Koch-Recepte

1

2 ~~tt~~
Pfahm
brat
Möc
allis
abzig

Leberknöpfe

2 ℔ Leber wird gehackt etwas Petersilie, gewürfeltes Semmelbrot, Zwiebel, Muskat, Pfefferkörner, etwas Lorbeer, Kalkun, alles geröstet, mit Fleischbrühe abgefüllt und durchgeschlagen.

Ra
1 ~~Pf~~
2 "
Fon
1/3 c
Pla
2 Pf
Vor

1/2
17
Bi
1
Ro
Jah

Kriegsrezepte

Brezeln

1 ℔ Honig, 1 ℔ Zucker
2 " Mehl, 4 Eier, 4 Eßlöffel
Kornaden gemahlen, 2
½ Löffel Anis. 2 Prisen
Nelken, 2 Prisen Natron
2 Päckchen Lebkuchen
Vorgültige Portion

Honigkuchen

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Honig
1 Eßlöffel Anis 1 Muskat-
spitze Nelken 1/4 l. Milch.
1 Päckchen Lebkuchen.
Rosinen, wenn man welche
hat. Kleine Portion

Gewürzen.

Gurken u. Pilze in d. Form.

Die Gurken werden mit Pfeffer u. Salz gut ausgekocht (gar). Pilze, Champignons werden durch d. Maschine gegeben (getrocknete K. müssen vorher eingeweicht u. gar gekocht). Die Form streicht man mit Fettaus. füllt mit Schichten Gurken, mit Schichten Pilze, der eingekochte Pilzwasser etwas Pfeffer, getrockneten Zwiebel, etwas Zucker oder Milch darüber u. einige Lorbeerblätter. Im Ofen backen ca 1 Stunde mit Luftkochen. Gut ist mit Schinken Fleisch dazwischen.

Rhabarbarcongott

Rhabarbercongott. Es steif wird mit Zucker in eine Auflaufform (ausgefettet gefüllt. Darüber gibt man einen einfachen Eierkuchen teig, für 4 Pers. etwa 1/4 l. Milch od. Wasser 125 gr Mehl, 1–2 Eier u. 1 Messerspitze Backpulver. Diese Masse über d. Congott gefüllt u. 3/4 St. lichtgelb im Backofen gebacken.

Rhabarbertorte.

3 Tassen Eier werden mit 100–125 gr. Zucker schaumig geschlagen, dann 250 gr. Mehl hinzugetan, 1 Backpulver. Diese Teig in eine gefettete Form gut gestrichen. Darauf 5 Pfund Stück Compott u. hineingebacken.

Kleine Kuchen

4 Eigelb werden mit 125 gr. Zucker etwa 20 Minuten zu einer schaumigen Masse gerührt, der man durch Citronenschale, Vanille oder 1 Theelöffel Anis einen winzigen Geschmack gibt. Man sieht den sehr steifen Eiweißschaum darunter, sieht 125 gr. Mehl beigt durch, etwas Salz zu tun ist auch nicht nötig) u. setzt mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Stroh bestrichenes Blech.

Röllchen oder Eierkuchen

1 lt Mehl 250 gr. Butter oder anderer Zucker 200 gr. Butter 9. Eier etwas

Zimmt u. Zitronenschale.
Der Kandiszucker wird
in 5/8 l. Wasser
aufgelöst, mit demselben
eine gute Weile kochen
gekocht u. am folgenden
Tage gebacken. Man gibt
jedesmal 1. Eßlöffel voll
in das mit einer Backform
gut bestrichene Eisen, u.
klopft den Deckel langsam
zu, backt 2-3 Minuten
auf beiden Seiten gelb u.
macht sie zu Röllchen
oder legt sie in einen
Teigtopf.

Grießklößchen.

1 l. Milch, 1 ~~Pf~~ ℔. Grießmehl,
1 Eigelb, ~~Salz~~ Butter, etwas
Zitronenschale 4-5 Eier.
Die Milch wird mit d. Butter

u. etwas Salz gekocht, unter stetem Umrühren d. Grieß hinzugetan bis d. Masse ganz trocken ist. Schließlich gibt man hinein d. Eigelb u. s. w. Ohne, daß alles durcheinander u. steigt mit 1 Eßlöffel Öl aus, die man in Salzwasser 10 Minuten kochen läßt. Etwas gebräunte Butter darüber u. Obst dazu zu geben.

Agrazlauflauf

Agrazlauflauf gibt man mit weicher Soße in einer ausgefetteten Auflaufform, darüber gibt man folgenden Teig: 1 gehäufter Eßlöffel Butter, dazu 1–2 Eigelb 1/4 ℔ Mehl, 1/4 l. Milch oder Wasser 1 bis 2 Eßlöffel Zuckerzusatz Zitronenschale. Man kocht d. Butter hin geb.

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Nachspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Ab
Ju
2 k
in
fri
Ka
Ar

2 k
ge
an
Ku
in
Fak
fo
Ma

Ri
Ch
Ma
mi
g
Ju
1 -
dem
Ch

Wiener Gulasch

Zu ½ Kalbfleisch in Stücken 2 fein geschnittene Zwiebeln in Butter schmoren 1 Tasse heißes Wasser. Hierauf ein Teelöffel Paprika vor dem Anrichten sein Salz

Kartoffelklöße

2 ℔ gar kalte Kartoffel 2 geriebene Eier 2 Löffel ausgelassene Butter Salz Muskat 3 abgeriebene Zitronen in Würfel geschnitten in Fett gebraten ¼ ℔ Mehl formt Klöße 15 Minuten kochen in Salzwasser

Fünf Minuten Fleisch

Rindfleisch in kl. Würfel schneiden ebenso die Schalen Wurzel oder Kartoffeln mit Fett geben Pfeffer, Salz, geschnittene Zwiebeln, alles zugedeckt dämpfen 1 – 2 Tassen heißes Wasser vor dem Anrichten in der Pfanne aufschütten.

