Kochbuch

2

Koch-Buch.

Liesel Stolzenburg geb.
Lammekamp
Berlin

Nierensuppe. 1-4 Nieren vom Rind werden gekocht mit Salz. Dann macht man eine ziemlich braune Butter- und Mehlschwitze und rührt allmählich die Brühe der Nieren hinein. Die gut weich gekochte Niere wird in Würfel geschnitten und hinzugetan. Man kann auch noch etwas geröstetes Weissbrot hinzugeben.

4

Fische

Klösse

Fleischspeisen

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Mehl-
Eierspeisen

Getränke

Wild

Fische

Klösse

Fleischspeisen

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Gebackenes

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Fische

Klösse

Fleischspeisen

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und [illegible]

[illegible]

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Fische

Klösse

Fleischspeisen

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und T

Gebäck zum
Thee-
Eierspeisen

Getränke

Verschi

Rezept für Haferflockenplätzchen.

1 Haferflocken
1 Butter
1 Ei
1 Zitrone
1 Prise, 1 Teelöffel Kamillenblüten, Pfeffer, Nüsse, Salz, Zucker. Nach Belieben Mehl zu Teigen anfügen und recht dünn ausrollen. Ab und zu Teig mit Mehl bestreuen, damit er nicht am Brett anklebt. Die Haferflocken in Kaffeemühle mahlen, Kamillenblüten zerreiben.

Rezept für Apfelpasten.
1/4 ℔ Obst
3/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ [illegible]
Teelöffel Arrak oder Rum
Das Obst wird [illegible]
als dann [illegible]
durch [illegible] und
mit [illegible]
[illegible] lassen [illegible]
wird die Masse 1/4 Std
auf dem [illegible] ge-
[illegible] ~~[illegible]~~ [illegible]
[illegible] und [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] lassen [illegible]
[illegible]
[illegible] und mit [illegible]

Muscheln: Muscheln mit einem Messer abkratzen und waschen, die offenen beiseite legen, schliessen sie sich wieder im Laufe der Stunden, mitverwenden, sonst keinesfalls, da Vergiftungsmöglichkeit. +

Die Muscheln werden dann 5-6 Stunden mit rohen Milch bedeckt und saugen sich voll.

Zubereitg: In einem grossen Kochtopf schneidet man feinhackig Zwiebeln, bedeckt den Boden des Topfes gut und legt Muscheln, streut vorsichtig etwas Pfeffer darüber und stellt den Topf ohne Wasser aufs Feuer, denn die Muscheln ziehen sehr Flüssigkeit. Man legt den Deckel auf den Topf und schüttelt dauernd die Muscheln durcheinander und passe haarscharf ab, sowie sie sich öffnen müssen sie von Feuer, sonst werden sie hart. Mit der Brühe schüttet man sie in eine Schüssel und gebe sie zu Tisch. Man

Pfeffer beim Servieren etwas Zitrone darüber. Man isst sie von Suppenteller und die leckere Brühe mit einer Löffelchen (echt Düsseldorfer Rezept). Löffelchen jedoch nur kaufen wenn es draussen kalt ist. (Frau Elli Rüle)

Klösse
Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crême, Eis, Gelée
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und
Armbacken
Milch-
Eierspeisen
Getränke

Klösse

Fleischspeisen

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Grubackwerk

Mittag-
Eierspeisen

Getränke

Asch

Klösse

Fleischspeisen

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Pfannkuchen

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Klösse
Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crême, Eis, Gelée
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und K
Grünbackwerk
Milch-Eierspeisen
Getränke

Klösse
Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crême, Eis, Gelée
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und K
Backwerk
Milch-Eierspeisen
Getränke
Tisch

Spiesmehlklösse für frische Sauerkrautsuppe.

1/2 ltr Milch, 1/2 ltr Wasser, 1/2 ℔ Spiesmehl, 10 Eier, Butter, Salz, Zucker (für einen 4 Personenhaushalt genügt 1/4 der angegebenen Menge)

Milch, Wasser, Salz werden gekocht, Spiesmehl hinzu bis es sich vom Topf löst, dann vom Feuer, Eigelb mit Butter (und Beilieb) schaumig reiben, dann die gekochte Spiesmasse hinzu, Zucker nach Geschmack und das Eiweiß zu Schnee geschlagen.

Von der Masse werden mit einem Theelöffel Stücke abgestochen und in die Suppe gegeben, einige Minuten mit kochen lassen!

Pickert: 8 dicke Kartoffeln 1 ℔ Mehl ein Eßlöffel Salz 2 Eier, viel Kartoffeln werden gerieben und für 10 Pf. Hefe angesetzt. Dann Mehl, Ei und Salz hinzugeben. Ein Zeitlang gehen lassen und backen. Das Kartoffelmehl aus dem abgeschöpften Kartoffelwasser kann zugegeben werden. Am andern Tag den P. in Scheiben schneiden und in Fett backen.

Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crème, Eis, Gelee
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und Torten
Gebäck, Torten
Milch-Eierspeisen
Getränke
Verschiedenes

Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crême, Eis, Gelee
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und
Einbackzer
Milch-
Eierspeisen
Getränke
Tech

Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crême, Eis, Gelée
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und [illegible]
Gebäck zur [illegible]
Milch-, Eierspeisen
Getränke
Verschiedenes

Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crême, Eis, Gelée
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und T
Grobackwerk
Milch-Eierspeisen
Getränke

Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crème, Eis, Gelée
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und [illegible]
[illegible]
Milch- [illegible] Eierspeisen
Getränke
[illegible]

Fleischspeisen
Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crème, Eis, Gelee
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und
Milch-
Eierspeisen
Getränke

Cagnille. In Muscheln zu reichen oder als Füllung für Pastetchen.

Etwas Kalbsmiddeln, etwas Kalbfleisch (gekocht oder gebraten) ~~ein~~ 2 hart gekochte Eier wird in kleine Würfel geschnitten. In die Brühe von den Middeln wird etwas Mehl angerührt dann das Geschnittene hinzugetan, wenn die Brühe kocht. Dann reichlich Gewürze hinein. Den Saft einer halben Citrone, etwas Salz, Pfeffer, Capern und ein Glas Bitter und etwas Maggi.

Diese Menge reicht für 6-8 Personen.

Ragout fin: wird ähnlich zubereitet. Dazu nimmt man aber nur schneeweiße Middeln einer Kalbsnuge, macht eine Einbrenne und klärt die Soße mit der gewürzigen Brühe in der das Fleisch gekocht war. Dann rührt man einige Eigelb dran und etwas Maggi und gibt dann das geschnittene Fleisch hinein. Hinein noch Citrone und Schinken Wein.

Pfefferpottast. Ein – 1½ ℔ Rindfleisch in Stücke schneiden, viel Gewürze (Zwiebel, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt) scharf einkochen lassen. Mit Stichen zu reichen.

Schweinepfeffer. Schweinefleisch in Stücke geschnitten wird aufgesetzt bedeckt mit Wasser, hinzu-nehmen Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig, kochen. Wenn das Fleisch genügend weich ist, nicht mehr Blut mit Speck dran und lässt nochmals aufkochen.

Gefüllte Schweinerippe!

Die Rippe mit Knochen aus 2 Stücken bestehend mit mit getrockneten Pflaumen und Äpfeln gefüllt und dann mit dünnem Bindfaden zusammengebunden. Im Bratentopf gebraten. Die Rippe wird zunächst gut halb mit Wasser bedeckt,

damit sie erst gar kocht und dann während das Wasser allmählich verkocht brät sie in eigenem Fett. Wenn sie auf beiden Seiten schön braun ist, gibt man wieder etwas Wasser zu, bis dass sie ganz fertig ist.

