Kochrezepte

Ihrem Vorgänger sind:
„Gerichtsmarschälle!"
„Geschäftsleute Vorgang v. Marx Zeugen!"

Meine Großmutter!

Buttermilchsuppe!

Die Buttermilch muß die verschiedenen Sachen aufkochen. Läßt Sie dann zwei Stunden einkochen, getrennt für sich kochen und dann zu Brei zu! Ist dieser nun gut so kocht man einige Löffel Butter etwas zerlassen und Salz zu, damit die Suppe schön frischig wird!

Kartoffelsuppe!

Die Suppe wird mit den Kartoffeln aufgekocht. Gibt es noch Suppenkraut zu. Reibt Sie dann durch ein Sieb und schmeckt Sie mit Salz und Muskat ab.

Erbsensuppe!

Ist die Suppe (Konserve) im Topf. Kochend, so kocht man die Erbsen getrennt mit etwas Suppenkraut. Ist dieses nun gut, so reibt man die Suppe durch ein Sieb u. schmeckt Sie frisch mit Salz ab.

Zwiebelsuppe!

Das Stück wird mit kalten Kartoffel aufgekocht. Läßt dieses Stück nun schön weich kochen. Ist es nun schön gut, so gießt man die Masse durch ein Sieb. Gewiegte Zwiebel u. Butter u. schmeckt Sie zum

Zugrüne Daphnis mit Salz zu pökeln (Zwischen Brettern) etc.
20. Legt gute schwarze grüne Schlangen oder Eidechsen
" Ill. zu. Versuche statt.
"

Gärtnerei!

Die dicke Milch (so d. in Magenmilch) wartet mit
frischer Milch zu frischgestrichenes Brot gut durchein-
ander gestrichen. Durch Gasgemisch gibt man genug
Pökel statt.

Krüge so. gebrauchten Zelten!

Die Zelten werden im Stuhl stat im Kessel
gut zerkocht. Spritze gibt man durch Strauch, in
Schweine geschnittene Zweiglein zu. Krüppelstück
stein. Ist dieses nun alles schön gut, so trägt man
die Menge durch ein Sieb zu schmeckt die Krüge
dann mit Salz zu ein wenig Brettet etc.

Schmiedarbeit!

3 Std. Milch mit etwas Kamillen läßt man kochen.
Inzwischen gemischt man im einem Topf 6 Eigelb, 2
Esslöffel Margarine zu Pökel gut durch. Dient die
Stärke nun, so gibt man es bei Verstürzungen

Kochen lassen hinzu. Läßt dieses nun nochmal gut durchkochen. Gießt dann die Suppe in eine Schüssel u. drückt extra den geschnittenen Zwiebeln einen Tellerchen auf die Suppe. Verstreut die Tellerchen dann mit Zwiebel u. serviert.

Apfelsuppe!

250 gr. Weingeist od. 2 1/4 - 3 ℔ frische Äpfel 3 El. Zucker, Zitronenschale 125 - 200 gr. Zucker etwas (od.) Kirschlikör, Zitronensäure, 20 gr. Kartoffelmehl, 3 - 6 Eßl. Zucker.

Zwiebelsuppe!

Ein Stück Butter Mehl in durchgeschnittenen Zwiebeln läßt man zusammen schmoren. Die Schwarten tun. Gießt dann Brühe oder Wasser nach Belieben zu mit etwas Pfeffer dazu. 1-2 Std. kochen lassen, dann diese nur Zwiebeln gießen u. etwa 20 Minut. kochen, die Suppe wird mit Salz, Muggi u. klein wenig Pfeffer abgeschmeckt.

Zutaten
20.
" Gel
"

Einbrennsuppe

Auf 2½-3 Ltr. Wasser gerechnet 90 gr. Mehl 1 Ltr. 5 Eßl. Milch, 1 frische Eidg. quirlt, das Mehl wird mit Milch & in Eidg. glatt verrührt u. durch ein groblöcheriges Sieb in die kochende Brühe gegeben 10 Minut. gekocht u. die Suppe abgeschmeckt.

Hafersuppe!

Für 15 Pf. Kneipen, Suppengrün, 85 gr. Hafermehl 3½ Ltr. Wasser, 1 Eßl. Butter Salz nach Geschmack. Alles wird zusammen kalt aufgesetzt 2-3 Std. gekocht durchgegeben u. abgeschmeckt.

Apfelsuppe!

Frühlingssuppe!

Erbsen, Bohnen, Kartoffeln u. Blumenkohl kocht man zusammen gut. Dann streicht man Butter u. Mehl zusammen, hält etwas Petersilie dabei u. gibt es dann an die Suppe. Den Blumenkohl gibt man etwas später hinzu, weil der sehr gut weich. Salz nach Geschmack.

Sommersuppe!

Sago, Kerbel u. feine Zwiebel kocht man zusammen durch. Gibt Suppe hinzu u. läßt sie klar kochen. Zuletzt nach Geschmack noch Salzen kann man auch die Hälfte Sahne u. die (Ei) Gelbe Frischeiei nehmen.

Zwiebelsuppe!

Zuerst schält man die Zwiebel, schneidet sie kleine ~~Stücke~~ und durch u. kocht sie in Salzwasser gut. Dann streicht man etwas Butter, Mehl u. Petersilie zusammen u. gibt die Zwiebel mit Kerbel dazu

Lässt sie noch einmal aufkochen
bis sie fertig ist u. rührt sie zuletzt
mit einem Ei ab.

Eierspeise

Ein Stückchen Butter u. gestoßenes Salz
rührt man in Topf. dann gibt man
halb Ei u. halb Wasser hinzu u. läßt es
miteinander etwas Minuten kochen. Zucker
nach Geschmack.

Apfelsinenspeise!

Man läßt eine schöne Stück Gelatine
im Wasser weichen gibt Milch mit Zucker
hinzu. Wenn die Milch kalt rührt man
etwas Kondensier ein, bis sie fertig
ist. das geschlagene Eiweiß wird steif
Blasen aufgegeben. Zucker u. Salz nach
Geschmack.

Himbeerspeise!

Die Himbeeren werden in Wasser kochen
gekocht, bis sie weich sind. Dann sie nun

yet so gibt man sie auf ein Tuch.
Gibt dann ein Tuch in Scheiben geschnitten
in Butter braun u. klein wenig Butter
fest. Schmeckt & sie mit Zucker u. Salz u.
reicht Grießpudding.

Grießpudding!

Auf 1. Ltr. Milch nimmt man 6 Löffel
Kleinmehl ein Viertel Pfund Zucker u.
Salz nach Geschmack. Das Kleinmehl wird
in Zucker abgeschmelzt.

Kartoffelpuppen!

Auf 1 Pfund Kartoffeln rechnet man 1 Eßlöffel
Mehl. Zucker u. etwas Salz nach Geschmack
für 6 Pfund rechnet man eine halbe Pfund Butter
zum Schmelz. Nun wird es so verfahren.

Milchsuppen auf verschiedene
Art.

Milchsuppe mit Reis mit Gries mit Mehl
" " " Fruchtsaftklößen oder Grießklöße
" " Reis abgerührt

Kalte Milch mit Himbeersaft.

Erfrischung!

Das Eis bringt wieder in kalten Wasser auf Saft u. löst es auf. Gießt dann in die Tassen, fügt Zucker zu u. Sahne. Mit der Milch auf einem Stückchen Eis u. trinkt es sehr zu Zucker u. Zucker nach Geschmack.

5

Fische

Fleisch-Speise

Braten

Tunken

Gemüse

Salate

Com-potte

Mehl-Speisen

Pudding

Einge-machtes

Back-werk

Ge-trän

Heringsgericht!

Hierzu nehme man 12 Heringe, 5 Äpfel, 2 gekochte Kartoffeln, 6-8 kleine Gurken, 6 hart gekochte Eier (10 Minuten gekocht) 2 ein Stückchen Kalbsbraten und Schweinebraten. Dieses schneidet man alles in kleine Würfelchen u. legt es zusammen. Das Gelbe von den Eiern tut man dazu reichlich mit 3½ Eßlöffel Sardellöl. Dazu nehme 4-4½ Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Senf, etwas Salz u. Pfeffer nach Geschmack hinzu. Auch einen Becher trickt man 2-3 Weinblätter durch. Zuletzt die noch gekochten u. in Würfel geschnittenen Kartoffeln, zuletzt ein 5 Eßlöffel Essig gekocht warten hinzu. Gibt zum Schluß ein Teil Kartoffeln hinzu.

Grüne Heringe!

Die Heringe werden nach dem Schuppen Kopfe u. Flossen schneidet man sie in Stücke u. steckt sie in Salz u. Mehl um. Hierauf werden sie in Fett gebraten u. in Schüsel gekocht mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln garnieren.

Schallspiegel!

Sie nehmen eine dünne Schüssel, gross, spanisch. u. man legt sie dann in kochendem Benzol (Salz ne) einige Minuten gut durch zieht. Zieht dann man Durchschnitt!

Acht in Salz!

Zuerst zieht man die Acht ab nimmt sie aus reibt sie u. streicht sie einige Male durch. Dann kommt Essig Salz Spiritus Schwefel u. Gummiblätter vorsichtig durch. Gibt die Drähte auf die Seite u. reibt sie durchsichtig. dann gibt man die Acht hinein u. kocht sie gut. dann gibt man reine Galvanine dann. Auf 2 M Acht nehmen 5 Gelatt Galvanine!

Fleisch-
Speise

Braten

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
pott

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Fleisch-Speise

Braten

Tunken

Gemüse

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränk

9

Fleisch-Speise

Braten

Tunken

Gemüse

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränk

Fleisch-Speise

Braten

Tunken

Gemüse

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränk

Fleisch-Speise

Braten

Tunken

Gemüse

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränk

Fleisch-Speise

Braten

Tunken

Gemüse

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränk

Salat!

Sobald die Salat gewaschen u. im Sieb abgetropft worden ist, legt man sie in Topf oder Schüssel. Legt sie dann in eine Pfanne, mit Zucker stark angebraten ist. Die Pfanne kriegt man warm gestellt durch. Salat darf nicht länger wie 5 Min. braten. Es dann wird die Salat durch gestrickt u. in dem Fall werden die in Zucker gebratenen Zwiebeln dann braun gemacht. Gleich dieser Fall dann ißt die Salat.

Kartoffelmuß!

Die Kartoffel werden sie erst, legt man sie in heißem Wasser. Darauf legt man sie in die Pfanne u. läßt sie von beiden Seiten knusprig werden.

Gurk u. Pfeffer!

Erstes von Fleisch werden gekocht in gesalzt Wasser. Schneidet dieses dann mit Messer, Gurken Salz Essig u. einer Knoblauchzehe. Man gebe soviel Wasser dazu, daß die Gurken gut gesalzen wird.

Kneppenteig!

Die Kneppenstücke werden zuerst in ein ungesalzenes Wasser ins Kochwasser. Legt sie dann in eine Pfanne, wo Speck drin ausgelassen ist. Drehe dieses Fleisch nun von beiden Seiten kräftig anbrennen. In dem Fall dürfte man etwas Mehl zu den Kneppen streuen. Gießt noch ein wenig etwas Kalbs Brühe dazu, damit die Soße (Jus) feinig wird. Schmeckt sie dann mit Salz ab. Mangel ab.

Gebratenen Schinken!

Die Schinkenstücke werden genau so zubereitet, wie die Kneppenstücke. Nur gibt man noch etwas Soße zu.

