten, rühren Mehl abwechselnd m. d. Milch zurühren, dann die Gewürze hinzugeben, den Teig schlagen, die vorbereiteten Rosinen und zuletzt das Backpulver in die ausgefettete u. ausgestreute Form $3/4$ voll füllen, sofort in ein kochendes Wasserbad $1 1/2 - 1 3/4$ Std kochen lassen.

Zubereitung

21. Backobst.

$1/2$ Pck. Backobst Einweichwasser
 1-2 Eßl. Zucker
 1 Pck. Zimt u. Zitronenschale

21.
 Zutaten

20. Zutaten
 etw. Kartoffelmehl zum binden
 beliebig Zitronensaft od. Apfelwein.

Das eingew. Backobst mit Zucker u. Gewürzen kalt aufsetzen langsam kochen lassen vorsichtig gar werden lassen den Saft binden, abschm.

22. Einfacher Apfelpfuchen.

22.
 Zutaten

100-200gr Butter
 $- 1/2$ Pck. Zucker

2 ganze Eier

1 Teel Salz

Schale einer Zitrone

1^{1/2} l Mehl 1/4 l Milch

beliebig 50 gr Mandeln

Rosinen, Korinthen, Succade

1 Pkt Backpulver.

Zubereitung wie Mehlsuppe, den Teig in eine vorbereitete Kaffeeform bringen und sofort bei Mittelhitze 1-1 1/4 Std backen.

Kerbsuppe.

23. Helle Grundsuppe.

23.
Zutaten

40 gr Fett

beliebig etw. feingeschn. Zwiebel

50 gr Mehl

1 1/4 l Brühe, Gemüswasser od. Wasser

Salz beliebig zum Verfeinern 1 Eigelb

Zubereitung wie helle Grundsuppe. Diese Suppe bildet die Grundlage für alle hellen Gerichte, deren Suppen wie Spargel-Blumenkohl- u. a.

Herbel- u. Selleriesuppen u. a.

24a. einfache Kerbsuppe

24a.

eine durchgestr. Haferflorensuppe m. Herbel abschmecken.

40 gr

50 gr

1 1/4 l

La

Teel

bel

klöpf

od.

2-3.

Sal

1/2 -

Den

sch

hoc

pfer

reit

in

mit

ho

dyn

24b. Kierbelsuppe.24b.
Zutaten

40 gr Fett

50 gr Mehl

1 1/4 l Kalbsbrühe

Salz 1-2 Eßl. gehackten Kierbel.

Stelle Grundsuppe 10 Min. kochen, Salz, Kierbel abschmecken; als Beilagen beliebig Fleisch, Klöße, körnig gekochten Reis, Eierstich, Fallerier od. als Beigabe ger. Brot.

Zubereit-
ung25. Krahlpudding25.
Zutaten

2-3 Stk Weiß od. Savoyenmehl

Salzwasser zum Abkochen

1/2 - 1 Stk Flack zum Fleischteig verarbeitet.

Den vorbereiteten Krah in reichlich kochend. Salzwasser legen u. 10 Min. im offenen Topf kochen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen inzwischen den Fleischteig bereiten dann abwechselnd Krah u. Fleischteig in die Form einschichten mit Krah beginnen mit Krah schließen, festdrücken 1 1/2 - 2 Stk kochen lassen. als Beigabe, Kapern, Tomaten, Gurken = Pilz = od. holländische Sauce.

Zubereit-
ung24a.

26. Kapernsauce

30 gr Fett

beliebig Zwiebel

40 gr Mehl

1/2 l Brühe od. Wasser.

Salz 1 Echl. Kapern

Kapernessig od. Zitronensaft.

1 Pr. Zucker beliebig ein Eigell.

Helle Grundsauce bereiten, diese mit den angegebenen Zutaten abschmecken.

27. Karamelschaum.

80-100 gr Kristallzucker

2 Echl. Wasser zum ablöschen

1/2 l Wasser

1/4 Stg Vanille

1 1 Pr Salz

45 gr Mehl 1/4 l Wasser zum anrühren

6-7 Blatt weiße Gelatine

1-2 Echl. kondens. Milch od. Rahm

Den Zucker in einer Stielpfanne unter Rühren zubereiten zu Karamel bräunen, dann ablöschen mit

1-2 Echl Wasser u. Vanille od. 1/2 l Wasser mit Vanille u. Salz aufkochen. Den Karamel hineinkochen.

26.
Zutaten

Zubereit-
ung

27.

Zutaten

26. und darin lösen lassen, mit dem anger. Mehl
 Zutaten die Gelatine einsetzen, aufschlagen und mit
 Milch abschmecken.

28. künstliche Schlagsahne.

$\frac{1}{2}$ l Wasser

etwas Vanille od Zitronenschale

45 gr Mehl $\frac{1}{4}$ l Wasser zum anrühren

$\frac{1}{4}$ Blatt Gelatine, 1-2 Eßl Milch.

zubereit. beliebig Zucker nach Geschmack 1 Pr Salz

Zubereitung wie Karamelschaum.

28.

Zutaten

27.

Zutaten

29. Keks.

80-100 gr Butter Schmalz od Margarine

80 gr Zucker

1 ganzes Ei

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

etwas geriebene Zitronenschale od. Vanille

$\frac{1}{2}$ Teel Backpulver

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Mehl nach Bedarf etw. Mehl z. ausrollen.

Butter zu Sahne u. Zucker und Ei schaumig

rühren zu den gut gemischten Zutaten gewür

zel Backpulver nach u. nach das Mehl zufügen

zuletzt kneten bis der Teig glatt und gleich-

mäßig ist kurze Zeit kaltstellen dann so

Zubereit-
 ung

zubereit-
 ung

dünn wie möglich ausrollen beliebig
mit gequirltem Eiweiß bepinseln bei Mit-
telhitze hellbraun backen. Verwendung
zu kleinen Plättchen, gefüllten Plättchen
Törtchen, Schichttorten u. Törtchenböden.

30. Porreesuppe.

1 kl. Kg. Porree.

1 Teil Fett

1 $\frac{1}{4}$ l Wasser od Brühe

40-50 gr. Gries, Grütze, Flocken od. Reis

Salz, Muscat, etw. Maggi.

Porree in kleine Scheiben geschn. im Fett ange-
dünstet, Flüssigkeit auffüllen, das betreffende Bin-
dungsmittel einstreuen, gar kochen, abschmecken.

31. Schellfisch.

2-3 kg Fisch: Schellfisch, Kabeljau, Dorsch Seelachs u. Hecht. Zubereit-
Salzwasser ung

1 Schopf Essig

Schubben sorgfältig ausnehmen Kiemen und An-
gen entfernen, Flossen kürzen, waschen, beliebig
in Portionsstücke teilen. Kurz vor Tisch gekocht.

(Kabeljau bis zum Kochen mit Salz bestreut stehen lassen.)

30.

Zutaten

31.

Zutaten

Zuberei-
tung

Der Fisch wird mit kochendem, kräftig abgeschmecktem Salzwasser, beliebig 1 Schuß Essig, angesetzt, einmal aufkochen lassen, dann garziehen lassen. (Garzeit je nach Dicke 10-30 min) (Gräten müssen sich leicht vom Fisch Fleisch ablösen lassen; das Fleisch muß milchig weiß aussehen, möglichst sofort gut abgetropft an Fisch bringen. Als Beigabe: Butter-Senf, Meerrettig-Petersilien- oder holländische Sauce.

30.

32. Senfsauce.

32.

- 30 gr. Fett
- 1 kl Zwiebel in Würfel
- 40 gr. Mehl
- 1/2 l Brühe, Wasser od. Fischbrühe
- 1 Tsp. Senf
- Salz 1 Pr. Zucker

Helle od leicht gebräunte Grundsauc bereiten nach 5-10 min abschmecken.

Zutaten
Zubereit-
ung

31.

etwas Zitronensaft od Essig.

33. Brotmulling.

33.

- 9 alte Rundstücke od. Weißbrot (1/2 l)
- 1/2 l Milch zum Weichen
- 50 gr Butter
- 100 gr Zucker
- 1-3 Eigelb.
- Schale einer Zitrone

schaumig rühren.

Zutaten

1 Pr. Salz

1 Pr Kardamom

1-2 Pfst Rosinen od. Korinthen

beliebig einige harte Mandeln

1-3 Eiweiß zu Schnee

Zubereit-
ung: Brot in der Milch gut einweichen lassen, auspressen
zerreiben oder durch die Maschine drehen in den
schaumig gerührten Zutaten rühren alle Gewürze
und sonstige Zutaten durchmischen zuletzt den
Schnee sofort in die Form füllen $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Std ko-
chen lassen. Als Beigabe Fruchtsauce od. Kompott
oder Wein od. Schokoladensauce.

34.

34. Schokoladensauce.

Zutaten $\frac{1}{2}$ l Milch

Zuberei- 1 Stck Vanille

ting. 10 gr. Kakao od 30 gr Schokolade

15 gr. Harttöfel od. Maismehl

Zucker nach Geschmack 1 Pr. Salz

} aufkochen, kochen
abschmecken

35.

35. Brotpudding Honigkuchen. (i.d. Form)

Zutaten 1 Pf Mehl

beliebig 1 Teel. Limt od. $\frac{1}{2}$ Teel Nelken, Kardamom, Anis.

Schale einer Zitrone

beliebig fein gehackte Mandeln od. Inccade

1^{tes} Kunsthonig

50 gr. Fett

1/8 l Wasser od Milch

1 Pckl Backpulver od. 1 Teel. Hirschhornsalz (in 1 1/2 l Wasser aufgelöst.)

Mehl mit allen Gewürzen mischen.

Honig mit Fett u. Wasser auflösen gut abgekocht

kühlt unter das Mehl mischen glatt rühren,

Backpulver untermischen, in einer Kastenform bei schwacher Hitze 1-1 1/4 Std. backen.

Zubereitung

36. Süße Griesuppe.

36.

Zutaten

1 1/4 l Wasser

1 Stck Zitronenschale

1 " Limt

50 gr Gries

1 Stck Butter

Salz, Zucker, Zitronensaft

beliebig zum verfeinern 1 Pckl Rosinen oder Kirschen, Wein, 1 Bigelb.

Wasser mit Gewürzen aufkochen Gries zusetzen, gar kochen, abschmecken.

Zubereitung

37. Schmorbraten

37.

bis 2^{tes} Ochsenfleisch. (Schwanzstück, Blume, Bug, Ochsenrippe od. Blattrippe.)

Zutaten

Salz Pfeffer

Mehl zum Einhüllen

1 Eßl Fett

1-2 Zwiebel in Scheiben

kochend. Wasser zum Zugießen

beliebig etw. Suppengemüse

1 Stk Lorbeerblatt

Brothruste od Pumpnickel

beliebig einige Tomaten

zum Verfeinern saure Sahne od. Sauer od Buttermilch

1 Eßl Mehl zum binden der Sauce.

Zuberei. Das Fleisch waschen, trocknen, mit Salz u Pfeffer
einreiben, in Mehl einhüllen, in einem schwar-
z eisernen Topf Fett erhitzen das Fleisch auf allen
Seiten darin anbraten, Zwiebel zusetzen, bräunen
lassen, soviel kochend. Wasser zugießen, daß
der Topfboden bedeckt ist, alle übrigen Zuta-
ten beliebig zulegen, Deckel fest aufschließen
und langsam 2 Std kochen lassen, während
häufig begießen, häufig werden nach Bedarf
Wasser nachgießen. Ist das Fleisch gar, heraus-
nehmen, die Sauce nach Bedarf verlängern, mit an-
gerührtem Mehl binden, sieben, abschmecken.

38. Nudeln.38.

Zutaten

200-250 gr Nudeln od. Makkaroni

Salzwasser, 1 Eßl Butter

beliebig 1-2 Eßl geriebenen Käse

Die Nudeln in reichlich kochendes gut gesalz. Zuberei-
 Wasser ansetzen im offenen Topf flott kochen tung
 lassen 20-30 min abgießen beliebig abschrecken
 mit der zerlassenen Butter u. Käse durchschmecken.

39. Butterplättchen39.

milk 1/2 lb Butter od. Margarine od. reinschmeckendes Schmalz Zutaten

200 gr Zucker

Pfeffer 1 ganzes Ei

d. Zinnere 1 Stk Vanille od. Schale einer Zitrone

ellen 1 lb Mehl

äunen 1 geh. Teel Stirschhaarsalz.

af Butter zu Sahne rühren, erigeln Zucker schau. Zuberei-
 nta- mig, den Teig zum Schluß leicht durchkneten tung
 essen kleine Platte kugeln daraus rollen aufs Blech
 während legen bei guter Mittelhitz 7. braun backen
 darf (20 min. Garzeit.)

40. Hokuspufmakronen.40.

Zutaten

3 Eeiweiß zu Schnee 200 gr Zucker

etw. Vanille 1/2 lb ger. Hokuspuf.

Zubereit- Den Schnee mit d. Zucker vermischen 10 Min
ung rühren, dann Vanille und Fokussung
zugehen, sofort m. Feel. aufs Blech setzen,
zu kleinen Häufchen geformt, sofort bei
sehr schwacher zuletzt etw. stärkerer Hitze
garkochen (30 Min Garzeit.)

41'

41. Buchweizengrütze

Zutaten 1 l. Wasser

1 Teel Salz

1 Eßl. Butter

1 1/2 gr Buchweizengrütze

Zubereit- Grütze in die kochende Flüssigkeit einstreuen
ung Salz, Butter hinzu, recht langsam garkochen
lassen. Heiß an Tisch, als Beigabe d. Milch.

42.

42. Röllfleisch.

Zutaten 1-1 1/4 lb Ochsenfleisch (4 Lappen Lehner)

Salz Pfeffer

1-2 Zwiebeln in Würfel

30 gr. Speck " " od Schinken

Mehl zum einhüllen

1 Eßl Fett zum anbraten

kochend. Wasser Mehl zum Binden.

beliebig saure Sahne od. Buttermilch 1/4 l/

Die Fleischklappen leicht klappen mit einem
feuchten Tuch abtupfen, die Sehnen entfernen
m. Salz u. Pfeffer einreiben, Speck u. Zwiebel-
würfel aufstreuen, fest aufrallen, m. Faden um-
wickeln, die Rollen in Mehl wälzen, scharf
anbraten hoch. Wasser beliebig auch saure Sahne
(die Rollen zur Hälfte in Sauce legen) - 1½ Std
langsam schmoren lassen. Die Fleischrollen
herausnehmen, Faden entfernen, die Sauce
binden, sieben, abschmecken, die Rollen in
der Sauce angerichtet zu Tisch bringen.

43. Wurzeln m. weißen Bohnen.

43

Zutaten

200 Wurzeln	} garkämpfen
1 Eßl Fett	
1 ½ Z. Zwiebel	
1 Teel Salz	

125 - 200 gr Weiße Bohnen
Brühe od Wasser zum garkochen
beliebig Speck od Schwarte
1 Teel Salz.

Bohnen am Tage vorher einweichen m. kaltem Wasser Zubereit-
ung
gut bedeckt beliebig m. Zwiebel ansetzen 2 Std gar
kochen. Die fertigen Bohnen mit den fertigen

Wurzeln mischen, abschmecken, mit Petersilie
bestrent anrichten.

44a

44a Weingelee

Zutaten 200-300 gr Kristallzucker

3/16 l Wasser

Schale u Saft einer Zitrone

12-14 Blatt rote Gelatine

knapp 1/8 l Wasser zum Auflösen

1 Fl. Weiß od. Apfelwein

Zubereit.: Zucker, Wasser u. Zitronenschale schäumen den
Kung gesiebten Zitronensaft, u. gut gelöste Gelatine
ansetzen zuletzt den Wein, durch ein Mulltuch
sieben in einer Glasschale zum Verkalten auf
Eis stellen. Als Beigabe Schlagsahne od. Vanillesauce.

44b

44b. einfacheres Weingallert.

Zutaten reichl. 1/2 l Wasser

150 gr Zucker Schale einer Zitrone

Saft von 2-3 Zitronen

12 Blatt rote Gelatine

1/4 l Apfelwein (Waldmeister)

Zubereit.: Wasser, Zucker, Zitronenschale aufkochen
Kung. die geweihte Gelatine ausdrücken u. lösen Zi-
tronensaft u. Wein hinzufügen in einer Glasschale
erstarrt lassen.

45. Vanillesauce.45.

Zutaten

 $\frac{1}{2}$ l Milch

1 Stck Vanille

10-15 gr Mandarmin od. Maisena

beliebig 1 Bzglb.

Zucker, ein Körnchen Salz.

Milch, Vanille aufkochen, Maismehl mit
etw zurückbehaltener Milch verquirlen in die
kochende Vanillemilch gießen unter Rühren
einmal aufkochen lassen, abschmecken.

Zuberei-
tung46. Bohnensuppe46.

Zutaten

200 gr weiße Bohnen

Einweichwasser

 $1\frac{1}{2}$ l Brühe od Wasser u. 1 Suppenknochen od. Speckhälften

reichlich Suppengemüse

etwas Salz

zum Anbinden 1 Bzgl Fett { helle Mehlschwitze

1 Bzgl Mehl

zum Abschmecken Salz, Maggi, geh. Petersilie.

Die Bohnen werden verlesen, gewaschen. Am Tage
vorher einweichen; mit katern Wasser, Knochen
und Suppengemüse aufsetzen, langsam bis 2 Std.
kochen lassen, beliebig durchstreichen, mit der

Zuberei-
tung.

hellen Mehlschwitze nachbinden, abschmecken
Beilagen: Fleischkläschen, Brühwürstchen,
ausgebr. Speckwürfel als Beigabe ger. Brotwürfel.

47.

47. Kartoffelklöße.

Zutaten

2-3 mehlig. Kartoffel

100-120 gr Mehl oder feiner Gries.

1 Eßl. Salz (gestrichen)

1 Pr Muskatnuss

1 Eßl. flüssiges Fett

beliebig 1/2 - 1 Ei.

Zubereit.
tung.

Die Kartoffeln am Tage vorher in der Schale garkochen
(nicht zu weich) abgießen, dämpfen, heiß pellen
ausgebreitet erkalten lassen, durchdrehen alle
Zusätze zugeben, dann erst schnell durch-
mischen gleichmäßige Klöße rollen in Mehl
einhüllen in kochend Salzwasser legen, gar-
ziehen lassen. Garzeit 10-15 Min; gut abgetropft
möglichst sofort zu Tisch geben m. Backobst.

48

48. Roastbeef

Zutaten

2-3 lb Roastbeef (dünne Lang, Dicke Lang)

Salz u. Pfeffer

1-2 Eßl. Butter

kochend. Wasser zum Nachgießen

necken
en,
bel.

arkochen
pellen
alle
sch=
Mehl
gar-
etropft
kocht.

Zum Verfeinern 1/4 l saure Sahne

Weizenmehl zum Binden der Sauce

Das Fleisch abwaschen, trocknen, klopfen mit der Salz und Pfeffer einreiben. In einer Bratpfanne Fett erhitzen, das Fleisch mit der Fettseite nach unten hineinlegen auf allen Seiten scharf anbraten dann in den gut geheizten Bratofen stellen von Zeit zu Zeit fleißig begießen nach Bedarf etwas Wasser nachgüssen oder saure Sahne übergießen.

(Bratzeit 20-30 Min. Der ausfließende Saft muß beim Hineinstecken hellrosa gefärbt sein. Dann den Braten herausnehmen und die Sauce bereiten. Die Sauce mit Wasser verlängern mit dem angerührten Mehl binden, wenn nötig sieben und abschmecken. Roastbeef vor dem Zerlegen mindestens 5 Min. abkühlen lassen, damit der Saft nicht herausfließt. (Roastbeef durchgebraten 3/4-1 1/2 h)

49. Milchreis

49

200 gr Reis.

1 l Milch

1 Teel Salz

- 50 gr Zucker

1 Stck Butter

1 Stk Zitronenschale Limt. od. Vanille

Zubereit- Den vorbereiteten Reis mit allen Zusätzen ansetzen
4 ung zum Kochen bringen, dann langsam garquellen
Zu lassen (1 Std)

50.

50. Gebratene Schollen.

Zutaten

2 bis 3 Schollen (lebend frisch)

Salz, Zitronensaft zum Marinieren

Zum Einhüllen Mehl (Roggenmehl) od zum Pa-
nieren verquirltes Ei und feingesiebtes Stofbrot.

Butter zum Braten.

Zubereit- Schollen schubben, Kopf abschneiden, Eingeweide
4 ung dabei herausziehen, die Flossen kürzen, waschen
Zu trocknen, mit Salz bestreuen und Zitronen-

safft beträufeln und so einige Zeit kühlge-
stellt marinieren, dann trocknen, kurz vor

Fisch braten: Die Fische in Mehl wenden oder
in Ei und Brot, sofort ins dampfende Fett legen
zunächst scharf anbraten dann langsam gar-
braten lassen. Garzeit je nach der Dicke 10-15 Min.

Zum Dekorieren Salatblätter, Zitronenstücke, Tomaten.

51.

51. Kartoffelsalat mit gebundener Sauce.

Zutaten

2-3 feste Kartoffeln (Eierkartoffel)

Zur Sauce: 1-2 Epl Öl od. Butter od. Speckwürfel

Zwiebel in Würfel od. gerieben.

1 Eßl. Salz

1 Pr. Pfeffer

2-3 Eßl. Essig

3/8 l Wasser

10 gr. Kartoffelmehl

Kartoffel als Pellkartoffel kochen, heiß pellen. In der
abgekühlt in Scheiben schneiden zur Sauce
dünstet man die Zwiebel in dem Fett, füllt
Wasser u. Essig auf, bindet mit Kartoffelmehl
schmeckt mit Salz und Pfeffer ab, gießt die
heiße Sauce auf die Kartoffelscheiben. Durch-
schwenken, gut abziehen lassen nach ei-
niger Zeit nachschmecken.

52. Nudelpudding.

52.

200-250 gr. Nudeln (Band od. Fadennudeln) garko-
Salzwasser od. Milch zum Garkochen ellen abgie-
ßen abtrop-
fen

1 Eßl. Fett

1 " Zucker

} schaumig rühren.

1-2 ganze Eier

Schale einer halben Zitrone

beliebig 2-3 feingehackte bittere Mandeln

1 Eßl. Rosinen od. Feinmehl.

1-2 Tpfel Geriebeneres Brot oder beliebig etw. eingeweicht
nach Bedarf 1 Tpfel Mehl

Zubereit- Die erhaltenen Knödeln zu den schaumig gerühr-
ten Zutaten geben, alles gut durchmischen, abschme-
cken in die Form füllen 1 1/4 Std kochen
lassen. Als Beigabe Fruchtsaftsauce od. Kompott.

53.

53. Geröstete Griesuppe.

Zutaten 1 1/4 l Brühe od. Wasser u. feingeschn. Suppengemüse.
beliebig 1 Tpfel Fett (knapp messen)

50 gr. Gries

Salz, Maggi, Petersilie, beliebig Muskatnuss.

Zuberei- Wasser mit Suppengemüse kochen, dann
kung den Gries in dem Fett hellgelb rösten. Das
Gemüsewasser od. Brühe auffüllen, gar kochen,
abschmecken.

54.

54. Gebratene Leber.

Zutaten 1/2 Kalbs od. Ochsenleber
beliebig etwas Milch zum Einlegen
Salz, Pfeffer, Mehl zum Einhüllen
Fett zum Braten

beliebig Zwiebeln in Scheiben
und einige Apfelscheiben.

Zutaten Leber häuten, in fingerdicke Scheiben schnei-

ingeweicht den, beliebig einige Stunden in Milch legen, um sie weißer und zarter zu machen, kröcknen würzen in Mehl wenden und sofort braten Garzeit für Kalbsleber 4-5 Min für Ochsenleber 6-8 Min. In dem Bratfett beliebig Zwiebel und Äpfel bräunen und beim Anrichten auf die Leberscheiben legen (Ochsenleber pflegt man auch am Tage vorher schon als ganzes Stück in die Milch zu legen)

55. Spargelgemüse

2-3 Stk Spargel

Salzwasser

beliebig 1 kl. Stück Butter

1 Prise Zucker

Zur Sauce: 40 gr Fett 40 gr Mehl knapp $\frac{1}{2}$ l

Spargelwasser beliebig 1 Bigelb

beliebig Muscatnufs.

Den Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden, die Tröpfe extra legen, dann mit kochend. Salzwasser ansetzen nach 10 Min die Tröpfe nachlegen, langsam vollends garkochen. (Garzeit $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std) dann auf ein Sieb gießen aus dem Spargelwasser eine helle

550
Zutaten

Zubereit-
ung

Grundsauce bereiten, beliebig mit Beigell-
verfeinern, den abgetropften Spargel hinein-
geben.

Zu Zutaten

56.

56 Rhabarbergrütze.

1^{1/2} l frischen Rhabarber

1/2 l Wasser

1 Stck Vanille od Zitronenschale

Zimt, Zucker nach Geschmack

auf 1/2 l Rhabarberflüssigkeit 80-90 gr Man-
damin od Maizena od 1/4^{1/2} l Gries od 100gr Lago.

Zu Zubereit-
ung

Den vorbereiteten Rhabarber in Stücke schnei-
den, mit Wasser und Gewürzen garkochen.
beliebig durchstreichen abmessen aufko-
chen mit Zucker abschmecken mit Mais-
mehl binden erkaltet stürzen.

4
Zu

57.

57.

Spargelsuppe

Zu Zutaten

1/2 - 3/4 l Spargel

Salzwasser zum Garkochen

40 gr Butter

40 gr Mehl

1/4 l Flüssigkeit: Spargelwasser od. Brühe

Salz, beliebig 1 Beigell u. etw. süßen Rahm.

} helle Grundsuppe

Beigell-
hinein
Spargel in Stücke schneiden, garkochen, Grund-
suppe bereiten, beliebig mit einem Beigell abrüh-
ren, die Spargelstücke als Beilage hinarlegen.

Zuberei-
tung

58. Grützbratlinge.

58.

$\frac{1}{2}$ l Wasser od Milch

Zutaten

$\frac{1}{2}$ Teel Salz

1 Loch Butter od ausgebratene Speckwürfel.

1 Zwiebel in Würfel

150-200 gr Grütze oder Flocken

beliebig etwas gehackte Petersilie, Muskatnuss
etwas Tomatenmus od. gehackte Pilze oder geriebenen

Käse 1/2 - 1 ganzes Ei

Mehl zum Einhüllen

Fett zum Braten

Zwiebel in dem Fett oder Speck hellgelb dünsten
mit Wasser und Salz aufkochen, Grütze unter
Rühren dickkochen, abkühlen, abkühlen lassen
beliebig abschmecken und mit dem Ei mi-
schen, zu länglichen od runden Bratlingen
formen in Mehl werden, bis 5 Minuten
braun braten lassen, als Beigabe beliebige Gemüse.

Zuberei-
tung

59. Saueraampfer

59.

2-3 to Saueraampfer

Zutaten

Bahnwasser zum abwischen

1 Eßl Fett

1 Eßl Mehl

1 Eßl Fiorinthen od Rosinen

} helle Mehlschwitze

zum Abschmecken Zucker, Salz beliebig etwas
Apfelwein

Zubereit-
ung

Sauerampfer waschen, waschen abwischen
durchrühren, helle Mehlschwitze bereiten
Sauerampfer auffüllen unter Rühren
durchkochen, Rosinen hinzusetzen abschmecken.

60.

60. Götterspeise

Zutaten

1/4 ~~kg~~ geriebenes Schwarzbrot od. Pumpernickel

80-100 gr geriebene Schokolade

2-3 Eßl Rum

4-6 Eßl Marmelade od. Gelee oder beliebige
eingemachte Früchte.

1/2 l Schlagrahm

etwas Vanille

Zucker nach Geschmack

Zubereit-
ung

Brot mit Schokolade, Rum und Marmel-
lade mischen die ^{gibst} Schlagrahm mit Zu-
cker und Vanille abschmecken dann in
eine Glasschüssel die Brotmischung mit der

Schlagsahne einschichten zuletzt oben auf Schlag-
sahneschicht und mit Schlagsahne und Gelee
verziert. Oder [auf anderer Art] auf den Boden
der Glasschüssel die Hälfte der Marmelade, darauf
 $\frac{1}{2}$ Brot mit Rum betränfelt darauf $\frac{1}{2}$ Schlag-
sahne mit Schokolade vermischt darauf
wieder Marmelade Brot mit Rum darauf
die übrige reine Schlagsahne und Schlagsahne
und Gelee verziert.

Götterspeise in gleicher Weise mit künstlicher
Schlagsahne arbeiten.

61. Buttermilchkaltschale.

61

1 l Buttermilch

feingeriebene Schale $\frac{1}{2}$ bis 1 Zitrone

Saft von 1-2 Zitronen

Zucker nach Geschmack

$\frac{1}{4}$ l geriebenes Schwarzbrot

Schwarzbrot trocken in einer Pfanne geröstet
kurz vor Tisch mit der abgeschmeckten But-
termilch mischen.

chischen
und kalt-
stellen

Antaten

62. Schweineschmorbraten.

62

2 kg Schweinefleisch (Stücken max. Schulter.)

Salz, Pfeffer, Mehl zum Einhüllen

Noch Bedarf 1 Eßl Fett
kochendes Wasser zum Zugießen

1-2 Zwiebel

beliebig 1 Päckchen Lorbeerblatt

" 1-2 Nelken

Mehl zum Binden der Sauce

Garzeit 1 1/2 bis 2 Std.

Zubereitung wie Schnorbraten.

63.

63. Strangensparpfel.

2 Zutaten 2-3 Stk Spargel

Sahnwasser

1 kl Stk Butter

1 Prise Zucker

als Sauce verwendene oder gebräunte Butter

oder legierte Spargelsauce

oder an Sahne gerührte Butter.

Zubereit- Den vorbereiteten Spargel mit Bindfaden
ung. zusammenbinden, langsam wallend gar-
kochen, gut abgetropft anrichten: die Stüpf
alle nach einer Richtung. Fäden entfernen
am besten auf einer Spargelplatte anrichten
auf die ein Siebartiger Teller gesetzt. Die Sauce
extra dazugereicht.

64. Weißbrot.4^{1/2} Mehl

1/4 l Milch od Wasser

30-40 gr Hefe

10 gr Salz

beliebig 50 gr Butter

" 30-50 gr Zucker

Das Mehl sieben etwas anwärmen in die Mitte eine Vertiefung machen, die Hefe hineinstreuen und die lauwarme Flüssigkeit langsam hinzurühren bis der Teig zähflüssig ist und glatt ist (Hefestück od. Vorteig), dann auf ein lauwarmes Wasserbad oder in die Ofennähe mit einem Tuch zugedeckt stellen und gehen lassen. Wenn das Hefestück zur doppelten Höhe aufgegangen ist, gibt man die Butter, Salz und beliebig Zucker hinzu mischt den Teig durch, dann auf einem Holzlatt so lange kneten, bis der Teig elastisch ist, dann in Brotformen in kleine Kastenform legen wieder warm stellen gehen lassen, beliebig mit Eiweiß bestreichen und bei guter Hitze bis 3/4 Std backen lassen.

64.
Zutaten

Zubereitung

sfaden
l gar-
re Köpf-
nen
richten
Lance

65.

Zutaten

1~~1~~ 1/2 Mehl

30 gr Hefe

1/4 l Milch reichlich

1 Teel Salz

100 gr Zucker

geriebene Schale 1/2 - 1 Zitrone

- 1/4 ~~1/2~~ Fett

1 ganzes Ei

- 1/4 ~~1/2~~ Rosinen od. Korinth

beliebig einige kleine Mandeln

Zubereit-
ung.

Teigstock ansetzen, nach dem Aufgehen
alle Zutaten, Rosinen ausgenommen, zu-
geben den säuerlichen Teig kläsig schlagen
die gequollenen Rosinen untermischen in
die vorbereitete Form füllen, aufgehen lassen
1-1 1/4 Std. backen lassen.

66.

Zutaten

1 Teel Butter

beliebig etwas feingeschn. Zwiebel

50 gr Reis

1 1/4 l Brühe od. Gemüswasser

Salz, Maggi, Petersilie. Garzeit 1 1/2 Std.

66. Reissuppe

} hell dünsten

67. Bratwurst.67.

Zutaten

- 1^{te} Bratwurst.

kochendes Wasser zum Überbrühen

Mehl zum Brühüllen

Fett zum Braten

Zubereit-
ung

Die Wurst überbrühen, trocknen, in Mehl wenden
in nicht zu heißes Fett legen und langsam
bis 15 Min bräunen lassen. Das Bratfett beim
Anrichten übergießen oder man bereitet eine
Pfannensauce, d. h. man bräunt in dem Braten-
fett einige Zwiebelscheiben gibt etwas saure Sahne
od. Buttermilch hinzu läßt es auch etwas durch-
bräunen, füllt Wasser auf und bindet mit an-
gerührtem Weizenmehl (Beliebig Mehl vorher
trocken bräunen / sieben, abschmecken.

68. Savoyenkohl68.

Zutaten

3^{te} Kohl

Salzwasser zum Abkochen

beliebig Prise Citron

1 Eßl Fett

etwas kochend. Wasser, Milch od. Brühe.

etwas Mehl zum Binden

Salz, Muskatnuss

Zubereit-
ung

Den vorbereiteten Krol in kochend. Salzwasser legen
im offenen Topf fünf Minuten abkochen, ab-
schrecken, abtropfen lassen, grob hacken. in zer-
lassenem Fett andünsten, mit Flüssigkeit knapp
bedecken, gar kochen (20-30 Min.) binden u. abschmecken.

69.

69. Buttermilchspeise.

Zutaten

1 l Buttermilch od Sauermilch.

Zucker nach Geschmack

fein geriebene Zitronenschale, Saft einer Zi-
trone oder Vanille.

beliebig 10-12 Blatt Gelatine (rot od 1/2 rot 1/2 weiß)

10-12 Blatt Gelatine (rot od 1/2 rot 1/2 weiß)

Zubereit-
ung

Die Milch mit den geschmackgehenden Zutaten
mischen, kräftig quirlen bis der Zucker gelöst
ist, dann die eingeweichte Gelatine in sich oder
mit etwas kaisern Zusatz auflösen, ein wenig
abgekühlt zur Buttermilch gehen in eine offne
Schüssel füllen, erstarren lassen. (möglichst am
selben Tag verwenden, da sie leicht bis zum an-
deren Tag gärt.)

70.

70. Nudelteig.

Zutaten

1/2 to Mehl

knapp 1 Teil Salz

legen beliebig 1 ganzes Ei } od. 12 Epl. Wasser
 , ab- 8 Epl. Wasser
 in zer- alle Zutaten mischen, den Teig so dünn wie Zuberei-
 knapp möglich ausrollen, auf einem Backtuch an- tung
 dmecken trocknen lassen in beliebige Streifen schneiden
 und trocknen lassen.

41. Spargel zu sterilisieren.

41.

möglichst frisch gestochener, ungewaschener
 und ungebleichter Spargel (solchen verwenden,
 der auf im Herbst gedüngten Feldern, Beeten
 geerntet wird.) Der Spargel wird gewaschen.

sorgfältig geschält, gleichmäßig geschnitten
 als Stangen: der Höhe des Glases entsprechend,
 (2 cm vom Rand des Glases entfernt) nochmals
 gewaschen, zu Bündchen zusammengebunden,
 aufrecht stehend in schwach gesalzenes, sprudelnd
 kochendes Salzwasser stellen, sodass die Köpf-
 chen herausragen, 3-5 Min flott kochen lassen,
 herausnehmen in recht frischem, kaltem Wasser
 abschrecken. Das Wasser 2-3 mal erneuern, damit er
 schön weiß wird, dann gut abgetropft und exkal-
 tet in Gläser füllen mit kalter Salzlösung be-
 decken, Ring und Deckel auflegen, festklemmen,

und bei 100° 1 Std. sterilisieren. Am nächsten Tag oder bei kühler Witterung am übernächsten Tag nochmal 1/2 Std bei 100° sterilisieren. Bruchspargel in gleicher Weise aber nur 2 Min abkochen. Salzlösung auf 1 l 100 gr = 10 pfl Salz aufkochen, erkalten auf den Inhalt füllen Satz zurücklassen.

72.

72. Rhabarber zu sterilisieren.

Zutaten 2-3 ~~kg~~ Rhabarber, vorhererit gewogen 150-200 gr
Zucker, beliebig auch mehr 1/4 l Wasser belie-
big 1 Stk Vanille, möglichst frischen und
zubereit. R roten Rhabarber verwenden.
Zug. er wird vorhererit in gleichmäßige kurze Stücke
geschnitten. Dann kocht man Zucker und
Wasser beliebig mit Vanille auf, läßt die
Rhabarberstücke darin - immer nur kleine
Mengen zur Zeit ziehen, nicht kochen, mit einem
Schaumläßel aufgefüllt sofort in das Glas gegeben
zum Schluss die Zuckerlösung eingekocht auf
den Rhabarber gefüllt bei 85-90° 20 Min steri-
lisiert; ohne Zucker in gleicher Weise behandelt.

73.

73. Gemüsesuppe an. Reis.

Zutaten Verschiedene Gemüse beliebig zusammenge-

stellt: Blumenkohl, Spargel, Wurzeln, junger
Fohlrabi, Savoyerkohl n.a.

1 1/4 l Wasser

1 Suppenknochen

50 gr Peters, Spargel, Wurzeln, Sago n.a.

Salz, Maggi, Petersilie.

Gemüse je nach Art mit der kochend Flüssigkeit angesetzt, nach 10 Min das Bindungsmittel zusetzen, Salz zufügen und langsam 1/2 - 1 Std garkochen lassen, abschmecken; oder erst die Gemüse vollkommen garkochen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, dann erst das Bindungsmittel zusetzen, garkochen und die Gemüse zum Schluss zulegen.

74. Seefruchtling.

1 kg Mehl

30 gr Hefe

1/4 l Milch od. Wasser.

1 Teel Salz

- 80 gr Zucker

Schale 1/2 - 1 Zitrone

60 gr Fett beliebig 1-2 ganze Eier

1-2 Töpfe Rosinen od. Korinthen

74.

Zutaten

Zubereit-
ung.

2

einige feingehackte Mandeln od Luccade.
Hefestück ansetzen, alle übrigen Zutaten
hinzu, den säuerlichen Teig bläsig schla-
gen, Rosinen untermischen in eine große
od 2 kleine Formen gefüllt $\frac{1}{2}$ voll, aufge-
hen lassen, bis die Puddingform gut $\frac{3}{4}$
voll ist, dann den Deckel aufschließen,
ins kochende Wasserbad stellen. $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$
Std kochen lassen, etwas abgekühlt ge-
stirkt heiß an Tisch geben. Als Beigabe:
Backobst oder frisches Trompett oder Laft-
sauce.

75a

75b Spinatsuppe

Zutaten

$1\frac{1}{4}$ l Brühe od Wasser

50 gr Flocken, Grütze od. Gries

$\frac{1}{4}$ Spinat

Salzwasser zum Abwollen

Zum Abschmecken Salz, Muskatnuss, Maggi

1 Stck Butter

Zubereit-
ung.

In der Brühe das Bindungsmittel garkochen (Flo-
cken beliebig durchstreichen) inzwischen den
Spinat abwollen, durchdrehen, (abschm) unter die Suppe
mischen, abschmecken.

75b. Feine Spinatsuppe.75b.

50 gr Butter

50 gr Mehl

1 1/4 l Brühe

1/4 ~~kg~~ Spinat, abgewellt und feingehackt

Musc., Salz

Helle Grund-
suppe mit
Spinat ge-
mischt und
abgeschmeckt

Zutaten

Zuberei-
tungals Beilage: Fleischklöpfchen, hart gekochte Eier in
Scheiben geschnitten, Markklöpfchen oder als Bergale
geröstete Brotwürfel od. Brotscheiben. (Tomatenscheiben ^{Chilagscheiben})76. Ochsenfleischragout.76.1-1 1/2 ~~kg~~ Ochsenfleisch (Schwanzstück od. Zug) } gar-
Salzwasser, beliebig etwas Suppengemüse } kochen

Zutaten

Zur Sauce: 30 gr Fett

40 gr. Mehl

1 ~~kg~~ Zwiebel in Würfel

1/2 l Fleischbrühe

Zum Abschmecken: Salz, Pfeffer, 1 ~~kg~~ Essig od. Rotwein
beliebig 1-2 ~~kg~~ Gurkenwürfel, Ferf- od. Salzgarke-
sauren Kürbis, kleine Peterswurz od. Pilze.Das Fleisch gar kochen, herausnehmen, etwas abgekühlt
in kleine Würfel schneiden die Sauce in einem
schwarzeisernen Topf bereiten: Das Fett erhitzen, das
Mehl darin unter Rühren hellbraun dünsten, dann

2 die Zwiebelwürfel in die Sauce einsetzen, leicht
bräunen lassen, die Flüssigkeit anrühren unter
Rühren garkochen, abschmecken, die Fleischwürfel in
die Sauce legen, beliebig Verfeinerungszutaten zu-
setzen. Als Beigabe: Macaroni od Nudeln, Reis,
Kartoffeln, Bechamellekartoffel od Salzkartoffel
und einen frischen Salat.

77.

77. grüner Kopfsalat.

Möglichst feste Köpfe und recht frischen Salat
verwenden, die äußeren grünen u. harten Blätter
entfernen, den Kopf in Blätter zerpfücken die
größeren in der Rippe durchteilen, recht vorsich-
tig und leicht in Wasser waschen bis das Was-
ser nicht mehr sandig ist. (Sehr sandigen Salat
einige Zeit in Wasser liegen lassen, dann auf
einen Durchschlag gut abtropfen lassen, kurz
vor Tisch anmengen. Als Salatsauce: I. Öl Essig
od Zitronensaft, nach Bedarf etwas Wasser Salz
beliebig Zucker, beliebig feingeschnittenen
Schnittlauch od. Zwiebel. II. Saure Sahne, saure
Milch od Buttermilch mit Essig od. Zitronensaft
Salz und Zucker. III. Essig nach Bedarf mit Wasser
verdünnt, Salz, Zucker, ausgebratene Speckwür-

fel mit dem Speckfett unter die Essigflüssigkeit mischen.

78. Gurkensalat

78.

Die Gurken schälen vom Stiel zum Blütenende, dann so fein wie möglich hobeln und möglichst kurz vor Tisch anmengen, die gleichen Zutaten wie beim Blattsalat u. 1 Pr Pfeffer nur die Zutaten gleich überstreuen und übergießen, beliebig gehackte Petersilie od Schnittlauch.

79. Ormer Ritter.

79.

4 alte Rundstücke geschält od. 4-8 fingerdicke Weißbrotscheiben reichlich 1/4 l Milch beliebig 1 Pr etwas Vanille od. Zimt od Zitronenschale Schmalz od. Palmöl zum Backen. Zutaten

Die Rundstücke einmal durchschneiden nebeneinander auf einen flachen Teller legen, die ~~Brots~~ ^{Butter} die verquirlte Eiermilch übergießen von Zeit zu Zeit mit der abgelaufenen Milch übergießen, damit das Brot vollständig durchtränkt wird. In dem dampfenden Fett auf beiden Seiten braun gebraten beliebig mit Zucker bestreut. Als Beigabe: Saftsaure, Weissauce oder Kompott (Erdbeeren)

80

80. Klare Weinsauce.

Zutaten

$\frac{1}{4}$ - $\frac{3}{8}$ l Wasser

Zitronenschale, beliebig 1 Stk Zimt

15-20 gr Hartapfelmehl od Mandarmin

$\frac{1}{4}$ od $\frac{1}{8}$ l Wein

Zucker, Zitronensaft nach Geschmack

Zubereit-
ung

Wasser mit Gewürz aufkochen, binden, dann
mit Wein, Zucker, Zitronensaft abschmecken.