Gefüllte Tomaten

Gelbliche Früchte von Tomaten bereiten, Waschen u. Schnittenpfe. Fleischen wegen nicht zu, etwas Pardellen hinzu etwas süßer Sahne dazu, zweimal Semmel in die Salz z. füllen, etwas bitter dazu zu zwölf weiter steigen u. untermischen in eine mit Butter gestrichene Form legen u. backen.

Gefüllte ganze Tomaten

Groß. Tomaten am Stiel oben aushöhlen, mit Mischung von geriebenen Brot Schinken Speck, 2 Eier gor. Citronensaft, 1 Löffel Milch wenig gestoßenen Salz Pfeffer, mit wenig Fleischbrühe oder Butter langsam schmoren, u. in einem Rand von ausgepüllten Reis, mit Butter durchgeschüttelt, Tatsächlich lebendig auftragen

Mandelkuchen

100 gr. Butter, 75 gr. Zucker
3 Eier durchmischen, 4
Milch 1 ℔ Mehl, mittel
feines Zimt rühren. 1 Backform
dicken 1/2 cm auswellen
mit bitter Mandeln, den
angewärmten Teig
3/4 backen.

Mandeln:

200 gr. Butter, 200 gr.
Zucker, 1 Päckchen Vanille
Zucker 10 gr. Zimmet
Ei und 500 gr. Mehl
hinzu, in Wirbel das ganze
einzig Mehl durch Sieb.

Risotto.

124 gr. Reis, abgebrüht
in Wasser 25 gr. Butter,
24 gr. gr. Parmesan rie-
gebrachter Schinken zum
Schmelz, 2 rohe Eier, etwas
Pfeffer! Alles mischt
serviert.

Nachkuchen

250 gr. Butter, Schnee
weißen, 250 gr. Zucker 4–
6 Eier, 100 gr. Rosinen
u. Mandeln. 1/8–1/4 l
Milch abgeriebene Citronen
1 Eßlöffel Rum 1. P. Streuzucker
Zusatz 500–000 g.
Mehl mit 1 Eßlöffel Weinstein
vermischt. Tüchtig weißen
50–60 Minuten backen

Backerei für

Man kocht 12 Eier hart. Dann schält man die Eier, hackt ein Zwiebel, ein Stückchen rohen Schinken und 1 Löffel Mehl gelb, kocht dies mit ½ l süßer Sahne und ebensoviel Fleischbrühe langsam zu dicker Sahne. Dann die Eier werden halbiert, aus 3 das Gelbe herausgenommen, u. mit Butter, Salz, Muskatnuß zu einem Brei gerührt. Die andern schneidet man in Scheiben, zieht die Masse durch ein Sieb über sie und füllt sie in eine tiefe Schale. Man zieht die zurückgestellten Eigelb darüber, stellt sie eine halbe Stunde heiß u. gleichmäßig zu den Aufträgen mit einer glänzenden Schaufel

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Zuspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Zuspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Suppeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonst. Recepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Süspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonst. Recept

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Gemüse
Braten
Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Gemüse
Braten
Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Lose Recepte

Gemüse
Braten
Saucen
Süspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Gemüse
Braten
Saucen
Süspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Gemüse
Braten
Saucen
Süspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonst. Recept

Gemüse
Braten
Saucen
Süspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

14

Rosi
Platan
gein
Stik
läßt
nüsko
Wenn
Wenn
Balz
und l
mein
so zei
1916
frisch
Strych
bedeut
geborg
fremd
Wenn
in 4

1916. Rindfleischer Fleisch.

Rohe Kartoffeln, Allerlei Würzen, Petersilien-Kleinig, Knoblauch, grüne Bohnen, Schweinefett oder, bedeckt mit Salzwasser gar. Vorher läßt man einige Löffel Speck ausschmoren, die mit den Gemüsen zusammen gekocht werden. Dann würzt man das Ganze mit Salz, Pfeffer, gehacktem Zwiebel und läßt das durchziehen. In einer Tonschüssel bringt man es zu Tisch.

1916. Fleischflaschen. Kleinig. Eine Schüssel wird mit Fett ausgestrichen. Eine Hackfleischmasse bedeckt den Boden. Kleinig klein gehackt, darauf gelegt, es überstreut mit der Fleischmasse. Zwei bis drei Mal wird darüber gestreut. In 45 Minuten gebacken.

Gemüse
Braten
Saucen
Kuchen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Rezepte

Braten

Saucen

Aufspeisen

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Recepte

Braten
Saucen
Auspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Braten
Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonst. Recepte

Braten
Saucen
Suppeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Rezepte

Braten
Saucen
Suppeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Braten
Saucen
Suppeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Saucen
Suppeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Saucen

Aufspeisen

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Saucen
Süspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Rezepte

Saucen
Aufspeisen
Salate
Compote
Getränke
Sonstige Recepte

Saucen

Aufspeisen

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Vai

Ma

Ar

Ang

Lis

Ar

2

Ar

be

un

Ge

Ge

Pf

Gel

Ge

Ka

ve

2

ab

Sauce für Fisch oder kalten Fleisch:

Man rühre 2 hartgekochte Eier durch ein Sieb, schütte etwas Essig, 4 Eßlöffel Öl tropfenweise zu, dann 1 Löffel Senf, 1/2 Löffel Zucker, Salz, 1/2 geriebene Zwiebel, etwas Pfeffer und gewiegte Kräuter zur Sauce.

Kalte Senfsauce.