Grünen Grünkohl!

Das Kohl muß zuerst einige St. kochen, bis das Fleisch schon gut ist. Zerstoßt es dann in Röhren, welche dann in der Pfanne braun gebraten werden. In einem anderen Topf gibt man etwas Butter. Ist diese geschmolzen, so füllt man langsam Mehl hinzu. Damit

die Kartoffeln gebräunt wird, tröpfelt man Mehl darüber und gibt noch Geschmack Salz dazu. Ist diese Kartoffel nun fertig, so gibt man das gebratene Fleisch mit dem Fett darüber.

Fleischpfeffer

Auf 1 ℔ Rind 3-4 Löffel Kapern geschnitten Salz u. Zwiebeln dazu Geschmack. Das Rind wird durch die Maschine gedrehen mit den Zwiebeln gut vermischt u. abgeschmeckt. Gut Hackfleisch große Klöße geformt u. die in Brühe Salzwasser so viel ziehen als kochen lassen etwa 10 Minuten.

Kalbfleisch-Rollchen!

Von Kalbfleisch schneidet man dünnliche Stücke ungefähr so groß als wenn man ein Kotelett schneidet. Klopft es das Fleisch. Legt ein schön Scheibchen Speck darauf, fein geschnittene Zwiebeln, bestreut es darin mit etwas Salz u. etwas weißem Pfeffer. Rollt sie dann zusammen, bindet ~~das~~ dann um die Rollchen einen Faden.

Braten
Tunken
Gemüse
Salate
Compotte
Mehl-Speisen
Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränk

farben. Braune Butterteig macht man statt mit Zucker braun. Gießt dann Kaffee zu, wenn sie gut sind, dient nicht nur an die braune Masse von, sobald sie gelb, dann fertig ist.

Rehrücken mit Speck.

Für 2 M. hat ein gehacktes Fleisch, nimmt man 12 M. Kalbsfett 1 Pfund, zerreibt Semmelmehl, 6 Eier 30 gr. Butter, Salz, Pfeffer etwas Muskatnuß, die Masse wird gut durcheinander gearbeitet, dann formt Kl. Klößchen setzt sie in eine Bratpfanne legt einige Butterstückchen darauf, gibt 4 Lorbeerblätter mit einigen Gewürzkörnern, 10 Min. kochen, daß sie nun so setzt etwas Brühe zur Soße u. richtet sie an.

Kalbsbrustschnitten mit Spinat.

Man kocht das Kalbfleisch mit Zwiebel, Butter, mit Salz, Zitronensaft, Pfeffer etwas

Zwiebeln, Lorbeerblätter gut. Dann kommt man
den Schmorkohl in besonderer Kasserolle (Topf)
mit etwas Butter u. 1 Eßl. Fett.
Für Schweins. 30 g. Fett, 40 g. Mehl, 1/2 l Brühe
etwas Wein, Zitronensaft. Salz u. Pfeffer.
Das in Würfel geschnittene Kalbfleisch
in den Schmorkohl u. mit der Pilzsoße
gibt man in die Kasserolle. Dann das
Kalbfleisch mit 1/8 ℔ Champignons, 1/8 ℔
Schalotten, eingemachte Walnüsse, Kapern
(mit Wasser getrickt) kocht man mit
1 Eßl. Fett in Topf zum Kochen, 1 Gr.
Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch u. Kraft
würzen. Dazu: 1/2 ℔ Reis, 1 1/2 ℔
Eßl. Fett, Salz, Muskatnuß, 1 l. Brühe.

Schweinebraten!

Hält man dem Fleisch eine Schwarte dran, so wird es zwischen gut knusprig. Überzuckert kann man die Schwarte abzugießen u. das Stück mit nach der Schwartenseite in Kartoffelschnitzen, dann, damit das Fett besser nachläuft. Sodann wird es mit Salz einzureiben u. die obere Fläche mit Mehl bestäubt, damit es schön knusprig wird. Das Fleisch bringt man dann in eine Pfanne zum braten. Nach ½ nach wende es mit dem ausgebratenen Fett begießen darf. Zu der Soße nimmt man dann Mehl, Zwiebelscheiben, Tomate, Maggi nach Geschmack usw.

Zwiebelbraten!

Zut. Im Schmalz geschnittenen Speck zum anbraten, pfeffern, Salzen u. Mehl ½ Salz. Zutat. Die Speck wird abgenommen u. der Zwiebeln. Sodann werden Sie gebrüht u. ausgenommen so ist dann braten müssen Sie etwa 24 St. ein

Rüben dann pürieren u. dann im kalten Sommer gelegt werden. Dann für dann gut durch mit einem Tuch, pressen etwas Saft ausdrücken u. legt sie in einen Topf zum Stehen, Stück für Stück vor allen Dingen gut decken, pressen, pürieren man eine ganzig Sommer. Dann gibt man etwas Pfeffer dazu, damit es etwas mit würzig. Von die Zwiebel macht man gehackt u. mit Salz abgeschmeckt.

Schmorbraten!

2 1/2 lb. geschnitt. Fleisch, 25 gr. Speck, Pfeffer u. Salz 10 gr. etwas, 40 gr. Fett oder Butter, 50 gr. Mehl, 1 Zwiebel, 1 Wurzel, Gewürzkörner 1. Gewürz u. Lorbeerblatt. 1 Lt. Wasser oder Sommer, Zucker, Essig, Zimmer, Sonn oder Süß.

Zuerst das Fleisch recht gewaschen, gekloppt, gestreut mit dem im Salz u. Pfeffer gewürzten Speck, kneten. mischt einen guten Esslöffel mit dem Fleisch eingebracht. das Fleisch recht gebraten in der Butter so allen Seiten eingebraten mit Mehl über

streicht in. nachdem dieser Strom gewartet verfahren mit Zucker aufgefüllt gewürzt in. Setzt hinzugefügt in. 2-4 Std. bewegen gut aufgehoben wartet öfteren Zucker geschmackt. Zuletzt schmeckt man die Suppe mit den angegebenen Zutaten ab. streicht sie durch ein Sieb.

Tunken

Kartoffelstuten!

Auf 2-3 Pfd, 25 gr. Zucker, 10 gr. Salz, 25 gr. Butter, 1/8 Ltr. feinste Sahne, 3 Eßlöf. Mehl in. Zucker mag Zutaten zuletzt. das Fertige wird gesäubert, gekocht, geschälte geschlagen. Mit etwas Butter überzogen 1-2 Std. im Ofen bei gutem Feuer gebacken 10 Minuten vorher fügt man die Sahne hinzu. Kommt den Zutaten hinzu, fügt in die Eier eine Eier das Mehl vermischt es vorsichtig mit der Sahne in. fügt man Salz in. Mehl sich treiben Zucker mag Zutaten hinzu, kocht die Sahne 5. Minuten gibt sie durch in. schmeckt sie ab.

Gemüse

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränke

Kalbsbraten!

1½ lb Kalb, 25 gr. Speck, Gehackt u. Salz und Gehacktes 1 Semmel zu, 1½ Eßlöffel Mehl, 100 gr. Butter, 125 gr. Brühe 1½-2 Eßl. Mehl, Sauce, Saft und Zitronensäure u. Gehacktes. Zubereit. das Kalbfleisch reibt 2 x dünn die Maschine genommen abwechselnd das Speck mit, dann abwend Salz u. Gehacktes darzu. dann formt man pyramidenförmig, wendet sie in Ei u. Semmelmehl, bäckt sie in Butter 10-15 Minut. u. fügt in Butter gestoßene Mandeln u. Kapern zu u. stellt sie die zweite Platte.

Brüter!

Auf eine Brüter ohne Füllung 20 gr. Salz, Zitronensaft, 100 gr. Speck, 100 gr. Butter, 1/4 Ltr. saure Sahne 2-3 Eßlöf. Mehl, Sauce u. Brüter. die gut vorbereitete Brüter reibt innen mit Salz u. Zitronen, fuscht einspritzen, die Brüst mit Speckspritzen belegt u. die Brüter zu spitzen Form zusammen gebogen u. mit abwend Kerzenfaden Sauce u. zuletzt 1/2

Std. (gelöscht) gestellt. Durch abgießen des Kompotts überzuckert man die Früchte mit feinem Zucker u. läßt sie 2 Std. bei gelinder Hitze u. öfters hinzugießen von Saft stehen u. stellt sich die Früchte fertig.

Hammelkoteletts

Auf 6 Kotelettes, 6 gr. Champ. 25 gr. Butter, 20 gr. Kartoffelmehl, 6 Eßlöffel feine Sauce, Pfeffer u. Salz - 40 gr. feinen Butter 1 Eßl. Mehl, gibt 1/4 Ltr. Kompott. Zitron. Champ. in Scheiben geschnitten u. in die Butter 1-2 Std. geschmort, durch ein Sieb gestrichen mit Küchenmehl versetzt. Diesen Brei streicht man dick auf die vorbereiteten Kotelettes legt sie in eine Pfanne mit feiner Butter legt die Sauce darauf. Setzt sie bei schwacher Hitze unter Hinzufügung von Kompott u. stellt sich die Früchte mit Mehl fertig.

Geschmorte Birnen!

Auf 2 1/2 ℔ 100 gr. Zucker 65 gr. Speck 45 gr. Butter 3/8 Ltr. Kirschwein 1/8 Ltr. Sahne, Mehl u. Kompott nach Belieben die Birnen recht geschält u. geschnitten, dann

Tunken
Gemüse
Salate
Compotte
Mehl-Speisen
Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränk

bringt man sie in die Brühe wieder zum Kochen und setzt dann die Zwiebeln hinzu und schmort im Ganzen 1½ - 2 Std. und stellt sich die Brühe fertig mit Reis. Anstatt des Weines bietet sich auch Kartoffelbrei verwendet. Unter Geflügel ersetzt man das Fett die Butter durch Speck.

Deutsche oder gebratene Kastanien.

Auf 2 lb Mehl werden 1 lb Zucker hinzugemischt, kann dasselbe unter 2-3 Eiweißen, Salz und Pfeffer, 125 gr. Butter, 2-4 Zwiebeln, Reis und Wasser und Salat.

Süßer Kastanien.

Auf 1 lb, 8-10 gr. Salz, 2 Zwiebeln, 100 gr. Butter 5-10 Minut. schnelle Hitze.

Grüne im Reisrand.

½ lb Reis, frische Kutten, Wasser, ½ Std. Brühe 5 gr. Salz, 1 Eßl. Petersilienkraut, etwas Butter zum Abgießen. Der Reis wird blanchiert (zum Abtrocknen der Reis) mit Wasser und Brühe weichgekocht mit

Saft in Reis abgeschmelzt. In einer mit Butter ausgestrichenen Form getan u. warm gestellt. Nach ½ Std. gestürzt u. mit geschmolzener Butter überstrichen.

Strotenitz!

Auf 2½ ℔ Strotenitz 1-2 Eier 100 gr. Kapaun u. Milch; 125 gr. Butter Milch u. Sahne u. Butter die Strotenitz reibt in Fettmischung gebunden ½ Std. im warmen Backofen gelegt, abgetrocknet in 3 Kapaun u. Milch getränkt in braunen Butter in 8-10 Minut. gebraten u. dann stellt man sich ein Schmorstück fest.

Schweinefilet od. Schnitzel.

Auf 2¼ ℔ Schnitzel, 2 Eier, etwas Milch, 200 gr. Saft, 100 gr. Kapaut. u. Milch 250-300 gr. Butter, Sahne Milch u. Sahne nach Belieben, Zitronen in Ringen zum garnieren.