Königsberger ~~Klopse~~ Klösse:
Schalotten (Zwiebeln) und Salz, wird gut gerührt, ein Ei daran. Klöse geformt und in heißem Wasser gekocht. Holländische Sosse mit Bindegemüse der Brühe und Kapern.

Gebrüttelten Schweinerücken mit Cumberlandsauce (halb 2 essen) (Frau von Rinkfleth)
Einen recht mageren Schweinerücken befreie man von allem Fett.
Man schneide Trüffeln in kleine Würfel und spicke die obere Seite des Rückens mit den Trüffeln, indem man mit einem spitzen Küchenmesser Löcher in den Rücken schneidet und in diese die Trüffelstücke

geht eindrückt. Nun brät man in Butter den Rücken mit der oberen Seite an, wendet ihn dann und begießt ihn mit einem halben Glas Weißwein. Unter öfteren Begießen wird er fertig im Bratofen gebraten. Er muss aartrosa sein. Ein Rücken von 4 ℔ braucht etwa 40 Minuten.

Die Probe ob er gut ist macht man indem man mit einer Stricknadel in den Rücken sticht und die Nadel an die Oberlippe hält. Ist diese gut warm so ist der Braten rosa. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl sämig gemacht und noch ein Schluck Weißwein dran gegossen.

Von den Abfällen kocht man vorher eine Brühe und gibt zum Braten dazu soviel es nötig. — Kann auch kalt mit Cumberlandsauce gereicht werden

---

(Frau v. Grünfeld)

Nierenschnitten: 1 Kalbsniere (nicht fett), 5 Krausemünze, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, 1 Zwiebel gerieben, 1 Zwiebel gehackt, 3 Eßlöffel Madeira, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 2-3 Eigelb. 3 Eßlöffel Butter zum Backen. ——

Die Krausemünze in 25 Scheiben schneiden. – Die Niere wird in Butter 1 Eßlöffel Madeira, Spitze und einer kleinen Zwiebel halbgar (3/4 St.) gekocht, dann gewiegt, Mehl mit Butter, gr. Zwiebel und Muskatblüte, Pfeffer, 3 Salz hellbraun geschwitzt. Saft von der gekochten Niere darunter. Ebenso die Niere dazugeben. Das Ganze muss dickflüssig sein. 2 Verquirlte Eigelb kommen zum Kehrs darunter, heraus gut durchziehen und erkalten lassen.

Dick auf die Semmelscheiben streichen. In der Butter bei possierlicher Wärme braten

Hammelbraten in der Form:

Von einer Hammelkeule grosse Stücke schneiden und scharf in Fett anbraten. In dem Fett 3 Eßlöffel Mehl schwitzen, dazu 1/2 ltr saure Sahne, gut 1/4 ℔ Parmesankäse, abgeschnitten in eine Form füllen und 2 Stunden backen.

Lobskaus (Seemannsgericht)

Kartoffelbrei mit Pökelbrühe verdünnt.
1/2 ℔ Pökelrindbrust
1/2 ℔ Schweinepöhlkamm } viel kochen und wiegen. 2 ℔ Zwiebel in Butter hell dünsten, 2 Salzgurken fein geschnitten und dazugeben, 1 Eßlöffel Senf.

Pichelsteiner Fleisch f. 5 Personen

2 ℔ Weißkohl, 1/2 ℔ Hammelfleisch, 1/2 ℔ Rindfleisch, 1/2 ℔ Schweinefleisch, 2 ℔ Kohlrüben, Kartoffeln, Kümmel, Salz, Pfeffer, Sellerieknolle, Flüssigkeit

Geflügel
Saucen
Gemüse
Salate
Compote
Crême, Eis, Gelée
Puddinge
Eingemachtes
Kuchen und
Backwerk
Milch-
Eierspeisen
Getränke

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und B

Conbuck
Milch-
Eierspeisen

Getränke

Verschi

Geflügel

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crème, Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und B

Einbackzeug

Milch-, Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crème,
Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und B

Grundbackwerk

Mich-
Eierspeisen

Getränke

Sonstiges

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crème,
Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und B

Omelett
Mehl-
Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Saucen

Gemüse

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
usw.

Omelett, Ei-
Milch-
Eierspeisen

Getränke

Pikante Citronensauce: In 100 gr. Butter schwitzt man einen Esslöffel Mehl hellgelb, schreckt mit einem 1/2 ltr. Wasser oder Brühe ab, fügt die fein abgeschälte Schale und die in Scheiben geschnittene und von den Kernen befreite Frucht hinzu, würzt mit einer Prise Zucker und Muskatnuss, lässt das Ganze ein Weilchen kochen, giesst es durch und legiert die Sosse mit einem Eigelb. Diese Sosse schmeckt ausgezeichnet zu allem kalten Fleisch, Geflügel oder Fisch. Verwendet man sie zu letzterem, so nimmt man statt des Wassers oder der Brühe das Fischwasser.

Sauce Bernaise für 3 Personen (nach Pfarrer)

2 Eigelb, 70 gr. Butter, 2 Esslöffel Brühe, 1/2 Esslöffel Kräuteressig, 1/2 kleingeschnittene Cayennepfeffer, Salz.

Das alles wird ausser der Butter gut gequirlt, dann im Wasserbad geschlagen bis es dick wird, nach und nach pflückt man die Butter hinein.

Cumberlandsauce.

2 gute Eßlöffel Johannisbeergelee, 1 Teelöffel Senf, geriebene Zitronenschale (statt Pomeranze) und Pfeffer durchrühren, tropfenweise 1/4 Ltr. Rotwein hineinrühren, so dass dieser mit gelee und die Sauce schaumig gebunden ist.

Gemüse

Salate

Compote

Crème,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Grundback zur
Milch-
Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Gemüse

Salate

Compote

Crème,
Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Gebäck zur
Milch-
Eierspeisen

Getränke

Gemüse

Salate

Compote

Crème,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Einbacken zur
Milch-
Breispeisen

Getränke

Tee

Spargelauflauf

Verfahren: 1 kg Spargel werden in Stücke geschnitten und in viel zu viel schwachem Salzwasser halb gar gekocht, dann mit Butter und Mehl diese Brühe dicken. 1/2 ℔ gekochten Schinken in kleine Stückchen geschnitten, wird mit Butter und etwas Zwiebel gedünstet! —

Von 4 Eiern und 1 Löffel Mehl und ganz wenig Milch werden 2 Eierpfannkuchen gebacken, davon kommt einer unten in die mit Butter bestrichene Auflaufform darüber etwas von dem gedichten Spargel, dann die Hälfte von dem gedünsteten Schinken, darüber wieder der Rest Spargel u. s. f. Als Schluss der 2. Eierkuchen und darauf eine dicke Schicht geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse. Darauf Butterflöckchen und im Backofen 1/4 St. gebacken. (Rezept Frau Schlink)

Gurkenauflauf (Frau Holk)

Eine frische grüne Gurke wird wie zum Salat in feine Scheiben geschnitten, die dann in einer holländischen Sauce (ungesäuert, ohne Zitrone) eben warm gemacht werden. Aus feinem Kartoffelpüree wird ein Rand auf flacher Schüssel gemacht, dahinein gibt man die heißen Gurken und darauf streut man ein Schicht feingeschnittenen gekochten Schinken.

Gefüllte Schmorgurken

Ausgehöhlte Gurken werden mit Fleischfarce, durch die man Reis gibt, gefüllt, dann gebraten und mit Salzkartoffeln gereicht.

Makkaroniauflauf!

In eine Auflaufform gibt man lagenweise Makkaroni – Pilze – gekochten Schinken (Würfeln) – und Tomaten. Darüber Brösel mit Parmesan aufstreuen

dem ein Ei mit Milch gequirlt.

