Koch-Rezepte

## Tomatensuppe. (für 6 Pers.)

Man kocht eine Kalbsfleischsuppe ohne jegliches Gemüse, schneidet 1 k Tomaten, wenn man sie zerrupfen hat, in Scheiben u. thut sämmtlichen in die Suppe. Kurz vor dem Anrichten zieht man die Suppe durch ein feines Sieb u. nimmt die Tomaten möglichst ganz durch. 1-2 Löffel voll Reis hat man inzwischen vorgekocht, thut denselben in die Suppe, die man vorher in 6 Tassen gebracht hat u. nimmt dann 1-1½ Löffel voll Mehl, das man mit nicht zu feinem Kaffee (10 Pf.) abgerührt hat, dazu u. würzt mit zerstoßenem Pfeffer.

## Gesunde, nahrhafte Suppe.

2-3 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel, 1 Kohlrabi, 1 Porree, 1 M. Topf Kirsingkraut, event. auch der Stamm von einem Blumenkohl werden in Salzwasser mit 50 Gr. Butter, Pfeffer u. Garnirzkräuter ganz klein u. geben eine sehr schöne, gehörig-gelbe, schmackhafte Zuthat. Vor dem Anrichten wird das Gemüse rasch

auf einem Fleischblatt in möglichst gleichmäßige, schöne kleine Stückchen geschnitten, in die Suppenterrine gethan u. die Suppe darüber gegossen.

## Ganz vorzügl. Gemüsesuppe.

Kleingeschnitten, gut gewaschene Kartoffeln werden mit ebenfalls kleingeschnittenen Mohrrüben u. einem Stückchen Butter in Salzwasser ganz weichgekocht. Dann wird der Ganze durch ein Sieb gestrichen, mit Wasser verdünnt u. auf dem Feuer mit einem Stückchen Butter heiß geschlagen. In der Terrine wird ein Eigelb mit einem Löffel Sahne od. etwas Milch gerührt, die Kartoffelsuppe darüber gegossen u. serviert. Die Suppe wird von den Mohrrüben einen Schimmer von rosiger Farbe annehmen u. durch das Schlagen auf dem Feuer leicht die Crème erhalten.

## Kartoffelsuppe. (englisch.)

1 Ltr. große Kartoffeln werden in wenig Wasser weich gekocht, worauf das Wasser

abgeschält, ganz knapp gedämpft i. etwas geschält. Zwischen werden 60 gr. Butter, 2 feingehackte Zwiebeln u. 1 Löffel gehackte Petersilie abgeschmelzt zu welchem man die dünn in Dicke geschnittenen Kartoffeln kommen, die dann noch mit Fleischbrühe zu einem flüssigen Brei gekocht werden. Zu diesem giebt man ½ Ltr. Rahm und Milch, Salz u. Pfeffer u. läßt die Tütze noch eine Zeitlang kochen. (Beim Aufgeben legt man geröstete Semmelscheiben in die Terrine.)

## Pilzbohnentütze.

150 gr. bellbraune Pilze werden geputzt, im eigenen Saft (od. in Butter) weichgeschmort u. fein gewiegt. In Wasser kocht man ungefähr 8 grosse, geschälte Kartoffeln u. 250 gr. Kleingebohnte, grüne Bohnen so weich, daß man die Tütze durchstreichen kann. In ist warm 2 Eßlöffel gebräunte, die Pilze hinzugesetzt, noch kurz aufkochen lassen u. gesetzt, u. 50 gr. Parmesankäse (od. Kuhkäse) jetzt kurze Zeit in der

geklappt. Zuletzt setzt man der Tülle die geschnittenen Pilze zu u. gibt beim Anrichten ein Stückchen geschnittene Petersilie hinein.

(Für 5. Personen 1 ℳ Lohnen u. ½ ℳ Schlipsperlinge, Stückchen nach Belieben.

Gemüse

Fische

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Gemüse

Fische

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Dompois

Gemüse

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compote

Gemüse

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

## Lachsmus-Kartoffeln (feinere Art.)

5-6 Zwiebeln, 100 gr. rohe Schinken werden fein gehackt und 100 gr. Butter i. 1. Löffel Mehl gar gedünstet. Dazu giesst man ¾-1 Ltr. Rahm od. Milch, lässt die Masse aufkochen, streicht die Masse durch ein Haarsieb i. würzt mit Salz. Pellkartoffeln sind zurgekocht, abgegossen, scheibig geschnitten mit der Masse vermischt i. dann heiss gemacht, auf eine Schüssel gehäuft, rasch dicht mit Parmesan-Käse bestreut i. mit Butter beträufelt. Im Backofen 30 Minuten gebrodelt.

## Häringes-Kartoffeln.

5. gesalz. Häringe. ½ Ltr. Milch, 2 Löffel Mehl, 2. gehackte Zwiebeln, 3 Löffel Butter i. 4-5 Eier. Man schneidet gekochte Kartoffeln (Pellkartoffeln) in feine Scheiben, reibt die Häringe i. schneidet sie in kl. Stücke oder zerlegt sie mit den Zwiebeln zusammen. Darauf kocht man Milch, Mehl, Häringe und Butter aufkochen, rührt an die erkaltete Masse die Gelben i. den Schaum der Eier i. fällt ein Schicht.

weiche mit der Kartoffelmasse in eine mit Butter bestrichene Form. Man legt gut auf jede Schicht etwas Butter zu legen, ebenso obenauf, nachdem man zuletzt Semmelbrösel darauf gestreut hat. Ofen $\frac{3}{4}$ – 1 Stunde backen.

## Fischsülze. (19.15)

Fische aller Art wird gewaschen, geputzt, fein geschnitten, in Salzwasser gargekocht u. in eine Form gelegt. Das Fischwasser wird mit Essig u. Maggi abgeschmeckt, mit Gelatine vermischt u. über das Gemüse gegossen.

Erkaltet, schneidet man die Sülze in Scheiben u. reicht Kartoffelsalat dazu.

(14.–16. Blatt Gelat. auf ein L. Flüssigkeit)

## Gefüllte Kohlblätter.

Man bäht gute, große, unversehrte Kohlblätter in Salzwasser u. drückt sie ab. Feingemischtes Kalbfleisch, Schweinefleisch oder Geflügelreste werden mit geschnittener

Zwiebel u. gebrühten Reis in Butter geschmort, gesalzen u. in die Kohlblätter gefüllt, die dicksten rollt u. mit einem feinen weißen Faden umbunden werden. Dann macht man aus Wasser mit Salz, Pfeffer, einem halben Teelöffel Fleischextract u. einem Glase Wein eine Brühe, in der man Zwiebelmark mischt, kalt geschnittenen Schinken u. 60 Gr. Butter kocht u. stürzt darin die gefüllten Kohlblätter weich.