Kapaun!

die Leber wird gewaschen gehackt, gespickt mit braunen Butter übergossen u. bei 2/1 Std.

fat Hitze, indem man 12-15 Minuten auf 1 kg das
nat, gebraten u. die Soße wird mit Mehl, Butter
u. Senfpulver fertig gestellt.

Geschätzte Kochschüler!

Auf 2½ kg Fleisch.

die Hauptstücke etwa 2 cm dicken Stücken weiter
geschnitten, gesalzen u. in der Butter mit Zwiebeln
von beiden Seiten gebraten, dann spült man
das Mehl darüber, füllt mit Brühlein auf, deckt
den Topf zu und läßt das Fleisch etwa 2 Std. lang
langsam schmoren u. gewinnt die Stücke dadurch
Weichheit können mit dem Fleisch zu gleicher Zeit
noch geschmort werden.

Geschätzte Schweinekotletts!

das Fleisch-Kotletts aus 1 kg geschnittenen mit
geklopft, gesalzen, gepfeffert u. das von den Kott-
ettes überstehende Fett in kl. Zentfel geschnitten
ausgebraten, hierin bäckt man die Kotletts
von beiden Seiten schnell an, dann bestreicht man
sie mit Mehl, füllt nach dem verdünnen

[illegible] mit Senfpulver auf u. läßt die Kotteletts unter [illegible]
[illegible] von Seiten 1 St. schmoren.

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ver

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Kochsprüche

Auf einen Eßlöffel voll Talent streut man einen kleinen Topf voll grünen Kohlen. Damit die Brüder man Geschmack bekommt, so spannt man sie fest mit Essig, Butter, Zucker u. kleinem Salz etc.

Tunkensprüche!

1. Gutes Mark Butter macht man in einen Topf warm, tut Mehl an, 1 Stück Butter, eine zu Röstet brauen schaffen, einen in Brüder geschnittenen Zwiebel, Petersilienkraut, wie man Brüder haben will. Es wird solange gekocht, bis der Tunken gut ist. Gibt es dann eine Brüder u. spannt mit Salz etc. die Brüder muß gelb bleiben u. wird zur Tischgarnitur geschenkt.

Brüder zur kalten Tischgarnitur!

Zungenwurstscheiben, Schinken, grünen Kohlen u. etwas Salz. Die Stück garnieren.

Mandelmilch!

Auf 1/2 Lit. Milch 12 frische & bittere Mandeln, 1 Teelöffel Stärke, 4-6 Eßlöffel Kaffee, 20 gr. Zucker.

Tunken
Gemüse
Salate
Compotte
Mehl-Speisen
Pudding
Eingemachtes
Backwerk
Getränke

Mettklößchensuppe!

25 gr. Butter, 1 Eßl. Mettklöße, 2 Eßl. Kartoffelmehl, 4 Eßl. Mettklöße, 10 gr. Petersilienwurzel, Salz, 1/4 Ltr. Brühwürfel. (1/2 Ltr. Suppe pro 6-8 Pers.)

Auflaufsuppe!

Auf 3/4 Ltr. Kompott u. Saft 8-10 gr. Stärke.

Schwarzwurzelsuppe!

60 gr. Butter, 25 gr. Mehl, 3/4 Ltr. Brühwürfel u. Schwarzwurzelabsud, 40 gr. geriebene Schwarzwurzel, 2 Eßl. Kartoffelmehl, pfeffern, Salz, Zucker, Zitronensaft. Mit Kräuterbutter.

Tomatensuppe!

40 gr. Schinken, 40 gr. Butter, 50 gr. Mehl, 1/2 Ltr. Brühwürfel, 1 1/2 Eßl. Reis, 1 1/2 Eßl. Hafer (Grütze) Suppe, pfeffern, Salz u. 1/2 - 3/4 Ltr. Tomaten, zerlegt. Man röstet Butter u. Schinken fein, Tomaten hinzu u. schmort sie 10 Minut. dann gießt man das Mehl dazu, füllt mit Brühwürfel auf u. gießt die Tomaten mit dem Saft durch u. schmeckt sie mit Reis, Salz u. Suppe

ob.

Vanillecreme:

1/2 Ltr. Milch 1/4 Pf. Vanille, 25 gr. Zucker, 1 gh. Salz 8 gr. Stärke, 2-3 Eßl. Sherry, 1 Eigelb in 1 Tasse.

Schokoladencreme:

125 gr. Schokolade 10 gr. Butter, 50 gr. feine Mandeln (gehackt) 1/4 Ltr. Milch 1/8 Ltr. Sherry, 1 Teelf. Kirsch. Zubr.: die Milch wird mit Schokolade in Butter erhitzt, wenn es kocht die Kirschen die in dem 1/8 Ltr. Sherry aufgelöst ist. hinzu gerührt u. zuletzt die Mandeln hinzugefügt.

Zitronencreme:

60 gr. Zucker, 60 gr. Mehl, 3/4 Ltr. Vanillemilch 2-4 Eigelb, Salz u. Zitronensaft.

Kirschencreme:

2 Pfd. gekochte Kirschen 1/2 Eßl. Salz, 1 Eßl. Öl 1 Teelf. Zucker, 1 Teelf. Essig, 4 kl. Obsttassen feine Zucker gepreßt u. zuerst u. gehackte Kirschen. Die Eier werden dick gerührt, Salz u. Öl Stroßenweise hinzu u. dann die feine Zucker u. hinzu man

ist vor dem ~~aufstehen~~ Aufstehen zu, da sich die Zwiebel leicht fault.

Zwiebelkuchen!

1/4 Pfd. Mehl 1/2 Pfd. Butter 1 großes Ei, 2 Eigelb 65 gr. Zucker, 2 Eßlöffel Milch, Zimt, Zucker, Ei u. Eigelb werden kalt gerührt u. in ein Kuchenblech gelegt. Auf sich geschlagen bis ein Teigen die Form bedeckt, dann gießt man den Eiweißschaum darüber. Die Zwiebel darf nicht lange stehen.

Zwiebelsuppe!

Man gibt ein Stück Butter in Topf. Auch Zwiebel trockenes Mehl u. Salz. Gibt dann soviel kalte Milch hinzu, wie man Suppe haben will. Auch Geschmack Salz an.

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Gemüse
Salate
Com-
potte
Mehl-
Speisen
Pudding
Einge-
machtes
Back-
werk
Ge-
trän
Ver-

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Erdäpfel!

Die gewaschenen Erdäpfel werden in kochendem Wasser aufgesetzt mit etwas Salz dazu. Ist ist nun gut, so gibt man etwas Fett und ein Stück geschnittene Butter, damit es schön fettig wird.

Kartoffel!

Die gewaschenen Kartoffeln werden in kochendes Wasser geschüttet u. in Kasserl aufgesetzt. Man gibt eine Stück Butter dazu. Kommt zum Schluß etwas Mehl dazu u. schwenkt mit Salz u. Butter ab.

Grüne Schnittbohnen!

Man lässt die Bohnen einige Minuten kochen. Sind sie nun gut, so gibt man etwas Essig, Butter, wenig geschnittene Zwiebel u. Zwiebeln etwas Butter u. Salz noch geschwenkt um, damit die Bohnen gebunden werden. Man kann zum Schluß etwas Mehl dazu.

Gelbe Bohnen!

Die werden gekocht. Sind sie nun gut so gibt man noch dazu die Bohnen abgegossen sind, eine große Stück Butter dazu u. ein Stück geräuchertes Fleisch mit ein wenig Salz.

Gemüse

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränk

Schubert!

Es wird geraspelt in Stücke geschnitten u. in einem Topf gekocht. Man gibt etwas Konfekt zu und zerkocht dazu. Schubert steht man noch ein Glas mit schwenken.

Schubertrio.

Von Schubert kocht man ein gewöhnlich etwas, stellt den Topf ins Konfekt. Dann gibt man den Trio u. den Schubert zusammen, gibt ein schönes Stück Butter etwas. Salz zu zerkocht noch geschwenkt um.

Zyrinek!

Das Zyrinek muß mit allen Dingen erst mal tüchtig geraspelt werden, damit das Fleisch gut roh den Blättern entfernt. Dann bäckt man es in Mehl gut ausbacken u. steckt es durch die Konfektmaschine. Inzwischen schneidet man ein am Topf Butter u. Zwiebelchen zusammen zu. gibt dann das Zyrinek dazu. Als Garzutaten nimmt man noch etwas abgeriebene, stückgeschnittene

gehackte Zwiebel dazu.

Schwein u. Hammel!

die gebratenen Schweinerippchen werden gekocht. Zwiebel die nun gelb gut, so gibt man die Hammelrippchen dazu. Damit dies einen schönen Geschmack bekommt, so nimmt man viel Salz, etwas Salz u. Zucker dazu.

Schweinebrust u. Hammeln

das Gemüse: die Kürbis Kohl muss gut kochen dann reibt man etwas Kohl daran. Schmeckt mit Essig, Zucker u. Salz ab. Zum Schluß gibt man ausgebratenen Speck u. Zwiebel darüber.

Blumenkohl!

diesen Kohl muss man gut u. gibt ein Kalbsprodukt darüber mit Milch zuerst gemischt oder etwas. Butter (die Butter gemischt ist) darüber u. mit Kartoffeln zusammen dünstet.

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränk

Erbsen u. Zwiebeln.

In einem Topf gibt man ein Stück Butter, ~~dann drei~~ Tropfen u. trockenes Mehl dazu. Damit das Sprießen wird gibt man noch Zucker ~~Zucker~~ Kaltes Wasser dazu. Zuletzt u. Salz nach Geschmack. Zum Schluß Petersilie.

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Salate

Com-
pott

Mehl-
Speisen

v 2

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ve

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Kartoffelsalat!

Abgeriebene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Man gießt dann kochendes Wasser u. Essig darüber. Zweck: daß sie weich sind. Darauf schneidet man sie mit Salz, Zucker, Pfeffer u. nachgeschnittenen Zwiebeln

Schnittsalat!

Es wird Kopfsalat genommen u. nach dem Abtropfen gewaschen zum abkühlen. Gießt Ihn dann in eine Schüssel u. versammelt Ihn dicht mit der feinsten Kochen Zucker.

Fischsalat!

Abgekochte erst gekochten kalten Fischen legt man in eine Schale. u. gießt dann Zucker von Öl, Essig, Salz, reichlich der schwarzen Pfeffer, gehackte Petersilie u. gibt den Fisch für hinein.

Gurkensalat!

dieser wird dünne hergestellt wie der Kopfsalat.

Salate

Compotte

Mehl-Speisen

Pudding

Eingemachtes

Backwerk

Getränke

Com-
potte

Mehl-
Speisen

v 2

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän'

Com-
potte

Mehl-
Speisen

2

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ve

Com-
pott

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ver

Com-
potte

Mehl-
Speisen

v. 2

Pudding

Einge-
machtes

Back
werk

Ge-
trän

Ve
G

Com-
potte

Mehl-
Speisen

v. 2

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ve

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Mehl-
Speisen

v 2

Pudding

Einge-
machtes

Back
werk

Ge-
trän

Ve

Mehl-
Speisen

2

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ve

Mehl-
Speisen

2

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ve

Mehl-
Speisen
w 2
Pudding
Einge-
machtes
Back-
werk
Ge-
trän
Ve

Mehl-
Speisen

2

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Ve

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Mehl-
Speisen

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Krügten!

