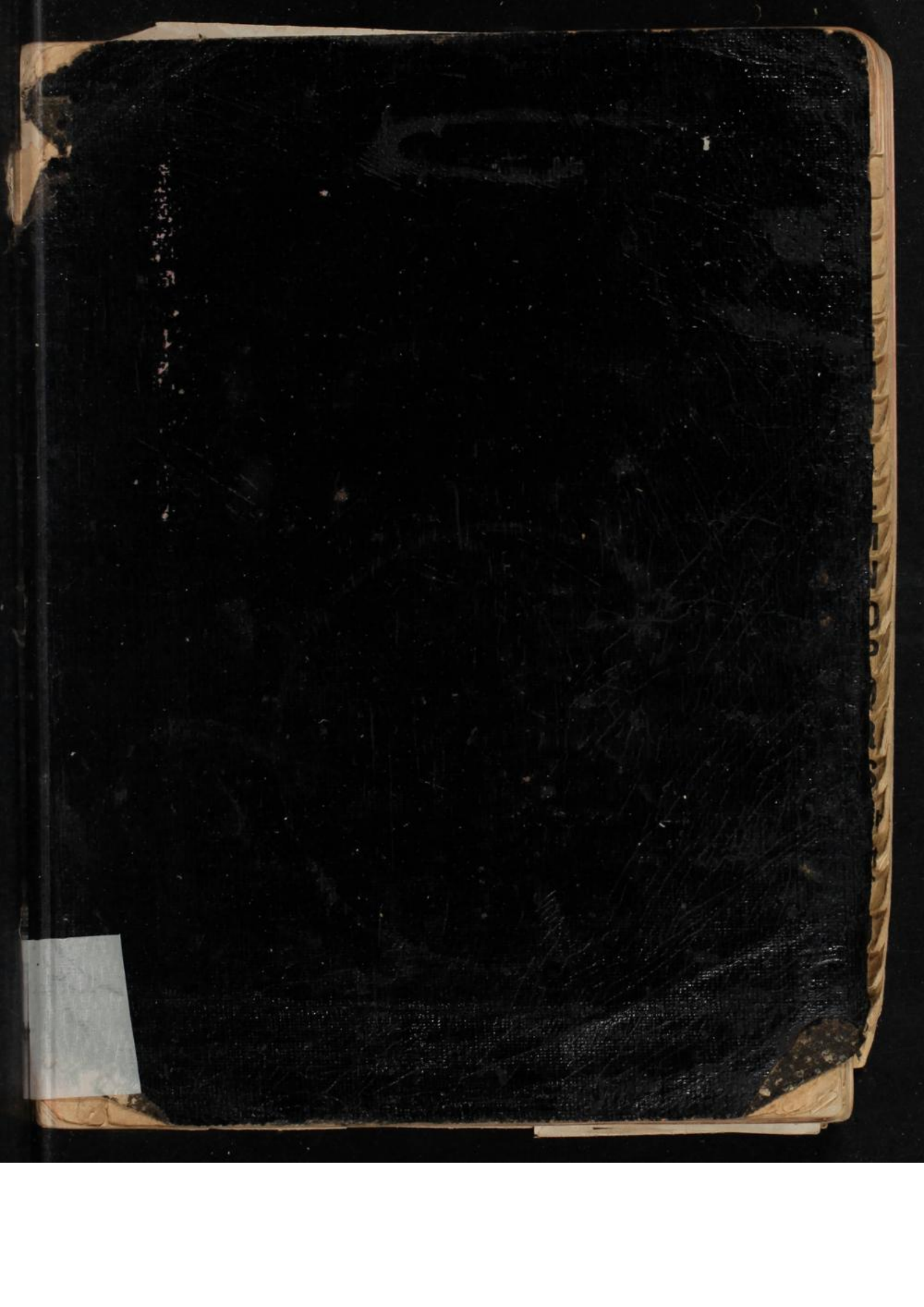


Apfelsinenpudding

5 Eidotter mit 100 g Zucker 1/4 St. rühren, dann gibt man den Saft von 3 Apfelsinen und einer Zitrone, hinzu, 10 g Gelatine und ein Glas Weißwein hinzu und rührt es in die Masse bis alles kalt ist. Man schlägt Schnee und gibt den Pudding in eine ausgespülte Form. (Er wird mit Vanillesauce serviert.)