Tomaten mit Käsefüllung

Kleine reife Tomaten werden nachdem man einen kleinen Deckel abgeschnitten hat, nur etwas ausgehöhlt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Aus gleichen Teilen Butter und Mehl macht man eine Schwitze, löscht diese mit etwas Milch ab, so dass ein dicker reiner Brei entsteht, den man unter ständigem Rühren einige Minuten durchkochen lässt. Die gleiche Menge von Butter und Mehl wird von geriebenem Käse genommen und schnell mit der Sauce verrührt (nicht mehr kochen lassen!) Damit füllt man die Tomaten, streut nochmals Käse darauf und setzt sie in eine ausgebutterte feuerfeste Form. Im Ofen 15 Min backen lassen. Nudeln oder Kartoffeln dazu reichen.

Landauflauf. 250 g Haferflocken, 3/4 ltr halb Wasser halb Milch, 1 Kilo Porree, 40 g Fett, 20 g Mehl und 1 Eßl. ger. Käse. Haferfl. mit Milch und Salz 2 Stunden quellen lassen. Porree mit Fett anbrühen mit Mehl binden und würzen. In Auflaufform die Hälfte der Haferflocken geben, darauf das Gemüse, obendrauf wieder die Flocken, mit ger. Käse bestreuen und 1/2 – 3/4 Std. überbacken.

Bigorda: 100 gr magerer Speck, 250 gr Zwiebeln, 250 gr Sellerie, 250 gr Lauch oder Kohlrabi, 1/2 Kg Bohnen, 2 kg Kartoffeln, Salz, 1/8 ltr Wasser, gehackte Petersilie. Den Speck in kleine Würfel schneiden und auf dem Topfboden verteilen darüber das gepützte, klingeschnittene Gemüse die geschälten, in Scheiben geschn. Kartoffeln abwechselnd einschichten und dabei das Wasser nicht vergessen. Vor dem Anrichten reichlich gehackte Petersilie untermischen.

Salate

Compote

Crème, Eis, Gelée

Puddinge

Einmachen

Kuchen und

Omeletten und Milch-Eierspeisen

Getränke

Tee

Salate

Compote

Crème,
Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Backwerk

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Salate

Compote

Crème,
Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
usw.

Gebäck zur
Milch-
Bierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Gebäck von

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Salate

Compote

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Gebäck vor

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Compote

Creme,
Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und

Gebäck vor

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Verschi

Compote

Creme, Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und

Gebackenes

Milch-Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Compote

Creme, Eis, Gelee

Puddinge

Einmachen

Kuchen usw.

Gebäck usw.

Milch-Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Compote

Creme, Eis, Gelee

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und

Gebäckwerk

Milch-, Biersuppen

Getränke

Verschiedenes

45a

Dann gestern angefangen
am nächsten Tage
wieder in der Reinerhalt
Dreiamsam früh
rein Reice einhacken
40 g Arrak
über früh

Soennecken

BONNA-FEDER

Auch Sie werden finden, dafs diese aus besonders gutem Stahl mit gröfster Sorgfalt hergestellte Feder sich einzigartig auszeichnet. Sie fafst viel Tinte, braucht also nicht oft eingetaucht zu werden und ist von lange gleichbleibender Elastizität. Einmal eingeschrieben, behält sie tagelang die der Hand angepafste angenehme Schreibart.

Nimm eine Soennecken-Feder

Crème, Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und

Gebäck von

Milch-, Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Crème, Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und

Gebäck Torten

Milch-Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Crème, Eis, Gelée

Puddinge

Einmachen

Kuchen und

Gebäck

Milch-, Eierspeisen

Getränke

Tee

Crême,
Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen
und B

Grobbäckerei

Mehl-
Eierspeisen

Getränke

Tee

Crème, Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und Torten

Grundbackwerk

Milch- u. Eierspeisen

Getränke

Diäten

Crème, Eis, Gelée

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und T

Mehl- u. Eierspeisen

Getränke

Tee

Crème.
Eis. Gelée

Puddinge

Einmachen

Kuchen
und

Grundbackwerk

Milch-
u. Eierspeisen

Getränke

Tisch

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und T

Grünsaksorten

Milch- Eierspeisen

Getränke

Verschiedenes

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und T

Eingemachtes

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Essig

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen

Getränke

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen und T

Brodsuppen

Milch- u. Eierspeisen

Getränke

Erfrischungen

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen

Getränke

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen

Milch-

Getränke

Puddinge

Eingemachtes

Kuchen

Milch-

Getränke

Karthäuserklöse mit Weinschaumsauce.
Für 2-3 Personen gerechnet. Man nimmt einige Weißbrotscheiben und weicht sie in einer Sauce aus Milch 1/4 Ltr, 1 Ei, 1/2 Päckchen Vanille- und etwas anderem Zucker ein. Alsdann backt man sie in der Pfanne in Butter oder Schmalz schön braun und gibt sie heiß auf den Tisch mit der Weinsauce. Hergestellt aus 1 1/2 Glas Wein mit etwas Wasser 1/2 Eßlöffel Kartoffelmehl 1 Löffel Zucker und ein Ei. Das ganze wird über gelinder Flamme mit Schneebesen schaumig geschlagen und dann unter Umrühren zum Erkalten gebracht.

Schokoladenpuddings: als Crème mit Vanillesauce zu reichen.
10 Blatt Gelatine werden in der Milch ~~mit~~ gekocht. Kakao oder Schokolade wird in Wasser gekocht mit Zucker. Durch ein Sieb giesst man die Milch mit der Gelatine in die Schokolade und gibt zum erkalten den Schnee von 3-4 Eiern hinzu, nachdem man vorher das Eigelb hinzu-

Die Vanillesauce wird einfach mit Puddingpulver gesteift, Päckchen Vanillezucker hinzugetan und etwas Eigelb.

Zitronencreme: Man verrührt das Gelbe von 2 Eiern, 2 ganze Eier, ungefähr fünfundzwanzig Gramm Zucker, den Saft von 2 Zitronen und die fein abgeriebene Schale von einer Zitrone, stellt die Kasserole ins Wasserbad und schlägt die Masse bis zum Dickwerden mit dem Schneebesen. Man zieht sie vom Feuer, fügt den Schnee der 2 Eier hinzu und schlägt weiter bis zum Erkalten. für 4 Pers.

Zitronensplise: Auf 250 gr Zucker reibt man die Schale von 2 Zitronen ab, stößt den Zucker, vermischt ihn mit 3 Eidottern, einem ganzen Ei, dem Saft von 3 Zitronen und einer Obertasse Kartoffelmehl, schlägt dies im Wasserbad zu einem dicken Schaum, fügt 20 gr. Gelatine und den Schnee der 3 Eier hinzu und läßt die

Speise erstarren. Man stürzt sie vor dem Servieren und garniert sie mit Schlagsahne, eingemachten Früchten oder Apfelsinenschnitten. 4-5 Personen

Zitronencreme für Haushalt v. 3 Personen

2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 3 Eßlöffel Zucker (nach Geschm.) Saft von 1½ Zitronen, 1 abgeriebene Zitrone, 4 Blatt Gelatine in Wasser gelöst, das alles wird zusammen gerührt bis zum Dickwerden, dann Eiweiß hinzu und sofort in Gläser gefüllt.

Apfel-Pie (Frau Immel)

1 Tasse Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, 1½ Tasse Milch, ¼ ℔ Butter oder Schmalz, 1-2 Eier. Dies alles wird im Topf abgerührt, dann die ganzen Eier schnell durchgerührt. Apfel werden ausgebohrt in eine Auflaufform gestellt und mit Preiselbeeren gefüllt, darüber das Abgerührte und eine Stunde im heißen Ofen backen.