Fische

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Dampfs

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Dambois

Fische

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Fische

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

## Grüner Schellfisch.

2 ℔ Schellfisch werden gar gekocht in Salzwasser mit einer Zwiebel; dann abgetrocknet u. entgrätet u. in möglichst großen Stücken in folgender Sauce 10 Minuten ziehen lassen, (nicht mehr kochen.)

Eine geriebene Zwiebel in 100 Gr. Butter u. 60 Gr. Mehl hellgelb geschwitzt, dazu etwas Fischwasser od. ¼ Ltr. Weißwein u. ¼ Ltr. Sahne od. saure Sahne, auch je nach Bedarf mehr Flüssigkeit. Man zieht die Sauce mit einem Eigelb od. u. tut einen Eßlöffel voll gr. hingehackter Petersilie nebst etwas weißem Pfeffer u. Salz in die Sauce hinzu.

## Häring mit Senfsauce. (zu Kartoffeln.)

Man legt Salzhäringe 24 Stunden vorher, verreibt die Häringsmilch mit etwas Öl, Senf u. Zucker u. reichlich Zwiebelscheiben u. legt die Häringe hinein, abwechselnd Zwiebelscheiben u. legt das Ganze circa 24 Stunden marinieren

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Braten

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Dämpfe

Braten

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Wildpret
u. Geflügel

Saucen u.
Salate

Crêmes u.
Backwaare

Bombois

Wildpret u. Geflügel

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compote

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Compots

Saucen u. Salate

Crêmes u. Backwaare

Dämpfe

## Apfelsauce. (Kalt.)

Man schält u. reibt vier große Äpfel, gießt einen guten Eßlöffel voll Saft, einen geriebenen Zwiebel, Pfeffer u. Salz dazu u. würzt alles reichlich mit Öl u. Essig so daß die Sauce einen süßsäuerlichen u. doch etwas scharfen Geschmack erhält. (zu kaltem Fleisch oder Ox, zu Heilbutteln u. Pökel etc.)

## Laubiesauce. (zu Lammkotelettes od. steaks)

Zutaten f. 4 Pers.

200 Gr. weiße Zwiebeln.
6. Pfefferkörner.
20. Gr. roher Schinken.
30 " Butter.
30 " Mehl.
1 Prise weißen Pfeffer.
Salz nach Geschmack.
½ Lt. Essig.
½ Lt. weißer Wein.
15 gr. Butter.

Die Zwiebeln werden geschält u. in dicke Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser 5 Min.

blanchirt i. Kalt abgeschält. Die Schwarten langsam in irdenem Topf mit dem Schinken, der Butter und den Pfefferkörnern gar ohne Farbe anzünehmen. Sind sie weich, so wird das Mehl dazu gestäubt, angerührt u. langsam brodeln i. Rohr aufgegossen, eingekocht, mit Salz i. weißem Pfeffer durch ein Tuch gestrichen. Das Fleisch wird vom Schnitt mit einem Kl. Stück für jede Butter i. richtet es auf den Fleischstücken, oder in der Mitte derselben an.

Zutaten der Bereitung 1. Stück.

Gewöhnliche Weinsauce.

Man nimmt einen Löffel voll Butter mit einem Löffel voll Mehl zu brauen, gießt ¼ Ltr. Weißwein i. ebenso viel Wasser dazu, mischt den Saft einer Citrone. 1 Stück Zucker i. Zucker. Man nimmt sie auf dem Feuer, nimmt sie davon ab i. legirt sie mit einigen Eidottern.

Vanille-Sauce.

1. Ltr. Milch, Zucker, 4 Eier, Vanille, Butter.

## Soße zu kaltem Fleisch.

2 Eigelb werden mit Öl zerrührt, dann daß man Essig, Senf, Zucker, Salz, Pfefferminzblätter, Petersilie od. Dragon dazu.

## Sauce à la Béarnaise.

1. Eßlöffel Essig wird mit einer Prise zerstoßenen Pfefferkorn zerkocht u. dann durchgegossen u. dann mit einem guten Stück Butter u. 4 Eigelb auf dem Feuer gerührt. (Kalt od. warm zu essen.)

## Spargelsalat mit Tomatenmus.

In Salzwasser gekochte Stücke Spargel läßt man abtropfen, nimmt 3 Eßlöffel voll feinsten od. eingekochtes Tomatenmus mit 3 Eßlöffel Öl u. 1 K. spanischem Pfeffer gut, fügt 1 Eßlöffel voll Senfpulver, 2 Eßlöffel besten Weinessig, 1 Messerspitze voll Kochsalz, 1 Löffel sehr gute Vanillesauce hinzu, mischt die Spargelstücke darin u. serviert allein od. in einem Kranz von Tomatenviertelchen.

## Mayonnaise-Sauce.

Man quirlt in reichlich ¼ Ltr. Wasser 1 Eßlöffel Essig, etwas Salz u. Zucker, 3 gute Eßlöffel Öl u.

legt sie unter fortwährendem Rühren Kochen i. Stunden erhalten. Die Masse muß wie dickgekochte Stärke sein.

Man reibt z. Eigelb mit einer Prise Salz klar, rührt noch i. mal für 20 Pf Oel i. den Brei einer Zitrone hinzu. Hat sich Alles verbunden, so tut man die oben vorgegebene Masse hinzu, ist sie nicht klar genug, reibt man sie durch ein Tuch sich auf der Zerstäubler Sieb.

Crêmes u.
Backwaare

Bombois

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Crêmes u.
Backwaare

Sampoi's

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Crêmes u.
Backwaare

Compots

Crêmes u.
Backwaare

Compotes

## Weingelee.

20 Gr. Gelatine. ¾ Ltr. Flüssigkeit. ½ – ¾ ℔ feinen Zucker. Saft einer Citrone. Gelatine Kalt abwaschen u. mit einer Obertasse heißen Wassers auflösen.

## Arizena-Pudding.

1. Ltr. Milch. 1. Eigroßes Butter. 100 Gr. Zucker. 70 Gr. Arizena. 4 ganze Eier. ½ Stange Vanille.

Die Milch mit Vanille, Butter u. Zucker ab kochen, dieses mit den Eiern u. mit etwas von der Milch gut verquirlte Arizena hinzu thun u. unter beständigem Rühren 1–2 x aufkochen lassen. In einer mit Wasser ausgespülten Form erkalten lassen, umstürzen u. Himbeersaft dazu geben u. Schlagsahne zur Verzierung drum legen.