Auf vier Eier rechnet man vier Teelöffel Mehl u. 1/4 Ltr. Milch. Gewürzt dürfen Krügten kräftig sein. Gießt es dann in die Pfanne, wo es in heißem geschmolzenem Schmalz ausgebacken werden soll. Man trägt das Krügten möglichst immer nach vorne zu, damit, wenn es gut, fest wird es zu schneiden.

Grützklöße!

Gut die Milch aufkochen lassen gibt man die entsprechenden Mengen so viel Grütze darüber, damit es zu einem Kloß wird. Gibt dann Eier, Butter, Salz u. etwas Muskat dazu.

Milchreis!

Den Reis läßt man in Salzwasser gut kochen, gibt dann nach u. nach Milch dazu u. schmeckt schon mit Salz u. Butter etc. Würzen darf man Zimmet u. Butter.

Krügten!

Auf 2 Eier rechnet man 1/4 Ltr. Milch u. 4 Eßlöffel Mehl u. nach Geschmack Salz dazu.

Muggenbrei - Kostenersatz!

Gut: 2 Pakete Kindermehl, ein Teller voll ein Zwieb-

dem geschnittenen Schinken, 1 Teelöffel voll geriebenen Käse, 4 Eier, 1 Tl. Milch u. etwas Salz.
Zubereitung: die Kartoffeln werden geschält in eine Salzwasserlauge gut gekocht. Reibt sie nun gut, so gibt man sie auf 2 Teile in einen mittelgroßen Topf, einen Teelöffel darauf in Stelle sie dann zum Ausdämpfen hin. Legt dann schichtweise den Käse, den Schinken u. die Kartoffeln in die vorgefettete Auflaufform hineinein. Zum Schluß gießt man die Eier mit der Milch darüber, streut das die Kartoffeln bedeckt sind. 2 ½ Std. backen lassen

(Rezept!) Köstlich!

Auf 1 Ei, 1 Eßl. Semmelmehl u. etwas Salz. Etwas Kerne auch gute Milch u. gute Semmel mischen

Gurkensalat m. Pfannkuchen!

Gurken fein! Gut etwas Salz u. Semmelmehl Milch u. einzelnstehen lassen

Kartoffelpuree

Kochen geschälten Kartoffeln, fein geschnittene Zwiebeln, Zwiebelröschen, etwas Gries

Salz in mein Gebet hat.

Lustig! (wundervoll)

Auf 1. Ei eine kleine Tasse Milch
in etwas Salz u. wenig Butter.

Pudding

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän

Stärkepudding!

Man kocht 2 Ltr. Milch mit Zucker und rührt man 140 gr. Maizena und 6 Eier. Das Eiweiß schlägt man zu Schaum und rührt, wenn der Pudding so weit fertig ist, hinzu. Ein Päckchen Vanille. Schmeckt Ihr dann mit Zucker und Salz ab.

Dessert Stärkepudding!

2 Ltr. Milch läßt man aufkochen, gibt dann 250 gr. Stärke & 250 gr. Mehl so lange unter ununterbrochenem Rühren. Ist dieses nun knusprig durchgekocht, so schüttet man den Stärkebrei in eine Schüssel. Dann nachdem 6 Eigelb durch Schlagen 23 Eßlöffel Zucker dazu gegeben. Das Schaum kommt zum Schluß. Dann gibt man den Brei in eine Form, welche mit Butter bestrichen & Zwieback ausgestreut ist. Zwei St. backen lassen.

Reisküchen!

Ein Viertel Milch läßt man kochen. Gibt dann den Reis in einen Topf, damit er aufquellt. Rührt Ihr dann durch ein Sieb. Vermischt Ihr mit Milch

u. kriegt nach Gelegenheit frischen dazu.

Konservierungsvorschrift!

Ein Teil Fruchtsäfte tritt man fein. Reinigt sie dann in Kübel rein. Darauf gibt man ein Teil Obst u. ein Teil Mark dazu, damit die Masse nicht zu steif wird; gewöhnlich man einige Zeit mit Quarantanen Konfekt dazu. Kocht es jetzt zu einer schönen Masse. Füllt Sie zum Schluß mit Salz u. frischen ab. gibt Sie dann in eine Tonne u. läßt Sie 2½ St. im Konfekt kochen.

Reinigungsvorschrift!

Die Tonne wird mit Salz bestreuen u. mit Fest. bestrichen. Dann legt man die Fruchtsäfte, welche gut mit Salzlauge bestreuen sind in die Tonne, man füllt 3/4 voll. Füllt dann in einen Topf, Milch, Zucker u. frischen nach Gelegenheit zusammen. Gießt die Soße über die Fruchtsäfte. Sorgt, daß die Fruchtsäfte gut bedeckt sind. (2 St. im Konfekttopf kochen lassen.

Konservierungsvorschrift!

Zu. Auf 1 Ltr. Flüssigkeit nehmen man 80 gr

Margarine e. dem Zucker nach Geschmack.
Zubereitung: Das Eigelb rührt man gut durch (mit dem Zucker) damit der Saft tüchtig herauszieht. Schlägt Ihn dann noch 6 Tage. Dann reibt der Saft wöchentlich in noch Belieben Zucker dazu. Rührt dann die noch übrigen Margarine langsam hinzu. Gibt Ihn dann in eine Schüssel.

Kartoffel-Pudding! (6 Pers. Diät.)

1. Stk. Milch reibt mit etwa. Zitronensaft u. 10 gr. Zucker gekocht, dann gibt man 10 gr. in Kaffee aufgelöste Stärke hinzu u. läßt die Masse gut durchkochen u. mischt dann Eigelb der 10 Eier hinzu. Zu einer Masse rühren u. erkalten lassen.

10. Eigelb, 1/2 Pfd. Kartoffelmehl, 120 gr. Zucker, Saft 1 Zitrone reiben durch dem Sieb 1/2 Pfd. Butter gut ausgewaschen, bis die Masse aufhört zu schäumen. Dann erkaltet reibt die Eiern u. das weiße Weiße zugeben.

Sonnenbad! (s. Stl. Dienst.)

1. Std. Weißwein, 330 gr. Zucker, fein abgeschnittene Schale einer Citrone, welche man im Wein aus„ziehen läßt. Im Dienst 25 gr. Gelantine in Wasser 20 gr. die Gelantine weicht mit einem Glas Wasser aufgelöst. Dann alles zum Kochen bringen u. durch ein Mulltuch in die Schüssel gegossen. Dann gibt Sonnenbäckerin dazu.

Zwiebelsuppe! (s. Stl. Dienst.)

1/2 Std. frühe Zwiebel oder Milch, etwas Butter, Semmeln 130 gr. Zucker, 6 Eier u. Gelantine. Dann läßt die Semmeln in der Suppe gut aufkochen, zerdrückt damit die Eiweißteile in dem Zucker u. läßt es unter stetem rühren aber aufkochen. Dann rührt Sonnenbäckerin weiter die aufgelöste Gelantine u. der frische Zwiebelsuppe darüber„mischt. Die Masse weicht langsamer mit Zucker, ihre Form in eine Fettgebackenform u. ist völlig erkaltet aber mit dem Geschmack geschützt.

Kalter Schaumgetränk! (n. Frl. Dietrich.)

6. Eiweiß wollen mit 6 Eßlöffel Zucker zu steifem Schaum geschlagen. Citronensaft u. beliebiger Fruchtsaft dazugemischt, 6 Stück rote aufgelöste Gelatine zuerst geben u. solange geschlagen, bis es steift. Es empfiehlt sich die Schüssel auf kaltem Wasser zu stellen, damit es steifer wird. Vanillesauce.

Vanillesauce! (n. Frl. Dietrich)

6. Eigelb, 100 gr. Zucker, 1/2 Eßlöffel Vanillezucker 1. Eßlöffel Kartoffelmehl, 1/4 Ltr. Milch. Gut alles in einem Topf u. schlagen es mit der Milch bis es anfängt zu kochen u. dick zu werden. Von dem Topf" feuer weg u. zu rühren. Wenn der Schaum der 6 Eier dazukommt.

Citronencreme! (n. Frl. Dietrich)

1. Stk. Zitrone, 1/2 Ltr. Wasser, 15 Stück weißer Gelatine, 8. Eidotter, Zucker nach Geschmack. Saft v. 2-3 Citronen. Zum Kochen gebracht, einige Minuten rühren u. mit Schaumkelle, wie Vanillecreme.

Zitronentorte!

2 Tl. weiße Zitronen, 250 - 300 gr. Zucker, 6 Eier, 1 Glas Rotwein. Zitronen waschen, abtrocknen u. dünn schälen. Das Dünne mit Zucker aufkochen u. die Zitronen hinein tun. 1 Eßlöffel Stärke dazugeben lassen. Dann vom Saft nehmen u. die Eier hineinschlagen.

Dauernd Apfelkuchenzubereitung (sehr gut)

200 gr. geriebene Äpfel, 200 gr. geriebenes altes Weißbrot, 200 gr. geriebene Haselnüsse, 200 gr. feiner Zucker, 100 gr. süße Mandeln, u. 25 gr. bittere Mandeln, 6 Eier, das Weiße zu Schnee, ½ Lt. Milch, 1 Stück Butter, 1½ Löffel Weinessig. Das Eigelb recht mit feinem Zucker u. dem Zucker u. nach u. nach das andere hinzu geben (2 Std. backen)

Omelett!

6 Eigelb mit 6 Löffel feiner Zucker schaumig rühren, 1. Eßlöffel Mehl, 1 Eßl. Zitronensaft oder Rum u. dann das Schnee. die Eier

Götterspeise.

50 gr. Pulvermehl, 50 gr. Cacao, 3 Eßl. Eßl. Chocolade alles gerieben, 3 Eßlöffel Zucker, 60 gr. Zucker, 1. Päckchen Vanille Zucker alles gut durcheinander gemischt u. fest, weiß in der Schale geben. Eine Tasse Wasser dazu gekrümelt, dann die Masse mit der Milch gut rühren. Wenn nun noch mal bei der Masse gehende u. gelegt beim Schmelzen [illegible]

Pudding!

1. Ei. Saft von 3 Zitronen den Saft u. etwas abgeriebene Schale, 4 Eigelb, 3 Löffel Weizenstärke u. zuletzt den Schnee mit Vanille Zucker darunterziehen.

Pudding!

1 Zitt Milch aufkochen lassen mit Zucker u. Vanille. 12 Blatt (Gelatine) in kaltes Wasser stehen u. dann in die heiße Milch rühren. Wenn fest wenn 5 Eidotter dazu, den Schnee

reibt man kalt durch

Cacao Pudding!

3. Eßlöffel Cacao, 4. Eßlöffel Weizenmehl oder Stärke, 4. Eßlöffel Zucker, 3 ganze Eier (von Schwer gibt man zuletzt unter die Masse) quirlt man in etwas Milch mitmischt durch, dann kocht man 1 Ltr. Milch auf, gibt diese die gerührte Masse hinzu. Mit Vanillesauce servieren!

Schokoladencreme!

5. Eier, 6 Eßl. feinen Zucker, 16 Blatt Gr. Leimin (weiß), 1 Tafel Schokolade, die in 1½ Ltr. Milch aufgelöst u. aufgekocht wird. Die Eier werden mit dem Zucker verrührt u. nach u. nach die Schokoladenmilch abgekühlt hinzu gegeben, dann die Gelatine, die im kochend. Wasser aufgelöst ist langsam hinzu geben zu, letzt kommt noch 2 Löffel Kakao der Schoco durch gesiebt

Buttermilchpudding!

