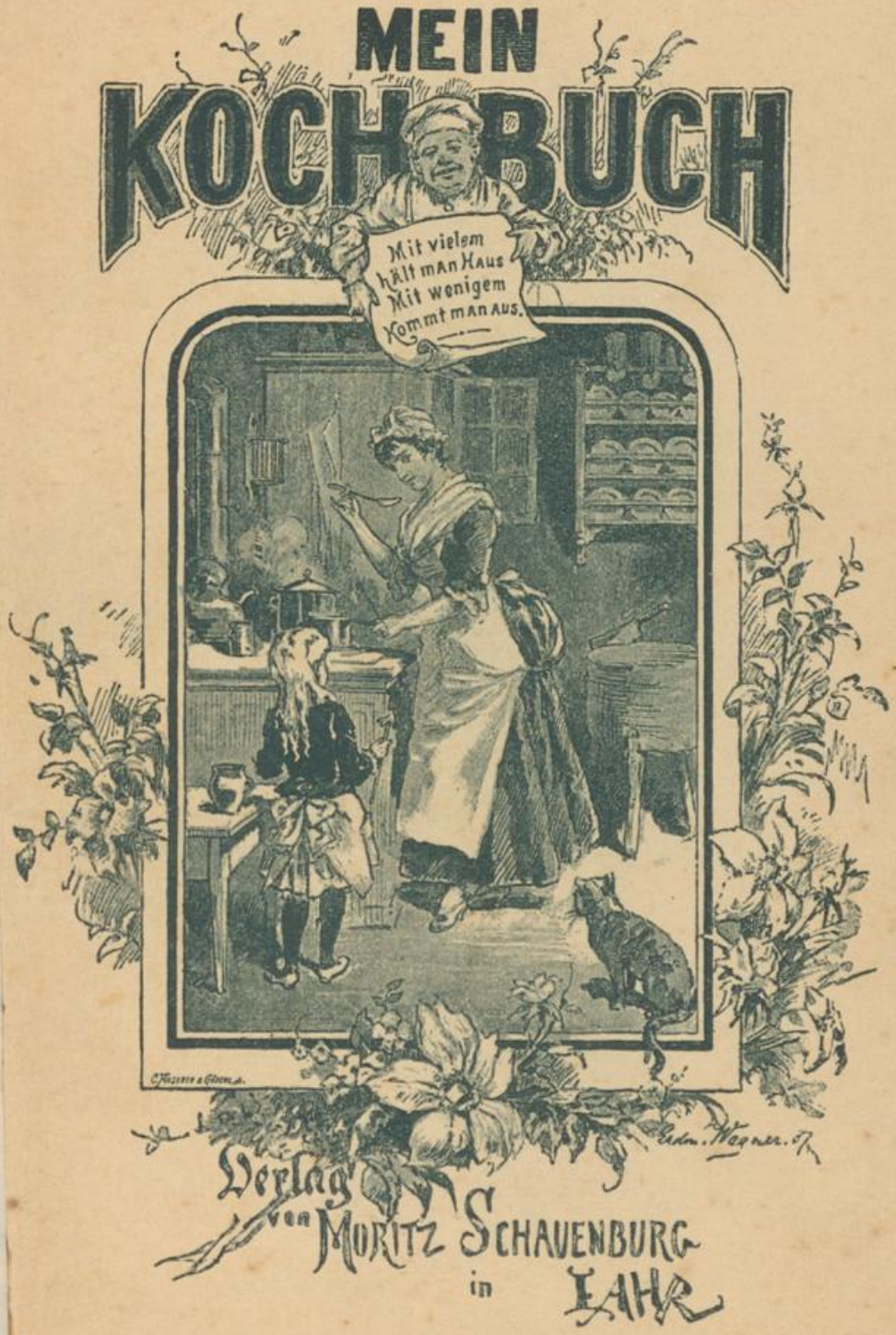
Kochrezepte

2

MEIN KOCHBUCH



Verlag von Moritz Schauenburg in Lahr

Suppen
Fische
Fleisch-speisen
Saucen
Salate
Gemüse
Kartoffel-speisen
Mehl-speisen
Eier-speisen
Einge-nachtes
Back-werk
se
sen
nke

Motto: Der Weg zum Herzen geht bekanntlich durch den Magen.

In dieses Büchlein, meine Lieben,
Findet Ihr säuberlich geschrieben,
Was eine Hausfrau wohlerfahren
Gesammelt hat in vielen Jahren:
Rezepte für manches gute Brätlein,
Für Suppe, Gemüse und manch Salätlein,
Für Fische und Klöße, für Obst und Kuchen,
Die möget Ihr nun getrost versuchen
Zu Eurem und Eurer Kinder Frommen, —
Hoff', es soll allen wohl bekommen!

Eierstich für Bouillon.

3 Eier, 4 Eßl. Fleischbrühe od. Wasser, Salz, nach Geschmack etwas geschnittene Petersilie. Man verquirlt alle Zutaten tüchtig, tut die Masse in eine Schüssel, kocht im Wasserbad dicklich werden. Mit dem Brotmesser zerschneiden, in die fertige Bouillon tun.

Nierensuppe. 6 Pers.

2 mittelgroße Schweinenieren werden gewaschen und in Kochendem Salzwasser gar gekocht. (1½ Std.) Man kann Suppengemüse mit einkochen; sie muß oft geschäumt werden. Nachdem alles gar ist, nimmt man das Gemüse und die Nieren heraus, die man dann in kleine feine Schnitzel, und legt sie in die Terrine. Man schmilzt Butter und Mehl braun, parbriet es mit der Brühe und gibt zuletzt etwas Rotwein oder Sherry dazu. Man kann Kartoffel- oder Fleischklöße dazu einreichen.

Flockensuppe.

½ ℔ Haferflocken werden in 2 l. Wasser mit etwas Zucker, Zimmt & Citronenschale gar gekocht. Dann tut man den Saft von 1 Citrone & ¼ l Weißwein daran & rührt sie zum Schluß mit einander ab. Nach Belieben kann man Rosinen mit hinein kochen.

80 g Haferflocken, ¾ l Wasser, 2 Nelken etwas Zucker, Zimmt & Citronenschale kocht man gar & rührt zum Schluß den Saft von 1 Citrone & etwas Rotwein dazu. Das gibt 3 große Teller Suppe.

Eierstich für Bouillon.

3 Eier, 4 Eßl. Fleischbrühe od. Wasser, Salz, Muskatnuß, etwas geriebene Petersilie. Man verquirlt alle Zutaten leichtig, tut die Masse in eine Schüssel, läßt im Wasserbad dicklich werden. Mit dem Buttermesser zerschneiden, in die fertige Bouillon tun.

Fische

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Fische

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

3
Ne
fa
la
lo
Ma
in

Fische

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

3
Nu
fi
la
lo
M
in

Fische

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

3
Ne
fi
le
lo
M
in

Fische

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

3
Nu
fo
la
ho
W
in

Fische

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

3
Ne
fi
Ri
lo
We
in

Nu
fi
lu
lo
M
in

Pikante eingemachte Heringe.

Die außerordentlich niedrigen Preise Schottlands der frischen Fangzeiten grünen Heringe sollten sparsame Hausfrauen veranlassen, diese Fische zu einer billigen Zugabe zum Abendbrot zu gewinnen. Vorzüglich ist völlige Frische der Fische, als deren Kennzeichen alle Köpfe dienen, und die nötige Größe – die Fische müssen so groß wie Sardinen sein. Gerade diese ganz kleinen grünen Heringe sind außerordentlich billig. Man reinigt die Fische, indem man den Kopf abschneidet und die Eingeweide entfernt, in Wasser, dem man einige Körnchen übermangansaures Kali zugesetzt hat, und trocknet sie dann gut ab. Die Fische werden fest mit Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas spanischem Pfeffer, Salz, Senfkörnern in passende Glastöpfe gedrückt und mit soviel Speiseessig übergossen, daß der Essig darüber steht. Man bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu und stellt sie an einen trockenen, kühlen Ort. Nach etwa drei Wochen kann man die wie Kräuterauszüge schmeckenden Fische anfangen zu verbrauchen,

doch verbessert sich ihr Geschmack noch sehr durch längeres Stehenlassen. Jedenfalls sind diese kleinen Aufbewahrungen eine der billigsten Abendspeisen.

Panierte Butt (Seezungen od. Schollen)

Die Fische werden gewaschen, getrocknet, gut gesalzen, in geschlagenem Ei mit etwas Salz und Pfeffer umgedreht und etwa 1/4 Stunde in reichlich Butterfett (2/3) und Speck (1/3) gebraten. Man kann nur Speck nehmen.

Fischklöße.

Jakobstab Fischfleisch wird von den Gräten befreit und fein gewiegt. Nun reibt man gute Kornsemmel (etwa 1 Pfd. zu 1 ℔ Fischfleisch) schaumig, gibt 1-2 Eier dazu, 2 gewiegte, vorgedrückte Sardellen, 1 geschnittene Zwiebel, dann das Fischfleisch, etwas abgeriebene Citronenschale, Salz, Pfeffer und einige Löffel Mehl, damit die Masse die richtige Festigkeit bekommt. Gut ist es, falls Semmel und Salz Mehl zu nehmen. Mit bemehlten Händen Klöße formen, 10 Min. Kochen lassen und Tomatenkrüchte dazu geben.

Heringsaufstrich.

½ l Milch
30 g Maismehl
1 entgräteter, feingehackter Hering

Milch mit dem angerührten Maismehl gar kochen. In diesen Brei wird das Heringhäckerle gemischt und abgeschmeckt. Erk alleine lassen.

Falsche Forellen.

Ko Grüne, frische Heringe werden gesäubert, abgekrappt, von innen und außen etwas gesalzen, neben einander in einen Topf gelegt und mit Essig beträufelt. Der Topf wird gut geschlossen und auf einen anderen Topf mit kochendem Inhalt gestellt (Wurmkochen). Die Heringe dünsten im eigenen Saft gar. Man reicht Pellkartoffeln und Apfelmeerrettig dazu.

Apfelmeerrettig.

2 Eßl. geriebener Meerrettich
1 " " Apfelmark
einige Tropfen Essig
1 Prise Zucker und Salz.
Alle Zutaten vereinigen und mit den Gewürzen abschmecken.

Heringssippe.

2 gesalzene, gewässerte Heringe in kleine Würfel schneiden. Aus Milch, Mehl, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt eine dickliche weiße Tunke kochen, die Heringstückchen hinein tun und die durch 1 Sieb gedrückte Heringsmilch dazu. Gut abschmecken. In obenen beschriebene Tunke kann man heiße Pellkartoffelscheiben schneiden: Heringskartoffeln.

Nu Ulug
fi
Ie Panin
loi Die
M in
in ung
und

Jako
frei
ryb
flaig
wzi
Lazi
wie
sin
vie
Sum
bre
Pog
ry

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Nu Ul
fäl
Ra Pan
bö Di
Wi in
in un
un

Ja
fve
syi
fla
ura
ka
wä
sie
völ
Su
ka
Pa
ej

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Nu U
für
Ra Pan
bö Di
Wa in
ie ün
ü
ü

Ga
fve
yr
fla
ys
ka
sä
sie
vie
Sü
ka
Pa
y

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Nu Al
fie
lu Pan
lo, Di
Wi in
in un
u

Ja
fo
ry
fl
ry
la
si
si
vo
Su
G
K

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Par

Ja

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Nu
für
Ri
bei,
Wi
in

Par
De
in
ü
ü

Ja
for
ge
fl
ur
la
ri
si
ve
Si
bi
k
e
l

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Nun
fil
lei
lei
Wi
in

Pa
D
in
ü
i

Ja
fo
ry
fl
ur
la
ss
ss
ur
Se
b
k

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Nu U
fa
le Pa
bei D
Wi in
in in
in

Ji
fo
sy
fi
w
L
m
e
v
S
4

Fleisch-
speisen

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Nu
für
lie
lor
Ma
in

Ja
fo
ry
fi
w
la
m
n
v
S
k
p

Kohlrouladen.

Einen großen Kopf Weißkohl kocht man in Salzwasser ab (10 Min.), die einzelnen Blätter werden losgelöst und zum Abkühlen eingelegt. Dann formt man aus einer Fleischfarce kleine Rouladen und wickelt sie in die gesalzenen und gepfefferten Kohlblätter, umbindet sie mit Garn und brät sie in heißem Butter oder Schmalz, fadenscheinig fett an und schmort sie eine Stunde unter wiederholtem Eingießen von Wasser. Man bindet die Sauce nach Geschmack.

Gänsebraten.

Die Gans wird ausgenommen, gewaschen und etwas von innen gesalzen. Dann macht man eine Füllung von 1 ℔ Kastanien, 1/2 ℔ Rosinen, 2 ℔ in Würfel geschnittenen Äpfel und 1 1/2 - 2 geriebenen alten Brötchen, steckt die Gans fest damit und näht sie zu. Dann legt man sie in eine Bratform, gießt einen Schoppen heißes Wasser darüber, dann muß sie bei starkem Feuer im Backofen im eigenen Fett circa 2 1/2 Stunden braten unter häufigem Begießen und Zugießen von etwas Wasser. Das Fett füllt man ab und verwendet es zum Gänseschmalz. Zuletzt muß die Gans bei offener Ofentür braten, und wenn sie

Saucen
Salate
Gemüse
Kartoffelspeisen
Mehlspeisen
Eierspeisen
Eingemachtes
Backwerk

ausgewässert werden soll, muß man sie ganz zuletzt mit einigen Löffeln kaltem Wasser abschrecken. Zur Sauce tut man etwas Rahm und ausgerichtes Mehl.

Gans im Gelée.

Die Gans wird ausgenommen zerlegt, gewaschen 4 Kalbsfüße und die Lunge ausgekocht, dann herausgenommen. In die Brühe tut man fast 1 Fl. Essig, Salz, einige Stck. Zucker, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und einige halbierte Zwiebeln nach Geschmack. In die kochende Brühe legt man die in kleine Stücke zerlegte Gans und läßt sie etwa 1 – 1½ Std. langsam kochen. Wenn das Fleisch gar ist, legt man es in eine mit Öl ausgestrichene Form, entfettet die Brühe, tut etwa 20 Blatt Gelatine dann und gießt das Ganze durch ein Tuch oder feines Sieb zu den Fleischstücken, daß sie ganz bedeckt sind, läßt das Ganze erkalten u. stürzt es, ehe es aufgetragen wird.

Gänseschmalz.

½ ℔ Schweinsflomen oder Fettmelfett wird abgezogen, gewaschen und mit dem gewaschenen Gänsefett in Würfel geschnitten. 1 ℔ feine Zwiebel wird geschält, in Würfel geschnitten und hinzuge-

ten. Das Ganze läßt man im eisernen Topf, nicht zu warm bis die Grieben braun werden. Dann gießt man das Ganze durch ein Sieb und läßt es erkalten.

Frickandellen von Rippenspeer.

Man löst alles Fleisch von der Rippe und hackt es recht fein. Man weicht 2 Brötchen in Wasser, drückt sie fest aus und reibt sie über dem Feuer mit etwas süßer Sahne und Butter so lange bis sich der Teig nun Topf löst. Dann vermischt man die Masse mit einem guten Stück frischer Butter und stoßt es reibt das gehackte Fleisch hinein. Man formt frickandellen daraus wendet sie in Zwieback oder Semmel und brät sie in braunem Butter oder Bratenfett zu schöner Farbe.

Fischragoût.

Aus Butter Mehl Salz, 1 Eidotter, etwas Essig, 6 Eßlöffel Bouillon bereitet man eine Sauce, tut das aufgeriebene geschnittene Fischfleisch hinein kocht fertig, kostet pfeffert, gibt die mit Kapern dazu garniert das Ragout mit geröstetem Brot und etwas Petersilie.

Saucen
Salate
Gemüse
Kartoffelspeisen
Mehlspeisen
Eierspeisen
Eingemachtes
Backwerk
se
sen
nke

Schinkentüten.