81.

81. Fischfrikassee.

Zutaten

3-4 Fisch (Kabeljau, Schellfisch, Seelachs)

Salz, Zitronensaft zum Marinieren.

Zur Sauce: 50 gr Butter

1 hal Zwiebel in Würfel

60 gr. Mehl

$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe

Salz, Zitronensaft, Weißwein

beliebig 1 Bigelb

Zum Verfeinern: Capern, Spargel, Champignons,
Fischklöße.

Zubereit-
ung

Den Fisch schubben, ausnehmen, waschen,
sorgfältig häuten, von den Gräten ablösen
und in größere od. kleinere Stücke schneiden,
marinieren, kaltstellen, die Gräten zu einer

kräftigen Brühe auskochen, dann eine helle
Grundsaucе daraus bereiten, abschmecken, die
marinierten Fischstücke in die Sauce legen
10-15 Min darin garen lassen, vorsichtig
legieren, dann die fertigen Verfeinerungs-
zutaten dazulegen

82 Reisknollen

Einen Brühreisstock (Flüssigkeit knapp
dazu rechnen) beliebig auch durch Zusatz
von geriebenem Parmesanbäse od Tomaten
würziger gestalten. Zur Verzierung: bunte
Wurzelstücke, Morcheln, Petersilie-Kräutchen
darauf den Reis fest in die Form füllen und
in ein heißes Wasserbad stellen, bis zum An-
richten mindestens 10 Min. Dann vorsichtig
gelöst, auf einen großen Teller gestürzt und
in die Mitte das Fleisch - Fisch od. Gemüse-
gericht gegeben.

83 Obsttorte

Man verwendet am besten Mürbeteig od. Streu-
teig, je nach Größe von 1/2 - 1 ganzen Rezept
und backt daraus einen Tortenboden mit
Rand zu schöner goldbrauner Farbe. Ob-

82.

Zutaten

83.

Zutaten

was abgekühlt aus der Form nehmen und mög-
 lichst erst kurz vor dem Gebrauch mit dem
 Obst füllen; als Obst: Stachelbeeren, roter Rha-
 barber, saure Hirschen, Erdbeeren, Aprikosen,
 Zwetschen, Johannisbeeren, alle Früchte mit Aus-
 nahme der Erdbeeren werden mit Zucker und
 beliebig Zitronen od. Kamille vorsichtig zu
 Kompott gekocht, damit die Früchte schön
 ganz bleiben; auf einen Durchschlag zum Ab-
 tropfen legen dann zierlich auf dem Torten-
 boden ordnen, dann den Fruchtsaft aufko-
 chen, gut abschmecken, beliebig mit etwas
 Wein, mit Hartapfelmehl binden (dicker als
 Sauce) den heißen Saft mit einem Löffel über
 die Torte ziehen, kaltstellen beliebig mit Ma-
 liessent od. mit Schlagahne bespritzt. Erd-
 beeren werden möglichst 1 Std vor dem Ge-
 brauch mit etwas Zucker liessent zuge-
 deckt kaltgestellt. Der gebildete Saft aufgekocht
 und mit Hartapfelmehl gebunden.

84

84 Rhabarbersuppe

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Rhabarber
 $\frac{1}{4}$ l Wasser

Zimt, Zitronenschale od Vanille

25-30 gr. Kartoffel- od Maismehl od 40 gr Sago

Zucker, beliebig Zitronensaft zum Abschmecken

85. Reismehlküpfchen.

$\frac{1}{4}$ l Wasser od Milch

$\frac{1}{2}$ Teel Salz

1 Teel - 1 Epl Butter

beliebig geriebene Zitronenschale od Muscat

$\frac{1}{4}$ lb Reismehl

beliebig 1 ganzes Ei

Wasser mit Gewürzen und Butter aufkochen, Reismehl schnell anschlüttern und zum Klöpf abbacken unter Rühren vom Feuer nehmen, das Ei unter die heiße Masse mischen, etwas abkühlen lassen längliche Klöpfe mit einem Teel abstecken in kochend. Salzwasser legen und garziehen lassen.

Garsenrezept: 1 Tasse Wasser 1 Tasse Reismehl.

86 Falscher Hase

Man bereitet einen Fleischteig, beliebig abgeschmeckt, außer den üblichen Gewürzen: gehackte Sardellen, Trüffeln, Pilze, Parmesan.

85

Zutaten

Zubereit-
ung

86

Zutaten

Käse, Petersilie od. Madeira.

Zubereit- Die Fleischmasse wird an einem längli-
ung. chen runden Stab geformt (ohne Risse) in
Mehl od. Hafenvort eingewickelt. In den Braten-
pfanne Fett erhitzen, beliebig auch Speck-
würfel anbraten den Fleischstabs hineinle-
gen mit dem heißen Fett fleißig begießen
(nicht wenden!) Dann in den Bratpfan-
nen schieben unter häufigen Begießen und
Zugeben von saurer Sahne $\frac{3}{4}$ - 1 Ltr. brau-
ten lassen, dann herausnehmen, die Sauce
bereiten & wie beim Roastbeef. Beliebig kann
den falsche Stab vor dem Braten auf der
Oberseite mit 2-3 Speckhälften gespickt
werden.

84

84 Salzbohnen in Milchsauc.

Zutaten 2 Lb Salzbohnen

Wasser und Stücken zum Abkochen

Zur Sauce: 30 gr Butter

40 gr Mehl

$\frac{3}{8}$ l Milch od. $\frac{1}{2}$ l Milch $\frac{1}{2}$ Wasser

geh. Petersilie, Salz zum Nachschmecken

Zubereitung Die Bohnen waschen, mit kaltem Wasser an-

Setzen 1-2 mal, je nach Salzgehalt abkochen, dann mit kochend. Wasser bedeckt mit 1 Pr. Natrium garkochen, abgießen und gut abgetropft mit der dicklichen Milchsauce mischen.

88. Mürbeteig

$\frac{3}{4}$ lb Mehl

$\frac{1}{4}$ lb Zucker

etwas geriebene Zitronenschale

beliebig 1 Epl Rum

1 ganzes Ei

$\frac{1}{2}$ lb Butter

Das geriebte Mehl mit Zucker und Zitronen + schale, mischen in die Mitte das Ei geben, die feste Butter in Flocken darauf verteilen, leicht durchmischen od. mit einem Messer durchhacken, dann zusammenkneten, nur solange, bis der Teig gleichmäßig ist.

Dann einige Zeit kalt stellen od. bis zum anderen Tag liegen lassen, dann ausrollen, beliebig ausstechen beliebig mit Ei gelb bepinseln und bei guter Mittelhitze zu goldbrauner Farbe backen. Verwendung für: Kleingeback, kleine Törtchen zum Füllen, Torten-

88.

Zutaten

höden mit und ohne Rand, die mit Marmelade an einer Schichtborte aufgelegt werden, an gefüllten Plättchen und Ringeln. (Bei möglichst kalter Temperatur auf Marmorkuchen arbeiten.)

89.

Zutaten

1 l Buttermilch

Limt, Zitronenschale.

30 gr Kartoffel od Maismehl od 40-50 gr Sago, Lyres, Gritze, Erbsen od. Reis.

Zum Abschmecken: Zucker 1 Pr Salz 1 beliebig 1 Eiweiß zum Legieren.

Zubereit.

Kung

Buttermilch kalt mit Maismehl od. Man. darin anrühren, Gewürz zusetzen, unter Rühren 1+ aufkochen, abschmecken.

Verwendet man Sago oder die anderen erwähnten Bindungsmittel, so kocht man diese erst mit $\frac{1}{4}$ l Wasser an und wenn dieses fast verköcht ist, rührt man die Buttermilch hinzu, kocht unter Rühren auf und läßt die Suppe dann langsam an der Herdseite gargnellen.

Die a
lass
od n
und
lieb
Peter

14
30-
kn
1 Tee
100-
Pehr
belie
Ans
feter
class
belie
lm
mel
seuf
auf

90. junge Wurzeln.

Die geschabten Wurzeln halbieren od ganz lassen mit Butter andünsten, mit Brühe od Wasser knapp bedecken, das Salz anlegen und vorsichtig 20 Min dämpfen lassen, beliebig mehlig binden, abschmecken mit Petersilie bestreut anrichten.

90.91. gefüllter Hefekranz91.2

1 kg Mehl

30-40 gr Hefe

knapp 1/4 l Milch od Wasser, lieblich Marmelade od. dickgekochtes

1 Teel Salz

100-125 gr Zucker

Schale 1 Zitrone

beliebig 1-2 ganze Eier od Mandelfüllung.

Aus den Zutaten wird ein knetbarer Hefeteig gearbeitet, etwas weicher als ein Brot elastisch kneten, zu einem Rechteck ausrollen, beliebig zerlassener Butter (lauwarm) die Füllung zur Mitte des Rechtecks auflegen od. Marmelade auf der ganzen Fläche bestreichen Rosinenfüllung ebenso verteilen, dann aufgerollt auf dem Blech zum Kranz geformt, aufgehen

80-125 gr Fett

zur Füllung beliebig

Kompost Apfel, Zwetschen

de od. dickgekochtes

Kompott Apfel, Zwetschen

Hachelbeeren, Rosinen

od Mandelfüllung.

Zutaten

Zubereitung

lassen, beliebig mit Eigelb bestreuen und bei
guter Hitze, je nach Dicke $\frac{1}{2}$ - 1 Std backen
lassen, noch warm mit einem Zuckerguss
beliebig bestreuen.

91b.

Zutaten

91b. Apfelfüllung.
 $1\frac{1}{2}$ kg mürbe säuerliche Äpfel knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser

1-2 Eßl Zitronensaft

2-3 Eßl Zucker

1-2 Eßl Rosinen od. Korinthen

Zuberei-
tung

beliebig auch Mandeln in feine Streifen schneiden
Die Äpfel so fein und klein wie möglich
schneiden, dann mit Wasser Zucker Zitro-
nensaft geschwenkt etwas einkochen unge-
fähr $\frac{1}{2}$ gar auf ein Sieb gießen abgetropft und
abgekühlt mit den geschwellenen Rosinen und
Mandeln mischen und lauwarm in den
Hefeteig füllen.

91c

Zutaten

91c Rosinenfüllung.
150 gr Rosinen beliebig 50 gr Korinthen

beliebig 2-5 gr abgerogene feingehackte Mandeln

1-2 Eßl Zucker, 1 Teel Lini, od 1 Eßl Zitronen-

Zuberei-
tung

safft od. Rum; Rosinen und Korinthen vor-
bereitet, gut aufquellen lassen, abgetropft

und erhält saurs vor der Verwendung mit den anderen Zutaten mischen.

91d. gekochter Zuckerzufs.

2 Eßl. Zucker

3 Eßl. Wasser

91d.
Zutaten

unter Rühren zum Kochen bringen, damit sich der Zucker löst, dann langsam einkochen lassen bis der Zucker an Faden anfließt.

Zubereit-
ung

92. Erdbeeren in Weck.

92

Möglichst recht feste, frische, und trocken geerntete Früchte verwenden, man wäscht die Erdbeeren, indem man sie am Stiel auffassend einzeln im Wasser schwenkt, den Kelch abdrehen, Zapfen in der Frucht sitzen lassen sofort in einen Einmachetopf legen, diesen dann zugedeckt in ein kochendes Wasserbad stellen und solange darin lassen, bis die Früchte reichlich Saft gezogen haben, dann herausnehmen aus dem Wasserbad und feinen Kristallzucker überstreuen (auf 1^{te} Frucht 100 gr Zucker) ohne zu Rühren nur unter häufigem Schütteln den Zucker lösen lassen, dann die Früchte mit einem Schaumlöffel herausnehmen, sofort in die Gläser

füllen, etwas Saft auffüllen (Statt des Erdbeer-
saftes auch dunklen Pflumsaft) Ring und
Deckel auflegen und bei 70° 15-20 Min steril-
lisieren. Den übrigen Saft in Flaschen füllen
und ebenfalls sterilisieren.

93.

93. Erdbeermarmelade.

Auf 1^{kg} Frucht vorherbereitet gewogen $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ kg
Kristallzucker. Die Erdbeere in gleicher Weise
vorherbereiten aber zum Abtropfen auf einen
Durchschlag legen, dann in den Einmachtopf
geben, abwiegeln, die erforderliche Zuckermen-
ge zugeben durchschwenken unter Rühren
solange einkochen, bis die Masse etwas dick
vom Löffel tropft, dann sofort in trockene
ausgeschnefelte Gläser füllen, nach dem
Erkalten mit einem Binnpapier (od. auch
in Salicyllösung getränkt) auflegen und
mit Pergamentpapier zubinden.

94.

94. Erdbeersaft roh bereitet.

Auf 5^{kg} Erdbeeren, vorherbereitet gewogen 3^{kg}
groben Kristallzucker od. Würfelsucker $\frac{3}{8}$ l Wasser.
Die Erdbeeren, vorherbereitet auf Durchschlägen abtropfen
lassen, dann in einen Stein od. Porzellantopf

geben mit einem Silberlöffel etwas verdünnen.
 Der Zucker wird mit dem Wasser unter Rühren
 aufgekocht, gut geschäumt und kochend heiß auf
 die Erdbeeren gegossen zuge deckt 2 Std stehen
 lassen dann auf ein Leinwand gießen und ohne
 zu rühren den Saft abfließen lassen, dann in
 saubere trockene Flaschen füllen verkorken oder
 mit Watte verschließen und beliebig bei 70°
 20 Min sterilisieren [Korken dann nur leicht
 auflinden od nur Watte auflegen.]

95. Stachelbeeren trocknen in Flaschen.

95.

Unreife kleine Beeren werden vorhererit nicht
 gewaschen, sondern mit einem trockenen
 Tuch abgerieben, auf ~~keine~~ lauwarme Fleck-
 platte ^{od Stachelbeere} legt man weißes sauberes Papier legt
 darauf die Stachelbeeren nebeneinander und
 läßt sie solange unter leichtem Umnenden
 liegen, bis sie eine gelblich-grüne Färbung
 angenommen haben, füllt sie sofort in trock-
 nere, geschwefelte Flaschen verkorkt und ver-
 siegelt sie.

96. Stachelbeeren in ~~den~~ Flaschen kochen.

96.

Die vorhereriten gewaschenen Beeren in saubere

Flaschen füllen (bis zum Flaschenhalsansatz)
 das Wasser bedecken und nebeneinander in
 einem hohen Topf stellen, den man mit
 Holzwolle, Papier od. dgl. ausgepolstert hat,
 füllt die Zwischenräume mit dem gleichen
 Material aus, gießt Wasser in den Topf
 bringt ihn zum Kochen, solange bis die ober-
 en Früchte anfangen auf und abzusinken,
 zur Seite schieben und 10 Min. ziehen lassen
 etwas abgekühlt herausnehmen, durch auf-
 gießen von abgekochtem Wasser den Schaum
 abspülen. Mit einem sauberen Mullläppchen
 sauber ausreiben, verkorken u. versiegeln.

97.

97. Rhabarber in Flaschen auf gleiche Weise.

Den geschälten Rhabarber in Bleistiftstärke
 Stücke schneiden.

98.

98. Parmasuppe.

Zutaten

1 Eel - 1 Epl Butter

1 kl Zwiebel in feine Würfel

50 gr Reis

1 1/4 l Wasser od. Brühe

Salz, Parmisankäse, beliebig Maggi zum Abschmecken

Garzeit 1/2 Std.

} hell dünsten, dann
 den Reis darin
 andünsten



Diese Banderole trennen Sie bitte ab, indem Sie

- * die mit → bezeichnete Linie aufschneiden
- * die Banderole an der perforierten Kante abtrennen.

Sie erhalten dann ein kleines MAIZENA-Rezeptblatt.



3/1a

Liebe Hausfrau, als Anregung für Ihren Küchenzeitel bringt jedes MAIZENA-Paket ein buntes Rezeptblatt. Die Rezepte finden Sie auf der Rückseite. Gutes Gelingen wünscht Ihre Frau Barbara

↑ Hier mit dem Messer aufschneiden



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Liebe, verehrte Hausfrau!

Ihr Backwerk wird mit Maizena herrlich zart und locker. Aber auch Süßspeisen und die feine Küche geraten mit Maizena besonders gut. Wollen Sie noch weitere Rezepte kennenlernen? Dann schicke ich Ihnen gern mein neues Kochbuch gegen 60 Pf in Briefmarken.

Ihre Frau Barbara

Hamburg 1, Maizena-Haus

Fliegenpilze

50 g Maizena, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Eiweiß. — Etwa 125 g große getrocknete Aprikosen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Einweichen, roter Zucker. — Soße: 15 g Maizena, 1 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 30 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker. Maizena mit etwas Milch anrühren. Die übrige Milch mit Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen, das angerührte Maizena unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen. Die Speise sofort unter das steifgeschlagene Eiweiß ziehen, in kalt ausgespülte Eierbecher füllen und nach dem Erkalten stürzen. Die Aprikosen einweichen, mit rotem Zucker kochen und als Hüthen auf den Pudding legen. Zur Soße Maizena und Eigelb in etwas Milch anrühren. Die übrige Milch mit Zucker und Vanillinzucker aufkochen, mit Maizena binden und kaltrühren.

Marmorkuchen

Teig: 250 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 3 Eier, 125 g Maizena, 375 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, etwa $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 50 g Kakao, 50 g Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch. Butter oder Margarine schaumig rühren und löffelweise Zucker, Vanillinzucker und abgeriebene Zitronenschale dazurühren. Nach und nach die Eier hinzugeben und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Maizena, Mehl und Backpulver vermischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. $\frac{2}{3}$ des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen. Unter $\frac{1}{3}$ des Teiges Kakao, Zucker und Milch rühren, den dunklen Teig über den hellen füllen und eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen. Den Kuchen bei guter Mittelhitze etwa 60—70 Minuten backen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

NEU

„Briefe eines

Arztes an seine Tochter

ist der Titel eines soeben erschienenen Büchleins, das die Probleme der werdenden und jungen Mutter behandelt. Es enthält wichtige Hinweise und Ratschläge für die Zeit vor und nach der Geburt des Kindes sowie Rezepte für die Säuglings- und Kleinkinderernährung. Auf Wunsch senden wir es Ihnen gern gegen 5 x 20 Pf in Briefmarken portofrei zu.

DEUTSCHE MAIZENA WERKE GMBH
Pharmazeutische Abteilung
Hamburg 1, Maizena-Haus



Edeka bäckt mit Ihnen eine Sachertorte.

Die Sachertorte ist weltbekannt. Der Streit um das Rezept, ob mit oder ohne Marillenfüllung, wogte lange hin und her. Er ist entschieden: ohne Füllung! Zu den Merkmalen der Sachertorte gehört, daß sie schwer ist und daß sie keine Mandeln und Nüsse enthalten darf. Beginnen wir: Tortenform von 22–24 cm Durchmesser bleibt ungefettet und wird nur am Boden mit Papier ausgelegt. Man siebt auf einen Bogen Papier 180 g Zucker, auf einen zweiten Papierbogen 120 g Edeka-Mehl, vermischt mit 30 g Stärkemehl. Im Topf erwärmt man, nicht zu heiß, 150 g gestückelte Edeka Edel-Bitterschokolade, bis sie vollkommen weich wird, und gibt

150 g Butter und 150 g Zucker hinzu. Diese Masse mit Schneebesen sehr schaumig rühren und nach und nach 6 Eidotter dazutun. 6 Eiweiß sind zu Schnee zu schlagen, 30 g Zucker hinzuzufügen und recht steif weiterzuschlagen. Mit einem Teil des Schnees die gerührte Schokoladenmasse aufllockern, dann den übrigen Schnee und zugleich das Edeka-Mehl einrühren. Diese Masse füllt man in die Tortenform (glattstreichen) und schiebt die Form in das mittelhelle Rohr. Die Tür etwa 12 Minuten einen Fingerspalt aufstehen lassen. Wölbt sich die Torte, Tür schließen und in insgesamt einer Stunde fertigbacken, bis ein leichter Fingerdruck erwidert

wird. Torte in der Form bis zum nächsten Tag auskühlen lassen, um sie dann erst mit einem Messer vom Tortenrand loszuschneiden und zu stürzen und das Papier abzutrennen. Die nach oben liegende Backunterseite dann gut mit Aprikosen (Marillen)-konfitüre bestreichen. Zum Schluß wird die ganze Torte mit *Schokoladenglasur überzogen. Glasurmasse mit einem Guß über die Torte gießen und mit einem Messer verstreichen.

Schokoladenglasur: 250 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser 5 Minuten aufkochen lassen und nach und nach in 150 g gewärmte weiche Edeka Schokolade gießen. Immer glattrühren!!



Edeka Edel-Schokolade
Stück für Stück ein Genuß
100-g-Tafel DM —,85



Edeka Konfitüre
mit vollem Fruchtgeschmack
450-g-Glas DM 1,45



Edeka Weizenmehl
»Type 405« griffig, locker
1-kg-Beutel DM 1,02

WAS BISHER GESCHAH:

Der Engländer Graf Alfred von Kingscourt und seine Begleiter werden bei einer Griechenlandreise im Gebirge überfallen. Der Anführer der Bande, Spiridion, bringt sie in seine Höhlenfestung. Er will sie nur gegen hohes Lösegeld der englischen Regierung freigeben. Alexa, die mit ihrem Vater in Griechenland weltabgeschlossen lebt, gelingt es, die Gefangenen auch ohne Lösegeld zu befreien. Graf Kingscourt, der krank vier Monate in ihrem Haus verbringt, verliebt sich in Alexa. Er will sie heiraten. Ihr Vater, übrigens ein gebürtiger Engländer, weist den Grafen ab. Alexa und ihn belastet ein Fluch, über den er nicht reden kann. Kingscourt reist nach England zurück. Spiridion versucht Alexa zu entführen. Der Überfall mißlingt. Mr. Strange und Alexa verlassen daraufhin in der Nacht ihr Haus.

4. Fortsetzung

Sie hatten den Olivenwald betreten. Ganz in ihrer Nähe ließ sich das Geräusch von zahlreichen Fußritten vernehmen. Mr. Strange zog Alexa tiefer in den Schatten einer dichten Baumgruppe, wo sie warteten und atemlos lauschten.

Die Tritte kamen näher, und bald wurde eine Anzahl Männer sichtbar, welche vorsichtig dem Hause zuschritten. Sie waren an den Flüchtenden vorüber, als sich plötzlich die Stimme Spiridions vernehmen ließ. „Wir werden sie völlig überraschen“, sagte er. „Die Wolken am Himmel sind unsere Verbündeten und begünstigen unser Unternehmen. Ehe der Mond sichtbar wird, werden wir mit dem Mädchen auf dem Wege nach unserer Gebirgsfestung sein. Der Geistliche ist gefangen und wartet.“

Mr. Strange zog seine Tochter fester an sich, während er den geladenen Revolver in der Rechten hielt, bis die Räuber nicht mehr zu sehen und hören waren.

Wenige Minuten später befanden sie sich an Bord des Schiffes. Die Anker wurden gelichtet, und die Jacht setzte sich langsam in Bewegung. Mr. Strange und seine Tochter sahen nach dem Lande zurück in der Erwartung, zum Abschied noch einen Schimmer von der lieben alten Heimat zu entdecken, aber es war so dunkel, daß sie nicht einmal die Umrisse des Hauses am Himmel abgegrenzt sahen.

Die Jacht war in voller Fahrt, getrieben von einem frischen Luftzug, als den Flüchtlingen noch ein Anblick ihrer Heimat zuteil wurde, wie sie ihn nicht erwartet hatten. Helle Blitze zuckten auf, schwere dunkelrote Rauchwolken quollen empor. Das Haus brannte. Und um das brennende Haus bewegten sich bunte Gestalten, die in der roten Glut wie bei ihrer Höllenarbeit beschäftigte Teufel aussahen.

ALEXA

Von Eduard Wagner

Copyright by Verlag Habel, Regensburg

„Unsere liebe alte Heimat!“ seufzte Alexa.

„Ich hatte gehofft, das Grundstück in Athen zu verkaufen“, sagte der Vater, „aber diese Schurken werden, da sie einmal mit ihrem Zerstörungswerk begonnen, nicht ruhen, bis alle Gärten und Anlagen in eine Wüste verwandelt sind.“

Beim Anbruch des Morgens ankerte das Schiff am Piräus. Mr. Strange brachte seine Tochter an Land und in ein Gasthaus, ging dann zum Schiff zurück, um die Ausladung des Gepäcks zu bewachen. Nachdem dies geschehen, fuhr er mit seiner Tochter mit dem ersten Zuge nach Athen, wo sie in einem Hotel zwei Zimmer mieteten und sich als Mr. Stasso und Tochter ins Fremdenbuch eintrugen.

Mr. Strange begab sich zu seinem Agenten, dem er nach kurzer Verhandlung das Schiff nebst Ladung für drei Viertel des wirklichen Werts verkaufte. Er teilte dem Agenten sein Mißgeschick mit und beauftragte ihn, das Grundstück zu besuchen und zu jedem nur einigermaßen annehmbaren Preis zu verkaufen.

„Sie wollen nicht zurückkehren?“ fragte der Agent verwundert, „selbst nicht, wenn Spiridion gefangen werden sollte?“

„Unter keiner Bedingung.“

„Eine große Abteilung Militär ist Infolge der Mitteilungen, welche Lord Kingscourt dem Gouverneur und dem englischen Konsul machte, bereits in der Richtung nach Korinth abgegangen, um ihn zu suchen. Es ist möglich, daß sie ihn gefangen nehmen.“

„Es ist wohl möglich“, erwiderte Mr. Strange mit leichter Ironie, „aber nicht wahrscheinlich. Ich werde mir eine Heimat suchen, wo sich größere Sicherheit für Leben und Eigentum bietet.“

Er entfernte sich und kehrte ins Hotel zu seiner Tochter zurück. Die Koffer und Kisten waren inzwischen angekommen und in die Zimmer gebracht worden.

„Hast du schon einen Entschluß gefaßt, wohin wir gehen wollen?“ fragte Alexa.

„Noch nicht. Die ganze Welt steht uns offen, aber ich habe mich noch nicht entschließen können. Ich habe an eine Oase in der Wüste gedacht, an eine Insel im Stillen Ozean. Bin

ich egoistisch, Alexa, dich mit mir so von der Welt abzuschließen?“

„O nein, Vater! Seit dem Abend, als du Lord Kingscourt erklärtest, daß ein Fluch auf mir lastet, habe ich über alles, was du gesagt hast, sehr viel nachgedacht. Ich erinnerte mich, daß du niemals von meiner Mutter gesprochen hast, daß ich nicht weiß, wo sie ist, ja nicht einmal, ob sie noch lebt oder tot ist.“

„Alexa, du bist im Irrtum. Um deine Mutter geht es nicht. Sie war eine treue Frau. Ein anderes Geheimnis lastet auf dir und mir. Frage nicht weiter, ich kann es dir nicht sagen!“ Alexa sah ihren Vater verwirrt an.

„Dann war ich auf unrechter Spur“, sagte sie nach kurzem Schweigen. „Erzähle mir von meiner Mutter, lieber Vater. Wann starb sie?“

Mr. Strange stand auf und trat ans Fenster. Er erkannte urplötzlich, daß er das Geheimnis nicht mehr für sich behalten könne. Er wandte sich zu seiner Tochter. „Alexa, es drängt mich, dir die ganze Geschichte zu erzählen. Willst du sie hören?“

Alexa konnte nur nicken.

„Verschließe die Tür“, sagte er kurz, „und drehe die Lampe klein!“

10. Ein Familiendrama

„Vor achtzehn Jahren, Alexa, drang eine Schreckenskunde durch ganz England, welche alle Gesellschaftskreise erschütterte; die Zeitungen waren damit gefüllt; es wurde darüber in den Salons geflüstert, in den Bierhäusern diskutiert. Es war eine schauerliche dunkle Tat – das große Familiendrama von Montheron!“

Er sprach die letzten Worte in heiserem Flüstern.

„Bis zum heutigen Tag wird der Mord zu Montheron mit Schauern besprochen“, fuhr Mr. Strange fort. „Auch Lord Kingscourt erwähnte ihn am Morgen vor seiner Abreise aus unserem Haus. Solche Schauer-taten sterben nie. Die Geschichte des Verbrechens ist in einem Buche veröffentlicht worden, als eine wichtige Hinzufügung zu der Sammlung seltener Abscheulichkeiten, und ist in mehrere Sprachen übersetzt worden; vor Jahren habe ich selbst Auszüge daraus in der Athener Zeitung gesehen.“

„Der Mord zu Montheron!“ wiederholte Alexa flüsternd.

„Vor einundzwanzig Jahren“, berichtete Mr. Strange weiter, „waren

31c



MIT VERSTAND UND
Köllnflocken



Seit 1820 Herstellung von Hafer Nährmitteln

Dieses Heft entstand in Zusammenarbeit mit dem Verband zur
Förderung hauswirtschaftlicher Forschungsarbeit e. V., Münster

Hauswirtschaftliche Ernährungsplauderei.

Es ist in erster Linie Ihr Verdienst, liebe Hausfrauen, eigentlich das Ihrer verständnis- und liebevollen Kochkunst, wenn Ihre Kinder sich kräftig und gesund entwickeln, wenn Ihre Männer und Sie selbst sich leistungsfähig fühlen.

Wir möchten nun gern allen Hausfrauen, die Meisterinnen dieser guten und nützlichen Kunst werden wollen, den Weg zum Ziel zeigen, indem wir die wesentlichen Gesichtspunkte einer günstigen Ernährung beleuchten und gleichzeitig Rezeptvorschläge bringen.

Zunächst ein wenig „Küchenchemie“:

1. Von den Grundnährstoffen:

Die Nahrungsmittel sollten nicht beliebig gekauft werden. Wir handeln wirtschaftlicher, wenn wir sie nach den Eigenschaften auswählen, die sie durch ihren Gehalt an Grundnährstoffen und Wirkstoffen besitzen.

Grundnährstoffe sind Fett, Kohlehydrate (Stärke und Zucker) und Eiweiß

Wirkstoffe sind die Vitamine und Mineralsalze.

Fett und Kohlehydrate sorgen für Wärme und Leistungsfähigkeit, } unseres Körpers.
Eiweiß sorgt für den Aufbau der Muskulatur und der Organe }

Vielleicht klingt das für Sie etwas schwierig. Praktisch ist es jedoch ganz einfach:

Fett- und Kohlehydratmengen werden in normalen Zeiten durchweg ausreichend verzehrt, da sie preisgünstig zu kaufen sind. Fett sogar oft zu reichlich! Bei einem Überverzehr von Kohlehydraten speichern sich nämlich auch diese als Fettreserven im Körper an.

Das Eiweiß dagegen wird häufig im Speiseplan etwas stiefmütterlich behandelt.

Unsere Muskeln und Organe verbrauchen sich durch ihre täglichen Arbeitsleistungen und müssen immer wieder neu aufgebaut werden. Das geschieht durch das Verzehren von eiweißreichen Nahrungsmitteln.

Das menschliche Körpereiwweiß braucht zu seinem Neuaufbau 20 verschiedene „lebenswichtige“ Eiweißarten, die „Eiweißbausteine“ (Aminosäuren). Unsere eiweißhaltigen Nahrungsmittel enthalten meistens nur einen Teil dieser Bausteine. Sie werden beim Verdauungsvorgang herausgelöst und zum Teil zu menschlichem Eiweiß aufgebaut. Etwa $\frac{2}{5}$ der für uns nötigen Eiweißarten müssen wir den tierischen Eiweißträgern (Fleisch, Fisch, Ei, Milch, Käse) entnehmen, $\frac{3}{5}$ den pflanzlichen Eiweißträgern (Kartoffeln, Getreide, Gemüse, Früchten). Die Aufgabe der Hausfrauen ist es nun, die Mahlzeiten so zusammenzustellen, daß sie dem Körper alle lebensnotwendigen Nährstoffe zuführen.

2. Vom Getreide als Nährstoffträger:

Die Getreideerzeugnisse (aus Weizen, Roggen, Hafer, Reis, Mais usw.) haben für die Ernährung dann den höchsten Wert, wenn sie **alle** Bestandteile des Kornes enthalten. Neben Eiweiß und Stärke sind das besonders der Keim und die B-Vitamine.

Die neuzeitlichen Methoden der Haferverarbeitung sind darauf abgestellt, die gesundheitlich wertvollen Bestandteile des gesamten Kornes („Vollkorn“) ungeschmälert zu erhalten. Bei Roggen und Weizen dagegen wird oft die Gewinnung möglichst heller Mehle und Grieße angestrebt, die besonders günstige back- und küchentechnische Eigenschaften besitzen.

3. Eigenschaften des Hafers, verglichen mit anderen Getreidearten:

1. **Gute** Hafererzeugnisse sollen Vollkorneigenschaften besitzen (B-Vitamine und Keim). Je sorgsamer das Korn bearbeitet wird, umso reichlicher ist der Fruchthaut- und Keimanteil!
2. Hafererzeugnisse haben einen höheren Eiweiß- und Fettgehalt als Erzeugnisse anderer Getreidearten. Dafür liegt der Kohlehydratgehalt niedriger. Diese Eigenschaft begründet die Sonderstellung des Hafers in der Zuckerkrankendiät. Hafererzeugnisse können innerhalb der Weißbroteinheit-Toleranz in größerer Menge verzehrt werden als andere Getreideprodukte. Außerdem wird die Haferkost vom Zuckerkranken aus wissenschaftlich noch nicht geklärten Gründen besonders gut vertragen.
3. Hafererzeugnisse enthalten Schleimstoffe, die schonend und heilend auf empfindliche Magen- und Darmwände einwirken (Säuglings- und Krankenkost!)
4. Hafer enthält verhältnismäßig hohe Mengen der Mineralsalze
Kalk – Phosphor (knochenbildend) und
Eisen (blutbildend).

4. Nahrungszusammenstellungen mit Hafererzeugnissen:

Die Eiweiß- und Wirkstoffe des Hafers werden durch alle tierischen Eiweißarten wirkungsvoll ergänzt.

Besonders vielseitige und günstige Zusammenstellungen gestatten die Eiweißträger Milch, Käse (preisgünstig!) und Ei in Verbindung mit Milch.

Aus diesen günstigen Ernährungseigenschaften erklären sich auch die Erfolge der Hafer-Milch-Ernährung, ganz besonders bei:

1. werdenden und stillenden Müttern, die ja gleichzeitig den eigenen und kindlichen Nahrungsbedarf decken müssen,
2. Säuglingen (Flaschenkindern),
3. Schulkindern,
4. in der Krankendiät.

5. Die müllerische Bearbeitung des Haferkornes.

Trotz aller technischen Fortschritte ist es auch heute noch des Hafermüllers Kunst, die aus dem Haferkorn ein schmackhaftes und hochwertiges Nahrungsmittel macht. Die modernen Maschinen können diese altüberlieferte Kunst genau so wenig ersetzen wie etwa ein moderner Kochtopf die Kochkunst der Hausfrau.

Das Qualitätserzeugnis bedingt eine rund vierstündige, schonende Behandlung der Haferkörner, die dabei nach der Größe sortiert, nach der Güte ausgelesen, präpariert, aus ihren Hülsen geschält, gereinigt und zuletzt aufgeschlossen werden. Durch die Aufschließung der Körner entsteht die Schmelzfähigkeit, die der Hausfrau den küchentechnischen Vorteil der auf eine Minute verkürzten Garzeit bringt. Aber auch das Durchsieben des Haferschleims (für Säuglinge und Krankenkost) soll dadurch überflüssig gemacht werden, so daß kein Verlust durch das Passieren entsteht; denn die Siebrückstände enthalten wertvollste Vollkornbestandteile.

Tradition verpflichtet

Die Köllnflockenwerke sind dauernd bestrebt, mit den Erkenntnissen moderner Forschung Schritt zu halten. Denn: jede Packung Kölln-Erzeugnisse hat den Ruf des Werkes zu vertreten, das schon seit dem Jahre 1820 Hafernährmittel herstellt. Und diese alte Tradition verpflichtet zu immer neuen Leistungen — im Dienste der vielen Familien, die, oft seit Jahrzehnten, Kölln-Erzeugnisse wählen.

Um den Wünschen der Verbraucher ihrer Hafererzeugnisse möglichst vielseitig zu entsprechen, bringen die Köllnflockenwerke folgende Vollkornprodukte auf den Markt:

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Köllnflocken | blütenart, leicht löslich, hohe milchbindende Eigenschaft. Für die tägliche Küche, für Rohkost, Säuglingsnahrung, Diät und Alterskost. |
| 2. Kölln Schmelzflocken | lösen sich sofort und völlig auf. Für die Anfangskost und Rohkost des Säuglings, für Diät und Alterskost. |
| 3. kernige Köllnflocken | kernig und gut zu kauen, trotzdem leicht löslich. Für Rohkostgerichte, für die tägliche Küche, für Diät und Alterskost; für alle, die „etwas zum Beißen“ vorziehen. |
| 4. Kölln Haferschleimpulver | sehr quellfähig und ergiebig. Für die Flaschenkost des Säuglings, zum Andicken, für Diät und Alterskost. |

Alle Kölln-Erzeugnisse werden in dreifachen Frischhaltepackungen „mühlenfrisch auf den Tisch“ geliefert.

Die Rezepte auf den nächsten Seiten sind den Kölln Hafererzeugnissen „auf den Leib gepaßt“ und passen deshalb nicht für andere Erzeugnisse. Soweit es sich um Vollmahlzeiten handelt, wurden sie im Sinne der hauswirtschaftlichen Ernährungsplauderei erstellt und können als Haupt- oder Zwischenmahlzeiten mit den entsprechenden Ergänzungen gereicht werden. Es ist die Aufgabe des Rezeptteils, die „Ernährungsplauderei“ praktisch zu erläutern.

Die Spalte „eigene Eintragungen“ bittet um Ihre Mitarbeit. Sie soll Notizen über Ihre eigenen Erfahrungen mit unseren Rezepten aufnehmen.

Möge das Heftchen Ihren Beifall finden und der Gesundheit Ihrer Familie dienen!

Ihre Köllnflockenwerke

Vollkorn-Ernährung des Kindes



Die Vollkorn-Anfangskost

ermöglicht es der Mutter, ihrem Kinde die wichtigen B-Vitamine, Eiweiß, Fett und Mineralstoffe des ganzen Korns schon von der ersten Flasche an zugute kommen zu lassen. Die Vollkornkost sättigt richtig; sie verleiht dem Kinde kernige Muskeln, einen kräftigen Knochenbau, einen guten Gewichtsanstieg, eine frische Hautfarbe und Munterkeit.

1. Die Vollkorn-Anfangskost Kölln Schmelzflocken ist auf die Bedürfnisse des jungen, empfindlichen Säuglings abgestimmt. Eigenschaften: 2 Minuten Kochzeit, kein Durchsieben, durchfallhemmend, besonders leicht verdaulich. — Zu erhalten in Drogerien, Apotheken und Reformhäusern. Preis: 375 Gramm-Packung DM 1,20.
2. Kölln Haferschleimpulver — ein neues Vollkornprodukt für Mütter, die Mehlerzeugnisse bevorzugen — eignet sich für die Flaschen- und Breikost. Eigenschaften: 1 Minute Kochzeit, kein Durchsieben, sehr quellfähig, sparsam im Gebrauch. Zu erhalten in den Lebensmittelgeschäften. Preis: 250 Gramm DM 0,60.
3. Die blütenartigen Köllnflocken, die sich als Vollkorn-Flaschenzusatz und »Dauer«-nahrung schon seit Generationen bewährt haben, werden wegen ihrer Preiswürdigkeit von den Müttern in wachsendem Maße bevorzugt. Eigenschaften: kein Durchsieben, völlig spelzenfrei, kein umständliches Vorweichen der Rohkostmahlzeiten des Säuglings. Zu erhalten in den Lebensmittelgeschäften.

Alle drei Erzeugnisse sind im Nährstoffgehalt gleichwertig; sie unterscheiden sich nur durch ihr äußere Beschaffenheit. Kölln-Kindernährmittel wurden in 47 Versuchsreihen klinisch erprobt. Ein fachärztlich aufgestellter Ernährungsplan befindet sich auf jeder Originalpackung.





Die Vollkorn-Breikost ab 5. Monat

ist gesundheitlich besonders wertvoll, weil sie dem Kinde die Vitamine, Nähr-, Wuchs- und Schutzstoffe spendet, die seine körperliche Entwicklung (Zahnung, Laufalter) fördern. Das günstige Verhältnis der Nährstoffe in der Vollkornnahrung verhütet Ernährungsschäden.

Entzückt sind die Kinder

von den leckeren Köllnflocken-Rohkostgerichten, die sich mit Fruchtsäften, Beeren und Früchten im Handumdrehen bereiten lassen. Das sind köstliche Speisen, die mit ihrem wundervollen, reinen Aroma den Appetit der Kinder anregen und sogar suppenmüde Kinder an den Tisch locken. Das sind kernige, gesunde Gerichte, die vorhalten und Kraft für den ganzen Tag spenden. Das sind darum die Gerichte, mit denen die Kinder den Tag richtig beginnen.

Einige einfache, von den Kindern selbst „erfundene“ Rezepte:

1. rohe Köllnflocken mit Fruchtsaft, frischen oder eingemachten Beeren und Früchten, je nach der Jahreszeit
2. rohe Köllnflocken (3 Eßlöffel) mit einem Zuckerei vermischt
3. rohe Köllnflocken mit warmer Milch übergossen
4. 2 Tassen Köllnflocken, 1 Tasse Apfelsaft, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eßl. Rosinen, etwas Dosenmilch und Zucker vermischt
5. rohe Köllnflocken mit Zucker und Kakao vermischt oder
6. trockene Köllnflocken direkt aus der Packung.

Bitte beachten: Köllnflocken werden auch für die Rohkost nicht vorgeweicht!

Als Abwechslung lieben die Kinder die kernigen Köllnflocken, die stärkeres Kauen verlangen und dadurch die Entwicklung des Gebisses fördern.

Weitere Rohkost-Vorschläge bringen die Rezepte

1-6 im Rezeptteil.