Apfelsinenmarmelade

12 Apfelsinen, 2 Zitronen fein geschnitten 1 1/2 l Wasser zusammen 24 Std. stehen lassen, 2 Std. kochen, dann auswiegen 3 Zucker St. auf St. kochen bis die Masse gebunden ist. Nicht zu steif kochen, da es noch nachdickt.

umrühren

Apfel im Schlafrock:

Mürbeteig um die Äpfel und hellbraun backen. –

Apfelsinenmarmelade:

15 Apfelsinen und 2 Zitronen feingeschnitten mit 1½ l Wasser ~~12–24 St. stehen lassen~~. Die Masse dann 1 Stunde kochen, abwiegen und mit Zucker ℔ auf ℔ gut verrühren, zum Kochen bringen und 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Auf diese Apfelsinenmenge kommen 5 ℔ Zucker.

Apfelgelé:

Äpfel in 4 Teile schneiden, 3/4 mit Wasser bedecken, kochen lassen bis sie aufplatzen, nicht breig kochen. 2 Stunden in der heißen Brühe stehen lassen, dann in den Beutel gießen und über Nacht auftropfen lassen, nicht drücken. Auf 9 ℔ Apfelsaft 6 ℔ Zucker. Den Saft ohne Zucker 20 Min. kochen lassen, dann unter stetem Rühren mit ständigem Weiterkochen den Zucker dazugießen und 15 Min. kochen ehe man den fertigen Gelé in die Gläser füllt.

Anisplätzchen:

3 ganze Eier, 200 g Zucker 1/2 St. schaumig rühren 200 g Mehl, 50 g Kartoffelmehl 1 Teelöffel Anis dazuerühren, ~~über Nacht~~ kleine Häufchen auf's Blech setzen, über Nacht stehen lassen bei mittlerer Hitze hellgelb backen. –

Aufstrich.

2 geröstete Brötchen (100g Brot) reiben, und glatt rollen 50g Hefe in etwas Wasser verrühren, 1 Knöbel in fett dünsten, mit der Hefe vermischen, dann das Wasser nachgießen, zuletzt das Brösel.

Tätschiger Apfelkuchen

Man füllt die gefettete Springform mit rohem Obst, macht einen Teig aus: 3 Eier rührt man mit 1/2 ℔ Zucker schaumig rührt nach und nach 1/2 ℔ Mehl u. 1/2 Backpulver darunter und verteilt die Masse auf die Früchte ohne zu rühren. Bei mäßiger Hitze backt man 3/4 - 1 Stunde

B C D E F G H J K L M N O P Q R S Sch St T U V W X

Auf
Die
ge
me
na
ot
der
al

grüne Bohnen ins Fäß einzumachen.
Auf 10 ℔ Bohnen rechnet man 1 ℔ Salz.
Die Bohnen werden roh in den Steintopf
gedrückt. Zum Gebrauch setzt man sie
mit einer Hand voll Salz kalt auf, gießt
nach einmaligem Aufkochen ab und
ist schüttet die Bohnen dann in sieden-
des Wasser mit einer Messerspitze Natron
als Zugabe und läßt sie gar kochen. –

Berliner Brot:
3/4 ℔ Zuckerzucker, 1/2 ℔ Mandeln oder Nüsse, 3/4 ℔ Mehl
1/8 l Wasser, 1 Messerspitze Zimmt, 1 Messersp. Nelken
1 Prise Salz. Alles gut verrühren und in der Pfanne
solange rühren bis es Blasen schlägt, dann gleich
auf's gefettete Blech und 3/4 - 1 Stunde backen
lassen, dann gleich schneiden und einige Tage
kühl stellen.

Buttercremetorte.

Teig: 100 g Weizenmehl, 100 g Kartoffelmehl 200 g Zucker, 3 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 1/2 Päckchen Backpulver, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Creme: 1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 150 g Zucker, 175 g Butter, 30 g Palmin, 55 g Mandeln.

3 Eigelb werden mit dem Zucker, 4 Eßlöffel Wasser und der Zitrone schaumig gerührt, nach und nach Mehl und Backpulver und Kartoffelmehl dazu, zuletzt den steifen Schnee.

Cremezubereitung.