Prinzess-Reis. Reis wird ~~für~~ Wasser mit Zitrone gekocht. Wenn erkaltet, wird eine Celandeansauce untergerührt, dieselbe besteht aus ganzen Eiern, Zucker und Weisswein. Wird kalt zum Feuer gebracht und unter beständigem Schlagen bis vors Kochen gebracht. Zuletzt rührt man durch das ganze aufgelöste Gelatine.

Cabinet-Pudding. Alte Brötchen werden in Scheiben geschnitten. Eine Form mit Butter gut ausgestrichen, ebenfalls ein Stück Papier, welches man gut in die Form drückt. Abwechselnd Brot, geriebene Citronenschale und Korinthen in die Form getan. Dann 3/4 Ltr Milch 5 ganze Eier, Zucker nach Geschmack, Vanillen richtig schlagen und über die Form geben. 1½ Stunde im Wasserbad kochen. Mit einer Fruchtsauce reichen.

Weinrahm

Von 1/2 ltr. Wein Mantrann und Zucker macht man einen Punsch, hebt den heraus darüber die Eigelb schlägt man mit 1/8 ltr. Weißwein Saft einer halben Zitrone eine abger. Zitrone 2 Eßl. Zucker im Wasserbad bis die Eier steigen. Man füllt den Punsch unten in eine Glasschüssel obenauf den Weinrahm.

Buttermilchpudding: 1 ltr Buttermilch, Saft von 2 Zitronen, abger. Schale einer Zitrone, 200 g Zucker, 18 Bl. Gelatine (rot & weiß zusammen aufgelöst in etwas Wasser, werden der Masse beigefügt und verrührt. Erkalten lassen. Vanillesauce dazu reichen.

Arrakcreme. (18 Gläser)
3 Eier, 125 g Zucker, 3/16 ltr Arrak 3/4 ltr geschlagene Sahne. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Arrak dazu, dann geschlagenes Eiweiß

und Sahne dazu. In Gläser füllen.

Zwiebeln

5 Eier
1 ℔ Zucker schaumig
rühren 1 ℔ Mehl
1/2 Messerspitze Ammoniak

1 Tag stehen lassen
ausrollen in □
schneiden auf Blech
bei Ofen ein nächsten
Tage backen

dann Zeig vor dem
ausrollen mit etwas
Mehl bestreuen machen

Königskuchen

1/2 ℔ Butter
1/2 ℔ Zucker
1 ℔ Mehl
6 Eier
Mandeln
1/4 ℔ Korinthen
etwas Rum
Zitrone abgerieben,
Backpulver

Ei ist ein Pfundkuchen
Mehl 5 Korinthen zuletzt.

Eingemachtes

Kuchen und T

Erbsen, Bohnen

Milch-
Eierspeisen

Getränke

Tranch

Apfelgelee. Falläpfel, entkernt mit Schale kochen. Wasser muss die Früchte bedecken dann ca 2 Stunden kochen. Über Nacht stehen lassen. Durch ein Tuch gehen und Saft nochmals auf die Hälfte einkochen, dann auf ¾ Pfund Zucker dazutun und nochmals kochen bis es dickflüssig vom Löffel fliesst. Dann auf jedes Glas etwas Zitronensäure (kristallisiert) hinzu.

Orangenmarmelade! 9 bittere Orangen, 4 Apfelsinen und 3 Zitronen (zusammen reichlich 4 Pf. Früchte) werden (bei Apfelsinen 8 Orangen in Vierteln) geschält und die Schale klar-fein in Streifchen geschnitten. Nur bei den Apfelsinen muss der weisse Pelz vor dem Schneiden aus der Schale entfernt werden. Fleisch und Saft von Orangen und Apfelsinen mit einem Teelöffel herausschaben und mit den geschnittenen Schalen 24 Stunden mit 3½ ltr Wasser stehen lassen. Nach 24 Stunden drückt man den Saft durch Zitronen hinzu und kocht

4 Stunden ohne Zucker mit zugedecktem Topf auf kleiner Flamme ganz leise die Masse. Es muss aber an kochen bleiben! Danach 1 Std. mit 5 1/2 ℔ Zucker unter öfterem Rühren mit offenem Topf, bis die Masse gelirt. Dann in Gläser füllen. 2 Tage offen stehen lassen, danach ein Blatt mit Alkohol darauf und verschliessen (Fr. Elsi Richle)

Pflaumenkraut

20 - 25 ℔ Pflaumen entsteinen und abends 1/4 lt Weinessig auf die Pflaumen schütten und schichtweise 3-4 ℔ Zucker dazwischen streuen, nachts stehen lassen. Morgens 4 Std. langsam kochen lassen ohne zu rühren, dann unter ständigem Rühren 1/2 Stunde kochen lassen. Darauf in Gläser füllen. (Lisbeth Kräuter)

Die Zeiten des letzten Kochens sind länger.

Erdbeersaft: 1/4 Erdbeeren – 1/8 Zucker
Die Erdbeeren werden gewaschen und in den Topf, in welchem der Zucker mit wenig Wasser gelöst ist, getan. Man läßt das Ganze bis vors Kochen kommen – ja nicht kochen lassen – und stellt den Topf einige Stunden hinten auf den Herd und läßt sie ziehen. Dann schüttet man die Erdbeeren auf ein Tuch und läßt den Saft (ohne zu drücken) durchlaufen. Andern Tags in Flaschen füllen.
Kleine, grüne Gurken: säubert man mit einem kleinen Bürstchen, legt sie 24 St. in einen Napf, dann werden sie mit reichlich Salz eingelegt wie die Kochengurken aber kein Muskatblüte. Der Essig wird zuvor gekocht und zu 1 ltr Essig 1/4 ltr Wasser 1/4 ℔ Zucker. Wenn kalt wird der Essig nach dem Einlegen

sofort über die Gurken gegossen. Diese kann man schon nach 8 Tagen essen.

Kochengurken. Schöne grosse nicht zu dicke Gurken werden geschält, halbiert, mit einem silbernen Löffel die Kerne ausgeschrappt. Die so zugerichteten Gurken legt man in eine Schale, bestreut jedes Stück mit Salz und lässt dies 24 Stunden stehen. – Nun trocknet man die Gurken an einem grossen Tuch ab, schneidet sie der Länge nach in schmale Streifen und trocknet sie nochmal ab. Vorher hat man eine Portion Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Ingwer (2 Stück für einen Topf) geschälten Meerrettich, Dill, Muskatblüte (für 1 Topf 2–3 Blättchen), heilen, weissen Pfeffer, paar Nägel, dies legt man zwischen die Gurken, alles schnell, damit sich kein Zwischenbilder, dann sofort den kochenden

Eimer darinbegeben, in Beutelchen mit Senfkörnern darauf und vorläufig den Topf mit 1 Teller schließen.
~~Zu~~ ~~Ab~~ 1 lb Kirschen sind mit ½ ℔ Zucker aufgekocht. Am nächsten Tage mit Pergament binden.
Der Spitzkopf darf nicht eher geöffnet werden, ehe man ihn gebraucht. Man muß reichlich Essig aufgießen, da sonst die Oberlicht Mode werden.

Kochen
und V

Milch-
Eierspeisen

Gatrem

Kochen
und

Erbsen
Milch-
Eierspeisen

Getränke

Personen

Kartoffelkuchen: 3 Eigelb m. 125 gr. Zucker schaumig rühren, 1 ℔ heiße durchgequetschte Kartoffeln, Schale der Eier hinzu und abschmecken, — 75 gr Margarine, 125 gr. Zucker, Mehl, daß es Streusel gibt (Margarine zuletzt) das ganze als Streusel drüber.