1 Ltr. Buttermilch kocht mit Schale einer Zitronenschale, gut 12 Blatt Gelatine (rot) Buttermilch, Zitr. kocht nicht mehr schnell, bis es aufgelöst ist. Gibt dann die in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine langsam hinzu rührt es schaumig, bis es erstarrt ist. Dann gibt man den Pudding in eine Gelatine Vanillesauce hinzu.

Kompot!

In einen Topf wird Reis gekocht mit Zucker (1/2 Pfd) In einen andern Topf kommt etwas Zucker, etw. Weinessig, Zitronensaft, etw. Zitronenschale, Zucker etw. angedrückte 1 Puddingform, ein geschnittenes Gr. Zu. Pfeffer etwas dazu. Das gekochte Wasser, Kochen, darauf schütten. Dann alles durcheinander rühren u. erkalten lassen. Vanillesauce schmecken.

Rote Apfelgrütze!

1. ℔ Äpfel, 10 gr. rote Gelatine, 1/4 ℔ Zucker 1/2 Ltr. Wasser Kerne u. durchschnittene Gelatine in Apfelsaft auflösen alles zusammen abschäumen oder einen 1/2 Liter u. Saft einen ganzen Liter alles vermischen.

Kürbisgelbrüben!

1/4 ℔ Zucker brennen lassen bis es aufgeweicht ist u. dunkelbraun dann 1 Ltr. kalt dazugießen u. kochen lassen, bis sich alles aufgelöst hat. 40 gr. Puddingmehl 1-2 Eigelb, 60 gr. Zucker 1 frisch. kalt. entsäuert, einrühren u. aufkochen u. zuletzt den Schnee dreier Eier darunterziehen

Schwammgutzen (in Puddingform)

150 gr. feines Mehl, 150 gr. fein geschnittene Mandeln 150 gr. Butter 150 gr. Zucker 9 Eier 1/4 Ltr. Milch 1. frisch. kalt. Zitronenschale Zubereitung: Butter u. Milch warten

zum Kochen gebracht u. mit dem Kaffee, welches zum Stehen dicken Bodensatz gesetzt wird solange gedünstet bis der Kaffee sehr dünne läßt. Wenn der Kaffee abgelöst ist wird Zitronenschale Bodensatz Zucker u. Zitronensaft dem nicht mehr den Kochen darunter fällt die Masse in die gut eingefettete Puddingform verschließt dieselbe fest u. stellt die Form in kochendes Wasser 2 Std. kochen lassen.

Warmesprise!

500 gr. Kartoffelmehl kocht man in ½ Ltr. Wasser roh u. spritzt sie durch ein Tuch dann wird die Masse mit 100 gr. Zucker 200 g. Butter gekocht bis der Zucker gut ist dann läßt man die Masse kalt wird den unter beständigem Rühren u. spritzen vorsichtig sie Sparung mit Mit Zitronensaft oder Vanillezucker.

prainter

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän'

Einge-
machtes

Back-
werk

Ge-
trän'

Kartoffelbrei u. Lebermus
Kartoffelbrei!

450 gr rohe Kartoffeln, 250 gr. Leber
mit Milch (2 St) durchgedreht. Saft 1 Zi-
trone. Kartoffeln von Schale u. Stiel
befreien, waschen u. gut durchreiben.
Leber in feine Scheiben schneiden
Saft mit dem Durchgedreht u. den
Zitronensaft untermischen u. 4 Minuten
stündlich gründlich durchrühren lassen.
Sodann fest in Gläser füllen.

Zitronensaft!

Man wiegt auf 1 kg Zitronen 1 kg Zucker, läßt den Zucker in etwas Wasser, wie nötig ist, kochen. Dann gießt man die Zitronen in die Zuckerlösung u. läßt sie einige Stunden ziehen. Die werden dann gelblich klar u. schwimmen oben. Man kann sie dann mit einem Schaumlöffel abnehmen. Der Saft wird dann fest in den Flaschen zugeschmolzen.

Wenn man zwischen den Zitronen Rinden hat, so füllt man ein feines Kornsieb, welches fast schon zu Kriegszeit schmalz.

Zitronen!

Die Zitronen, nachdem sie gut gewaschen sind, werden mit wenig Zucker u. kein Wasser aufgekocht. Füllt sie dann in die vorgeschriebenen Flaschen u. bindet sie mit einer Schnur zu.

Himbeer- u. Johannisbeersaft!

Die Früchte läßt man zusammen aufkochen.

Darauf gießt man die Masse in einen Trichter, darüber kommt zum wiederholten Eingießen. Auf 1 kg Zucker ½ kg Zucker. Zunächst wird der Zucker in wenig Wasser gelöst, man läßt dann den Saft hinzu u. läßt dieses zusammen aufkochen. Der Saft gut aufgekocht hat, füllt man ihn in die Flaschen u. sie werden zugeschmolzen u. mit Etikett versehen.

Getrennt u. Entsaften!

Die Früchte werden aufgekocht. Der Zucker gibt man nach Geschmack zu. Füllt sie dann in Gläser, welche zugeschmolzen werden.

Entsaften!

Erdbeere werden durch einpressen, wie in der Mostpresse.

Schwarzer u. Johannis Johannisbeerensaft!

Die Früchte werden aufgekocht, im Trichter gegeben u. zum wiederholten Eingießen. Auf 1 kg Saft 1 kg Zucker. Der Zucker muß dann mit dem Saft eine Zeitlang einkochen. Der Schaum oben

weich, welche öfters etwas verwarmen werden. Gibt man
Salz dann ein Gericht zu, bindet sie fest mit Butter,
macht zergeht gut.

Kuchen u. Backwerk!

Die verschiedenen Kuchen u. ein Backwerk geschnittenen
Backwerk, wenn gewaschen u. fertig weiche in die
Form gelegt. Lässt Teig in seiner Größe zuerst in Form,
fest weich.

Grundrezept mit Backpulverpulver (v. Frl. Kir.
9. lb Grundteig, 25 gr. Backpulverpulver, 2 Eier. Backpul.
24 Std. stehen lassen. Dann Butterbrösel lassen
Auf 1 lb Teig 1¼ lb Zucker. oft umrühren. Dann
der Zucker geschmolzen ist in Stangen füllen.

Rührkuchen mit Backpulver (v. Frl. Kirmse)
5 Eier. Rührkuchen, 1 Eier. Backpulver, 5 lb Zucker zu,
dann man Butterbrösel lassen in einem Topf füllen
u. zubinden. Kann geschnitten werden.

Mandelkuchenteig (v. Frl. Kirmse)
Die Mandeln, welche springen Kuchen nach
dem man alles geschnitten Kuchen bestreut, die

sich gewaschen u. in einem Kessel gekocht, dann mit frischem Kessel übergossen, daß sie bedeckt sind u. allmählig weitgemach gekocht, in einem Zuckerwasser, bei 24 Std. nöthigenfalls lassen. Der Zucker wird mit 1/4 Pfd. Zucker auf 1 Pfd Flüssigkeit 15 Minut. gekocht, dann die Kirschen gefüllt u. zugekorkt.

Kornblumenessig! (v. Frl. Hiemann.)

Man nimmt auf 1 Pfd Zucker reichlich 1 Pfd Zucker u. kocht diese Lösung ein, bis es dick ist. Es sticht wie Krystallzucker wenn es kalt wird, gut mit einem fast schönen Geschmack u. bekommt eine rosa, durchsichtige Farbe!

Apfelsaft!

Man nehme Äpfel u. Birnen u. kocht sie, dann Äpfel, kalt hin u. gekocht Zucker auf. Dann Zucker mit Zucker kochen auf 1 Pfd Zucker 1/2 Pfd Zucker.

Krystallzucker!

Auf 1 Pfd Zucker rechnet man fast 3/4 Pfd Zucker. Dieser muß dann tüchtig einkochen, damit der Zucker Fäden bekommt u. steif wird. Ebenso

Zwiebelsuppe!

Zwei Pfund Zwiebeln! Man legt die Zwiebeln 24 Std. in starkes Salzwasser, dann abbrühen, abgießen u. abtrocknen. Dann gibt man sie schichtweise mit Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Zwiebeln, Kartoffelschnitten, Speck, Öl u. Zwiebelsaft hin. – 1 St. Essig, 2 Std. Zwiebel kochen u. kalt abtrocknen lassen.

Schweinebraten!

Die Schwarte muß gewaschen abgezogen u. geschnitten. Bestreue sie mit Salz u. stecke sie in Stärkekern hin. Darüber legt man ein Tuch, darauf einen Holzschnitt u. einen Stein.

Sauerkraut!

Es muß gewaschen abgezogen u. geschnitten werden in Größe eines Gerichts. 1 Teelöffel Salz darüber. Man gießt heißes kaltes Wasser darüber, daß es so eingeweicht wird. Läßt es dann zwei Std. im Topf kochen.

Zwetschgenmus!

Die reifen Früchte entsteinen wie alle weichen Früchte. Nun muss man sich für jede ev. ganz in den Topf hinein u. 1 Zentner Zucker u. Zusatz verrühren. 2 3/4 Std. kochen.

Zuletzt wird mazerat Zitrat beigegeben u. dann mit Zweiundachtkrämern verzichtet.

Erdbeermus!

verfahren wie bei den Beeren mit 1 1/2 Std. kochen

Heidelbeerkuchen!

3 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 50 gr. Zucker, 6 Eier, Zusatz. Es wird alles in das kochende Zusatz hinein getan. Kalt übergießen. Das Gleiche wird mit Mehl und Eiern verfahren. Es wird mit Butter u. Zucker abgerührt.

Erbsen.

Nachdem sie gesammelt u. gewaschen sind, werden sie kurzzeitig ein gezuckert u. dann durch eine 1/2 Std. stehen. Darauf in Gläser füllen u. ein. kochen.

Rhabarber

verfalle. wird in Stücke geschnitten
gewaschen u. auf ein Sieb zum über
hingestellt. Auf 1/4 Ztr Saft u. 1/2 ℔
Zucker in einem Topf, schüttet den
Rhabarber zu. u. läßt ihn halben über
kochen. Füllt ihn dann in Gläser u.
u. kocht sie zu. Es gibt schmeckt am
wenig teilen Käse verkauf.

(Mamsa) Zucker Gurken mit der Schale!
Auf 1 ℔ Gurken 1/2 ℔ Zucker, 1/4 Std Essig
etwas ganzen Kümmel u. einige Stücke
die Gurkenschale werden in Schwefel
salzwasser gut gekocht nicht zu weich
dann trocken abtrocknen lassen auf
einem Tuch. dann tut man die Gurken
Stücke in Gläser oder Töpfe.
Gibt den Essig u. Zucker kochend darüber.
Nach drei Tagen gießt man
die Brühe wieder davon, läßt den

kocht wieder auf u. gießt ihn heiß wieder über die Gurkenstücke. Nach drei Tagen wiederholt wieder u. das dritte Mal kocht man die Gurken mit dem Essig auf bindet es dann verkehrt zu.