Von 1/2 l Milch, 150 g Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver kocht man einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Danach schlägt man Butter und Palmin schaumig und gibt es löffelweise darunter. Dann schneidet

man den Torteboden in 3 Scheiben und gibt den Creme dazwischen auch den Rand und den Deckel garniert man mit Butercreme und streut obenauf etwas Mandeln, die man in Zucker und Butter geröstet

Biskuitrolle:
Teig: 2 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, 100 g Zucker, 1 Vanillin 90 g Weizenmehl, 1 Päckch. Vanillezuckerpulver, 1 gestrich. Teel. Backin.
Man schlägt das Eigelb mit dem Wasser schaumig, gibt nach und nach 2/3 des Zuckers dazu mit dem Vanilin, dann schlägt man es lange bis es eine krémartige Masse ist.
Das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, dann gibt man unter schlagen den Rest Zucker zu Man tut den festen Schnee auf den Eigelbkrém dann sieht man das Mehl mit dem Tafelpulver und dem Backin darauf und mischt alles vorsichtig durcheinander. Der

Bohnenernte 1942

grüne Bohnen	gelbe Bohnen
3. 8. 5 ℔ 100g	4 1/2 ℔
5. 8. 7 3/4	2 1/2 "
10. 8. 5 "	3 1/4 "
16. 8. 3 dl	3 3/4 dl
24. 8. 3 dl	1 1/2 dl

Teig wird etwa 1 cm dick auf ein mit gut gefettetem Papier belegtes Blech gestrichen. Man kneift das Papier hoch damit der Teig nicht überläuft.
Backzeit etwa 1/4 Stunde.
Nach dem Backen wird das Biskuit auf ein gefettetes Papier gestürzt und das Backpapier vorsichtig aber schnell abgezogen. Der Biskuit wird sofort gleichmäßig mit Marmelade bestrichen und von der kürzeren Seite aufgerollt. Man bestäubt die Rolle mit Puderzucker.

Biskuitkuchen:

10 Eier, 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 7 Eßlöffel Wasser
1 Teelöffel Kirschtonsalz etw. Zitronenaroma oder anderes
2/3 Mehl, 1/3 Maizena.

Biskuitplätzchen:

4 Eier, 4 Eßlöffel warmes Wasser, 100 g Zucker, 1 Vanillezucker, 75 g Weizenmehl, 50 g Gustin.
Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers dazu. Darnach schlägt man ca 1/4 Stunde bis eine creamartige Masse entstanden ist und gibt den restlichen Zucker unter ständigen Schlagen dazu. Die sehr feste Schnee wird dann auf den Eigelbcrème gegeben und darüber wird das mit Gustin gemischte Mehl gesiebt, man zieht alles vorsichtig unter den Eierkrem und schlägt das Ganze noch gut durch. Dann setzt man mit Hilfe von 4 Teelöffeln kleine Häufchen auf gut gefettete Blechblech und backt in guter Mittelhitze hellgelb — 10-15 Min. —

C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X

C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
Z

C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X

C D E F G H J K L M N O P Q R S Sch St T U V W X

C
D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X

Crême für: Vanille, Caramel, Kaffee, Kakao.
1 l Milch, etwas Vanille, 2 Eßlöffel Mandamin, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eidottern .....

für Kaffee: 1 1/2 Lot Kaffee in 1/2 Tasse Wasser brühen, durch ein Mullläppchen gießen, (Eier immer mit dem Mandamin verquirlen), den Kaffee dazutun, die braune Masse in die Milch schütten und alles nochmal aufkochen. Nach dem Erkalten die Sahne, wenn man hat durchziehen.

D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X

200 g Mehl
60 g Butter
1 Ei
1 Pr. Messersp. Natron
80 g Zucker

ergibt ca 30 Stück

D
E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X

E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X

E
F
G
H
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
Sch
St
T
U
V
W
X

Eu
1
Ma
lan
lan
Ma
sch
ko
Z. Ff
1
Ku
H
6
1 Tel
1 7
Ma
ka
Ez
ein
la

Einmachen 1929

11 ℔ Johannisbeeren à 35 ₰.
Mit etwas Wasser einmal aufquellen lassen, dann durch Tuch abtropfen lassen und mit Zucker ℔ auf ℔ 4-5 Minuten kochen lassen; den Rest ausgequetschen und auch ℔ auf ℔ mit Zucker aufkochen. 1. Sorte gab 6 ℔ Saft, 2. Sorte gab 2 3/4 ℔ Saft.

15 ℔ Stachelbeeren à 25 ₰.
Zubereitung genau wie oben; 1. Sorte 5 1/2 ℔ Saft, 2. Sorte 2 3/4 ℔ Saft.