N. B. Es sieht die Masse im Topf leicht blau, zwei aus, das giebt sich aber wieder am Feuer.

---

½ Ltr. Sahne steif geschlagen mit Zucker u. Vanille vermischt, mit einem Liter voll ge, riebenem Schwarzbrot u. Aprikosensaft vermengt u. angerichtet.

## Stärke-Tunke.

1 Ltr. Milch wird mit Zucker u. Vanille abgekocht, dann läßt man 80 Gr. Stärke od. Weizenmehl in etwas Milch aufgelöst hinzu. Dann 5–6 Eigelb u. zuletzt der zu Schaum geschlagene Weiße.

## Eierschaum-Tunke. * (nach altem Gewicht umgerechnet.)

3/4 Ltr. Eierschaum (ungeschlagene Eiermasse) reibt man mit dem Saft von 6–7 Citronen und mit etwas Schale zusammen. Zucker nach Geschmack. 18 Gr.? rote Gelatine weicht man in kaltem Wasser ab u. gießt dann 2 Tassenköpfchen voll kochendes Wasser darauf; ist die Gelatine völlig aufgelöst u. abgekühlt gießt man die Eierschaum dazu, gießt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt die Speise (4–5 Stunden) erkalten.

## Gebräunte Mandelseife.

1/2 Ltr. saure Sahne, (je dicker, je besser, doch darf sie nicht zu bitter sein) 6–7 Eier, 5 gehäufte Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Zitronenschale werden zusammen 10 Minuten gerührt u. zuletzt der Schaum der Eier

hinzugetan, die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form getan u. eine Stunde gekühlt. Portion für 3-4 Personen 2½ Pfennige rechnen.

Reis à la Brunswick. * (nach altem Gewicht umgerechnet.)

1 Ltr. Milch mit 120 Gr. Zucker u. etwas Vanille gar kochen lassen, dann 90 Gr. Reis dazu u. drei Blatt Gelatine in etwas Milch (vom obigen Ltr.) aufgelöst. Wenn der Reis abgekühlt ist, tut man ¼ Ltr. Schlagsahne dazu. Der Pudding muß einen Tag stehen ehe er gegessen wird.

Apfel-Pudding. * (nach altem Gewicht umgerechnet.)

500 Gr. gute Äpfel kocht man mit Zucker, etwas Zitronenschale u. ¾ Ltr. Wasser. Nachdem man es durch ein Sieb gerührt, vermischt man es mit 18½ Gr. roter Gelatine u. etwas Rum.

Apfelsinen Gelee. * (nach altem Gewicht umgerechnet.)

1 Fl. Rheinwein (od. Kapstw.) kocht man mit Saft von drei Apfelsinen, 375 Gr. Zucker u. 18½ Gr. Gelatine in einer Tasse Wasser aufgelöst, aufkochen. Nachdem es etwas abgekühlt, gießt man es in eine Glasform u. verziert es mit einer zerschnittenen Apfelsine.

## Alt-Lübecker Blattenpudding. (f. 8. Pers.)

½ Ltr. Rosinen, 8 Eigelb, f. 30 dr Schuhsohlen, f. 30 dr. Kr. Kranen, f. 30 dr. geschnittene Vanille. f. 15 dr. Zucker, f. 10 dr. geriebene Pomeranzenschale. Rosinen, Eigelb u. Vanille werden gekocht. Dann legt man Schuhsohlen, weiße Krakranen, Schuhsohlen, Zucker etc in eine Schale, gießt den Brei darüber u. serviert, wenn er erkaltet ist.

## Hagebutten. (Ostpreuß.)

Hagebutten werden in Viertel geschnitten und in Wein gekocht. ½ ℔ Mehl, ½ Kanne ein viertel ℔ Butter, 3 gute Eßlöffel Zucker, 2 ganze Eier u. etwas Salz. Aus dieser Masse wird ein Teig geknetet, gut ausgerollt u. der Boden Garten die Rückseiten einer mit Butter bestrichenen u. in wenig mit Mehl bestreuten Springform damit belegt. Diese Form wird in einen sehr heißen Ofen hellbraun gebacken. Nun kommt der Kuchen wieder aus dem Ofen heraus u. man tut nun folgenden Guß darüber: 6 Eigelb mit ⅔ Ltr. süßer Sahne, ½ abgeriebene u.

der Saft einer ganzen Zitrone, 3 Löffel voll Zucker u. der Schaum der Eier. Das Ganze wieder kurze Zeit (im Kessel) gerührt. Der Ofen muß immer sehr heiß sein.

Sandtorte. (Torten.)

1 ℔ Butter. 1 ℔ Kraftmehl. 1 ℔ Zucker. 12 Eier. 1 Zitrone 1 Gläschen Rum. 1 großer Messerspitze Hirschhornsalz. Vanille nach Geschmack.

Die Butter wird zu Schaum gerührt, das Mehl u. der Zucker nach u. nach hinzugetan, dann abwechselnd noch u. nach 6 ganze Eier u. auf gleiche Weise 6 Dotter (das Weiße bleibt zurück) schließlich dann noch der Saft der Zitrone, Rum, Vanille und das Hirschhornsalz. Letzteres gut verrühren.

Die Masse wird eine volle Stunde gerührt u. in einer Kuchenform gebacken, dauernd eine Stunde. Um die richtige Hitze des Ofens festzustellen, legt man ein Stück weißes Papier hinein; wird es gelb, so ist der Ofen für den Anfang richtig, die letzte halbe Stunde muß er heißer werden.

## Kaffeebrauen.

Das Weiße von 2 Eiern wird mit einem halben ℔ Zucker so lange geschlagen bis es Schaum wirft. ½ ℔ Mandeln (zur Hälfte geschlagen, zur Hälfte geschnitten) wird schnell darunter gemischt. Bei mäßiger Hitze backen.

## Wein-Gelee mit Federn.

Eine Flasche Weißwein, Saft u. Schale einer Citrone, Zucker nach Geschmack (etwa 125 Gr.) kocht man aufkochen. Dann löst man 8 Tafeln, halb weiße, halb rote Gelatine in etwas Wasser auf u. gießt diese Flüssigkeit zu dem Wein. Abgekühlt schüttet man einen Teil davon in eine Glasschüssel u. läßt es steif werden, legt dann frische, in Zucker ausgekochte Federn darüber; so legt man abwechselnd Streifen u. Gelee, zuletzt Gelee. Den andern Tag kann man frische Federn zum Verzieren darauf legen. Die Flüssigkeit zum Nachfüllen stellt man warm.