Käsekuchen ohne Mehl (Friedel)

Auf kleine Platte } 3/4 ℔ Mehl, 1 Ei, 70 gr Zucker, 70 gr Butter, 15 gr. Hefe

Pflaumenkuchen auf der Platte: 2 ℔ Mehl, 2 Eier 100 gr Zucker, 200 gr Butter 50 gr. Hefe, Prise Salz. Die Hefe mit Mehl und lauwarmer Milch anrühren, dann aufgehen lassen und das ganze Teig kneten (schlagen) ausrollen und auf die Platte geben.

Baumstamm: 320 gr Mehl 200 gr Zucker 150 gr Butter 6 Eier 1 Paket Backpulver.
Zucker und Eier werden dick geschlagen auf warmem Wasser. Dann kalt weiter schlagen und langsam Mehl rühren. Backen. Die Kuchen sind zweimal durchgeschnitten, eine Lage Butterkrem, eine Marmelade. Ringherum Butterkrem streichen und die Teile beliebig darauf kleben. Dann das ganze mit Marzipan umkneten, und nach einigen Tagen mit einem Schokolade-Guss bestreichen.

Butterkrem: 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter einfach weiterrühren.

Marzipan: 3/4 Tasse Wasser, Stück Butter zerschmelzen lassen. Dann etwas Mehl zuerst

bis die Masse sich vom Boden löst. Dann kalt werden lassen. Dann ½ P. Mandelkuchen und ein paar Tröpfchen Handelsöl.

Schokoladenguss: ½ Tasse Wasser, etwas Butter auflösen lassen, dann Zucker und Kakao hinein.

Berliner Pfannkuchen: 2 P. Mehl ¼ P. Zucker 125 g Butter etwas Salz ½ Zitrone 2 Eier 50 gr Hefe 100 gr Butter Hefe ½ Stunde gehen lassen. Dann alles hinein und tüchtig kneten. Die Berliner werden dann mit einem Weinglas ausgestochen und, nachdem sie noch etwas gegangen sind, in Fett gebacken.

Mandelkuchen: 330 gr ½ P. Mehl 3¼ P. Butter 8 Eier 175 gr ½ P. Zucker eine Zitrone 1 P. Backpulver. Butter, Eier und Zucker schaumig rühren dann langsam Mehl zu. Der Teig ohne Fett muss mindestens eine Stunde gerührt werden.

Waffeln: 2 P. Mehl ¼ P. Butter ½ P. Zucker Zimmet 2 Eier. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, etwas Salz die nötige Milch, 2 P. Backpulver. Sonstiges wie Pfannkuchenteig.

100 gr. Butter, 100 g. Zucker, 1 Ei, 125 gr. Mehl

Mürbeteigkuchen: In der Form sofort anzumachen. 200 gr Mehl, 1 Ei, 1/4 ℔ Butter 2 Löffel Zucker 1/2 Päckchen Backpulver. Die wird schnell zusammengeknetet, damit der Teig nicht brandig wird, und dann bei guter Hitze schnell gebacken. kl. Form 150 g Mehl 100 g Bu

Kamarkuchen: 1 1/4 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker, 4 Eier, 1 1/2 Päckchen Backpulver. (etwas kühl) Die Butter wird schaumig gerührt und allmählig Zucker, Mehl und das Gelbe der Eier hinzu. Dann wird der Teig geteilt, und die Hälfte mit geriebener Schokolade oder mit Kakao vermengt. Dann setzt man hinschichtweise dieses bald hell bald dunkel und den Teig abwechselnd schwarz und weiß in die Kuchenform schon.

Rodonkuchen: Hierzu nimmt man dieselbe Menge wie bei dem Kamarkuchen. Nur kommt Stärke statt Backpulver als Lang hinein. Dementsprechend wird auch alles angewandt hinzugebracht, die Milch langsam und 1 1/2 ℔ Mehl, 150 gr Fett, 3 Eier

die Eier vorher in warmes Wasser gelegt. Die Eier werden ganz in den Teig geschlagen. Bevor man die letzte Hälfte Mehl vermengt mit Rosinen und Korinthen und die angegangene Hefe hinzugibt, wird noch eine Zeit lang fest gerührt. Etwas abgeriebene Zitrone kommt auch noch hinein.

Brätbeichen:

1 ℔ Mehl, 150 gr Butter, Zucker nach Geschmack, 2 Eier wird angerührt und mit Zitrone und Rosinen, Korinthen vermengt. Zuletzt kommen 2 Päckchen Backpulver hinein. Und die Masse wird dann in glühend heißem Fette in Kellchen gestochen - gebacken. Dann mit Zucker überstreut.

Sandtorte auf feinste Art:

1 ℔ Mehl, 11 ℔ Zucker, 1 ℔ Butter, 9 Eier. Eier, Zucker, 5 Butter rühren und ab und zu mit dem Zucker löffelweise das Mehl rühren. Etwas Ammonium zum Aufgehen rühren. Das Ganze eine volle Stunde rühren.

1 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker 1 Ei
(oder 3 Eßlöffel Öl)

Butterkuchen auf eine grosse Platte.
3 ℔ Mehl 1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 1/2 ℔ Rosinen und Korinthen, Zitrade und etwas Kandeln 4 Eier. Hefe der Teig wird geknetet und tüchtig geschlagen. Dann auf die Platte gekneitet mit flüssiger Butter bestrichen und Zimmt und Zucker und Kandeln darüber gestreut auch einige Butterflocken.

Eisschnittorte für Sahnenkopf!
400 gr Mehl 400 gr Zucker 6 Eier 1/4 ℔ Butter
1. Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver
Zucker, Butter und die 6 Eigelb verrühren dann abwechselnd Eierschnee und das Mehl hinein 1/2 Stunde rühren.
Füllung: Eine Lage Crème und eine Lage Gelee, mit Schokoladenguss bestreichen dann kann die Torte auch mit Butterkrème füllen.
Schokoladenguss: 3 Löffel Zucker, 3 Löffel Kakao, 3 Löffel Wasser aufkochen lassen.

Lorenzester: 2 10 gr Mehl, 2 Esslöffel Kartoffelmehl
2 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker
Mit Hilfe der Form werden die Nester in Fett
gebacken und mit Puderzucker überstreut
Kartoffelkuchen: 1/3 ℔ Butter, 4 Eier (Eiweiß zu Schaum)
1 1/2 Tassen Zucker, 1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ geriebene, tagszu-
vor gekochte Kartoffeln, 1 Paket Backpulver, 1
Paket Vanillezucker oder abgeriebene Zitrone.
Dieser Kuchen ist sehr schön im Kuchenrunder zu
backen.
Apfeltorte von Frau Hänisch: 3/4 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter,
1/4 ℔ Zucker, 5 ℔ Boskop-Äpfel, 1/8 Korinthen,
1/8 Rosinen, 1/8 ℔ süsse Mandeln, 2 Esslöffel Rum
Die Äpfel schneidet man in Scheiben, und lässt
sie mit den Rosinen und geschnittenen Mandeln,
mit dem Rum vermischt 2 Stunden ziehen und
überkocht sie dann so schnell dass die
Scheiben die Form behalten. Die Teige von Mehl,
Butter und Zucker sind gut durchgeknetet,
ausgerollt, in die Form gelegt und mit

den Äpfeln gefüllt. Darauf wird die Torte entweder mit quer gelegten Teigstreifen und darüber gestreutem Zucker oder mit einem Guss folgendermassen: 1/2 ℔ Puderzucker, der Saft einer kleinen halben Zitrone und 2 Löffel kalter Wasser. Eine Stunde backen lassen, mit der Teiggarnierung mitbacken. Der Zuckerguss wird erst gemacht, wenn die Torte fertig gebacken ist.