2 hart gekochte Eier, wovon der Gelbe durch ein Sieb gerieben, am besten in einem tiefen Napfchen mit einem guten Eßlöffel voll feines Öl tüchtig gerührt, ein kl. Zwiebel dazu gerieben, etwas Salz, ü. Pfeffer, 1 Löffel Zucker, 2 Löffel Senf, sollte dieselbe zu dick sein, etwas kalte Bouillon hinzuschütten, etwas Zitronensaft, dazu ü. das Weiße von 2 hart gekochten Eiern zu tun.

Mayonnaise.

2 Eidotter, 2 Kinnen Eßlöffel Öl, etwas Senf, Zwiebel gerieben,

Pfeffer, Salz, Essig, Zucker, die alles gut würzt, im Wasserbade gekocht.

Sauce hollandaise

Die Herstellung geschieht am besten im Wasserbade. Als Ingredienzen dienen 6 Eigelb mit 60 Gr. Butter die man mehr Salz u. feinen weißen Pfeffer und Muskatnuß zusetzt. Sobald die Eier sich allmählig gedichtet haben, rührt man nach u. nach mit selber Pf. Butter in kleinen Stückchen daran, bis sie eine dickflüssige Masse gleicht. Sie darf nicht zu heiß gehalten werden. Mit etwas Essig (feinster) Citronensaft wird sie abgerührt.

Mit einer Zugabe von Kirschsaft ist sie ein köstliche Zugabe zu Fischen, Rennbrätel u. a.

Sauce béarnaise.

Acht Schalotten oder eine mittelgroße Zwiebel werden fein gehackt, in bitter gelb gedünstet, hierzu kommt ein Löffel Mehl, alles hell bleibend. Macht es durch mit 3 Löffel Essig. Durch ein Sieb gerieben, werden 120 gr. bitter damit gewischt in und 6. Eidotter. Nicht aufkochen. Schaffen in das heiße Fleischextrakt. Petersilienzweige ist auch beliebt.

Cornelis Brei oder Zwieback Brei.

Man rührt 100 gr Mehl mit 100 gr. bitter braun. 200 gr. oder mehr Zwieback 3. mittelgroße Zwiebeln, Petersilienwurzel. 1. Muskatnuß, etwas Porree, etwas Zimmet, Petersilie bleibt

Alles zerkleinert, 1. Lorbeerblatt, wenig
20. Pfefferkörner, werden mit 2 ℔
Rindfleisch, 2. ℔ Kalbsknochen in
2 l. Wasser auf mäßigem Feuer 2
St. bis zur Hälfte eingekocht, dann
mit dem braunen Mehl verbunden
u. 1. weitere halbe St. gekocht. Zur
Zugabe von 1/4 bis 1/2 Fl. Weiß-
wein verbessert den Geschmack.
Bei Bedarf je nach dem 1/4
Flasche Madeira zugeben, etwas
Zucker mitkocht sei. Geschnittene
Orangenscheiben oder Kristallen
Zucker, Citronensäure.

Recepte von Frau Hutreiza Schweizer

Varnisch Torte

1/2 ℔ Mandeln grob gehackt 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Zwiebaum Schokolade, 6 Eigelb werden mit dem Zucker 5 Minuten langsam gerührt. 1/2 ℔ gerösteter bittere Mandeln die Hälfte von 6 Eier langsam durchgerührt, 2 Torten backen mit Johannisbeerengelee füllen, Zuckerguß darüber.

Riß Eis.

1 Ltr. Milch, Arac Daulle u. Zucker, 1/2 ℔ geb. Mandeln. 1 Teil weiben, 1 Teil Kaffee, einige Rosinen Weiben, klein geschnitten dazuthun, wie die Eiscoom füllen.

Mohrenkopf Torte

1 ℔ Mohrenkopf zwiebaum, 1 ℔ abgeschälte zwiebaum Mandeln

450 gr. Zucker, 9 Eier 1 Eßlöffel Rum, 1/2 abgeriebene Citronenschale, 1 Kaffeelöffel Zimmet, Zucker u. den 4. Teil der Rosinen schaumig rühren, dann alle übrigen Zutaten hinzu, zuletzt den Eierschnee, 1 Stunde backen. Nachdem dem Backen, wie warmen Zustand folgender Guß: 1 ℔ Puderzucker 1 Eßlöffel Arrak 1 Eßlöffel Citronensaft, 1 Eßlöffel Rosinen zwischen, u. über die Torte gießen.

Waffeln.

8 Eier 1/2 l. Mehl 1/2 l. feine Stärke, 250 gr geschmolzene Butter etwas Salz u. das Weiße zu Schnee geschlagen.

Liebesknoten

1/2 ℔ Mehl 125 gr. Zucker 125 gr. Mandeln 1/16 l. Milch bitter Rosenwasser, 1/16 l. bitter Schokolade

2. Für 1. Stück Himbeerschn.
die abgezogenen Mandeln zreiben
der sich zerkratzt u. Kaltgestellt,
in Formen gespannt, in
Fett gebacken.

Englischer Kuchen.

500 gr. Butter, 500 gr. Zucker 9
Eier 50 gr. Citronat 50 gr. Orangen
Schale, 1. Citrone, 1. Muskatnuß
etwas Zimmet. 500 gr. Rosinen
500 gr. Mehl. die Butter
schaumig gerührt, nach u.
nach 9. Eigelb, dann Zucker
u. das übrige zuletzt, den
Schnee der 9 Eier. Der
Kuchen wird bei gelindem
Feuer 2½ — 3 Std. gebacken.

Suppeisen

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Recepte

Aufspeisen

Salate

Compote

Getränke

Sonst. Recept

Aufspeisen

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Recepte

Brennnklößchen.