Täglicher
Eiweißbedarf
je Person 70 g

Eiweißgeh.
je Person

2,7 g

6,4 g

12,8 g

3,5 g

26,5 g

18,5 g



Rezepte

für alle Altersstufen ab 2. Lebensjahr

S = sommerliche Gerichte
W = winterliche Gerichte

Zutaten und Zubereitung

1. **Müsli** (nach Dr. Bircher-Benner) — 1 Pers. —
 2 geh. Eßl. Köllnflocken } verrühren
 2 Eßl. Milch, Sahne oder kondens. Milch }
 Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone } miteinander
 1 mit Schale und Gehäuse } vermischen
 geriebener Apfel }
 Nach Geschmack mit Honig süßen!
 Veränderung: Statt Apfel und Zitrone jedes Beerenobst, leicht zerdrückt
 Korinthen, Sultaninen o. in wenig Wasser eingew. kleingeschn. Dörrobst, 1 Eßl. ger. Mandeln oder Nüsse durchrühren oder darüber streuen.
 Besonders geeignet sind: Köllnflocken
 kernige Köllnflocken.
2. **Kölln-Flocken-Rohkost mit Joghurt** — 2 Pers. —
 $\frac{1}{4}$ Ltr. Joghurt
 3 geh. Eßl. Köllnflocken }
 2 geh. Eßlöffel Zucker } vermengen
 4 mittelgr., roh geriebene Äpfel }
 Die Speise ist **sehr** köstlich, erfrischend und sättigend. Joghurt kann selbst hergestellt werden. Auskunft geben Apotheken.
 Besonders geeignet sind: Köllnflocken
 kernige Köllnflocken.
3. **Milchkaltschale** — 1 Pers. —
 $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch (auch Buttermilch)
 2-3 geh. Eßl. Köllnflocken }
 1 Eßlöffel Zucker } mischen
 evtl. 1 Handvoll Rosinen }
 5 Minuten durchziehen lassen!
 Zukost: beliebiges Obst.
 Besonders geeignet sind: Köllnflocken
 kernige Köllnflocken.
4. **Fruchtsaftkaltschale** — 1 Pers. —
 1 Tasse Obstsaft (Süßmost)
 2-3 geh. Eßl. Köllnflocken }
 1-3 Eßl. Zucker (je nach Süße des Saftes) } mischen
 5 Minuten durchziehen lassen!
 Besonders geeignet sind: Köllnflocken
 kernige Köllnflocken.
5. **Quarkflockenspeise** — 2 Personen —
 1 Eßl. Margarine }
 2 Eßl. Zucker } schaumig rühren
 250 g Quark nach und nach dazu rühren.
 2 geh. Eßl. Köllnflocken }
 1 Teel. Vanillezucker } unterschlagen
 1 Teel. Rum o. einige Tropfen Aroma }
 1 Tasse Milch nach und nach unterschlagen.
 Zukost: beliebiges Obst, Marmelade oder fein geriebene Möhren.
 Veränderung: Statt Obst (Möhren)
 1 Eßl. Kakao }
 1-2 Eßl. Zucker } vermischt durch
 evtl. etwas Milch } die Speise ziehen.
 Besonders geeignet sind: Köllnflocken
 Kölln-Schmelzflocken
6. **Köllnflocken-Fruchtschnee** — 2 Pers. —
 125 g Köllnflocken }
 2 Teel. Zucker } miteinander vermischen
 7 Eßl. Büchsenmilch }
 1 Eidotter }
 1 Eiweiß } zu Schnee schlagen
 1 Teel. Zucker }
 1 ger. Apfel vorsichtig in den Schnee rühren
 Apfelschnee u. d. Flockenmischung mengen.
 Veränderung: statt Apfel können 2 Eßl. Fruchtsaft mit dem Eiweiß zu Schnee geschlagen werden.
 Besonders geeignet sind: Köllnflocken
 kernige Köllnflocken.

eig. Erfahrung

Art des
Gerichtes

Rohkost- Gerichte

■ zum
Abendessen
oder
Frühstück

S

W

■ zum
Abendessen
oder
Frühstück

S

■ zum
Abendessen
in Ver-
bindung mit
belegten
Brotten

S

■ als Vor-
suppe oder
Nachtsch
f. Kinder

S

■ Abend-
essen oder
Nachtsch
nach dicker
Suppe

S

■ Rohkost
Abendessen
für Kinder

S



Eiweißgeh.
je Person

11,5 g

Pfann- (Eier-) Kuchen Rez. 13



Gurken u. Tomat. mit Köllnflocken-Füllung Rez. 8

eig. Erfahrung

■ Vorsuppe
oder
Nachtisch

S

5,2 g

7. Zitronen-Kaltschale : — 4 Pers. —

- | | | |
|---|--|--|
| 1 Ltr. Milch | } Milch m. Zitr.-Schale ansetzen, Zucker
gleichmäßig ü. kalte Milch streuen.
Milch o. Umrühren zum Kochen bring. | |
| Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone | | |
| 2 Eßl. Zucker | | |
| 4 geh. Eßl. Köllnflocken | einqwirlen. aufkochen, ca 2 Minuten
leise weiterkochen | |
| 1 Eigelb, 1 Teel. Milch verschlagen und in heiße Flüssigkeit
einziehen. Zitronen-Schale entfernen. | | |
| 1 Eischnee in Häufchen auf heiße Suppe setzen.
Kalt anrichten! | | |

Besonders geeignet sind: Köllnflocken
kernige Köllnflocken.

8. Gurken mit Köllnflocken-Füllungen : (kalt anzurichten)
— 4 Pers. —

Zubereitung der Gurken :

1—2 Gurken, je nach Größe, schälen, in 3 cm dicke Scheiben
schneiden, in gesalzenem, kochenden Essigwasser 10 Minuten
ziehen lassen, Samen ausstechen, Gurkenringe etwa 1 Std.
mit Salattunke würzen.

a) Köllnflocken-Tomatenfüllung :

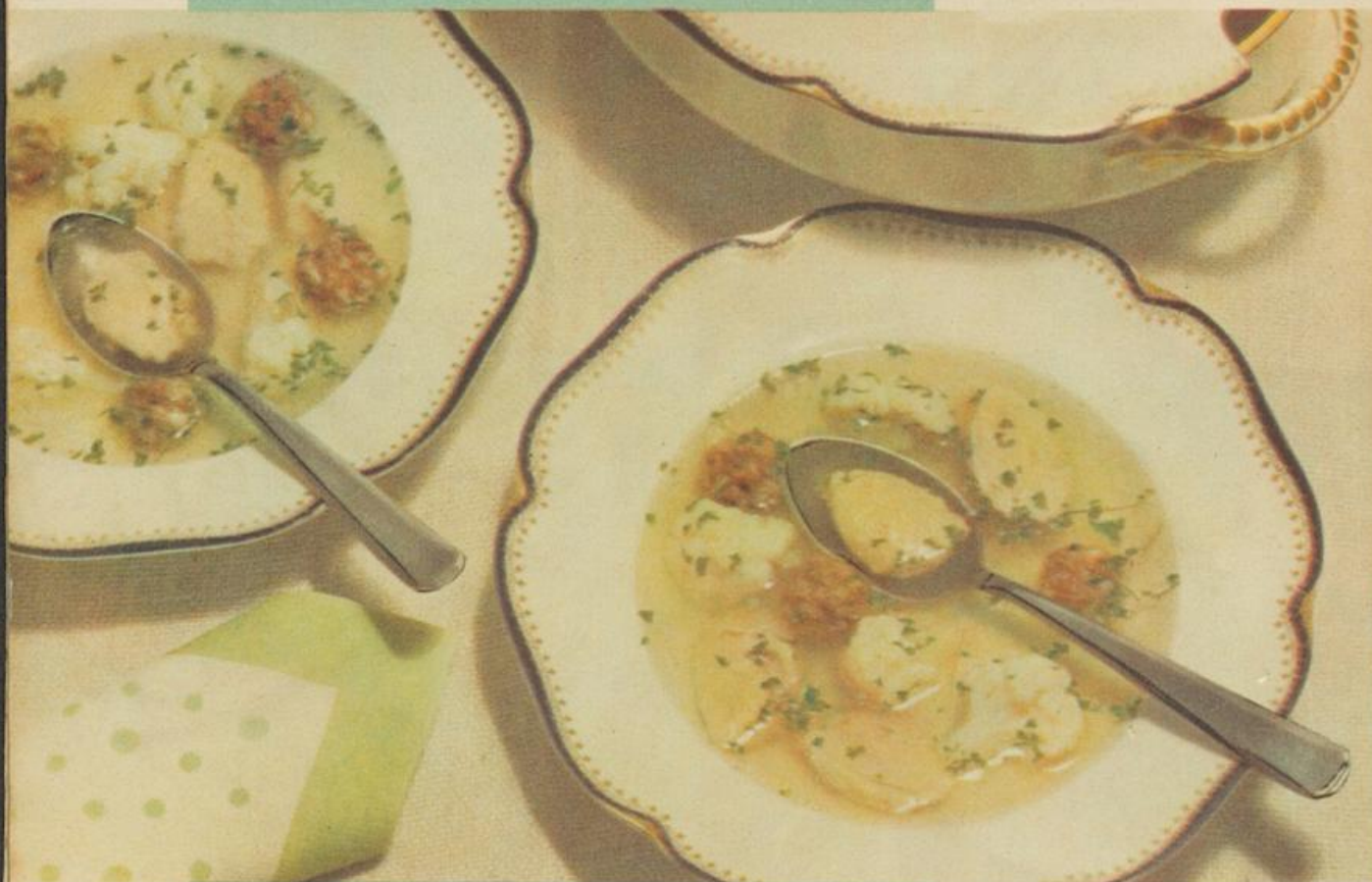
- | | |
|---|---------------------------|
| 1 Eidotter | } glatt rühren |
| 1 Prise Salz | |
| 1 kl. Tasse Öl tropfenweise darunterrühren (zu Mayonnaise) | |
| Essig, Salz, Pfeffer zum Abschmecken. | |
| 2 große Tomaten | } in kl. Würfel schneiden |
| 1 kl. Zwiebel | |
| 4 geh. Eßl. Köllnflocken mit Tomaten und Zwiebeln unter die
Mayonnaise ziehen. | |

Gurkenringe angehäuft m. d. Tomatenfüllung füllen, auf
marinierten Salatblättern anrichten und 1 marinierte
Tomatenscheibe darüber legen.

Veränderung: statt Tomaten und Zwiebeln
50 g gekochter Schinken fein schneiden.

■ Abend-
essen für
Sonntag
und Gäste

S



Eiweißgeh.
je Person

7 g

Blumenkohlsuppe mit Brandteigklößchen Rez. 15

eig. Erfahrung

S

b) Köllnflocken-Kräuter-Quark-Füllung:

125 g Quark

8 Eßl. Büchsenmilch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

} glatt rühren

1 Eßl. fein geschn. Schnittlauch

4 geh. Eßl. Köllnflocken

} darunter mengen

Gurkenringe wie bei 8a füllen, m. fein geschn. Schnittlauch anrichten.

Veränderung: statt Schnittlauch Zwiebschlotten oder Dillkraut.

Statt Gurken kann man reife Tomaten nehmen, die man aushöhlt, mit Salz und Pfeffer austreut und dann füllt. Auf die Füllung den abgeschnittenen Tomatendeckel legen. Die gefüllten Tomaten werden auf marinierten (durch Salattunke gezogenen) Salatblättern angerichtet.

Besonders geeignet sind: Köllnflocken
kernige Köllnflocken.

19 g

9. Hafersuppe nach französischer Art:

2 1/2 Tassen Milch

2 Eßl. Kölln Hafer-

schleimpulver

1 Messersp. Salz

inzwischen

1 Eßl. Margarine oder

2 in Würfel geschn. Scheibch. Speck auslassen

1 gehackte Zwiebel darin bräunen

Suppe auf Teller anrichten, geröstete Zwiebel

darüber geben.

Nachtsch: Obst oder Kompott.

Auch für Köllnflocken geeignet.

10. Köllnflocken-Rührei: — 2 Pers. —

Rezept: 6 Scheibchen fetter Speck oder

2 Eßl. Margarine auslassen

Grundrezept:

10 Eßl. Milch

2 geh. Eßl. Köllnfl.

2 Eier

1 Messersp. Salz

} tüchtig
verschlagen

} sofort ins heiße Fett
geben, wie Rührei zu-
bereiten.

■ Suppe
Schnell-
gericht

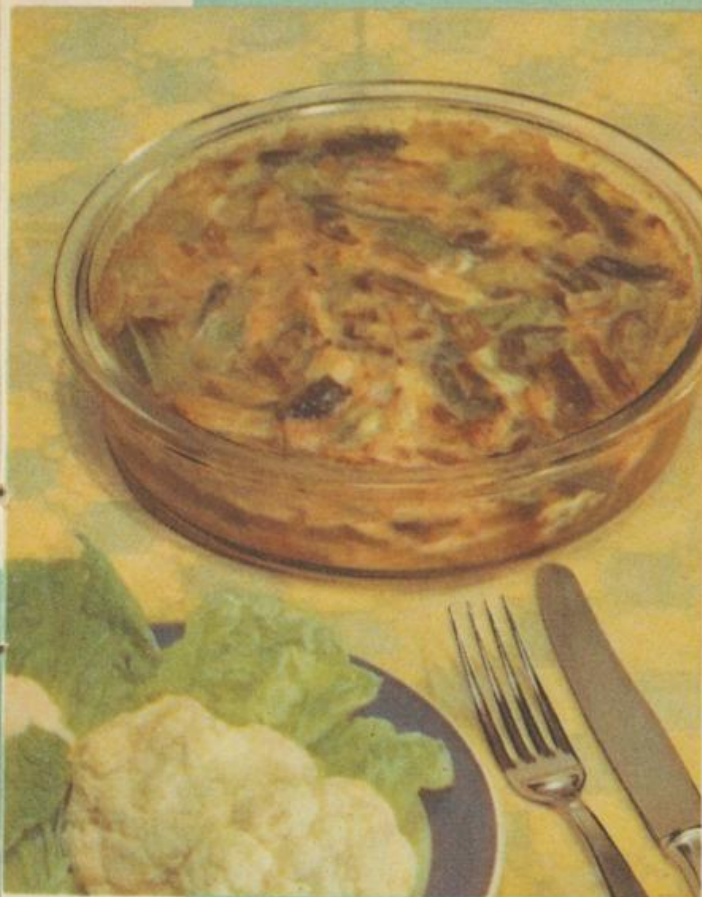
S

■ salzige
Haupt-
mahlzeit.

Beilage zu
Brot,
Gemüse,
Kartoffel-
gerichten,
Salaten

8 g





Lauch- (Porree-) Auflauf Rez. 11

Köllnflockenbällchen Rez. 16

Eiweißgeh.
je Person

eig. Erfahrung

17 g

■ Diät

30 g

W

27,9 g

Zu beachten: Rührei wird bes. locker und großflockig
1. wenn es im bedeckten Kochgeschirr zubereitet wird, **nicht** in offener Pfanne,
2. wenn man es immer erst dann vorsichtig umrührt, wenn die Eimischung auf dem **ganzen** Topfboden dicklich wird, nicht nur an wenigen Stellen,
3. wenn man das Rührei vom Feuer zieht und zugedeckt nachziehen läßt, bevor es ganz fest ist.

Veränderung:

1. Butter anstelle von Speck oder Margarine
2. mit 2 Eßl. Reibekäse überstreut anrichten.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten:

Das Grundrezept eignet sich überall dort, wo „Eiermilch“ in der Küche verwendet wird: zu Aufläufen wie Makkaroni-auflauf, Kartoffelaufbau usw.; zu Pfannengerichten wie Bauernfrühstück, Leineweber u. ä.

Vorteil des Rührei-Grundrezeptes gegenüber der Eiermilch: Hoher Nährwert der Gerichte bei günstigem Preis. Nur für Köllnflocken geeignet.

11. Lauch- (Porree) Auflauf: — 2 Pers. —

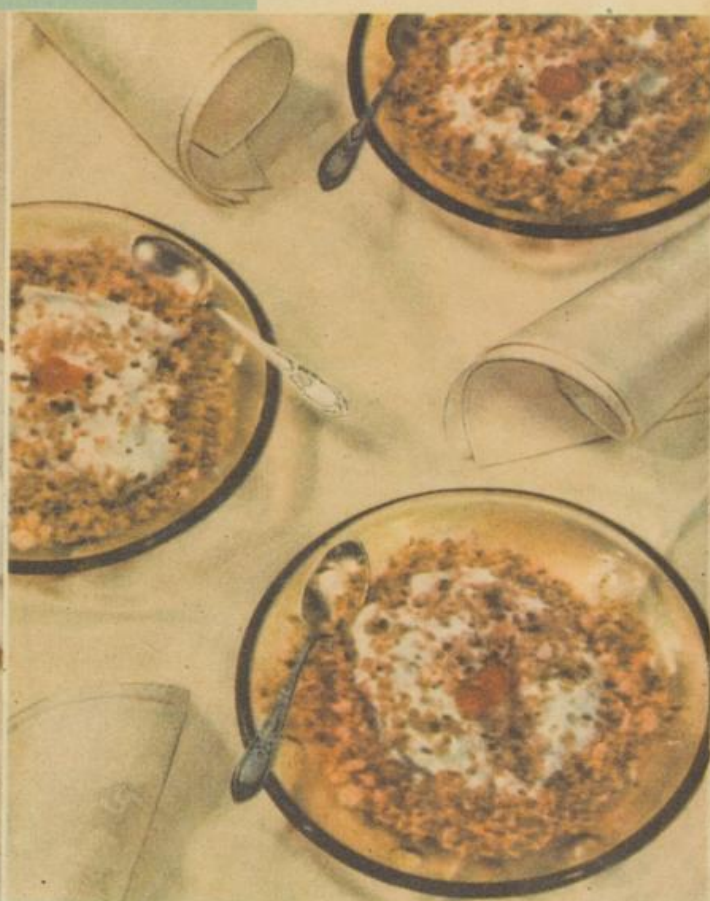
- | | |
|---|---|
| 125—250 g Lauch vorbereiten, in kl. Streifen schneiden | |
| 2 Eßl. Fett zerlassen, Lauch 10 Min. darin dünsten. | |
| Grundrezept m. 8 Eßl. Milch | } verschlagen u. m. ged. Lauch
vermischen,
in gefettete Auflaufform
füllen |
| 2 geh. Eßl. Reibekäse | |
| 2 Scheiben gek. feingeschn. Schinken | |
| 1 Eßl. Reibekäse zum Bestreuen, 20-30 Min. goldbraun backen | |

Beilage: Kartoffelbrei.

12. Käseauflauf: — 2 Pers. —

- | | |
|---|--|
| 2 Scheiben gek. Schinken (fein würfeln) | } tüchtig verschlagen
in gefettete, mit Mehl ausgestäubte Auflaufform füllen
in 20 Min. goldbraun backen |
| 2 geh. Eßl. Reibekäse | |
| 15 Eßl. Milch | |
| 2 Eier | |
| 3 geh. Eßl. Köllnflocken | } Vorsicht, nicht salzen! |
| Beikost: Brühwürfelsuppe in Tassen | |
| Brot oder Brötchen | |
| Salat (grün) | |

Nur für Köllnflocken geeignet.



Napfkuchen Rez. 24

Röstflockenspeise Rez. 22

Eiweißgeh.
je Person

18 g

13. Pfann- (Eier) Kuchen: — 2 Pers. 3 mittelgr. Pfannkuchen — Grundrezept:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Tasse gesiebtes Mehl | } zu einem schaumigen Teig
verschlagen |
| $\frac{1}{2}$ Tasse Köllnflocken | |
| $1\frac{1}{2}$ –2 Tassen Milch | |
| 1 Messerspitze Salz | |
| 1 Ei | |

Bratfett — in heißer Pfanne goldgelbe Kuchen backen.
Diese Pfannkuchen sind etwas trockener als die üblichen
Pfannkuchen und deshalb besonders geeignet für:
gefüllte Pfannkuchen (13a–f)
Obstpffannkuchen.

Pfannkuchenfüllungen:

- | | |
|---|--|
| a) 5–6 EBl. Tomatenmark | } mischen |
| b) 3 geh. EBl. Reibekäse | |
| 4–5 EBl. Milch od. Sahne | |
| c) Gemüsereste: Spinat, Wirsing u. dergl. | } gut ver-
mischen
und glatt
rühren |
| d) 250 g Quark | |
| $\frac{1}{2}$ Tasse Milch | |
| 1 Messersp. Salz | |
| 2 Teel. geh. Kräuter
(Dill, Schnittl. u. ä.) | } gut ver-
mischen
und glatt
rühren |
| e) 5–6 EBl. Marmelade | |
| f) 250 g Quark | |
| 2 EBl. Zucker | |
| $\frac{1}{2}$ Tasse Milch | |
| 2 Handvoll Rosinen | |
| 1 Teel. Rum oder
einige Tropf. Aroma | |

Kuchen mit
Füllung be-
streichen, zu-
sammenrollen,
einmal teilen
od. bestrichene
Kuchen über-
einander an-
richten (wie
Schichtkuchen)

33,2 g

41,2 g

18 g

14. Obstpffannkuchen: — 2 Pers. 3 mittelgr. Kuchen)

Pfannkuchenteig siehe Grundrezept. (wie bei 13)

- | | |
|--|---|
| 3–4 Tassen beliebiges Obst
(Rhabarber, Heidelbeeren,
Apfel u. dergl.) oder | } den noch flüssigen Teig in
der Pfanne mit Obst
(Tomaten) belegen,
Von beiden Seiten backen |
| 6 Tomaten in Scheiben
geschnitten | |

3 EBl. Zucker zum Bestreuen der Obstpffannkuchen

Beilage zu salzigen Pfannkuchengerichten: Rohkost od. Salat

Nur für Köllnflocken geeignet.

eig. Erfahrung

W

W

W u. S

S

W

W u. S

S



Eiweißgeh.
je Person

14 g

15. Blumenkohlsuppe mit Brandteigklößchen aus

Kölln Haferschleimpulver: — 4 Pers. —

- 1 kl. Blumenkohl reinigen, zerkleinern, in
 $\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser, 1 Prise Salz gar kochen
100 g Gehacktes } vermengen,
1 kl. ger. Zwiebel, Pfeffer, Salz } kleine Bällchen formen
in Gemüsesuppe gar kochen.

Brandteigklößchen:

- 65 g Butter } in kleinen Topf zum
 $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch } Kochen bringen.
1 Prise Salz, 1 Prise Muskat } Von der Flamme nehmen.
65 g Kölln Haferschleimpulver trock. in die Flüssigk. geben,
verrühren, dann auf d. Flamme so lange rühren, bis Teig-
kloß sich von Topfwand löst. Etwas auskühlen lassen!
2 Eier nacheinander mit Teigkloß zu glatter Masse ver-
rühren. Davon mit Teel. kleine Klößchen abstechen,
in Gemüsesuppe garen (bis oben schwimmen!)
gehackte Petersilie über die Suppe streuen. Abschmecken!
Statt Blumenkohl können auch Tomaten, Spargel oder
Pilze verwendet werden.

7,3 g

16. Köllnflockenbällchen: — 4 Pers. —

- 10 Ebl. Köllnflocken
5 Ebl. Milch
1 Eigelb
1 Prise Salz
2 Teel. gehackte Kräuter (Petersilie,
Dill, Schnittlauch)
1 Eischnee untermischen
mit nassen Händen Bällchen formen
125 g Bratfett, in der Pfanne goldgelb braten.
Veränderung: statt der Kräuter
3 Ebl. Reibekäse durch den Teig mischen.
Beilage: Gemüse oder Salate.

miteinander
vermischen

16,3 g

9 g

17. Gurken, gefüllt mit Köllnflockenrührei: — 4 Pers. —

- Gurke schälen, halbieren, Samengehäuse entfernen, etwas
salzen. $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen, austrocknen
1 Rezept Köllnflockenrührei zubereiten
2 Ebl. Reibekäse darunter mischen
Gurkenhälften glattgestrichen mit Rührreimasse füllen,
Hälften aufeinander legen, fest zubinden!
1 Ebl. Butter (Fett) auslassen
Gurke unter Beigabe von etwas Wasser gardünsten
(30 Min.), Gurke herausnehmen, Band entfernen
1 Teel. Tomatenmark oder } im Topf andünsten
1 Tomate }
1 kleine geschn. Zwiebel }
1 Ebl. Mehl hell anschwitzen
 $\frac{1}{4}$ Ltr. Brühe dazugießen, aufkochen
mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Zitronensaft
Tunke abschmecken
mit gehackter Petersilie anrichten.
Kartoffelbrei dazu reichen!
Besonders geeignet sind: Köllnflocken
kernige Köllnflocken

6,3 g

18. Gurken, gedünstet mit Fleischfüllung: — 4 Pers. —

- Gurke vorbereiten wie unter 17
125 g Gehacktes
2 Ebl. Köllnflocken
1 Ei
2 Ebl. Wasser
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
Pfeffer, Salz, abschmecken
in Gurkenhälften füllen, fest zubinden!
1 Ebl. Butter (Fett) im Topf schmelzen, Gurke garen wie unt. 17
1 Ebl. Mehl hell anschwitzen
 $\frac{1}{4}$ Ltr. Brühe auffüllen, aufkochen
1 Eckchen Lorbeerblatt } dazu geben und ziehen lassen
einige Kapern }
1 Ebl. Zitronensaft } mit Suppenwürze
1 Prise Pfeffer und Salz } abschmecken
Beilage: Kartoffeln.
Besonders geeignet sind: Köllnflocken
kernige Köllnflocken.

5 g

19. Gurke gedünstet mit Pilzfüllung: — 4 Pers. —

- Gurke vorbereiten wie bei 17
125 g Pilze säubern, waschen, zerkleinern
1 Ebl. Butter schmelzen, Pilze hineinlegen, zugedeckt garen
Salz, gehackte Petersilie dazu geben
4 Ebl. Köllnflocken } dazu geben, gut vermischen,
5 Ebl. Büchsenmilch } abschmecken
Gurkenhälfte mit Masse füllen wie bei 17
1 Ebl. Butter zum Garen wie bei 17
Beilage: Kartoffelbrei
Besonders geeignet sind: Köllnflocken
kernige Köllnflocken.

eig. Erfahrung

■ Diät für
Zucker-
kranke
ca. 4 WBE
bei ca.
1112 cal.

S

■ salzige
Haupt-
mahlzeiten

S

W

S

■ Mittagessen

S

S



Eiweißgeh.
je Person

8,5 g

20. Gurke mit Köllnflocken-Rührei-Füllung

kalt angerichtet : — 4 Pers. —

Gurke vorbereiten wie unter 8
mit 1 Rezept Köllnflockenrührei füllen
2 Eßl. Reibekäse zum Ueberstreuen auf marinierten Salat-
blättern anrichten.
Statt Gurken können reife Tomaten verwendet werden!

24 g

21. Köllnflocken-Plätzchen mit Hefe gebacken :

— 4 Pers. —

375 g Köllnflocken

3 Eßl. Zucker

2 Eier

Vanillezucker oder Zitrone

1 Handvoll Rosinen

$\frac{3}{4}$ Ltr. lauwarme Milch

50 g Hefe

evtl. 2 Eßl. Mehl

Backfett, Teig löffelweise in heißem Fett zu kleinen Kuchen

verbacken

Zucker zum Bestreuen

Beigabe : Kompott.

mit den Zutaten einen
geschlagenen Hefeteig her-
stellen und zum Gehen
warm setzen.

24 g

22. Röstflockenspeise : — 4 Pers. —

2 gestr. Eßl. Margarine in der Pfanne zerlassen

3 geh. Eßl. Zucker

10 geh. Eßl. Köllnflocken

Zum Auskühlen in ein anderes Gefäß schütten!

Auf 4 Schälchen verteilen!

2 geh. Eßlöffel Gelee in Flöckchen darüber verteilen!

375 g Quark

$\frac{1}{2}$ Ltr. Milch

2 geh. Eßl. Zucker

1 geh. Teel. Vanillezucker

Veränderung : Statt Gelee frisches oder eingekochtes

Obst verwenden,

statt Quark abgekühlte Vanillecreme von $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch

Anmerkung : Speise erst kurz vor dem Essen anrichten,
damit die Flocken knusprig bleiben.

Besonders geeignet sind : kernige Köllnflocken.

Köllnflockenplätzchen (Makronen) Rez. 25

eig. Erfahrung

Abendessen

S

Süße
Gerichte

Abendessen
beliebt bei
Kindern

S u. W

Nachtisch
beliebt bei
Kindern

S



23. Köllnflockenaufauf: — 4 Pers. —

- | | | |
|---|---|--|
| 3/4 Ltr. Milch | } zusammengeben, zum Kochen bringen, an heißer Stelle u. rühren, 5 Min. ziehen lassen | |
| 2 Eßl. Zucker | | |
| 200 g Köllnflocken | | |
| etwas abger. Zitronenschale | } vermengen | |
| 2 Eigelb unterziehen | | |
| 2 Eischnee unterziehen | | |
| 500 g Apfel schälen, achteln, Scheibchen schneiden | } vermengen | |
| 125 g Rosinen waschen, Saft 1/2 Zitrone | | |
| 2 Eßl. Zucker, 1 gestr. Teel. Zimt vermischt | | |
| Auflaufform gut fetten und mit Mehl ausstäuben | | |
| Köllnflockenmasse u. Obst lagenweise in Form schichten, oberste Lage Brei | | |
| 50 g Margarine in Flöckchen auf Auflauf setzen | | |
| Auflauf 30–40 Minuten goldgelb backen. | | |

24. Napfkuchen:

- | | | |
|--|---|--|
| 200 g Zucker | } schaumig rühren | |
| 200 g Fett | | |
| 2 Eier nach und nach zur Schaummasse rühren | } zur schaumigen Masse rühren | |
| 1 Zitrone (Saft und Schale) | | |
| 1 Päckchen Vanillezucker | | |
| 125 g Rosinen (mit etwas Mehl vermischen) | } mit obiger Masse zu schwer reißendem Teig verarbeiten | |
| 1 Tasse Milch | | |
| 125 g Köllnflocken | | |
| 375 g Mehl | } vermischt | |
| 1 Backpulver | | |
| Napfkuchenform gut fetten, mit Köllnflocken ausstreuen | | |
| Teig einfüllen, bei Mittelhitze ca. 1 Stunde backen | | |

25. Köllnflockenplätzchen (Makronen)

- | | | |
|---|--------------------------|--|
| 2 Eigelb | } verquirlen | |
| 2 Teel. Wasser | | |
| 125 g Fett schmelzen | } miteinander vermischen | |
| 250 g Köllnflocken | | |
| Schale 1/2 Zitrone | | |
| Rumaroma | | |
| 1/2 Backpulver | } zu steifen | |
| 2 Eiweiß | | |
| 180 g Puderzucker | } Schnee schlagen | |
| | | |
| Häufchen abstechen und bei guter Hitze backen | | |

26. Vanillehalbmonde:

- | | | |
|--|--------------------------------|--|
| 250 g Köllnflocken | } vermischen | |
| 200 g Zucker | | |
| 1 Päckchen Vanillezucker | | |
| 1 Teel. Backpulver | } unter die Flockenmasse heben | |
| 100 g Butter (Fett) in Flöckchen über die Mischung geben | | |
| 2 Eier durchkneten | | |
| Teig 1/2 Std. ruhen lassen | | |
| Ausrollen, Halbmonde ausstechen, hellbraun abbacken. | | |

27. Nußplätzchen:

- | | | |
|--|---|--|
| 100 g Fett | } an warmer Kochstelle vermischen | |
| 125 g Köllnflocken | | |
| (2 knappe Tassen) | } auskühlen lassen | |
| 1 Eigelb | | |
| 6 Eßl. Zucker | } Eigelb durch langsames Zugeben von 3 Eßl. Zucker dick-schaumig rühren | |
| 1 Eiweiß | | |
| Köllnflocken-Fettmischung vorsichtig unter die Schaummasse ziehen. | | |
| 50 g geriebene Nüsse oder Mandeln | } hinzurühren | |
| 1 Teel. Vanillezucker | | |
| 2 Eßl. Mehl | | |
| 2 Teel. Backpulver | } hinzurühren | |
| | | |
| Masse auf bemehltem Brett 1 cm dick ausrollen, ausstechen und hellgelb abbacken. | | |

Die Vollkorn-Diät

ist abwechslungsreich und bekömmlich und enthält zugleich alle Nahrungsstoffe und Mineralstoffe des Korns in dem harmonischen natürlichen Verhältnis. Fachärztliche Anleitungen für die Diät des Zuckerkranken, für Diäten bei Magen-erkrankungen und Darmstörungen, Gallen- und Lebererkrankungen, Herz- und Nierenerkrankungen, für die Rohkost-Diät und andere Kostformen sowie 72

Rezepte bringt das Buch

Ihr Diät-Ratgeber

Umfang 44 Seiten — zusammengestellt von Dr. med. Günter Neumeyer und Diätassistentin Ruth Rautenberg, Hamburg.

Lieferung des Diät-Ratgebers portofrei gegen Einsendung von DM 1,— durch
PETER KÖLLN, KÖLLNFLOCKENWERKE, ELSHORN BEI HAMBURG

eig. Erfahrung

■
Nachtisch
oder
Abendessen
beliebt bei
Kindern

W

Backwerk



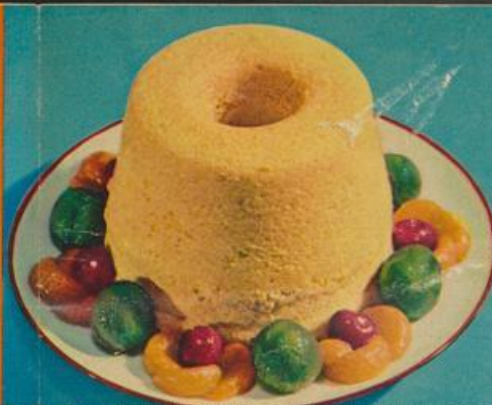
EINE GESUNDE GEWOHNHEIT

*Täglich rohe
Kollinflocken
mit Früchten*

REZEPTE AUF DEN SEITEN 7 UND 8



Liebe, verehrte Hausfrau,
als Anregung für Ihren
Küchenzettel bringt jedes
MAIZENA-Paket ein neues,
buntes Rezeptblatt. Über-
raschen Sie Ihre Familie
mit diesen leckeren Ge-
richten! Die Rezepte fin-
den Sie auf der Rückseite.
Gutes Gelingen wünscht
Ihre *Frau Barbara*



Diese Banderole
trennen Sie bitte ab,
indem Sie:
✱ die mit -+ be-
zeichnete Linie auf-
schneiden
✱ die Banderole an
der perforierten
Kante abtrennen.
Sie erhalten dann ein
kleines **MAIZENA**-
Rezeptblatt.

31d
↑ Hier mit dem Messer aufschneiden



Biskuitpudding mit Früchten

3 Eigelb, 3 Eßlöffel heißes Wasser, 120 g Zucker, Schale von 1 Zitrone, 60 g Maizena, 60 g Mehl, 1 getrichener Teelöffel Backpulver, 50 g Margarine, 3 Eiweiß. — 500 g eingezuckerte Früchte, 1/4 Liter Sahne.

Eigelb, Wasser, Zucker und abgeriebene Zitronenschale dickschaumig schlagen. Maizena, Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben, dann das flüssige, abgekühlte Fett und das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig in eine gut gefettete, gebröselte Wasserbadform füllen und mit dem gefetteten, gebröselten Deckel verschließen. Die Form bis zur Hälfte in kochendes Wasser stellen. Den Pudding etwa 1 Stunde im zugedeckten Topf kochen lassen. Evtl. Wasser nachfüllen. Die Form aus dem Wasser nehmen, 10 Minuten stehen lassen, stürzen und mit eingezuckerten Früchten und Sahne reichen.

Liebe, verehrte Hausfrau!

Ihr Backwerk wird mit Maizena herrlich zart und locker. Aber auch Süßspeisen und die feine Küche geraten mit Maizena besonders gut. Wollen Sie noch weitere Rezepte kennenlernen? Dann schicke ich Ihnen gern mein neues Kochbuch gegen 60 Pf in Briefmarken.

Ihre Frau Barbara

Hamburg 1, Maizena-Haus

Geburtstagsorte

Teig: 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Wasser, 150 g Zucker, 3 Eiweiß, 80 g Maizena, 80 g Mehl, 2 gestr. Teelöffel Backpulver. — Füllung: 25 g Maizena, 1/4 Liter Milch, 60 g Zucker, 20 g Kakao, 100 g Butter oder Margarine. — Guß: 150 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel Wasser. — Zum Garnieren: einige kandierte Kirschen.

Eigelb, heißes Wasser und Zucker dickschaumig schlagen. Den Eischnee daraufgeben, Maizena, Mehl und Backpulver darübersieben und locker unterziehen. Den Teig in einer nur am Boden gefetteten Springform (Ø 24 cm) bei guter Mittelhitze ca. 40 Minuten backen. Zur Füllung einen Pudding kochen, kaltrühren und mit dem schaumig gerührten Fett mischen. Die Torte mit 2/3 der Creme füllen. Die Oberfläche mit Zuckerguß überziehen, mit kandierten Kirschen garnieren und den Rand mit der restlichen Creme bestreichen.



Was bleibt unter diesen Umständen dem armen Magenleidenden noch viel Gutes zu essen übrig? Genug! Hier ein Schema für die Auswahl der Kostform. Früh, bezw. vormittags: Dünner Tee, Milch, Kakao, wenig gezuckert. Milchspeise, Mehlsuppen, altbackenes, weißes Brot, Zwieback, Keks, ungesalzene Butter, Rührei, Weichkäse (Quark, Gervais, Imperialkäse), magerer Schinken. Mittagbrot: Mehl- oder Schleimsuppe, mageres Rind-, Kalb- oder Hühnerfleisch, Flussfisch, besser geflochten als gebraten oder paniert. Gemüse (Spinat, Hülsenfrüchte, Blumenkohl, Karotten) in Wasser abgebrüht, mit etwas Butter, wenig gesalzen; Kartoffelbrei mit Milch oder gedrückte, weiche Kartoffeln. Als Mehlspeise ein Auflauf oder Nudeln, nicht sehr süß. Apfel-, Birnen- oder Pflaumenkompott. Vesper ähnlich dem Frühstück. Abends: Gemüse, leichte Mehlspeise, Schinken, Weißbrot mit Butter, Olkardinen. Eier, roh, weich oder hart, in letzterem Falle fein zerhackt, ferner Milch, Sahne, Weichkäse und fein geschabtes, mageres, gekochtes Fleisch binden viel Säure.

Zum Getränk: Wasser, dünner Tee; alkalische Mineralwässer (Neuenahr, Sachingen, Karlsbad, Biliu, Tarasp, Vichy) sollen nur nach längerem Stehenlassen an der Luft, damit die Kohlensäure entweicht, und in mäßiger Menge getrunken werden. Die Mineralwasserpastillen sind hier wegen ihres Zuckergehaltes weniger empfehlenswert. Nach ärztlicher Verordnung kann auch eine Mineralwasserkur daheim oder im Kurort in Frage kommen, namentlich wenn der Verdacht eines Magengeschwürs besteht. Gegen das lästige Sodbrennen nimmt man auch Mandelöl, und zwar ein bis zwei Eßlöffel mit Eigelb in Wasser verrührt, oder Mandelmilch.

Die strenge Einhaltung dieser Kostvorschriften ist besonders bei der Möglichkeit eines Magengeschwürs, was nur der Arzt entscheiden kann, anzuraten. Wo dies nicht der Fall ist und nervöse Leidende durch eine längere Zeit hindurch beobachtete knappe und strenge Diät im Ernährungszustande herabgekommen sind oder sich hypochondrischen Befürchtungen ergeben, wird eine freiere Auslegung des Kostplanes, der den Bedürfnissen des Einzelsfall angepasst ist, bessere Erfolge erzielen.

Von Arzneien, die gegen übermäßige Säure und Sodbrennen angewendet werden, sind am bekanntesten die alkalischen Pulver, die durch Bindung der Säure in vielen Fällen die Beschwerden mildern. Man nimmt sie messerspitzenweise mit ein wenig Wasser nach dem Essen in kleinen Schlucken: Das doppeltkohlensaure Natrium, die gebrannte Magnesia, kohlensaures Bismut oder kohlensauren Kalk. Auch Mischungen gleicher Teile der genannten Pulver, denen Glaubersalz oder Rhabarberpulver beigegeben wird, sind üblich. Zucker soll dazu nicht gegeben werden; ebenso wenig sind Pastillen aus diesen Pulvern anzuraten. Von neueren Mitteln sei hier das Magnesiumperhydrol genannt, ferner Neutralon, Bismoterron und das Moskavon, ein aus der Muskatnuss erzeugtes Präparat. Die alkalischen Pulver helfen zwar für den Augenblick, regen aber dann erst recht wieder die Säurebildung an, so daß man mit der Zeit zu immer größeren Gaben greifen muß. Sie haben ferner den Nachteil, in zu kleiner Menge zu schwach, in zu großer dadurch ungünstig zu wirken, daß sie den Mageninhalt alkalisch machen und die Verdauung stören. Auch erweist sich die aus ihnen entstehende Kohlensäure durch Aufblähung des Magens nachteilig. Der wasserunlösliche kohlensaure Kalk und die neuen Mittel sollen in dieser Hinsicht sich besser bewähren. Wo Alkalien versagen und Sodbrennen ohne Säureüberschuß

vorliegt, muß ärztliche Behandlung Platz greifen, um die Ursache des Leidens anzugehen. Oft bringt regelmäßige Magenspülung Erleichterung, und der Magen gewöhnt sich allmählich an geringere Absonderung. Wo Nervosität allein an der Vermehrung der Säure schuld trägt, hilft eine ärztlich geleitete, gegen diese gerichtete Behandlung.

Dr. J. U.

Stirnkopfschmerzen und ihre Grundleiden.

Ein unangenehmes Leiden, das die mannigfaltigsten Ursachen haben kann, ist der Stirnkopfschmerz. Die Ursachen können entweder außerhalb oder innerhalb der Schädelhöhle gelegen sein. Im ersten Fall handelt es sich um Erkrankungen, die Organe in der Nähe der Stirne befallen haben. Sehr häufig werden daher Stirnkopfschmerzen ausgelöst durch eine Erkrankung (Entzündung) einer oder beider Stirnhöhlen. Typisch für eine Stirnhöhlen-erkrankung ist, daß die Stirnschmerzen am Morgen beim Erwachen sehr stark sind, nach Verlassen des Bettes aber wesentlich nachlassen. Für eine Neuralgie des Stirnastes des dreigeteilten (Trigeminus-) Nerven spricht oft ein einseitiger Stirnschmerz, der durch äußere Reize, zum Beispiel Veränderung der Temperatur, entweder verschlimmert oder gemildert wird. Bei Brechungsfehlern der Augen kommt es häufig zu beidseitigen Stirnkopfschmerzen, die vielfach als beidseitiger Druck über den Augen empfunden werden. Nach einigen die Schärfe besonders anstrengenden Arbeitsstunden treten diese Kopfschmerzen auf, um mit Aufhören der Berufstätigkeit am Abend allmählich abzunehmen und schließlich wieder zu verschwinden. An Feiertagen treten ebenfalls diese Stirnkopfschmerzen nicht auf.

Die Behandlung der geschilderten Stirnkopfschmerzformen ist abhängig vom Grundleiden. Namentlich bei Brechungsfehlern der Augen ist ein Augenarzt um Rat zu fragen und muß die Schärfe durch das Tragen eines Augenglasses verbessert werden. Stirnhöhlenerkrankungen werden oft durch Wärme (Kopfsicht- oder Heißluftbäder) günstig beeinflusst.

Von einem ständigen, doppelseitigen Stirndruck werden oft gequälte Gräbler und Denker, wobei es gleichgültig ist, ob die Betroffenen arbeiten, ausruhen oder sich in Gesellschaft befinden. Hand in Hand mit dieser Erscheinung gehen eine große Vergesslichkeit sowie eine ungenügende Möglichkeit, die Gedanken zu sammeln. Diese Beschwerden sind der Ausdruck seelischer Störungen, zum Beispiel Konflikte, Sorgen, geistige Übermüdung usw. Die Behandlung der psychisch bedingten Stirnkopfschmerzen ist nur möglich durch seelische Beeinflussung des Kranken. Eine längere Erholungszeit, ein Wechsel der Umgebung (des Milieus) sowie Luftveränderung sind unbedingt notwendig und befreien den Kranken von seinem unangenehmen Leiden.