6 ℔ kleine Gurken à 60 ₰, 2 1/2 ℔ Zwiebel 50 ₰
1 Dill 30 ₰, 1 ℔ Bohnen 85 ₰, 1 Blumenkohl 1 Mk
1 Kohlrabi 20 ₰ 1 1/2 ℔ Mohrrüben à 20 ₰
Man kocht alles einzeln, und fast gar, dann kommt es in die Gläser, und wird mit einer Essig-Wasser Lösung übergossen 1/3 Essig 2/3 Wasser eine Prise Salz. — 15' Minuten bei 80° Kochen lassen.

20 ℔ Tomaten à 30 ₰.
Die Tom. werden gewaschen und in Gläser gefüllt, 12 hohe Gläser, mit abgekochter, leichter Salzlösung überschüttet und eingewecht.
20 ℔ Möhren à 20 ₰
Die Möhren werden geschrabbt, in gleichmäßige Stückchen geschnitten und mit ½ ℔ Butter gahr geschmort. 10 Gläser.
6 ℔ Waldbeeren à 40 ₰ ohne Zucker mit abgekochtem Wasser einkochen. 4 Gläser. —
6½ ℔ Waldbeeren à 40 ₰ ohne Zucker mit abgekochtem Wasser ¼ St. bei 80° einkochen 5 Gläser.
10 ℔ saure Kirschen à 25 ₰ werden entkernt und mit einer Zuckerlösung 15 Min bei 80° eingekocht. 5 Gläser. —
30 ℔ fadenfreie Bohnen à 28 ₰, werden 1½ Std gekocht in leichtem Salzwasser dann mit abgekochtem Wasser überschüttet und 15 Min bei 90° gekocht. 19 Gläser.

25 ℔ Wachsbohnen à 28 ₰

Verfahren genau wie bei oben genannten Bohnen
Alle Gemüse müssen nach 1 oder 2 Tagen noch-
mals sterilisiert werden. —

5 ℔ Preiselbeeren à 45 ₰

die Pr. werden mit Zucker gekocht dann
in einen Sterilopf getan mit einem Rum-
getränkten Blatt Pergamentpapier über-
deckt und zugebunden. —

25 ₰ Pfirsiche à 35 ₰

die Pf. werden geschält, entkernt und in
Scheiben in Gläser gefüllt mit Zuckerlösung
übergossen und 15 Min. bei 80° sterilisiert
Ergebnis 14 Gläser. —

20 ℔ Mirabellen à 21 ₰

Sie werden gewaschen, in Gläser gefüllt, mit
Zuckerwasser übergossen und 15 Min bei 80° steri-
lisiert. Ergebnis 10 Gläser. —

(Lieber etwas mehr für die Frucht anlegen und
dafür bessere Qualität.)

Einmachen. 1930

22 ℔ Johannisbeeren à 18 ₰, Zucker à 36 ₰
1 Sorte 9 3/4 ℔ Saft, 2. Sorte 6 ℔ Saft

1931.

10 ℔ kl. Gurken à 35 ₰, 2 ℔ Zwiebeln à 45 ₰,
12 ℔ saure Kirschen 35 ₰, 10 ℔ Waldbeeren 30 ₰
20 ℔ Pfirsiche à 3 ₰, 20 ℔ Tomaten à 18 ₰
5 ℔ Preiselbeeren à 45 ₰, 20 ℔ Prinzeßbohnen
33 ₰, 30 ℔ Schnittbohnen à 18 ₰,

1932.

25 ℔ Johannisbeeren à 18 ₰ Zucker à 40
30 ℔ Schnittbohnen
20 ℔ Waldbeeren

1935.

27. Juni /. 10 ℔ Erdbeeren à 35, mit dem Zucker vermengen und stampfen, 1/4 Stunde kochen. —
10. Juli /. 11 ℔ Johannisbeeren à 25 ₰, 2 ℔ Himbeeren à 50 ₰, 80 g Weinsteinsäure 1 Packchen Salicil
Ergebnis: 11 1/2 l Saft, in Flaschen. (13 ℔ Zucker) 4 l Gläser flüssigen Gelée für rote Grütze, (4 1/2 ℔ Zucker)