Man schneidet von einem gekochten Schinken große feine Scheiben, stützt die Fette rundum ab und rollt die Scheiben in Tütenform. In diese Tüten füllt man folgendes hergerichtete Gemüse mit Petersilie und gibt dicke Mayonnaise darüber.

Hasenpfeffer.

Man bringt Kaulen, Kopf und alles, was hinzukommt mit Essig & löscht es bis zum andern Tag stehen, gießt den Essig ab. Man schneidet kleine Speckwürfel, tut etwas Zwiebel hinein & löscht Mehl darin braun schwitzen, & verdünnt es mit Wasser. In dieser Soße mit etwas Salz, Pfeffer, Lorbeer, Zucker & etwas Essig läßt man das Hasenkleine eine gute Stunde kochen & schmeckt es dann ab.

Fleischreste in Sulz.

1 ℔ Fleischreste jeder Art, ½ l Fleischbrühe, 8 Blatt Gelatine. Das Fleisch wird in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten

mit der bereits leicht stockenden Sülz vermischt, in eine form gegossen u. noch 24 Std. gekühlt. Noch delikater kann man den Leber mit Gurken, Kapern od. Senfsalat garnieren.

Leberpudding. (Große Portion)

1½ ℔ Schweineleber gibt man 2 x durch die Fleischmaschine ½ l Milch ½ ℔ fett od. Schmalz od. Margarine 4 ganze Eier 3-4 Eßl. Mehl, Salz und Muskatnuß nach Geschmack. Der Pudding muß 1½ Std. kochen. Man gibt Kartoffelsalat dazu etc.

Wurstscheiben in delikater Tunke.

50 g Wurstscheiben
5 g Fett
1 Eßl. Senf
Brühe, Salz
ev. 1 Prise Zucker

Aus Fett, Mehl, Brühe wird eine Tunke bereitet u. mit Gewürz abgeschmeckt. Wurstscheiben hinein, die nur in der Tunke ziehen, aber nicht kochen dürfen. Kleine Gurkenstückchen verfeinern den Geschmack.

Fleischkranz.

100 g Rindfleisch (roh od. gekocht)
2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Majoran, Brühe – Kartoffelbrei.
Das Fleisch mit mit den Zwiebeln

angebraten, mit Mehl bestäubt und der Brühe aufgefüllt, es muss eine dickliche Tunke entstehen. Ein drittel des Kartoffelbreis wird in eine gefettete Kranzform gedrückt, darüber ein Teil der Tunke gegeben, dann wieder eine Schicht Kartoffelbrei, nochmals Fleischkuppe und Kartoffelbrei zum Abschluß. Der Kranz wird mit Panniermehl bestreut und im Backofen überbacken. Das Gericht schmeckt mit Salat oder Gurke gereicht, sehr gut.

Blutwurstkroketten.

250 g Blutwurst
Majoran
500 g Kartoffeln
als Pellkartoffeln
Tags zuvor gekocht.
1 Zwiebel.

Die Blutwurst wird aus dem Darme genommen, mit den Zwiebeln in einer ausgestrichenen Pfanne angebräunt. Alles mit den durch die Maschine durchgedrehten Kartoffeln vermischt und mit Gewürz abgeschmeckt. Man formt kleine wurstartige Röllchen daraus und diese in der Pfanne gebacken. Ein sättigendes Gericht, das gut schmeckt, besonders zu Salat.

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Saucen

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Bernaisesauce. 10 Pers.

6 Eigelb werden mit 1/4 ℔ Butter in heißem Wasserbad gerührt, bis es dicklich wird. Dann kommt der Saft von 1 Citrone dazu, etwas Salz und Pfeffer. Gehackte Kräuter. Man reicht sie zu gesottenen Zungen, kalten Roastbeef etc.

Buttersauce.

Rühre 2 Eßlöffel Butter mit 1/2 l Wasser durch und rühre es mit 1 Eidotter ab.

Kartoffelsauce.

1 Löffel Mehl wird in Butter mit etwas feingehackten Zwiebeln gelbgebräunt, dann mit 12 gekochten, kalt gewordenen Kartoffeln zusammengerührt. Nun macht man es mit Wasser flüssig, gibt etwas Citronensaft dazu und läßt es zu einer dicken Sauce einkochen. – Auch kalt zu benützen.

Petersiliensauce.

Butter u. Mehl wird zusammengeschmitzt, kochendes Wasser dazugegeben; hat es einigemale aufgekocht, tut man noch etwas frische Butter dazu und reichlich feingehackter Petersilie, ohne

Salate

Gemüse

Kartoffel-speisen

Mehl-speisen

Eier-speisen

Einge-machtes

Back-werk

se

sen

nke

wieder aufkochen, jedoch muß die Sauce auf warmer Grundlage stehen, daß die Petersilie zergeht. –

Kerbelsauce bereitet man in gleicher Weise, indem man die Petersilie durch Kerbel ersetzt.

× Majonaise (6 Personen).

5 Eigelb
5 Eßlöffel Oel
5 " Essig
Eine Prise Salz
" " Pfeffer
" Messerspitze Senf
1½ Eßlöffel Weißwein
(Saure Sahne nach Geschmack)

Man quirlt die Eigelb glatt, tut nach und nach bei beständigem Quirlen Essig und Oel hinein und quirlt die Masse im Wasserbad so lange bis sie dicklich ist, läßt sie abkühlen, tut die Gewürze hinzu und zum Schluß den Weißwein, der auch fehlen kann. Nimmt man Wein muß die Masse im Wasserbad ziemlich dick werden, weil der Wein sie wieder verdünnt.

Dillsauce.

Man macht eine helle Mehlschwitze, verkocht sie mit Bouillon, und tut abwechselnd gehackte Petersilie und ganz fein gehacktes Dill, das nicht zu weit sein darf, dazu.

Falsche Majonaise.

1/4 l Milch od. Wasser
20 g Margarine
35 g Mehl
Salz, Zucker, Essig.

Die Flüssigkeit mit dem kalt angerührten Mehl aufkochen, Fett, Zucker und Salz hinzu und mit dem Schneebesen schlagen, nochmals aufkochen und kalt rühren.

Tomatenmajonnaise

Falsche Majonnaise wie oben, 2 Eßl. Tomatenmark, etwas geriebene Zwiebel 1 Prise Zucker. Gut vermischen und abschmecken. Brotaufstrich.

Brotaufstrich.

Man kocht einen Griesbrei, tut Fett, gehackte Zwiebeln und fein gewiegten Apfel hinein, wenig Salz.

Sauerkrautaufstrich.

Falsche Majonnaise wie oben, 3 Eßl. rohes, feingehacktes Sauerkraut, 1 geriebener Apfel. Alles gut mischen und abschmecken.

Brotaufstrich wie Leberwurst.

20 g Margarine, 30 g Mehl, 40 g Hefe, 3/8 l Wasser etwas Majoran, 1 Zwiebel, Salz und Suppenwürze. — Fett, Zwiebel u. Mehl leicht bräunen, Hefe daran geben, durchschwitzen und mit der in Wasser gelösten Suppenwürze auffüllen, aufkochen und abschmecken.

Beamtensuppe. (Friedel, Kalkar)

Braune Mehlschwitze mit Zwiebeln und etwas Brühe verkochen. 1/4 ℔ Fleischhack in Krümeln hinein kochen. Kartoffeln dazu.

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Salate

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Dänischer Gemüsesalat.

20 Stk. in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 große, gekochte Sellerieknollen, 8 Artischockenböden, 4 eingemachte Trüffeln, 375 g eingemachter Spargel und 1 Kopf Blumenkohl gehören zu diesem Salat. Alle Zutaten werden zierlich in Streifen geschnitten und eine Weile in Öl, Essig, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie gebeizt, gut abtropfen gelassen und dann in einer Glasschale angerichtet. Der Salat wird mit einer Remouladensauce übergossen und recht bunt und nett garniert.

Holländischer Familiensalat.

Man nimmt zu gleichen Teilen kalten Kalb- braten und Rindbraten, wirft dann noch etwa 2 eingemachte Gurken gröblich, kocht recht festgekochte Eier ab und schneidet 10 Stk. in der Schale gekochte, abgeschälte Kartoffeln durch ein grobes Sieb. Man mischt diese Zutaten mit einer Tasse kleingeschnittener Perlzwiebeln und Kapern untereinander und würzt sie dann mit Essig, Öl, etwas Senf, Salz und Pfeffer, worauf man den Salat noch einige Stunden ziehen läßt, bevor man

ise, mit Eiscurfola, Gurkenstreifen und Kalbsschwänzen garniert, anrichten.

Mailänder Salat.

Nicht zu feste Brunnenschnigen oder Göttinger Tischsalatwurst wird in Scheiben geschnitten und abwechselnd mit Scheiben fortyakofter fier Kreuzform auf einer flachen Schüssel angerichtet. Dann bereitet man aus würfliggeschnittenen gekochten Sellerie, Kartoffeln und roten Rüben zusammen einen Salat auf bekannte Weise und füllt diesen in die Mitte des Wurst- und Fischscheibenkranzes. Man bestreut den Salat mit feingewiegten Kräutern und garniert ihn mit Kopfsalatherzchen.

Prinzensalat.

Das Fleisch eines gebratenen Rehrückens wird wie die Knochen gelöst und in Würfel geschnitten, dazu zerteilt man ein Stück fettigen Kalbsbraten 375 g Gewicht. Eine Leuchte Essiggurken wird geschnitten und das Fleisch klein geschnitten. Man gemischt alle Kleingeschnittenen Zutaten mit einer Dose eingemachten

würfelig geschnittenen Brassgurgel, mit einer kleinen Büchse Kaisersoßen und einem kleinen Kopf Blumenkohl, der gekocht abgekühlt und in Röschen zerlegt wird. Alle Sachen werden mit Öl, Essig, etwas Rotwein, gewiegten feinen Kräutern, Salz und Pfeffer gut vermischt und einige Stunden ziehen gelassen. Aus Fleischbrühe, Wein, Citronensaft, fleischgelöst und aufgelöster Gelatina wird ein klares Fleischgelee bereitet und zum Festwerden in eine mit Mandelöl ausgestrichene Rundform gefüllt. Beim Anrichten wird der Aspic gestürzt und der Salat bergförmig in der Form Mitte aufgeschüttet. Man garnirt zuletzt die Schüssel mit Mixed pickles und Kaviar.

Kalter Reis-Salat.

Man nehme Reis, dünsche ihn wie Vorschrift und lasse ihn erkalten. Dann wird er in ausgehöhlte Tomaten gefüllt oder in Scheiben auf Tomatenschnitten gelegt. Dieses wird auf Salatblättern angerichtet und mit Mayonnaise gereicht.

Salat von Sellerie und Äpfeln.

Der in Würfel geschnittene Sellerie wird in Salzwasser gar gekocht, nicht zu weich, mit in Würfel geschnittenen Äpfeln zu gleichen Teilen vermischt und mit Mayonnaise übergossen. Mit etwas gehackten roten Zwiebeln oder grünem Salat garnieren.

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Gemüse

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Gemüse
Kartoffel-
speisen
Mehl-
speisen
Eier-
speisen
Einge-
machtes
Back-
werk
se
sen
nke

Bratlinge.

In nachstehenden Rezepten eine Auswahl von Bratlingen, die als Beilagen zu Gemüse und Salat gegeben oder als selbständige Gerichte mit Saucen auf den Tisch kommen können.

Linsen Bratling. Linsenmehl, sehr fein in Sandel schöttlich, kocht man mit Wasser zu einem Dickenbrei. Auf 1 Tasse Linsenmehl rechnet man 2½ Tassen Wasser. Wenn der Brei abgekühlt ist, tut man 1–2 ganze Eier, etwas Salz, in Fett gar gemachte Zwiebeln, 1 eingeweichtes & ausgedrücktes Semmelstück und sehr viel geriebenen alten Brot dazu, daß sich flache Klöße aus der Masse formen lassen. Diese wendet man in Paniermehl um und bratet sie auf beiden Seiten schön braun. Man kann auch gekochte Linsen nehmen, die dann feinst gewiegt & zerkleinert werden.

Gemüse Bratlinge. Allerlei Gemüsereste reibt man durch ein Sieb oder schneidet sie fein, gibt einige geriebene Kartoffeln hinzu, 1 gewiegte etwas geriebene Zwiebel, formt Klöße daraus & bratet sie, nachdem sie in Paniermehl umgewendet wurden.

Schwarzbrot Bratlinge. Man gibt Kinder od. frischige Brotabfälle durch die Mühle, auf 1 große Tasse voll geriebenes Brot nimmt man 1 Ei; hat man Rahm, gibt man einige Löffel davon, außerdem geriebene Zwiebeln, etwas geschlossene Butter, 2 roh Kartoffeln, etwas Kümmel oder Majoran. Dann würzt man wie mit den andern Bratlingen.

Grieß Bratlinge. Man kocht hierzu einen Rest Grießbrei verwenden od. 1 Tasse Grieß mit 3 Tassen Milch zu Brei kochen. Man verfährt Kommen 2 Eier hinzu, 1 Prise Salz, Zucker. Behandlung wie oben, nur fällt hierbei das Pulverwasser fort. Sehr schön schmecken diese Grießschnitten mit Zimmet bestreut. Auf Grünkern-, Reis- und Hirse-Bratlinge lassen sich auf ähnliche Weise herstellen.

Gemischte Bratlinge. Man kocht Hafer, Gerste, Leinmehl, Grünkern und gibt die bekannten Gewürze hinein, etwas nach Belieben Petersilie und etwas geriebenen Käse dazu. Von vorhandenen Gemüsen kann man vorzüglich Rollen Brüsse mit für das Abendbrot herstellen als billiges, gesundes Gericht

für Wurst und Schinken. Die kalten Leberklöße wer-
den in Scheiben geschnitten und zu Butterbrot gegeben.
Man kann die Aufschnittschüssel mit etwas saueren
Gurken od. Käse garniert machen.

Blumenkohlpudding.

¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Mehl, ½ l Milch, 6 Eier.
1 kleiner Tellerzerpflückter Blumenkohl wird
in Salzwasser halb gar gekocht. Man tut die
Butter in einen Topf, löscht sie zerrühren, Mehl
dazu u. die Milch und kocht den Teig ab, wenn
etwas abgekühlt die Eidotter hinzu u. dann
den Eischnee. Man füllt den Teig mit
den Blumenkohl schichtweise in eine
Puddingform und läßt ihn 2 Std. im
Wasserbad kochen, reicht eine Butter-
od. Tomatensauce dazu. Man kann
Schinken dazu geben.

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffel-
speisen

Mehl-
speisen

Eier-
peisen

Einge-
nachtes

Back-
werk

se
sen

nke

Kartoffelpudding.

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln werden abgepellt und durch die Maschine gegeben. 150 g Maisgries wird mit 1/4 l Milch oder Wasser verrührt und mit den Kartoffeln, Saft & Schale einer Citrone, 1 gehäuftem Eßlöffel Zucker, etwas Kardamom oder Anis gut verrührt, zuletzt 2 Löffel Mehl hinein tun. Es muß einen festen Teig geben. Dann gibt man ihn in eine vorbereitete Form, drückt ihn mit einem Löffel fest unten und kocht ihn 1 Stunde im Wasserbad kochen.

Kartoffel-speisen

Mehl-speisen

Eier-speisen

Eingemachtes

Backwerk

Einfacher Kartoffelgericht.

In eine gefettete Backform gibt man eine Lage frisch gekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln, dann eine Lage in Salzwasser abgekochter, fein geschnittener Möhren, wieder Kartoffeln und so fort, bis die Form gefüllt ist. Inzwischen bereitet man eine dickliche Soße, die man mit geriebenem Meerrettich würzt, gießt diese über das Gericht und läßt das Ganze im Bratofen etwa 20 Minuten lang gut durchziehen. Man trägt das Gericht in der Schüssel auf.