Rollkuchen: 2 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, 6 Eier, Hefe ansetzen, dann den fertigen Teig 1/4 Stunde gehen lassen; ausrollen, mit Mandeln, Zimmt, Zucker, Rosinen, Korinthen und Zitronat, alles vermengt, gleich bestreuen. Den Teig zerschneiden, in Röllchen in die Form setzen und flach drücken. Die Masse ist für eine grosse Springform. Für uns genügt die Hälfte: 1 ℔ Mehl, 200 gr Butter, 3 Eier, 1/8 ℔ Zucker.

Kirschenapfeltorte Äpfel schälen, in Butter und Zucker dämpfen. Kirschsaft machen, darauf die Äpfel, L

darüber kümmeln von 1/4 ℔ Butter 1 Eßlöffel gr. Mandeln, 3 Eßlöffel Zucker, 1/2 ℔ Mehl, ein wenig Zimmt.

Käsekuchen (Frau Hamburger)

Mürbeteig 1/2 ℔ Butter, 300 gr. Mehl, 1 Ei, 1 Löffel Zucker. Dieser wird schnell zusammen geknetet, gerollt und blind gebacken, dann die Käsemasse darauf und oben drüber der Teigrand.

Käsemasse: 1 ℔ Sahnequarkkäse oder bischen Quark, Zucker und die geriebene Zitrone nach Geschmack 4 Eigelb, das Eiweiss wird mit Vanillezucker geschlagen (muss am selben Tag gegessen werden)

Apfeltorte (Frau Fr. Linden)

1/4 ℔ Butter (halb Butter, halb Palmin) lekker lässt man zergehen, gibt 2 Eßlöffel Zucker hinzu und soviel Mehl wie die Masse aufnimmt, zum Schluss etwas Backpulver, man kann auch 1 Eigelb daran

kühl. Der Teig muss schön schmierig werden sein. Auf die Springform drücken. Äpfel werden geschält, geviertelt und jedes Viertel wird mit dem Messer in Scheiben geschnitten und beliebig auf den Boden gedrückt. Zum Schluß gibt man Zucker über die Torte.

Honigbrot

1/2 Mk. Weizenmehl, 3/4 Pfd. Rübensaft, 1 Eßl. Anis, 1 Pr. Pfeffer, 1/2 Pfd. Rosinen u. Korinthen, 2 Pfd. Mehl und 1 Pr. Backpulver.

Apfelkuchen einfache Art

1/4 Pfd. Margarine, 1 Ei, 4 Löffel Zucker, 1/2 Pfd. Mehl, Backpulver, daraus ein Teig zerrühren. Die Äpfel geviertelt und Zucker über übergestreut, dann auf den Teig geben, darauf groben Zucker und Butterflöckchen.

Apfelkuchen ohne Fett: 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Speisemehl, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch (klein). Davon einen Teig rühren, in Springform geben, Äpfel geviertelt und eingeschnitten oben darauf.

Christstolle: 625 g Mehl werden mit ½ Teelöffel Salz, 200 g Fett, 1/8 Liter Milch, 2 Eiern und 50 g Hefe zu einem geschmeidigen Teig geknetet und etwa 50 Min lang in kaltes Wasser legen. Dann nimmt man ihn heraus, knetet 100 g Zucker, 100 g Rosinen, 100 g Korinthen, 65 g gehacktes Zitronat, 35 g gel. Zitronat gehackte Mandeln hinein. Formt eine Stolle, legt sie auf ein gefettetes Blech und backt sie etwa 50–60 Min. in guter Hitze. Die fertige Stolle wird mit flüssiger Butter bestrichen und dick mit Puderzucker bestreut.

Apfelstrudel: 1 Tasse Mehl mit einem kleinen Ei und etwas Öl zusammengeknetet bleibt ½ Stunde unter dem Topf

liegen. Dann wird der Teig handdünn ausgerollt, auf ein Handtuch gelegt und mit Zwiebackkrümel und Butterflöckchen bestreut. Die ganze Fläche belegt man mit einer Füllung von geschälten Äpfeln, geschnittenen Mandeln oder Nüssen, Rosinen und Korinthen. Indem man das Tuch an einer Seite anhebt, rollt man den Teig auf zu einer Rolle, die man auf ein stark gefettetes, rings umrandetes Blech setzt. Man setzt Butterflöckchen darauf und begießt den Strudel anfangs mit dem herabtropfenden Fett. Der Ofen darf nicht zu heiß sein. Backzeit 20 Mins. Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen.

Schokoladenkuchen aus Leibniz-Keks!

1 Paket Leibnizkeks, 1/4 ℔ Kokosfett, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Kakao, 2 Eßlöffel Milch, 1 Ei.

Zucker, Kakao, Milch und Ei werden

zusammen verrührt, dazu das zerlassene Kokosfett in kleinen Mengen. Dann lagenweise Keks und Schokolademasse in die mit einem Papier ausgelegte Kastenform. Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale kann der Masse zugesetzt werden.

Honigkuchen (Kriegsrezept)

250 g Rübenkraut oder Rübenkraut, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker 1 Ei, 1 Fläschchen Rum-Aroma, 3 g (1 geh. Teel.) gemahlener Anis, 3 g gemahlener Zimt, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver 1/8 ltr Wild. Honig und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man Vanillezucker, Ei und Gewürze hinzu. Das mit Backp. gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Wild untergerührt. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform (Rand nicht fetten!) und streicht ihn

zum Rand hin etwas hoch.
Backzeit: etwa 55 Min. bei schwacher Mittelhitze. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Blätterteig für 2 ℔ Butterteig:
1 ℔ Mehl mit kaltem Wasser und 500 gr Butter zu einem festen Teig anmachen (Saft von einer Zitrone). Den Teig ½ Stunde ruhen lassen, dann 400 gr Butter (vorher durchkneten) darin einschlagen. Dieses zusammen ausrollen zu 3 Touren. Zwischen jeder Tour 10 Min. Pause.

Kartoffelkümmelkuchen:
250 g Reismehl, 4 gestr. Tel. Backin, 125 g gekochte Kartoffeln (tags zuvor), 50 g geriebene Semmel, 125 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Fläschchen Rum-Aroma, 1 Ei, etwas Salz, 35 gr Margarine, Schmalz oder: 2 Eßl. Öl. Mehl mit Backp. durchgepr. Kartoffeln, mit ger.

Schmalz vermengen. Verteilung in der Mitte Zucker, Gewürze, Ei und zerlassenes Fett hinein und zu einem Brei verrühren. Dieser und das Mehlgemisch verarbeitet man rasch und rasch mit den Händen zu kleinen Krümeln. Sollte er nicht genügend Krümel, gibt man höchstens 1 Eßl. Wasser dazu. Die Hälfte der Krümel in gefettete Auflaufform, gibt geschälte, geraspelte Äpfel oder Kompott darauf, (Rand 1 cm frei) über Füllung der Rest der Krümel. Backzeit: 35 Min. bei guter Mittelhitze.

Honigkuchendreiecke mit Schokoladenguss!

1 Pf Kunsthonig, 1 Pf gesiebtes Mehl, 2 Eßl. Kakao, 1 Teelöffel Zimmt, 1 Eßlöffel Anis, Nelkenpfeffer, 1 Backpulver, ev. einige Löffel Milch auf dem Blech backen und sofort in Dreiecke schneiden, dann in den Guss tauchen.

Guss: 1 Pf Puderzucker, 4 Eßlöffel Rum oder Zitrone, ungefähr 3 Eßl. Kakao, die Masse langsam rühren, damit sie glänzend wird.

Pfeifenkuchen: 1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker
4 Eier 1 Backpulver, Vanille oder Zitrone.
Teig wird dünn ausgerollt auf eine Platte
gelan Zucker Zimmt und Mandeln bestreut
und schnell gebacken, dann sofort in
Stücke schneiden.