## Kaffee-Pudding.

5 Blätter weiße Gelatine in ⅒ L. heißes Wasser aufgelöst, dazu 5 Eidotter, ⅒ L. abgekochte Milch,

1/10 Lt. starken, schwarzen Kaffee (von 50 Gr. gemahlen),
u. 40 Gr. Zucker; quirle dieses über dem Feuer bis es
steigt, schütte es dann in eine hohe Schüssel u. rühre
es, bis es kalt ist. Nun mische man 7 Eßl. Eßlöffel
darunter, gieße alles in eine mit Semmelbrot ausgeschlagene Form u. stürze es vor dem Gebrauch.
Diese Speise mißlingt nie u. kann schon noch 2 Stunden (31
geschürzt werden.

## Ägyptischer Pudding.

200 Gr. Butter zu Schaum gerührt.
200 Gr. Zucker.
7. Eigelb
1. Teelöffel feinen Zimmet.
1. feine geriebene Mandeln.
125. Gr. Rosinen.
125. " Korinthen
125. " Zitronat in feine Stückchen geschnitten
75 Gr. kandierte Pomeranzenschale.
125. Gr. feinscheibig geschnittenes Rindfleisch.
1 Liqueurglas besten Rum.
300 Gr. geriebenes abgebrühtes Semmelbrot.
Alles kräftig durcheinander rühren, gelegt

der Pfeffer von 5 Gewürzen. Dann tut man die Masse in eine gut ausgestrichene Puddingform u. kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbade. Man serviert mit Weinsauce od. Himbeersaft.

## Zutaten.

Man nimmt 1 ℔ durchgesiebten Zucker, ½ ℔ durchgesiebte Stärke, dann ist mehr als ein Pfund ½ kocht, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt das Gelbe, feinen Zucker, Mehl u. Stärke hinzu, setzt mit einem Löffel kl. Häufchen auf das Blech u. läßt sie in einem ziemlich heißen Ofen gar backen.

## Mandelkringe.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, ein wenig Öl, 9 hart gekochte Eier, das Gelbe durch einen Durchschlag gerieben, alles rasch durcheinander geknetet, den Teig ausgerollt, kl. Kringe geschnitten. Die müssen in heißem Fette u. mit grobgestoßenem Mandeln, Zucker u. Kanel bestreut. Gelb müssen sie backen, nicht braun.

## Reisküchen.

1 ℔ Reis wird mit 2 Ltr. Milch, Zucker u.

Butter zergehen, ½ ℔ Butter zu Schaum geschlagen, von 8 Eiern das Gelbe u. dann der Kuchen dazu gemischt u. zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße. 2 Stunden backen.

## Eier.

4 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl, Saft u. Schale einer halben Citrone.

## Plätzchen.

½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mandeln, ½ ℔ Butter. Die Butter zu Schaum rühren, das Uebrige nach und nach dazu.

## Obst-Torte.

1 ℔ feines Mehl, ¾ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, das Gelbe von 2 gekochten Eiern, 2 Löffel Milch. Hiervon einen Teig kneten, einen halben Finger dick ausrollen u. Tortenform backen. Ihre Form beliebiger Form auch eine u. einen Flatterrand (hierzu 1. Ltr. feinen Rahm) füllt sie mit Zucker, dünstet ad. Vanille Rahm, nimmt dazu einen Löffel voll Stärke das Gelbe von 6 Eiern u. gibt Alles dann einen Aufschlag

## Sandtorte.

1 ℔ feinstes Mehl, 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 8–10 Eier, etwas Vanille. Eine halbe Stunde rühren.

## Eilig Kuchen. I.

¾ ℔ Butter recht man zu Schaum, gibt ¾ ℔ feinen Zucker, 8 Eier, 1 ℔ Mehl i. d. Schale einer Zitrone geri. mit geschnittene Mandeln, Zucker i. Backpulver 1. eine Stunde in der Form backen lassen.

## Eilig Kuchen II.

### Englischer Kuchen.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 4 ganze Eier, ½ ℔ Korinthen, ½ ℔ Rosinen, ¼ ℔ Mandeln, feinen Kumme und geschnitt, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Teelöffel voll Natron in einer Obertasse Milch aufgelöst, ¾ ℔ Mehl. 1½ Stunden bei mäßiger Hitze backen.

## Waffeln.

½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, 12 Eigelb, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Stärkemehl, das geschlagene Eiweiß der 12 Eier.

## Prinz Regent Pudding.

Ein altes Weißbrot (10 Pf.) in Scheiben geschnitten u. mit Butter bestreichen, wird langsamweise mit 12 Pf. Mandeln, Datteln, Rosinen u. Korinthen in eine Puddingform gelegt. ½ Ltr. Milch mit Butter, 5–6 Eiern, etwas Zitronenschale geschlagen und darüber gegossen. (¾ Stunde.)

## Auflauf.

Man bäckt einen Eßlöffel voll Mehl mit einem walnußgroßen Stück Butter zusammen, gießt ¾ Ltr. geschlagenen süßen Rahm, 6 geschlagene Eidotter, etwas Zucker, Vanille od. Zitronenschale hinzu u. läßt es eben aufkochen. Dann vermischt man die Masse mit dem Schaum der Eier u. gießt alles über bereitetes Obst. Dann streut man feinen Zwieback, Zucker u. Rauch darüber u. läßt es sofort in den Ofen. (1 Stunde backen.)

## Auflauf.

Man rührt in ½ Ltr. kochende Milch einen zehnfachen Eßlöffel voll Mehl, ¼ ℔ Zucker und die Schale einer Zitrone. Wenn es gar ist,

Legt man es völlig erkalten, rührt dann ¼ ℔ Butter zu Schaum, nun 12 Eier des Gelben bei, dann die Gelbwurz Stangen u. vorsichtig dazu u. darauf das zu Schaum geschlagene Weiße.
20.–30. Minuten ~~Backen~~ backen.

## Lebkuchen-Gebäck.

½ ℔. Lebkuchenkrume, 100 Gr. Mandeln (bitter aus abgeziehen, nicht gehäutet) werden verstoßen.
½ ℔ Zucker, Saft u. fein geschnittene Schale einer Citrone, ½ Liköreglas Rum mit den Eiern vermischt, 40 Gr. Mehl hinzugefügt, der Teig ½ Zoll dick ausgerollt u. in schön winklige Vierecke geschnitten.