Kartoffel-Frickandellen.

Man reibt gekochte Kartoffeln, reibt sie auf 1 ℔ 2 Eier, etwas Butter, Muskat u. gehackt. Petersilie, rührt alles gut durcheinander, formt Kugeln daraus, wendet sie in Mehl od. Ei und Zwieback, brät sie braun und reicht frischbrüh. Soße zu.

Mehl-
speisen

Eier-
eisen

Einge-
achtes

Back-
werk

se
sen

nke

Mehl-
speisen

er-
isen

nge-
chtes

Back-
werk

se
sen

nke

Mehl-
speisen

er-
isen

nge-
chtes

Back-
werk

se
sen

nke

Mehl-
speisen

er-
isen

nge-
chtes

Back-
werk

se
sen

nke

Mehl-
speisen

er-
sen

nge-
chtes

Back-
werk

se
sen

nke

Mehl-
speisen

r-
ken

ge-
ites

Back-
werk

se
en

nke

Mehl-
speisen

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

852

Frau Martha Witt

geb. Sahlmann

b. Sahlmann
354500

Hamburg 3

Peterstraße 33 B
Am Holstenwall

Telefon: ~~35 46 28~~

856

30 g Butter

3 Eßl. Milch

2 " Kakao

1 Tasse Zucker

2 Tassen Hafermehl.

Mehlbeutel.

2 ℔ Mehl	Man tut zuerst die ganzen Eier
5 Eier	in die Schüssel, geschlagen sie gut,
3/4 l Milch (reichlich)	rührt nach und nach die Milch und
1/2 ℔ Rosinen	alle Gewürze hinein, wenn alles
1 Citronenschale	gut vermischt ist, rührt man das
15 g Kardamomen	Mehl hinein, zuletzt die Butter
1 gr. Prise Salz	und die Rosinen. Man füllt
1 " " Zucker	den Teig in ein mit reichlich
1/4 ℔ geschmolzene	Mehl bestreutes Tuch, bindet es
Butter od. Fett	gut zu, doch läßt man noch

ein wenig Raum, damit der Teig daran kann und läßt ihn 2 Stunden kochen. Den fertigen Kloß bestreut man mit Zucker- und Zimmtmischung und reicht eine Fruchtsauce dazu. – Nimmt man das halbe Rezept, also 1/2 ℔ Mehl, so muß er 1 1/4 Std. kochen. – Der Topf, in dem er gekocht wird, muß so groß sein und so viel Wasser enthalten, daß das Tuch schwimmt.

(4–6 Pers.) Ditmarscher Pudding.

1 ℔ Mehl	1 Citronenschale
1/2 ℔ Dörfleischwurfel	1 Ei
(Speck)	1 Teelöffel Backpulver
1 große Prise Salz	3/8 l kaltes Wasser

Man schüttet das Mehl zuerst in die Schüssel, streut das Backpulver hinein, das Salz und die Citronschale. Das Fett wird recht fein gehackt und hinein gerührt. Das ganze Ei wird mit dem Wasser verquirlt und mit der Flüssigkeit die Masse angerührt. Wenn das Wasser nicht genügt nimmt man etwas mehr, doch muß der Teig sehr steif angerührt sein. Man tut ihn in eine verbutterte Form und läßt ihn 2 Std. im Ofen backen. Man gibt Backobst dazu oder besser nur Kompott von getrockneten Pflaumen und Preißelbeeren.

Apfelkuchen.

2½ ℔ Mehl
2 Citronen (Schale)
etwas Kardamom
½ ℔ Rosinen
2 ℔ Äpfel (reinlich)
10 ℔ Hefe 80 Gramm.
(mit warmer Milch anrühren.)
1 l Milch
6 Eier
3 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
etwas geschmolzene Butter.

Man schüttet das Mehl in die Schüssel, tut alle Gewürze & die Rosinen hinzu, verrührt das Ganze mit der Milch, wo der etwas vorher genommen wurde (gewärmt), um die Hefe anzurühren, tut die ganzen Eier hinein, dann

die Butter, die Äpfel und zuletzt das Gehäuse. Man läßt den Teig zugedeckt beim warmen Ofen vorläufig gehen & backt die Äpfelkuchen im Schmalz in der Backpfanne gar.

½ Rezept für 4 Personen.

Dicker Pfannekuchen.

1 ℔ Mehl, 1 Backpulver, 2 Eier, 1 Prise Salz, 2 Eßl. Zucker, ¼ l Milch, Saft & Schale v. 1 Citrone (Rosinen). Die Form mit dünnen, kleinen Speckscheiben auslegen, auf oben auf den Teig. 1 Stunde backen. Zucker & Zimmet überstreuen. Fruchtsauce od. Backobst dazu.

Bohnenpudding.

1 ℔ Feldbohnen werden dick gekocht und durch die Maschine gegeben, ¾ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 3 Eier, 2–3 Teelöffel Hirschhornsalz, 1 große Tasse Milch, 1 Citronenschale. 1 Stunde bei guter Hitze backen.

Äpfelklöße.

Man tut das Mehl in die Schüssel, etwas Salz, Fett, etwa 5 gut geriebene Äpfel, etwas Zucker & rührt mit kochendem Wasser einen Teig an, gibt 1 Ei hinein, kocht die Klöße gar, bestreut sie mit Zucker & Zimmet & reicht braune Butter dazu.

Warmer Pudding.

65 g Butter	Butter zu Rahm rühren, Zucker
100 " Zucker	Ei, Citrone hinzu, abwechselnd
1 Ei	Grieß & Mehl mit dem Backpulver
1 Citrone	zuletzt die Milch.
1/2 lt feinen Grieß	2 Stunden im Wasserbad
1/2 " Weizenmehl	kochen. Mit Rum oder
1 Backpulver	125 g Kirschen servieren.
1/4 l. Milch (kurzg.)	Man reicht den Pudding warm

Fruchtsauce od. Weinschaumsauce od. Obstsaft schmeckt er auch als Kuchen z. Kaffee.

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eier-
speisen

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Wiener Pudding. 6–8 Pers.

1/4 Wiener Mehl.	Man schüttet zuerst das
1 l Milch (Kurzg.)	Mehl in die Schüssel und
6 Eier	rührt es mit der Milch
1/4 ℔ geschmolzene Butter.	aus, tut dann die 6 Ei-
1 gerieb. Citronenschale	gelb seiner alle Gewürze,
10 gehackte, bittre Mandeln.	dann die Butter und zu-
1 kl. Prise Salz.	letzt das steifen Eiweiß von
1 gr. " " Zucker.	den 6 Eiern. Dann gießt

man die Masse in eine gut mit Butter ausgeschmierte und mit Brot ausgestreute Form und kocht den Pudding 2 volle Stunden. Er muß, sowie er aus der Form kommt, gezuckert werden. Man reicht eine Fruchtsauce dazu.

Reismehlauflauf.

200 g Reismehl.	Rühre 1 l Milch mit der
1 l Milch.	Butter aufgekocht, dann wird der
125 g Butter.	in der übrigen Milch aufgerührte
5 Eier.	Reismehl hinzugerührt und gar
50 g Zucker.	gekocht. Nachherunder rührt man

die Eidotter, den Zucker und gekochte den Eiweißschnee hinein. Dann legt man jede beliebige Frucht in die Form, gießt den Teig darüber und bäckt ihn 1 Stunde.

Eier-speisen

Einge-machtes

Back-werk

se

sen

nke

Mandelreis 4-6 Pers.

1/4 ℔ Reis.
1 Prise Salz
Zucker.
50 g Mandeln
1-2 Eidotter.

Der Reis wird mit dem Salz in Wasser gut weich gekocht, dann mit Zucker, den fein gemahlenen Mandeln und dem Eigelb gerührt. Man reicht eine Vanillen- oder Himbeersauce dazu oder übergießt den Reis beim Anrichten mit einer Creme (Mandelcreme) Es wird erkaltet zu Tisch gegeben.

Reispudding. 4-6 Pers.

Man kocht 1/2 ℔ Reis in 1 l Milch steif und gar möglichst ohne zu rühren, da der Reis heil bleiben muß. Dann schneidet man 4-6 Eigelb in Schalen, schmilzt sie in einem Stückchen Butter, etwas Zimmt a einem Glas Weißwein (oder statt Wein, den Saft einer Citrone.) fertig gar, gibt sie dann nebst einer abgeriebenen Citronenschale, 1 Pfl. Prise Salz, 1 gr. Prise Zucker in den Reis, rührt 6 Eidotter darin und zuletzt den Eiweißschaum und die Masse muß in einer Puddingform 1 Std. stehen. Man reicht eine Fruchtsauce dazu.

Vanillereispudding.

1 l Milch, 125 g Reis, 125 g Zucker, 10 g

Vanille zusammen aufkochen bis es gar ist. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, tut man 15 g gelöste Gelatine dazu. Wenn sie ganz abgekühlt ist, mischt man 1/4 l Schlagsahne darunter. Man gar nicht den Pudding mit Fruchtgelee, kann aber auch eine Vanillen- oder Fruchtsauce dazu reichen.

Eierspeise. (3 Personen.)

3 Eier – 3 Eßl. Milch – 1 Eßl. Mehl – Zwiebel & Salz und Gewürz. – Man rührt alle Zutaten zusammen und bäckt die Masse in der Pfanne in Fett schön braun. (Eine schöne Vorspeise zum Abendbrot!)

Heißer Nachtisch.

1/2 l saure Sahne.
5 Eier.
2 Eßlöffel Kartoffelmehl.
1 gr. Prise Zucker
etwas Vanille.

Man rührt in die Sahne das Kartoffelmehl, dann die Eigelb & die Gewürze, zuletzt den Eierschnee, bäckt die Masse in eine Puddingform & läßt sie im Ofen etwa 3/4 Stunden schön braun backen.

Brotpudding.

1 ℔ Rundstücke werden abgeschält, eingeweicht und mit Butter auf dem Feuer abgebrochen, dann mischt man 4 Eigelb 1 Citronenschale 5 Löffel Zucker, Rosinen, ein wenig Milch und zum Messerspitze Natron oder Backpulver à 1/4 ℔ Brod darunter, zuletzt den Schnee der 4 Eier & bäckt ihn 1/2 Stunden im Wasserbad. Kochen Wein oder eine Fruchtsauce dazu.

Flockenpudding.

1 ℔ flockiges Mehl wird in 1/2 l. Milch dick, tut etwas Salz & Zucker hinein. Wenn es etwas abgekühlt ist 2 Eigelb od. 1 in etwas Milch eingerührten Eierschatz, dann 1/8 ℔ Korinthen, 1/2 ℔ in Würfel geschnittene Äpfel und 1 Löffel Butter. Wenn alles gut vermischt ist, tut man die Masse in eine vorbereitete Form und kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbad & reicht eine Fruchtsauce dazu.

X Birnen-Auflauf.

1/2 ℔ Gries	kl. Prise Salz	Gries, Milch, Margarine wird
1 l Milch	gr. Prise Zucker	im Topf abgekochen, die
etwas Margarine		Eigelbe hinzu rühren, Citrone
5-6 Eier		einschneiden. Man legt eine
etwas Citrone		Backschüssel oder Backmulder

mit dünnen Speckschiben aus, tut halb gar geschnitte Birnen darauf und dann den Teig, bäckt den Auflauf 1 Std. backen und reicht geschnitte Birnen dazu. Man kann auch andere Früchte nehmen, nur bäckt man dann die Speckschiben und streicht die Form mit Butter aus.

Omelett. (Milze)

1 Eßlöffel Weizenmehl, etwas Backpulver, etwas Salz, Zucker, 1 1/2 Eßlöffel Milch, 1 Ei. Gut zusammenrühren und in der Pfanne backen. Früchte hinein und aufrollen.

Reispudding.

Man kocht 1/2 ℔ Reis in 1 l Milch weich, stellt in die Kochkiste. Dann tut man etwas Salz, Zucker, 1 Citronenschale, ein Stückchen Butter, 1/4 ℔ gewaschene Rosinen und 1-2 Eier drunter. Zu dem Pudding kann man 1 Std. Kochen od. in Backofen 1 Std. backen. Früchte wie oben.

Eingemachtes

Backwerk

Quark-Auflauf (Rabekau)

2 ℔ Quark
Zucker reichlich, evtl. Zitrone, 3 Eier (Das müßte zu Schaumschlagen) Korinthen, 100 g Maizena, 1 Eßlöffel Butter, 80 g Fett, 1/2 Tasse Milch.
3/4 – 1 Stunde backen.

Verlängertes Rührei. (Friedel. Rabekau)

4 Eßl. Haferflocken in 4 Eßl. Milch vorher einweichen, etwas Salz, 2 ganze Eier hinein rühren. In der Pfanne mit Speck wie Rührei fertig machen. Etwas Schnittlauch oder Zwiebeln dazu.

Eingemachtes

Backwerk

se
sen

nke

Eingemachtes

Backwerk

se
sen

nke

Eingemachtes

Backwerk

se
sen

nke

Eingemachtes

Backwerk

se
sen

nke

Eingemachtes

Backwerk

se
sen

nke

Einge-
machtes

Back-
werk

se
sen

nke

Eingemachtes

Backwerk

se
sen

nke

Eingemachtes

Backwerk

se
sen

nke

Gedämpfte Äpfel. Kompot.

2 ℔ Äpfel werden geschält, halbiert und ausgekernt. Dann werden sie in 1/2 Flasche süßem Weißwein (Rotwein) und etwas Zucker aufgekocht bis sie weich sind. Die Höhlung wird mit Fruchtgelee gefüllt, dann wird der Saft nochmals aufgekocht und darüber die Äpfel gegossen. Man kann den Saft noch Geschmack etwas durch Mirzuna binden.

× Kranzbeeren einmachen.

5 l Kranzbeeren.	Man schüttet die gut gewaschenen, abgetrockneten Kranzbeeren, die in Würfel geschnittenen Äpfel und den
4-5 ℔ Äpfel.	
4-5 ℔ feinen Zucker.	

Zucker schichtweise in den Kessel, kocht sie, wenn sie gut im Kochen sind, 25 Min. unter beständigem Abschäumen kochen, füllt sie in Gläser und verschließt sie.

× Süßsaure Gurken einmachen.

5 große Gurken	Die Gurken werden geschält, vom Kernhaus befreit und in gleiche, gr.
Salz.	da Stücke geschnitten, in Glas 2l.
1 l Essig.	gläser getan und schichtweise
3/4 l Essig	mit Salz bestreut. So läßt
1 1/2 ℔ Zucker.	man sie 24 Std. stehen. Dann
Nelken, Dill,	gießt man das Salzwasser
Senfkörner.	

ab, kocht 1 l gewöhnlichen Essig auf und gießt den über die Gurken. Man läßt sie wieder 24 Std. stehen, dann gießt man den Essig ab, der unbrauchbar ist. Nun kocht man 3/4 l Essig mit 1 1/2 ℔ Zucker klar, tut die Gurken und einige Nelken hinein und läßt die Gurken klar kochen, hebt sie einzeln heraus, tut sie in Gläser, verteilt noch Lorbeer, Pfefferkörner und Dill darunter und gießt den eingekochten Saft darüber, so daß die Gurken reichlich bedeckt sind und verschließt die Gläser nach Vorschrift.

Bickbeeren einmachen.

Die Bickbeeren werden gewaschen und ohne Wasser ohne jegliche Zutaten auf 6 Feuer gesetzt. Man läßt sie etwa 1/4 Stunde in ihrem eigenen Saft gut kochen, tut sie in Flaschen und verschließt sie mit etwas trockenem Salicyl.

Quitten einmachen.

5 ℔ Quitten
3 1/2 " Zucker.

Die Früchte werden gut abgerieben, geschält, vom Kernhaus befreit. Die Schalen setzt man mit so viel Kochem Wasser auf Feuer, daß sie bedeckt sind und läßt sie etwa 2 Stunden kochen.