Das weiße von 2 Eiern, Salz u. Muskat rühren unter steten Zusatz von Milch u. etwas Butter, setzen es auf Feuer, rühren es, bis es steif ist und gut abläßt. Nehmen es vom Feuer u. rühren etwas Muskat u. 2 Eidotter darein, füllen dies in ein Tuch und stechen mit warmem Löffel die Klößchen ab, die dann 6 Minuten in der Suppe kochen müssen.

Hafaklöße.

Aus 1 ℔ Mehl, 120 gr. Butter, 125 gr. Rosinen, 1/4 l. warme Milch, 2 Eier, 1 Löffel voll Hefe, u. Salz bereitet man einen Teig u. läßt ihn warm aufgehen und drauf die Löffelweise in heißes gesalzenes Wasser gegebenen Klöße 1/4 Stunde zugedeckt kochen. Diese können auch in heißem Schmalz in einer Pfanne gebacken werden.

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Recepte

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Recepte

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Salate

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Jahrg
in
Bd
aus
jeglic
Herz
Nam
in Sch
durch

Salat. 1916.

Gekochte, kalte Kartoffeln schneidet man in Scheiben, übergießt sie mit Essig. Salz u. Pfeffer, dann macht man noch Öl oder Fettsuppe hinzu. Reste von Fleisch jeglicher Art oder Käse werden in Streifchen geschnitten, mit den Kartoffeln vermischt. Junge Brunnenkresse in Scheiben geschnitten, Tomaten, Gurkenscheiben u. gemischter Salat kann mit hinzu

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

Compote

Getränke

Sonstige Rezepte

2 ℔
2 ℔
wird
und
beweg
wenn
Maschi
wurde
nicht
Tage
Nicht

Auf
3 ℔
1/2 ℔
wie
dann
geschl
dessen
und

Dreifruchtmarmelade

2 ℔ süße Kirschen, 2 ℔ Himbeeren, 2 ℔ Johannisbeeren, 4 ℔ Zucker Lster wird gläutert. Himbeeren aufgekocht und durch ein Sieb gewischt, Johannisbeeren dann auch gekocht und herausgenommen, dann die Kirschen weichgekocht und der Saft eingekocht. Dann werden Johannis u. Himbeeren durchgewischt und das Ganze bis zum andern Tage hingestellt und in Gläser gefüllt. Nicht zu lange kochen, sonst wird es hart.

Bordeaux Pflaumen

Auf 6 ℔ ausgesteinte Pflaumen 3 ℔ Zucker 1/2 Lot ganzen Zimmt 1/2 Lot Nägelchen, dieses wird mit einer Flasche Weinessig u. 1/2 Fl. Bordeaux gekocht u. kalt über die Pflaumen gegossen, eine 24 Stunden stehen lassen, dann den Essig noch 2 mal auf und gibt dann die Pflaumen in die

Kochende Tauen, vor dem Aufsteigen nimmt man die Schaumas heraus, läßt den Saft nicht kochen und füllt alsdann in einen Steintopf.

Apfelsinenmarmelade

Den ausgepreßten Saft von 12 Apfelsinen. Die Schalen von 8 Apfelsinen kocht man, gießt sie mindestens 3 mal ab damit sie das Bittere verlieren, und läßt sie über Nacht in kaltem Wasser stehen. Dann werden sie fein gehackt. Auf 1 ℔ Saft 1 ℔ Zucker, dieses wird zusammen gekocht und durch die gehackte Schale durchgemischt.

Apfelzelten.

8 l. Äpfel, 4 l. Wasser, 4 ℔ Zucker, 2 l. Saft. 1/2 Stange Vanille, 1/8 l. Weißwein, 3 Löffel Zitronensaft, etwas Zimmetes.

Himbeerwasser Erdbeerwasser (Spittel)

1 ℔ Zucker geklärt

1 ℔. Erdbeeren

1. Weisser Spitz, Tulipagel Gläser die Erdbeeren werden mit dem Zucker aufgekochten Trauben 1/2 St. stündig gespittelt, durchgemischt. Auch warm in d. Gläser gefüllt.

Getränke

Sonstige Rezepte

Getränke

Sonstige Rezepte

Getränke

Sonstige Rezepte

Getränke

Sonstige Recepte

1/8 L
und
Gewi
höch
1/8 gr
Länge
gefri
nach
Dozen
arbeit
Arbeit
eg
und
eine
Form
nicht
kein

6. F
Jen
Gel

Schokoladenmandelspeise.

1/8 Kilo Mehl wird mit 1/8 Kilo Butter und 1/2 l. Milch auf gelindem Feuer abgerührt, bis sich die Masse vom Geschirr löst, und schnell wie sie darunter gerührt, 1/8 gute Schokolade mit ganz wenig Milch langsam aufgelöst und 1/8 Kilo feingeriebener Zucker dazu gethan und nun nach 12 Eigelb unter beständigem Rühren dazu geschlagen. Wenn die Masse kalt und recht schaumig erstarrt, zieht man den recht steif geschlagenen Schaum der 12 Eiweiß und 16 gr. Kartoffelmehl darunter. In eine mit geklärter Butter gut ausgeschmierte Form gefüllt bäckt man die Speise in nicht zu heißem Ofen 1/2 Stunde ein bei mäßiger.

Reunzudding

6 Eier, 6 Blatt Gelatine 1/2 ℔ Zucker, ü. 5 Eßlöffel Rum der Gelben der Eier wird mit Zucker, Rum

und Gelatine so lange geschlagen, bis es dick wird. Die Hälfte der Eier dazu in eine mit Öl oder Butter ausgestrichene Form geben.

Reisgründling von geschl. Reis.

1 Tasse Reis wird mit 3/4 l. süßer Milch und 1/2 Stange Vanille 1 Stunde gar gekocht und läßt dann die Masse erkalten. Dann werden 6 Blättchen Gelatine in Wasser ganz flüssig gekocht, dies wird unter den kalten Reis gerührt. Zuletzt rührt man noch 1 Tasse Zucker und 1/2 l. Sahne darunter. Die Masse wird dann in eine Form gefüllt und recht kalt gestellt.