## Kalter Rhabarbergetränk.

der geschälte, zerschnittene Rhabarber – (750 Gr) wird mit 500 Gr. Zucker, etwas Citronensaft und 2 Glas Weißwein unter Rühren zu Brei gekocht, durchgestrichen u. mit 18 Gr. aufgelöster, halb roter, halb weißer Gelatine vermischt. Wenn fällt es halb in ein aufgestrichenes Sieb, legt zu erkalten, würzt den Kuchen u. serviert Speise, mit Maraschino gewürzte

Schmalz schaumig rührt.

## Chokolade Kuchen.

½ ℔ Butter. ½ ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, ¼ ℔ geriebene Chokolade. 1. Zitrone ganz. 8. Eier. Milch. 6. ganze Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Nachdem der, außer der Chokolade, gut verrührt ist, teilt man den Teig in zwei Teile zu je 2 Löffeln, fügt einer derselben die Chokolade hinzu u. füllt dann abwechselnd die beiden Massen der Teige in eine Form. (circa 1. Stunde backen.)

## Alte Mütter Weihnachtskuchen.

Eine ℔ gute, frische Butter wird zu Schaum gerührt, dann schlägt man nach einander mit der Hand gewogene Eier der Butter in eine Schüssel, u. in einer anderen das Weiße zu Schnee u. rührt auch u. nach löffelweise Butter, Eischaum, ein ℔ feingesiebten Zucker, an dem man Schale Zitronenschale abgerieben, ¼ ℔ geschälte u. fein geschnittene Mandeln, worunter einige bitt. Mandeln, u. ein ℔ feingesiebtes Mehl unter die Butter, fügt hierauf ½ ℔ gewaschene u. wieder abgetrocknete Rosinen hinzu,

zieht die Masse in eine zuvorgebutterte Backform u. bäckt sie in Gutgeschirr, jedoch nicht zu warm. Ofen 1½ – 2 Stunden.

Eierpudding. (sehr gut.) Frau Marcard.

Man nimmt ungefähr 5–6 Eßlöffel voll Zucker in der Pfanne braun, bis er blasen wirft, zieht den braun. Zucker in die Form, läßt sie ganz verkleben u. gießt dann folgende Masse hinein:

4 ganze Eier u. 3 Eigelb, für 60 Pf. Milch, ein Stückchen Vanille in etwas Milch gekocht, 2–3 Eßlöffel voll Zucker. (wenn man will auch etwas von dem braun. Zucker.) Dann nehme man einen weiten Topf, füllt ihn halb mit Wasser, stellt die Form hinein u. läßt es so lange ziehen bis der Pudding fest ist. (kann anfangs auch ½ Stunde.) u. stellt ihn warm hin. Vor dem Anrichten einen Augenblick in kochendes Wasser stellen. Die Puddingform muß recht ausgefüllt werden.

Vanille-Creme mit Apfelsinen.

½ Quart Milch mit einer Stange Vanille gekocht, Zucker nach Geschmack, dann mit 6 Eidottern abgerührt. Diese Masse gießt man in eine irdene Form,

nicht ist zum Aufkochen um. 6 Blatt weiße Gelatine, die
¼ Stunde in kaltem Wasser gelegen hat u. mit der
Hand ausgedrückt ist, dazu. Nach völligem Erkalten
reibt man ½ Quart geschlagenen dicken Rahm u. füllt es
gut verrührt in eine Schüssel. Frischsauer.

## Geschlagene Schokoladencreme.

½ Ltr. geschlagene Sahne wird mit einer Kanille u.
Zucker gemischt u. 120 Gr. geriebene Schokolade nach
u. nach hinzugegeben. Während des Schlagens der
Masse fügt man 15 Gr. aufgelöste u. aufgekochte
Gelatine zu u. füllt die Masse in eine mit Wasser
ausgespülte Form, um sie, nachdem man sie auf
Eis erkalten läßt, auf eine Schüssel zu stürzen.

## Sago Auflauf.

200 Gr. Sago dampfiert man in kochendem Wasser
zieht ihn ab u. kocht ihn mit ¾–1 Ltr. Milch u.
einem Eßlöffel Butter auf gelindem Feuer zu
steifem Brei quellen, nimmt nach dem Erkal-
ten sechs Eidotter u. eine halbe abgeriebene
Zitronenschale, 70 Gr. Zucker, 70 Gr. feingeriebene
Mandeln, worunter 3 bittere u. gelöst den
steifen Schaum der 6 Eier. Dann füllt man die

Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform
1. bäckt sie 1. Stunde im Ofen backen.

## Eierkuchen. (1915.) ohne Mehl u. Butter.

6. Eigelb werden mit 1 Pf. Zucker u. Saft u. Schale von
1–2. Zitronen recht schaumig gerührt. Dann tut man
4. Eßlöffel Grieß, 1.–2. fein geschabte Äpfel u. 1½ Pf.
geriebene, gekochte Kartoffeln hinzu. Zuletzt den Eiersch
nee.

In einer flachen Form 1½ Std. bei mäßiger Hitze backen.

---

## Haferflockenkuchen.

25 Gr. Butter, 1 Tasse Zucker, 175 Gr. Haferflocken,
2 Eier. 1 Teelöffel Backpulver.

Butter, Zucker u. Eigelb werden schaumig gerührt, die Haferflocken trocken darunter gemengt u. zuletzt der Eischnee u. das Backpulver. Von dieser Masse setzt man mit zwei Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein eingefettetes Backblech u. bäckt die Kuchen bei starker Hitze schnell gar u. hellbraun.

## Schokolade Kuchen.

4. Eigelb mit 170 gr. Zucker ½ Stunde rühren, Schale u. Saft einer kleinen Zitrone (2 Eßl. Zitronensaft) 100 gr. Kartoffelmehl (Kartoffelmehl erhält Gnocin) i. den Eigelben zugt. 1 Pk. Backpulver, Schokolade und Kirsch. Kuchen. Schokolade noch warm 4 Eß. ¼ ℔ Schokolade, 7 Eßlöffel Wasser auf dem Feuer rühren.

---

## Puddingen.

¼ l. Puddingsaft. 4 Blatt Gelatine mit 4 Eßlöffel heißem Wasser auflösen. ½ Stunde stehen lassen. Gelatine zuletzt durchrühren.

## Obstkorb. (einfach aber sehr gut) Kölln.)

4 ganze Eier, ½ ℔ Zucker werden gerührt. Reibe ½ ℔ Mehl, ¼ abgeriebene Zitronenschale, ein Päckchen Vanillezucker od. fein geschnittene Vanille, ½ Päckchen Backpulver. Alles in eine Spring- od. Backform tun u. darauf einige, nach Belieben, Kirschen od. in Scheiben

geschnittener Schokoladenguß, oder ohne Guß.
Es muß gut heißen Ofen eine gute Stunde backen lassen.