Bei Verletzungen des Gehirns können als Folgen Stirnkopfschmerzen auftreten. Der Stirnkopfschmerz ist in diesem Falle vergleichbar mit einem Band, welches eng um die Stirn gespannt ist. Ferner wird geklagt über Gedächtnisschwäche und Schwindelgefühl. Durch äußere Umstände, zum Beispiel Temperaturwechsel, Tragen eines Hut, Bücken, geistige Beanspruchung usw. werden vielfach die Beschwerden stärker. Durch eine entsprechende Lebensweise können aber die Beschwerden erheblich gemildert werden. Der Arzt, der den Leidenden kennt, wird sicherlich guten Rat wissen.

Dr. Hoffmann.

Plattfüße sind sehr beschwerlich.

Vielfach gehen Plattfußbeschwerden unter der Flagge des Rheumatismus oder der Gicht. Nicht wenig Schuld an der Verkenntung des Leidens liegt wohl in dem Worte Plattfußbeschwerden; denn solche Beschwerden finden sich sehr oft an Füßen, die nicht im landläufigen Sinne abgeplattet sind. Schon die Neigung zum Plattfuß und der erste Grad des Plattfußes, der sogenannte Flachfuß, machen „Plattfußbeschwerden“. Kennzeichnend ist für die Plattfußschmerzen, daß sie nur durch Belastung ausgelöst werden und durch Ruhe mehr oder weniger rasch wieder verschwinden. Die Plattfußbeschwerden sind daher in der Regel am Abend am heftigsten und am Morgen nach der Bettruhe am geringsten. Manchmal hat auch verschiedenes Schuhwerk einen Einfluß auf die Schmerzen und oft bringt weicher Boden Linderung.

Flache abraglose Schuhe oder solche mit zu niedrigen Absätzen sind deshalb für Leute, die schon zu Plattfüßen neigen, denkbar ungeeignet (auch für Kinder taugen sie weit weniger, als gemeinhin angenommen wird). Richtig sind Schuhe mit mittelhohen Absätzen, die einen sicheren Gang verbürgen. Natürlich dürfen zweckmäßige, gut passende Plattfuß-Einlagen nicht fehlen.

Als Ursache für das Auftreten von Plattfußschmerzen ergibt sich meistens, daß dem kranken Fuße in irgendeiner Weise zuviel zugemutet wurde. Der Patient ist entweder schwerer geworden, oder er mußte mehr gehen oder stehen; der eine Fuß wurde vielleicht infolge einer Erkrankung des anderen stärker beansprucht, oder die Art des Bodens hat größere Anforderungen an die Gehwerkzeuge gestellt. Besonders schädlich scheint in dieser Beziehung ein gleichmäßig harter Boden, wie Asphalt, Steinplattenboden oder selbst mit Linoleum bedeckter Zementboden zu sein. Man hört oft, daß Patienten, nachdem sie vom Lande in die Stadt zurückgekehrt sind, obwohl sie hier viel weniger gehen, plötzlich Schmerzen bekommen. Weiter können Köhinnen, die in einem modernen Hause oder in einer Wirtschaftsküche den ganzen Tag auf Steinböden stehen müssen, über Beschwerden klagen, die sie in alten Häusern, wo Holzböden waren, nicht hatten. Besonders lehrreich ist eine Beobachtung bei einem Neubau aus Eisenbeton; nach dem Umzug aus einem alten medizinischen Institut mit Parkettboden in das neue mit Böden aus Zement oder Asphalt, bedeckt mit Linoleum, stellten sich sehr bald nicht nur bei dem niederen Personal, sondern auch bei dem oberen vielfach Plattfußbeschwerden ein. Es wäre also eine dankenswerte Aufgabe für die Architekten, einen Fußboden für moderne Bauten zu erfinden, der nicht nur weich wie Linoleumboden, sondern auch federnd ist. Schädlich wirkt ferner auch eine nicht körperliche Belastung, wie Stelzenlaufen, Gehen auf Eisenbahnschwellen, Spatenstechen usw.

Die Ursache für die Beschwerden kann aber auch bei gleichgebliebener Beanspruchung in einer Schwächung des Fußes liegen, zum Beispiel infolge von Verletzungen, wie nach Verrenkungen, Brüchen, bei Zehias oder nach längerer Bettruhe (zum Beispiel nach Scharlach oder nach Typhus) und endlich bei allgemeiner Körperschwäche.

Wichtig ist, daß rechtzeitig passende Plattfüßeinlagen für den Innenrand der Füße angeschafft und die Fußmuskeln durch systematische, regelmäßig angewendete Massage und entsprechende Gymnastik gestärkt werden. ju.



Gutes und Süßes aus unserer Hauskonditorei



Mit Sahne, Creme und Mürbeteig...

„Süße Zauberei“ in der Küche.

Zunächst bereitet man aus 500 Gramm Weizenmehl, 250 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, zwei Eiern, drei Eßlöffeln Sahne, der geriebenen Schale einer halben Zitrone und einem Backpulver einen Mürbeteig. Diesen läßt man einige Stunden in einem kalten Raum liegen und verwendet ihn alsdann wie folgt:

Obst-Torteleis.

Man rollt ein Stück Mürbeteig aus und sticht mit einem Weinglas runde Scheiben aus, deren Ränder man mit Ei bestreicht. Von Teigabfällen wird eine Rolle rings um jedes Scheibchen gelegt. Die Torteleis werden hellgelb gebacken. Man belegt sie mit frischen oder eingemachten Früchten und garniert sie mit Schlagahne.

Cremescheffchen.

Ein Stück Mürbeteig rollt man sehr dünn aus und legt damit kleine, gefettete Schiffe-Backformchen aus. Diese werden mit trockenen Erbsen gefüllt und gebacken. Nun werden die Erbsen ausgeschüttet und die Kapseln auf einen Teller gelegt. Man füllt sie mit Vanille-Buttercreme, unter welche man gebackte Ananasstücken mischt. Die Cremescheffchen werden obenauf mit geschmolzener Tafelschokolade dünn und gleichmäßig begossen. Zuletzt legt man ein Stückchen Ananas auf jedes Schiffechen.

Vanille-Törtchen.

Ein Stück Mürbeteig rollt man dünn aus und sticht mit einem Glas runde Scheiben aus. Hiermit werden kleine, gefettete Blechformchen ausgelegt, die man dann zur Hälfte mit trockenen Erbsen füllt. Man legt sie auf ein Blech und bäckt sie. Nun werden die Erbsen ausgeschüttet und die Kapseln mit Vanillecreme gefüllt. Nach Belieben kann man auch vorher noch einen Teelöffel Fruchtarmelade einlegen. Obenauf werden die Törtchen mit Vanille-Buttercreme garniert.

Schiller-Locken.

Ein Stück Mürbeteig wird dünn ausgerollt und mit dem Kuchenrädchen in daumenbreite Streifen geteilt. Diese wickelt man um gefettete Schillerlocken-Backröhrchen. Die eine Seite des noch nicht gebackenen Gebäcks wird mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Man legt die Schiller-Locken nicht zu dicht auf ein gefettetes Blech und bäckt sie schön goldgelb. Nach dem Abkühlen werden die Schiller-Locken von den Röhrchen abgestreift und mit Vanillecreme oder Schlagahne gefüllt.

Wiener Schnitten.

Man rollt ein Stück Mürbeteig dünn aus und schneidet drei lange, dreifingerbreite Streifen

aus. Diese werden auf ein gefettetes Backblech gelegt und lichtgelb gebacken. Der eine Streifen wird sofort mit Zuckerglasur bestrichen. Nun werden die Streifen mit Fruchtgelee so zusammengelegt, daß dabei der glasierte Streifen zu oberst kommt. Man schneidet das Gebäck quer durch in zweifingerbreite Schnitten.

Harleline.

Man rollt ein Stück Mürbeteig aus und sticht mit einem Weinglas runde Scheiben aus. Diese werden auf ein gefettetes Backblech gelegt und gebacken. Die Hälfte der Scheibchen wird je halb und halb mit rosa und weißer Zuckerglasur bestrichen und einen Augenblick zum Trocknen in die offene Bratrohre gesetzt. Nun legt man je ein glasiertes und ein unglasiertes Scheibchen mit Fruchtgelee zusammen.

Schokoladen-Scheibchen

Ein Stück Mürbeteig rollt man dünn aus und sticht mit Nietenstacheln kleine Scheibchen aus. Die Hälfte der Scheibchen bestreicht man mit Milch, legt sie alle auf ein gefettetes Blech und bäckt sie. Nun werden je ein bestrichenes und ein anderes Scheibchen mit Schokoladenbuttercreme zusammengelegt. Obenauf werden sie ebenfalls mit Buttercreme in hübschen Ringeln garniert.

Eisenbahn-Schnitten.

Man rollt ein Stück Mürbeteig dünn aus und schneidet zwei dreifingerbreite, lange Streifen aus. Diese werden auf ein gefettetes Backblech gelegt und lichtgelb gebacken. Nun legt man die Streifen mit Fruchtgelee zusammen und bestreicht sie auch obenauf mit Fruchtgelee. Weiter rollt man ein Stück Speisemazipan sehr dünn aus und bedeckt damit den obersten Streifen. Das Gebäck wird hierauf in zweifingerbreite Streifen geschnitten, welche einzeln mit geschmolzener Tafelschokolade glasiert werden.

* * *

Was gib's am Sonntag als Nachtsch?

Griessspeise mit Fruchtguß.

Für vier bis fünf Personen. Ein Liter Milch wird mit einem Teelöffel Zucker, der geriebenen Schale einer halben Zitrone und einem Stückchen Vanille zum Kochen gebracht. Unter kräftigem Umrühren streut man 140 Gramm Hartgrieß hinein und läßt die Speise an der Herdseite 15 Minuten kochen. Man gibt einen Eßlöffel Butter hinzu und schmeckt mit etwa vier Eßlöffeln Zucker ab. Nun nimmt man den

Lopf vom Feuer und zieht die Masse mit drei verquirlten Eidottern ab. Zuletzt wird der Schnee der Eiweiße unter die Masse gezogen und diese in eine mit Wasser umspülte Form gegossen. Am folgenden Tage wird die Speise gestürzt und mit rotem Fruchtguß (am besten eignet sich Kirschsäfte) gereicht.

Schokoladenspeise mit Vanillesoße.

Für vier bis fünf Personen. Ein Liter Milch wird mit einem Teelöffel Salz, einem Eßlöffel Mandeln, einem Päckchen Vanillezucker und einem Eßlöffel Butter zum Kochen gebracht. Nun löst man 125 Gramm Tafelschokolade, einen Eßlöffel Kakao und vier Eßlöffel Zucker in etwas Milch auf und gießt diese in die kochende Milch. Unter kräftigem Umrühren streut man 150 Gramm Hartgrieß hinein und läßt diesen auf kleiner Flamme 15 Minuten kochen. Hierauf wird der Lopf vom Feuer genommen und die Speise mit zwei verquirlten Eidottern abgezogen. Zuletzt wird auch der Schnee der Eiweiße daruntergemengt und die Masse in eine mit Wasser umspülte Form gefüllt. Am folgenden Tage wird der Pudding gestürzt und eine Vanillesoße dazu gereicht.

Fruchtspeise mit Vanillesoße

Für vier bis fünf Personen. Ein halber Liter roter Fruchtguß wird mit einem halben Liter Wasser sowie dem nötigen Zucker zum Kochen gebracht. Unter Umrühren werden 200 Gramm deutscher Sago eingestreut. Man läßt ihn auf kleiner Flamme klar kochen und schmeckt mit Vanillezucker ab. Zuletzt rührt man drei Blätter rote Gelatine, welche man zuvor in wenig Wasser auflöst, hinzu und gießt die Speise in eine von Wasser umspülte Form. Am nächsten Tage wird der Pudding gestürzt und mit einer Vanillesoße, welche man ebenfalls einen Tag vorher zubereitet, serviert.

Frühlingspeise.

Für vier bis fünf Personen. Drei frische Eiweiße werden zu steifem Schnee geschlagen. Hierauf mischt man noch und noch zehn Eßlöffel Zucker, den Saft einer Zitrone sowie zwei Tassen Himbeer- oder Hildebeereis darunter. Man peiticht die Masse mit der Schneerute unterbrochen 30 Minuten und gießt dann sieben Blätter rote Gelatine, welche man in wenig Wasser auflöst, hinzu. Die Masse wird nun noch 15 Minuten geschlagen und dann in eine Glasschale gefüllt. Man stellt sie einige Stunden kalt und verzehrt sie beim Anrichten mit Schlagahne. Kleine Veilchenblätter und -blüten vervollständigen den Auszug dieser hübschen Frühlingspeise. Man reicht einen Vanilleguß dazu.

Die Herstellung

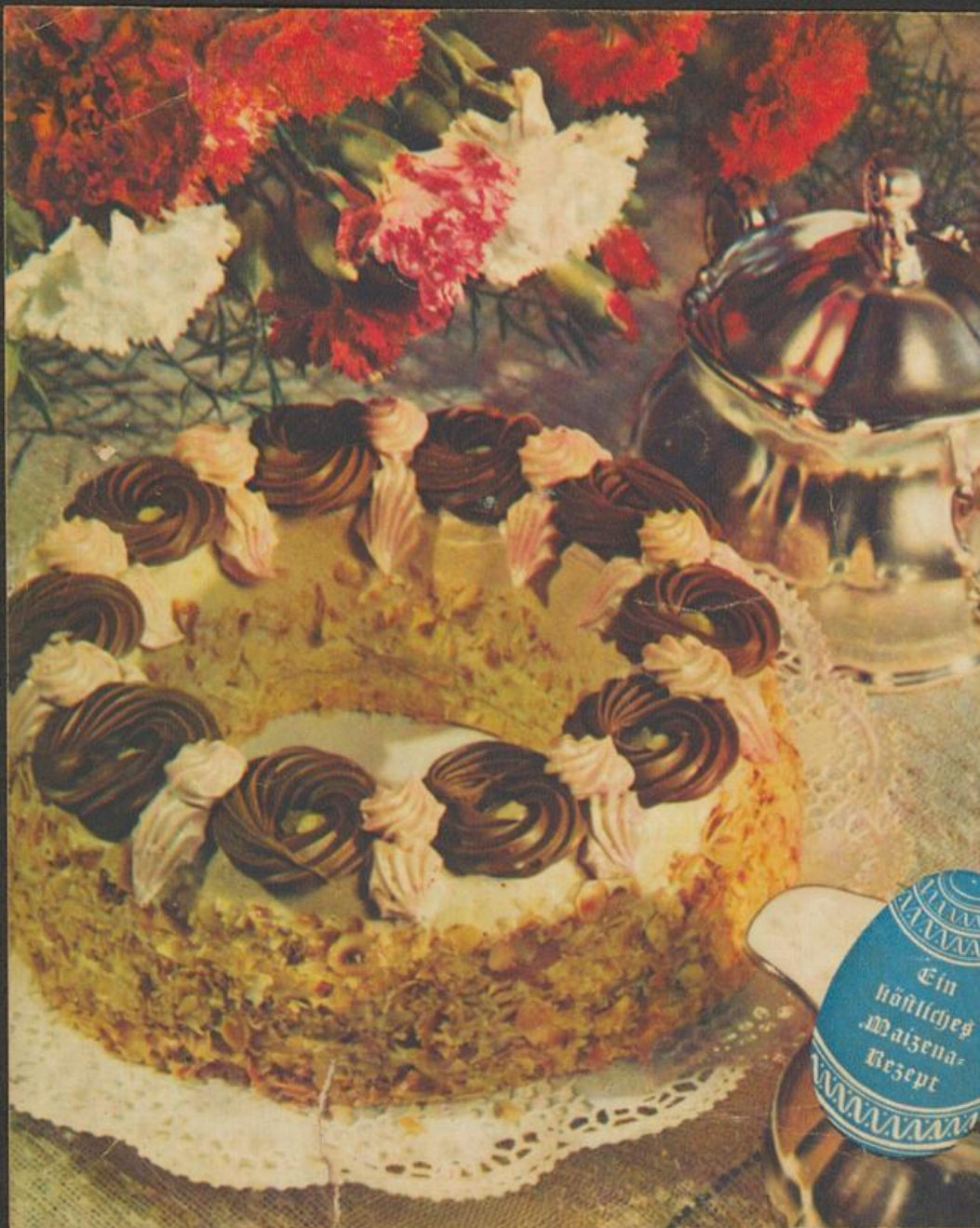
von Vanille-Beigüß und -Soße ist in früheren Heften so oft beschrieben worden, daß eine Anleitung sich in dieser Nummer wohl erübrigt.

In jede Küche gehören:

MAGGI' Erzeugnisse [Würze, Suppen, Fleischbrühe]

sie helfen sparsam wirtschaften

► Sammeln Sie MAGGI- Gutscheine, es lohnt sich!



Reugathkranz

150 g (15 dkg) Butter oder Margarine, 3 Eier, 200 g (20 dkg) Zucker, 200 g (20 dkg) Mehl, 100 g (10 dkg) Maizena, 1 Paket Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Zur Creme: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 40 g (4 dkg) Maizena, 40 g (4 dkg) Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 100 g (10 dkg) Butter oder Margarine (evtl. auch Tafelfett), 125 g (12 dkg) Reugat.

Rühre Butter oder Margarine, Zucker, Eigelb und geriebene Zitrone schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver mit der Milch unter die Buttermasse. Zieh dann den Eierschnee darunter und gib alles in eine gebutterte Kranzform. Backe bei mäßiger Hitze etwa $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dem Erkalten schneide den Kuchen zweimal quer durch und fülle ihn mit folgender Creme: Bringe Milch und Zucker zum Kochen und binde mit dem kalt angerührten Maizena, lasse die Creme aufwallen und rühre sie kalt. Gib dann abwechselnd löffelweise 100 g (10 dkg) Reugat und die Creme zu der schaumigerührten Butter oder Margarine, bestreiche hiermit die Kuchenringe und setze sie wieder zusammen. Bestreiche nun den Kranz von außen mit der restlichen Creme, verrühre 25 g (3 dkg) Reugat mit etwas Butter, Margarine oder Tafelfett und garniere damit den Kranz. Bestreue ihn nach Belieben mit geschnittenen gerösteten Mandeln.



Marmorkuchen (nebenstehend)

200 g (20 dkg) Mehl, 100 g (10 dkg) Maizena, 250 g (25 dkg) Zucker, 125 g (12 dkg) Butter oder Margarine, 3 Eier, Zitronenschale, 25 g (3 dkg) Kakao oder Kaba, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver.

Rühre Butter oder Margarine, Eigelb, geriebene Zitronenschale und 200 g (20 dkg) Zucker schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver mit der Milch dazu, zieh den Eierschnee darunter und teile den Teig zur Hälfte. Vermische nun $\frac{1}{2}$ Tasse Milch mit dem Kakao und 50 g (5 dkg) Zucker oder Kaba und gib alles in die eine Hälfte des Teiges. Fülle dann die Hälfte des hellen Teiges in eine gebutterte Form, gib darauf die braune Teigmasse und dann wieder den Rest des hellen Teiges. Backe den Kuchen bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde.

Kranzkuchen

150 g (15 dkg) Mehl, 100 g (10 dkg) Maizena, 60 g (6 dkg) Zucker, 1 Ei, 100 g (10 dkg) Butter oder Margarine, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, geriebene Zitronenschale.

Zur Füllung: 50 g (5 dkg) Sultaninen, 50 g (5 dkg) Kerinthen, 50 g (5 dkg) Mandeln, 50 g (5 dkg) Zucker.

Bereite aus den Zutaten einen glatten Teig und rolle ihn zu einem Rechteck aus. Zur Füllung mische die angegebenen Zutaten und verteile sie auf den Teig. Rolle diesen dann von der Längsseite her auf und lege ihn als Kranz auf ein gefettetes Kuchenblech. Bestreiche den Kranz mit Eigelb oder Milch und backe ihn im vorgeheizten Ofen. Bestreue den Kranz nach dem Erkalten mit Puderzucker.

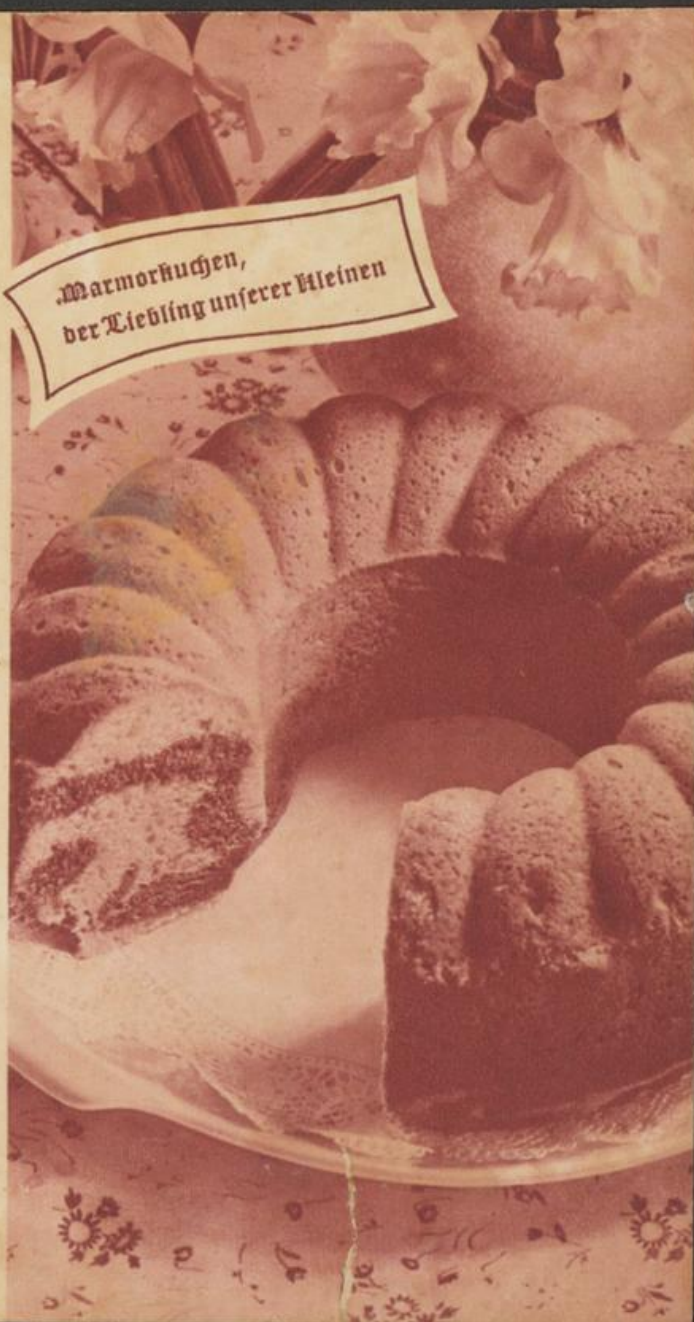
Osterfladen

120 g (12 dkg) Butter oder Margarine, 120 g (12 dkg) Zucker, 200 g (20 dkg) Mehl, 50 g (5 dkg) Maizena, 1 Ei, 1 Eigelb.

Füllung: 750 g (75 dkg) Quark (Topfen), 120 g (12 dkg) Zucker, 40 g (4 dkg) Maizena, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eßlöffel Kerinthen, 2 Eßlöffel gehackte süße Mandeln, 1 Prise Salz.

Bereite aus den Zutaten für den Boden einen geschmeidigen Teig, der etwa 1 Stunde ruhen muß. Rolle dann $\frac{3}{4}$ des Teiges aus, belege damit den Boden einer gebutterten Springform und drücke den Teig am Rande etwas hoch. Berechne nun die Füllung: Rühre Zucker, Butter oder Margarine, Maizena, Eigelb, Vanillezucker, Kerinthen und Mandeln unter den Quark (Topfen) und ziehe den Eierschnee vorsichtig unter diese Masse, streiche die Füllung auf den Tortenboden und lege das aus dem Rest des Teiges geformte Gitter darüber. Bestreiche dieses mit Eigelb und backe den Fladen bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde.

Marmorkuchen,
der Liebling unserer Kleinen





DM
2,00
1/4 Dose
(Unverb. Richter)