Custardsauce.

Zur Zusammenstellung von Eigelb, Zucker, Milch und einem Zusatz. Vanille wird vorgezogen. Man läßt ein Liter Milch (aus Dosen) mit 1/4 ℔ Zucker aufkochen. In einem Gefäß werden 12 Eigelb mit 1/4 ℔ Zucker tüchtig auf und geben darin zugleich die Vanille. Nun schüttet man die kochende Milch langsam in die aufgeschlagenen Eier aber unter stündigem Rühren. Ist das geschehen, so bringen wir das Ganze nochmals auf Feuer und rühren solange mit einem Löffel bis dieser überzogen ist. Die Sauce darf nicht kochen dann wird die Sauce durch ein feines Sieb gutan

und gerührt. bis zum Erkalten.
Beim Servieren muß sie eiskalt
sein.

Kriegspudding.

1 l. Wasser, 2. Citronen, d. h.
nach Geschmack. 1/4 ℔ Grieß 1/2
℔ Zucker, alles aufkochen, dann
1/2 ℔. mit den Hanneberen
schlagen. Wenn man es hat, 1 Ei-
weiß dazu tun.

~~Weißpudding~~ Auflauf
1 Tasse Milch, 1 Eigelb Butter
3 Eier, 5 Eßlöffel Mehl, das
Eiweiß schlagen. Das alles eben
aufkochen, bis es sich zum Topf
löst, dann in eine Form mit
K. beliebigem Obst geben, 1 St.
backen. Das kann man
auch mit Gemüsen oder Ge-
mengen, gibt einen vorzüglichen
Käseauflauf. Auch mit Fischen
zu gebrauchen.

Reisgrießding

1/2 ℔ Reis halb gar gekocht in gewöhnlich steif mit Milch oder etwas Wasser. 3 Eigelb mit 1/2 Milch mischen, hinzu schlagen durcheinander ~~Ei~~ mengen. 3/4 h. backen, mit Himbeersaft zu essen.

Getränke

Sonstige Rezepte

Getränke

Sonstige Rezepte

Getränke

Sonstige Rezepte

Getränke

Sonstige Rezepte

Getränke

Sonstige Recepte

Zu
Blau
und
24 P
Zuch
Blau
der
gegr
wurd

Zu
6 P
Tu
Ku
tüp
Kor
Lor
Fla

Himbeersaft.

Zu 3 ℔ Himbeeren löse man 25 gr. Weinsteinsäure in 1½ l. Wasser auf und gieße es kochend über die Früchte. Nach 24 Stunden gieße man den Saft durch ein Tuch und versetze ihn kalt mit 4½ ℔ Kandiszucker so lange, bis er klar ist. Der Saft muß klar vom Bodensatz abgegossen und der Schaum abgenommen werden.

Erdbeersaft

Zu 10 ℔ Erdbeeren nehme man 6 ℔. Zucker (Stangen) auf gelindem Feuer langsam anwärmen, nicht kochen, über Nacht durch ein leinenes Tuch gießen, den Saft 3 Tage ruhig stehen lassen, für 5 ₰ Salicyl hinein rühren, in Flaschen füllen, verkorken.

1 [illegible]
Bu[illegible]
1 [illegible]
Pr[illegible]
Ma[illegible]
[illegible]
[illegible]

1/3
1/2
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

1 [illegible]
[illegible]
[illegible]

Backzuckerkuchen.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 5 Eier, 3 Eßlöffel Backzucker, 1 Eßlöffel Natron mit Kl. Tasse Milch, 3 Eßlöffel Rum, 30 geriebene Mandeln, zuletzt den Schaum der Eier hinzugetan und mit Rum gebacken.

Schokoladenglätzchen.

1/2 ℔ Schokolade geriben,
1/2 ℔ Mandeln halb geriben, halb geschnitten, 1/2 ℔ Kleiner Zucker in c. 6 Eßlöffel Wasser geschmolzen, etwas Zitronat fein geschnitten, dies alles auf ein mit Öl bestrichenes Blech getan, wo darauf gebacken wird, bis die Masse angefärbt ist, und dann in Stücken geschnitten.

Mandelschnitten.

1 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Butter, 1/8 ℔ Zucker, 2 Eier, 2 Löffel Rum, die Schnittchen mit Eiweiß gestrichen, mit

mit geriebenen Mandeln bestreut.

Chocoladekartoffeln

1 ℔ Mandeln mit der Schale gerieben, 1 ℔ Zucker (feuchter) genügt 3/4) 3 Eidotter und das geschlagene Eiweiß werden endlich gemischt was mit die Hauptsache ist. Dann nehme man Löffelbiscuits (Kühlen) bestreicht sie dick mit Salz, schneidet sie in beliebige Stücke, nachdem man 2 Biscuits aufeinander legte, nehme sie in die Hand, umgebe sie mit der Mandelmasse und forme Kl. Bällchen, die dicht in einen Teller mit geriebener Chokolade und drehe sie darin um. Da der Kollen in der Hand stecken geht, mache man diese Fingerchen mit Messer sauber.

Kaffeekuchen!

1/4 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 4 Eigelb, 1/4 Mehl, 1/4 Hefegem (1 Kl. Tasse) Milch. Dieses gut ge-

wicht, das Eiweiß zu Schaum geschlagen. Die Kuchenformen müssen gut gefettet, halb gefüllt, 1/2 Stunde bei guter Hitze gebacken. Für 9 Kuchen.

Mandelbrötchen.