## Springerlesplätzchen ohne Butter.

2 ℔ Mehl, gute ¾ ℔ Zucker, ½ L. Milch, Saft u. Schale einer Zitrone, 4 ℔ Korinthen, 3 Eier, 2 Backpulver, 20 gr Natron. 1½ Stunden backen lassen. — Eigelb u. Zucker rühren, Saft u. Schale v. Zitrone, dann abwechselnd Mehl, Milch u. s. w.

## Weihnachtskuchen.

½ L. saure Milch, ¾ ℔ Zucker, 1¼ ℔ Mehl, Schale einer Zitrone u. 2 Backpulver.
Erst die Milch mit dem Zucker etwas verrühren, dann Mehl, 2 Eier u. d. Backpulver hinzu. 1 – 1½ Stunde backen lassen.
Wenn keine Eier nehmen, so – Schale nehmen.

## Vorlegekuchen oder für kleine Kuchen.

¼ ℔ Mehl, ¼ ℔ Kartoffelmehl, 1 Vanillezucker, 1 ganzes Ei, ¼ ℔ Zucker, Schale einer halben Zitrone, 60 gr Margarine. 1 Backpulver.

## Schaumrolle.

4 ℔ Weizenmehl. 4 ½ ℔ Mehl. 1 ℔ Zucker, für 30 Pf. Zitronenschale, etwas Nelken, Kardamom u. Zimt. 4 Eßl. Kartoffelmehl in Milch oder Rosenwasser auflösen, reichlich ¼ ℔ Butter. 3 Eier.

---

## Zucker- u. Hefenkuchen. (Frau Kunderlich.)

¼ l. Milch, 1 Ei, 1 Eigelb, ½ ℔ Zucker, 1 Suppenlöffel Butter od. unsere Gute, Salz, 1 Zitrone (Schale abgerieben, Saft), 1 Teilchen mundet. Essig. Alles dieses wird warm gemischt und mit 1 ℔ Mehl u. 1 ¼ Würfel Hefe verrührt. 1 Stunde backen. (Eine Handvoll Rosinen u. Korinthen.)

---

## Reiskuchen. (i. Springform.) f. 5 Personen.

½ ℔ Reis. 1 l. Milch. ¼ ℔ Butter. ¼ ℔ Zucker. 5 Eier abgeriebene Zitronenschale.

Die Butter wird zu Schaum gerührt, dann fügt man Eigelb, Zucker, Zitrone hinzu u. mischt alles unter den Reis, der vorher gekocht u. zuletzt mit der Masse verrührt. 1 Stunde backen.

---

## Omelett. I.

3 Eier. 2 Tassen Milch. 1 gutes Schlückchen Mehl, 1 Walnuß großes Butter.

## Gebäck aus Salbmehl

von Kartoffeln werden aus besten von Resten übriggebliebener Salzkartoffeln oder Brei bereitet. Letztere, hinzugeriebene, werden mit etwas Butter, Salz, geriebenen Parmesankäse oder statt dessen ein wenig Muzzi, einem Ei i. Gewürz gewürzter Semmel vermischt, daß sich der Teig auf dem Brett zur Dicke eines Fingers ausrollen läßt. Mit einem Weinglas werden Schiffchen ausgestochen, die leicht in Semmelmehl gewälzt i. in Schmalz u. Butter zu schöner Farbe gebacken.

## Eier für Kranke. (f. 3. Pers.)

Man schneidet gehackte Petersilie, einige Zwiebeln i. kleingeschnittene Pilze in zerlassener Butter, bräunt mit etwas Mehl i. mischt durch Zugießen von heißem Wasser Sat. Später, besser aber vorher eine feinige Sauce zurecht. Diese wird noch beliebig durchgeseiht, mit reichlich

Fleischextrakt brühe (od. regular. Würzelbrühe) würzen u. mit Salz u. Zitronensaft recht pikant abschmecken. Mittlerweile kocht man 7 Eier hart, schält sie ab, schneidet sie in Viertel u. gibt sie kurz vor dem Servieren in die Suppe.

(mit gebratenen Kartoffeln; zu Gesellschaft mit Blätterteig.)

<u>Welsch rarebit.</u> (Beilage zu Tee, Bier, Brüh, als Vorgericht od. als Nachtisch.

Käsereste reibt man auf dem Reibeisen recht fein, gibt ein Stückchen Butter u. ein ganzes Ei dazu, knetet alles mit einem Löffel entweder durch, fügt eine Messerspitze Senfpulver (in Milch od. Bier aufgelöst) so viel am Reise Salz dazu, vermischt alles gründlich miteinander, streicht die Masse auf Semmelscheiben u. bäckt sie in heißer Butter auf beiden Seiten gelbbraun.

<u>Apfel-Tee.</u>

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter wird geschmolzen. 8 $\frac{1}{4}$ ℔ Äpfel. 1. Ei. 1 Löffel voll Zucker, (etwas Wasser) dazu getan. Wenn rollt man den Teig gut aus u. legt ihn auf die vorher in eine Form gebrannten geschmolzenen Äpfel.

einer Zeit der Teig schneidet man in Streifen zum Verzieren. Auf die Enden der Form legt man eine ausgeschnittene Papierschablone damit sich der Rand der Form herausnehmen lässt u. der Teig in folge dessen auch weich wird. 1 Stunde backen.

## Schaumcremeschnitten. (f. 8. Pers.)

3/4 Ltr. Milch mit Milch, 1/2 Ltr. Milch, reichlich 1/4 Pf. Butter, 8 Eier, etwas Zucker u. Salz. Die Butter mit der Milch wird Kochend heiß gemacht, das Mehl hinzugerührt bis die Masse nicht mehr am Topf klebt. Etwas abgekühlt, rührt man die 8 Eidotter, gehackte Schalen der Eier hinzu, fügt mit u. um Schlägt die Eiweiß aus u. legt sie 10 Minuten zugedeckt in der Röhre Rohren.

## Omlet. II

4 Eigelb, 2 Löffel Zucker, welche man in Wasser kocht. Etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Teelöffel Milch, 1 Teelöffel Mehl. Nachdem man alles gut durcheinander gerührt, backt man den Schaum der 4 Eier hinzu. (Auf einer Seite backen.)

## Klöße.

1 ℔ Mehl. ¾ ℔ gehacktes Rindfleisch. 3-4 Eier, Zucker, Muskat, Salz, Milch u. Wasser. 2 Stunden in einer Terrine kochen. (Rosinen.)