Man siebt das Ganze und kocht in dem Wasser Saft den Zucker klar, tut die Früchte hinein und kocht sie weich und voll Rosen.

Birnen einmachen.

Man kocht 1 ℔ Essig mit 4 ℔ Zucker klar, tut noch Gewürznelken und ganzen Zimmt hinein und kocht 12 ℔ Birnen, die geschält und entkernt sind, darin gar kochen.

Dreifrucht.

3 ℔ Birnen
3 " Äpfel
3 " Ananas Zwetschen.
3 " Zucker
10 g Dr. Oetkers Salicyl.

Man kocht den Zucker klar kochen, tut die Birnen zuerst hinein, wenn die gar sind, setzt man sie heraus, kocht die entkernten Zwetschen gar und zuletzt die Äpfel. Dann nimmt man die Früchte gut durcheinander, kocht sie ein wenig aufwallen, nimmt den Salicyl heraus, gießt den Saft über und füllt das Ganze in Gläser, die man nach Vorschrift verschließt.

Dreimus.

2 ℔ Himbeeren, 2 ℔ schwarze Kirschen, 2 ℔ Johannisbeeren. 3 ℔ Zucker

Die Kirschen werden abgeglüht, gewaschen und abgetrocknet. Die Schwarzbeeren abgeglüht und gewaschen. Man mischt alle Früchte mit 3 ℔ Kristallzucker gut durcheinander, (man nehmt immer ½ ℔ Zucker auf 1 ℔ Frucht.) und läßt sie wenn sie aufangen zu kochen etwa 20 + 30 Min. gut kochen, so lange bis der Saft in breiten Tropfen vom Löffel fällt. Füllt das fertige Kompott in Gläser & verschließt sie mit etwas Salicyl.

Zwetschen einmachen.

12 ℔ böhmische Zwetschen
2½ ℔ Zucker

Die Zwetschen werden gut abgewischen, halbiert und der Stein entfernt. Man streut den Zucker mit etwas wenig Wasser über, läßt man und noch die Zwetschen einen (immer wenn sich genügend Saft gebildet hat, damit sie nicht verbrennen) und läßt sie dann 10 Minuten darin kochen. Gießt etwas gelösten Salicyl hinein, füllt sie in Gläser und verschließt sie mit Salicyl.

Quittenmarmelade.

Schöne reife Früchte werden früher abgerieben, von der Blüte & dem Stiel befreit & im Wasser weich gekocht. Man schält sie alsdann, schneidet sie in Viertel, entfernt die Kernhäuser & bringt letztere in ein früher aus gewaschenes Mullbeutelchen. Das Quittenfleisch ist durch Durchtreiben durch ein Sieb zu treiben. Auf 500 g des so gewonnenen Breies nimmt man 250 g feinen Zucker, kocht diesen in wenig Wasser klar, fügt das Quittenmus hinzu, sowie den Abgeriebenen einer halben Citrone & kocht alles mit den Kernhäusern im Mullbeutel zusammen noch etwa 5 Min. unter öfterem Umrühren kochen. Diese Marmelade lässt sich in gut zugebundenen Gläsern längere Zeit aufbewahren.

Apfelsinenmarmelade.

Man nimmt 12 Apfelsinen ohne Schale, 6 mit der Schale. Nachdem man das weiße und die Kerne entfernt hat, dreht man das Fleisch und die dünne gefärbte Schale der 6 Früchte durch eine Fleischmaschine und kocht es 1½ Stunden mit 4 ℔ Zucker und ½ l Wasser, füllt die Marmelade in Gläser & verschließt sie mit etwas Salicyl.

Bananenmarmelade.

Man nimmt 1 ℔ Johannisbeeren, wäscht sie, zerdrückt sie und lässt sie in ihrem eigenen Saft aufkochen. Man siebt den Saft und vermischt denselben mit dem durch die Fleischwolfmaschine getriebenen Mark von 12 Bananen und 1/2 ℔ Zucker. Man lässt das Ganze unter stetigem Rühren 15 – 20 Minuten kochen und gibt zum Schluss 1/2 Päckchen Zimmetpulver dazu. (Diese Masse gibt 2 ℔ Marmelade.) Man füllt sie in Gläser & verschliesst sie nach Vorschrift. Man kann die Bananen mit jeder etwas saurer schmeckenden Frucht mischen, wie Äpfel, Brombeeren, Zwetschen etc.

Kurbis

Kürbis nach Mirabellenart.

Rund ausgestochener Kürbis wird in leichtem Salzwasser abgekocht und dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Inzwischen hat man auf 2 ℔ Kürbis 1 ℔ Zucker & 1 Stange Vanille aufgekocht und lässt darin den Kürbis langsam kochen, bis die Kugeln klar geworden sind, die man dann mit einem Schaumlöffel herausnimmt & in die

1110

5 Pfg Zwetschen 1 Pfg Zucker
1 P. Salicil Die entsteinten
gevierteilten Zwetschen mit
dem Zucker vermengen über
Nacht stehen lassen, dann 25–
30 Min kochen vom Feuer weg
3/4 Std rühren u. Salicil darunter

einfüllen und zu einem
Kalk insbegriff

entsprechenden Gläser füllt. Den Zucker löst man dann in Strugdicke einkochen & gibt ihn in die Gläser, während man die Vanille entfernt. Das Aufkochen des Zuckers muß nach einigen Tagen nochmals wiederholt werden, so wird dann Kalk über die Kürbis gegeben.

Kürbis in Essig.

Der Kürbis wird geschält & von Mark und Kernen befreit & in gerade Stücke geschnitten. Auf 1 ℔ Zucker & ½ l guten Essig rechnet man 6 Gewürznelken und ½ Stange Zimt. Diese Mischung löst man bis zur dicksten Strugdicke einkochen. Hier hinein schüttet man dann 2 ℔ vorbereiteten Kürbis & läßt ihn klar kochen. Hebt die Stücke heraus, tut sie in Gläser, gießt den Saft darüber & verschließt sie mit einem Korkcil.

Ingwer-Kürbis.

Der Kürbis wird geschält & in Würfel geschnitten, dann in siedendem Wasser kurz aufgekocht. Man löst ihn durch ein Sieb ziehen, tut ihn in einen Schüssel

und kocht ihn mit Zucker & Ingwer 1 Tag stehen. Man rechnet auf 2 ℔ Kürbis 1 ℔ Zucker und etwa 3 geriebene Ingwerwurzeln. Am andern Tag kocht man den Saft mit etwas Essig auf, und kocht den Kürbis darin auf, füllt ihn in Gläser & verschließt sie mit Salizyl.

Eier einlegen.

Man rechnet auf 1 ℔ Wasser 50 gr Wasserglas. 2 ℔ Wasser = 1 l Wasser. In diese Mischung legt man die frischen Eier, sie müssen ganz mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Wenn 1 Ei nicht frisch ist, taucht es nach einigen Tagen an der Oberfläche. Man nehme es heraus. In 8–10 Wochen gelatiniert die Flüssigkeit.
(für 20 g Wasserglas etwa für 25 Eier.)

X Eier einlegen.

Von 100 Eier einzulegen genügt man 1 Pfund Wasserglas (kostet ca 30 g) welches mit 5 l kaltem gekochten, aber noch abgekühltem Wasser gut vermischt und in das zur Aufbewahrung der Eier bestimmte Gefäß gegossen wird.

X Kürbis Marmelade

Man schneidet den Kürbis in große Würfel, kocht sie in Essigwasser (mit Zimmt & Nelken) halb Wasser, halb Essig, halb gar, läßt sie auf 1 Std. gut abtropfen, reibt sie durch die Fleischmaschine, wiegt die Masse, so viel ℔ Kürbis so viel ℔ Zucker, dann reibt man einige Ingwerwurzeln hinein und läßt die Masse 1½ Stunden kochen.

Wurzel Marmelade.

2½ ℔ gelbe Wurzeln und die Schalen von 3 Citronen in 1 l Wasser dreiviertel gar kochen und durch die Fleischmaschine drehen. Man läßt die Masse mit dem Wurzelwasser und 1 ℔ Zucker & dem Saft von 3 Citronen 1½ Stunden kochen.

Fliedersaft.

Die Fliedertrauben werden abgepflückt, gewaschen und ohne Wasser auf's Feuer gesetzt. Darauf muß man rühren, bis sich genügend Saft gebildet hat, dann läßt man sie in ihrem eigenen Saft 20 Min. kochen, gibt sie durch die Fruchtpresse, kocht den Saft nochmals auf und gießt ihn in Flaschen.

Quittenmarmelade.

Die Früchte mit Kochen, das Wasser abgießen, die Früchte durch 1 Sieb streichen. Auf 1 ℔ Mark ½ ℔ Zucker, zu Marmelade einkochen. Das abgegossene Wasser ist zu Saft auszukochen, auf ½ l wird ¼ ℔ Zucker gerechnet.

Zwetschen. (Ganze Frucht.)

12 ℔ Zwetschen werden abgewischen u. gewickelt. Man kocht 1 l Essig mit 6 ℔ Zucker u. ganzen Zimmt, gießt ihn kochend über die Früchte. Alle und von Tage Saft abgießen, nochmal aufkochen u. wieder kochend über die Früchte gießen. Am 3. Tag die Zwetschen in den Saft eben aufkochen, damit sie nicht platzen.

Himbeer- & Johannisbeermarmelade.

Himbeeren & Johannisbeeren zu gleichen Teilen, fünfte 10 Min. kochen und dann ℔ auf ℔ Zucker löffelweise darüber rühren, jedoch müssen die Früchte vorher durch genommen sein. Marmelade warm in Gläser füllen.

Zwetschen-Marmelade (Mus)

Die Pflaumen oder Zwetschen werden entsteint und bei kleinen Pflaumen 1½ Std. gekocht. Häufig umrühren! Dann wiegt man den Zucker (auf 10 ℔ Pflaumen etwa 2–3 ℔ Zucker) und kocht nur noch aufkochen. Die Gläser mit etwas Sprit nachspülen.

Back-
werk

se
sen

nke

Back-
werk

se
sen

nke

1182

S Kringel.

1/2 ℔ Mehl
30 g Hefe
50 g Fett
1 Pr. Salz
2 Eßl. Milch
2 g Kartoffelmehl
etwas Zucker einrühren
2 x ungefähr Löffel a
5 Minuten jeder
Seite backen

Pfälzchen (Pfalz)

1/2 ℓ Milch

1 Ei

100 g Mehl

200 g Zucker

Dreiviertelzucker

Erdbeerenmarmelade

100 g Kartoffelmehl

1 Teel. Zwiebelsalz

1186

1/2 ℔ Kart. Mehl, 150-200 g Fett, 200 g Zucker, 1 Backpulver, 1 Ei, Zitrone + Vanille oder Zimmt, Rosinen!

W.	M.	V.	
+33	+18	−44	−33
+55	+90	—	−33
+91	+138	+48	−9
+118	+198	+108	−69
+184	+221	+144	
+206	+254	+204	
+250			
+322			
+341			
+288			
+113			
+58		+132	
+134		+182	
+74		+99	
+30	+22	+30	+22

Backwerk

Omnibus-Kuchen.

200 g Butter und 250 g Zucker rühre man recht schaumig, schlage 2 Eigelb mit etwas kalter Milch und rühre dieses nach und nach mit ca. der Hälfte des dazugewogenen ℔ Mehl unter die Butter. Wenn alles gut gemischt ist, füge man hinzu: 60 g süße gehackte Mandeln, für 5 ₰ Citronat, 10 ₰ Sultaninen und etwas abgeriebene Citronenschale; das zu Schaum geschlagene Eiweiß mische man mit dem Rest des Mehles unter den Teig. Zuletzt mischt man ein Päckchen Dr. Oetker's Backpulver (10 ₰) unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mandeln ausgestreute Form, stellt sie in den heißen Ofen und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze ungefähr 1 Stunde.

Französischer Honigkuchen.

2 ℔ Honig lasse man aufkochen und dann bis zur Zweitheit erkalten. Man vermischt den Honig nun tüchtig mit folgenden Zutaten: 3/4 ℔ feingehackte Mandeln, 1/4 ℔ Citronat, 1/4 ℔ Orangeat, kleinwürfelig geschnitten, 4 g Nelken, 4 g Muskatblüten, 4 g Zimmt, 4 g Kardamomen,

16 g Korinder allab fein gestoßen, hierauf 2 ℔ Mehl und 34 g Butterschmalz. Von dieser Masse rollt man länglichte Schnitten in der Breite von 8 cm, der Länge von 15 cm und der Dicke von 6–8 mm aus, backt sie bei mittlerer Hitze auf dem mit Mehl bestreuten Backblech und glasirt sie mit einem weißen Guß.

Palmingebäck.

200 g Palmin wird schwach erwärmt, bis es weich, streichig zerrinnen ist, dann werden 1 ℔ Schl. weiß Zucker darunter gerührt und auf ein Nudelbrett zu 800 g feinem Mehl und 140 g feingestoßenem Zucker geschüttet. Nun gibt man die abgeriebene Schale einer ganzen Citrone dazu und verarbeitet dieses alles zu einem feinen Teig. Dieser wird dann messerrückendick ausgerollt und mittelst einer Weinglasmundung Plätzchen daraus gestochen, auf die man die Muster von Marzipanformen drücken kann. In mäßig heißem Ofen werden die formen bewegten Gebäcke gebacken. Das Gebäck ist von sehr guten Geschmack und bleibt einige Wochen in gleicher Güte.

Universalteig für verschiedenes Weihnachtsgebäck.

Man kann sich die Arbeit des Kuchenbackens sehr vereinfachen und erleichtern, wenn man von dem folgenden Universalteig eine größere Menge anrührt, und verschiedenartig würzt und auf verschiedene Art verbackt, wie es die folgenden Angaben kurz zeigen: Der Universalteig besteht aus 2 ℔ Butter, 2 ℔ Eier, 2 ℔ Zucker, 2 ℔ Mehl, etwas Salz, verschiedenen Gewürz und 1/2 Pokal Backpulver. Die Butter wird zu Schaum gerührt und mit dem Eigelb vollständig verrührt, dann der Zucker, das Salz und das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzugefügt und nun, bevor man den steifen Eischaum dazugibt, geteilt. Man bringt aus der angegebenen Masse eine Sandkuchenform, halbe Waffeln, eine feiste Weihnachtstorte oder kleine bunte Kuchen und Blätterkuchen backen. Zum Sandkuchen genügt 1/3 des Teiges, den man mit abgeriebener Citronenschale würzt und mit dem Schaum von 8 Eiweiß untergiebt, worauf man ihn in eine ausgefettete Form füllt und bei gleichmäßiger Hitze im Ofen backt. Auf dem Herd kann man zu gleicher Zeit die Waffeln backen, zu denen man den dritten Teil des zurückgebliebenen Teiges verwenden

det,

ihn stark mit geschabter Vanille würzt, mit dem Schaum von 5 Eiweiß unterzieht und auf bekannte Weise im Waffeleisen bäckt. Die Waffeln sollen sich im Gegensatz zu sonstigen Waffeln, welche frisch genossen werden müssen, mehrere Monate lang frisch, wenn man sie in einer Porzellanbüchse aufbewahrt. Wenn der Sandkuchen gar ist, bereitet man von der Hälfte des noch vorhandenen Teiges Eiskuchen. Der Teig wird nun dann steifen Schaum von 6 Eiweiß untermischt und mit etwas feinem Zimmet und wenig Kardamom gewürzt. Er wird dann auf gut bestrichene Kuchenblech gestrichen, die einzelnen Teile mit einem Rand versehen sein müssen, mit einem zerklopften Ei bestrichen, mit Grobzucker und gehackten Mandeln gestreut und gebacken. Sowie er gar ist, wird er heiß auf ein hölzernes Viereck geschnitten. – Der Rest des Kuchenteiges giebt noch eine feine Torte oder kleine bunte Gebäck. Man teilt den Teigrest, welchen man er mit Vanille und abgeriebener Citronenschale gewürzt und mit dem steifen Eiweiß untermischt ist, in 3 Teile, bäckt den einen unverändert, färbt den 2. mit Cochenille rot und

den 3. mit etwas aufgelöstem Kakao braun. Jeder Teil wird dann rasch in runden Tortenböden gebacken, so daß der Teig noch weich ist, wenn er fertig ist. Dann legt man auf den Rücken der gelben Tortenböden auf eine geschnittene Schüssel, bestreicht sie mit Aprikosenmarmelade und setzt den rote Tortenboden darauf, bedeckt diesen mit einer sehr kandierten Vanillecreme und läßt den braunen Tortenboden den Abschluß bilden. Die Torte wird ringsherum und oben mit einem Zuckerguß versehen und, wenn dieser festgeworden, mit eingemachten Früchten und fruchtgelee garniert. Will man statt der Torte Kleines, bestes Gebäck herstellen, so verfährt man mit den Teigen, farben und backen das Teiges genau so, wie bei der Torte angegeben, stiebt aber die fertigen Tortenböden zu Herzen, Vierecken, Dreiecken, und zu Kreisen und füllt wieder und, man setzt immer nur 2, nicht 3 Teile aufeinander, die man beliebig mit Gelee, Konfekt, Marmelade, Marzipancreme und dergleichen füllt, glasiert und dann recht bunt mit mit Kranzäpfel, Früchten, Mandel-

klöttchen, gesiebten Pistazien, fruchtigen, Lückenden, kandirten Nüssbrunen und dergleichen Sachen garnirt. – Für einen kleinen Haushalt gibt die angegebene Teigmasse genügend Gebäck, für einen größeren muß man sie verdoppeln und in 2 großen Schüsseln rühren.