*Einfacher
geht's
nicht*



~~~~~  
Dose oder Inhalt  
in den Kochtopf,



Dose  
kalt abschrecken.



Fertig zum  
Heißservieren!

## Sonnen FERTIGGERICHTE

hergestellt nach original italienischen Rezepten und nach Hausfrauenart unter Verwendung hochwertiger Rohstoffe.

### Für daheim:

Eine große Erleichterung für die vielbeschäftigte Hausfrau, wenn es schnell gehen muß.  
Und wie oft kommt das vor!

### Für unterwegs:

Ob auf der Reise, beim Camping, auf der Hütte — jederzeit ein tafelfertiges Gericht fix und fertig in der Dose!

### Für alle Geschmacksrichtungen:

Das große Fertiggerichte-Sortiment in

**Sonnen-QUALITÄT!**

SONNEN-WERKE · SIEBURG & PFÖRTNER  
KONSERVEN- U. TEIGWARENFABRIKEN · SEESSEN A. HARZ

# Sonnen Eier-Ravioli



*Tafelfertig --  
für einen Sonnentag  
des guten Lebens*



Mach mal einen **Sonnen-**Tag--daheim und unterwegs! Alles tafelfertig!



**Eier-Ravioli**  
(Eierteigtaschen)

mit Pastetenfüllung in Tomaten-Soße

DM 1,25  
1 Dose  
(Grüne, Rohkost)

**Eier-Spaghetti**  
mit Fleisch in Tomaten-Soße  
Maniera italiana di Napoli



DM 2,00  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Weißer Bohnen**  
mit Speck  
und Kartoffeln



DM 2,00  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Berner Platte**

Weinkraut mit Cocktail-Wurstchen  
Jägersauce und geräucherter Speck

DM 2,75  
3 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Spaghetti**  
in Tomaten-Soße  
Maniera Italiana

DM 1,20  
1 Dose  
(Grüne, Rohkost)

**Risotto mit Fleisch**  
Reis nach Mailänder Art



DM 2,45  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Linsen**  
m. Cocktail-Wurstchen  
und Kartoffeln



DM 2,60  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**ca. 30 Fleischklößchen**  
in Fleischbrühe

bestehend aus Rindfleisch und  
Schweinefleisch unter Zusatz von  
Weizenmehl, Salz und Naturgewürzen

DM 1,95  
1 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Gulasch**  
mit Spaghetti

DM 2,25  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)

**Gebackene Bohnen**  
mit Bratwürstchen  
in Tomaten-Soße



DM 2,50  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Linsen mit Rauchfleisch**  
und Kartoffeln



DM 2,45  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**ca. 14 Fleischklöße**  
in Braten-Soße

bestehend aus Rindfleisch und  
Schweinefleisch unter Zusatz von  
Weizenmehl, Salz und Naturgewürzen

DM 2,25  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Spaghetti**  
mit Fleischklößen  
in Tomaten-Soße

DM 2,20  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)

**Gebackene Bohnen**  
(Baked beans)  
in Tomaten-Soße,  
mit 20 g geräucherter Speck



DM 1,85  
1 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Erbsen**  
mit Schweinefleisch  
Grüne Erbsen (Hülsenfrüchte) mit ge-  
pökelttem Schweinefleisch und Kartoffeln



DM 2,20  
2 Dose  
(Grüne, Rohkost)



**Sonnen Sugo**  
italienische  
Tomatensoße  
mit Fleisch  
nicht gefärbt

DM 1,20  
1 Dose  
(Grüne, Rohkost)

Preise gelten ab 1. Januar 1960







Liebe, verehrte Hausfrau,  
als Anregung für Ihren  
Küchenzettel bringt jedes  
MAIZENA-Paket ein neues,  
buntes Rezeptblatt. Über-  
raschen Sie Ihre Familie  
mit diesen leckeren Ge-  
richten! Die Rezepte fin-  
den Sie auf der Rückseite.  
Gutes Gelingen wünscht  
Ihre Frau Barbara



3/12  
Diese Banderole  
trennen Sie bitte ab,  
indem Sie  
\* die mit → be-  
zeichnete Linie auf-  
schneiden  
\* die Banderole an  
der perforierten  
Kante abtrennen.  
Sie erhalten dann ein  
kleines MAIZENA-  
Rezeptblatt.

Hier mit dem Messer aufschneiden



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN



#### Süße Fischchen

40 g Maizena, 1—2 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 50 g Zucker, Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1—2 Eiweiß, ca. 500 g frische oder gedünstete große Aprikosen oder Pfirsiche. Maizena mit Eigelb und genügend Milch kalt anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und dünnabgeschälter Zitronenschale (nach dem Kochen herausnehmen) zum Kochen bringen, das angerührte Maizena hineingießen und unter Rühren kurz kochen lassen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen,  $\frac{1}{3}$  der Speise sofort mit dem Schneebesen unterschlagen und den Rest unterheben. Einen Teil der Früchte in kleine Würfel schneiden, die Würfel unter die Speise mischen und alles in Gläser oder Schälchen füllen. Die restlichen Früchte als Fischchen (wie auf dem Foto) auf die Speise legen und an Stelle der Augen auf jede Frucht eine Rosine oder ein Stück Kirsche legen.

NEU

#### »Briefe eines Arztes an seine Tochter«

ist der Titel eines soeben erschienenen Büchleins, das die Probleme der werdenden und jungen Mutter behandelt. Es enthält wichtige Hinweise und Ratschläge für die Zeit vor und nach der Geburt des Kindes sowie Rezepte für die Säuglings- und Kleinkinderernährung. Auf Wunsch senden wir es Ihnen gern gegen 5x20 Pf in Briefmarken portofrei zu.

DEUTSCHE MAIZENAWERKE GMBH.  
Pharmazeutische Abteilung  
Hamburg 1, Maizena-Haus

#### Königskuchen

250 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 100 g Maizena, 300 g Mehl, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver, 4 Eßlöffel Rum, 40 g Zitronat, einige bittere Mandeln, 200 g Sultaninen. — Fett und Semmelbrösel für die Form.

Butter oder Margarine schaumig rühren und löffelweise den Zucker unterrühren. Nach und nach Eier und Salz dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Maizena mit Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und unter die Schaummasse rühren. Zuletzt den Rum, in kleine Würfel geschnittenes Zitronat, abgezogene, gemahlene Mandeln und gewaschene, abgetrocknete, mit Mehl bestäubte Sultaninen dazurühren. Den Teig in eine gut gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Kastenform füllen und bei guter Mittelhitze in 60—70 Minuten backen.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN



## Nesquik-Melange

### Zutaten:

1 gehäufte Teelöffel NESQUIK · 1 Tasse Wasser  
2 Eßlöffel Kondensmilch „NESTLE Extra“ · 1 gehäufte Teelöffel Zucker · 1 gehäufte Teelöffel NESCAFE · Eiswürfel

### Zubereitung:

Lösen Sie den NESCAFE in kaltem Wasser und geben Sie ihn zusammen mit Kondensmilch „NESTLE Extra“, Zucker und NESQUIK in den Shaker. Mixen Sie alles gut durch und servieren Sie die Melange auf Eiswürfeln im Glas.

## Nesquik-Biene

### Zutaten:

3 gehäufte Kaffeelöffel NESQUIK · 1 Kaffeelöffel flüssiger Honig · 1 Glas Milch · 1 Prise Zimt · Eiswürfel

### Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker mixen.

## Nesquik-Nog

### Zutaten:

4 gehäufte Kaffeelöffel NESQUIK · 2 gehäufte Kaffeelöffel Zucker · 1 große Tasse Milch · 1/2 Tasse Schlagsahne · 1 Ei

### Zubereitung:

Schlagen Sie das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif. Dann quirlen Sie das Eigelb mit NESQUIK und Milch. Dazu geben Sie die ungeschlagene Sahne und rühren dann den Eischnee darunter.



Mit **NESQUIK®**  
trinken wir unsere  
Milch viel lieber!

Q 38

## Nesquik-Mocca

### Zutaten:

5 gehäufte Kaffeelöffel NESQUIK · 1 gestrichener Kaffeelöffel NESCAFE · 1 Glas Milch · Eiswürfel

### Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker mixen.

## Nesquik-Frappé

### Zutaten:

2 gestrichene Kaffeelöffel NESQUIK · 1 Glas Milch  
1 Schuß Cognac · Eiswürfel

### Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker mixen.

## Nesquik-Eis-Speise

### Zutaten:

4 gehäufte Kaffeelöffel NESQUIK · 1 Eßlöffel Honig  
2 gehäufte Kaffeelöffel Staubzucker · 1 Ei · 1 kleine Tasse Milch · 1 Prise Salz · Vanille-Aroma

### Zubereitung:

Auf mittlerem Feuer erwärmen Sie die Milch mit NESQUIK und lassen den Honig darin zergehen. Dazu eine Prise Salz. Das geschlagene Eiweiß geben Sie dann unter schnellem Rühren dazu. Ungefähr eine Minute kochen lassen. In einer anderen Schüssel wird das Eiweiß geschlagen. Dazu kommt Vanille-Aroma und Staubzucker. Den steifen Ei-Schnee rühren Sie in die warme NESQUIK-Milch. Im Gefrierfach des Kühlschranks lassen Sie die Creme halbgefrieren. Die angegebenen Mengen ergeben zwei Portionen.



**NESQUIK®** bietet 1000 Möglichkeiten



NESQUIK mit dem „milchgerecht“ abgestimmten Kakao-Feingeschmack löst sich sofort in kalter und warmer Milch – ein gesundes, erfrischendes Getränk. Seine Kaltlöslichkeit erlaubt aber zusätzlich eine Fülle weiterer Verwendungsmöglichkeiten. Hier finden Sie einige Beispiele dafür.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN



## Nesquik- Marmorkuchen

### Zutaten:

100 g Margarine oder Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
1 Kaffeelöffel Rum  
250 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver  
4–6 Eßlöffel Milch  
4 geh. Kaffeelöffel Nesquik

### Zubereitung:

Das Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Rum dazugeben. Dann sieben Sie das Mehl zusammen mit dem Backpulver, geben die Milch dazu und verrühren alles. Sie lösen jetzt NESQUIK mit einem Eßlöffel Milch auf und vermischen es mit der Hälfte des Teiges. Füllen Sie nun beide Hälften des Teiges schichtweise in eine gefettete Form (siehe Abbildung). Bei mittlerer Hitze (ca. 175°) etwa eine Stunde backen.



## Schokoladensoße für den Nachtisch

### Zutaten:

1 kleine Tasse Milch  
2 gestrichene Eßlöffel NESQUIK  
1 gestrichener Teelöffel Mehl  
1 große Messerspitze Butter

### Zubereitung:

Rühren Sie NESQUIK und Mehl mit der Milch an. Bringen Sie diese Creme zum Kochen. Wenn sie sich bindet, geben Sie die Butter dazu und nehmen den Topf vom Feuer. Gut verrühren.

NESQUIK-Soße kann heiß oder kalt verwendet werden. Sie schmeckt besonders gut zu Pudding, aber auch als Überguß für Birnen, Äpfel und Bananen eignet sie sich vorzüglich.





## Ein festliches Geschenk

Das große Kochbuch unserer Zeit - ein Küchenbrevier von Frau Barbara.  
 • Über 1100 Rezepte aus aller Welt, 84 ganzseitige Farbtafeln.  
 • Genügend Zeitangaben über Koch-, Brat- und Backdauer.  
 • Handliches Format in praktischem Glanzfolien-Einband.

### BESTELLSCHEIN

Das große Kochbuch unserer Zeit  
 (585 Seiten, DM 29,90 gegen Nachnahme)  
 Deutsche Malzenerie GmbH  
 2 Hamburg 1, Malzenerie-Haus, Abteilung BP 1

Name:

Anschrift:

## Unser beliebtes Erfolgsrezept:

**B** BARBARA-KUCHEN  
 Teig: 200 g Butter oder Margarine, Schale von 1 Zitrone, 250 g Zucker, 4 Eier, 125 g Mondamin, 125 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  gestrichener Teelöffel Backpulver.

Guß: 150 g Puderzucker, 4 Eßlöffel Zitronensaft. Fett schaumig rühren, abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Abwechselnd Zucker, Eier und das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver darunterrühren. Teig in eine mit gefetteter Pergamentpapier ausgelegte große Kastenform (30 cm Länge) füllen und backen. Kuchen in der Form belassen, Papier von den Rändern lösen, Guß über den heißen Kuchen streichen und einziehen lassen. Für den Guß Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Kuchen gleich nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

Backen:  
 E.-Herd: 75-90 Minuten - Einstellung: 175  
 G.-Herd: 75-90 Minuten - Einstellung: 2-3

## Frohes Backen mit

# MONDAMIN®

Mit Mondamin wird  
 Ihr Gebäck besonders  
 zart und locker



**M** MOHRENKRONE  
 Teig: 250 g Butter oder Margarine, 1 Päckchen Vanillinzucker, 200 g Zucker, 3 Eier, 125 g Mondamin, 375 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 50 g Kakao, 50 g Zucker, 2-3 Eßlöffel Milch.  
 Guß: 250 g Puderzucker, 25 g Kakao, 3-4 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.  
 Zum Garnieren: 50 g gehackte Mandeln.  
 Fett schaumig rühren, Vanillinzucker dazugeben. Abwechselnd Zucker, Eier und das Gemisch aus Mondamin, Mehl, Backpulver und die Milch darunterrühren.  $\frac{1}{2}$  des heißen Teiges in

eine gefettete Napfkuchenform geben. Den restlichen Teig mit Kakao, Zucker und Milch verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig geben. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Den Kuchen backen, stürzen, auskühlen lassen, mit Guß überziehen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Für den Guß Puderzucker, Kakao, heißes Wasser und flüssiges Kokosfett verrühren.

Backen:  
 E.-Herd: 65-75 Minuten - Einstellung: 175-200  
 G.-Herd: 65-75 Minuten - Einstellung: 2-3

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
 GIESSEN



**P** **PRINZENSCHNITTEN** 3  
Teig: 200 g Butter oder  
Margarine, 200 g Zucker,  
Schale von 1 Zitrone, 3 Eier,  
100 g Mondamin, 300 g Mehl, 2 ge-  
strichene Teelöffel Backpulver, 4 Ei-  
lötfel Milch, 125 g abgezogene, ge-  
mahlene Mandeln, 50 g Rosinen, 50 g  
Korinthen, 50 g Orangat, 50 g Zi-  
tronat.  
Guß I: 200 g Puderzucker, 3–4 Ei-  
lötfel Zitronensaft oder Wasser. –  
Orangat.  
Guß II: 175 g Puderzucker, 1 gestri-  
chener Eßlöffel Kakao, 3–4 Eßlöffel  
Wasser. – Mandeln.  
Fett schaumig rühren und abgerie-  
bene Zitronenschale dazugeben. Ab-  
wechselnd Zucker, Eier, das Ge-  
misch aus Mondamin, Mehl, Back-  
pulver und die Milch darunterhören.

Zuletzt abgezogene, gemahlene  
Mandeln, gesäuberte Rosinen, Ko-  
rinthen, feingeschnittenes Orangat  
und Zitronat unter den Teig mischen.  
Den Teig auf ein gefettetes Back-  
blech streichen und backen. Den Ku-  
chen je zur Hälfte mit Guß I und II  
überziehen und noch warm in kleine  
Quadrate oder Rechtecke schneiden.  
Die Schnitten nach Belieben mit  
Orangat oder abgezogenen halbierten  
Mandeln garnieren.  
Für Guß I Puderzucker und Zitronen-  
saft oder Wasser verrühren. Für  
Guß II Puderzucker, Kakao und Was-  
ser verrühren.  
Backen:  
E-Herd: 20–25 Minuten – Einstel-  
lung: 200  
G-Herd: 20–25 Minuten – Einstel-  
lung: 4

**E** **ENGLISCHER KÄSE** 4  
Teig: 200 g Butter oder Marga-  
rine, 1 Päckchen Vanillinzucker,  
150 g Zucker, 3 Eier, 100 g  
Mondamin, 200 g Mehl, 2 gestrichene Tee-  
löffel Backpulver, 75 g Mandeln, 200 g ge-  
mischte, kandierte Früchte.  
Zum Bestäuben: Puderzucker.  
Fett schaumig rühren und Vanillinzucker  
dazugeben. Abwechselnd Zucker, Eier und  
das Gemisch aus Mondamin, Mehl und  
Backpulver darunterhören. Zuletzt ab-  
gezogene, grobgehackte Mandeln und kan-  
dierte, zerkleinerte Früchte unter den Teig  
mischen. Den Teig in eine gefettete Ka-  
senform (30 cm Länge) füllen und bak-  
ken. Danach den Kuchen stürzen, aus-  
kühlen lassen und mit Puderzucker be-  
stäuben. Backen: E-Herd: 70–80 Minuten –  
Einstellung: 175–200  
G-Herd: 70–80 Minuten  
Einstellung: 2–3

**G** **GEWÜRZSTERNE** 5  
Teig: 250 g Butter oder Marga-  
rine, 100 g Puderzucker, 1 Ei-  
gelb, je 1/2 gestrichener Tee-  
löffel gemahlene Nelken und Kardamon,  
1 gestrichener Teelöffel Zimt, 100 g Mon-  
damin, 350 g Mehl.  
Guß I: 150 g Puderzucker, 1 gestrichener  
Eßlöffel Kakao, 2–3 Eßlöffel Wasser, ei-  
nige kandierte, zerkleinerte Früchte.  
Guß II: 150 g Puderzucker, 2–3 Eßlöffel  
Wasser oder Zitronensaft – Buntzucker.  
Zum Bestäuben: Puderzucker.  
Fett, Puderzucker, Eigelb und Gewürze  
verrühren. Mondamin und Mehl mischen,  
nach und nach darunterhören und zuletzt  
verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kühl  
ruhen lassen. Jeweils 1/2 der Teigmenge  
ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein un-  
geleitetes Backblech setzen und backen.  
Die Sterne nach dem Backen mit dunk-  
lem oder hellem Guß überziehen, mit kan-  
dierten Früchten oder Buntzucker garnie-  
ren, oder nur mit Puderzucker bestäuben.  
Für Guß I Puderzucker, Kakao und Was-  
ser verrühren. Für Guß II Puderzucker  
und Wasser oder Zitronensaft verrühren.  
Backen:  
E-Herd: 8–10 Minuten – Einstellung: 225  
G-Herd: 10–12 Minuten – Einstellung: 4

**S** **SCHNEEFLOCKCHEN** 6  
250 g Butter oder Margarine,  
100 g Puderzucker, 1 Vanille-  
schote, 250 g Mondamin, 100 g  
Mehl.  
Fett, Puderzucker und ausgeschabtes  
Mark der Vanilleschote schaumig rühren.  
Mondamin und Mehl mischen und nach  
und nach darunterhören. Aus dem Teig  
Rollchen formen, gleichmäßige Stücke ab-  
schneiden und Kugeln daraus formen.  
diese auf ein ungeleitetes Blech setzen,  
mit einer bemehlten Gabel breitdrücken  
und backen. Die Schneeflockchen vorsich-  
tig vom Blech heben und auskühlen las-  
sen. Vor Gebrauch 3–4 Tage in einer gut-  
schließenden Dose aufbewahren.  
Backen:  
E-Herd: 10–12 Minuten – Einstellung: 200  
G-Herd: 10–12 Minuten – Einstellung: 3



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK  
GIESSEN



99. Hammelfleisch<sup>24</sup> Kohl u. Kartoffeln.99.

1<sup>tes</sup> Hammelfleisch (Schulter ~~oder~~ Bauchstück od. Hende) Zutaten  
Salzwasser

2-3<sup>tes</sup> Lavenen od. Weißkohl

1 Pr. Pfeffer

2<sup>tes</sup> Kartoffeln in Scheiben od. Würfel

beliebig 1 größere Zwiebel in Würfel in Fett hellbräunen

Das Fleisch mit kochend. Wasser bedeckt an- Zuberei-  
setzen nach  $1\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Std. den abgewelkten Kohl rung

zulegen etwas Salz und Pfeffer überstreuen  
und nach einer weiteren  $\frac{1}{2}$  Std. die Kartoffelschei-  
ben oben auf legen, alles zusammen gar kochen.  
lassen, Garzeit im Ganzen  $1\frac{1}{2}$  Std. Das Fleisch  
in Stücke geschnitten auf dem Gemüse angerichtet.

100. Erdbeerschaum.100.

1 Rezept künstl. Schlagsahne<sup>23)</sup> mit Vanille abgeschmeckt

$1\frac{1}{2}$  - 1<sup>tes</sup> Erdbeeren, vorbereitet eingekuchert unter  
die steifgeschlagene Schlagsahne mischen, mit  
Erdbeeren verzieren.

101. Butterkuchen.101.

1<sup>tes</sup> Mehl

30-40 gr Hefe

-  $\frac{1}{4}$  l Milch

} Hefeteig

Zutaten



1 Teel. Salz

80 gr Zucker

Schale  $\frac{1}{2}$  - 1 Zitrone

-  $\frac{1}{4}$  lb Butter

beliebig 1-2 Eier

Hefeteig

Zur Auflage  $\frac{1}{4}$  lb - 200 gr Butter in Flocken

Zum Bestreuen 2-3 Eßl Zucker 1 Teel Zimt

beliebig abgezogene feingehackte Mandeln

Zubereitung

Der gut geknetete aber möglichst weiche Hefeteig wird auf dem Backblech beliebig dick ausgekollt breitet, aufgehen lassen, mit der übrigen festen Butter belegen, Teig leicht einritzen, mit Zucker und Zimt bestreuen und bei guter Mittelhitze garbacken (15-20 Min)

102 a

102 a. Landtorte F

Zutaten

1 lb frische feste Butter

1 lb Braunschweker

10-8 ganze Eier

$\frac{1}{2}$  lb Weizenmehl

$\frac{1}{2}$  lb Kartoffelmehl od. Maismehl

od 1 lb Weizen =  
Pudermehl.

Das Innere  $\frac{1}{2}$  - 1 Stk Vanille od. Schale 1 Zitrone

beliebig einige feingehackte bittere Mandeln

" 1-2 Eßl Rum od. Oran



Butter zu Sahne rühren, abwechselnd dazu Zucker 1 ganzes Ei und gesiebtes Mehl, wenn alle Zutaten zusammengemischt 1 Lfd gleichmäßig nach einer Richtung rühren in kalter Luft, dann Vanille und die anderen Geschmacksgebenden Zutaten zugeben in einer Spring od. Kastenform füllen und bei guter Mittelhitze -  $1\frac{1}{4}$  Std backen lassen, gut abgekühlt stürzen.

102 b. Sandtorte II mit Schneesatz.

102 b

1<sup>to</sup> Butter

1<sup>to</sup> Zucker

8 Eigelb

1<sup>to</sup> Hartweizenmehl

1 Pkg Vanille

$\frac{1}{2}$  Teel Salz

1 Messerspitze Backpulver

3 Efel Rum od. Arrac

8 Eiweiß zu Schnee.

gleiche Zubereitung  
zuletzt den Schnee  
untermischen.

102 c Sandtorte III

102 c.

1<sup>to</sup> Butter

1<sup>to</sup> Zucker

6 ganze Eier.



450 gr Kartoffelmehl

150 gr Weizenmehl

Vanille

1 Pz Salz

1 Teel - 1 Glözl Rum

1 Pz Hirschhornsalz

gleiche Zubereitung.

103.

103. Frühlingsuppe.

Zutaten 1 Suppenteller voll feiner, zarter Gemüse: Blumenkohl in Röschen, Spargel in Stücke, Calerbsen, junge Wurzeln in Scheiben, beliebig Savoyerkohl feingehackt.

1 1/4 l Brühe od Wasser

Salz

beliebig zur Bindung 40 gr Sago

Petersilie, nach Bedarf Maggi.

Zuberei: Die Gemüse je nach Art vorbereiten in der Brühe vorsichtig garkochen, abschmecken, wenn genügend die Gemüse mit einem Schaumlöffel herausnehmen den Sago einstreuen, klarkochen, die Gemüse wieder einlegen, abschmecken.

104.

104. Klaps.

Fleischteig bereiten, beliebig abgeschmeckt zu größeren runden festen Kläßen formen, in



etwas Mehl wenden im kochend. Salzwasser  
legen, je nach Größe 10-15 Min garziehen lassen,  
herausnehmen, in einer beliebigen Sauce an-  
richten: Legierte Kapernsauce, Tomaten-, Sardellen-  
Pils- oder Gurkensauce.

105. Tomatensauce.

105.

20 gr Butter

30 gr durchwachseneräucherter Speck od Schinken <sup>in</sup> Würfeln } hell dünsten  
1-2 Zwiebel in Würfeln

40 gr Mehl

$\frac{3}{8}$  -  $\frac{1}{2}$  l Brühe

Zum abschmecken 2 Eßl Tomatenmus  
Salz Pfeffer.

Die Grundsauce beliebig durchstreichen mit  
Tomatenmus, Salz, Pfeffer abschmecken.

106. Salzbrechbohnen.

106.

2-300 Brechbohnen

Nach Bedarf 2-3 mal abgekocht mit etwas Natrium  
in frischem Wasser gargekocht, abgossen mit  
Butter und Petersilie geschwenkt oder mit  
einer Milchsauce mit Petersilie abgeschmeckt.



107.

Zutaten

1 l Milch

Vanille od geriebene Zitronenschale

1/2 Teel Salz

-80 gr Zucker

1 Pck Butter

40-60 gr Mandarinen

beliebig 1-3 Beigeln

" 1-3 Einweiß an Schmel

Flammerei.

Beliebige, eingemachte, & bunte Früchte od. bel.

zusammengestelltes frisches Obst zu Kompott

gekocht, bel. zum Verfeinern kleine Makronen

od Zwiebäcke, bel. mit etwas Rum od. Orac.

Zubereit-  
ung.

Das die Früchte vorsichtig zu Kompott gekocht

damit sie schön ganz bleiben, auf dem Boden

der Glasschüssel die Makronen mit etwas

Rum beträufelt, darauf die Früchte mit dem

Saft, dann den Flammerei kochend auf die Früch-

te gießen, vollständig erhalten oben auf mit

Früchten, Baisers od. kleinen Makronen verzieren.

108.

108 Erdbeerkompott.

Die Erdbeeren vorsichtig waschen entkernen

mit Zucker bestreut ~~was~~ zugedeckt in ein ko-



chend Wasserbad stellen, wenn reichlich Saft gezogen ist, herausnehmen, mit dem Saft in einer Glasschüssel anrichten.

### 109. Kirschkompott.

109.

Weinkirschen od. Laune Kirschen (Schattmorellen) waschen, abstreifen, beliebig entkernen, mit Zucker überstreuen, aufsetzen, ab und an schütteln od. schwenken, herausnehmen beliebig binden od. 1 Stk Vanille mit kochen od. einige Kirschkerne aufschlagen und den Kern anlegen.

### 110. Blumenkohl-suppe.

110.

40 gr Butter +

50 gr Mehl

1 1/4 l Blumenkohlwasser n. Brühe

Salz, Muscat, beliebig, beigeb.

Die Blumenkohlköpfe vorsichtig garkochen, herausnehmen, helle Grundsuppe kochen, beliebig legieren Blumenkohl einlegen.

### 111. Laune Linsen.

110.  
Tutaten

Zubereit-  
ung

3/4 - 1 lb Linsen

Wasser beliebig 1 Speckschwarte od 1 Stk Speck

1 Pfst Fett od. Speckwürfel

1 1/2 Pf Mehl beliebig feingeschn. Zwiebel.

111.

} garkochen



$\frac{1}{4}$  -  $\frac{3}{8}$  l Linsenbrühe  
 Zubereit- Zum Abschmecken Salz, Essig, Zucker.  
 ung Die Linsen am Tage vorher einweichen  
 verlesen, waschen, einweichen am nächsten Tag  
 mit kaltem Wasser 1 Pr Metron 1+ abkochen  
 dann wieder mit kaltem Wasser ansetzen  
 und langsam gar kochen lassen, Garzeit  
 $\frac{3}{4}$  -  $1\frac{1}{2}$  Std, abgießen und die Sauce bereiten.  
 Eine leicht gebräunte Sauce aus den angegebe-  
 nen Zutaten bereiten, die Linsen damit mi-  
 schen und süßsauer abschmecken. Oder: man  
 schwenkt die gekochten, abgetropften Linsen  
 mit heißem Fett am liebsten Speck, Essig  
 und Zucker durch.

112. 112. Croquant-Schamm.  
 Zutaten  $\frac{1}{4}$  Kristallzucker  
 25 gr abgezogene, gehackte, süße Mandeln  
 Den Zucker in einer Pfanne zu Caramelle  
 bräunen, sofort die bereitstehenden Mandeln  
 untermischen und solange durchrühren, bis  
 die Masse nicht mehr schäumt, dann sofort  
 auf ein gefettetes Emailleblech ausgießen  
 etwas abkühlen lassen bis die Masse formbar



ist, sehr schnell mit der Hand kleine Formen kneten od. ausstechen, das übrige grob hacken Verwendung zu Creme zum Verzieren von Torten zu Broquanteis und Pralinées.

1+ Künstl. Schlag-Sahne bereiten mit Vanille und Zucker abgeschmeckt und wenn die se gut steif geschlagen ist 2-3 Eßl grob gehackten Broquant untermischen in eine Glasschüssel füllen beliebig mit Schlag-Sahne und Broquantfigürchen verzieren.

### 113. Mürbe-S

1/2 lb Butter z. S. r.

1/2 lb Zucker

2-3 ganze Eier

1 Pr Salz

} schäumig rühren

geriebene Zitronenschale od. Vanille.

1 lb Mehl

1 Pr Hirschhornsalz

Den Teig mittels Backspitze an S. Stangen od. Ringen formen bei guter Mittelhitz hellbraun backen

### 113.

Knäcken

Inheri-  
tung



114.

Zutaten

114. Hirschsuppe.

$\frac{1}{2}$  - ~~1~~ frische Hirschen

$1\frac{1}{4}$  l Wasser

Limt, Zitronenschale od. Vanille

30 gr Harttöfel-od Maismehl od 40 gr Sago

Zucker Zitronensaft Weißwein.

Zubereit-  
ung

Die entkernten Hirschen mit Wasser an-  
setzen beliebig durchstreichen, binden  
abschmecken einige ausgeschlagene Hirsch-  
kerne anlegen.

115.

Zutaten

115. Schwemmklöße.

$\frac{1}{8}$  l Wasser od Milch

$\frac{1}{2}$  Teel Salz

- 40 gr Butter

bel. etwas geriebene Zitronenschale od Muscat

80 gr Mehl

1 Ei

} zum Klop  
abbacken.

Zuberei-  
tung

Von der Masse Klöße abstecken in kochend. Wasser  
garziehen lassen.

116.

Zutaten

116. Deutsches Beefsteak.

~~1~~ Beefsteakbrack

1 gestrichenen Eßl Salz, 1 Pz. Pfeffer

2-3 Eßl Wasser

} mischen



## Butter zum Braten

1-2 Zwiebeln in Scheiben

Rund od. eckig formen in stark erhitztes Fett legen bräunen lassen 3-5 Min. heraus nehmen in dem Bratfett Zwiebel bräunen beim Anrichten übergießen zum Verfeinern noch gebräunte Butter übergießen.

Zubereit-  
ung117. Blumenkohl.117.

Den vorbereiteten Blumenkohl mit der Strunkseite nach unten ins kochende Fett Salzwasser legen beliebig 1 Pck Butter, 1 Pz Zucker angeben, langsam wallend garkochen 20-30 Min. herausnehmen u. abtropfen lassen auf einer tiefen Schüssel mit der Sauce übergossen od. mit Butter übergossen, holländische Sauce aus dem Blumenkohlwasser bereiten od. Tomatensauce od. Milchsauce.

118. holländische Sauce.118.

30 gr Butter

40 gr Mehl

3/8 - 1/2 l Flüssigkeit (Brühe, Fisch od. Gemüsewasser)

Zum Abschmecken Salz 1 Teel Zitronensaft

(helle  
Grund-  
sauce.  
Zutaten



1 Teil Weißwein

1 Pz Zucker

1-2 eigell am an legieren

119.

Zutaten

2-3<sup>1/2</sup> junge Palerbsen

1 Bünd " Wurzeln od Karotten

1 Eßl Butter

etwas Wasser od. Brühe

1 Teil Salz

Zucker u. Petersilie

Zubereitung

beliebig 1 klein wenig Mehl zur Bindung  
Die vorbereiteten Wurzeln möglichst ganz  
lassen od. groß schneiden, in der zerlassenen  
Butter andämpfen unter schwen-  
ken, etwas kochend. Wasser angießen und  
vorsichtig 20-30 min dämpfen lassen einige  
Zeit vorher Salz überstreuen beliebig vor-  
sichtig binden, sodaf die Brühe nur ein  
wenig gesamt ist mit Zucker und Peter-  
silie abschmecken.

120.

Zutaten

120. Junge Erbsen-Suppe.

1/2 - 1<sup>1/2</sup> zarte Palerbsen

1 1/4 l Brühe od Wasser



40 gr Butter } Helle Mehlschwitze  
 50 gr Mehl }  
 Salz, Petersilie.

Bohnen ausspülen, Hülsen abfäden, waschen in Zubereit-  
 der Brühe garkochen, durchstreichen eine helle tung  
 Grundsuppe von der Bohsenschalensflüssigkeit  
 bereiten, die Bohnen zulegen zusammen gar-  
 kochen, abschmecken. Härtere Bohnen müssen  
 erst extra für sich gargekocht werden. Als Beiz-  
 lagen: beliebig stark- Fleisch- od. Schwammklöße

### 121. Hefeklöße.

1<sup>1/2</sup> Mehl

30-40 gr Hefe

1/8-1/4 l Milch

1 Teel Salz

50-60 gr Zucker

etwas geriebene Zitronenschale

1-2 ganze Eier

- 80 gr Fett

Hefetig, eben knetbar tüchtig durchkneten Zuberei-  
 daraus ungefähr 10 runde Klöße formen, diese tung  
 auf ein reichlich mit Mehl bestreutes Holzbrett  
 legen und sehr gut aufgehen lassen. Dann

121.  
 Klößen



319  
garmachen: I. In einem Flehmortopf mit  
fest schließendem Deckel soviel Milch  
gießen, daß der Boden gut bedeckt ist,  
1 Lpf Zucker u. 1 Lpf Butter zulegen und  
wenn es kocht, die aufgegangenen Hefe-  
kläse darauf legen, schnell den Deckel ~~ab~~ auf-  
schließen, mit einem Tuch abdichten und  
sobald der Inhalt brodelt zur Seite ziehen  
und 20 Min so gar werden lassen und  
möglichst sofort zu Tisch geben, beliebig  
die Mitte eines jeden Klases mit 2 Gabeln  
aufreißen etwas gebräunte Butter hinein-  
träufeln als Beigabe Backobst od. beliebige  
Kompott. II. Der Topfboden wird mit garem  
Backobst in reichlich Saft schwimmend  
belegt, wenn es kocht die aufgegangenen  
Kläse darauflegen in gleicher Weise gar werden  
lassen.

122

122. 3 Fruchtkompott.

Saure Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren  
in beliebigen Mengen zusammengestellt  
1 1/2 - 2 L im Ganzen  
2-3 Lpf Zucker, beliebig 1 Bsch Vanille



Die Hirschen beliebig entsaemt mit Zucker  
geschwenkt ein klein wenig Wasser zugege-  
sen, gekochen, herausnehmen und ebenso  
die Johannisbeeren in dem Saft gekochen  
und zuletzt die Himbeeren zum Schluss den  
Saft in einem feinen Strumpft in sich ein-  
kochen lassen oder beliebig strecken und mit  
Kartoffelmehl binden.

### 123. Lungenhaschee.

Halbslunge u. Herschlag  
kochend. Salzwasser

1-2 Zwiebel in Scheiben

1 Stk Lorbeerblatt

2-3 Pfefferkörner

beliebig etwas Suppengemüse

80 gr Fett

1-2 Zwiebel in Würfel

80-100 gr Mehl

$\frac{3}{4}$  - 1 l Lungenbrühe

Salz, Pfeffer, Essig od Zitronensaft

1 Pr. Zucker

Zum Verfeinern: gargedünst. Pilze, Capern, Gur-  
kenwürfel od Tomatenmus.

### 123.

Zutaten



Zubereitung. Das Hirschfleisch gründlich waschen, garkochen  
 $1\frac{1}{2}$  - 2 Pfd. & Lungenfleisch grob hacken, das Herz  
 in Scheiben od. Würfel schneiden, eine helle od.  
 dunkle, dickliche Sauce bereiten, mit dem  
 Fleisch mischen, würzig abschmecken.  
 Statt Essig auch Wein. Als Beigaben: auch,  
 Kartoffelmehl od. Reis, Frische Salate, od  
 eingemachte Gurken, od. Kirschen  
 Die übrige Lungenbrühe verwenden zu  
 einer Lungenbrühe: Helle Grundsuppe  
 bereiten beliebig etwas Reis darin garguel-  
 len lassen mit Salz Petersilie abschmecken

124

Zutaten

124 Italienische Reissuppe.

1 Eßl. Butter

1 kl Zwiebel feingeschn.

$\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  Savoyenkohl, sehr feingeschn.

$1\frac{1}{4}$  l Wasser od. Brühe

50 gr Reis

1-2 Eßl Tomatenmus od. 3 frische Tomaten

Zum Abschmecken 1 Eßl geriebenen Käse

Salz, 1 kl. Pr. Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel u. Kohl in der Butter andünsten  
 Wasser auffüllen, Reis einstreuen, garkochen, ab-  
 schmecken



125. Durchwachs. Speck m. großen Bohnen1/2 ~~kg~~ durchwachsenen geräucherter Speck.3-4 ~~kg~~ große Bohnen

1-2 Löffel Mehl

zum Abschmecken geh. Petersilie od. Bohnenkraut

Den gewaschenen Speck mit kochend. Wasser

bedeckt ansetzen (sehr salzigen Speck 1x abkochen)

nach 1/2 Std die vorbereiteten Bohnen, Ansatz

teile entfernt zulegen zusammen gar kochen

lassen. Den Speck herausnehmen. Die Bohnen

vorsichtig binden. abschmecken.

126. Große Bohnen.3-4 ~~kg~~ große Bohnen

Milchwasser zum Abkochen

Salz.

Zur Sauce: 30 gr Butter od. würfl. Speck

40 gr Mehl

3/8 - 1/2 l. Wasser od. Brühe

beliebig etwas saure Sahne

Salz, Petersilie od. Bohnenkraut

127. Durra) Hirsebrei.1/2 ~~kg~~ geschälte Hirse

Wasser und Watron zum Abkochen

125.

Zutaten

Zubereit-  
ung126.

Zutaten

127.

Zutaten



1 1/2 - 1 3/4 l Wasser od Milch

1 Seel Salz

1 Eßl Zucker

1 Eßl Butter

geriebene Zitronenschale od. Zimt od. Vanille

einige gehackte Mandeln

Zubereit- Die Hirse 4 Stk abwaschen, beim letzten Mal etwas  
ung  
station einsetzen, dann mit der kochenden  
Milch und allen übrigen Zutaten aufsetzen

1 1/2 Std langsam quellen lassen, mit Butter  
übergossen, Zucker und Zimt gestreut, als  
Beigabe säuerliches Kompott

128.

Zutaten

1/2 Stk Halbschwein od. Halbschinken

2 l Wasser etwas Salz und Suppengemüse

50 gr Butter

40 gr Mehl

1 1/4 l Kalbsbrühe

10 Mandeln abgezogen und feingehackt

1/8 l Rahm od Milch 1-2 Eigelb zum Legieren

Zubereit- Knochen od Halbschwein mit kaltem Wasser  
ung  
ansetzen Salz und Suppengemüse 2-3 Std  
kochen lassen. Die gewonnene Brühe absieben

128. Falsche Königinnensuppe. (à la reine)

lin  
sie  
m  
in  
M  
ge  
a  
1 l  
1/2  
- 8  
et  
1 St  
1  
1-  
W  
E  
l  
1 1/2  
50  
Sal



eine helle Grundsuppe bereiten, mit der geriebenen Mandelmilch u. Salz abschmecken und legieren. Als Beilage: das Kalbfleisch in feine Streifen geschnitten od. durch die Maschine gedreht. Beliebig auch einige Spar- gel Blumenkohlröschen, Palerbsen zur Ver- änderung.

### 129. Lago-Flammeri.

1 l Milch  
 1/2 Teel Salz  
 - 80gr. Zucker  
 etwas geriebene Zitronenschale od. Vanille  
 1 Stck Butter  
 100gr Eigelb | Lago einstreuen klarkochen  
 1-3 Eigelb  
 1-3 Eiweiß zu Schnee  
 Unter den heißen Lagobrei das verquirlte Eigelb mischen dann den Schnee unter lockern

{ aufko-  
chen

### 129. Kutaten

Kulerei:  
Kung

### 130. Feiner gespickter Kalbsbraten.

1 1/2 - 2 to Schieres Kalbfleisch (Muskel aus der Keule (Huf))  
 50 gr Speck zum Spicken  
 Salz, 1-2 Eßl Butter

### 130 Kutaten



Zubereit-  $\frac{1}{8} - \frac{1}{4}$  l saure Sahne  
 tung Weizenmehl zum Binden der Sauce  
 Das Fleisch spicken, waschen, häuten die  
 Oberseite reichlich spicken, mit Salz einrei-  
 ben, in die Pfanne legen mit brauner Butter  
 übergießen, anbraten, mit Sahne übergießen  
 und im Bratofen unter fleißigem Begießen  
 je nach Dicke  $\frac{1}{2} - 1$  Std braten lassen (Fleischsaft muß  
 beim Hineinstecken rosig aussehen.)

131

131. Junger Spitzkohl.

Zutaten

3 - 4 Stk

Salzwasser zum Garkochen

1-2 Eßl. zerlassener od. gebräunter Butter.

Zuberei-  
tung

Die äußeren, schlechten Blätter entfernen,  
 den Stumpf kreuzweise einschneiden ins  
 kochende Salzwasser legen und langsam  
 bis  $\frac{1}{2}$  Std garkochen lassen, gut abgetropft  
 mit Butter anrichten.

132.

132. Johannisbeergelee.

Zutaten

Halbreife Johannisbeeren, waschen, abstauben  
 und ein klein wenig Wasser, den Topfboden  
 eben bedeckt unter häufigem Schwenken  
 einmal aufkochen die Beeren vollständig



plätzen lassen, auf ein Laftuch gießen  
 und ohne rühren abfiltern lassen, am  
 besten bis zum anderen Tag stehen lassen,  
 dann den gewonnenen Laft abmessen  
 und auf 1 l Laft 2  $\frac{1}{2}$  Zucker = ~~1 l~~ Laft 1  $\frac{1}{2}$   
 Zucker) dann wird der Laft aufgeköcht,  
 der Zucker unter Rühren eingestreut,  
 unter Rühren 2-3 Min gekocht zur Seite  
 geschoben, die Schaumdecke abgenom-  
 men eine Geleeproble gemacht, d. h.  
 ein Tropfen Gelee auf einem Porzellan-  
 teller muß sofort ein Häutchen bilden,  
 - dann in die Gläser füllen erkal-  
 tet mit Bumm od. Labialpapier belegt und  
 mit Pergamentpapier zugebunden  
 den Fruchttrickstand mit wenig Wasser  
 durchkochen durchstreichen aufs  $\frac{1}{2}$   
 Fruchttrick 1  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  Zucker zusetzen unter  
 Rühren dick einkochen.

### 133. Drei-Frucht-Marmelade.

2  $\frac{1}{2}$  Johannisbeeren 1  $\frac{1}{2}$  Himbeeren

1  $\frac{1}{2}$  saure Kirschen

1  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  Zucker beliebig mehr

### 133.

Zutaten



Zubereitung Die vorbereiteten Früchte mit Zucker vermischt ansetzen unter ständigem Rühren einkochen bis die Masse vom Löffel schwer abtropft oder etwas auf einen kalten Teller dicklich ist, dann in die Gläser füllen und erkalten zu lassen. Eine kernlose Marmelade: Johannis- und Himbeeren durchstreichen dann Hirschen und Zucker zugeben.

134  
Zutaten

134 Tomaten-Suppe.

1 Eßl Fett  
40 gr durchw. Speck od. Schinkenabfälle  
2 Zwiebel in Würfel  
50 gr Mehl  
1/2 1<sup>te</sup> Tomaten  
1-1 1/4 l Brühe od. Wasser  
Salz Pfeffer

Zubereitung

Speck und Zwiebelwürfel in dem Fett dünsten, Mehl darin schwitzen die zerpfückten Tomaten durchdünsten Flüssigkeit auffüllen 1/2 Std kochen, durchstreichen, abschmecken. Einlagen.



Reis, Fleischklöpfchen, Markklöße, Blumenkohl, als Beigabe geröstete Brotschnitten.

klare Tomatensuppe: die gleichen Zutaten nur statt Mehl Lugo in der fertigen Tomatenflüssigkeit garbochen.

### 135. Junge Schneidebohnen.

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Schneidebohnen

1 Eßl Fett

hochend Wasser od Brühe

1 Teel Salz

beliebig geh. Petersilie

die feingeschnittenen Bohnen mit Fett Zubereitung andämpfen mit Wasser knapp bedeckt  
1/2 - 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> h andämpfen beliebig mit etwas Mehl binden.

### 136. Gebackene Griesrollen

1/2 l Wasser od. Milch

1 Eßl 1/2 Butter

1 Teel Salz

etwas geriebene Zitronenschale abbacken.

200 gr Gries

1-2 Eigelb

1-2 Eiweiß zu Schnee

(aufkochen  
Gries ausschütten  
zum Tröpf  
abbacken.)

### 136.

Zutaten



Zubereit-  
ung

unter die heiße Hyrsmasse bröckeln und  
nach dem Abkühlen Eisschnee mischen  
längliche gleichmäßige Rollen formen  
diese in Stofbrost werden auf der Pfanne  
in reichlich Fett goldbraun backen in  
Zucker und Zimt werden heiß zu Tisch  
geben, als Beigabe: Weinschammsauce,  
Apfelmus, Himbeeren, Rhabarber.

137.

Zutaten

137. Apfelmus.  
1 1/2 - 200 gute Kochäpfel  
1/4 l Wasser

1 Stk Zitronenschale od. Vanille od. Zimt.  
1 Tl Zitronensaft  
Zucker nach Geschmack.

Zubereit-  
ung

Die Äpfel abreiben, Blüte und Stiel ent-  
fernen mit der Schale zerschneiden  
Kerngehäuse herausnehmen mit Was-  
ser und Zitronensaft schnell weich-  
kochen, garkochen, durchstreichen, ab-  
schmecken in einer Glasschale anrichten  
beliebig verzieren mit hellen Mandel-  
stücken od. Honig, zu feinem Apfelmus  
muss die Äpfel geschält verwenden.



138. Dunkle Nierensuppe.