## Fleischpudding. (1-8. Jahr.)

Man nimmt 2 ℔ mageres Rindfleisch, fein gehackt, ¼ ℔ Rindfett in kleine Würfel geschnitten, 9 Eier, (das Weiße zu Schaum geschlagen) für 20 ₰ Weißbrot, die Rinde abgeschnitten, die Brösamen in Milch eingeweicht u. aufgelöst, 2 Löffel feines Mehl, ¼ ℔ Butter zu Mehl gemischt, eine fein gehackte Zwiebel, Pfeffer u. Salz. Nachdem die Masse gut durchgemischt, tut man sie in eine mit Butter u. Semmelmehl ausgestrichene Form, läßt den Pudding 3 Stunden kochen u. gießt eine Mandeln- oder Fruchtsauce. Große Form nehmen.

## Brunnenklöße.

¾ ℔ gehacktes Schweinefleisch, 6 gekochte Kartoffeln, gehackte Petersilie, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kümmel u. 2 ganze Eier. Daraus formt man 10-12 Klöße u. läßt sie in Butter braunbraten.

## Fischragout.

Man macht eine mittlere Butter, Mehl, etwas Kümmel, Citronensaft u. einige gehackten Petersilien. Dann werden die Fischkläßchen darin u. auch in Wasser gekocht u. der Fisch in kleinen Stückchen in die Pfanne dazu geschüttet. Auch kann ein Zwiebel u. einige Champignons darin gegeben werden.

## Leberpastete.

1 ℔ Schweineleber, $\frac{3}{4}$ ℔ fein gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ ℔ Schweinefettes, Trüffeln, ein Stück Zwiebel, 4 mittlere Schalotten ganz fein gehackt, Salz nach Geschmack. Die Leber wird mit der Zwiebel gehackt u. durch einen feinen Durchschlag gerieben. Die Flechsen lös man aus einer Zeit, den man in feine Scheiben schneidet u. unter u. auf die Pastete legt, fein gehackt. Dann wird Alles gut durcheinander gemischt. Man kann die Pastete in einem irdenen Milchtopf backen. Die Trüffeln werden den Tag vorher mit Madeira begossen u. an einen warmen Ort gestellt. Der Topf muß gut geschlossen sein, mit Deckel od. Teigrand. 2 Stun-

Man muß die Forellen in einem Topf mit Wasser kochen (im Dreitopfen.) Man muß die Brühe mit einem Kaffeelöffel Fett darüber drücken, daß wird die Forellen krümelig.

P. S. Will man Gänseleber nehmen, nimmt man nicht so viel Fleisch als Leber, mischt alle fasrigen Zäcken unter das Fleisch u. hackt die ganze od. geteilte Leber u. Fette schichtweise ein, von einer großen, oder zwei kleinen Leb. kann man schon eine ganz nette Forelle machen.

## Semmelklößchen zu Fricassee.

125 Gr. Butter rührt man zu Schaum, fügt unter fortgesetztem Rühren 3 warme Eigelbe für sich, Salz u. so viel weiße, zerriebene Semmel (etwa 200 Gr.) zu daß sie nicht zu fester Teig entsteht, macht kleine Knödel u. kocht sie 10-15 Minuten in kochendem od. Salzwasser gar. Die Klöße müssen aber bald nachdem sie angerichtet sind, gekocht werden, weil sonst die Semmel quellt u. dann die Klöße leicht hart werden.

## Schinken-Hütchen.

100 gr. Butter zu Schaum gerührt, 7 Eidotter noch u. nach dazu, genug u. geriebene Kartoffeln und Pfeffer. (auch einige geriebene.) Zuletzt die Schaum der Eier. Der Schinken wird fein gehackt. In eine ausgestrichene Form legt man unten eine Schicht der Masse, dann Schinken u. so wiederholt man weiter Teile, bis die Form ziemlich voll ist u. bäckt den Hütchen 2 Stunden Rohrn.

## Kartoffelbällchen.

Ein guter Stück Butter wird zu Schaum gerührt, hierzu fügt man ein ganzes Ei u. 2 Eßlöffel geriebener u. gekochter Kartoffeln. Ist das gut durchgerührt, wurde wieder 1 Ei u. 2 Löffel Kartoffeln zur Masse getan u. so fährt man fort zu machen bis die Portion groß genug ist. Zuletzt mischt man das zu Schaum geschlagene Weiße von einem Ei darunter u. bäckt immer mit einem Löffel von der Masse ab u. bäckt sie in schwimmender Butter. (s. Bemerkung) Statt Kartoffelmehl kann man der Masse hinzufügen

## Orangenmarmelade. (Mice.)

7–8. bittere Orangen, 2. Zitronen, 1. Apfelsine,
6. Ltr. Wasser, 7. ℔ Zucker.

Man nehme reife Früchte, werfen in ganz feine Achtelscheiben geschnitten, die Kerne für sich in ¼. Ltr. Wasser gekocht u. hinzugethan.
Die hinzugeschnittenen Früchte läßt man mit den 5. ¾. Ltr. Wasser 24. Stunden stehen, dann 1 Stunde kochen u. dann wieder 24. Stunden stehen. Dann kommt der Zucker (gemischem Raffinade) u. das zu Gelee gemachte Wasser der Kerne dazu u. nun kocht man das Ganze nochmal ~~2. ½~~ 2 Stunden. (Nicht durch Gelee kochen!)
(Wenn man sich die größte Mühe der Schneiderei ersparen will, schneidet man die Früchte auf einem Zuckerreibeisen.)

Oel-Anstrich reinigt man den Leinen mit folgender Mischung: (indem man ihn mittels eines weichen Pinsels tüchtig abreibt, dann schnell mit reinem Wasser nachspült u. trocken poliert mit weichen Tüchern.) 1 ¼ Ltr. Wasser. ½ Ltr. Terpentinspirit

Flecken platte aus Lorenzkronen u. Wurzelhölzern entfernt man durch Abreiben mit einem in Oel. weingeist getränkten Lappen. Die Platten sind mit einem reinen Tuch gut nachzutrocknen u. zu poliren.

Fruchtsaft u. Weinsteinsäure.

3 Pf. Früchte. 40 Gr. Weinsteinsäure. 1 Ltr. kochtes Wasser. Die Weinsteinsäure wird in gewarmtem Quantum Wasser ganz aufgelöst u. damit auf die in einem irdenen Topf gelegten Früchte gegossen, nachdem man 24 St. warm stehen läßt. Dann spannt man ein Tuch aus, schüttet die ganze Masse darauf u. läßt den Saft, ohne die Früchte zu drücken, durchlaufen. Darauf setzt man feinen Zucker zu (auf ½ Ltr. Saft 1 Pfund Zucker.)
Wenn fällt man den Saft in Flaschen, die man nicht verkorkt, sondern mit einem Stück Lappen gelindt.