1/2 ℔ Mandeln werden abgezogen und gemahlen, dazu kommt 1/2 ℔ Zucker, 1/2 Eßlöffel Mehl und 6 zu Schaum geschlagene Eiweiß. 1/2 Bögen wird 3 mal geteilt mit der Masse bedeckt und auf einem mit Butter dick bestrichenen Blech gebacken.

Blechgebäckes.

1/2 ℔ langgeschnittene Mandeln 1/2 ℔ Zucker 2 fein 4 Löffel Rosenwasser 1 ℔ Mehl. Abends vorher den Teig machen. Das Blech mit Wachs bestreichen.

Pfefferküchen.

Auf 1 ℔ Mehl eine große Kaffe-

geschmolzenes Butter, etwas Schmalz
oder dabei sein, 1/2 geriebene Citronen-
schale, etwas Zimmt, 1 Kl. Glas
Rum, 1/2 ℔ blanken aufgelösten
Zucker, 2 ganze Eier, alles wird mit
warmer Milch gemischt zu einem
Teig, die Butter zuletzt nicht zu
warm dazugeben, der Teig darf nicht
zu steif und am besten am Abend
vorher gemacht werden.

Feiner Obstkuchenteig

1/4 ℔ Butter zu Schaum geschlagen 1/4
℔ Zucker, abgeriebene Citronenschale, 1
Eßlöffel Rum u. 1/2 ℔ Mehl.

Feiner Kranz

3/4 ℔ Mehl 1/2 Butter 1/2 Zucker
7 Eßlöffel Milch 5 Dotter. 2 voll-
ganze Eier 1 Citrone die abgeriebene
Schale. Butter u. Zucker tüchtig
rühren, dann 5 Dotter und
Eier u. Mehl wird zu einem

daß gebrauchtet, heraus drücken können, mit feinem bestreuten Zucker und Zimmet bestreut, langsam gebacken.

Makronen

1/8 Mandeln geschält, 1 ℔ Zucker 7-8 Eiweiß. Von einer Citrone d. Schale und 3 Eßlöffel Mehl oder 2 geriebene Zwiebäcke.

Obst Kuchenteig

125 gr. Butter 2. für 100 g. Zucker, 1/2 Päckchen Backpulver 300 g Mehl. Zuletzt die zerflückte Butter hinein tun. Für mein Sonntagskind.

1916. Heidelbeer, wirbel Obstkuchen

1 Ei wird mit 3 Löffel Zucker gut abgerührt. Zwei Löffel geschmolzene Butter oder Schmalz 2 zwei Löffel Milch u. 4 Löffel Mehl werden dazu gemischt, Zitronenschale oder Vanille gemischt u. 1 zuletzt 1/2 Eßlöffel Backpulver darunter gemischt. In einer Form c. 20 Minuten backen. Nach d. Erkalten beliebig Obst darauf stellen.

Früchtekuchenteig. (Englische Art)

1 ℔ Mehl wird auf den Tisch getan und in der Mitte ein Loch gemacht. In dieses Loch tut man 300 Gramm frische Butter, 150 Gr. Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene von einer Zitrone, zwei Eigelb und 1/8 Liter Milch. Mit der Hand verarbeiten wir nun die letztgenannten Zutaten mit der Butter, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Diese mischen wir mit beiden Händen dann unter das Mehl, was aber ganz vorsichtig geschehen muß, und zwar solange bis sich das Ganze zu einem Klumpen zusammendrücken läßt. Der Teig darf aber nicht ein wenig geknetet, sondern nur mit den beiden Hand-

flächen verrieben werden. den fertigen Teig lassen wir eine Stunde in kalten Raum stehen, ehe mit dem Ausrollen begonnen werden darf.

Kriegskuchen

2 Tassen Mehl 2 Tassen geriebenen Zwieback, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen gerib. Mandeln oder Nüsse. 1. Tasse Milch, 2. Eier, 2 Löffel Kakao 2. Tassen Milch, 2. Päckchen Backpulver. Zimmt zu Schaum geschlagen.

Brod.

2 ℔ Mehl, 1/2 l. Milch, etwas Fett, Salz, 2 Päckchen Backpulver.

Kriegs Waffeln.

1 Pfund entsalzen gekocht gerib. Kartoffeln gesiebt alle. 1/2 ℔ Mehl. 3/4 l. Milch. 1 P. Backpulver. etwas Zucker u. Zutaten.

Eierküchen

8. Eier, Weißes zu Schaum schlagen, Saft einer Citrone, 1/2 ℔ Mehl, etwas Salz, etwas Backpulver.

Lazarkuchen.

2 Eier, 120 Gr. Zucker, 160 g Butter zu Schaum gerührt. Das Weiße zu Schaum schlagen. 1 ℔ Mehl 4 Eßlöffel Milch 1 Backpulver.

Creme zu den Kuchen.

2–3 Eier 1/2 l. Milch. 2 Eßlöffel Madamin 1 1/2 Tafel Gelatine.

Elberfelder Kringel.

1 Kg. Mehl 375 g. Butter, 250 g. Zucker 5 Eier, 8 g. Butter geschm. Zucker 1/4 l. Milch 375 g. Kornichen, 2 Tassen Zucker 70 g. frische Hefe. Die Hälfte des Mehls sieht man mit d. warmen Milch, Hefe u. d. Eiern an. Läßt den Teig aufgehen, mischt dann 125 g. Zucker, die andere Hälfte d. Mehles, Butter

nehmen, wollt den Teig
pflücken Zuker, Korinthen, Gelb
rüben, wollt' sie zusammen ri-
gibt sie in eine Backform.

1 Chokolade Trüffeln

1 Tasse geriebene Mandeln
1/8 ℔ Orangeat 1 ℔ geriebene
1/8 ℔ Citronat Chokolade.
2 1/2 Tasse Rum oder Kaffee
alles gemischt, kugelchen geformt,
in Cacao umgedreht.