Plätzchen aus Sandkuchenteig (Fr Fischfeld)
1/4 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 1 ganzes
Ei und ein Eidotter. etwas Backpulver.
Das wird zusammen längere Zeit schwig ge-
rührt, dann mit einem Teelöffel auf die
Platte gesetzt im grössern Abstand, da sie
auseinander laufen. Oben auf die Häufchen
eine halbe Mandel und Rosinen legen.
Schnell goldgelb abbacken

Firnenkeks: 1 ℔ Zucker 1 ℔ Butter,
2 - 2 1/2 ℔ Mehl 30 gr Hirschhorn-
salz 2 Stangen Vanille (Rezept
aus Kist auf Sylt)

1/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ ~~Butter~~, 1/2 ℔ Mehl (abwiegen)
2. Vanille. Backpulver

Eierkränze: 3/4 ℔ Butter zu Sahne rühren, 4-5 Eßlöffel Zucker, 1 ℔ Mehl, 4 hartgekochte & geriebene Eigelb, die Kränze mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln, Zucker und Zimmt bestreuen.

Butterplätzchen!

1 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ geriebene Mandeln, 190 gr. Zucker. Die Butter zerpflücken, nicht schneiden. Den ausgerollten Teig mit Ei bestreichen. Die Plätzchen in Fagelsicken rühren.

Mandelplätzchen 3 ℔ Mehl, 1 ℔ gute Butter, 6 Eier, 1 abgeriebene Zitrone, 1 1/2 ℔ Zucker, 3 Messerspitzen Ammonium. 12 Stunden stehen lassen, ausrollen, Mandeln drauf streuen, etwas überrollen, mit Förmchen ausstechen, backen.

Mandelplätzchen (mal anders) 375 gr. Mehl, 250 gr. Butter, 125 gr. Zucker & 3 Eigelb verrühren, ausrollen, ausstechen mit Eigelb bestreichen / 125 gr. Mandel gemahlen, 125 gr. Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimmt, 2-3 Eiweißschnee gemischt und in kleine Häufchen auf die Plätzchen setzen: nicht erst stechen.

Spekulatius

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Butter, 2 Eier 2 Messerspitzen Ammonium oder Hirschhornsalz, Zimmt, Nelken, Zitrone Mandeln.

Eisenkuchen. (Kandis)

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker, 100 gr. Butter 1 Ei, Anis & Zitrone oder Vanille Zucker nimmt man Kandis in kochendem Wasser aufgelöst, 1/2 (1/4) Tasse 1/2 Milch, den Teig recht dünn machen, 1 Tag vorher anmachen 1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 50 gr B

Haferflockenmakronen: 1 Ei, Vanille od. Zitr. Anis 65 gr. Butter, 100 gr Zucker schaumig rühren, 2 ganze Eier hinzugeben, 65 gr Mehl 1/2 ℔ Haferflocken. 1/2 Paket Backpulver nach Belieben Vanille oder Zitrone. Kleine Makronchen mit Löffel auf die Platte setzen und bei mässiger Hitze backen. Man kann auch den Schnee schlagen.

Heidesand: 250 gr Butter, 300 gr. Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker 3'75 gr. Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel Backpulver. Die Butter wird schwach gebräunt und zum Cerstarren kaltgestellt, dann fügt man Zucker & Vanille-Zucker hinzu und läßt die Masse möglichst hart werden, ehe man dieselbe mit Mehl und Backpulver vermischt gut durcharbeitet. Den Teig rollt man in halbdicken Rollen, die man über Nacht liegen läßt, damit sie erhärten. Am andern Tage schneidet man die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben und bacht diese bei leichter Hitze 1/4 - 1/2 Stunde leicht gelb.

Äpfelkuchen ohne Ei.

3/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 2 Eier 1/4 ℔ Zucker 1 pfg. Backpulver. Teig, Äpfel, Teig, Äpfel. Geriebene Zitrone mit einem Zucker und Zimt vermischen und oben darauf streuen. Man kann

noch ein geschlagenes Ei darüber geben.

Heringplätzchen

1/2 lb Hering 1 Ei 1/2 lb Zucker 1 lb Mehl 1/2 Teelöffel Anis 1/2 T. Löffel Hirschhornsalz. 1/2 T. Löffel Zimt 1/2 Eßlöffel Kakao. Man rollt den Teig sehr dünn aus und backt ein sehr heißes ab.

Schokoladenkringel (Kleinfärberei)

1 lb Mehl, 1/2 lb Zucker, 100 gr. Schmalz, 100 gr. Butter, 2 Eier 1 Backpulver Teig kneten, 1/3 Teigmenge mit Kakao dann Teig eins aufs andere legen kleine Rolle rollen, dann kleine Scheiben schneiden

Kokusplätzchen

1 Tasse dicke saure Sahne 1/4 lb Butter 3/4 lb Mehl, 1 Backpulver. Kneten und einen Tag liegen lassen

Spritzplätzchen. 1/4 ℔ Grieß, 1/2 ℔ Mehl 90 gr Fett
1 Ei 125 gr Zucker 1/2 Backp. abgeriebene Zitrone
und Salz.
Butter u. Zucker schaumig rühren, dann das andere
hinein und kneten. Teig zu einer Rolle wälzen
und 1/2 cm dicke Scheiben schneiden mit
Zitronensaft bestreichen und in Zucker wälzen.

Springerle.
5 Eier 1 ℔ Zucker schaumig rühren 1 ℔ Mehl
1/2 Messerspitze Ammoniak. 1 Tag stehen
lassen ausrollen in viereckige Stücke
schneiden auf Anis drücken. Am nächsten
Tage backen. Den Teig vor dem Ausrollen
mit etwas Mehl kneten machen

Karamel-Plätzchen: 70 gr. Zucker, 30 gr Butter
werden gebräunt mit 2 Eßlöffel Wasser ab-
gelöscht. – 1/4 ℔ Mehl, 30 gr. Kartoffel-
mehl vermischt, 30 gr. Zucker, Prise Salz,
Messerspitze Backpulver. – Die gebräunte
Masse wird heiß in das Mehl gegeben.

2 Eßlöffel Milch dazu. Sehr dünn ausrollen, goldgelb backen.

Pfannkuchen m. Kartoffeln.

6 dicke Kartoffeln reiben (abtropfen lassen) 2-3 Eier mit etwas Milch, das Rührei dazu und 2 ℔ Mehl, 30 gr. Hefe, ~~Salz~~ und 2-3 Löffel Zucker, 1 Löffel Salz. Die Plätzchen werden in Öl gebacken.

Zwieback 1½ ℔ Mehl, ~~160~~ (75) gr Zucker ~~50~~ (75) gr Butter, 3/10 lt. Milch, 40 gr Hefe 2 Eier, etwas Muskatblüte s Nelken, Hefe anrühren mit Mehl s Zucker s Milch, 1 Stunde gehen lassen, dann Butter s Zucker hinzu und tüchtig schlagen.

Milch-
u. Eierspeisen

Getränke

Versch

Apfelstrudel (Fr. Luckfuss) 10 Brötchen
1½ ℔ Äpfel 1 Citronenschale 3 Eier,
Vanillezucker, Milch, Rum, Salz, Zucker.
Alle Brötchen werden in Milch eingeweicht, dann
mit Eier, abger. Citronenschale, Vanillezucker,
Salz zum Teig verrührt. – Die Äpfel werden in
Scheibe geschnitten mit Rum übergossen und
Zucker bestreut. Der Brei wird dann
lagenweise in die Auflaufform gefüllt
und gebacken

Käsegebäck (Fr. Pielle)
65 gr. gute Butter, 65 gr. geriebenen Parmesankäse,
65 gr. Mehl 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Prise Salz.
Alle Zutaten werden gut durcheinander gearbeitet.
Der Teig wird auf einem Brett messerrückendick
ausgerollt und mit einem Rädchen in Streifen geschnitten,
mit Ei bestrichen und goldgelb gebacken,
ja nicht dunkel, da sonst bitter im
Geschmack.