- 1/2 lb Nieren

Salzwasser, Suppengemüse

40 gr Fett

50 gr Mehl

1 hal Zwiebel in Würfel

1 1/4 l Nierenbrühe

Salz, Pfeffer, Rotwein zum Abschmecken

Nieren anwässern, die weißen Röhren entfernen, in Salzwasser mit Suppengemüse garkochen eine braune Mehlschwitze bereiten, Brühe auffüllen 10 Min kochen abschmecken, die Nieren in Streifen od. Scheiben zulegen beliebig auch das Suppengemüse.

138.

Zutaten

Zubereitung

139. Haferflockensuppe mit Rosinen.

1 1/4 l Wasser

Zimt Zitronenschale

50 gr Haferflocken

1 1/2 l Butter

Salz Zucker

Zitronensaft od. Wein

1 1/2 l Rosinen od. Korinthen, beliebig 1 Teiglb.

139.

} kochen, durchstreichen



140

Zutaten

140. Goulasch.

1  $\frac{1}{2}$  Schieres Ochsenfleisch

Salz, Pfeffer, Mehl

1  $\frac{1}{2}$  l Fett od. Speckwürfel

2-3 Zwiebel in Scheiben

kochend Wasser

beliebig  $\frac{1}{8}$  l saure Sahne od. Bismilch.

Weizenmehl zum Binden der Sauce

Zubereit-  
ung

Fleisch gut von den Sehnen befreien  
in gleichmäßig große Würfel schneiden  
etwas vorm ansetzen in Mehl wenden  
in einem Schmortopf scharf anbraten  
Zwiebel dazu, bräunen lassen, mit  
Wasser bedeckt  $1\frac{1}{2}$  Std schmoren lassen  
mit Mehlnachbinden, beliebig verän-  
dern durch etwas Tomatenmus oder  
Pilze

141.

Zutaten

141. Tomatenudeln.

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  Udeln od. Makaroni

Salzwasser zum Garkochen

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  Tomaten

etwas Butter zum Gardämpfen

Zum Abschmecken etwas Salz, Butter und



beliebig etwas Parmesan-Käse

Die gargekochten Stüdeln gut abtropfen lassen <sup>Tomaten</sup> in der Butter 20 min gerdämpfen durchstreichen unter die heißen Stüdeln mischen mit Salz, Butter und Käse abschmecken.

Zubereitung

142 Rotes Apfelgelee.

1-1 1/2 sauerliche Apfel  
1/2l Wasser

142.  
Zutaten

feingeriebene Schale 1/2-1 Zitrone  
Saft von 1-2 Zitronen  
Zucker

beliebig Weißwein  
10-12 Blatt rote Gelatine

Das dünne Apfelmisp recht würzig abschmecken, die eingeweichte Gelatine mit etwas Apfelflüssigkeit auflösen, mit dem übrigen gut mischen in einer Glasschüssel anrichten, füllen und kalt möglichst auf Eis stellen, am besten am Tage vorher bereiten.

Zubereitung

143. Hefeteig für Obstkuchen.

1kg Mehl

143.  
Zutaten



30 gr Hefe

- 1/4 l Milch

1 Teel Salz

- 80 gr Zucker

beliebig 1 Ei

geriebene Zitronenschale

- 100 gr Butter

2-3 St Obst.

Zubereit-  
ung

Hefeteig auf dem Blech 1/2 fingerdick  
ausbreiten, zum aufgehen stellen  
und wenn 1/2 gegangen das vorbereitete  
Obst auflegen od. aufstehen nach Bedarf  
noch etwas gehen lassen, beliebig noch  
Butterflöckchen auflegen. Bei guter Hitze  
20 min backen, dann sofort Zucker auf-  
streuen beliebig mit Zimt gemischt. —

[Zwetschen abreiben in Viertel geschnitten  
mit der Schale nach unten schuppen-  
förmig auflegen, Äpfel möglichst mürbe  
in dickere Scheiben oder dicker geschnitten  
mit <sup>wenig</sup> Zucker etwas Wasser und Zitronensaft  
andünsten, beliebig Rosinen od. Korinthen  
Laure Kirschen beliebig entsteint.



144. Gebratene Hammelkeule.2<sup>1/2</sup> Hammelkeule

Salz, Pfeffer z. Einreiben

kochend Wasser zum Ansetzen

2-3 Zwiebel in Scheiben

beliebig einige Pfefferkörner

1 Pfd. Locherblatt

beliebig 1/4 l Butter od Landmisch.

Mehl zum Binden der Sauce.

Das vorbereitete Fleisch mit Salz, Pfeffer einreiben in die angewärmte Pfanne legen und soviel Wasser zugeben, daß der Boden gut bedeckt ist, in den heißen Bratofen schieben, fleißig begießen, wenn das Fett ausgebraten ist Gewürze zulegen 1 1/2 - 2 Std braten lassen dann die Sauce bereiten.

144.

Zutaten

Zubereitung.

145. Brechbohnen.2-3<sup>1/2</sup> Brechbohnen

Die Bohnen gut abfäden, brechen, waschen, in kochend Salzwasser garkochen, abgießen, in Butter und Petersilie schwenken.

145.



146.

Lutaten

146. Birnenkompott.

1 1/2 - 2 ~~kg~~ Birnen (gute Frucht.)

1/2 - 3/4 l Wasser

80 gr Zucker

1 Stk Zitronenschale od Vanille od Zimt  
und Nelken

1-2 Eßl Zitronensaft

beliebig zum Abschmecken etwas Wein u. Essig

147.

147. Salzbohnen einmachen.

etw 10 ~~kg~~ vorbereitete Bohnen 1 ~~kg~~ Salz  
frische möglichst fleischige Bohnen ab-  
fäden waschen, gut abtropfen lassen  
recht fein schnibbeln, alle holzigen  
Bohnen beseitigt legen, und in einem  
die geschnibbelten Bohnen mit Salz mi-  
schen und in einem trockenen Dreintopf  
fest einstampfen, obenan legt man  
ein ausgebacktes Leinentuch, einen Holz-  
deckel und einen schweren Stein, nach  
8-14 Tagen wäscht man die Bohnen  
ab, um die sich gebildete Harnschicht  
zu entfernen, indem man Stein, Brett  
und Tuch in klarem Wasser spült



und die oberen Bohlen, falls sie mit Stroh bedeckt sind, entfernen, dies wiederholt man nach Bedarf in den ersten 6 Wochen.

#### 148. Tomatenmus in Flaschen.

148.

Nur gesunde, reife Tomaten verwenden, mit einem sauberen Tuch abreiben, zerschneiden im eigenen Saft unter Rühren garbochen, durchstreichen, aufkochen beliebig mit etw. Salzzusatz (1 l 1 Eßl.) heiß in die vorbereiteten Flaschen füllen und noch einmal in den Flaschen bei 70-80° 20 min sterilisieren dann verkorken und versiegeln.

#### 149. Gemüsesuppe auf süddeutsch. Art.

149.

Zutaten

Savoyenkohl, Sellerie u. Selleriestrant, Wurzel  
Porree, Steckrüben, (1 Suppenteller voll)

100 Kartoffel

1 Eßl Fett

1 1/2 l Wasser

zum Verfeinern Blumenkohl Spargel od  
Erbsen.

zum Abschmecken 1-2 Eßl Tomatenmus  
Salz, Pfeffer, Maggi, Petersilie  
gebratene Zwiebel, als Einlage: Fleischkläpse.



Zubereit-  
ung

Gemüse und Kartoffel in feine Streifen schneiden, mit Fett andünsten, kochend Wasser auffüllen 1 Std kochen lassen. Die feineren Gemüse in der letzten halben Std. zugeben, abschmecken. Falls Brühe verwendet, andünsten in Fett sparen.

150. a.

Zutaten

150a Reisaufguss.

200 gr Reis

knapp 1 l Milch

1 Pck Butter

1 Teel Salz

65-100 gr Butter

100 gr Zucker

3-4 Eigelb

geriebene Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone

beliebig einige feingehackte Mandeln

1-2 bittere Mandeln

2-3 Tpl Rosinen

3-4 Eweiss zu Schnee

} Dicken Milchreis  
kochen

Zubereitung

Die Butter zu Sahne rühren Eigelb und Zucker hinzugeben, schaumig rühren Zitronenschale und Mandeln und nach und nach den kalten Reis glatt rühren,



kurz vorm backen den Schnee unterrühren  
 sofort in die ausgefettete Form füllen  
 und sofort bei Middelhitze backen  $\frac{3}{4}$  Std.  
 mit Zucker überstreut heiß zu Tisch  
 geben. Als Beigabe: Kompott, Frucht-  
 sance, warme Schokoladensauce, od. Weinschaum.

150 l. Einfache gebackene Reisspeise.

200 gr Reis

knapp 1 l Milch

1 Stck Butter

1 Teil Salz

50 gr Butter

1 Eigelb

65 gr Zucker

beliebig Mandeln od. Rosinen

geriebene Zitronenschale

1 Eiweiß zu Schnee.

15 l. Bienensich.

Hefeteig vom Butterkuchen. (10 l)

Zur Bienensichmasse

$\frac{1}{4}$  Butter

$\frac{1}{4}$  feinen Backzucker

$\frac{1}{4}$  abgezogene feingehackte Mandeln

} die flüssige  
 Butter mit Zuk-  
 ker u Mandeln  
 mischen

150 l.

Lutaten

15 l.

Lutaten



Zubereit-  
ung

Den Hefeteig auf Backblech od. Springform be-  
liebig mindestens fingerdick aufstreichen, etwas  
gehen lassen, dann die Bienenstichmasse  
aufstreichen, weitergehen lassen und bei  
guter Mittelhitze - 20 Min backen, erkaltet  
beliebig mit Butter od. Vanillecreme füllen  
(Einfache Bienenstichmasse: auf 100 Teig - 80gr  
Butter 2-3 Eßl Zucker 80gr Mandeln, Stüsse  
od. Cacao flocken 6-8 Eßl Milch. Alle Zu-  
taten unter Rühren gekocht, bis die  
Masse schwer vom Löffel klappt kann -  
warm auf den gegangenen Teig streichen

152.

Zutaten

2 ganze Eier  
65 gr Zucker  
25 gr Weizenmehl  
25 gr Hartapfelmehl  
 $\frac{3}{8}$  l Milch

65 gr Butter z. L. r.

Geschmacksgebende Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Stk Vanille  
od 25 gr Cacao und etwas Vanille u. mehr Zucker  
od 80 gr gute Schokolade  
od 2 Eßl Oranar od Rum



od. feingeriebene Schale u. Saft einer Zitrone  
 od. Schale u. Saft 1-2 Apfelsinen u. 1 Essl Zitronensaft  
 od. 1/8 l starker Kaffee aus 30 gr Kaffee  
 flüssige Zusätze müssen von der Milch  
 abgerechnet werden.

Eier, Zucker, Mehl und geschmackgebende  
 Zutaten mit Milch anrühren unter Rühren  
 mit einem Schaumhaken aufkochen,  
 kaltstellen, häufig umrühren, dann die  
 Butter an Sahne rühren und d. Creme  
 löffelweise dazu.

Zuberei-  
 tung

### 153. Speck - Bohnen und Birnen.

153.

1/2 lb durchwachsenen, geräucherter Speck.

Zutaten

Wasser zum Ansetzen

2 lb Zarte Brechbohnen od. Türkische Erbosen.

1-1 1/2 lb kleine, gute Hochbirnen

Salz, Petersilie zum Abschmecken

Den gewaschenen Speck mit kaltem Was-  
 ser ansetzen, nach einer halben Stunde  
 die gewaschenen, getrockneten Bohnen zulegen,  
 wenn diese halb gar sind, die Birnen mit  
 der Schale obenauf legen, garkochen, mit  
 Petersilie abschmecken.

Zuberei-  
 tung



154

Zutaten

154. Grützpudding. (Taschenrezept)  
1 1/2 Tassen Grütze od. getroffene Gersten.

1 1/2 " Mehl

1 ganzes Ei

1 1/2-2 Tassen Milch

1/2 Teel Salz

Schale 1/2 Zitrone

1/2 Teel Zimt

1 Pr gest. Melken

1 Pr Cardamom

beliebig 1 Tefel Rosinen od. Korinthen od. Mandeln

1 Pckg Backpulver

Zubereit-  
ung

Alle Zutaten gut durchmischen, zuletzt  
das Backpulver zugeben in eine größere Pud-  
dingform füllen - 2 Std kochen lassen, heiß  
gestürzt mit Honig, Zucker od. Frucht-  
sauce zu Tisch geben.

155.

Zutaten

1/2 lb Butter z. S. r.

1/2 lb Zucker

4-6 Eigelb

1 lb Mehl

1/8 l Milch reichlich

155. Feiner Stapfkuchen.

} schaumig rühren



Schale und Saft einer Zitrone

$\frac{1}{2}$  Teel Salz

- 200 gr Salz Rosinen

50 gr geh. Luccade od Mandeln } oder  $\frac{1}{2}$  lb kleine  
Schokoladenplättchen

1 Pkt Backpulver -

4-6 Eimerchen Schnee

Backzeit  $1\frac{1}{4}$  Std bei guter Mittelhitz  
vorsichtig abkühlen lassen und dann  
erst stürzen.

### 156. Rosinen Kuchen.

$\frac{1}{2}$  lb Butter z. S. r.

$\frac{1}{2}$  lb Zucker

6 Eigelb

1 lb Mehl

$\frac{1}{2}$  Teel Salz

Schale und Saft einer Zitrone

$\frac{1}{8}$  l Milch (knapp)

$\frac{1}{2}$  lb Korinthen

$\frac{1}{2}$  lb Rosinen

$\frac{1}{4}$  lb Mandeln od Luccade

6 Eisschnee

1 Pkt Backpulver

In einer mittelgroßen Springform  $1\frac{1}{4}$  Std backen

156.

Zutaten



154.

zutaten

100 gr Butter z. Lr.

100 gr Zucker

4 Eigelb

2 Pk. Salz

Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone

$\frac{1}{2}$  lb Mehl

4 Töpfe Milch

$\frac{1}{4}$  lb Honig

4 Weissweine

1 Pkt Backpulver

In einer kleinen Napfkuchen od. Randform  
bei schwacher Mittelhitze  $\frac{1}{2}$  Std backen  
od in hal. Törtchenformen - 10 Min backen.

158.

zutaten

$\frac{1}{2}$  lb Butter z. Lr.

$\frac{1}{2}$  lb Zucker

4 Eigelb

$\frac{1}{2}$  Pkt Salz

1 lb Mehl

reichlich  $\frac{1}{8}$  l Milch

$\frac{1}{4}$  lb abgezogene, feingehackte Mandeln  
einige - - - bittere "

154. Wärmelinner Kuchen.

} schaumig rühren

158. Omnibus-Kuchen.



1 Pkt Backpulver

4 Eischnee

Den einer Kaffkuchen- Spring- oder Kasten-  
form  $1\frac{1}{4}$  Std backen

159. Feiner Marmorkuchen.

$\frac{1}{2}$  Butter z. S. n.

159.  
Intaken

$\frac{1}{2}$  Zucker

6-8 Eigelb

$\frac{1}{2}$  Teel Salz

4 Stk Vanille

1 lb Mehl

2-3 Epl Rum

10 gr Backpulver

6-8 Eischnee

30 gr Cacao.

Den mit Backpulver und Schnee vermischte Zubereitung  
den Teig in 2 Teile teilen, die eine Hälfte  
mit Cacao mischen, dann abwechselnd  
weiße und braune Teigmasse in eine Kaff-  
kuchenform füllen und bei Mittelhitz  
 $1\frac{1}{4}$  Std backen lassen. Vor den Stürzen  
gut abkühlen lassen.



160.

Zutaten

350 gr Palmin

350 gr Zucker

10 Eigelb

350 gr Mehl

80 gr Kartoffelmehl

6 feingehackte, bittere Mandeln

1/2 Stg Vanille

1/4 ~~kg~~ feingehackte Luccade od Mandeln

3 Löffel Rum

1 Pekt Backpulver

10 Eischnee

Zubereitung Palmin flüssig werden lassen in die kalte Schüssel geben und wenn abgekühlt Zucker, Eigelb und 2 Löffel Mehl hinein <sup>schäumig</sup> rühren, das übrige Mehl und alle geschmückgehenden Zutaten hinzugeben, zuletzt Rum, Backpulver und Schnee leicht untermischen (lockern); dann sofort in eine Spring- od. Landtortenform füllen, und bei Mittelhitze 1 1/4 Std backen etwas abgekühlt aus der Form lösen und beliebig mit einem Guss überziehen,

160. Kaiserin - Friedrich - Torte.



and ~~her~~ mit Mandeln und Lurade überstreuen. Gyps:  $\frac{1}{2}$  ~~to~~ feingesiebten Staubzucker 3 Tpf. Zitronensaft nach Bedarf 1-2 Tpf. Wasser oder ein ungekohlages Eiweiß. Einfach alle Zutaten, kalt, glatt anrühren und über den warmen Kuchen streuen.

### 161. Dillsauce.

161.

|                                  |                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 30 gr Fett                       | } Helle Grundsauce<br>bereiten, mit Dill<br>und Salz abschmecken |
| 40 gr Mehl                       |                                                                  |
| $\frac{1}{2}$ l Wasser od. Brühe |                                                                  |
| Dill u. Salz                     |                                                                  |

### 162. Fliederbeersuppe

162.

$\frac{1}{2}$  ~~to~~ Fliederbeeren

$\frac{1}{2}$  ~~to~~ Apfel

$\frac{1}{4}$  l Wasser

Limt

Zitronenschale

25 gr Kartoffel od. Maismehl

Zucker, beliebig Zitronensaft.

Die abgestreiften Fliederbeeren mit den Apfelstücke Zubereitung Wasser und Gewürz garkochen, durchstreichen, ein Apfelstücken darin garkochen, binden, abschmecken.

Zutaten



162.

Zutaten

3-4 ~~kg~~ Hohl

Salzwasser z. Garkochen

1 Eßl Fett

1 " Mehl

1/4 l Milch

Salz

Muscat

Zubereit-  
ung

Die eingekochten Kohl beliebig grob hacken,  
mit der dicklichen Sauce mischen und  
abschmecken.

164

Zutaten u.  
Zuberei-  
tung

164 Rest-Suppe v. Gemüse.

Eine helle Grundsuppe od. eine durchgestr.  
Haferflorensuppe bereiten, den Gemüserest  
einlegen und beliebig abschmecken.

165.

Zutaten

165. Königsberger Klops.

Fleischteig von 1/2 ~~kg~~ Hack abgeschmeckt mit  
Salz, Pfeffer, Zwiebel, geh. Sardellen und Ha-  
pern 1 Eßl Fett zum Anbraten, etwas kochend  
Wasser

1 Eßl Weizenmehl zum Binden der Sauce

zum Abschmecken: Zitronensaft, Sardellen,



## Krapern

beliebig 1<sup>tes</sup> Gelb

aus dem würzig abgeschmeckten Fleischteig  
gleichmäßige größere Kläpse formen in Mehl  
wässern in einem Schmortopf anbraten,  
etwas Wasser zugeben im geschlossenen  
Topf 20 Min dämpfen lassen, herausneh-  
men, die Brühe nach Bedarf verlängern,  
binden abschmecken, die Kläpse darin  
anrichten mit einem Kartoffel-Reis-  
od. Wudelbrand.

Zuberei-  
tung106. Sardellen

Die Sardellen einige Zeit vor dem Gebrauch  
wässern. Die Haut mit den Fingern vor-  
sichtig abreiben, auf der Mittelgräte ent-  
lang teilen, Gräten und Eingeweide ent-  
fernen und so beliebig verwenden: als  
Belag von Eierbrötchen od. zum Verzie-  
ren von Hering-od. italienischen Salat  
od. durchgestrichen (Haarsieb verwenden) zum  
Abschmecken von Fleischteigen, Sardellensauce  
od. Sardellenbutter: Butter zu Sahne rühren  
mit Sardellen mischen, auf Eis stellen.

106.Zuberei-  
tung



164.

Zutaten

164 Nudel-od Makaronirand.

150 gr Nudeln  
Salzwasser 2. Garkochen  
1 Epl Butter  
1-2 Epl Parmesanhäse  
2 ganze Eier  
6 Epl Milch

Zubereit-  
ung

Die gargekochten Nudeln abgießen beliebig ab-  
schrecken mit Butter u Käse schwenken in  
eine ausgebutterte Randform geben Ei und  
Milch verquirlt übergießen und in ein kochend  
Wasserbad stellen und 3/4- 1 Std darin  
stehen lassen, lösen, stürzen auf einen runden  
tiefen Schüssel in der Mitte feinere Gemüse od.  
Pilze od kleine Fleischgerichte anrichten. (Fri-  
sassees Ragouts Skopse)

168a

Zutaten

168a Holländische Sahnespeise.

4 Eigelb  
10 gr Zucker  
feingeriebene Schale und Saft einer Zitrone  
1 Pr Salz  
1/4 l Weiß od Apfelwein  
5 Blatt weiße u 5 Blatt rote Gelatine



$\frac{1}{4}$  l Schlag Sahne od 4 Eischnee  
 eigelt und Zucker gut schaumig rühren, Zuberei-  
 Salz u. Zitronenschale, Wein hinzu, die gut rung  
 geweidete Gelatine auspressen, in Zitronensaft  
 an der Herdseite lösen, dann langsam  
 unter flottem Rühren zu den übrigen Zu-  
 katen geben, kalt stellen hin und wieder  
 durchrühren und wenn halb erstarrt (wenn  
 sie eine Strafe zieht) die Steife ungesüßte Sahne  
 od Schnee unterlockern. Sofort in eine Glas-  
 schüssel gießen und wenn vollständig  
 steif mit Sahne bespritzen. od mit kleinen  
 Makronen belegen.

1086 Vereinfacht ohne Ei

108 b.

$\frac{1}{2}$  Dose kondensierte Milch  
 60 gr Zucker } od 80-100 gr Zucker } gut verrühren  
 1 Eßl Honig  
 1 Pr. Salz  
 Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone gleiche Zubereitung.  
 $\frac{1}{4}$  l Apfelwein  
 Saft von 2-3 Zitronen } lösen  
 6-7 Blatt rote Gelatine  
 $\frac{1}{2}$  l künstl. Schlag Sahne z. Untermischen  $\frac{1}{4}$  l z. Bespritzen



169.

Zutaten

169. Kohlsuppe.  
 $\frac{1}{4}$  ~~kg~~ feingeschn. Savoyerkohl  
etwas Fett zum andünsten (Speckwürfel)  
 $1\frac{1}{4}$  l Brühe od Wasser  
50 gr Mehl, Gries od Reis.  
Salz, Muscat,

Zubereit-  
ung  
170.

Den feingeschn. Kohl in Fett andünsten  
Brühe auffüllen garkochen binden abschm.  
170. Gedämpfter Fisch.

Zutaten

2-3 ~~kg~~ Fisch  
Salz Zitronensaft z. Marinieren  
1 Eupl Butter  
beliebig einige Zwiebelscheiben  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser od Brühe  
beliebig 1-2 Eupl Weißwein.

Zubereit-  
ung

Den vorbereiteten Fisch tüchtig waschen  
Kleinere ganz lassen, Größere in Scheiben  
schneiden, mit Zitronensaft u Salz mari-  
niert kalt stellen, kurz vor Fisch gart-  
dämpfen: Fett zerlassen die Fische Schei-  
ben nebeneinander legen. Ganze Fische  
in schwimmender Lage hineinsetzen  
beliebig einige Zwiebelscheiben hinzugeben.



etwas heiße Flüssigkeit auffüllen  
 Deckel fest aufschließen möglichst lang-  
 sam an der Herdseite im eigenen Saft  
 garwerden lassen od in einer Bratpfan-  
 ne im Backofen dann etwas Fett oben-  
 auflegen od den Topf mit Fisch in ein  
 kochend. Wasserbad stellen. Als Beigaben:  
 Butter = Tomaten = Petersilien = Hollän-  
 dische = Dill = od. Kapernsauce.

### 171. Chriesenauflauf m. Birnen

$\frac{3}{8}$  l Milch } garkochen, erkalten lassen  
 65 gr Chries }  
 3-4 Eigelb } schaumig rühren  
 60 gr Butter }  
 50 gr Zucker }  
 1 Pr Salz  
 Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
 20 gr feingeh. Mandeln  
 2-3 Löffel "

Zubereitung wie  
 Oseanauf. 171.

3-4 Eischnee  
 $1\frac{1}{2}$  - 2 frische Früchte zu Kompott gekocht  
 Birnen, Äpfel, Saure Kirschen, Zwetschen,  
 Aprikosen

171.

Zutaten



Das Karpott mit dem eingedickten  
Saft auf den Boden der Auflaufform  
füllen, darauf die mit Sahne gelockerte  
Grundermasse. Bei schwacher Mittelhitze  
 $3\frac{1}{4}$  Std backen mit Zucker bestreut zu  
Tisch geben.

Einfacher: Milch

150 gr Gries

50 gr Butter

65 gr Zucker

1 Eigelb

Salz, Zitronensaft od. Mandeln

1 Eisschnee.

142.

Buttern

142 Birnen zu sterilisieren

Gute Einmach- od. Esbirne verwenden  
(Bergamotte, William's Best / Reifegrad von  
Wichtigkeit, zu erkennen an der dunkel-  
braunen Färbung der Kerne. Die Bir-  
nen sorgfältig schälen, kleine ganz las-  
sen, Blüte entfernen Stiel kürzen und  
abschaben größere Birnen halbieren  
od. vierteln, in Zitronen- od. Essigwasser  
legen, damit sie weiß bleiben, dann auf



einen Durchschlag greifen, in die Gläser  
füllen (Hohlseite nach unten) mit der  
Zucker bedecken und bei  $90^{\circ}$  15-20  
Min. je nach Art der Birne sterilisieren  
Zuckerlösung: auf 1l Wasser 60gr Zucker

### 173. Fliederbeersaft.

173.

Die gewaschenen, abgestielten Fliederbee-  
ren mit wenig Wasser, den Tapfboden  
eben bedeckt vollständig weich kochen,  
dann durch ein Haarsieb streichen,  
die gewonnene Masse aufkochen,  
schränken, etwas abgekühlt in die  
vorbereiteten Flaschen füllen, verkorken  
und versiegeln.

### 174. Fliederbeersaft mit Weinsteinensäure 174.

auf 4<sup>te</sup> abgestielte Beeren 1 1/2 l Wasser  
50 gr Weinsteinensäure. auf 1l gefilterten  
Saft 1<sup>te</sup> Kristall od. Würfelzucker. Die Bee-  
ren in einem Porzellan od. Steingefäß  
zerdrücken, dann Wasser kochen, die Wein-  
steinsäure darin lösen und heiß auf die  
Beeren füllen. zugedeckt abfiltrieren. Den  
gewonnenen Saft abmessen, entsprechen-



de Zuckermenge angeben, unter Rühren  
kalt auflösen lassen, dann in die sauberen trockenen Flaschen füllen, mit  
Watte od. Müllläppchen verschließen  
nicht verkorken. Die Flaschen nur  
klar spülen und möglichst an der  
L Sonne trocknen lassen.

145.

Zutaten

145. Champignonsuppe.

$\frac{1}{4}$  l frische Champignons.

1 Epl Butter

Rezept helle Grundsuppe (aus Kalbfleischbrühe  
Salz, beliebig geh. Petersilie.

Zubereitung

Die vorbereiteten gewaschenen Pilze in der  
Butter andämpfen und im eigenen Saft  
20 Min. dämpfen in die fertige Grund-  
suppe geben, abschmecken beliebig legieren  
sod. die garen Pilze mit Wasser od Brühe  
auffüllen und mit angerührtem Mehl  
binden.

146.

Zutaten

146. Weiße Bohnen m. Apfel.

300 gr getr. Bohnen od ~~1/2~~ frische Bohnen.

$\frac{3}{8}$  l Brühe od. Wasser. } garkochen.

1 Stck Speck



1-1½ ~~to~~ Hochäpfel }  
 ½ l Wasser } Apfelmus bereiten  
 1-2 ~~to~~ Teil Zucker

zum Abschm. Salz Zucker, Essig etwas But-  
 ter od. ausgebr. Speck.

Die garen Bohnen mit dem Apfelmus zuberei-  
 mischen, süß-säuerlich abschmecken. tung  
 als Beigabe zu: gebr. Leber, Bratentrost,  
 Lammel- od. Schweinebraten.

174 Reismehl-Flammerei.

¾ l Milch

stark geriebene Zitronenschale od. Vanille

½ Teel Salz

- 80 gr Zucker

1 Stck Butter

Zubereitung wie  
 Griesflammei.

beliebig einige bittere Mandeln.

¼ ~~to~~ Reismehl

¼ l Milch zum anrühren

1-3 Eigelb

1-3 Eierschnee

178. Klare Brühe m. Einlage.

½ - ¾ ~~to~~ Ochsenbein

2 - 2½ l Wasser

174.

Zutaten

178.

Zutaten



eine in der Schale gebräunte Zwiebel  
 Salz, reichlich Suppengemüse (groß geschn.)  
 Zubereitung Das Fleisch ablösen und zerschneiden Kno-  
 chen zerschlagen mit kaltem Wasser ansetzen  
 Salz, Suppengemüse zulegen und im fest-  
 schließenden Topf langsam 2 1/2 - 3 Std  
 kochen lassen, sieben, abschmecken,  
 nach Bedarf entfetten. Klar in Tassen,  
 als Beigabe: Blätterteig, Brötchen, Häsestan-  
 gen, od. als Suppe m. Einlage: Blumenkohl,  
 Spargel, Erbsen, buntgeschn. Suppen-  
 gemüse, Schwammkläpfe, Fleisch- od. Mark-  
 kläpfe, Eierstich od. Reis (geformt dazu gereicht.)

149.

Zartaten

149. Gefüllte Hohlrollen.  
 einen größeren Hohlkopf 2-3<sup>er</sup> Lavagen od. Weips.  
 Salzwasser zum Abkochen  
 zur Füllung Fleischteig von 1/2 - 3/4<sup>er</sup> Hack  
 abgerührt mit Salz, Pfeffer, Muscat, Zwiebel  
 beliebig geh. Trappern od. Sardellen, Petersilie, Pilze  
 1 Eopf Butter od. Speckwürfel.  
 Wasser od. Brühe Salz.

Zubereitung Den Hohlkopf entblättern, von den größeren  
 die Blattrippe flach schneiden, abwellen,  
 abschmecken, füllen, zu Rollen aufwickeln



nach Bedarf verbinden, dann im Fett andünsten  
od anbräunen etw. kochend. Wasser zugeben,  
Salz überstreuen  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Ltd dämpfen, heraus-  
nehmen, die Brühe kräftig binden,  
siehen, abschmecken, od. Trapern = holländische  
od. Tomaten = Pilz od. Guckensauce.

### 180. Kaffeeschium.

$\frac{1}{4}$  l Wasser

$\frac{1}{4}$  Ltg. Vanille

45 gr Mehl

$\frac{1}{4}$  l Wasser z. anrühren

4 Blatt weiße Gelatine

$\frac{1}{4}$  l starken Kaffee aus 30 gr Kaffee bereitet  
Zucker, eine kl. Pr. Salz

1-2 Epl kondens. Milch od. Rahm.

In einer gut glasierten Schüssel od. Porzellan-  
schale schlagen, mit einem gut verputzten  
Schläger od. Schneerute od. aus Reisstroh.

### 181. Gebräunte Kartoffelsuppe.

$\frac{1}{4}$  l Wasser

1 Epl. Fett od. Speckwürfel

16 Kartoffel 2 in Suppenknochen

reichl. Suppengemüse

} in einem eiser-  
nen Topf an-  
braten.

180

Kartoffeln

181.

Kartoffeln



2-3 Pfefferkörner

zum Abschmecken: Salz, Pfeffer geh. Petersilie  
gebräunte Zwiebel.

Ausschmeichen beliebig Fleischklöße als Einlage.

182.

Zutaten

1 ~~kg~~ Mehl  
30 gr Hefe  
knapp  $\frac{1}{4}$  l Milch

1 Teel Salz

Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone

- 80 gr Zucker

1-3 ganze Eier

80-125 gr Fett

zum Kompott 3 ~~kg~~ Hochbirnen

$\frac{3}{4}$  l Wasser

80 gr Zucker

1 Stk Zitronenschale

$\frac{1}{4}$  -  $\frac{3}{4}$  ~~kg~~ durchw. ger. Speck in dünnen Scheiben.

Zubereit-  
ung

Eine Auflaufform mit Speckscheiben ausklei-  
den, die Hälfte der Birnen mit wenig Saft u.  
darauf den Teig geben, aufgehen lassen bei  
guter Mittelhitze 1 Std backen. Die übrigen  
Birnen mit geschnittenem Saft als Beigabe dazu.

182. Birnenbeschlag.

beisig geschlagener Hefeteig



183. Pflaumenmus ohne Zucker.

183.

Die ~~8~~ entsteinen Zwetschen in den Einmach-  
kessel geben an der Herdseite im geschlossenen  
Topf Saft ziehen lassen, dann unter ständi-  
gem Rühren auf schwachem Feuer, solange ein-  
kochen bis die Masse breidick vom Löffel fällt  
und keinen Saft mehr abscheidet. Heiß in  
Steintöpfe od. Glaskäfen füllen nach dem  
Erkalten ein klein wenig Salicyl aufstreu-  
en mit Pergament einbinden, als Gewürzau-  
satz beliebig Zimt od. pulv. Ingwer.

184. Zwetschenmarmelade.

184.

Auf 1<sup>00</sup> entsteinete Frucht  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  Zucker.  
Zwetschen mit dem Zucker gemischt langsam  
Saft ziehen lassen u. breidick einkochen.

185. Pflaumenkompott m. Salicyl.

185.

Auf 10<sup>0</sup> Frucht 2<sup>00</sup> Zucker  $\frac{1}{2}$  l Wasser 1 Ekt.  
Salicyl. Nur gesunde Zwetschen, abreiben,  
halbieren, entsteinen, Zucker mit Wasser  
klären u. schäumen die Zwetschen darin  
nach und nach in kleinen Portionen  
vorsichtig garziehen lassen. (nicht kochen.)  
mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in



die bereitsstehende Einmachkrone geben zum  
Schluß wird der Saft etwas eingekocht,  
abgekühlt mit Sahne gemischt auf die  
Zwetschen gegossen, angebrunden.

186

186. Essig Zwetschen.

auf 40 feste, nicht zu reife Zwetschen  
100 Zucker  $\frac{3}{8}$  l Weinessig. 10 gr ganzen  
Zimt u. 5 gr Nelken. Zwetschen abreiben  
mit einer Nadel prickeln. Zucker m. Essig  
aufkochen u. klären Gewürsbüchel zulegen,  
die Zwetschen in kleinen Portionen darin  
garrichten lassen, mit dem Schaumlöffel  
herausnehmen in Gläser füllen, zum  
Schluß den Saft einkochen, auffüllen u.  
anbinden einige Nelken und Zimtstückchen  
zwischen legen nach 8 Tagen den Saft abgrei-  
fen und nochmals einkochen.

187.

187. Zwetschen als Schnitzel sterilisiert.

Die Zwetschen abreiben, entsteinen und 4 Stk  
in die Gläser füllen und ohne Lösung, ohne  
Zucker 15-20 Minuten bei 80° sterilisieren.

188.

188. Zwetschen als ganze Frucht sterilisiert.

Abreiben, prickeln, in die Gläser füllen



mit kalter Zuckerlösung bedeckt bei  $80^{\circ}$  20 min.  
sterilisiert. zur Lösung: auf 1 l 600-750 gr Zucker.

189. Geschälte Zwetschen.

189.

Die abgeriebenen Früchte in ein Haarsieb legen  
in hochend heisses Wasser tauchen, dann,  
-wenn die Haut schaumig geworden ist-  
herausnehmen und in kaltes Wasser tau-  
schen, damit die Schale platzt mit ei-  
nem Obstmesser geschält in die Gläser  
gefüllt mit der gleichen Zuckerlösung be-  
deckt (wie 188.) bei  $80^{\circ}$  20 min. sterilisieren.

26. 9. - 24. 9.

190. Birnensuppe.

190.

$\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  gute Kochbirnen

Zutaten

1 l Wasser

Zimt, Zitronenschale

40 gr Weizenmehl

$\frac{1}{4}$  l Milch od Buttermilch.

Zucker,

beliebig Zitronensaft.

191. Gefüllte Tomaten.

191.

6-8 feste gleichmäßige Tomaten

Zutaten

$\frac{1}{4}$  l Fleischbrühe beliebig abgeschmeckt



1 Eßl. Butter

wenig Wasser od. Brühe.

Zubereit-  
ung

Tomaten abreiben einen Deckel abschneiden  
vorsichtig aushöhlen. Den Fleischteig löse  
einfüllen und nur  $\frac{3}{4}$  voll den passenden  
Deckel wieder auflegen, in der zerlassenen  
Butter nebeneinander stehend andämpfen  
etwas Brühe angießen und im geschlossenen  
Topf langsam 10 Min dämpfen lassen.  
oder: Man stellt die Tomaten nebeneinan-  
der in eine ausgefettete Auflaufform, legt auf  
jede ein Butterflächchen streut beliebig gerieb.  
Parmisankäse u. Brot darüber, und läßt sie  
10 Min im Backofen garwerden. Oben auf  
leicht bräunen, dann in der Form zu Tisch  
geben.

192.

Lebkuchen

192. Markklöpfchen.

65 gr Ochsenmark

2 Rundstücke abgeschält eingeweicht.

1 ganzes Ei

soviel geriebenes Brot, bis die Masse formbar ist.

Salz, Muskatnuss

beliebig geh. Petersilie.



Mark auswässern, kleinschneiden, ausbraten Zubereitung  
 bis das Fett klar ist abgießen erkalten zu Sahne  
 rühren mit Wein Brot zu einem formbaren  
 Teig mischen, abschmecken, runde Klößchen  
 formen in Salzwasser od Brühe garsieden  
 lassen. Probekloß kochen! (als Beilage für klare  
 Brühe und Tomatensuppe.)

### 193. Eierstich.

2 ganze Eier

4 Eßl Milch od Wasser

Salz, beliebig Muskatnuss.

Alle Zutaten glatt quirlen in einen aus- Zubereitung  
 geklärten Fassenkopf füllen in ein  
 heißes aber nicht kochend Wasserbad  
 stellen. die Fasse zudecken, eine Std an der  
 Herdseite stehen lassen, bis die Masse durch  
 und durch fest ist, dann stürzen und mit  
 einem Teel. abstechen. (als Beilage für  
 klare Brühe od. dunkle Suppen.)

### 194. Käsestangen.

50 gr Butter

50 gr geriebenen Käse

50 gr Mehl

193.

Zutaten

194.

Zutaten



beliebig 1 Pr. Paprika  
zuberei. Teig wie Mürbe-S herstein (113) mit feiner Spritze  
nung 10 cm lang aufspritzen, bei Mittelhitze nur  
schwach gelb backen, beliebig vor dem backen  
mit Eigelb bepinseln u. mit Stämmel bestreuen.  
als Beigabe zu H. kalter Brühre od. Sellerie-  
suppe od. als Käsegebäck auf einer Käseplatte  
gerichtet.

195

Zutaten 180 gr Mehl  
2 Pr. Salz  
1/2 Ei

195. Salzplättchen.

1/4 feste Butter in Flocken.

zuberei. Mürbeteig nur leicht verkneten, daß die  
nung. Zutaten eben zusammenhalten, beim  
durchschneiden darf er nicht gleichmäßig  
aussehen, dann auf Eis stellen, in kleinen  
Portionen so dünn wie möglich ausrollen,  
runde schlichte Plättchen austechen, bei Mit-  
telhitze schwach gelb backen so auf einer  
Käseplatte schuppenförmig anrichten od. als  
Rolle, od. man füllt je 2 u. 2. mit Käsebutter  
d. h. Butter zu Sahne rühren und mit



mit geriebenen Käse abgeschmeckt vor  
dem Gebrauch auf ~~beide~~ Stellen.

196. Gekochter Steinbutt.

196.

Einem mittelgroßen Steinbutt 4-5 lb schwer.  
mit Salz abreiben, unterhalb des Kropfes auf  
der weißen Seite einschneiden und gut aus-  
nehmen, Vorsicht! damit die Galle nicht ver-  
letzt wird. Die Flossen ein wenig stutzen  
dann gründlich waschen, trocknen, die  
Haut hin und wieder mit einer Gabel  
durchstechen, od. auf dem Rückgrat entlang  
mit einem scharfen Messer einritzen  
und nach den Seiten hin ~~entfernen~~ ~~entfernen~~  
Dann mit Zitronensaft einreiben, mit  
kaltem Salzwasser gut abgeschmeckt, der  
Fisch nur eben bedeckt, ansetzen zum  
kochen bringen, und je nach Dicke des  
Fisches -  $3/4$  Std ziehen lassen. Beim hin-  
einlegen weiße Seite nach oben, eventuell  
in Periwinkle od. Mulltuch eingebunden ge-  
kocht, um ihn leichter herauszuheben.  
Mit der weißen Seite nach oben gut abge-  
tropft auf einer heißgestellten Platte



auf einer Serviette liegend aufrichten von  
einem Kranz <sup>brauner</sup> Petersilie umgeben Litr-  
nenschale <sup>achtel</sup> zwischen legen, auf den Thermen-  
deckel Frischkartoffel, als Beigabe geklärte Butter  
abgeschlagene holländische Sauce od. Bearnaisesauce.

194.

194. Hammelbrücken

Garzeit 1-1 1/2 Std. als Beigabe glasierte  
Zwiebeln, gedämpfte Tomaten.

198.

Ingwercreme.

Zutaten

4 Eigelb } 1/4 Std schaumig rühren  
150 gr Zucker  
1/4 l Weißwein  
3 Eßl Ingwersaft  
2 " Ingwer in feinen Würfel  
8 Blatt weiße Gelatine  
2 Eßl Zitronensaft zum Lösen  
1/4 l Schlagrahm od 4 Eiweiß zu Schnee.

In den verschiedenen Zutaten unter Rühren  
die in dem Zitronensaft gelöste Gela-  
tine zugeben, kalt stellen und wenn  
die Masse 1/2 halb erstarrt ist, die steife  
Schlagsahne leicht untermischen und  
sofort in die Glasschale gefüllt. Schlag-



saure aufspritzen und mit Ingwer und  
Pistaciensüßchen verzieren.

199. Frisch Sted

199.

1<sup>st</sup> Hammelfleisch

1 Eßl Fett

2-3<sup>te</sup> Weißkohl

1-1 $\frac{1}{2}$  <sup>te</sup> Hart in Scheiben

2-3 Zwiebel in " in stw. Fett hellgelb gedünste

Die Fleischwürfel in Fett scharf anbraten,  
den Kohl abwässern in einem Leinwandtopf  
abwechselnd einschichten mit Kohl, Hartap-  
felscheiben, Zwiebel, Salz, Pfeffer & zwisch.  
schichten. Kochend Wasser zugießen  
(knapp bedeckt) und ohne Rühren 2 Std  
dämpfen lassen. In der Kochkiste  $\frac{1}{2}$  Std  
Ankochzeit u. 4 Std in der Kochkiste.

200. Kronen- (Preißelbeeren einmachen)

200

10<sup>te</sup> Kronenbeeren

4<sup>te</sup> Zucker

4<sup>te</sup> Birnen od saure Äpfel

Die Beeren verlesen, waschen, mit dem  
Zucker gemischt unter Schwenken auf-  
kochen und solange kochen lassen, bis



die Beeren glänzend und glässig sind,  
mit einem Schaumlöffel herausnehmen  
die Birnen- od. Äpfelstücke portionsweise  
in dem Saft garkochen, mit den Hrons-  
beeren abwechselnd in dem Steintopf ein-  
schichten od durchmischen, den Saft ab-  
schäumen, heiß übergießen, heiß zubinden.

201.

201. Hronsbeeren mit Wurzeln eimmachen.

Auf 5<sup>+</sup> Beeren 1-2<sup>+</sup> Zucker 5<sup>+</sup> Wurzeln in  
kleine 3 Würfel. (Gleiche Zubereitung wie 200)

202.

202 Essigbirnen.

Auf 9<sup>+</sup> gute Eimmachbirnen, vorbereitet  
gewogen 3<sup>+</sup> Zucker 1/2 l Weinessig  
1/2 l Wasser 8 gr ganzen Zimt.

Schale einer Zitrone

beliebig 1 Teel Melken (Köpfe entfernen)  
Die Birnen schälen, kleine ganz lassen,  
Blüte entfernen viel kürzen und abschälen  
größere halbieren und Kerngehäuse ausschälen  
Blüte und Stiel entfernen, in Essig od. Zitron-  
ensaftlösung legen. Dann kocht man Zucker  
Essigwasser, den Gewürzen im Beutel unter  
Rühren auf, schäumt die Lösung und kocht



die Birnen in kleinen Portionen zur Zeit vorsichtig darin gar. In einen Steintopf füllen, die Lösung zum Schluss einkochen heiß übergießen, aus dem Gewürzbüchel 2-3 Stk Zimt u. Nelken zwischenlegen. Nach 2 Tagen den Saft abgießen, einkochen, und schäumen heiß übergießen, beliebig ein klein wenig Salicyl überstreuen od. ein Bismutpapier mit etwas Salicyl auflegen.

### 203. Ingwerbirnen.

203.

Auf 3<sup>te</sup> Birnen vorbereitet gewogen, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> <sup>te</sup>  
 1/4 l Wasser 1/4 Weinessig 20 gr. getr. Ingwerst.  
 Zubereitung dieselbe wie Essigbirnen  
 den Saft nach 4 Tagen wieder einkochen  
 die Ingwerstücke 1 Std vor Gebrauch einweichen  
 3-4 Stücke in den Einmachtopf einschichten.

### 204. Pickelsteiner-Fleisch.

204.

1<sup>te</sup> Schieres Ochsen- od. Hammelfleisch  
 1 Eßl Fett zum Anbraten  
 reichlich Wurzel, Sellerie, Porree in Scheiben  
 2 Zwiebel in Scheiben  
 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> - 2 <sup>te</sup> Kartoffel in Scheiben



beliebig 1-2# Savoyen od. Weiskohl feingeschn.

1 Eßl. Salz

1 Pr. Pfeffer

1/4 l Sahne Sahne od. Buttermilch

1/4 l Wasser od. Brühe

Zum Abschmecken geh. Petersilie u. Sellerie-  
kraut

Zubereit-  
ung

Das Fleisch in einem schwarsessernen  
Topf anbraten, herausnehmen, und  
alle Gemüse, Zwiebel, Kartoffelscheiben  
mit den Fleischwürfel einschichten,  
Salz, Pfeffer, Zwiebel zwischensetzen,  
Flüssigkeiten zu füllen, in dem fest-  
schließenden Topf 2 1/2 Std dämpfen  
lassen, an der Herdseite nicht rühren.  
abschn. mit Petersilie u. Selleriekraut,  
als Beigabe eingemachte Gurken, od.  
Blattsalat, Gurkensalat od. Rote Beete.

205.

### Blätterteig.

Zutaten 1# gute, feste, frische Butter od. Marg.

1# Mehl

1 Teil Salz

1/4 l Wasser

1 Eßl. Rum



Zuberei-  
tung

Die Butter am besten am Tage vorher mit einem Löffel durchkneten und das darin enthaltene Wasser herauskneten, dann zu einem rechteckigern 2 cm dicken Block formen in Pergamentpapier wickeln auf Steinfußboden od. Eis legen (im letzteren Falle Vorbereitung am selben Tage). Dann wird aus Mehl Salz, Wasser, Rühr und 80 gr von der festen Butter, diese in Flocken verteilt, ein Stüdelteig gearbeitet (Korteig) solange kneten, bis er sehr elastisch ist und nicht mehr klebt, auskühlen lassen, am besten auf einem Marmortisch zu einem größeren Rechteck ausrollen  $\frac{1}{2}$  cm dick, in der Mitte ein klein wenig dicker, darauf legt man den festen Butterblock (beliebig mit etwas Mehl eingehüllt) darauf schlägt den Teig darüber  $\frac{1}{2}$  packetartig zusammen, die 4. Leste legt man nach unten. Dann rollt man den Teig, das Rollholz fest aufsetzen, & zunächst nach der offenen Leste hin, dann nach



allen Richtungen aus, möglichst zu einem Rechteck, schlägt dieses 3 fällig zusammen, rollt wieder aus zu einem Rechteck und wiederholt dies 5-6 mal, beliebig auch 8 mal ansrollen, ansrollen und zusammenlegen bezeichnet man als eine Tour; falls die Butter weich wird, legt man den Teig zwischen den einzelnen Touren auf Reis; und streut während des ansrollens und zum wenden gesiebtes Mehl über, um eine Festhalten und durchdringen der Butter vorzubeugen. Nach 6-8 Touren rollt man den Teig  $\frac{1}{2}$  cm dick aus, schneidet beliebige Formen aus, füllt sie beliebig, bestreut die Oberfläche mit Eigelb, vorsicht! damit an den Seiten nichts herunterfliegt, legt das Gebäck auf ein sauberes nicht gefettetes Backblech und backt bei starker Hitze anfangs später bei schwächerer Hitze das Gebäck solange, bis es goldbraun und leicht ist. Reste nie verwerfen! Man <sup>legt</sup> rollt sie einfach aufeinander und rollt sie zusammen.