Kürbis! (Mamer)

4 ℔ Kürbis nach dem schälen u. entkernen gewogen. Die Kürbisstücke übergießt man mit kochendem Essig u. läßt sie die Nacht über damit stehen. 2½ ℔ Zucker man kann auch etwas weniger nehmen läutert man in 1 Liter Wasser zitronen, schale einige Stücke Ingwer etwas Zimmet, etwas Kalmus gibt man in einen Beutel u. wirft diesen in die Zuckerlösung. In den Zucker gibt man einige Löffel feinen Essig zu. Ist dann die abgetropfte Kürbisse darin, läßt sie solange kochen bis sie weich klar u. durchsichtig

sind. Man nimmt die Kürbisstücke mit einem Schaumlöffel heraus gibt sie in einen Glasgefäß, läßt den Saft noch dick ein wirken u. gießt ihn heraus heraus

Essig Gurken!

Die gelben Gurken werden gewaschen u. abtrocknen lassen. dann reibt man sie mit Salz ein u. läßt sie über Nacht liegen. Trocknet sie hierauf ab schält sie u. schneidet sie dann in Stücke. Auf 4 ℔ Gurken rechnet man 1 ℔ Zucker u. 3/4 Ltr. Weinessig. den Zucker läutert man in Essig. Läßt die Gurkenstücke 10 Minuten darin übrkochen, dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus u. läßt sie abtropfen u. den Saft durch dann legt man die Gurkenstücke schichtweise mit etwas Kellernschoten Lorbeerblätter u. dill in einen Glas, Hafen oder ein Fäßchen gießt dann

den abgeschälten Teig mit etwas Butterzucker bestreut u. bindet sie dann zu.

Zuckergurken!

Die Gurken werden geschält, geteilt von den Kernen u. in Stücke geschnitten. Dann in ½ Essig u. ½ Wasser die Kerne über legen lassen. Auf 3 ℔ Gurken rechnet man 1 ℔ Zucker, ¾ Qt. Essig etwas Pfeffer u. Salzen in einem Kollbrätel legen. Der Zucker wird mit dem Essig gekocht. Dann gibt man die abgetrockneten Gurkenstücke hinzu. Läßt sie solange kochen bis sie klar u. weich sind. Gibt die Gurkenstücke in vorgeschriebenen Gläser. Kocht in einen Tagen kocht man den Saft nochmal u. gibt ihn erkaltet darüber.

Eingelegte Gurken.

Die Gurken waschen, dann 1 Kopf in Salz verreiben lassen. Dann abbrühen u. waschen u. mit Gewürz eingelegte Zutaten: Kalmuspfeffer, Dill, Senfkörner u. Zuckerkraut. Von Kopf nehmen 1 Essigessig von 2 Ltr. Weißessig, 2 Ltr. Wasser, 2 Tass Salz, 2 Tassen Zucker, 1 Paket Senfpulver dazu rühren u. kalt übergießen.

Gelbe Gurken.

1/2 K geschälte Gurken, 1 Zitrone dazu, 1 K Zucker, 2 Pfund voll Salz, 50 gr. Senfkörner, 50 gr. weiße Pfeffer, etw. Nelken, 2 Tage stehen lassen, umrühren u. kalt umrühren 20 Minut. bis 75 Grad.

Compositae. L. XIX.
Senecio Jacobaea.
Jacobs-Kreuzkraut.
Juli-Herbst. Fundort: .....

Reiskuchen!

3 Tassen Reis kocht man in Salzwasser weichkochen. Gießt dann 2 Ltr. gekochte Milch hinzu. Ist der Reis nun gar, so rührt man die Masse in einer Schale. Hierzu fügt man 6 Eier, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Zitrone. Das Gewürz schlagen man zu Schaum. Man rührt dann den heißen durchgetrockneten Reis in eine Auflaufform, welche mit Butter eingefettet = mit Zweiteuerkrümmen bestreut ist. Läßt dann 2 St. im Backofen backen.

Apfelkuchen mit Rosinen u. Kokosnuß!

6 Eigelb u. 3/4 ℔ (Zucker) Butter schaumig rühren. 2 Tassen Milch, 3/4 ℔ Sonnenblumenöl, 3/4 ℔ Kartoffelmehl, Rosinen, Kokosnuß u. etwas Zitrone nach Geschmack 1 1/2 Zucker Backpulver u. dem Schaum der 6 Eier.

Dickmilch!

8 Eigelb u. 1 ℔ Zucker 1/2 St. rühren, 250 gr. Kartoffelmehl u. 250 gr Sonnenblumenöl, 8 Eßlöffel Kakao 1 1/2 Backpulver u. dem Schaum der Eiweißes. Diese Masse genügt für 2 Kuchen. Man kann Ihn beliebig mit Kartoffelmehl u. Mehlen. Mit Butterstreusel oder Schokoladenstreusel.

Brikel! (s. Stl. Dienstmdl.)

1 lb Mehl, 6 Eßlöffel Zucker, 2 Löffel Butter, 1 Zitronenschale, 1 Tasse Milch, 1 Ei in eine Tasse schlagen mit Milch verrühren. Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Rosinen, Mandeln.

Brunkuchen! (s. Stl. Dienstmdl.)

200 gr. Mehl 80 gr. Zucker etwas Zucker, 30 gr. Butter, 30 gr. Schmalz, 1/2 Paket Backpulver, Lange Zitronen Rosinen, Aprikosen verschieden Sorten.

Zuckerbrot! (s. Stl. Dienstmdl.)

5 Löffel Honigmilch 3 Pfd Stärkemehl, 6 Löffel Zucker, 2-3 Eier, 6 Löffel Kaffee, 5 Kaffeelöffel (Kaffee) Backpulver. Stärke verrühren. Etwas Butter.

Sandkuchen! (s. Stl. Dienstmdl.)

1 lb Kartoffelmehl, 300 gr. Butter, 250 gr. Zucker 8 Eier.

Käsekuchen! (s. Stl. Dienstmdl.)

125 gr. Zucker, 8 Eigelb 1/2 Zitrone Saft

125 gr. geriebene Käsekuchen, 45 gr. Kartoffelmehl Schnee aus 8 Eier. Schneeschaum mit geriebenen

Äpfeln, Weinäpfel, Schlagsahne, Zuckerschaum, Eiweiß, Zuckerwürfelchen. (v. Frl. Hermann)

1/2 ℔ Mehl, 200 gr. Zucker, 60 gr. Butter, 1 Tasse Milch, 1 Backpulver, 100 gr. Mandeln 1. Zu dem Zucker stellt man einen gestäubten Teig her, wie man ihn zum Gebäckpulver stellt u. in etwa 3/4 St. gut durch. Nach dem Zerkleinern schneidet man die Mandeln gut durch, füllt ihn mit einer Kaffeelöffelmasse, deckt die größte weniger dicke auf u. ~~setzt~~ setzt diesen Kuchen noch mit einer Zuckerglasur auf.

Getränke!

1 ℔ Mehl, 100 gr. Zucker, 100 gr. Butter, 2 Eier 1/4 Ltr. Milch, 1 Backpulver. Alles zusammen mischen, den Schnee gebacken.

Zwischen!

3 ganze Eier u. 1/2 ℔ Zucker dreißig Minuten rühren u. nach 300 gr. Mehl 1/2 Tasse Milch u. 1 Backpulver. Auf Kuchenblechen streichen u. 4 Minuten dacht backen. Creme dazu von 1/2

2. Milch, 1 Eßl. Kartoffelmehl u. 2 Eigelb. Zucker nach Geschmack. Das Kartoffelmehl lassen, wenn Sauerampfer nehmen in dem Zeitraum der 2. Eier u. 6 Schalen voll Sauerampfer dazu. (Das geschieht es genau, gern noch mehr nehmen. Eine Zeitlang Galle die Kartoffel mit Ei dann hinzufügen.

Zeitaufwand!

5. Eigelb u. 3/4 Pfd Zucker u. 100 gr. Butter schaumig rühren, 2 Tassen Milch, 1 1/2 Pfd (Zucker) Mehl u. 1 1/2 Zucker Weinsteinpulver u. dem Zeitraum der 5 Eier. Es schmeckt noch gut, wenn man halb Kartoffel halb Weizenmehl nimmt.

Aufbewahren!

4. ganze Eier mit 1/2 Pfd Zucker 1 Stunde rühren, dann 1/2 Pfd Mehl u. von gutem 1/2 Weinsteinpulver. Das Obst gleich stark backen u. in einer Zeitung, feucht bewahren.

Muckenmus!

3. Zwischen zu Zeiten 1/2 Pfd frische Mandeln 1/2 Pfd feinen Zucker, 3 gestoßene Zwieback

die Mandeln recht abgezogen u. gestoßen mit etwas süßem Zwieback vermischt, wenn alles abgeschlagen mit Zwieback u. Zucker. Dann gießt man den steifen Schaum darüber u. die Zwiebäcke platzt kleine Stückchen auf Platten u. läßt sie bei schwacher Hitze recht trocken oder trocken.

Sandtorte! (sehr gut)

3/4 ℔ Butter, 6 Eier, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Kartoffelmehl, 3 Löffel feines Mehl, Vanille, etwas Arrak, Zwieback zu Schaum. Eine Std. bei mittelheißer Backerei.

Variationen!

1 ℔ Zucker 1 1/2 ℔ Butter u. 3/4 ℔ Butter muß zu, feinem Schaum. Abstreuen 3 ℔ Mehl, etwas feine Mandeln, Zitronat, Citronen, 15 gt. Zimmt, 8 gt. Nelken u. 18 gt. Pottasche!

Sandtorte!

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl, 4 Eier u. etwas Vanille u. Zitronenschale.

Frangipanimasse-Torte!

90 gr. Frangip. Masse, 1/4 lb Zucker, 4 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, Kaffeelöffel Zimmt u. Zucker. 1/2 Std. backen. Gut 1 Std. trocken lassen.

Kaffeecreme!

210 gr. Butter 140 gr. Zucker etwas. Vanille 3 Eßlöffel kalten Kaffee (3 Tel. Espresso, 1 Teil Kaffee) dazu. Tagen wie es dick ist.

Apfeltorte!

1/4 lb Butter, 1/4 lb Zucker, 1 Ei, 350 gr. Mehl, 1 Teel. Zucker. Von 1/2 Teig in die Springform, dann 1 1/2 lb getrennte Apfelspalten darauf geben. Dann in den übrigen Teig legt man in Streifen darüber.

Dickgerte!

1/4 lb Butter, 1/4 lb Margarine, 1/4 lb Kartoffelmehl, 1/4 lb Mehl, 1/2 lb Zucker, 5 Eier, 1 Pk. Vanillezucker, etwas Zitrone, 1 1/2 Teelöffel Backpulver, 3/4 Std. backen.

Guß!

1/2 lb Puderzucker, den Saft einer 1/2 Zitrone, 3 Teelöffel Kaffee.

Obstkuchen!

4 junge Eier mit 1/2 ℔ Zucker tüchtig rühren. dann 1/2 ℔ Mehl 1 gutes Stück 6 Gramm Backpulver und Obst gleich durch sieben u. in eine Springform backen.

Weißkuchen!

8 ℔ Mehl, 2 1/2 Ltr. Milch, 1 1/2 ℔ Fett 1/4 ℔ Hefe, etwas 1 ℔ Zucker u. 1 Eßlöffel Salz (4 Eier)

Gute Stollkringeln!

1 ℔ trockenes Mehl, 3/4 ℔ ausgewaschene Butter 10 Löffel dicke saure Sahne. Von dem Teig die Kringeln formen u. in dünne geriebene Butter getauscht mit Zucker bestreut u. dann gebacken.

Zimmt!