Verhüllte Äpfel.

250 gr. Mehl in 1/2 ltr kochende Milch geben, 1 Eßl. Marg. dazu bis der Teig sich löst auskühlen lassen.
75 gr Zucker einmengen, 1/2 Paket Backpulver, 2-3 Eidotter, 1 Prise Salz und zuletzt den Eierschnee darunter geben. Mit abgr. Zitronenschale oder Vanille würzen. Die Masse über ausgehöhlte Äpfel geben und 3/4 Std backen.

Nudelspeise.

250 gr. Nudeln in Salzwasser garen, mit kaltem Wasser abspülen.
30 gr. Marg. mit 2 Eidottern, 60 gr. Zucker rühren, 300 gr. Quark darin und das Ganze als glatte Masse verrühren, abgr. Zitronenschale, Rosinen und zuletzt den Eierschnee. Die Masse mit den Makkaroni mischen und in eine gefettete Form geben. 40 Min backen

lassen. Mit Saft oder Schwarzbier oder heißer Tunke anrühren.

Spreuauflauf.

125 gr. Spreu in 1 guten Eßl. Marg. abbrennen, 3/4 ltr kochende Magermilch dazu bis die Masse sich vom Topf löst. 1 Eidotter, 60 gr. Zucker schaumig rühren, den Teig dazu, Prise Salz, abgr. Zitronenschale oder Vanille, zuletzt den Eiweißschnee. In gefettete Auflaufform beliebige Früchte oder Kompott füllen, den Teig darüber geben und etwa 1 Stunde backen

Backmandel-Omelette.

70 gr. Butter, 70 gr. Mehl, 1/4 ltr heiße Backmandelbrühe, abkühlen, nach und nach 3-4 Eigelb dazu, zuletzt den Schnee, beide Seiten langsam beide Seiten goldgelb backen auf Stufe 1 backen

84

Ge-
letzten
che doch im-
en gefressen!"

Heinz Stequweit (fem.)

84a

tzt gibt's Kirschen

Im Augenblick bietet uns die tur eine Fülle an verschie-nstem Obst und Gemüse. aum wissen wir, was wir zu-rst kochen sollen. Heute zu-nächst einige Kirschrezepte. Da kann man z. B. eine köstliche

KIRSCHCREME

herstellen, indem man eine gute Vanillecreme kocht, der man nach dem Kochen ein Gläschen Likör zusetzt. Dann gibt man eine Tasse entkernte Kirschen, die vorher eine zeitlang mit Zucker durchgezogen sind, dazu, füllt in Gläser und verziert mit entkernten Kirschen und Schlagsahne.

Oder wir machen einen sehr schönen

KIRSCHMICHEL.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit drei Eiern und der nötigen Milch zu einem ziemlich dickflüssigen Teig bereitet, nachdem man vorher noch etwas Salz und nach Belieben auch Zucker dazu gegeben hat. Um den Teig zu lockern, kann man das Eiweiß zu Schnee schlagen oder etwas Backpulver hinzugeben. In eine Pfanne, in der reichlich Palmin zergangen ist, gibt man nun die eine Hälfte des Teigs, darauf eine Schicht gezuckerter Kirschen und auf diese die andere Hälfte. Die Pfanne stellt man in den Backofen und läßt bei guter Hitze den „Kirschmichel" backen und von oben braun werden. Zum Schluß mit Puderzucker bestreut zu Tisch geben.

er
ut-
one

das
Lichtsc
wohnten se
jüngere Männer.
gens ein paarmal g
sie in ihr Geschäft ging;
„Guten Morgen" war nicht
worden. Sie hörte, wie eine
lade aufgezogen und wieder
schlossen wurde. Sie hört
jemand schwer atmete und
hustete. Jetzt klickte ein
zeug, jemand zündete sich
Zigarette an, setzte sich a
Bett, stand wieder auf. Jetz
er am Fenster und machte e
Es war November, es re
leicht. In den ungeheuer tr
lautlosen Fluß der Zeit durch
Raum kam Bewegung, oder
war es...? Etwas Fremdes;

Von großen Dichtern

Nach einem Badaufenthalt in Pyrmont verweilte Lessing im August 1766 auch einige Tage in Göttingen, vor allem, um dem berühmten Orientalisten Michaelis seine Aufwartung zu machen (und ihm bei dieser Gelegenheit den ersten Gedanken zur Verfertigung seiner Bibel-Übersetzung einzugeben). Die Göttinger Professoren im ganzen ließen es den berühmten Mann tüchtig büßen, daß er mehr Verstand hatte als sie, indem sie ihn behandelten, als wäre er ein Irgendwer. Einige Tage nach diesem Besuch befragt, ob er Göttingen wieder einmal besuchen werde, gab Lessing lächelnd zurück: „Was soll ich dort? Mich verachten lassen?"

*

Thomas Mann schenkte seinem Sohn Klaus, der als Achtzehnjähriger sein erstes Buch, den Novellenband „Vor dem Leben" veröffentlicht hatte, den „Zauberberg" mit der folgenden Widmung: „Seinem lieben Kollegen — der hoffnungsvolle Vater." G. F. H.

Kalte Schale:

Man stellt eine Schale in den Kühlschrank bis sie eiskalt ist, dann hat man eine kalte Schale.

Eierkognac

5 Eigelb, 100 g Zucker rühren. ½ ltr Milch mit Vanille kochen und erkalten lassen. Eigelb mit Zucker in die erkaltete Milch laufen lassen, umrühren, dann dieses bis zur Rose kochen lassen unter ständigem Rühren. Zum das erkaltete knapp ¼ ltr reinen Alkohol dazu.

Eiskremmayonnaise zu Salaten mit Fisch

Ein Eidotter ungesalzene Butter schaumig rühren, 3 Eigelb zusetzen, 1/2 Tasse Olivenöl, die gleiche Menge Zucker und den Saft einer Orange und einer halben Zitrone. Sehr langsam verrühren in angegebener Reihenfolge.

Käseresterleiten. Roquefort mit Butter durchkneten, in Blech auf die Käsescheibe legen, darauf Scheiben einer saftig-reifen Tafelbirne. Beides zusammen auf Pumpernickel oder Toast essen. — Servais mit Rosinke mischen und mit Cocktailsauce auf Pumpernickel essen.

— Schmelzkäse mit angesäuerter Limone auf Kasseler Tomatenketchup garnieren.

Pralinen (Kriegsrezept 1941)

1/2 Pfd Puderzucker, 1 gehäufter Eßlöffel Kakao, 1 Teelöffel Butter, Rum, Schokolade, 1/2 Eßlöffel gekochte Milch.

Von dieser Masse werden Kugeln gemacht, die

in Kakao gewälzt werden.

II. Pralinenrezept: 400 gr Zucker, 50 g Butter Kakao, 8 Eßlöffel Milch, Rumessenz 1/2 ℔ Haferflocken.

Zucker, Butter, Kakao & Milch werden gekocht, dann die Haferflocken und den Rum dazu. Die Kügelchen werden in Kakao gewälzt.

Marzipan

1/2 ℔ Kartoffeln in der Schale kochen, pellen, 24 Std stehen lassen, dann reiben und mit 1 ℔ Zucker aufkochen, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl dazu, dann 24 Std stehen lassen und Kugeln formen, die man in Kakao wälzt. Wenn man hat, kann man noch Puderzucker darüberstreuen.

1/4 Rosenwasser & Mandelöl dazugeben

102