Braune Pfeffernüsse.

1 ℔ Mehl.
1/4 " Schmalz.
1/4 " Zucker.
180 g Butter.
1/4 ℔ Schmalz.
1/8 " Mandeln.
4 g Pottasche.
4 g Hirschhornsalz.

Sirup, Zucker und Schmalz werden erhitzt, die flüssige Masse verbindet man mit dem Mehl und allen andern Zuthaten. Der Teig wird gekneitet, in dünnliche Rollen gerollt und in Scheiben geschnitten. Die kleinen Küchen bestreicht man nach Gebrauch mit gutem Zucker und backt sie bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

Amerikanischer Kaffeekuchen.

3 Lot Kaffee (1 große Tasse)
130 g Butter.
260 g Zucker.
1 Stange Vanille.
Rosinen und Zibeben.
1/4 ℔ Kartoffelmehl.
1/2 ℔ Weizenmehl.
3 Eier.
10 ₰ Dr. Oetker's Backpulver.

Man rührt die Butter zur Sahne, gibt die Eigelb und den Zucker hinzu und rührt die Masse gründlich lange, dann gibt man die Vanille, den Kaffee, die Korinthen, dann beide Sorten Mehl mit dem Backpulver hinzu und mischt zuletzt den Eischnee darunter. Der Kuchen backt bei mässiger Hitze 1½ Std. in einer Springform.

Apfeltorte.

1 ℔ Tags zuvor mit der Schale gekochte Kartoffeln wird abgeschält und fein gerieben, mit 3/8 ℔ Butter abgeschwitzt. 5-6 Eidotter werden mit 3/4 ℔ Zucker gerührt, dann gibt man Saft und geriebene Schale einer Citrone hinzu, 2 geschälte, ganz feine Teller fein geschnittener Äpfel, dann die Kartoffeln und zuletzt den Eischnee. Man backt die Torte in einer Springform circa 1 Std.

Braune Pfeffernüsse.

1/2 ℔ Butter (braun)	Die Zubereitung ist dieselbe wie bei vorstehenden Pfeffernüssen.
3/4 " Mehl	
1 " Zucker	
2 Eigelb	
10 ₰ Kardamom (gestoß.)	
5 ₰ Zimtblüte	

Baisers.

Man schlägt 5 Eiweiß zu steifem Schaum, rührt sehr schnell 1/2 ℔ Zucker hinein, setzt Sträuchen in Eidotterwasser auf und mit großer Behutsamkeit Blatt und backt die Baisers bei ganz schwacher Hitze.

Gewürz-Kuchen.

1/2 ℔ Butter,	1 Teelöffel voll Zimmt,
3/4 " Zucker,	1 Messerspitze gest. Nelken,
6 Eier,	50 g Süßholz,
1 ℔ Weizenmehl,	125 g Rosinen,
1 Paket Dr. Oetkers	50 g Kakao, (3 Eßl. voll.)
Backpulver,	1/8 bis 1/4 l Milch,

Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb, Milch, Mehl, dieses mit dem Backpulver vermischt, hinzu und zuletzt den Kakao, die Rosinen, Süßholz, Zimmt, Nelken und den Eiweißschaum. Man füllt die Masse in die gefettete und ausgestreute Form und backt den Kuchen rund 1 1/2 Stunden. – Man gibt nur so viel Milch zu dem Teig, daß er dick vom Löffel fließt. –

1230

1/2 ℔ Zucker
1 Eßl. Wasser
auf Feuer aufgelöst
1/2 ℔ Kartoffeln dry
die Masse
auf dem Feuer ab-
backen
dann 1/2 ℔ Speis
2 Eßlöffel Mandel
essenz
Kugel formen im Backofen
od. Zimmer trocknen.

ohne Anerkennung
[illegible],

Teekuchen.

2 ℔ Weizenmehl
1 ~ Butter
½ ~ Zucker
4 ganze Eier
1 Citronenschale.

Man siebt das Mehl berg-förmig um, macht oben eine Vertiefung, gibt den Zucker darauf, legt die Butterflocken rund ringsum, gibt Citronenschale dran und schlägt die ganzen Eier in die Vertiefung und knetet das Ganze zu einem festen Teig. Mit einem Rollholz rollt man dünne Platten aus, sticht mit kleinen Blechformen die Kuchen aus, bestreicht sie mit Eigelb und Geschmack ein paar Korinthen oder Mandelspalten oder Krystallzucker darauf, und backt sie auf gefettetem Blech bei mässiger Hitze zu schön goldgelber Farbe. Man kann aus dem Teig auch kleine Brezeln, Kränze etc. formen.

Kochpuffer.

200 g Butter
½ ℔ Zucker
6 Eier
1 Eßl. Rum
½ ℔ Kartoffelmehl
Rumgeist 10 g Dr. Oetkers Backgelbar.

Man rührt die Butter zu Schaum, gibt den Zucker, die Eigelb, Rum u. Kartoffelmehl hinzu u. rührt die Masse ½ Stunde, zuletzt gibt man den Eiern

und das Eiweißgelbe hinein. Man tut die Masse in eine Puddingform und läßt sie 1/2 Stunden kochen. Dann stürzt man den Kuchen & kann ihn mit einem Schokoladenguß überziehen.
Man rührt 150 g geriebene Schokolade mit 1 Eßlöffel Cacao 100 g Puderzucker & 2 Eßlöffel Wasser im heißen Wasserbade bis die Masse dick wird & überzieht dann den Kuchen damit.

Kartoffeltorte.

1/2 ℔ Zucker wird mit 4 ganzen Eiern schaumig gerührt, die Schale einer Citrone wird abgerieben, kommt dazu, dann 1 ℔ Kartoffeln, geriebene, gut getrocknete Kartoffeln. Wenn alles gut gerührt ist, wird der Schaum der 4 Eier hindurch gezogen, der Teig in die eingefettete & ausgeschnittene Form getan & bei Mittelhitze ungefähr 1 Stunde gebacken.

Süße Semmel.

1 ℔ Mehl
1/4 ℔ Butter
1/2 ℔ Zucker
1/4 l Milch
Rosinen
Saft & Schale v. 1 Citrone
1 Backpulver

Man rührt die Butter zu Schaum tut Zucker, dann Gewürze, Milch & Mehl dazu & zuletzt das Backpulver.

Man backt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde.

Makronen von Haferflocken.

60 g. Butter
1/4 ℔ Zucker
1 Ei
1/2 ℔ Haferflocken
1/2 P. Backpulver.

Man rührt die Butter zu Sahne, tut Zucker & Ei hinein, zuletzt Haferflocken & Backpulver, setzt kleine Häufchen auf die Platte und bäckt sie im Ofen backen bis sie leicht gebräunt sind. Mäßige Hitze. Man kann auch 1 Teil davon mit etwas Kakao mischen. Dann gibt es Schokoladenmakronen.

Torte mit Fruchtfüllung.

1/2 ℔ Mehl
1 Ei
1/4 ℔ Butter
1/4 - Zucker

Man knetet aus allen Zutaten eine Masse, belegt die Springform mit einem Teigstreifen, legt ringsum einen Rand von dem Teig, tut eine beliebige Frucht in die Mitte & legt ein paar Streifen von dem Teig kreuzweise oben auf & backt die Torte ½ Stunde bei mäßiger Hitze.

Nußkuchen.

300 g Mehl — 1 Tasse kalten Kaffee
250 g Zucker — Mandeln (od. Nüsse) & Rosinen
3 Eßl. Kakao — 1 P. Backpulver.
1 Stunde backen.

Einfache Apfeltorte.

2 ℔ Kartoffeln
2 ℔ Äpfel
2 Eßl. Zucker
1 Ei
etwas zerlassene Butter.

Die Kartoffeln werden am Tage vorher in der Schale gekocht, abgepellt und durch die Maschine gegeben, die Äpfel werden in kleine Würfel geschnitten. Man mischt alle Zutaten gut zusammen, tut noch Geschmack nach etwas feinem Zimmt & Citronenschale hinein, tut die Masse in eine Springform und backt die Torte bei mittlerer Hitze 1 Stunde.

Kriegskuchen.

Man nimmt 500 g Mehl, 400 g Sirup od. Kunsthonig od. Apfelgelee mit 100 g Zucker, 8 gestoßene Nelken, 1 Teel. Zimmt & 1 Päckchen Backpulver & rühre soviel Milch zu, daß sie nicht zu fester Teig entsteht, den man in einer Kastenform 1 Stunde bei mittlerer Hitze backt.

Kleine Kuchen.

Man schlägt 2-3 Eier mit 125 g Zucker, etwas Vanillezucker od. Saft, geriebene Schale einer halben Citrone schaumig. Dann rührt man 250 g Mehl löffelweise dazu indem man dieses vorher mit 1/3 Päckchen Backpulver vermischt hat. Wenn alles gut vermischt ist, bringt man mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Fett bestrichenes Blech und backt die Plätzchen bei mäßiger Hitze bis sie sich goldgelb färben.

× Tafelkuchen. 3 Eier

1 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Butter, 3/8 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Rosinen, 1/4 l Milch, Saft & Schale 1 Citrone, 1 Päckchen Backpulver. Die Butter wird zu Schaum gerührt, Eigelb & Zucker & Gewürze hinzugetan, dann das Mehl mit dem Backpulver, dann die Milch & zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Der Kuchen wird 1 1/4 Stunden bei mittlerer Hitze gebacken.

× Milchbrötchen.

Man verrührt 1 Eigelb mit etwas Salz und 1 Eßl. Zucker, 1/2 ℔ Mehl, 1 Backpulver und 1/8 l Milch. Man formt kleine Milchbrötchen und backt sie bei mittlerer Hitze im Ofen gar. (Etwa 12 Brötchen)

× Biskuitkuchen.

½ ℔ Kartoffelmehl
3 ganze Eier
1 Eßl. Milch
2 " Zucker
Gewürz nach Belieben
½ Backpulver.

Man schüttet das Mehl in die Schüssel, sieht die Eier, dann alles vorher Gewürzte (häufig reichen) Man bacht den Kuchen etwa 40 Minuten, nicht länger, in der Springform gar. Er schmeckt so sehr gut. Man kann ihn auch dann gar durchschneiden & Marmelade dazwischen streichen.

× Kläbes.

4 ℔ Mehl
½ " Zucker
½ " Butter
½ " Rosinen
½ l Milch (vielleicht weniger Milch genügt)
1 Eßl. Salz.
Kardamomen,
Butterbrod.
160 g. Hefe.

Man schüttet das Mehl in die Schüssel, tut Zucker, die zerlassene Butter, Rosinen, Gewürze in die Mitte, auch die mit etwas gewärmter Milch verquollene Hefe & zuletzt die Milch und knetet den Teig eine lange Zeit gut durch, formt ein Brot, läßt es lange gehen und bacht es bei guter Hitze gar.

Weisse Pfeffernüsse.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1/4 ℔ süsse Mandeln, 18 ℔ bittere Mandeln, 4 Eier, 1 Kaffeelöffel Streuselpfeffer, 1/4 ℔ Butter, 1 Citrone abreiben und gleich backen.

× Spitzkuchen.

4 Eßl. Mehl
4 „ Honig
4 „ Zucker
2 Eier
feiner Mehl.

Man rührt alles zusammen, bestreicht in der Pfanne mit etwas Butter bei mässiger Wärme 4 Blätter (oder Pfannkuchen) davon, auf beiden Seiten müssen sie gar und trocken sein. Wenn sie erkaltet sind, legt man die Blätter aufeinander und streicht Marmelade dazwischen.

Bohnentorte.

200 g weisse Bohnen (wenig Salz) in Wasser gar kochen, erkalten lassen durchrühren, 175 g Zucker 2 Eier (das weisse zu Schaum) 1/2 Backpulver & 3-4 Eßl. Cacao dazu rühren und in einer Springform gar backen. Man kann sie mit folgender

siehe 2 Seiten weiter —

Weiße & gelbe Windbeutel.

1 Eiweiß, 3 Eßl. Zucker, 1 Tacl. spitze Hirschhornsalz.

1 Eigelb, 1½ Eßl. Zucker, 1 Eßl. (reichlich) Weizenmehl od. weißes Mehl, 1 Tacl. spitze Hirschhornsalz.

Zuerst schlagen, kleine Häufchen auf Papier, auf Blechen setzen. Geringe Wärme.

Torte. (Wöhrden)

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 4 Eier (od. nur 2 Eier und etwas Milch) 2 Tacelöffel Hirschhornsalz. Davon 2 Plätzchen backen & Marmelade oder Creme dazwischen streichen.

1 Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum schlagen, oben auf damit garnieren.

Weihnachtstorte

½ ℔ Grütze, 1 Tasse Haferflocken, ½ ℔ Reis, ¼ ℔ Zucker, ½ ℔ Kunsthonig, Marmelade oder Mus, 2 Tacelöffel Zimt, ½ Tacelöffel Nelken, etwas abgeriebene Zitrone, 2 Backpulver. Die Haferflocken in Wasser aufquellen (das abgegossene Wasser kann man zu Suppe verwenden) und nun mit den andern Zutaten verrühren, etwas Zitronensaft dazu geben und die Masse in einer Springform 1 Stunde backen.

dann belegt man die Torte mit Kürbismarmelade, Nüssen und Früchten, und verziert sie durch Bestreichen mit halbher Schlagsahne.

× Weihnachtskonfekt.

1 ℔ Mehl, knapp 1 Teelöffel Salz, ½ ℔ Zucker, etwas abgeriebene Zitrone, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eigelb oder 1 Ei und etwas Milch, 1 Päckchen Backpulver, Eigelb, Zucker, Zitronenschale, Salz und Vanillezucker nebst dem halben Schaum der Eier werden gut verrührt, dann das Mehl und zuletzt das Backpulver zugesetzt, ausgerollt, in Formen gedrückt. Dies setzt man gleich auf ein bestreichenes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze hellgelb.

Schokoladenlebkuchen.