15½ ℔ Johannisbeeren à 25 ₰, 2 ℔ Himbeeren à 50 ₰ zu Gelée
ergebnis: 12½ ℔ Saft

1936

18. Februar: 4 ℔ Apfelsinenmarmelade, 4 ℔ Apfelsinen à 7½ ₰, 4 Zitronen 14 ₰. — 10 ℔ Saft + 10 ℔ Zucker.
30. Juni: 20 ℔ Erdbeeren 45 ₰, 15 ℔ Zucker.
8. Juli: 13 ℔ Waldbeeren à 40 ₰
9. " 25 " Johannisbeeren à 26 ₰, 12 ℔ = 10 ℔ Saft zu Gelée, 12½ ℔ = Saft. 8 l Saft zu 9 ℔ Zucker, 5 ℔ Himbeeren à 45 ₰ drunter, Rest 2½ l Saft zu 5 ℔ Zucker für rote Grütze. —
19. Aug. 25 ℔ Schneidbohnen à 16 ₰.
21. Aug. 30 " Schneidbohnen à 11 ₰
24. Aug. 10 ℔ Preiselbeeren à 32 ₰ 5 ℔ Zucker
26 " 6½ ℔ Gurkchen à 30 ₰, 1 ℔ Zwiebel à 13 ₰
26 " 45 Schlangengurken à 25 ₰ (15 als Senf-, 10 als süße Gurken.
30 " 3 Schlangengurken à 30 ₰, als süße Gurken
" 2½ ℔ grüne Gurken in Essig à zu 50 ₰.

2 Sept. 15 ℔ Bruchbohnen à 13 ₰, 14 ℔ Birnen à 10 ₰ (Kompot)
14. Sept. 20 ℔ Pflaumen à 13 ₰, 25 ℔ Äpfel à 16 ₰
15 " 25 ℔ Pflaumen à 11 ₰
16. Sept. 25 ℔ Bergamottbirnen à 22 ₰

1937

17. Juni 20 ℔ Spargel à 38 ₰.
21. " 26 ℔ Erdbeeren à 30 ₰. Die guten als ganze Früchte in Gläser mit Zuckerlösung; die gedrückten zu Marmelade. Auf jede Kanne 1 ℔ roten Zucker zur Erhaltung der Farbe.
22. Juni 12 ℔ italien. Aprikosen à 42 ₰.
30. Juni 30 ℔ Johannisbeeren à 24 ₰, 4 ℔ Himbeeren à 50 ₰, 25 ℔ Zucker. 15 ℔ Beeren zu Saft, 15 ℔ zu Gelée.
(Rest vom Saft für rote Grütze: 4 l Saft, 8 ℔ Zucker. –
4. Juli 10 ℔ Erdbeeren à 30 ₰, 20 ℔ Zucker (8 l Saft)
5 " 15 ℔ Stachelbeeren à 24 ₰, 10 ℔ Johannisbeeren à 23 ₰

Frühlingssauce 1 Teelöf.

2 Eier werden mit Mehl geschlagen 1 Prise Salz und Pfeffer und 1/4 l Milch unter ständigem Rühren im Wasserbad dicklich werden lassen. Beim Erkalten 2 Messerspitzen Senf und 1 guten Eßlöffel Öl und Citrone nach Geschmack. Zuletzt Schnittlauch

Frankfurter Buttergebäck:
1 1/2 ℔ Mehl, 65 g Butter, 65 g Zucker 1 Ei, 1/2 Backpulver etw. Zitrone — man wirkt den Teig, rollt ihn aus und sticht figuren aus, in heißem Ofen 10-15 Min backen.

Grieskuchen:

300 g Kartoffeln, 300 g Gries, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßlöffel Oel oder Fett, 1 Backpulver und etwas Zitronen oder Vanille.

Grabenbrot

2½ ℔ Weizenschrot, 10 g Hefe 3/4 l Wasser (Buttermilch, flacher Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Oel.
Hefe mit Zucker auflösen, Hefestück gehen lassen, Teig tüchtig verarbeiten und in der Form gehen lassen.

Heringe:

Reinigen, Köpfe abschneiden, 24 Std. wässern. Man rührt 1 Eßlöffel Mehl mit ½ Milch an und läßt es mit 1 Lorbeerblatt kochen, tut nach dem Erkalten Essig und Pfeffer hinzu. Man legt die Heringe mit Zwiebeln schichtweise in einen Steintopf, gießt die Sauce darüber und legt Kapern und Meerrettich bei.

Honigkuchen:

½ ℔ Honig, ½ ℔ Zucker, eine Prise Salz mit einem Teelöffel Anis, etwas gehackten Mandeln, etwas Zitronat und ¼ l kalten Kaffee gut verrühren, nach und nach 1 ℔ Mehl und 1 Päckchen Backin darunter tun. ¾ - 1 Stunde bei nicht zu starker Hitze backen. - Wenn kein Anis da, den Saft von ½ Zitrone und etwas abgeriebene Schale nehmen. -

Honigplätzchen.