2. Chokolade Trüffeln

60 gr. Butter
350 gr. geriebene Chokolade
200 gr. Zuker
1-3 Löffel Rum
Ney gestrichen Milch oder Tee.

—

6

6

Apfelsinenmarmelade. I

6 gute Apfelsinen werden in feine Streifen geschnitten, ebenso die Schale einer Citrone. Dieses alles muß man einen Tag stehen lassen. Dann bedeckt man es mit Wasser u. läßt es wieder einen Tag stehen, dann wird alles mit Zucker ~~tüchtig~~ eingekocht. Den Zucker vorher lösen und aufkochen, dann das übrige hinzugeben.

Apfelsinenmarmelade II

6 gute Apfelsinen werden in feine Streifen geschnitten, ebenso die Schale einer Citrone. Dieses alles muß man einen Tag stehen lassen. Dann bedeckt man es mit Wasser u. läßt es wieder einen Tag stehen. Dann wird alles, mit Zucker, ~~tüchtig~~ eingekocht. Den Zucker vorher aufkochen lassen, dann das übrige hinein tun.

Rhabarbermarmelade

5 ℔. Rhabarber, 2 ℔ schwarze Kirschen, 1 ℔. Erdbeeren, 2 ℔ Zucker, alles zusammen so lange kochen, bis es dick genug ist.

Kringel-Apfelsinenmarmelade

Der 4. Teil dünnschaliger Apfelsinen wird gewaschen und geschält, die Schalen in kleine schmale Streifchen geschnitten & mit so vielem Wasser weich gekocht, daß es knapp dieselben bedeckt, wenn sie von Feuer genommen werden. Den Saft der anderen Apfelsinen drückt man aus, vermischt ihn mit Zitronensaft, auf 5-6 Apfelsinen eine Zitrone & 1 ℔ Äpfel, entfernt von letzteren das Kerngehäuse, schneidet sie ungeschält in Stücke, kocht davon ein Apfelmus, welches durch ein Sieb gemacht und abgemessen wird. Auf 2 ℔ Mus kommt 1½ ℔ Zucker. Dann

Apfelsinenmarmelade.

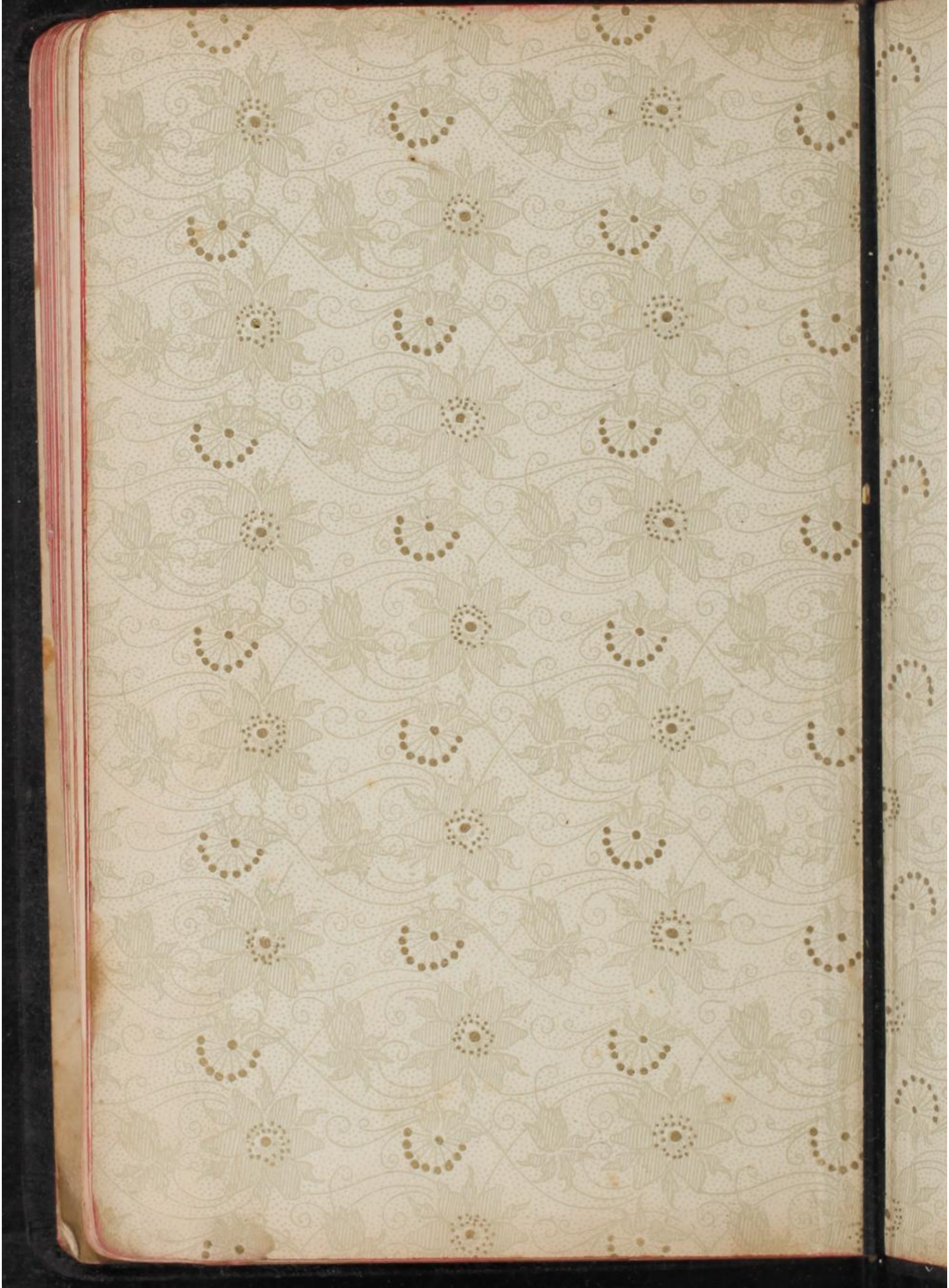
Man kocht die ganzen Apfelsinen in reichlichem Wasserstoff zirka für 2 Stunden, tut sie auf einen Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, schneidet sie in 4 Hälften, entfernt die Körner, tut das Fleisch auf einen Schüssel allein und nimmt von den Schalen die feinste Haut ab. Das Fleisch läßt man auf einem Sieb abtropfen u. benützt den Saft zum Lösen des Zuckers. Das Fleisch wird fein geschnitten, ebenso die Schalen, beides einzeln getrennt u. soviel Zucker gemischt als beides zusammen wiegt. Zuerst tut man das Fleisch in Apfelsaft u. läßt es 10-15 Min. kochen, dann die Schalen die noch für 5 Min. kochen.