¼ ℔ Sirup, ¼ ℔ Zucker, 70 gr. Fett, 2 Eßlöffel Kakao, abgeriebene Schale einer Zitrone, Zimt, Nelken und Kardamomwurz, je ein Teelöffel, gestoßen. Der Sirup wird mit dem Zucker, 1 Tasse Malzkaffee, dem Fett und Kakao kurz aufgekocht, abgekühlt. Dann rührt man die Gewürze und nach und nach 1 ℔ Roggenmehl (reichlich) dazu, auf ein Backpulver, aber, dieses erst, wenn der Teig ganz abgekühlt ist. Einen Tag ruhen lassen, nachdem alles fest geknetet ist, dann ausrollen und Figuren ausstechen, bei geringer Hitze auf gut gefettetem Blech abbacken.

Schlagsahne verzieren. 2 Eigelb (roh gerieben), 1 Eiweiß, 2 Tassen Zucker zu steifem Schaum schlagen.

Mandelnüsse.

Zutaten: 2-3 Eßlöffel Fett, 175 gr Zucker, 250 gr Mehl, 150 gr Kartoffelmehl, 1 Ei, 1 Eidotter, 1 Teelöffel Backpulver. Zum Bestreuen: 2 Eßlöffel gehackte Nüsse oder Mandeln, 2 Eßlöffel grober Zucker.

Das Fett wird schaumig gerührt, dann der Zucker, das Ei sowie die Hälfte des Eidotters hinzugegeben. Nun knetet man den Teig mit dem Mehl und dem Backpulver gut durch. Mit bemehlten Händen formt man kleine Kugeln, welche man zuerst mit dem mit etwas Wasser aufgequirlten halben Eidotter bestreicht und dann in einem Gemisch von den Mandeln und dem groben Zucker umwendet. Auf einem gefetteten Blech bäckt man die Nüsse ab.

Butterkuchen. ohne Butter, in der Springform

3 Tassen Mehl (1/2 kl)
1 Tasse Zucker
1 1/2 " Milch
1 Ei
1 Backpulver
Zucker & Zimmet zum bestreuen

Nimmt man etwas Butter wird der Kuchen noch schöner. Dann reibt man sie zur Masse, tut sie & Zucker hinein, tüchtig rühren, dann Mehl

Backpulver + Milch. Nach Geschmack gibt man einige Gewürze hinein, tut die Masse in eine Springform, streut Zucker + Zimmet darüber + bäckt das Kuchen 40 Minuten.

× Schichtkuchen.

1 Ei
3 Eßl. Zucker
5 " Mehl
5 " Wasser
½ Backpulver.

Man rührt Ei + Zucker schaumig, tut Mehl, Backpulver + Wasser darunter und füllt die Hälfte des Teiges in eine Form, in die man etwas Butter tut und bäckt die Platte bei sehr kleiner Flamme auf den Herd von beiden Seiten gelbbraun. (Man schüttelt die Form hin und her dabei.) Dann bäckt man die 2. Hälfte und legt sie auf die andere nachdem man etwas Marmelade, Quark oder Vanillecreme dazwischen streicht und oben auf tut. Der Kuchen ist schnell gemacht und schmeckt sehr gut.

× Plätzchen.

1 ℔ Mehl, 200 g. Zucker 100 g Butter od. Fett, ½ Fett, ½ Milch etwas Honig.
2 Eier, 5-6 Eßl. Milch, 2 Backpulver Gewürze nach belieben. Alles gut durcharbeiten, Teig ausrollen, formen ausstechen.

Einfache Torte.

1 ℔ Weizenmehl, 2 Backpulver, 1–2 Eier, 1 Citronenschale, ¼ Butter, ¼ Zucker, etwas ¼ l Milch.
Man packt in die Springform eine Torte, schneidet sie in 3 Böden und bestreicht sie mit Frucht oder Marmelade. Auf Wunsch kann man sie wieder zusammensetzen und als Schnittkuchen in Scheiben geschnitten essen.

Sandtorte.

¼ ℔ Margarine, 2 Eier, 150 g Zucker, Gewürze, 100 g Weizenmehl, 200 g Kartoffelmehl, ½ Backpulver, etwas Milch. ½ Std. rühren. 1 Std. backen.

Hamburger Biskuit-Kuchen.

½ ℔ Butter,
½ " Weizenmehl,
½ " Kartoffelmehl,
1 " Zucker,
4 Eier,
Saft & Schale v. 1 Citrone,
1 Paket Backpulver,
(Vanille & Mandeln)
1 Tasse Milch.

Butter zur Sahne rühren, Eier & Zucker dazu, alle Gewürze die Milch, dann beide Teile Mehl & das Backpulver gut rühren.
1 – 1¼ Stunden backen in der Springform.

Quark-Brötchen.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Quark (Weißkäse ohne Kümmel) 5 Eßl. Zucker, 2 Backpulver. Zuletzt Rosinen und kleine Brötchen formen backen.

Kartoffelhörnchen.

1-2 ℔ Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält abgezogen u. gerieben. Etwas Vanille, 1 Ei, 1 Löffelspitze Butter, 1 Prise Salz, 2 Löffel Zucker u. soviel Mehl daß ein lockerer Teig entsteht, der sich ausrollen läßt, wenn nötig, tut man noch ein wenig Milch od. warmes Wasser hinzu. Man formt den Teig zu kleinen Hörnchen, die mit etwas Mehl bestreut, entweder in fettes Backfett od. in der Pfanne auf beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Man kann sie noch heiß in Zucker wälzen oder damit Schokoladenüberzug machen, wozu man 1 Löffel Zucker u. 1 Löffel Wasser aufkochen läßt und dann 1 Teelöffel Kakaopulver, das mit ½ Teel. Kartoffelmehl in ganz wenig Wasser aufgelöst wurde, in das Zuckerwasser dick kochen läßt.

Butterkuchen.

3 ℔ Mehl, 200 g Hefe, ½ ℔ Zucker (½ Zuckerhut zerkleinert), ¼ ℔ Butter, ¼ – ½ ℔ Rosinen, Gewürze nach Belieben (1 Citrone), (¼ ℔ Butter u. 200 g Zucker für die Oberkruste)

Man schüttet das Mehl in die Schüssel, tut Hefe, Zuckerhut, Zucker, Rosinen, zerlassene Butter hinein und nimmt so viel Milch od. Wasser zum Anrühren, daß ein geschmeidiger Teig entsteht. Er muß etwas weicher sein als Kloßteig.

Plattenkuchen.

1 ℔ Mehl
200 g Butter
1 Eierkgülser
1/2 ℔ Zucker
1 Ei gelb
1 Zimmt zum Bestreuen
Saft & Schale von 1 Citrone
1 Tasse Milch
Korinthen.

Man reibt den Kuchen von wie Butterkuchen, rollt ihn auf 1 Platte aus und backt ihn halb vor. Dann bestreicht man ihn mit dem Eimeiß, streut Zucker & Zimmt (od. Zucker & Mandeln) darüber und backt ihn dann vollauf vor.

x Sandtorte.

1/2 ℔ Butter
3 Eier
1/2 ℔ Zucker
1/2 " Weizenmehl
1 Eßl. Rum.

Gr. Butter wird zu Rahm gerührt 1 Ei, 1/3 des Zuckers, 1/3 des Mehls hinzu gethan nach 10 Min. das 2. Drittel, nach 10 Min das 3. Drittel. Im ganzen 1/2 Std. rühren, dann den Rum hinzu. Bei mäßiger Hitze 1 Std. backen.

Schichtkuchen.

2 Eier, 3 Eßlöffel Zucker zu Schaum schlagen, dann 3 Eßl. Kakao dazu rühren zuletzt 3/8 Palmin zergehen lassen und hineinrühren dazu rühren. Eine kleine Kastenform mit Pergamentpapier ausklegen, zuerst von der Masse einfüllen dann Tortenblatt dann Masse dann Blatt zuletzt Masse 12 Std. im Backofen backen.

× Mohrenkopftorte. (Eisenach)

200 gr Zucker mit 3 Eigelb schaumig gerührt, 200 g Mehl, Einriß zu Schaum geschlagen, Saft von 1 Citrone u. 1 Kaffeelöffel Hilf, so daß die Masse dickflüssig ist, 1 Backpulver hinzu und langsam bei schwacher Hitze backen. Nach dem Erkalten durchschneiden und mit Vanillecreme füllen, die Creme muß fest sein. – Schokoladenguß: 40 g. Cakao, 80 g Zucker, 2-3 Eßl. Wasser, ein Stückchen Margarine kalt gerührt und unter beständigem Rühren aufkochen lassen, noch heiß die Kuchen damit bestreichen.

× Obstkuchen in einer Springform.

200 g Zucker
3 Eier
1 Citrone
200 g Mehl
1/2 Backpulver
2 Äpfel.

Zucker, Eier, Citrone schaumig rühren nach und nach Mehl mit dem Backpulver hinzu. Die dickflüssige Teig gibt man in eine gefettete Springform, schichtet die entsteinten Kirschen oder Heidelbeeren oder Apfelspalten auf die Masse u. backt den Kuchen 1-1½ Stunden bei guter Mittelhitze.

Gesundheitskuchen.

100 g Butter	Butter zu Schaum rühren,
100 - Zucker	Zucker, Eier, Citronenschale
1 Citrone	Saft und geriebene Mandeln
2 Eier	mit dem Backpulver und
250 g Mehl	Milch. 3/4 Std. bei guter
1/2 Backpulver	Mittelhitze backen.
8 Eßl. Milch	

Einfache Torte. (Mieze)

2 Tassen Mehl	Diese Zutaten tut man
1 " Zucker	in eine Schüssel. Zu
1 Prise Salz	einem vollen Löffel
2 Teelöffel Backpulver.	schlägt man 2 Eier mit 1 Tasse Milch, rührt zusammen und backt 2 Böden daraus, die man mit Marmelade zusammensetzt.

Citronenguß über Torten.

100 g Puderzucker	Man mischt
1 Teelöffel Citronensaft	langsam den
3 " " heißes Wasser.	Puderzucker mit

dem Citronensaft u. heißem Wasser zu einem dicklichen, glatten Brei. Wenn der Kuchen erkaltet ist, überzieht man ihn damit.

× Gewürz-Kuchen.

125 g Butter
300 g Zucker
4 Eier
350 g Weizenmehl
1 Backpulver
60 g Kakao
gestoß. Nelken
Zimmt
1/4 l Milch

Die Butter wird mit zu Schaum, Zucker, Eier hinzu, recht schaumig rühren, alle Gewürze hinzu, Vom Mehl × Backpulver und zuletzt die Milch. Gut 1 Stunde backen bei Mittelhitze.

× Gefüllter Bisquitkuchen.

Man rührt 3 Eigelb mit 1/2 ℔ Zucker schaumig, 200 g Mehl hinzu × 1 Kleine Tasse Kochendes Wasser. 3 Eiweiß zu Schnee schlagen mit 1 Backpulver vermischen u. unterziehen. 1 Std. backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, quer 2 × durchschneiden × Himbeerlade od. Gelée zwischen streichen.

Schokoladentorte. (Anna Oldenburg)

300 g Mehl, 175 g Zucker, 35 g Kakao, 3/8 l Milch 1 Backpulver, 1/2 Theel. Hirschhornsalz.

Buttercreme zum füllen der Torte.

1/2 l Milch, 1/4 ℔ Stärke, 1 Ei (od. Puddingpulver) zum Pudding kochen erkalten lassen. – 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker zu Schaum rühren u. den Pudding löffelweise

Dazu kräftig schlagen. Diese Portion genügt für 2 große Kuchen.

Guß für die Torte. 30 g Kakao, 60 g Zucker, 20 g fett mit wenig Wasser Rühren und über die Torte streichen.

Blätterteig.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 2 ganze Eier, 4 Eßl. Wasser. Teig zuvor vorbereiten und ausrollen und Rolle stellen. Man schneidet Streifen, füllt sie mit Pflaumenmus, drückt den Teig an bis sie aufeinander kommen. Die Kuchen bei mäßigem Hitze.

Honigkuchen.

1 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Kunsthonig, 1/2 ℔ Kuchensyrup, 1/4 ℔ Zucker, 1 große Tasse Buttermilch, Gewürz wie Lebkuchen, 1 Kinderlöffel Natron. In Kastenform backen, in Scheiben schneiden.

Englischer Flockenkuchen. (Eva)

1/2 ℔ Haferflocken.
3 1/4 - Butter
3 1/4 - braunen Zucker.
1 Teel. Ingwer
1 Messerspitze Nelken.
1-2 Teel. feiner Sirup.
wenig Salz

Butter zur Sahne rühren, Zucker & Gewürze hinzu, dann die Flocken & zuletzt den Sirup. Man drückt den Teig in eine flache runde Form mit Rand & bacht 20 Min. hell braun.

Schichttorte.

400 g. Mehl.
400 g. Zucker.
4 Eier
1 Backpulver
1 Citronenschale
1 Tasse Rosenöl Wasser.

Zucker u. Eier tüchtig schaumig schlagen, Citronenschale, dann das Mehl mit dem Backpulver u. zuletzt das Rosenöl Wasser. Bei mäßiger Hitze 50–60 Min. backen, dann schneiden, mit Marmelade od. Citronencrème füllen. Oben Zuckerguß darüber.

Fr. Krüger.

Citronencrème. zum Füllen v. Torten.

2 ganze Eier, 130 g Zucker, 2 Teelöffel Kartoffelmehl, 1 Stück Butter, 1/4 l. Wasser, Saft und Schale von 2 Citronen. – Man rührt alles zusammen, schlägt die Masse aufschwaden lassen, bis sie einmal aufkocht.

Torte. Frau Will.

3 ganze Eier
200 g Zucker
200 g Mehl
1/2 Backpulver
1 Eßl. Rum
1 " Wasser.

Man schlägt die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig, Mehl & Backpulver hinzu, zuletzt Rum & Wasser. Etwa 40–50 Min. bei schwacher Hitze backen.

Puffer. Frau Krüger.

Man wiegt 6 Eier, nimmt das Gewicht dieser als Butter, Zucker & Mehl, Schale von 1 Citrone, Rosinen nach Belieben 3/4 Pfd. 1 Backpulver 3/4 Tasse Milch.
1 Stunde backen.

Butterkuchen. (Frau Krüger)

1 ℔ Mehl
1/4 " Zucker
1 Citronenschale
1 Backpulver.
1/4 ℔ Butter.
1-2 Eier
Rosinen
1 Tasse Milch.

Man rührt den Kuchen wie jeden Butterkuchen, rollt ihn auf einer Platte aus, streicht Butterstückchen, Zucker & Mandeln darüber & bewirkt bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde.

Quark-Tarteletten. (Frau Graf.)

100 g. Margarine
1 ℔ Quark.
1 Pl. Prise Salz.
1/2 ℔ Mehl.

Man rührt die Margarine zur Sahne, knetet sie mit Quark, Salz und Mehl durch, formt einen weichen Teig, rollt man den Teig aus, sticht mit einem großen Glas runde Formen aus, legt sie in die Mitte eines Muffenblechs, klappt sie zu einer Tasche zusammen und bewirkt sie im Ofen auf dem Blech bei gelinder Wärme etwa 20 Minuten. Man kann Teigreste über das Geräuch streuen.

Apfeltorte. (Anna Oldenberg)

1 Buttertorte
200 g. Butter
2 Eier
125 g Zucker
400 g Mehl
Citronenschale
2-3 ℔ Äpfel.

für die Obstfüllung:
60 g Butter
50 g Zucker
40 g Mandeln.

Die geschälten Äpfel kocht man langsam zuerst nur mit Zucker, ohne Wasser gar.

Aus dem fertigen Teig legt man einen Boden in die Springform mit hohem Rand, dann das Mark Äpfelmus, streicht den Rand einige cm hoch darüber und deckt mit dem 2. Boden zu. Zuletzt Butter, Zucker & Mandeln

auf die Oberfläche und backt den Kuchen bei mäßiger Wärme 1 – 1½ Stunden gar.

Plätzchen. (Mieze)

200 g Butter
250 g Zucker
1 ℔ Mehl
1 Backpulver
3 Eier.