206. Linsensuppe

200-250 gr Linsen  
 1 1/4 l Brühe od Wasser  
 Knochen, od Speck- od Schinkenabfälle  
 Suppengemüse  
 Zum Anbinden 1 Eßl Mehl  
 Salz, Maggi.  
 Beilagen: Suppengemüse, Brühwürst-  
 chen od Schinken und Speckwürfel

206.  
 Zutaten

207. Feine abgeschlagene, holländische Sauce.

(Sauce mousseline)

20 gr Butter  
 15 gr Mehl  
 1/4 l Gemüservasser, Brühe od Fischwasser.

60 gr Butter, 5 Eigelb

Zum Abschmecken: Salz Zitronensaft  
 Wein, 1 Pr Zucker.

Helle Grundsauce abkühlen lassen,  
 dann in ein kochend Wasserbad  
 stellen, und abwechselnd unter Schla-  
 gen mit einem Schaumlöffel ein  
 Butterflöckchen und 1 Teel Eigelb  
 hinzufügen bis alles verbraucht ist

207  
 Zutaten

Zuberei-  
 tung



dann bis zum kochen schlagen, aber nicht  
kochen lassen, abschmecken und mög-  
lichst sofort in Eisck geben. Eigelb  
sehr gut vom weissen trennen und  
küchlich verquirlen, Butter in Flöckchen  
in kaltes-od Eisswasser legen. Als Beigabe  
zu feinem Gemüse, zu gekochtem  
od gedämpften Fisch.

Einfache h. l. 30 gr Butter; 30 gr Mehl  
 $\frac{3}{8}$  -  $\frac{1}{2}$  l Flüssigkeit; 2 verquirlte Eigelb  
30 gr Butter in Flöckchen  
Gleiche Zubereitung.

208.

208. Brotanlauf.

Antaten 1 $\frac{1}{2}$  Weisbrat od. Zwiebäcke od. altgewordene  
Bruchreste

$\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  l Milch zum Weischen

50 gr Butter zu Salze

1-2 Eigelb

Zucker nach Geschmack

geriebene Zitronenschale

beliebig einige feingeh. Mandeln

2 Bitter

$\frac{1}{2}$  - 1 $\frac{1}{2}$  mürbe säuerliche Äpfel



1-2 Eiweiß zu Sahne.

$\frac{3}{4}$  - 1 Std Backzeit bei Mittelhitz  
als Beigabe beliebig. Fruchtstift od. Kompott  
209 Zwieback.

209.

Zutaten

1 kg Mehl

$\frac{1}{4}$  l Milch od. Wasser

40 - 50 gr Hefe

1 Eel Salz

- 100 gr Zucker

100 gr Butter

beliebig 1 Ei.

Hefeteig sehr weich eben formbar entwer-  
den runde Bälle formen od. den Teig in  
eine Kastenform legen sehr gut und lang-  
sam gehen lassen, dann bei guter Hitze  
5-10 min die Bälle 20 min in der Form  
backen lassen, erkalten in Scheiben  
schneiden und bei schwächerer Mittel-  
hitze langsam durchrösten lassen.

Zuberei-  
tung

210: Hamburger Zwieback

210.

Zutaten

65 gr Butter z. S r

65 gr Zucker

4 Epl. Saure Milch od. Sahne.



300 gr Mehl

1/2 Teel Salz

5 gr Hirschhornsalz

Zubereit. Den Teig anfangs rühren, zuletzt kneten  
ung und dick ausrollen, rund ausstechen, 10 min  
backen durchschneiden rösten.

211.

211. Senfgurken.

Zutaten: Helle, reife Gurken, schälen, prolieren  
halbieren, dann mit einem Silberlöffel  
das Stengelgehäuse herausschneiden, mit  
wenig Salz bestreuen, auf 5 ~~Gr~~ Gurken  
50 gr Salz zugelegt bis zum anderen Tag  
kaltstellen, dann auf einem Durchschlag  
gießen, gut abtropfen lassen, jedes Stück  
mit einem Leinentuch trocknen, einschich-  
ten, ~~dann übergießen~~ mit Till, Estragon,  
Senfkörner, Pfefferkörner, Meerrettigwürfel,  
beliebig saure Kirschen - od Weinblätter spanische  
Pfefferschote fest einschichten, dann über-  
gießen mit verdünntem, kaltem Weinessig,  
den man vorher mit Wasser und etwas  
Zucker aufgehocht hat, reichlich bedecken  
mit oben auf einen kleinen Mullbeutel



mit 1-2 Teil Senfkörnern, nach 8 Tagen den  
Essig abgießen, nach Bedarf kürzer od. län-  
ger aufkochen und kalt übergießen.

212. Kürbis mit Ingwer.

L12.

Der Kürbis wird geschält in Würfel- od. Recht-  
ecke geschnitten und gewogen auf 10 ~~lb~~ gießt  
man  $\frac{3}{4}$  l einfachen Essig und stellt ihn  
bis zum anderen Tag kalt, hin und wöl-  
det Schütteln, dann am anderen Tag ab-  
gießen 5 ~~lb~~ Zucker  $\frac{1}{2}$  l Weinessig 25 gr  
Ingwerstücke 5 gr ganzen Anis 1 Teil  
Nelken ohne Köpfe  $\frac{1}{2}$  Teil weiße Pfeffer  
körner (Gewürze in Beutel) Zucker und  
Essig mit Gewürzbeutel aufkochen in  
dieser Lösung die Kürbisstücke in klei-  
neren Portionen nacheinander gar und  
klar kochen in einem Stentopf od. Glas-  
hafen einschichten, wenn aller Kürbis  
gekocht ist, die Lösung nach Bedarf noch  
etwas einkochen, die Hälfte der Gewürze  
mit einschichten, die Lösung kochend  
übergießen und einkochen heiß zubinden.  
nach 8 Tagen wieder abgießen und einkochen.



Hühner als Senfküchls wie Senfgurken einmachen

213.

213. Einfache Erbsensuppe.

Zutaten 200 gr - 250 gelbe od. grüne Erbsen  
1 1/2 l Wasser od. Brühe

Knochen od. Schinken, Speck od. Pöckelfleisch  
Suppengemüse

zum Kochbinden etwas Mehl od. Mehlschwitze  
Salz, Maggi, zum Kochbinden etwas Mehl,  
als Einlage Fleisch: Mark, Schweinshäufchen  
feingeschn. Suppengemüse, Fleisch in  
Streifen od. Würfel geschnitten.

214.

214. Überbackenen, gefüllten Fisch.

Zutaten 3-4 Stk Schellfisch, Dorsch, Kabeljau od. Seelachs  
Salzwasser, 1 Schopf Essig zum Garkochen  
3/4 - 1 l fertige Champignon- od. Tomatensauce  
dickgekocht und gut abgeschmeckt.

Stapfbrot, Parmisankäse,  
einige Butterflöckchen

Zubereit- Vom vorbereiteten Fisch Kopf abschnei-  
kung den, Flossen kürzen, vorsichtig garkochen  
herausnehmen, auf der Mittelgräte ent-  
lang teilen, eine Fischhälfte abheben  
und die Mittelgräte mit Schwanz heraus-



lösen, dann auf eine ausgefettete Stachel-  
platte legen (od längliche Auflaufform),  
füllt die untere Fischhälfte mit der dicken  
Sauce klappt die andere Fischhälfte darauf  
richtet alle Fische in gleicher Weise an, legt  
sie nebeneinander und überzieht das Gan-  
ze mit Sauce, streut Brot und Käse über,  
mit Butterflöckchen belegen und bei guter  
Oberhitze 10 Min überbacken. Als Beigabe von  
der gleichen Sauce, aber dünner, Salate, Sellerie-  
Beet- und Gurkensalat, beliebig auch Toma-  
tensalat Salzkartoffeln od Reis als Garnitur,  
kranse Petersilie, Salatblätter, Zitronen-  
achtel kleine Tomaten als Haupt- oder  
Zwischengericht geeignet.

### 215. Savarin mit Früchten.

215.

Zutaten

- $\frac{1}{2}$  + 4 Mehl
- $\frac{1}{8}$  l Milch, knapp
- 15 g $\frac{1}{2}$  Hefe
- 2 Pr Salz, 1 Eßl Zucker
- 3 ganze Eier
- $\frac{1}{4}$  l zerlassene Butter
- Den Hefeteig klassig schlagen in eine Hand-



form  $\frac{1}{2}$  voll füllen aufgehen lassen 15-20 Min  
bei guter Hitze backen, warm stürzen und  
sofort in folgende Flüssigkeit tauchen.

$\frac{1}{4}$  l beliebigen Fruchtsaft

2 Töpfe Zitronensaft

1 Topf Scherry od. Weißwein

1 Topf Rum od. Arrac

1 Topf Maraschino

wenn der Hefekranz die Flüssigkeit  
vollständig aufgesogen hat, stürzt man  
ihn auf einen runden, größeren Teller  
bestreicht ihn mit Marmelade od. Gelee,  
bestreut ihn mit Mandeln od. Pistazien  
und füllt die Platte mit möglichst bunten,  
feinen Früchten. als Beigabe: Fruchtsaftsauc.

216.

216. Eingemachte Fritten.

Durch lagern möglichst gelbgewordene  
Fritten schälen, halbieren od. vierteln,  
Kerngehäuse, Blüte, Stiel entfernen, in  
Salzwasser legen, damit sie nicht braun  
werden, in klarem Wasser abspülen,  
abgetropft in die Gläser füllen, mit der  
kalten Zuckerlösung bedecken und bei



90° 20 - 30 Min sterilisiert. Zuckerlösung:  
 auf 1 l 900 gr Zucker, weniger reife, schwer  
 gar werdende Früchte werden entweder in  
 reichlich Wasser gargekocht, einmal abge-  
 kocht bevor sie in die Gläser gefüllt werden,  
 oder will man sie rot haben, in der Zucker-  
 lösung nach und nach solange langsam  
 gekocht bis sie sich rot färben in die Gläser  
 gefüllt und sterilisiert!

217. Trittenkompott m. Salicyl.

217.

auf 10 # Tritten 2-3 # Zucker  $3/4$  - 1 l Was-  
 ser  $1/2$  - 1 Pck Salicyl.

Die Tritten in gleicher Weise vorbereiten  
 beliebig die Schale daranlassen in  
 Salzwasser legen. Die Zuckerlösung  
 kochen und schäumen, die Tritten  
 in kleinen Mengen z. B. vorsichtig in  
 den Einmachtopf geben, den Saft et-  
 was einkochen, heiß übergießen und  
 zubinden nach 8 Tagen Saft abgießen  
 einkochen Salicyl übergießen und  
 zubinden.



218.

218. Trittingeleel.

Ganze Tritten abgerieben Blüte und  
 Stiel entfernt mit der Schale in Scheiben  
 geschnitten mit kaltem Wasser bedeckt  
 ansetzen und langsam weich, nicht  
 kussig kochen, auf ein Safttuch gießen,  
 langsam abfiltrieren den gewonnenen  
 Saft abmessen auf 1 l  $1\frac{1}{2}$  - 2  $\frac{1}{2}$  Zucker  
 geben. Dann den Saft aufsetzen, solange  
 kochen lassen, bis er rot ist, den Zucker  
 her unter Rühren zusetzen 3-5 Min  
 kochen lassen. Geleeprohe; schäumen  
 in Gläser füllen erhalten mit Bismut-  
 papier od. Galicyl übergelegt zubinden.  
 In gleicher Weise wird das Gelee aus  
 Stieringehäusen und Schalen gekocht.  
 Aus dem übrigen Fruchtstückstand Mar-  
 melade kochen: Der Rückstand wird  
 durchgestrichen und auf 1  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$   $\frac{1}{2}$   
 Zucker zusetzen, unter Rühren dick  
 einkochen. Aus möglichst ganzen  
 Früchten Trittenbrot herstellen. Fest ein-  
 kochen, erhalten in Streifen schneiden und in



Kristallsucker wenden. Sehr haltbar.

219. Selleriesuppe.

219.  
Zutaten

1 Knolle Sellerie

$\frac{1}{4}$  l Brühe od Wasser

40 gr Butter

40-50 gr Mehl

zum Abschmecken Salz, süßen Rahm.  
beliebig 1 Eigelb.

Zubereit-  
ung.

Sellerie garbochen beliebig durchstrei-  
chen od. in feine Striche schneiden.

Gelbe Grundsuppe bereiten, Sellerie ein-  
legen, abschmecken. Als Beigabe geröstete  
Brotwürfel od. Brotschreien, Käse od. Salz-  
stangen.

220. Gefüllte Halbsbrust.

220.  
Zutaten

2 $\frac{1}{2}$  Halbsbrust zum Füllen

$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$  ~~Fleisch~~ Fleischteig zum Fleischteig ver-  
arbeitet, zum Abschmecken: beliebig  
geh. Thymian, Petersilie, Sardellen od Pilze.

1-2 Egel Butter zum Braten

Speckwürfel

$\frac{1}{4}$  l Sauer Rahm

Mehl zum Binden der Sauce.



Zubereit- Das Fleisch vorbereiten, eine Tasche ein-  
 ung schneiden Fleischartig nicht zu fest  
 einfüllen zunähen; oder aus dem Brust-  
 stück die Knochen auslösen, zusammen-  
 klappen & Seiten zunähen Fleischmasse  
 einfüllen ganz zunähen. Das so gefüllte  
 Fleisch mit Salz einreiben langsam an-  
 braten in den Bratofen schieben und  
 unter fleißigem Begießen und zuge-  
 ben von Rahm  $1\frac{1}{2}$  - 2 Std braten lassen  
 Dann die Sauce bereiten.

221.

221. Rosenkohl.

Zutaten 2 so festen, frischen Rosenkohl.  
 Salzwasser  
 beliebig 1 Pr Stücken zum Abwässern.  
 1 Kopf Butter  
 etw. Brühe  
 Salz, Muscat  
 beliebig 1 Eel Mehl zum Bindern

Zuberei- Den Kohl vorbereiten, den verlesen, den  
 ung Stumpf kreuzweise einschneiden, waschen,  
 abkochen, abschrecken, dann in Butter  
 und Flüssigkeit vorsichtig ohne zu rühren



15 Min dämpfen, m. Salz, Muscat abschm.

222. Berliner Pfannkuchen.

222.

Zutaten

1 kg Mehl

30-40 gr Hefe

1/4 l Milch

1 Eel Salz

100-150 gr Zucker

80-150 gr Butter

beliebig 1-2 ganze Eier

geriebene Zitronenschale

beliebig einige feingeh. Mandeln.

Zur Füllung feste Marmelade od Pflaumen-

mur; zum Backen Schmalz od. Palmöl.

Aus den Zutaten einen recht elasti-

schen Teigfertig eben formbar bereiten,

dann ausgerollt 1/2 fingerdick aus-

rollen, die eine Teighälfte mit Marme-

lade ~~bestreichen~~ in Abständen belegen

die unbelegte Teighälfte überschlagen

um die Erhöhungen festdrücken, rund

ausstechen, auf bemehltem Brett

recht langsam aufgehen lassen

inzwischen in einem schwarzeisernen



Topf Fett erhitzen, bis es dampft. Die auf-  
gegangenen Bälle, nur wenige z. ~~st~~ gar  
und braun backen, den ersten auf Gar-  
sein probieren, die Garzeit feststellen, auf  
Papier entfetten, etwas abgekühlt in Zucker  
wenden.

2.2.3.

Zutaten

2.2.3. Ochsenschwanzsuppe. (10-12 Pers)

50 gr Fett

80 gr Schinken od durchw. Speckwürfel

1 Ochsenschwanz in kurze Stücke geschl.

1/2 Ochsenbein das Fleisch klein geschn.

2 größere Zwiebel

reichlich Suppengemüse in größere Stücke

3 1/2 - 4 l Wasser

3-4 Pfefferkörner

zur Bdg: 1/4<sup>te</sup> Mehl geröstet  
od 45 gr Kartoffelmehl)

Zuberei-  
tung.

In einem schwarzeisernen Topf Fett  
und Speck bräunen Ochsenschwanz-  
stücke, Ochsenbeinwürfel und Knochen  
scharf anbraten, Zwiebel darin bräunen,  
das Suppengemüse etwas mit durchrösten  
hochend Wasser auffüllen, Pfefferkörner  
zulegen und langsam - 3 Std hoch  
lassen, die Brühe absieben mit dem



angewürktem gerösteten Mehl binden  
abziehen. Zum Abschm. Salz, Pfeffer, Ma-  
deira od. Rotwein, Paprika als Beilage das  
Fleisch vom oberen Schwanz und geschn.  
Suppengemüse, Eierstich. den grauen  
Schwamm, der sich beim Kochen des Mehles  
bildet abfüllen.

#### 224. Cheffüllter Sellerie.

224.

Kleinere, gleichmäßig, große, feste Knollen  
mit einer Bürste waschen, in der Schale  
 $\frac{1}{2}$  garkochen abschrecken, schälen, Deckel  
abschneiden, aushöhlen den Fleisch-  
teig, aushöhlen beliebig mit feingehackt.  
Trüffeln od. Madeira abgeschmeckt. Löse füllen  
Deckel lose anbinden, dann leicht gebräu-  
ter Braten od. Speckwürfel leicht anbraten  
kochend. Wasser od. Brühe zugeben, sodas  
sie gut zur Hälfte darin stehen und  
im geschlossenen Topf vollständig garwer-  
den lassen aus der Sellerieflüssigkeit eine  
Sauce od. holländische- od. Madeirasauce be-  
reiten mit Reis od. Kartoffeln möglichst  
zusammen angerichtet zu Tisch geben.



Z.B. in der Mitte einer runden Ragoûtplatte eine Pressknuppel, ringsherum den Sellerie geviertelt mit der Füllung nach oben liegend anrichten mit der Sauce übersiechen, beliebig mit Salatblättern, krauser Petersilie, kleinen ganzen Tomaten und glasierten Zwiebeln verzieren, als Vor- od. Zwischenspeise, Abendbrot od. Frühstück geeignet.

225.

225. Madeirasauce.

Eine leicht gebräunte Grundsauce aus kräftiger Brühe bereiten mit Salz, Pfeffer, Madeira abschmecken.

226.

226. Zitronencrem. (halt gerührt)

Interten

3-4 Eigelb

150 gr Zucker

4-5 Blatt weiße Gelatine

feingeriebene Schale  $\frac{1}{2}$ -1 Zitrone.

5-6 Löffel Zitronensaft

3-4 Eiweiß in Schnee od  $\frac{1}{4}$  l Schlagrahm  
od  $\frac{1}{2}$  l Schnee  $\frac{1}{2}$  l Schlagrahm

Zubereit-  
ung

Eigelb und Zucker  $\frac{1}{4}$  Std schaumig rüh-  
ren feingeriebene Zitronenschale gerieben  
Zitronensaft und langsam die aufgelöste



Gelatine unter Rühren zugeben, wenn die Masse halb erstarrt ist den steifen Schnee leicht unterlockern. Sofort in eine Glasschüssel füllen vollständig erstarren lassen, beliebig verzieren mit Beeren, Mahranen u. s. w.

### 227. Weinkrem.

227.

Zutaten

3-4 Eigelb

150 gr Zucker

 $\frac{1}{8}$  l Weiß od Apfelweinfeingeriebene Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone

2-3 Eßl Zitronensaft

5-6 Blatt weiße Gelatine

4 Eisschnee od  $\frac{1}{4}$  l Schlagsahne.

gleiche Zubereitung wie 226.

### 228. Schokoladenkrem.

228

Zutaten

3-4 Eigelb

- 150 gr Zucker

25 gr Kakao od 80 gr geriebene Schokolade

 $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  Stg Vanille $\frac{1}{8}$  l Milch

5 Blatt weiße Gelatine

3-4 Eisschnee od  $\frac{1}{4}$  l Schlagsahnegleiche Zubereitung  
wie 226.



229.

Intaten

3-4 Kugeln

- 150 gr Zucker

3-4 Gefäße Rinn od etrac

5-6 Blatt Gelatine

3-4 Eischnee  $\frac{1}{4}$  l Schlagsahne.

226-229. Sahne zur Verzierung. Zur Verfü-  
gung das  $\frac{1}{2}$  Rezept Item mit 2 Eiern  
gearbeitet 2 Eischnee und  $\frac{1}{2}$  l künstliche  
Schlagsahne gut nachgeschmeckt.

230.

230. Hasenbraten.

Der Hase wird vom Fell befreit, ausgeweidet,  
Herz und Leber herausgesucht, das übrige  
möglichst ~~sofort~~ vernichtet, dann werden  
die Pfoten abgeschlagen, der Kopf und das  
obere Halsstück abgehakt, Brust- und Bauch-  
lappen und die Rippen zur Hälfte entfernt.  
Der Knochen zwischen den Keulern auf der  
Unterseite eingehakt, gut getrocknet. Keulen  
Grüchen, Häufel sorgfältig gehäutet. Die Ober-  
seite mit gesalzenen Speckfäden gespickt (reich)  
und kurz vorn Braten gesalzen, in einer  
Pfanne Butter nur leicht bräunen;



den Hasen mit der Unterseite nach unten  
auch die Läufer einlegen unter Begießen,  
aber nicht wenden, bei schwacher Hitze  
anbraten in den nicht zu heißen Bratpfen  
schieben, fleißig begießen, gequirlte Lauer-  
milch od. saure Sahne übergießen, langsam  
garbraten, die Läufer nach 20 Min heraus-  
genommen, Rücken und Kehle zusam-  
menhängend bis  $3/4$  Std braten lassen, zum  
Schluß die Sauce, wie alle anderen Braten-  
sauce zubereiten. Rücken für sich gebraten  
20 Min Bratzest. Als Verzierung brause Peter-  
silie od. Salatblätter am liebsten Endivien-  
salat, Papierhästchen mit Gelee gefüllt  
champignons od. Pfefferlinge, glasierte Ma-  
ronen. Als Beigabe Rothkohl od. Werskohl  
auf Rothkohlart, Sauerkohl mit Wein  
abgeschmeckt od. Rorenkohl.

### 231. Rothkohl.

300 sehr fein geschn. Rothkohl  
60 gr Schmalz  
2 Eßl Essig  
1/2 Pf Pfeffer

### 231.

Zutaten



1/2 Teil Salz

beliebig 1/2 Teil La Krümmel

etwas kochend. Wasser

beliebig 1/2 sauerliche Äpfel in Scheiben.

1 Teil Kartoffelmehl.

zum Abschm. Salz, Zucker, Essig.

Zubereit- Den sehr feinged. Hobel mit Essig an-  
kung mengen, im Schmalz andämpfen alle Ge-  
würze m. wenig kochend. Wasser zufügen  
und langsam - 1 1/2 Std. dämpfen lassen,  
die Äpfelscheiben in der letzten halben Std.  
zulegen. Immer in einem guten Topf kochen.

231.

231. Gefüllte Äpfel.

Zutaten 1-1 1/2 kleine gleichmäßige Äpfel (mürbe)

1/2 l Wasser

80 gr Zucker

Zitronenschale od Vanille

zum Abschm. beliebig etwas Weißwein

Zubereit- Die Äpfel waschen Kerngehäuse mit ei-  
kung nem Ausbohrer ausstechen, schälen in  
Essig od Zitronenwasser legen. Zucker-  
lösung mit den Gewürzen kochen, und  
die Äpfel darin nebeneinanderstehend vor-



weich kochen, herausnehmen erhalten lassen, den Saft gut abschmecken einkochen die Äpfel mit Gelee füllen (od. Marmelade) nebeneinanderliegend mit dem Saft anrichten.

### 232. Gedämpfte, gespickte Leber.

232.

Lutaten

1 - 1 1/2 lb Halbs od. Fachsenleber.

Speck zum Spicken

Salz, Pfeffer

Mehl zum Einhüllen

1 Epl Fett

1/8 - 1/4 l saure Sahne

Mehl zum Binden der Sauce

Die Leber am Tage vorher beliebig in Milch Zubereit. legen, häuten, mit Speckhälften spicken, würzen, in Mehl einhüllen, im Schmor- kopf anbraten, Wasser od. Sahne zugießen, im geschlossenen Topf unter häufigem Begießen garschmoren, Garzeit: Halbsleber 1/2 Std., Fachsenleber 1 Std.

ung

### 233. Selleresalat

233.

Die Sellerieknollen tüchtig Bürsten, Wurzeln und Blattansatz entfernen, in der Schale weich kochen, abschmecken, schälen, in Sahne



in Scheiben schneiden, und mit der Marinade (Salz, Pfeffer, Öl, Zucker) lagenweise einschichten, möglichst nicht rühren, sondern schwenken, gut durchziehen lassen, mit Mayonnaise verfeinern.

234a.

234a. Reine Mayonnaise. (Eierölsauce).

Zutaten

2-3 frische Eigelb.

$\frac{1}{8}$  l reinschmeckendes Öl

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

1 Prise Pfeffer

1 Pr. Zucker

etwas Essig od Zitronensaft.

Zubereitung

Das Eigelb gut vom Weißem trennen in eine tiefe Porzellanschüssel geben, mit Salz verrühren und tropfenweise das Öl hinzurühren. Zum Rühren einen Holzlöffel od. einen gut verzinnten Löffelbesen.

In recht kalter Luft rühren. Die Salbenartige Sauce vorsichtig mit Essig mengen, abschm. Eine geronnene Mayonnaise wird mit einem frischen Eigelb vermengt, indem man das Geronnene zum Eigelb nach und nach rührt.



234 a. Verlängerungsauce für Mayonnaise.

234 b.  
Zutaten

1 Eßl. Öl od. Butter  
etw. fein geriebene Zwiebel.  
30 gr Mehl

knapp 1/4 l Wasser od. entfettete Brühe  
Salz, Essig, Pfeffer z. Abschmecken.

Bereitung wie helle Grundsauce, breidick; in kaltes Wasser legen, um Hautbildung zu vermeiden. Nach dem Erkalten das Wasser abgießen und diese dickliche Mehlmasse löffelweise zur Mayonnaise rühren, gut vermischen, abschmecken. Jeder Salat, der mit Mayonnaise verfeinert werden soll, muß erst gut mariniert sein, den Salat mit nur wenig Öl; dann die Marinade abgießen, bis auf ein wenig, dann erst Mayonnaise zufügen, vorsichtig durchmengen.

Zubereitung

235. Fortenbiscuit

235.  
Zutaten

3-4 Eigelb  
1/4 lb Zucker  
Schale und Saft 1/2 Zitrone  
1/4 lb Kartoffelmehl  
3-4 Eischnee

etw 1/2 Std. rühren



Zubereit-  
 ung. In den schaumig gerührten Zutaten gibt man abwechselnd löffelweise die Hälfte des Schnees mit dem Kartoffelmehl, die übrige Hälfte ~~sie~~ wird zum Schluss recht leicht untergelockert, sofort in eine kleine Springform gefüllt, bei schwacher Mittelhitze  $\frac{1}{2}$  Std gebacken. Er ist gar, wenn er sich vom Formrand ablöst, etwas abgekühlt aus der Form lösen, vollkommen erkaltet in Schichten schneiden und mit Marmelade und Krems füllen beliebig glasieren und verzieren.

236. 236. Bisquit

Zutaten 4-8 Eigelb  
 $\frac{1}{2}$  Ltr Zucker  
 $\frac{1}{2}$  - 1 Zitronenschale  
 1 Teel Zitronensaft  
 200 gr Kartoffelmehl  
 4-8 Eischnee

Zubereitung wie 235, in größerer Springform bis  $\frac{3}{4}$  Std backen.

237. 237. Bisquiersatz mit Fett.

Zutaten 100 gr Fett



200 gr Zucker

2-3 Eigelb

1 Teel. Salz

Saft und Schale einer Zitrone

1 ~~1/2~~ Weizenmehl

1/4 l Milch oder Wasser

1 Backpulver od 1 Teel Hirschhornsalz

2-3 Schnee.

Zubereitung wie Stapfkuchentestg. In größerer Springform bis 1 Std backen. Erkalten in Schichten geschnitten, gefüllt.

238. Bisquitersatz ohne Fett.

2-4 Eigelb

200 gr Zucker

Saft und Schale 1/2 Zitrone

1/2 Teel. Salz

1/2 ~~1/2~~ Weizenmehl

- 1/8 l Milch od Wasser

2-4 Bismarck

1/2 Backpulver od 1/2 Teel Hirschhornsalz

Zubereitung wie 237.

239. Stupforte.

6-7 Eigelb

238.

Zutaten

239.

Zutaten



$\frac{1}{2}$  lb Zucker

$\frac{1}{4}$  lb geriebene Wall- od Haselnusskerne

75 gr Hartäpfelmehl

6-7 Eischnee

Zubereitung wie Biskuitteig, in mittelgroßer Springform bis  $\frac{3}{4}$  Std backen, erkalten einmal durchschneiden, zur Füllung  $\frac{1}{2}$  l Schlagrahm mit Zucker und Vanille abgeschmeckt.

240.

Zutaten

3-4 Eigelb

60 gr Zucker

Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone, feingeseiht

1 Prise Salz

60-100 gr Hartäpfelmehl

3-4 Eischnee

240. Biskuitrolle.

Zubereitung

Wie Biskuitteig. Aus Pergamentpapier eine rechteckige, größere Papierform herstellen, ausfetten, den Teig hineinfüllen bei schwacher Mittelhitze 10-15 Min backen, bis sich der Teig vom Papier löst, dann auf ein geölkertes Holzbrett stürzen, Papier schnell ablösen. Die Biskuit-



platte mit Marmelade bestreichen, aufrollen, beliebig mit einem Guss übersieben mit Mandeln bestreuen.

### 241. Apfel im Schlafrock

241.

Zutaten

8-10 kleine, reife Äpfel

1 Kgl Zucker

1-2 Kgl Zitronensaft, Wein od Rum  
Mürbeteig von  $\frac{1}{2}$  l Mehl oder entsprechend  
Weizen-, Blätter- od Hefeteig.

Die vorbereiteten, ausgestochenen Äpfel mit  
Zucker- u. Zitronensaft abgedeckt

$\frac{1}{2}$  - 1 Pfd unter häufigem schwenken  
marinieren. Dann füllen mit Gelee,  
Marmelade, Mandeln oder Rosinen, den  
Teig dünn ausrollen, viereckig, der  
Größe des Apfels entsprechend schneiden  
die Ecken zur Mitte zusammenschla-  
gen, aufs Blech legen, bei Mittelhitze  
solange backen, bis der Apfel sich weich  
durchsticht. Mit Staubzucker bestäubt warm  
od kalt zu Tisch geben. (Mit Eisguss be-  
ginnen)

Zubereit-  
ung.



242

Zutaten

$\frac{1}{4}$  H Rosenkohl

1 Epl Butter

$1\frac{1}{4}$  l Brühe

40-50 gr Mehl

Salz, Muskat.

Zubereit-  
ung

Der abgewellte Rosenkohl in Butter und etwas Wasser gedämpfen, herausnehmen, Brühe auffüllen, binden, Rosenkohl zulegen, abschmecken.

243a

Zutaten

200 gr Reis

$\frac{3}{4}$  l Milch

1 Etl Salz

50 gr Butter

bis 100 gr Zucker

$\frac{1}{2}$  Zitronenschale

1-2 Eigelb

einige bittere Mandeln

einige Rosinen

1-2 Eiweiß zu Schnee

Zubereit-  
ung

Den erhaltenen Reis löffelweise in den schaumig gerührten Zutaten geben,

242 Rosenkohlsuppe.

243a Reispudding.

} dickkochen

} schaumig rühren.



glatt rühren, Schnee unterziehen, in die Form füllen, im Wasserbad bis  $1\frac{1}{2}$  Ltd kochen, heiß gestürzt mit Frucht- oder Kompott od. Weinschamussauce an Tisch geben.

243b Feiner Reispudding.

243b.  
Zutaten

100 gr Reis

$\frac{3}{8}$  l Milch

$\frac{1}{2}$  Teel Salz

65 gr Butter

3-4 Eigelb

80 gr Zucker

$\frac{1}{2}$  Zitronenschale

einige bittere Mandeln

3-4 Eischnee

Zubereitung wie 243a.

244. Natürlicher Aspik.

244.  
Zutaten

$1\frac{1}{2}$  Hahnsfüße, klein geschlagen

2-2  $\frac{1}{2}$  l Wasser

1 Teel Salz

1 Stück Sellerie

Die gewaschenen Knochen kalt ansetzen, Salz, Sellerie zulegen, recht langsam bis 5 Ltd abkochen, erkalten lassen, sehr gut.

Zubereitung



entfetten, erwärmen und sehr kräftig mit Salz und Essig abschmecken, auf 1 l 2-3 Eiweiß mit der Gabel leicht verschlagen und 1 Eierschale gewaschen und zerbröckelt unter das Eiweiß gemischt bereit stellen. Wenn die Brühe gut erwärmt ist, gibt man das Eiweiß unter Rühren mit einem Schaumlöffel darin und schlägt die Masse bis zum Kochen (um die Brühe klar zu machen,) dann zugedeckt an die Herdseite stellen, nach 10 Min. das Ganze auf ein gebrühtes Barchendtuch gießen (auf ein Haarsieb gelegt) und langsam ohne Rühren abfiltern. Dann gießt man in eine Flammereiform von der klaren Flüssigkeit soviel, daß der Boden eben bedeckt ist, läßt dies erstarren. Auf diesen Aspikspiegel legt man zur Verzierung bunte Muster von Gemüse, Trappen, Gurkenspiegel, schreiben, Strahlen, gießt etwas Aspik darauf und läßt diese Verzierungsschicht erstarren, darauf legt man dann die beliebigen Nahrungsmittel, gar gekocht in beliebiger Form zurechtgeschnitten,



2. B. Gemüse, Fisch, Geflügel, Fleisch über-  
gießt das Ganze mit dem übrigen Aspik,  
reichlich bedeckt, nach dem Erstarren stür-  
zen, als Beigabe Mayonnaise od. Remouladen-  
sauce.

### 245. Künstlicher Aspik

245.

Zutaten

auf 1 l Fleischbrühe, Fisch- od. Gemüswasser  
16-18 Blatt, wenn geklärt werden soll 20  
Blatt Gelatine

anstatt Gelatine Agar-Agar auf 1 l 14 gr.  
od. Hausenblase auf 1 l 20 gr.

Die betreffende Flüssigkeit sehr scharf mit  
Essig und Salz abschmecken, die gut  
gelöste Gelatine einsetzen, beliebig klären  
und in gleicher Weise verwenden wie  
den natürlichen Aspik.

### 246. Echte Remouladen-sauce.

246.

Zutaten

2 rohe Eigelb

2 gekochte durchgestrichene Eigelb

1/2 Teel Salz

1/2 l Öl

1/2 Teel Zucker

1 Prise Pfeffer

} Mayonnaise  
rühren



2 Epl. Kräuter- od Gurkenessig

$\frac{1}{2}$  Teil Senf

1 Teil gehackte Kräuter Kapern

beliebig  $\frac{1}{2}$  gehackte Sardellen

1 Teil gehackte Kräuter: Pimpernelle, Boretsch  
oder Stalkräuter

beliebig hart gekochtes Einweiss feingehackt  
darmmischend.

Zubereitung wie Mayonnase. Verlängerung  
durch kalte Mehlsauce.

244.

Intaken

244. Hühnersuppe für 12 Personen.

1 junges Suppenhuhn

Salzwasser

reichlich Petersilienwurzel und Sellerie

120 - 160 gr Butter

130 - 160 gr Mehl

3  $\frac{1}{2}$  - 4  $\frac{1}{2}$  l Hühnerbrühe

15 gr Mandeln abgezogen und fein gehackt

$\frac{1}{4}$  l Milch od süßen Rahm

beliebig 3-4 Eigelb

Als Beilage: Das Hühnerfleisch, abgelöst und  
in Streifen geschnitten, Herz, Leber, Magen,  
Spargel, Blumenkohlröschen oder körnig



gekochten Reis, beliebig Eierstock.

Das vorbereitete Huhn kurz vorm Ansetzen zubereiten waschen, beliebig kalt od. kochend ansetzen. Salz und Suppengemüse zulegen und langsam wallend bis 2 Std. kochen lassen, Knochen müssen weich sein. Gelle Mehlschwitze bereiten, mit der gesiebten Hühnerbrühe auffüllen mit Mandelrahm abschmecken legieren, die fertigen Beilagen kurz vor Fisch zulegen. Aus rohem Herz, Leber und Magen durchgedreht, etwas Hackfleisch, Brot od. Salz, Petersilie einen Fleischteig verarbeiten, zu Klößen formen, 5 Min. garziehen lassen, als Beilage für die Suppe verwandt.

#### 248. Würzige Grieschnitten.

248.

|                               |                                                                                 |         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1/4 l Brühe, Milch od. Wasser | } zum Kloß abkochen<br>backen mit Br<br>sofort mischen<br>beliebig abschmecken. | Zutaten |
| 1/2 Teil Salz                 |                                                                                 |         |
| 1 Stck Butter                 |                                                                                 |         |
| 200 gr Gries                  |                                                                                 |         |
| beliebig 1 Ei                 |                                                                                 |         |

Zum Abg abschmecken geriebenen Käse gedünstete Zwiebel, ausgebratenen Speck,



dickes Tomatenmus und gehackte Pilze.

Zubereit- Die etwas abgekühlte Griesmasse zu einer  
ung. festen platten, dickeren Rolle formen  
und so erhalten lassen. Dann in fünf-  
gerdicke Scheiben schneiden und in der  
Pfanne goldbraun braten, als Beigabe zu  
Gemüse geeignet.

249.

249. Kronsbeerschaum.

Zutaten Müsli. Schlagobene mit eingemachten  
Kronsbeeren abgeschmeckt. Als Gewürz  
Vanille od. Zitrone.

250.

250. Weinkohl.

Zutaten 2<sup>1/2</sup> Weiskohl  
2-3 Tl Fett  
mit kochend. Wasser knapp bedeckt  
nach Belieben einige Apfelscheiben mit  
Salz, Pfeffer, Wein, Essig, Zucker binden  
mit Hartkoffelmehl od. geriebenen rohen Hart-  
koffeln.

Zubereitung wie Rotkohl nur abweilen 23/.

251.

251. Schweizer Reis.

Zutaten 200 gr Reis  
Wasser zum Weiskochen



Salz

1 l Milch

1/2 - 1 Stk Vanille

1 Tasse Butter

Zucker nach Geschmack

2 Blatt weiße Gelatine

1/2 - 1/4 l Schlagsahne

verschiedene eingemachte Früchte, am besten  
Birnfrüchte od. Marmelade od. Gelee.

2. Verzieren Schlagsahne und Früchte

Reis abwaschen, garkochen unter die heiße  
Masse die vorbereitete Gelatine ~~zwischen~~  
erkaltete Schlagsahne unterziehen den  
Reis mit den Früchten einschichten

Zubereit-  
ung

Vereinfacht:

200gr Reis

1 l Milch

Salz

1/4 Stange Vanille

1 Stk Fett

im Rezept künftl. Schlagsahne

verschiedene Früchte, Gelee, Marmelade.



252.

Zutaten

Das Fleisch, wenn sehr salzig 1 Std wässern  
wenn mild gesalzen, waschen und mit  
kalt Wasser bedeckt ansetzen. Garzeit  $1\frac{1}{4}$ -  
 $1\frac{1}{2}$  Std. Oder das Fleisch in Gemüse gar-  
kochen, Grünkohl, Lauer Kohl, Werschkohl.

253.

253. basset Rippenspeergebraten.

$\frac{1}{4}$ -  $\frac{1}{2}$  Std. ankochen, aus der Brühe neh-  
men, in die Pfanne legen, braune But-  
ter übergießen, mit reichlich Rahm  
langsam garbraten, fleiszig begießen  
Garzeit im Ganzen 1 Std.

254.

Zutaten

254. Lauer Kohl.

$1\frac{1}{2}$ - 2 L Lauer Kohl

60 gr Schmalz

1 kl Zwiebel in Würfel

etwas Brühe od. kochend. Wasser

beliebig  $\frac{1}{2}$  Teel Thümmel im Beutel zugelegt

2. Abzimm. Salz, Zucker Essig

Zuberei-  
tung

Den Kohl waschen, zerpfücken, in Fett  
andünsten, mit Flüssigkeit knapp be-  
decken, Thümmel zulegen. Garzeit  $1\frac{1}{2}$ -2 Stk  
eine rohe, geriebene Kartoffel daran reiben



oder mit Kartoffelmehl brühen, süß-sauer  
abschmecken. Auf fernere Art: Statt Schmalz  
Butter, keine Zwiebel, statt Essig Weiswein  
gute Emalle- od. roten Topf benutzen.

### 255. Braune Kuchen I.

255.

Zutaten

1/2 lb Schmalz, Butter od. Margarine (300 gr)

1/2 lb Zucker

1-2 Teel Salz

1 gestr Teel. Natron

35 gestopene, feingeseiebte Äpfeln

Kardamom, Anis, Zimt, Piment, Ingwer,  
Pfeffer, fein geriebene Schale von 2-4 Zitronen  
2 Äpfeln, beliebig bis 150 gr abgezogene  
geriebene Mandeln

1 1/2 lb Syrup

2 lb Mehl + 1/2 lb zum Ausarbeiten.

Fett zu Sahne mit Zucker tüchtig verrühren, alle gestobten Gewürze, Natron, Zitronenschale einsetzen nach und nach Syrup und Mehl, so lange kneten, bis der Teig glatt und glänzend ist, kann sofort verbakken werden oder bis 8 Tage stehen. So dünn wie möglich ausrollen, ausstechen,

Zubereit-  
ung



bei schwacher drittelhitze schön braun  
backen. Erst hell und hoch, dann flach  
und dunkel, vollkommen erhalten in  
Blechbüchsen aufbewahren.

256.

Zutaten

$\frac{1}{4}$  lb Syrup

$\frac{1}{4}$  lb Zucker

$\frac{1}{4}$  lb Schmalz od Butter

Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone

$\frac{1}{4}$  lb Mehl

1-2 Teil beliebige Gewürze

- 30 gr Mandeln

8 gr Pottasche in 1 Egl Rosenwasser od Alkohol

Zubereit. Pottasche gelöst kochen, kneten und

mindestens 1-8 Tage warm stellen.

257.

Zutaten

1 lb Dinsthonig

125 - 200 gr Zucker

1 lb Mehl

1 Teil Anis

beliebig Nelken, Zimt, Kardamom, 2 Pr. Lak

feingeshn. Succade

od. Pommeranzenschale.

256. Braune Kuchen II

} unter Rühren aufko-  
chen, abkühlen lassen.

} mischen, Syrup-  
flüssigkeit dazn

257. Pruten.

} unter Rühren aufkochen  
lassen, abkühlen.

} mischen

} mischen



1 gestr Seel Hirschhornsalz, 1 Epl Wasser zum  
Auflösen

$\frac{1}{2}$  Mehl zum Verarbeiten.

Die Honigflüssigkeit zu den vermischten Zutaten  
geben, gelöstes Hirschhornsalz  
anfügen, durchkneten, einige Zeit ruhen  
lassen, dünn ausrollen, zu Rechtecken  
ausrollen stechen, bei sehr schwacher Hitze  
bitter goldbraun backen, beliebig mit  
weißem Zuckerguss überziehen od. Schoko-  
ladenguss. Im Blechkasten aufbewahren.

258. Braune Pfefferkisse.

32.5 gr Butter od. Schmalz

$\frac{1}{4}$  Zucker

$\frac{1}{2}$  Syrup

Schale einer Zitrone

$\frac{1}{2}$  Teil Zimt

beliebig andere Gewürze

10 gr Lavocade od. Mandeln

5 gestopene Stücken

8 gr Pottasche  $\frac{1}{2}$  Teil Hirschhornsalz in

2 Epl Wasser lösen

Zubereitung wie braune Kuchen I.

258.  
Zutaten



Den Teig kneten, zu Rollen formen und  
so einige Tage stehen lassen! Dann zu  
schrägen, dünnen Scheiben schneiden  
bei schwacher Hitze später etwas stär-  
ker 20 min backen.

259.

Zutaten

4 ganze Eier

$\frac{3}{4}$  lb Zucker

1 Messerspitze Nelken

1 " Pfeffer

1 " Kardamom

1 " Ingwer

30 gr Zimt

60 gr Mandeln

60 gr Luccade

1 Pkt Backpulver od 1 Teil Hirschhornsalz

1 lb Mehl

Zubereit. Den Teig kneten, kleine Kugeln rollen

backen bei schwacher Hitze hellgelb backen

260.

Dicker Honigkuchen a.d. Platte.

Zutaten 600 gr Mehl

Zimt, Nelken,

Kardamom, Anis,

} mischen



10r Salz

1/4 lb Mandeln grobgehackt.

1 lb Honig

1/4 lb Zucker

60 gr Fett

1 gr Hirschhornsalz in 5 Eßl Wasser gelöst  
 den Teig kneten auf dem vorbereiteten Zucker  
 auf Blech fingerdick ausbreiten, befeuchten  
 mit Mandelhälften belegen, bei  
 schwacher Mittelhitze 10-20 min backen,  
 mit Rosenwasser bepinseln, einen An-  
 genblick in den Backofen schieben  
 od. mit einem Gup bepinseln, nach  
 dem Antrocknen auf dem Blech sofort  
 in Stücke schneiden

Durch Lagern wird er besser.

2. 61. Schokoladenmakronen.

2. 61  
 Zutaten

1/2 lb Mandeln

200 gr Zucker

1/4 lb Schokolade

2 Eßl Wasser

2-3 Schwefel zu Schmelze

Mandeln mit einem Tuch abreiben, halbe Zubereitung



kochen, in feine Ströme schneiden, mit Zuk-  
 ker, Schokolade Wasser in einem Topf  
 an der Herdseite abkochen, bis die Masse  
 feucht und klebrig ist, vollkommen  
 erhalten lassen, Schnee untermischen,  
 mittels Teel. in Häufchen auf Papier  
 od. Oblate setzen, bei sehr schwacher  
 Hitze anfangs, später etwas stärker  
 sofort backen. Garzeit 30 Min. Oben auf  
 glänzend trocken und geborsten.

262.

Zutaten

262. Weiße Makronen.

$\frac{1}{2}$  abgerogene Mandeln

175 gr Zucker

Vanille od Zitronenschale

1 Etw. zum abbacken

2 Etw. zu Schnee.

an der Herdseite  
 rühren bis  
 feucht u. klebrig

Zubereit-  
ung

die abgekühlte Masse mit Schnee mischen  
 sofort in Häufchen auf Oblaten od. Papier  
 setzen und bei schwacher Hitze 20 Min.  
 backen.

263.

Zutaten

263. Kupfmakronen.

4 Etw. zu Schnee

$\frac{1}{2}$  Backsüßholz

$\frac{1}{2}$  Std rühren Masse  
 untermischen.



250 - 300 gr. gerebene Wall- od. Haselnüsse,  
aus der Haselnußmasse kleine Kugeln  
formen, auf Papier setzen, bei Mittelhitz  
10 Min. leicht bräunen. Wenn zu weich  
mit Feil. in Häufchen aufsetzen.

Zucker-  
Kugeln

#### 264. Pflastersterne

264.  
Zutaten

1/2 lb Mehl

2 gr Zimt

2 Karamellschale

20 gr Mandeln

80 gr Zucker

1/4 lb Honig

10 - 50 gr Fett

3 gr Hirschhornsalz od. 3 gr Pottasche

2 - 3 Eßl Wasser z. lösen.

Den Teig kneten, mit Hirschhornsalz  
sofort verbacken, mit Pottasche 8-10 Tage  
stehen lassen. kleine Kugeln formen,  
bei schwacher Mittelhitz goldbraun bak-  
ken, mit Zuckerguß überziehen.

#### 265. Schokoladenhoneykuchen.

265.  
Zutaten

3/4 lb Mehl

50 - 50 gr Kakao

} mischen



8 gr Zimt  
 beliebig 1 Apfelschale  
 " Succade od Mandeln } mischen

200 gr Honig } aufkochen, abkühlen  
 1/2 lb Zucker }

Zubereit- 1 Teil Hirschhornsalz in 5 Epl. Wasser gelöst.  
 ung Teig verkneten, beliebig 1-2 Tage stehen  
 lassen 1/2 cm dick ausrollen, beliebig  
 ausstechen, bei schwacher Hitze 15-20 min  
 backen, beliebig glasieren.

266.

266. Zitronenkränze.

Zutaten 1/4 lb Butter z. S.r. alles mischen.  
 1/4 lb Zucker  
 3 Eigelb  
 Schale 1/2 Zitrone  
 2 Epl Zitronensaft  
 1/2 lb Mehl

Zuberei- Den Teig kneten, dünn ausrollen,  
 ung Kränzchen ausstechen, beliebig mit  
 Eigelb bestreichen, hellgelb backen.

267. - 14 I. 22.

267.

267. Semmelfüllung f. Halbrunde u. Gefüllte.