3 ℔ Mehl 100 gr. Zucker 1 Ltr. Milch 100 gr. Anjutin 25 gr. Palmin, 100 gr. Hefe, u. Salz. Zucker, Hefe u. kalte Milch gibt man zusammen. Stellt dieses auf die Platte damit es lauwarm wird. das Fett muß vorher flüssig sein. Ist fein schmeckt etwas

Johannisbeere u. Himbeeren Kompot oder Marmelade dazu.

Butterkuchen in Springform!

1. Ei 80 gr. Zucker, 1 Tpf. Butter 200 gr. Mehl 2 Messerspitzen Backpulver.

Zu dekorieren!

1/2 lb Butter 9 Eßlöffel Sahne 1 lb Mehl alles zusammen kneten, dann ausrollen u. auf kleine Holzformen wickeln u. im Backofen braun werden lassen

Schokoladenguß!

1/2 lb Schokolade (oder Cakao) 2 ganze Eier 1/2 lb Palmin, auflösen, Schokolade u. Zucker auflösen. Dann die Schokolade abwechselnd 1 Eßl. der verquirlten Eier u. 1 Eßl. Palmin hinzugießen. Dann alles gut rühren u. die Schüssel in kaltes Wasser stellen u. rühren bis die Masse dick ist.

Guß über Rührteig mit Frucht

3 Eßlöffel feinen Kakao, 3 Eigelb, Butter
Zucker, Gewürze. Zuletzt die Schaum
Zutat: der feine Kakao, Butter u. Eigelb
wird tüchtig verrührt. Zum Schluß der
Eischnee. Ist die Masse wie Rührteig, so streiche man den Guß darüber
u. stelle es zu Pommern oder gar Minuten
wieder in den Backofen. Rasch fern

Reiser Lebkuchenkuchen!

1 ℔. Butter. 4 Tassen Honig, etwas Kardamom u. Zitrone verrühren, mengen. Gibt dann 1 ℔ Mehl. 1. Teelöffel voll Zitronenpulver, reichlich in 10 Pf. Kakao
Kaffee verfeinert ist feiner. Direkt
aber gut durch alles der Saft von
Pulver dann abschneiden Citronen der
Dünsen mit alle Gewürze reich
bleiben, stets Kakao oder Kaffee
oder durch Kakaopulver nehmen

mehrfache 6. Eigelbe, 1 Ltr. etwas
bittere Mandelöl, Mit bunten
Zucker bestreuen.

Weißer Torte! (Zerstreut.)

2-3 feine Brötchen backen oder Zuckergebäck
fein reiben. Feine Brötchen durch die Presse
legen, dann abgeschälte und Mandeln
bestehend aus 1/4 Pfd. Butter (besser Margarine)
1 Eigelb, 1/4 Pfd Zucker. Auf 1 Teelöffel Kirsch
1 Eßlöffel bekannter Kirsch gelben durch ein
Stab gießen in den Ofen legen.

1. Butterkuchen! (Z. Frau)

2. Pfd Mehl. gibt 1/2 Ltr. Milch. gibt 1/4 Pfd
Fett, 1/16 Pfd Hefe. 1/4 Pfd Zucker, 1/4 Eßlöffel
Salz.

Frankfurter Kuchen mit Guß.

Schöner Kuchenteig rollt man aus,
wenn er aufgegangen ist gibt man
die Frankfurter Butter, welche man
vorher Stück bereitet hat.

Zunächst schneidet man die Zwetschen
1/2 durch u. entfernt den Kern. Legt sie
auf den Kuchen. Die durchschnittene
Seite nach oben, legt den Zucker
streut darüber u. schiebt ihn dann
in den heißen Ofen. Kurz vor dem gar
werden schüttet man den Guß auf
den Kuchen (bestehend aus 1 Eßlöffel
Zucker, 4 Eidotter zu
u. etwas Zimmt rührt man gut durch
Man kann auch etw. Zwieback krümel
oder Grieß tun. Den Zwetschen zuletzt

Apfelkuchen mit Platte!

Man rollt den Teig auf einer Platte dünn
aus u. legt ihn dann hinein. Legt dann die
Platte mit Apfelspalten, die vorher mit etwas
Zucker u. Zimmt vermischt sind. Darüber streut
man noch Zucker u. rollt einen dünnen Platten
Teig aus u. rollt ihn darüber. Oben mit
Eiweiß u. bestreut mit Zucker u. Zimmt
Schiebt ihn dann in den heißen Ofen.

Sandtorte! (Forstwaldt.)

1/2 ℔ Butter u. 1. ℔ Zucker 1. Eigelb 1/2 Std. schaumig rühren, 1/2 ℔ geriebene Zitronenschale 1/2 ℔ Mehl dazugeben, 6 Eiweiß zu Schnee schlagen, 1. Päckchen Backpulver

Guß dazu!

1. geschlagenes Eiweiß + 1/4 ℔ Staubzucker gehäuft 1/4 Teelöffel Essig.

Altdeutsche Torte (Forstwaldt.)

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker mit 6 Eigelb schaumig rühren, Saft einer 1/2 Zitrone u. etwas Zitronenschale, dazu 60 gr. fein geriebene Mandeln (süß), 1/4 ℔ geriebene Zitronenschale, 1/4 ℔ Kartoffelmehl 6 Eiweiß zu Schnee schlagen u. 1/2 Päckchen Backpulver.

Spritztorte! (Forstwaldt.)

3 Eier werden mit Butter, Obst, Zucker, Mehl in etwas Zuckerlösung aufgekocht und dann auf ein Blech gegeben zum Erkalten.

Zum Schluß mit Schlagsahne u. geschlagenen Mandeln garnieren.

Buttercreme! (Westerwald.)

1/4 ℔ Butter (Margar.) 1/4 ℔ Zucker, 1. Eigelb tüchtig schlagen zuletzt die Sahne durchziehen.

Schokoladenguß über einen Kuchen (Westerwald.)

100 gr. Schokolade in einem Schüsselchen 2 Eßlöffel kalter Wasser, 75 gr. Puderzucker. Wenn alles aufgelöst lassen u. gut rühren. Hat es gekocht, dann 50 gr. schaumige Butter hinzu, dann wieder auf den Kuchen gießen u. in der Luft trocknen lassen.

Nußcreme für einen Kuchen zu füllen.

100 gr geriebene Nüsse, 1/2 Ltr. Milch, 2 Eier, 2 Eßlöffel Mondamin u. 4 Eßlöffel Zucker. Milch Eier u. Zucker aufkochen. Indem die Hälfte der Mondamin in wenig kaltem Wasser anrühren u. dazu geben bis bestäubt dicken rühren. Zuletzt durchziehen dann

Art

Rührteig mit Schokoladenmakronen zu füllen.

1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, 1. Ei 300 gr. Mehl u. ein Teelöffel Natron auf's Blech streichen u. den Makronenteig darauf geben u. bei mäßiger Hitze backen. Zum Schluß mit Schokoladenglasur den Kuchen bringen.

Kuchen (v. Mama)

1/2 ℔ Butter mit etwas 1/2 ℔ Zucker u. erst Eidotter recht schaumig getrieben. Dann gibt man 1 ℔ Mehl u. ein Teelöffel voll u. noch einen Zucker. Zuletzt Eiweißschnee u. 1 Packet Backpulver u. das Ganze auf Zum Bl. backen.

Torteuteig (v. Mama) ist schön.

7 Eier, 5 Eier schwer Zucker, 4 Eier schwer Mehl, 3 Eier schwer Butter, 1/2 Backpulver, Zucker u. Eigelb rührt man schaumig. Dann tritt man den Eiweißschnee darauf, dann das Mehl u. zuletzt die geschmolzene Butter (vorher abgeseiht) u. Backpulver.

Eierpunsch!

1/2 Glas Rum u. 1/2 Glas Wasser läßt man zusammen aufkochen. Quirlt in einem Topf eine Zitrone mit 1 Teelöffel Zucker kräftig schaumig. Erst dann quirlen auch den Topf in einem Topfe mit heißem Wasser gestellt werden, u. gießt zum Schluß den kochenden Rum langsam, bei kräftigem Rühren langsam hinzu. Zuletzt das Letzte auch langsam hinzugießen werden, weil sonst das Ei gerinnt.

Punsch! (n. Lit. Rezept.)

1 Lit. Wasser mit Zucker aufkochen lassen u. Zitronenschalen, 1 Lit. Rum, 1 Lit. Rotwein von vorher Kirschen, abnehmen.

Vanille Eis! für 5 Personen

1/2 Ltr. Milch 1. Ltr. Sahne 1. Stck. Vanille 1. Löffel Käse. 1. Ei getrennt, 150 gr. Zucker. Man stellt zuerst das Wasser mit der Vanille ein 1/2 St. hin u. dann gibt man die Milch, Zitrone u. Käse vorher gut.

gespült ist auf' Tuch etwa 3 Lagen ab-
legen. Kopf zwischendurch noch mal durch
bis die Masse abgekühlt ist. Den Zucker
mit durch kochen. Ist die Masse abgekühlt,
dann den Schaum darunter mischen. Da-
dann gibt man die Masse in die Fis-
formen. Die Fisch in Weinglasform füllen.

Weihbecher! für 10 Pers.

5 Eier Weinkuchen, 1 Pf Zucker, 1 Hand voll
Kartoffelmehl u. in Scheiben geschnittene Apfel,
Rum. Zucker ½ Std. Kerzen gibt man in die
Schüssel, so dann die Kartoffelmehl u. die
Hälfte von dem Zucker u. rührt mit
dem übrigen Kerzen den Rest Zucker u.
eine flasche Kotwein hinzu.

Käsekuchen!

Die Margarine wird zum Rand warm hin gestellt. Dann wird die dicke Milch mit (½ l) die Teile gestellt zum kochen. Ist das Käse nun gut fest, dann wird es in einem Drittel geschnitten zum abkühlen. Ist die Molke nun gut abgekühlen, so wird das Käse in einen Schüssel zum fett warm hingestellt. Dann fetten Käse gibt man zum Schuß in einem Topf mit etwas Milch, Salz u. Kümmel darum. Läßt dieses nun miteinander gut durchkochen u. gibt ihn fertig in eine Schüssel.

Torte mit Margarine!

Zuerst werden Eier in Gelbe geschnitten.

5 Eier 5 Löffel Oel, 5 Eßl. Zucker, 5 Löffel kalte Kartoffelmehl, etwas Milch, 1 Backpulver, Zucker, Zitrone u. Salz zusammen rühren in Kuchenform dick warm lassen. Ist die Zutaten alle gut hin rühren dann die fertige Torte u. garnieren mit Sahne verzieren.

Kleis Gebäck!

Zykkilwürfel (Westphalen.)

1 ℔ fein gesiebte Mehl ½ ℔ gesiebter Zucker 250 gr. Butter 3 Eier 2 gr. Zimmet abgeriebene Schale einer Citrone, 1. Teelöffel Weinsteinsalz

Anisgebäck! (Westphalen.)

4 Eier 1. Eßlöffel Anis ½ ℔ Mehl, etwas Brot gelber, ½ ℔ Zucker.

4 weiß Gebäck! (Westphalen.)

Vanille, Zitronenschale Zimmet u. Anisbrezeln, 150 gr. Butter 2 Eier 70 gr. Zucker, 250 gr. Mehl.

X Weihnachtsbäckerei! (Westphalen.)

4. Eigelb mit 125 gr. feingesiebter Zucker 20 Minuten schlagen, dann den Schnee darunter zuletzt 125 gr. Mehl, kleine Sträußchen auf die Blech legen.

Zimmtringe! (Westphalen.)