Man reibt die Butter zu Schaum, tut Zucker hinein, dann das Mehl mit Backpulver und 3 zerschlagene Eier, gibt die Gewürze und Kleinen Früchten oder Rollen oder Sträuchen oder andere Formen auf die Platte setzen, mit Eiweiß bestreichen und Korinthen oder Hagelzucker darauffstreuen und bei mäßiger Wärme fest backen.

Plätzchen. (Anna Oldenberg)

½ ℔ Margarine
1 ℔ Kartoffelmehl
¼ " Weizenmehl
200 g Zucker
1 Ei
etwas Vanille
1 Messerspitze Natron.

Man reibt die Butter zu Schaum, knetet Mehl und alle anderen Zutaten hinein, macht dicke Rollen aus dem Teig, die man in Scheiben schneidet und bei mäßiger Hitze auf dem Backblech ganz fest backt.

Schnecken. (Frau Bräunigel)

1 ℔ Mehl
¼ " Margarine
1 Eiweißapfel
1 Ei
1 Tasse Milch
40 g Hefe
Korinthen
Marmelade
¼ ℔ Zucker.

Man schüttet das Mehl in die Schüssel, macht eine Vertiefung, gießt die zerlassene Butter, Eiweiß, Ei und die Hefe, die in der Milch kalt aufgelöst wurde, hinein und knetet kräftig durch. Dann legt man den Teig in eine Schüssel mit kaltem Wasser, etwa ½ Std. bis der Teig schwimmt. Dann knetet man den Teig mit dem Zucker noch einmal durch, rollt ihn

und streicht Marmelade dünn darauf & streut Korinthen darauf. Dann rollt man den Teig zu einer dicken Rolle auf, schneidet dicke Scheiben, legt sie auf ein gefettetes Blech, bestreicht mit Zuckerguß (Streuzucker & Citrone) und backt die Schnitten 15-20 Min. bei 1/3 großer Flamme. (2. oberster Rille.)

Schichtkuchen.

1/2 ℔ Mehl
3/4 " Zucker
3 Eier
1/2 Backpulver
1/8 l Milch.

Eier & Zucker tüchtig schlagen, Mehl & Backpulver hinzu, zuletzt die Milch. In der Springform etwa 1/2 Std. backen. Nach dem Erkalten 1 x od. 2 x mit Marmelade füllen.

Nußkuchen.

125 g. Wall- od. Haselnußkerne
200 g Zwieback.
100 g Gries
1/2 Backpulver
200 g Zucker
1/4 l Milch
2 Eier
2-3 Tropfen Mandelöl.

Die geriebenen Nüsse, der geriebene Zwieback, Gries, Backpulver & Zucker mischen gut durcheinander. Dann die in der Milch verquirlten Eier & das Mandelöl. Den gut durchgerührten Teig füllt man in eine gefettete Kastan- od. Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 1 Std. Der erkaltete Kuchen wird mit Staubzucker überstreut.

Nesselroder Tafelkuchen.

150 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1/2 Backpulver
2-3 Eßl. Milch
500 g Rosinen
500 g Mandeln
125 g eingekochte, saure Kirschen.

Die Butter recht weich zu rühren, dann mit Zucker & Ei recht schaumig. Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver hinzu & die Milch. Dann die Rosinen, geschälten Mandeln und zuletzt die eingekochten, gut abgetropften Kirschen. In der Springform bei guter Mittelhitze etwa 3/4 — 1 Std. backen. Streuzucker oben drauf.

Braune Kuchen. (Anna Oldenburg)

1½ ℔ Mehl
½ ℔ Rübensirup.
½ ℔ Zucker.
½ " Schmalz oder 100 g. Paraffin.
1 Teel. Hirschhornsalz.
1 " Natron.
Citronenschale
Nelken, Zimmt.

Das warme Schmalz gleich rühren, Zucker, alle Gewürze und Sirup hinzu, zuletzt das Mehl. Den Teig kräftig kneten, aus rollen, runde Kuchen ausstechen, auf 1 Backblech legen, mit einer Kirsche mit etwas Marmelade bestreichen und gar backen.

Obstkuchen. (Mieze)

2 Becher Mehl
1 Backpulver
etwas Zucker & Salz
2 Tl. Margarine
3/4 Becher Milch.

Die zerlassene Margarine und alle übrigen Zutaten in das Mehl tun, kräftig kneten auf einem runden Blech (Springform) ausrollen und drücken hinauf. Die Milch mit reifen Äpfeln od. Pflaumen belegen, die ausgerollten Rand etwas drüber klappen, den Rand mit etwas Zucker bestreuen und etwa 40 Min. gar backen. Nimmt man Äpfel – glasiert mit etwas Zucker bestreuen, bei Pflaumen noch früher.

Griesskuchen (Fr. Weidemann)

2 Tassen Mehl
2 " " feinen Gries
2 " " Zucker
1 " Milch
1 Ei
1 Backpulver
etwas Citronen und Vanillezucker.

Man tut das gesiebte Mehl, den Gries, Zucker, Backpulver und Gewürze in die Schüssel, schlägt das Ei kräftig in der Milch und verrührt die Flüssigkeit mit den trockenen zu kneten. 50 Minuten bei Mittelhitze gar backen.

Nußkuchen. (Frau Beau.)

1 Ei
200 g Zucker
1/4 ℔ Nüsse
1 Citrone
1/2 ℔ Mehl
1 Backpulver
etwas Milch

Ei & Zucker schaumig schlagen, Nüsse hinzu, dann Mehl mit dem Backpulver und so viel Milch, daß ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Mittelhitze etwa 50 Min. backen.

Pflaumenkuchen (Anna Oldenburg)

100 g Margarine
1 Ei
100 g Zucker
3/4 - 1 ℔ Mehl
1 Backpulver
knapp 1/4 l Milch

Butter schaumig rühren, Ei & Zucker hinzu, dann Mehl & Backpulver & zuletzt die Milch, dann etwas heiße Milch. Den Teig auf den Kuchenblech ausstreichen & dicht mit Pflaumenhälften belegen & noch etwas zucker 2 ℔.

Bei Mittelflamme einzige Stunde backen. Noch nach dem Erkalten etwas bestreuen unmittelbar vor dem Essen mit etwas Zucker bestreuen.

Haferflocken Plätzchen.

1/4 ℔ Margarine
1 Ei
1 Citronenschale
2 1/2 Tassen Haferflocken
1 1/2 " Mehl oder feinen Gries.
1 Tasse Zucker
8 Eßl. Milch
2 Teelöffel Backpulver.

Margarine schaumig rühren, Ei & Zucker & Citronenschale hinzu, dann Flocken und Mehl, Backpulver und zuletzt die Milch. Kleine Häufchen auf ein Blech setzen & gut backen.

Marzipan Kartoffeln.

1 Eßl. Butter
1/2 ℔ feinen Gries
1/2 " Puderzucker
1 Messerspitze Mandelessenz
3 Eßl. gekochte, kalte Milch.

Butter zur Sahne rühren, mit der zuletzten Butter, kleine Kugeln formen, in Cacao wenden. Dann 1 Eßl. gepulverte Mandeln darüber streuen.

135a

verfeinern. Im geschlossenen Topf über einer Schüssel verwahren.

Bombenteig. (Weihnachtsgebäck.) (Elly Beck)

1 ℔ geriebene Kartoffeln, geriebene Kartoffeln.
1 " Weizenmehl.
2 Eßl. Kakao.
1 ℔ Kunsthonig.
3/4 " Zucker.
2 ganze Eier.
Pfefferkuchengewürz:
Lebkuchen, Mandeln, Nelken, Zimt
1 Citronenschale
1 Tel. Natron.
Backen. Wenn 10 Min. 1 Eiweiß mit 150 g. Puderzucker verrühren, über den noch heißen Kuchen streichen, und noch heiß in Stücke schneiden. In einer Dose aufbewahren, hält sich monatelang frisch.

Der Honig wird erhitzt und mit dem Zucker verrührt. Dann reibe man Kartoffeln, Mehl, alle Gewürze zusammen, gieße den heißen Honig darüber, dann die Eier und zum Schluß Natron. Der Teig muß etwa 2 Std. erkalten, ist er dann auf 1 Zentimeter streichen und etwa 20 Min. backen.

Kartoffel Kuchen. (Anna Oldenburg)

1/2 ℔ Kartoffeln
1/2 ℔ Mehl
175 g Zucker
1 Ei
1 Citrone Saft & Schale
1/8 l Milch
1 Backpulver
etwas Puddingpulver nach Gefühl.
Rosinen (Korinthen, auch Schale)

Man tut das Mehl in die Schüssel, Zucker, Citrone & Backpulver hinein; Ei & Puddingpulver in der Milch kräftig schlagen und hinzu rühren und zuletzt die Teige zuvor geriebene, geriebene Kartoffeln leicht unterrühren. Im Kochofen backen eine Viertelstunde.

Torten oder Kuchenfüllung. (Frieda)

Geriebene Kartoffeln, reichlich Zucker und etwas Bittermandelöl, oder geschnittene süße Mandeln. Gut durchrühren.

Süsse Speisen

Getränke

Klöben. (Milze)

1 ℔ Mehl
1 150 g Fett
1 70 g Zucker
Citrone
Rosinen
Sukkade
2 1 Pr. Salz.
1/4 l Milch (kurzes)
1 1/2 Backpulver.

Man knetet den Teig gut durch, rollt ihn etwas aus, zerwendet, und streicht zur Mitte eine Bestreichung mit dem Rollholz, schneidet eine Seite über und legt das zweite darauf. Legt auf das geschlachte Blech und bäckt bei Mittelhitze 1 Std. backen.

Kartoffel-Apfel-Torte. (Frieda)

2 ℔ gekochte, gewiebene Kartoffeln,
1/2 ℔ Äpfel, in kl. Würfel geschnitten,
reichlich Zucker, 1 Ei, 2 Eßl. Mehl,
geschnittene Mandeln, (etwas Obst.)
etwa 40 Minuten backen.

Alle Zutaten gut verrühren. Den Teig in einer Springform backen. Nach dem Erkalten etwas Zuckerguß überziehen.

Nußtorte. (Eva)

2 Tassen gehackte Nüsse
2 " feinen Gries
2 " geriebenen Zwieback od. Mehl
2 " Zucker
2 " Milch
1/2 Backpulver.

Alle Zutaten gut verrühren. Den Kuchen in einer Kastan- od. Springform backen. Oben in einer Spritzform verzierte, durchschneiden und mit Creme oder Fruchtmarmelade füllen, oben mit Zuckerguß od. Kirschen od. Schokolade.

Plätzchen (Frau Weidenmann)

1 ℔ feinen Quark
fast 1 ℔ Zucker
2 Eier
1 Backpulver

Eier kräftig mit dem Zucker schlagen, Quark & Backpulver dazu. Teig nicht rollen, gut durchkneten, kalt werden lassen.

Torte. Käthe Tietow. (Schreiberin)

Man verrührt 1 Ei mit 1 Tasse Zucker, 2 Tassen Haferflocken, 2 Tassen gesiebtes Mehl, 1½ Backpulver hinzu, Gewürze nach Belieben: Citronen od. Mandeln od. Vanille u etwas Rum, zuletzt etwas Milch. Es muß ziemlich fest sein, 2/3 davon in eine Tortenform tun, Marmelade darauf tun, wie den letzten Teil als Gitter darüber legen. Auf das Gitter ganz kleine Butterstückchen und etwas Zucker darauf, damit die Oberfläche knusprig schmeckt. Eine gute Stunde backen, wenn Backen einzelne Sachen brauchen.

Krokant über Torten oder Kuchen. Anna Oldenburg.

2 Eßl. Haferflocken
2 Tasl. Zucker
1 " Butter.

gut verrühren und in einer kl. Pfanne rösten.

Pralinen. Mieze

3 Tassen Haferflocken und 3 Tassen Mandeln durch die Mandelmühle drehen. 1 Tasse Zucker 1/8 ℔ Butter etwas Milch, 3 Eßl. Kakao. Alles gut durchkneten, Kugeln drehen, in Zucker wälzen und trocknen lassen.

Schokoladentorten

1 Tasse Mehl
1 " Gries
1 " Zucker
1 Eßl. Cacao
1 Teel. Natron
etwas Kaffee od. Milch.

Man schüttet alle Zutaten in die Schüssel und verrührt sie gut mit der Flüssigkeit. Eine Kurzgebäckform, durchfetten, mit Marmelade füllen und folgende Glasur darüber ziehen.

Schlagsahne.

½ l. Magermilch
25 g. Mehl = (2 rund gehäufte Eßl.)
25 g Zucker
2 Aromen.

Man kocht die Milch mit dem Mehl

Süsse Speisen

Getränke

gewürztem Öl von Orange vorher rührt, stellt sie kalt & gießt die Masse vorsichtig zu feinem Schaum und gießt den Zucker und etwas Citrone od. Rumessenz darunter.

Torte. (Aus Oldenburg)

Man belegt eine Tortenform ganz dicht mit Zwieback (lange), gießt gut gesüßte, frische Milch darüber, daß der Zwieback ganz getränkt ist, darauf eine Schicht frische od. Marmelade und obenauf eine Schicht fadenförmig geschnittene (Rezept wie oben) oder eine Schicht Mandelcremes.

Marzipan.

125 g Puderzucker
125 g feinen Gries
1 Eßl. Wasser
Bittermandelaroma
ev. 1 Eßl. Butter

Gries, Zucker mit Wasser & Aroma gut mischen, aus der Masse kleine Kugeln od. Brote formen und auf 1 Teller trocknen lassen. Man kann die Kugeln auch in Kakao wenden.

Buttermilchbonbons.

1/4 l. Buttermilch
125 g Zucker
Vanillearoma.

Die Zutaten werden in einer Pfanne unterständigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse sehr zähe ist. Dann gießt man sie auf 1 gefettetes Blech, teilt sie noch heiß in kleine Stücke, die man nach dem Erkalten in Würfel bricht.

Kaffeekuchen.

2 Teelöffel Fett
5 Eßl. ~~Wasser~~ Zucker
5 Tassen Mehl
1 Backpulver
1 Tasse Kaffee
Vanille od. Rum-aroma.
1 Prise Salz.

Fett und Zucker schaumig rühren, Mehl a Backpulver hinzu, dann den Kaffee langsam unter die Masse schlagen und Aroma. In einer Kastenform backen.

Plätzchen. (Frau Widenmann.)

1 ℔ feinen Gries.
Trockenei (2 Eier)
250 g Zucker
1 Backpulver
Citrone od. Anis.

Alle Zutaten gut mischen, kleine Häufchen, die man etwas platt drückt, auf ein gut gefettetes Blech setzen und gar backen, hell braun.

Süsse Speisen

Getränke

Süsse Speisen

Getränke

Schaller. 1392

Aufl. 1 H Hafl Bonnen
259 Jahr. Burzy 74
l. Seilf. v. d. Moffar.
Vorhier Jahrpunkt
Varnitaw, ähnlich 1 Hz
Stehen besser.
Lorz, Kornblume,
Mädesüßblüten, Citro
nen, reifen Citronen
spitzen Mandeln, bitter

Mandeln, auf 8 ℔
Mehl 1 ℔ Rosinen
½ ℔ Korinthen.
2 ℔ Butter, Zucker.
aber Rosinen und
Korinthen abwas-
chen, zirken
lassen. Mandeln
nur 4 ℔ zu
Zuck brauchen.

Weingelee. 6 Pers.

1 Flasche Weißwein
1/2 " Wasser.
Reichl. 3/4 ℔ Zucker.
25 g. Gelatine (1/2 rot 1/2 weiß)
Saft von 1 Citrone
Schale " 1/2 " "

Die Gelatine wird in einer Pfanne zuletzt die Gelatine. Man reibt die Masse in eine Glasschale und läßt sie steif werden. Man reicht eine Vanillensauce v. d. Schlagrahm dazu.

Es schmeckt auch gut wenn man statt Citronensaft Apfelsinen od. Ananas in feine Scheiben schneidet u. in die Schale legt und die Masse darüber gießt. Man muß die Gelee einen Tag vor d. Gebrauch anrühren.