Zutaten 1 lb geschältes Weißbrot



Milch zum Weichen

1-2 Eier

Salz, 1 Pr. Pfeffer

Muscatsm.

geh. Petersilie, Kapern geh. Zwiebel od. feingeschn. Ham  
dein. durchmengen, abschmecken.

268. Sylvester-Pfannkuchen. I

1<sup>te</sup> Mehl

1 l Buttermilch (knapp)

1-2 ganze Eier

1 Teel Salz

geriebene Zitronenschale

1 Pr. Cardamom

2 Epl. Korinthen

1/2<sup>te</sup> feingeschn. mürbe Apfel

beliebig 1 Epl Zucker

1/2 Pekt. Backpulver.

Schmalz od. Palmöl zum Backen

Zubereitung wie Pfannkuchenteig, zum  
Zehrup Backpulver, Apfel und Korinthen  
mischen.

268

Zutaten



269  
Zutaten

Sylvester-Pfannkuchen II

40 gr Hefe  
-  $3\frac{1}{4}$  l Milch  
1 Teel Salz  
1  $\frac{1}{2}$  Epl. Zucker  
Schale einer Zitrone  
1  $\frac{1}{2}$  Epl. Fett  
beliebig 1-2 Eier  
1 Epl. Korinthen od. Rosinen  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  feingeschn. mürbe Äpfel

Zubereitung wie alle Hefeteige ziemlich dünnflüssig, aufgehen lassen, dann sofort mit Schmalz od. Palmöl verbaken währenddessen nicht in warm stellen.

270.  
Zutaten

Feines Halbfleischragout.

1  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  Halbschule od. Schulter  
Salz etwas Mehl zum Einhüllen  
1  $\frac{1}{2}$  Epl. Butter  
1  $\frac{1}{2}$  Epl. Speckwürfel  
kochend. Wasser

beliebig  $\frac{1}{8}$  -  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahm

Als Beilagen: Fleischklößchen (ohne Zwiebel)



Champignons, Spargel

gg. Erbsen beliebig auch Schweser in Scheiben

Das Fleisch in größere Würfel zerteilen

mit Salz und Mehl bestreuen in einem

Schmortopf leicht anbraten, mit kochend.

Wasser knapp bedecken, langsam  $1\frac{1}{2}$  Std

schmoren lassen, währenddessen den

Rahm zugreifen, wenn gar, die Sauce nach

Bedarf verlängern, die vorbereiteten

garen einlagern und die Fleischwürfel

in die Sauce legen, bis zum Anrichten

heiß stellen, nicht mehr kochen

lassen. Anrichten mit einem Reis-

od. Kartoffelbrand. Verwendung als: Haupt-

Vor- od. Zuvorgericht, oder Abend-

od. Frühstücksspeise.

### 271. Lagertorte.

$\frac{1}{2}$  lb Butter

$\frac{1}{2}$  lb Zucker

4-6 ganze

300gr Mehl

Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone

Zubereitung wie Sandtortenteig  $\frac{1}{2}$  Std. Zubereitung

Zubereit-  
ung.

271.  
Zutaten



rühren, dann in einer Springform nacheinander in dünnen Lagen, bei guter Hitze hellgelb backen, mit Marmelade aufeinander-schichten, zum Schluss mit einem Zuckerguss überziehen mit Mandel oder Kroquant beliebig auch Gelle verzieren (Mittelgroße Form)

272.

Zutaten

100 gr Butter

4 Eigelb

100 gr Zucker

100 gr geriebene Mandeln

100 gr geriebene Schokolade

15 gr 15 gr Kartoffelmehl

4 Eiwelß zu Schnee (sehr leicht unterlockern)

zum Bestreichen 4 Epl Orangen = apri-hosen-od. Dreifruktmarmelade

$\frac{1}{2}$  l Schlagrahm mit Zucker u. Vanille abgedum

Zuberei-

tung

Den Teig in einer <sup>mit</sup> Mittelgroßen Springform zu einem dickeren Boden bei schwacher Hitze  $\frac{1}{2}$  Std backen, sofort aus der Form lösen, warm mit Marmelade bestreichen vollkommen erhalten lassen, die Schlag-

272. Sachertorte.



sahne fingerdick aufstreichen, die übrige  
Schlagsahne aufspritzen, beliebig mit geh.  
Pistazien od gebräunten Mandelstiften versieren.

273. Feiner Butterkrem z. Füllen v. Torten 273.

Zutaten

$\frac{1}{4}$  lb frische, gute Butter

2-3 Eigelb (sehr gut vom Wespennest trennen)

$\frac{1}{2}$  lb feingesiebten Staubzucker

zum Abschmecken Vanille od. Orac od.

Litronensaft, etwas feingeriebene Zitronen-  
schale od sehr starker kalter Kaffee (2 Tl) /  
od. etw. Cacao.

Butter zu Sahne, mit Eigelb und Zucker  
gut verrührt, abschmecken.

274. Butterkrem ohne Eier.

274

Zutaten

$\frac{1}{4}$  lb Butter

$\frac{1}{4}$  lb gesiebten Staubzucker

die gleichen Zutaten zum Abschmecken

gleiche Zubereitung und zum Spritzen  
geeignet wenn kalt gestellt.

275. Schweineschmalzbraten.

275.

Zutaten

$1\frac{1}{2}$  - 2 lb Schweinsrücken od. Keule.

Salz u. Pfeffer z. einreiben

kochend Wasser zum Ansetzen.



## 2. 3 Zwiebel in Scherben

1 Stk Lorbeer

Mehl 2. Binden der Sauce.

Zubereit-  
ung.

Wenn von Schwarte umschlossen, diese einschneiden auch die Fettschicht, dann würzen, mit der Fettsseite nach unten in die Pfanne legen, mit kochend Wasser übergießen, bis der Pfannenboden bedeckt ist. Nach einiger Zeit den Braten umlegen, Zwiebel und Lorbeer zulegen und bei guter Brathitze unter fleißigem Begießen garbraten, wenn Schwarte vorhanden, die letzten 10 min. nicht mehr begießen. Garzeit für Schweins-  
rücken 1-1 $\frac{1}{4}$  Std. für Hendl 1 $\frac{1}{2}$ -2 Std.

2 76.

Zutaten

## 2 76. gepicktes Schweine-Filet.

Die äußere Fetthaut abtrennen, die Oberseite mit Speckfäden reich spicken mit Salz, Pfeffer würzen, mit gebräunter Butter anbraten und unter Rahm-  
zusatz 20-30 min braten lassen.



277. Geschmorte Maronen.

(Epfkastanien, glasiert.)

277.

Zutaten

Die Schale mit dem Messer abschälen, dann in kochend. Wasser legen und solange kochen lassen bis sich die innere Schale abziehen läßt; oder man legt sie eingeschnitten auf eine heiße Herdplatte od. Schmortopf und erhitzt sie solange bis sie platzen, dann schält man beide Schalen gleichzeitig ab. In einem Schmortopf Butter und Zucker bräunen lassen, die Maronen darin anrösten, etwas Brühe od. Fleischextraktwasser anrühren, Salz überstreuen, und unter öfterem Umschwenken gar in geschlossenem Topf gar rösten, dann mit etwas Kartoffelmehl, mit Rotwein od. Madeira angerührt, binden, so daß sie glänzend aussehen. Als Verzierungsmittel für alle Wild- und Geflügel-, Hammel- od. Schweinebraten od. als Beigabe.

278. Teltower-Rübchen.278. $1\frac{1}{2}$  - 2.6 kleine Rübchen

1 Epl Fett



1 Gpf. Zucker  
 Brühe od. Wasser  
 1 Teel. Salz  
 1 Pr. Pfeffer

Zubereit-  
 ung.

1 Gpf. Mehl z. Binden  
 Kleine, harte Rübchen mit Salz abreiben  
 größere schaben, in Mehl od. Essigwasser  
 legen, beliebig 1+ abwetten, dann in  
 einem Schmortopf Fett und Zucker  
 bräunen, die Rübchen darin gar durch-  
 rösten, mit kochender Flüssigkeit  
 begießen, Gewürze zulegen, je nach  
 Größe - 1 1/2 Std schmoren lassen, mit  
 Mehl binden und noch 5 Min im  
 offenen Topf schmoren lassen.

2 79.

Zutaten

1/2 l Milch  
 etwas geriebene Zitronenschale od. Vanille  
 1 Pr Salz  
 50 gr Zucker  
 1 Pf. Butter  
 40 gr Mandarinen  
 3-4 Gewürz zu Schnee

2 79. Welfenspeise

} Flammen  
 kochen, mit  
 dem Schnee  
 leicht durchlo-  
 chen, in eine an-  
 gepülte Glas-  
 schüssel gießen



Zur Sauce: 3-4 Eigelb  
 80 gr Zucker  
 feingeriebene Schale 1 Zitrone  
 Saft 1 Zitrone  
 1 Teil Mandarmin

$\frac{1}{4}$  l Weiß- od. Apfelwein

Alle Zutaten in einem Topf angemischt  
 in ein kochend Wasserbad gestellt bis zum  
 Kochen mit Schaumbesen schlagen, bis  
 die Masse breidlich ist, und wird so auf  
 die inzwischen abgekühlte Flammereien-  
 masse gegossen. Werden vorher gespürt,  
 dann für jedes Ei 1 Teil Mandarmin  
 mehr rechnen.

280. Weinschaumsauce (K-Rezept stark verein-  
 facht)

280.  
 Zutaten

Schale und Saft einer Zitrone

10-15 gr Maismehl

$\frac{1}{4}$  l Weiß- od. Apfelwein

$\frac{1}{4}$  l Wasser

2-4 Blatt weiße Gelatine

2-3 Egel Zucker

Mischen, bis zum Kochen schlagen,  
 Gelatine darin auflösen, dann in

Zuberei-  
 tung



einer warmen Schüssel mit Schaumbeeren  
darin auflösen-schlagen geeignet als Bei-  
gabe zu Puddings od. Welfenspeise.

281.

Zutaten

2 ganze Eier

2 Eigelb od 1 geh. Teel Mandarmin

65 gr Zucker

Schale und Saft  $\frac{1}{2}$  - 1 Zitrone

$\frac{1}{4}$  l Weißwein

alles mischen und in einem Wasserbad  
bis zum Köchen schlagen Beigabe für  
warme Puddings od. Aufläufe.

282.

Zutaten

$\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  lb Knochen

$\frac{1}{2}$  lb Wurzeln

$\frac{1}{4}$  lb Erbsen

1 Stk Sellerie

2 Petersilienwurzel

100 gr Backpflaumen

1 Zwiebel

$1\frac{1}{2}$  l Wasser

30 gr Mehl, Essig nach Geschmack,  
Zucker, Salz, Salzkraut.

281. Chaudesauce.

282. Saure Suppe.



283. Mehlklöße.

300 gr Mehl  
 1/4 l Wasser  
 1 Eßl Salz  
 2 Eßl Fett

Man kocht Wasser mit Salz und Fett auf, und gibt es heiß unter Rühren zum Mehl, formt daraus kleine Klöße, die man in Salzwasser garziehen läßt.

283.  
 Zutaten

Zubereitung

284. Krokantkrenn.

2 Eier  
 2 Eßl Zucker  
 3/8 l Milch  
 1 Stck Vanille

} mischen und im Wasserbad abschlagen.

4 Bittere Mandeln  
 30 gr Hartäpfelmehl  
 4 Blatt weiße Gelatine.  
 1 Eßl Fett

1/4 l Schlagsahne  
 die aufgelöste Gelatine hineingehen  
 rühren bis die Masse kalt wird. Das Fett unterrühren. Nach dem Erkal-

284.  
 Zutaten

Zubereitung



ten Schlagsahne und Throguant un-  
termischen.

285.

Grünkohl

Zutaten

3-4 ~~kg~~ Grünkohl  
60-100 gr Schmalz  
1 kl. Zwiebel

Pökel- od. Schinkenbrühe.

Salz, 1 Pr Pfeffer

beliebig Zucker

1-2 Eßl Mehl od Hafergrütze.

Zuberei-  
tung

Den vorbereiteten, abgewaschenen Koll be-  
liebig hacken 1 1/2 - 2 Std gärdämpfen  
abschmecken, binden (Hafergrütze von  
anfang an) als garnitur geschmorte  
Maronen od. Bratkartoffeln.

286.

Weingelee mit Früchten.

Weingelee bereiten (siehe Rezept 44), für  
bunte Früchte weiße Gelatine für weiße  
Früchte rote Gelatine, filtern; die Früchte  
mit Ausnahme von Erdbeeren und  
Ananas werden vorher in einer Zucker-  
lösung gargekocht, abtropfen lassen.  
In eine Glasschüssel setzt gießt man



etwas Weingelee läßt dies zum Spiegel  
erstarren, legt darauf die Früchte in be-  
liebigen Muster, gießt wenig Gelee zu,  
daß die Früchte nicht schwimmen,  
nachdem dies erstarrt, mit Gelee voll-  
kommen bedecken, in gleicher Weise  
fortfahren. Vollkommen steif auf Eis  
hüllen, mit feinem Gebäck zu Tisch geben.

### 287. Braune Hohl-suppe.

1 Eßl. Fett od Speckwürfel  
1/4 lb Weiz od Savoyenkohl  
1 1/4 l Brühe

287.  
Zutaten

40 gr Mehl 1 bel. leicht geröstet.

Salz, Pfeffer, Maggi

Hohl im Fett leicht anrösten, Brühe auf-  
füllen, garkochen binden, abschmecken.

Zuberei-  
tung.

### 288. Helles Lungenragout.

288.

Zutaten

1 Ochsenzunge od 2-3 Kalbszungen

Salzwasser

reichlich Suppengemüse (wenig Wurzel.)

2-3 l Sauce:

200 gr Butter

200 gr Mehl



- 3 l Zungenbrühe

Salz, Zitronensaft, Weißwein

2-3 Eigelb zum Legieren

als Beilage:  $\frac{1}{2}$  - 1 # Spargel od.

$\frac{1}{2}$  - 1 # Champignons od.

kleine, runde od. längliche Fleischlösschen  
ohne Zwiebel. od. Blumenkohlröschen

od. junge Palerbsen od. Bregen in Würfel

od 1 Schweser in Scheiben.

Zubereit-  
ung

Zunge mit Salz abreiben, waschen  
haltansetzen, Suppengemüse und  
Salz zulegen, langsam wallend gar-  
kochen lassen, die Haut abziehen  
den Schlund etwas abschneiden in  
schräge Scheiben od. größere Würfel

schneiden. (letzte Form für Vorspeise);

dann aus Butter, Mehl und Zungenbrühe  
eine helbe Sauce bereiten, beliebig legieren

alle vorbereiteten garen Beilagen zulegen  
und bis zum Anrichten im Wasser-

bad heiß stellen. Beim Anrichten in  
einem Reis-, Macaroni- od. Blätterteig-

rand. Garnieren: Olivenzunge 3-4 Stk



halsringe, Schwertsringe 1 1/2 Std. \*  
 Die Rumpfspitze muß sich wohl  
 durchstechen lassen.

289. Braunes Rumpfragout.

289  
 Zutaten

1 Kalbs- od 2-3 Halsringe

Salzwasser, Suppengemüse

zur Sauce: 200 gr Butter

1/4 lb geräucherter Speck in Würfel  
 200 gr Mehl.

3-4 größere Zwiebel in Würfel

3 l Rumpfbroth

zum Abschm. Salz, Pfeffer

Madeira Scherry

Als Beilagen 2-300 kleine Champignons

Fleischkröpfe von 1/2 - 1 lb Stück, die

hälfte davon rund geformt und

gebräunt, die andere Hälfte gefrost

länglich geformt, garniert und gebrä-

unt.

Zur Sauce wird Butter und Speck- Zuberei-

würfel in einem schwarzen

Topf gebräunt, darin das Mehl darin

erhitzen, danach die Zwiebel erst

tung



zugelegt, wenn die braun sind,  
 wird die Brühe aufgefüllt, worin  
 gekocht, gesiebt, wieder gekocht  
 den Schaum entfernen, pikant  
 abgeschmeckt, Champignons  
 und gek. Fleischkläpfe zugelegt,  
 heiß gestellt. Die geschnittenen  
 Stücke auf eine Ragoutplatte, beim  
 Anrichten die Sauce mit Cham-  
 pignons und Pilze überfüllt, die  
 gelackten Tisenspfannen und ge-  
 bratene Fleischklößchen darauf  
 garniert, Blätterteighalbmonde  
 ringsum gelegt, oder auch im  
 Rand anrichten.

290.  
 Zutaten.

290. Schwarzbratspese. Apfelbittelmann  
 $\frac{1}{2}$  # geriebenes Schwarzbrot  
 1 Eßl Butter  
 1-2 Eßl Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Teel Thut  
 ger. Schale  $\frac{1}{2}$ -1 Zitrone, beliebig auch Saft.  
 2-3 gest. Melken  
 zu Kompott: 2 # Äpfel od. Rhabarber.



$\frac{1}{4}$  l Wasser

2-3 Eßl Zucker

Zitronenschale und Saft.

Brot mit Butter rösten, dann mit Zuckerzubereitung und den Gewürzen mischen. Äpfel od.

Rhabarber in Stücken in der Zuckerlösung garkochen in einer Auflaufform einschichten oben auf zuletzt Brotmasse mit Butterflocken belegen

$\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Std backen mit Staubzucker bestreut zu Tisch geben.

### 291. Heiße wecken.

291  
Zutaten

1  $\frac{1}{2}$  l Mehl

40 gr Hefe

knapp  $\frac{1}{4}$  l Milch

1 Teel Salz

$\frac{1}{4}$   $\frac{1}{2}$  Zucker

geriebene Zitronenschale

Zimt, Kardamom

-  $\frac{1}{4}$   $\frac{1}{2}$  Butter

- 80 gr Heringssolen

beliebig Rosinen u. Saccade.

Den wecken Hefeteig gut schlagen mit Zubereitung



soviel Mehl verkneten, daß er eben formbar  
ist und zu gleicher Größe formen, bei  
guter Hitze 10 - 15 Min goldbraun backen.

292.

Zutaten

292. Spanische Suppe.  
30 gr getr. grüne Erbsen  
feingeschn. Suppengemüse  
1 $\frac{1}{4}$  - 1 $\frac{1}{2}$  l Brühe

30 gr Reis

Salz, Petersilie

beliebig 1-2 Paar Brühwürstchen

Kochzeit 2 Std., Reis in der letzten hal-  
ben Stunde zugeben.

293.

Zutaten

293. Vanille-Eis.  
 $\frac{1}{2}$  l Milch  
 $\frac{1}{2}$  Stg. Vanille

6-8 Eigelb

150 gr Zucker

$\frac{1}{4}$  l Milch od. süße Sahne

2 ungeschlagene Eiweiß.

Zuberei-  
tung

Milch, Vanille, Eigelb und Zucker mi-  
schen bis zum Frohen schlagen,  
dann vollkommen erhalten lassen  
das  $\frac{1}{4}$  l ungekochte Milch und Eiweiß



untersmischen, geseiht in die Gefrierbüchse geben.

### 294. Schokoladeneis.

294.  
zutaten

$\frac{1}{2}$  l Milch  
 $\frac{1}{2}$  Lsg Vanille  
 100 gr geriebene Schokolade  
 80 - 100 gr Zucker  
 4 Eigelb

} aufkochen

$\frac{1}{4}$  l süße Sahne

2 ungeschlagene Eiweiß.

Die etwas auf abgekühlte Schokoladen- Zuberei-  
 milch zu dem verquirlten Eigelb, ab- tung  
 schlagen, erhalten lassen mit Rahm  
 und Eiweiß mischen geseiht in die  
 Gefrierbüchse füllen.

### 295. Kaffeeis.

295.  
zutaten

$\frac{1}{2}$  l Milch  
 $\frac{1}{2}$  Lsg Vanille  
 30 - 40 gr guter Kaffee  
 4 Eigelb  
 150 gr Zucker  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne  
 2 ungeschl. Eiweiß



Inherei- Milch und Vanille aufkochen, kochend.  
tung auf den gemahlenern Hafer greifen zu-  
gedeckt an der Herdseite 5 Min ziehen  
lassen, filtrieren, mit Eigelb und Zucker  
mischen, abschlagen, erkalten mit Rahm  
und Eiweiß mischen.

296.

Inhalten

296. Caramellees.  
 $\frac{1}{2}$  lb Kristallzucker zu Caramelle bräuen  
mit 2 Epl Wasser zum ablöschen  
 $\frac{1}{2}$  l Milch  
 $\frac{1}{2}$  Stg Vanille  
4 Eigelb  
 $\frac{1}{4}$  l Rahm  
2 ungeschlagene Eiweiß.

Inherei-  
tung

Vanille mit Milch aufkochen, den ab-  
gelöschten Caramelle zugießen, lösen  
lassen, etwas abgekühlt zu den verquirl-  
ten Eigelb geben, erkalten mit Rahm  
und Eiweiß mischen, beliebig verfei-  
nern durch feingehackte Mandeln.

297.

Inhalten

297. Kriegeis.  
 $\frac{1}{2}$  Milch  
 $\frac{1}{4}$  Stg Vanille }



60-80 gr Zucker  
 1 kl Pr Salz.  
 5 gr Maismehl  
 1 Eigelb  
 1 Eiweiß

} kaltamischen, unter  
 rühren bis zum Kochen  
 bringen, erkaltet mit  
 dem Eiweiß mischen.

H. A. 22. III. 22.

298. Spritzkuchen. (Verlobungsringe) 298  
 112.28.

100 gr Butter  
 $\frac{1}{4} + \frac{1}{8} l$  Milch  
 $\frac{1}{8} l$  Wasser  
 250 gr Mehl  
 6 Eier  
 4 Eigelb  
 Zucker  
 Zitronen-Hirschhornsalz

} Klopsteig  
 abbacken

} kalt  
 unterrüh-  
 ren.

auf <sup>gefeitetes</sup> Pergamentpapier Ringe auf-  
 spritzen und in heißem  
 Ölbad backen, warm zu Tisch.

Zutaten

299. Eis (für 3 Bomben)

299

3 Eier  
 75 gr Zucker  
 1 l Saline

} warm schlagen



Salme schlagen, mit dem kalt  
geschlagenen Ei & Zucker mischen  
beliebig mit Ananas, Erdbeer,  
Krokant u. s. w. abschmecken  
ein wenig braten.

300.

300. Feine Marzipanplättchen

$\frac{1}{2}$  lb Marzipan } einweichen  
6 Eiweiß

200 gr. gesiebten Staubsucker

450 gr Butter

450 gr. Mehl

Butter und Staubsucker schau-  
mig rühren, dazu die in Eiweiß  
gut geweihte Marzipanmasse  
und zuletzt das Mehl unter-  
rühren und durch den Spritz-  
beutel S & O aufspritzen.

301.

301.

I. Hirschhörner.

$\frac{1}{2}$  lb Mehl

4 Eier

$\frac{1}{2}$  lb Zucker

$\frac{1}{4}$  lb Butter



Backpulver

Eier, Butter und Zucker schaumig  
schlagen, Backpulver und Mehl  
sieben ins heif, ankneten und  
Hirschhornen im heißen Schmalz  
backen.

302.

II. Hirschhörner.

302.

6 Eier

1<sup>1/2</sup> Zucker

2 Löffel Salure

2 " Arrac

2 Wallnufgr. Butter

2 Messerspitzen Hirschhornsalz

Mehl zum Ankneten.



### Mandelgebäck.

500 gr Mehl

250 gr Zucker

150 gr Butter

50 gr Schmalz

125 gr geriebene Mandeln

- 100 gr geriebene Luccade

1 Ei

1 Pkt Backpulver

Alle Zutaten mischen, mit gut durch  
kneten, mit der Kuchenspritze kl.  
Kuchen spritzen bei guter Mittelhitz  
goldgelb backen.

### Spekulatius.

200 - 250 gr Butter

250 gr Zucker

1 Ei

500 gr Mehl

Schale von 1 Zitrone

1 Prise Nelken, Zimt, Kardamom

1 Pkt Hirschhornsalz

1-2 Tpf. Essig



Zubereitung wie Nimbeteig. Man läßt den Teig am besten über Nacht stehen, rollt ihn dünn aus, sticht kleine Förmchen aus und backt goldgelb.  
Dinko.

### Schokoladenpfefferkuchen

1.5 kg Mehl

250 gr geriebene Schokolade

15 gr pulv. Nelken

5 gr pulv. Zimt

1 abgeriebene Zitronenschale

500 - 680 gr Honig

500 gr Zucker

$\frac{1}{4}$  l Wasser

125 gr Butter

4 ganze Eier

16 gr. Pottasche

1 kl. Weinglas Rum.

125 gr süße gehackte Mandeln

Mehl, Schokolade, Gewürze, Mandeln

werden gemischt. Honig, Zucker, Was-

ser und Butter werden aufgekocht

und an den anderen Zutaten gegossen



und gerührt, ist die Masse abgekühlt  
gibt man die in wenig lauwarmen  
Wasser aufgelöste Pottasche, Rum  
und die 4 Eier hinein und knetet  
gut durch. Der Teig kann gleich  
gebacken werden, oder man läßt  
ihn einen Tag leicht mit Mehl  
bestreut stehen. Vor dem Backen  
wird der Teig ausgerollt, auf 2 Pl.  
verteilt und  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.  
Danach überzieht man ihn mit  
Zuckerguß und bestreut mit buntem  
Zuckerstreusel.

### Ausplättchen.

3 ganze Eier }  $\frac{1}{2}$  Std. ruhlagen  
 $\frac{1}{2}$  lb Zucker }

300 gr Mehl

1 gehäuften Teel. gem. Anis

1 Teel. Backpulver

Mit Teelöffel kleine Häufchen  
aufs Plättchen (gut einfetten) setzen  
und hellgelb backen.



Honigkuchen ad. Platte

- |                                                  |               |
|--------------------------------------------------|---------------|
| $\frac{1}{2}$ to Hundshornig                     | } warm machen |
| $\frac{1}{4}$ lb Zucker                          |               |
| 2 Epl. Schmalz                                   |               |
| $\frac{1}{2}$ lb Mehl                            |               |
| 1 Zitrone Saft & Schale                          |               |
| 2 gr. Nelkenpfeffer                              |               |
| 7 gr. Pottasche in $\frac{1}{2}$ Tasse Milch lös |               |
| 5 gr. Hirschhornsalz                             |               |
| 2 Eier $\frac{1}{2}$ Teil Salz                   |               |

Honig, Zucker Fett warm machen, wenn abgekühlt Mehl, Eier und Gewürze dazn, gut mengen, zuletzt Hirschhornsalz und die in  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch aufgelöste Pottasche dazn. Auf ein gut gefettetes Blech streichen und ca 25 Min backen. Noch warm mit Zuckerzufs bestreuen.

Mürbeteig ff.

- |                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| $1\frac{1}{2}$ lb Mehl     | $\frac{1}{2}$ lb Zucker 1 Ei |
| $\frac{1}{2}$ lb Pottasche | $\frac{1}{2}$ Zitrone Schale |



### Makrauenherzen.

50 gr. Schmalz  
100 gr. Zucker  
1 Ei

130 gr. Haferflocken

130 gr. Mehl

1 gehäufte Teelöffel Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Eßl. Milch

1 Eßl. Rum

Haferflocken rösten, alle Zutaten mischen  
gut verkneten, Herzen ausstechen und  
goldbraun backen.

### Braune Kuchen.

2  $\frac{1}{2}$  # Mehl

1  $\frac{1}{2}$  # Syrup

$\frac{1}{2}$  # Schmalz oder Butter

Schale von 2 Äpfeln

$\frac{1}{2}$  # Zucker

1 Zitrone

2 Teel. Natron

2 Teel. Salz



10 gestapene Nelkenköpfe.

2-300 gr. Mandeln gemahlen od. hacken.  
 Syrup erwärmen, die Butter zu Sahne  
 rühren, Gewürze und alle Zutaten  
 hinein. Dann wird der Syrup unter-  
 gerührt und zuletzt das Mehl un-  
 terknetet. Der Teig muss solange  
 bearbeitet werden, bis er blank aus-  
 sieht. 1 Std. beiseite stellen und  
dünn ausgefällt vorsichtig backen.

Griesskuchen in der Kastenform.

1/2 lb Mandeln (mit Schale gerieben)

2 Tassen Griess

2 " Zucker

2 " Milch

1 Backpulver

1 Paket Vanillinzucker od. Zitronen  
 etwas Rum.

Alle Zutaten gut vermischen und  
 in einer gut ausgefetteten am  
 besten mit Pergamentpapier aus-  
 gelegten Kastenform 1 1/4 Std. backen.



### Nußplätzchen.

115 gr Fett

250 gr Mehl

1 Ei

150 gr Zucker

1/10 lt Milch

Zitronen oder Vanillenzucker

1/4 # geriebene Nußkerne

1/2 Backpulver

Das Fett zergehen lassen, alles mit  
einander vermischen. Auf das ge-  
fettete Blech mit Teel. kleine  
Häufchen setzen und ungefähr  
1/4 Std. backen.

### Plattorte. (Form mit Zackenrand)

65 gr. Butter

65 " Zucker

1 Ei

3 gr Backpulver (1 gestr. Teel.)

150 - 180 " Mehl

Den gut verarbeiteten Teig mit der  
Form drücken und bei guter Hitze



backen. Erhältet mit beliebigen Obst  
füllen und mit Pfefferkuchen  
verzieren. (Fasse Pfefferkuchen, Fasse Zucker  
und ein ungeschlagenes Eiweiß zu-  
sammen tüchtig schlagen.)

### Braune Pfefferkuchen. (Kulu)

1/2 lb Mehl  
1/2 lb Sirup  
1/2 lb Zucker  
1/4 lb Gummi  
1/4 lb Butter  
8 gr Zimt  
8 gr Cardamom  
150 gr geh. Mandeln  
10 gr Pottasche  
1 Prise Hirschhornsalz  
Rosenwasser

Zubereitung wie braune Kuchen.  
Kolle machen fein schneiden,  
bei düttelhitze Pfefferkuchen  
abbacken.























































110









111









112









113









114









115









116

















118









119

















921

































125









126









127

















129

9

7

6

4.









7  
6  
L.











# Inhaltsverzeichnis.

## Kraftsuppen.

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Salzige Haferflochensuppe      | 1.     |
| Kudelsuppe m. Gemüse           | 5.     |
| Tomatensuppe I                 | 15.    |
| " II                           | 134.   |
| Kartoffelsuppe                 | 19.    |
| Helle Grundsuppe               | 23.    |
| Kerbelsuppe I u. II            | 24a.b. |
| Porreésuppe                    | 30     |
| Bohnensuppe                    | 46     |
| Geröstete Griessuppe           | 53.    |
| Spargelsuppe                   | 54.    |
| Reissuppe                      | 66.    |
| Gemüsesuppe m. Reis            | 73.    |
| Spinatsuppe.                   | 75a+b  |
| Parmasuppe                     | 98.    |
| Frühlingsuppe                  | 103    |
| Blumenkohlsuppe                | 110    |
| Junge Kerbsensuppe             | 120    |
| Italienische Reissuppe         | 124    |
| Falsche Königinensuppe         | 128    |
| Dunkle Kierensuppe             | 138.   |
| Gemüsesuppe a. süddeutsche Art | 149.   |

## Kraftsuppen.

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Restsuppe v. Gemüse      | 164. |
| Hohl'suppe               | 169. |
| Champignonsuppe          | 175. |
| Klare Brühe              | 178  |
| Gebräunte Kartoffelsuppe | 181  |
| Linsensuppe              | 206  |
| Kerbsensuppe             | 213. |
| Sellerie'suppe           | 219  |
| Fahsenschwanzsuppe       | 223  |
| Rosenkohlsuppe           | 242  |
| Hühnersuppe              | 244  |
| Laure Suppe              | 282. |



Kraftsuppen.Lüpfesuppen.

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Aprikosensuppe                           | 10.  |
| Lüpfesuppe                               | 36   |
| Milchreis                                | 49.  |
| Buttermilchkaltschale                    | 61.  |
| Rhabarbersuppe                           | 84   |
| Buttermilchsuppe                         | 89   |
| Kirschsuppe                              | 114  |
| Haferflockensuppe <sup>mit</sup> Rosinen | 139  |
| Fliederbeersuppe                         | 162  |
| Birnenuppe                               | 191. |



Einlagen u. Beigaben.

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Markklößchen          | 192. |
| Eierstich             | 193. |
| Häsestangen           | 194. |
| Würste Pressschnitten | 248. |
| Geschnittene Maronen  | 277  |

Fleischpreisen.

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Gehochtes Ochsenfleisch       | 2.   |
| Fricandellen                  | 6.   |
| Halbfleischfricasse           | 13.  |
| Schmorbraten                  | 34.  |
| Ballfleisch                   | 42.  |
| Roastbeef                     | 48.  |
| Gehratene Leber               | 54.  |
| Schweineschmorbraten          | 62.  |
| Bratwurst                     | 64.  |
| Ochsenfleischragout           | 76.  |
| Falscher Hase                 | 86.  |
| Klops (105)                   | 104. |
| deutsches Beefsteak           | 116  |
| Lungen-Haschee                | 123  |
| Feiner gespickter Halbsbraten | 130  |
| Goulasch.                     | 140  |
| Gelb. Hammelkeule             | 144  |
| Königsberger Klops            | 165  |
| Hammelrücken                  | 197. |
| Gefüllte Halbsbrust           | 220  |
| Hasenbraten                   | 230  |
| Gedämpfte, gespickte Leber    | 232  |



Fleischspeisen.

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Baseler Rippenspeer      | 2 52 |
| 2 - gebr.                | 2 53 |
| Fernes Halbfleischragout | 2 40 |
| Schweinbraten            | 2 45 |
| Gespicktes Schw. Filet   | 2 46 |

Fleischspeisen.



Zusammengekochte Gerichte.

|                        |      |
|------------------------|------|
| Kohlpudding            | 25.  |
| Lammelfleisch u Kohl   | 99   |
| Speck m. großen Bohnen | 125  |
| Speck-Bohnen u Birnen  | 153  |
| Gefüllte Kohlrollen    | 179  |
| Gefüllte Tomaten       | 191. |
| Frisch Sted.           | 199  |
| Pichelsteiner Fleisch  | 204  |
| Gefüllter Sellerie     | 224  |

Gemüse.

|                        |      |
|------------------------|------|
| Wurzelgemüse           | 4    |
| Spinat                 | 17.  |
| Wurzel u weißen Bohnen | 43   |
| Spargelgemüse          | 55   |
| Lauerampfer            | 59.  |
| Stangenspargel         | 63   |
| Lavoyenkohl            | 68.  |
| " m. Milch             | 163  |
| Salzbohnen "           | 84   |
| Junge Wurzeln          | 90   |
| Salzbreckbohnen        | 106  |
| Saure Linsen           | 111  |
| Blumenkohl             | 114  |
| Junge Erbsen u Wurzeln | 119  |
| Große Bohnen           | 126  |
| Junger Spitzkohl       | 131  |
| Junge Schneidebohnen   | 135  |
| Breckbohnen            | 145. |
| Lavoyenkohl u Milch    | 163  |
| Weißer Bohnen u Apfel  | 176. |
| Rosenkohl              | 221. |
| Rotkohl                | 231. |



Gemüse

|    |                  |       |
|----|------------------|-------|
| 4. | Weinkohl         | 2 50  |
| 4. | Laurekohl        | 2 54  |
| 43 | Feltower Rübchen | 2 48. |

Fischgerichte.

|  |                          |      |
|--|--------------------------|------|
|  | Schellfisch              | 31.  |
|  | gebratene Schollen       | 50   |
|  | Fischfricasee            | 81   |
|  | Lardellen                | 166  |
|  | gedämpfter Fisch         | 140  |
|  | gekochter Steinbutt      | 196  |
|  | Überbackenengefüllter F. | 214. |



Wild und Geflügel.  
Hasenbraten

230

Saucen

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fruchtsauce                   | 9    |
| Helle Grundsauce              | 12   |
| Kapernsauce                   | 26   |
| Senfsauce                     | 32   |
| Schokoladensauce              | 34   |
| Vanillesauce                  | 45   |
| Helare Weinsauce              | 80   |
| Tomatensauce                  | 105  |
| Holländische Sauce            | 118  |
| Dillsauce                     | 161  |
| Feine, abgekühlte holl. Sauce | 204  |
| Madeirasauce                  | 225  |
| Feine Mayonnaise              | 234a |
| Verlängerungssauce f. h.      | 234b |
| Echte Remouladensauce         | 246  |
| Weinschaumsauce k. Res.       | 280  |
| Chandeausauce                 | 281  |



Salate

|      |                                 |      |
|------|---------------------------------|------|
| 9    | Kartoffelsalat in gebund. Sauce | 51   |
| 12   | Grüner Tropfsalat               | 74.  |
| 26   | Gurkensalat                     | 78.  |
| 32   | Gellers Salat                   | 233. |
| 34.  |                                 |      |
| 45.  |                                 |      |
| 80   |                                 |      |
| 105  |                                 |      |
| 118  |                                 |      |
| 164  |                                 |      |
| 204  |                                 |      |
| 225  |                                 |      |
| 234a |                                 |      |
| 234b |                                 |      |
| 246  |                                 |      |
| 280  |                                 |      |
| 281  |                                 |      |

Salate



## Reis-, Mehl- und Kartoffelspeisen.

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Brühhkartoffeln                | 3.     |
| Brührefis                      | 14.    |
| Pfannkuchen                    | 16.    |
| Mehlpudding                    | 20.    |
| Nudeln                         | 38.    |
| Buchweizengrütze               | 41.    |
| Kartoffelkläpfe                | 47.    |
| Nudelpudding                   | 52.    |
| Nudelteig                      | 40     |
| Hefepudding                    | 74.    |
| Reisrand                       | 82     |
| Reismehlkläpichen              | 85     |
| Schwemmkläpichen               | 115    |
| Hefekläpfe                     | 121    |
| Tornatennudeln                 | 141    |
| Reisauflauf                    | 150a   |
| einfache, gebackene Reisspeise | 150b   |
| Nudel-Macaronirand             | 167.   |
| Reismehl-Flammerei             | 177.   |
| Reispudding                    | 243a+b |
| Schweizer Reis                 | 257    |
| Mehlkläpfe                     | 283.   |



Reis, Mehl u. Hartapfelgriessen

Kompotte

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Bachabst            | 21. |
| Erdbærkompott       | 108 |
| Hirschkompott       | 109 |
| Drei-Frucht-Kompott | 122 |
| Apfelmus            | 134 |
| Birnenkompott       | 146 |
| Gefüllte Apfel      | 231 |



| <u>kalte, süße Speisen.</u> |         |
|-----------------------------|---------|
| Rote Grütze                 | 4.      |
| Mondamin-Flammeri           | 8       |
| Gries-Flammeri              | 11.     |
| Schokoladenschamm           | 18.     |
| Caramelleschamm             | 24.     |
| Münste. Schlagsalme         | 28.     |
| Weingelee                   | 44a+b.  |
| Rhabarberggrütze            | 56.     |
| Götterspeise                | 60.     |
| Buttermilchspeise           | 69      |
| Erdbeerschamm               | 100     |
| Tutti-Frutti                | 104     |
| Croquantschamm              | 112     |
| Lago-Flammeri               | 129     |
| Rotes Apfelgelee            | 142     |
| Holländische Lahnepreise    | 168a-b. |
| Apfleschamm.                | 180.    |
| Ingwercreme.                | 198.    |
| Kirschenkren                | 226.    |
| Weinkren                    | 227.    |
| Schokoladenkren             | 228.    |
| Runkren                     | 229.    |

| <u>kalte, süße Speisen</u> |     |
|----------------------------|-----|
| Kronscherschamm            | 249 |
| Welfenspeise               | 249 |
| Hoquanthren                | 284 |



kalte, süße Speisen

249  
249  
284

Warme, süße Speisen.

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Brotpudding           | 33. |
| Armer Ritter          | 49  |
| Hirsebrei             | 124 |
| Gebackene Grieskallen | 136 |
| Grützpudding          | 154 |
| Griesauflauf Birnen   | 171 |
| Birnenbeschlag        | 182 |
| Brotauflauf           | 208 |
| Savarin mit Früchten  | 215 |



Kleines Gebäck

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Heks                   | 29  |
| Butterplättchen        | 39  |
| Hohrhusnussmakronen    | 40  |
| Mürbeteig              | 88  |
| Milch - S              | 113 |
| Salzplättchen          | 195 |
| Blätterteig            | 205 |
| Zwieback               | 209 |
| Hamburger              | 210 |
| Apfel im Schlafrock    | 241 |
| Braune Kuchen I        | 255 |
| " " II                 | 256 |
| Printen                | 257 |
| Braune Pfeffermüsse    | 258 |
| Wetse                  | 259 |
| Schokoladenmakronen    | 261 |
| Wetse                  | 262 |
| Tupf                   | 263 |
| Pflasterseme           | 264 |
| Schokoladenhoneykuchen | 265 |
| Makronenkränze         | 266 |
| Spritzkuchen           | 298 |

Kleines Gebäck



Torten u. Kuchen

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Einfacher Stapfkuchen    | 22   |
| Honigkuchen i. d. Form   | 35.  |
| Weißbrot                 | 64.  |
| Einfacher Puffer         | 65.  |
| Obsttorte                | 83.  |
| Gefüllter Hefekranz      | 91a  |
| Butterkuchen             | 101  |
| Sandtorte I II III       | 102a |
| Hefeteig für Obstkuchen  | 143  |
| Bienenstich              | 151  |
| Feiner Stapfkuchen       | 155  |
| Rosinenkuchen            | 156  |
| Wärmelimmerkuchen        | 157  |
| Omnibus-Kuchen           | 158  |
| Feiner Marmorkuchen      | 159  |
| Kaiserin-Friedrich-Torte | 160  |
| Berliner Pfannkuchen     | 222  |
| Tortenbiskuit            | 235  |
| Biskuit                  | 236  |
| Biskuitbeiz mit Fett     | 237  |
| " ohne "                 | 238  |
| Kupftorte                | 239  |

Torten u. Kuchen.

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Biskuitrolle                            | 240 |
| Sticker Honigkuchen <sup>a. d. P.</sup> | 260 |
| Sylvesterpfannkuchen I                  | 268 |
| " " II                                  | 269 |
| Lagentorte                              | 271 |
| Lachertorte                             | 272 |



## Torten u. Kuchen

## Eingemachtes

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Spargel zu sterilisieren            | 71  |
| Rhabarber " "                       | 72  |
| Erdbeeren in Weck                   | 92  |
| Erdbeermarmelade                    | 93  |
| Erdbeersaft (roh berestet)          | 94  |
| Kachelbeeren in Flaschen trocken    | 95  |
| " " " kochen                        | 96  |
| Rhabarber " " "                     | 97  |
| Johannisbeergelee                   | 132 |
| Drei-Fruchtmarmelade                | 133 |
| Salzbohnen eintrocknen              | 147 |
| Tomatenmus in Flaschen              | 148 |
| Birnen zu sterilisieren             | 172 |
| Fliederbeersaft                     | 173 |
| " m. Weinsteinssäure                | 174 |
| Pflaumenmus ohne Zucker             | 183 |
| Zwetschenmarmelade                  | 184 |
| Pflaumenkompott m. Salicyl          | 185 |
| Essig zwetschen                     | 186 |
| Zwetschen als Likörzettel sterilis. | 187 |
| " als ganze Frucht sterilisiert     | 188 |
| Geschälte Zwetschen                 | 189 |



Eingemachtes

|     |                         |     |
|-----|-------------------------|-----|
| 171 | Honigsbeeren            | 200 |
| 172 | " m. Wurzeln            | 201 |
| 172 | Kessigbirnen            | 202 |
| 173 | Ingwerbirnen            | 203 |
| 174 | Senfzucker              | 211 |
| 175 | Kürbis mit Ingwer       | 212 |
| 176 | Äpfel                   | 216 |
| 177 | Äpfelkompott m. Salicyl | 214 |
| 178 | Äpfelgelee m. Marmelade | 218 |

Verschiedenes.

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Brüchkartoffeln                | 3   |
| Grütsalatlinge                 | 58  |
| Apfelfüllung                   | 91b |
| Rosinenfüllung                 | 91c |
| gehoelter Zuckerguss           | 91d |
| Creme 2. Füllen v. Torten ect. | 152 |
| Natürlicher Obstsaft           | 244 |
| Künstlicher -                  | 245 |
| Semmel-füllung für             |     |
| Halbfrucht u. Geflügel         | 267 |
| Feiner Butterkrem              | 273 |
| Butterkrem ohne Ei             | 274 |







140









141







142

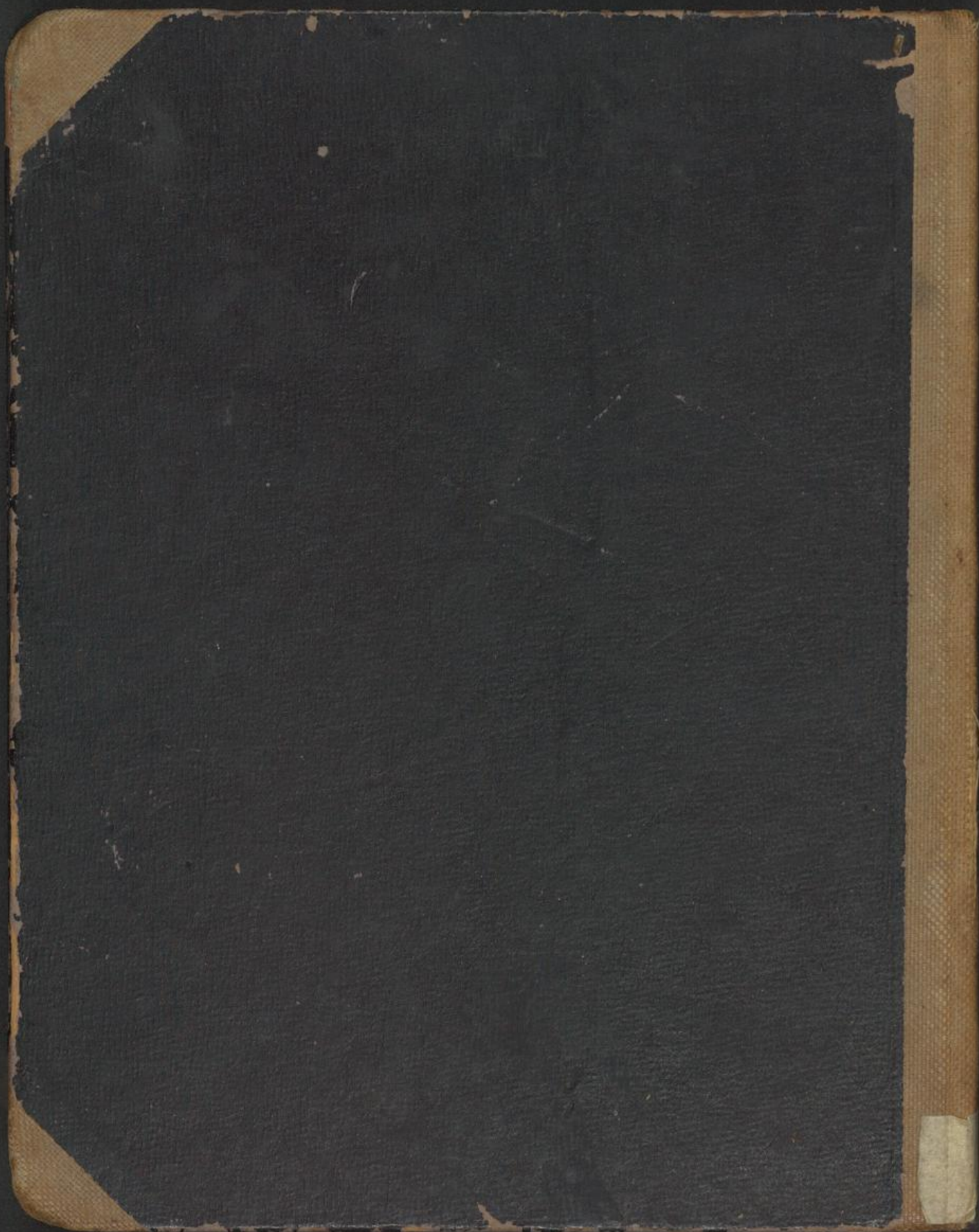
















Hochbuch.

Göttinger Schmidt.