100 gr. Butter mit 125 gr. Zucker rühren noch u. noch zwei Eier dazu, 250 gr. Mehl, ½ Teelöffel Weinsteinsalz ½ Teelöffel Zimmet, kleine Ringe formen, backen u. mit Zi bestreuen.

(Oesterreich)

Frankfurter Butterguebäckerei!

500 gr. Mehl, 325 gr. Butter, 225 gr. Zucker, 4 Eier, 1 Teil Kirschpulver, abgeriebene Citronenschale u. Vanillezucker mit Ei bestreichen.

Lyoner Gebäck! (Oesterreich.)

200 gr. Butter, 300 gr. Zucker, 2 Eier, 3/4 ℔ Mehl, 1. Zucker Vanillezucker durch die Lyoner.

Zuckerguß u. Glasur! (Oesterreich)

Einen schönen Gebäck oder einen anderen Teig zum ausrollen machen dann mit Aprikosenmarmelade füllen u. zuckergießen oder auch einfache Kuchen davon schneiden oder einen mit Butter u. Zucker bestreichen u. ausrollen, die Ränder werden mit Butter zum Kleben bestrichen. Zum ausstreichen Zucker mit warmem Wasser anrühren.

Holländische Waffeln (Oesterreich)

1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Mehl, 2 Eier, etwas Butter, Zitronenschale (Kuchen geschnitten dreieckig 45 gr.)

Schokoladenplätzchen! (Sachsenwald.)

1/4 ℔ Butter, 3/4 ℔ Zucker 5 Eier, 100 gr. Kakao 2. Pakete Vanillezucker, 1 ℔ Mehl, 1 Paket Backpulver.

Braune Kuchenplätzchen! (Sachsenwald)

1 ℔ Honig, 1 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter, 100 gr. Mandeln abgeriebene Zitronenschale, 3. gr. Zitron. 1. Tasse Backpulver.

Torteletten!

160 gr. Butter 25 gr. Zucker, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch, 1/2 ℔ Mehl, 1/2 Paket Backpulver abgeriebene Zitronenschale.

Gute Kuchen! (Sachsenwald.)

150 gr. Butter, 3 Eigelb, 4. Eßlöffel Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Zimmt 125 gr. Mehl kleine Kuchen oder in Förmchen. Dickmilch oder Kuchen in Förmchen.

Apfelstrudel. (Westerwald.)

1. Mürbteig wie vollen mit Butter bereiten u. gibt klein geschnittene Äpfel, Rosinen, Zucker, Zimt, Zitronen, Citronat, feinst hinzu, rollt ihn auf u. bestreicht ihn mit Butter.

Kommerspeise. (Westerwald.)

1/8 Ltr. Milch mit 3 Eßlöffel Butter 1. frischen Salz u. 1/2 Löffel Zucker aufkochen lassen. 50 gr. geriebene Nüsse hinein schütten. zum ersten Male aufkochen, bis sich oben der Schaum löst kalt stellen. dann etwas Zitronenschale, 2 Eier dazu, stich mit einem Löffel Klößchen ab, backe sie in heißem Fett u. bestreue sie mit Zucker.

Kuchen. (Westerwald.)

1 Pfd Mehl, 1 Pfd 120 gr. Butter 125 gr. Butter 1 frisch Salz, 20 gr. Backpulver, 6 Eßlöffel Milch 1 geriebene Zitronenschale zusammen u. alles zuletzt mit der Gabel über den Teig streichen.

Pfeffer mit Honig (Herstadt.)

1/2 Pfd Honig, 3/4 Pfd Mehl, 60 gr. Streuzucker, 50 gr. braunen Kandiszucker, 5 gr. Anis, 5 gr. Koriander, 5 gr. Zitronat, 3 gr. geschnittene Mandeln, 3 gr. gemischtes Gewürz, 1 Löffel Arrak, 5 gr. Pottasche, 3 gr. Weinsteinsalz. Der Teig wird gekneitet u. am nächsten Tage kleine Kuchen gebacken.

Schaumgebäck! (Herstadt.)

200 gr. Zucker mit 2 Eiweiß zu Schaum schlagen. Diese langsam durchsichtig braun färben mit Schokolade oder gelb mit Eigelb. Die gewünschten Sitze backen u. dann in Löffel formen.

Dattelkuchen! (Herstadt.)

60 gr. Schokolade, 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 50 g. Kaffee, 80 gr. geb. geschälte Mandeln, 1 Teelöffel Gewürz, 1 Teelöffel Kakao, 50 gr. Zitronat, 1 Pfd Mehl, 3 gr. Hirschhornsalz. Kneten dick ausrollen u. eine ganze Platte backen.

(dunkel backen.) u. warm, wenn es gebacken ist in Streifen schneiden bis starker Spitze.

Schillerbacken! (Konstroldt.)

So viel Gewicht an Zucker u. Mehl, wie drei Eier wegen. Vanille, Zitrone oder diese Zeit Streifen auf Blech legen u. hell braun werden lassen u. wenn es noch heiß ist um einen Stiel wickeln die Streifen 5-6 cm breit.

Schokoladenguß fertig!

Sind die Kuchen kalt so gibt man einen Guß darüber. bestehend aus: 2 Eiweiß etwas Zitronensaft, 3/4 (Ctr.) ℔ Puderzucker mit 2 Tropfen Essig 1/2 Std. rühren.

Guß für Plätzchen!

150 gr. Schokolade, 100 gr. Puderzucker u. 2 Eiweiß durchrühren u. zum Schluß 1 Messerspitze durchgeriebene Butter zu geben.

Eierpfirsiche!

5. Eier, 200 gr. Zucker 250 gr. Kartoffelmehl 1. Vanillezucker. Die Eier werden geschlagen u. die Eier nach u. nach dazu. Dann der Zucker u. das Mehl u. zuletzt der Vanillezucker zu geben. Dieses muß in der Springform 1/2 Std. in Wasser backen, oder in einem geschlossenen Puddingtopf im (heißen) Kaltwasser stellen u. 1/2 Std. kochen lassen.

Brunsterme!

6 Eier, 200 gr. Zucker, 1. Zitrone, 6 Eßlöffel Weizenmehl.

Creme zur Füllung

3/4 Ltr. Milch 2 Löffel Weizenmehl, 1 Prise Salz, 1-2 Eier, 1/4 ℔ Butter.

Führt. Diese Brunsterme wird genau so gemacht wie Eierpfirsiche. Nur auf Kochen, dem Wasser kochen u. die Butter nicht mit kochen, sondern schaumig rühren u. zuletzt fügen. Dann der ℔ Zucker

912

Vorrathseinkäufe

16 ℔ Mehl
10 ℔ Körnig
2 ℔ Zucker
2½ ℔ Salz

Gewürze

150 gr. Pfeffer
150 gr. Kümmel
¼ ℔ Piment
½ ℔ Muscaten
300 gr. Reismehl

Eier

1/5 ℔ Butter 5 Eier
500 gr. Kirsch ¼ Lt.
1 Pfund Bohnen 3 ℔ Reis
1 Pfund Erbsen

1948 • NOVEMBER • 30 Tage

14 SONNTAG

15 MONTAG

16 DIENSTAG ⊕

17 MITTWOCH Buß- und Bettag

18 DONNERSTAG

19 FREITAG

20 SONNABEND

47. Woche 14. - 20. November

auf's Pergament streichen u. auf die heiße Kirschenberg legen u. dann in Stiefeln schieben. paar Minuten stehen lassen;

Creme zur Eierstorte!

25 gr. Kartoffelmehl, 25 gr. Weizenmehl, 62 gr. Zucker, 2 Eier, 3/4 Ltr. Milch, 62 gr. Butter, 1/2 Kanne Vanille, Saft und Zitrone

Erdbeertorte! (v. Hr. Schulz.)

200 gr. Zucker, 6 Eigelb, 1/2 geriebene Rinde, ein 1. Pfd. Apfelsinensaft, 50 gr. Weizenmehl, 50 gr. Kartoffelmehl, 1/2 Teelöffel Vorkeinter, 6. Eiweiß.

Zubereitung: Zucker, Eigelb 1/2 Std. rühren, Saft Rinde u. Vorkeinter u. Eiweiß zuletzt Eiweiß werden 3 Tortenböden gebacken.

Creme zuerst 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 2 Eigelb quirlt den Eiweißen. Die Creme verteilt man nun auf zwei Platten drückt in die Creme Erdbeerstücke (die eine

dem Garten) zum Schuß ein Gericht von 200 gr. Zuckerzucker, 1. Gewürz, 1-2 Teelöffel Apfelsinensaft gut durchrühren.

Himmelstorte! (v. Gal. Schulz)

3/4 ℔ Butter, 2 Eigelb, 1 Ei, 200 gr. Zucker, 3/4 ℔ Mehl, 1. Eßlöff. Kum. Zum bestreichen 125 gr. Mandeln, 75 gr. Zucker, 1/2 abgeriebene Zitrone, 1/2 Teelöffel Zimt, 3 Gewürz zu Schnee.

Füllung. 1/2 Ltr. Schlagsahne, Vanille etwas Zucker. Die Butter mit gut Sahne gerührt, Ei, Zucker, Mehl, Eigelb gut verrührt u. kalt gestellt. Die Mandeln Zucker, reiben mit Zitrone, Zimt u. Zucker gut vermischt, das Gewürz wird zur Sahne geschlagen. Dann streicht man eine Schicht Teig auf ein ausgefettetes Tortenblech. Darüber mit Zucker bestreut, sie mit der Mandelmischung u. mit Schlagsahne füllen.

Zuckerkuchen (v. Mama)

(gut) 1. Tasse gute Butter etwas abgewärmt

mit 1 1/2 Tassen Zucker 2. 4 Eidotter recht schaumig gerührt, dann gibt man 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Kartoffelmehl 2. 1 Tasse Milch und 2 mal Zitronensaft 2. etwas Vanille. Zuletzt den Backpulver 2. den Schnee der Eier. Gibt 1 Pfd. Butter.

Mandelkuchen (o. Butter)

6 Eidotter, 1/2 Pfd Zucker 2. der Saft von einer geriebenen Zitrone 2. der abgeriebene Schale von derselben Zitrone dann rührt man 250 gr. geschälte Mandeln 2. eine halbe Pfd geriebene Mandeln mit der Schale. Zuletzt den Schnee der Eier und 1 Pfd. Butter.

Vanille Creme (o. Butter)

3/8 Ltr. Ltr. Milch 50 gr. Zucker etwas Vanille 2. 6 Eidotter 3 Löffel Weizenmehl. Dann es kalt ist rührt man die Creme mit ein schaum Weiße Butter.

Zitronenkuchen (o. Butter)

1/2 Pfd Butter, 1/2 Pfd Zucker, ein 1/2 Kg. ungeschälte Mandeln, 2 Eidotter, 1 ganzes Ei 2. 1 Pfd

Die Milch wird gut gerührt durch gesiebt. Dann gibt man den Teig löffelweise in die siedende Milch. Man kocht sie auch im Brot-ofen gelegt.

Essen! (s. Rezept)

1/2 Pfd Butter, 1/2 Pfd Zucker, 2 Eier werden schaumig, dann Zitronensaft getrieben, gibt dann 1 Pfd Mehl u. 1 Backpulver hinzu. Knetet alles gut durch. Von dem Teig streicht man 2 Zentimeter dicke Streifen mit einem Messer. Bringt dann mit einem Pinsel Eigelb darauf und kocht sie hellgelb.

Kochrezepte