# Kochkäse.

Man nimmt gute Käsemasse (Quark od. geg. weißer Käse.) die zunächst ganz entwässert werden muß. Zu diesem Zweck schlägt man sie in ein sauberes Tuch, das oben zugebunden u. zwischen zwei Brettern unter ein Käsemasser Druck gelegt wird, der die Masse mindestens 2 Tage liegen muß. Der Käse wird dann entweder mit den Händen zerkrümelt od. auf 5. Reibe gerieben, in eine Pfanne, indem Butter gelassen, die zugedeckt an einen warmen Ort gestellt wird. Nach 8-10 Tagen ist die Käsemasse in Fäulnis übergegangen, sie muß aber völlig durchgesäuert sein. Dann wird sie mit fast ¼ Pfd. Butter, berechnet auf 4-6 Mäßen Käse, unter fortwährendem Rühren mehrere Minuten gekocht; vor o. nach kann etwas Kümmel dazu tun. Ein-gewürzgabe dann gelassen, welche Anfangs u. Geschmack der Kochkäse wird dann in einen od. mehrere Näpfe gelassen u. völlig erkaltet, gegessen.

(5. d. 12 Pfund Käse à 5.7 Pf. 3 Tage trocknen, 5 Tage durchsäuern. nun. 3 gestrichene Teelöffel Kümmel, 2½. Teelöffel Salz.

## Abessinischer Fenchel.

28 Abessinier, 6. Zitronen werden abgeschält u. der Saft mit 1/4 ℔ Zucker aufgekocht. dazu 12. Fl. franz. Weißwein. 3. Fl. franz. Rotwein, 3. Fl. I. Bier (3. K.)

## Holländischer Pudding. (18. Jahrh.)

1 ℔ Rosinen fein gehackt u. mit etwas Wasser zu Brei gekocht. 1 ℔ geriebenes Weißbrot, 1 ℔ Orangenmarmelade, 12. Eigelb, der Weiße zu Schaum, 3/4 ℔ Zucker, etw. Salz, eine Muskatnuß hineingerieben. – Stark Butter nimmt man 1. Eßlöffel geschlagene Sahne u. zieht diese, wenn der Teig gestiegen ist in das Ei. 3. Stunden kochen.

## Schüsselet au jambon.

80. Gr. Mehl. 75. Gr. Butter. 75. Gr. Schweizerkäse werden mit einer Tasse Milch verrührt u. gut 5. Minuten auf dem Feuer verarbeitet. Dann tut man 4. Eigelb u. die Masse der Eier dazu, eine Handvoll gewiegten rohen od. gekochten Schinken u. Salz nach Geschmack. Der Teig kommt in eine mit Butter u. Brotkrümeln ausgestreute Springform u. nach 20. Minuten im Bratofen kochen. dazu eine weiße Sauce

mit geriebenem Käse, etwas Zitronensaft u. 2 Eigelb. Der ausgepreßte Saft wird mit feingeschnittenen Schinken gereicht. Die Eier kommen in d. Mitte.

## Apfelsinen-Limonade.

In eine Schale von 6 Apfelsinen wird mit ¼ l. reinem Alkohol 6 Wochen angesetzt.
Dann kocht man ¾ l. Wasser mit ¾ ℔ Zucker, setzt es vom Feuer u. läßt 15 gr. citronensaures Zitronensäure u. im Liter etwas von dem Extrakt dazu. In Flaschen aufbewahren. Auf 1. Teil Extrakt 4 Teile Wasser. (~~[illegible]~~ reinwasser)

## Rhabarbersaft.

10. ℔ ungeschälten, in mäßig dicke Scheiben geschnittenen Rhabarber läßt man mit 5. l. Wasser eine Nacht ziehen, kocht der Ganze einmal auf u. läßt es über Nacht abtropfen. Dann kocht man den so gewonnenen Saft mit Zucker (1. ℔ auf 2. l. Saft), eine Stunde lang, verdünnt ihn, wenn er fertig mit Citronensäure (auf 10. l. Saft 14. gr.) u. füllt ihn in Flaschen.

## Rhabarber-marmelade.

5. ℔ ungeschälten Rhabarber schneidet man in kl. Stückchen, gießt ihn schichtweise mit 1. ℔ getrockneter Schwefelsäure ab. Abzieht i. mit 3 3/4 ℔ Zucker u. eine Stunde und läßt ihn eine Nacht stehen. Dann kocht man das Ganze unter beständigem Rühren circa 2 Stunden. (Ein Kessel.)

## Apfelsinenmarmelade.

Die ganzen Früchte werden mit Schale i. Saft durch eine Fleischhackmaschine getrieben, darauf 2 Stunden mit Zucker (zu gleichen Teilen) gekocht. Wenn die Masse erkaltet ist, tut man den Saft von einigen Zitronen dazu.

---

## Kartoffelgründling (Kriegsküche.)

3/4 ℔ gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1/2 ℔ Zucker, eine halbe Zitrone, 4 Eßlöffel Reismehl, 1/2 ℔ Butter, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Eigelb i. Zucker werden schaumig gerührt mit dem Saft i. d. Schale d. Zitrone, dem Reismehl, den Kartoffeln i. den geschälten, in Scheiben gr.

geschnittenen Äpfeln vermischt. Zuletzt gibt man den Eierschnee u. den Kartoffelmehl hinzu, füllt d. Masse in eine Puddingform u. kocht sie 2 Stunden.

## Kartoffeln-Pudding.

3 ℔ geschälte, geraspelte Kartoffeln werden durch die Fleischmaschine getrieben. (Gut vorher abtropfen lassen!) ½ ℔ Mehl od. halb Weizengries u. Reismehl. Zucker u. Salz nach Geschmack. Saft u. Schale einer Zitrone. 1 Ei. Etwas geriebenen Ingwer oder Kurkuma. Strassburger Zerlengänser nach Belieben. Alles gut verrühren u. teilweise nur soviel, daß die Mischung locker ist.

Im Wasserbad in der Form eine gute Stunde kochen. Heißgespickte Butter.

---

25. Gr. Zucker mit 1 Eigelb zu Schaum rühren. 2 ℔ geschälte durch die Maschine getriebene Kartoffeln rühren dazu, dann noch ½ ℔ Grieß od. Weizengries, Saft u. Schale einer Zitrone. 1 Kartoffelmehl. 1½ Stunde kochen. Kartoffel oder pikanter Sauce dazu.

---

Koch-Rezepte