Apfelpudding. 4-6 Pers.

2 ℔ Äpfel werden mit ziemlich wenig Wasser und einigen Citronenscheiben gar gekocht. Man reibt sie durch ein Sieb, gibt Zucker nach Geschmack hinzu, bringt die Masse wieder zum Kochen und vermischt sie mit 16 Blatt Gelatine (10 rot u. 6 weiß) bevor man sie in die Glasschale füllt. Man reicht Vanillensauce dazu.

Roter Schaumpudding. 6 Pers.

4 Eiweiß
1/2 l Fruchtsaft.
1/2 l Rotwein.
Zucker nach Geschmack
120 g Stärke.

Wein und Saft wird aufgekocht, die in Wasser

aufgelöste Stärke hinzu geben, mit Zucker abgeschmackt, durchgekocht und wenn die Masse vom Feuer ist das steife Eiweiß durchgerührt. Schließlich wird der Pudding gestürzt und mit einer Vanillensauce gereicht.

Erfrischender Nachtisch. 2-3 Pers.

½ l Kuttermilch.
1 kl. Prise Salz.
1 gr. " " Zucker
1 Likörglas Rum
1 abgeriebene Citronenschale.
4 Blatt weiße Gelatine.
3 " " rote " " ".

Man mischt alle Zutaten zusammen, zuletzt die in wenig Wasser gelöste Gelatine. Und füllt die Masse in eine Glasschale. Man reicht den Nachtisch so oder mit einer Vanillensauce.

Apfelkrüchlein.

Man rühre 5 Löffel Mehl, etwas Weißwein, 4 Eier und 1 Prise Salz glatt, schneide etwa 1 cm dicke runde Apfelscheiben, tauche sie in die Masse, backe sie in schwimmendem Fett schön gelb, bestreue sie reichlich mit Zucker und Zimmt und bringe sie heiß zu Tisch.

Keller Schokoladenpudding.

60 g Kakao	Der Kakao wird mit etwas Wasser,
90 „ Zucker	dem Zucker & Vanille auf dem Feuer
125 „ Grieß	angerührt, die Milch noch & nach dazu
1 l Milch	gegeben, dann alles kurz aufkocht, schüttet
etwas Vanille.	man den Grieß hinein und läßt

ihn gar kochen. Man tut den Pudding in eine mit Wasser ausgespülte Form und stürzt ihn nach dem Erkalten. Man reicht eine Vanillesauce dazu.

Chaudeau.

1/2 Flasche Weißwein 6 ganze Eier, 200 g Zucker, 1 Citrone (Schale & Saft) quirle man gut durcheinander, stelle sie auf den Herd und lasse sie unter fortwährendem Quirlen dick werden aber nicht kochen, gieße 25 g in Wasser gelöste Gelatine darunter und lasse die Masse in der Form steifen und erkalten.

× Weincrème.

1/2 Flasche Weiß- od. Apfelwein mit etwas Wasser verdünnt – 1/4 ℔ Zucker – 5 Eier – Saft 1 Citrone – 1/4 Citronenschale – 10 gr Mondamin in kaltem Wasser gelöst. – 7–8 Blatt Gelatine. –

Getränke

Man rührt 3 ganze Eier, 2 Eigelb, Zucker, Mehl, Citronensaft = Schale zusammen und schlägt die Masse auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen, dann gibt man die in etwas Wein aufgelöste Gelatine dazu & schlägt die Masse in kaltem Wasser so lange bis sie abgekühlt ist und anfängt dicklich zu werden. Dann gibt man den steifen Eierschnee der 2 Eier hinein, füllt die Masse in eine Glasschale und garnirt die Crème mit kleinen Makronen oder Gelée oder Schokolade.

Schweizer Crème. 5–6 Personen.

4 Eigelb werden mit 1 Teelöffel Mondamin oder Maisstärke, 1/4 l Milch & 60 g Zucker auf dem Feuer zu einer Crème abgerührt, dann in eine Schale geschüttet, in der so lange gerührt wird bis er völlig kalt ist. Die Crèmeschüssel befeuchtet man mit Rum und belegt sie mit bitteren Makronen. Dann rührt man 1/8 l Schlagsahne oder den Schaum der 4 Eier, sowie 80 g Agrikosenmus unter den Crème und füllt ihn in die Form.

---

1 Dose Pfirsich
~~1 Flasche Sulbur~~, nehmen 2 Flaschen
4 Flaschen Moselwein (Rüdesheimer)
3/4 lb Zucker
1 Schuß Kirsch! Kochwasser oder Rum
einige Tropfen Bitterer, keinen Schnaps!
Saft ½ Früchte.
bis

Pfirsiche mit Zucker + Rum oder Kochwasser und
1 Flasche Wein aufgießen.
Kennwort + Gab!

Himmelsspeise.

Geriebenes Schwarzbrot mischt man mit Zucker und legt eine Schicht davon in eine Glasschale, dann eine Schicht Apfelmus vermischt mit Rosinen, dann wieder eine Brotschicht, zuletzt Vanille Schlagrahm garniert mit Gelee oder Früchten.

Einfache Nachspeise.

Man schlägt mit dem Schneebesen 1 Eiweiß, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Fruchtsaft zusammen zu einer schönen Creme. Man kann außerdem eine gewürfelte Orange hinzufügen.

Griesspeise.

1/4 lt Milch, Saft u. ab geriebene Schale v. 1 Citrone, etwa 200 g Zucker werden in 1 l Wasser gekocht, dann etwas erkalten lassen und so lange rühren u. schlagen bis es steif, weiß und schaumig ist.

Mokkapudding.

Zuerst bereitet man 1 Tasse ganz starken

Schmankerlpfannen. Dann bringt man 1/2 l Milch zum Kochen, gibt 1 Prise Salz zu, den nötigen Zucker dazu, mischt 65 g Maizena mit etwas kalter Milch glatt, kocht damit unter Rühren wieder aufkochen, die Milch zum steifen Pudding, mischt unter Schlagen die kalten Kerne durch und füllt die Speise in eine kalt ausgespülte Form. Sie wird gestürzt und mit Vanillesauce serviert.

Nachspeise.

1/2 l Schlagsahne, 1/4 ℔ Zucker, 1 Weinglas Rum, 5 Blatt rote Gelatine.

Früchte in Gelée. 8–10 Pers.

2 ℔ frische Aprikosen, Pfirsiche od. sonstige Früchte wohlreifen, in Stücke schneiden, mit 3 Eßl. Zucker und Rosen-Kirschsaft kochen. Dann kocht man 1/2 l Weißwein, 1/4 l Wasser, 1/4 l Fruchtsaft, 1 Eßl. Zucker, 7 Blatt rote und 7 Blatt weiße Gelatine kurz auf, gießt es über die Früchte in eine Glasschale, stellt kalt. Kalt stellen und beim Anrichten mit Schlagsahne und Zuckerkörnern garnieren.

Aprikosenpudding. (Anna Oldenberg)

2 l Wasser
1 ℔ Zucker
1 Stg. Vanille
50 g rote Gelatine
1 ℔ Aprikosen

Man kocht die Aprikosen in dem Wasser mit Zucker & Vanille nicht zu lange, damit die Früchte fest bleiben. Die Gelatine mit wenig Wasser auflösen, hinzu tun. Man legt Bleine Makronen in eine Glasschale, gießt die Masse darüber und garniert den Pudding noch schön rund mit Makronen.

Brunkaspunch dazu

Citronen-Gelée.

1/2 l Wasser, 220 g Zucker, Saft von 3 Citronen, Schale von 1 Citrone, 8-10 Blatt Gelatine. Man kocht die fein geschälte Citronenschale mit Wasser, Zucker & Citronensaft auf, gibt die geklärte Gelatine zu, gießt das Gelée dann 1 Std. in eine Glasschale u. läßt es erkalten.

Falsche Schlagsahne (Nachtisch.)

1 Tasse Haselnüsse, 1 Tasse Zucker, 1 Eimeiß, etwas Vanille so lange schlagen, bis die Masse ganz steif ist.

Bananen-Nachspeise.

Man schälet Bananen, hält sie etwas nach u. füllt sie wieder mit Johannisbeer-Gelée und garnirt od. überfüllt mit Schlagsahne.

Weinsauce für Puddings.

3 Eigelb mit 6 Eßl. Zucker tüchtig rühren. 1/2 l Apfelwein aufkochen und zur Masse langsam rühren. Dann wieder auf's Feuer stellen und so lange rühren bis kurz vor dem Kochen.

Fruchtsaft-Gelée.

1 L Saft, 1 Paket Vanillezucker, 12 Blatt rote Gelatine, Zucker nach Geschmack. Vanillecrème dazu.

Apfelschnee.

Man kocht ein schönes Apfelmus*, schlägt nachher hinein (vorher 1 Blatt weiße Gelatine) und etwas Vanillezucker dazu. In Glasschale kühlen und mit Johannisbeergelée garniren.

* oder gebrochenen Apfel, die Durchgemischt werden.

Fruchtschaumpudding.

1 1/4 l. Fruchtsaft (gesüßt)
25 g. weiße Gelatine (aufgelöst)

Man schlägt den Fruchtsaft mit der Gelatine etwa 1/2 Std. lustig schaumig und füllt die Masse in eine Glasschale. Tags zuvor bereiten.

Quark-Speise.

Man kocht einen gut gesüßten Vanillecreme und schlägt mit dem Schneebesen etwa Eier lang durch durcheinander. In eine Glasschüssel füllen. – Es schmeckt sehr gut, wenn man eine Mischung von Zucker & Schokolade (Cacao) darüber streut.

Gätterspeise.

Man schlägt so viel saure Sahne oder Butterm. zu einer festen Quark, daß es eine schöne Crememasse gibt. Zucker & Schokoladenmischung darüber streuen.

Schaumspeise v. Buttermilch. Frieda

Auf 1 l. Buttermilch gießt man 1 l. kochendes Wasser, damit sie gerinnt, gießt sie auf ein Tuch und läßt vorsichtig ablaufen. In die zurückgebliebene Masse etwas Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und soviel Hallunily, daß eine dickliche Masse geht, die man mit einem Schneebesen lustig schlägt. In eine Glasschüssel füllen.

Getränke

Getränke

Getränke

Getränke

Getränke

Johannisbeerwein.

Man bereitet den Johannisbeerwein auf folgende Weise: Recht reife Johannisbeeren werden in einem Gefäße mit einem Rührlöffel zerdrückt (bei größeren Quantitäten wendet man vorteilhafter eine Presse an) und durch ein feines Sieb oder ein leinenes Tuch gegossen. Zu 1 l Johannisbeersaft gießt man 2 l Wasser, füllt die Mischung in ein Glasgefäß und gibt 2 ℔ gestoßenen Zucker dazu. Die Flüssigkeit wird so lange umgeschüttelt, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, dann läßt man dieselbe ruhig stehen. Nach 4–6 Wochen, wenn die Flüssigkeit hell geworden ist und keine Gläschen mehr wirft, wird der Wein auf Flaschen gefüllt, nicht fest verkorkt und stehend im Keller aufbewahrt. Nach einiger Zeit erst treibt man die Korke fest in die Flaschen.

Kalter Punsch.

1/2 Flasche Jamaika-Rum (Kurzy.)
1 Flasche Rüdesheimer Wein.
1 l kochendes Wasser.
1 ℔ Zucker (Hutzucker)
1 Citronenschale auf Zucker.

Man löst zuerst den Zucker und Citronenzucker mit dem kochenden Wasser

auf und gießt dann den Wein und Rum dazu und läßt den so fertigen Punsch kalt werden. Man kann je nach Geschmack etwas mehr Wasser, Rum, Wein oder Zucker hinzutun.

Fruchtsaft.

2 ℔ schwarze Johannisbeeren und 2 ℔ Himbeeren werden mit 2 l Wasser aufgekocht, durch ein Tuch gegossen, die Früchte mit 1 l Wasser wieder aufgekocht und wieder durchgegossen. Nachdem es sich gesetzt hat und durch ein Tuch gegossen wurde, tut man 1–1½ Weingläser Essig dazu, dann wiegt man die Flüssigkeit. So viel ℔ Saft, so viel ℔ Zucker× (Kandis), dann wird es wieder aufgekocht und abgeschäumt. Man verkorkt es in Flaschen. Mit Wasser gemischt ist es ein schönes Erfrischungsgetränk.

× Bei 6 ℔ Saft nur 5 ℔ Zucker.

Ananasbowle.

Eine reife Ananas wird dünn geschält, in feine Scheiben geschnitten und schichtweise mit Zucker bestreut, dann gießt man 1 Glas Madeira oder Portwein oder auch nur Wasser darüber und läßt sie gut zugedeckt 24 Stunden stehen. Hierauf legt man sie in eine

Bowle und gießt, je nach der Größe der Frucht und Bowlenzahl, 8-12 Flaschen Rhein- oder Moselwein und 1 Flasche Rotwein, letzterer kann auch fehlen. Dann gießt man sie auf Gefrorenes. Man kann auf Gefrorenes einige Flaschen Selterswasser hinzugießen. Die in Blechbüchsen eingemachten Ananas werden ebenfalls in Scheiben geschnitten und, wie oben beschrieben verwandt, doch gießt man den in der Büchse enthaltenen Saft mit in die Bowle.

Ananaspunschbowle.

Man kocht 2 Flaschen leichten Weißwein mit 400 g Zucker, dann wird 1 Weinglas feinster Arrac über etwa 50 g feinen Zucker abgebrannt, so daß der Zucker vollständig geschmolzen in den Wein kommt. Nachdem man die Bowle vom Feuer genommen hat, gibt man in Scheiben geschnittene Ananas hinein und läßt die Bowle erkalten.

Likör von schwarzen Johannisbeeren.

Man nimmt nur recht reife Beeren dazu, zerdrückt sie vollständig und gibt sie in einen Glas-kolben. Auf 1 l Beeren kommt 1 l guter Weingeist, etwas ganze Nelken und feiner Kanel. Der

Hefe wird zugegossen und an einen sonnigen Platz gestellt, wo er Monatelang stehen kann. In Spritfabrik presst man den Saft gut aus, rechnet zu 1 l Saft 3/4 l Wasser und etwa 1 ℔ Zucker; letzterer muss etwas gekochelt und zu dem Saft gegossen werden. Man füllt ihn in Flaschen und lässt ihn einige Zeit im Keller abliegen. Je länger er liegt, desto besser und feuriger wird er.

Eiercognac.

Man schlägt 10 ganze Eier mit 3/4 ℔ feinem Zucker 1/2 Std. schaumig, tut für 10 ₰ Dr. Oetkers Vanillezucker hinein und gießt langsam unter beständigem Schlagen 1/4 l guten Sprit und 1/4 – 1/2 l Wasser hinzu. Der fertige Eiercognac wird in Flaschen gegossen, gut verkorkt; er schmeckt sehr gut.

Waldmeisterbowle.

Man tut eine gute Handvoll frischen Waldmeister, der noch ganz jung sein muss und keinesfalls schon Blüten haben darf, in eine Terrine, gießt drei Flaschen leichten Weißwein darauf, deckt die Terrine zu und lässt den Wein 1/2 – 1 Stunde

von einem kühlen Ort gießen. Dann nimmt man den Waldmeister heraus, setzt noch Geschmack für nach Zucker hinzu (etwa 150 g) und füllt gut um. Man kann zum Wohlgeschmack der Maibowle eine geschälte und geschnittene Orange mit ausziehen lassen.

Orangenliqueur.

Die fein abgeschälte Schale von Orangen bringt man in ein Weinglas mit 1/2 l reinem Spirit zusammen und läßt sie 6 Tage zum Sonnen zugedeckt stehen. Dann werden 2 Flaschen Wasser und 2 lb Zucker gekocht und und hierauf 30 g kristallisierte Zitronensäure gegossen. Nach dem Erkalten gießt man 1 Weinglas Orangenspirit dazu.

Kochrezepte