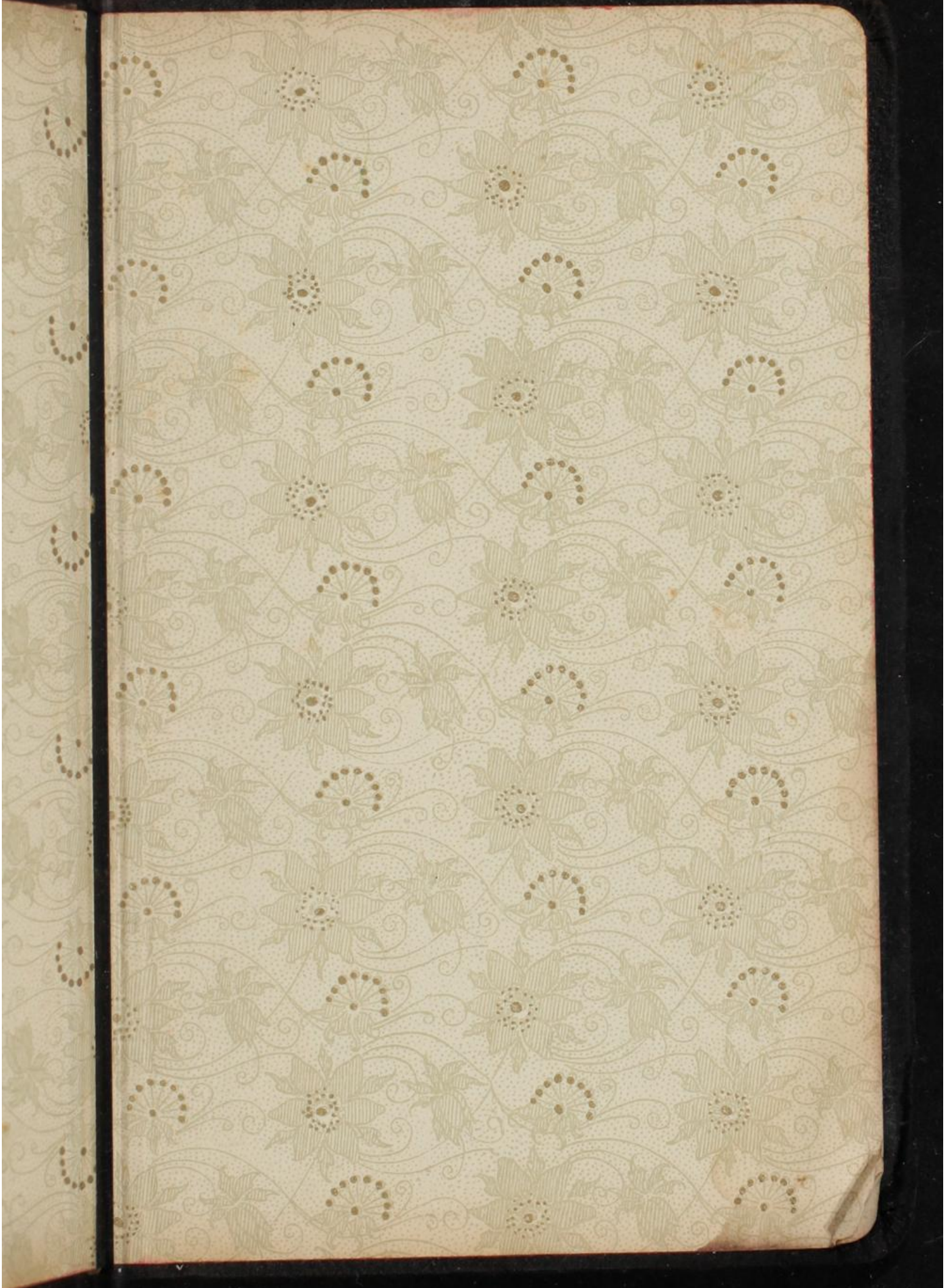
wiegt man den Apfelsinensaft und gibt auf 1 Liter Saft 1½ ℔ Zucker, läßt ihn aufkochen, (bis er auf) fügt das Mus hinzu und läßt es solange aufkochen, bis es anfängt dicklich zu werden. Jetzt tut man die Apfelsinenschalen hinzu, läßt die Marmelade noch 10–15 Min. kochen, bis eine kleine Probe auf dem Teller gleich dick wird und füllt es heiß in Gläser.

Thee zur Küsse.

10 g. Alt in kochendem Wasser aufgelöst, 4 Stunden stehen soll, durch ein feines Durchschlag gießen. Auf jede Küsse 1– 1½ Flasche brauchen.

ffor
oll,
ispen
le





Kochrecepte