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Gries, 1/4 ℔ Zucker, 2 Eier, 1 ℔ Kunsthonig, 4 Kaffeelöffel Honigkuchengewürz, 1 Backpulver.

Alles zusammenrühren, auswellen, Herzchen etc ausstechen, mit Eigelb bestreichen und hellbraun backen.

1

Himbeergelée.

Die Früchte heiß machen, durch ein Tuch drücken, dann den Saft 10 Min langsam kochen lassen und dann vom Feuer ziehen und unter ständigem Rühren den Zucker darunter mengen, ℔ auf ℔.

Himbeermarmelade.

Die ganzen Früchte mit etwas Wasser aufsetzen 1/2 St. kochen lassen, dann 1/2 ℔ Zucker auf 1 ℔ Frucht und unter stetem Rühren 10 Minuten kochen.

Himbeerernte 1942

4.7	1/2 ℔	(Mutter)
6.7.	3/4	- eingem.
7.7	1/2	- (gegessen)
9.7.	4	- eingem.
10/7.	3 1/2	- eingem
13/7	6 1/2	- eingem.
14.7	4	- eingem.
17/7	12	- eingem.
20/7	8	- (6 ℔ pro Kod. 2 ℔ kein eingem)
23/7	10	- eingemacht
25/7	3	- Gelee
27/7	3	- eingemacht
29/7.	3	- Gelee
1/8	2	- eingemacht
	60 3/4	

Johannisbeerernte 1942

14.7. 2 ℔ 200 g (mit Himbeer. zu Gelee

Stachelb. 1942

17.7. 5 ℔ (mit 12 ℔ Himb. z. Marm.

Honigplätzchen

1 ℔ Honig, 1 ℔ Zucker, 4 ℔ Mehl, 1 1/2 Backpu
1 Teelöffel Zimt, etwas Kardamom, etwas Nelken
2 Eier 4 Messersp. Ingwer Honigkuchengewürz 100 g
Honig und Zucker wird aufgekocht
Mehl und alle Zutaten gut vermengt
die abgekühlte Honigmasse darunter getan
dann ausgerollt und ausgestochen.

Himbeersyrup:

Die Himbeeren (bei 10 ℔, ½ ℔ Zucker) zergehen mit der Weinhefe (Tokayer) 8 Tage gären. Jeden Tag umrühren, dann durch den Beutel gießen. Den Saft im Glasbehälter 3 Tage ruhig stehen lassen. Mit dem Schlauch den Saft abziehen, damit der Bodensatz unten bleibt. Dann den Saft (auf 1 L 3 ℔ Zucker) ebenfalls einmal aufkochen lassen und abgekühlt in Flaschen füllen.

Haferflockenplätzchen: I

400 g Haferflocken, 300 g Zucker, 100 g Butter 4 Eier abgeriebene Zitronenschale 1 Backpulver, ¼ St. backen.

Haferflockenplätzchen II nach Rull.

400 g kleine Haferflocken trocken rösten zum Schluß 125 g gemahlene Buchecheln darunter geben, 90 g Butter 2 Eier (Eiweiß zu Schnee schlagen) 200 g Zucker, 1 Backpulver, bitter Mandelaroma = 3 Bleche

Hörnchen.

1/2 ℔ Mehl
1/2 " Zucker
1/4 " Butter
4 Eier
1/2 Teelöffel Zimt
Butter klären, den Teig tüchtig verarbeiten und in gleichmäßiger Hitze backen.

Johannisbeersaft.

Man wascht die Beeren leicht durch und zieht sie auf ein Sieb. Auf 4 ℔ Beeren kommt 1½ l Wasser, das man kochend mit der aufgelösten Weinsteinsäure draufgießt, und 24 Std. stehen läßt. Dann läßt man die Beeren in einem Tuch abtropfen, den gewonnenen Saft rührt man mit Zucker klar, 1 l Saft, 1 ℔ Zucker. Zum Schluß rührt man 1 Päckchen Salizilsäure darunter und füllt den Saft in Flaschen. –

bei 10 ℔ Früchten 50 g Säure

Klos:

1 1/2 ℔ Mehl, 5 g Hefe, 125 g Fett, 1 Prise Salz, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Milch.

Hefeteig in Rodungsform, oder kleine gekochte Klöße oder Dampfnudeln. —

Sauce:

eine sämige Milchsauce mit 1 Prise Salz, 1 Schnapselchen Zucker, indem man ein Stück Zimmet ziehen läßt. —

Selbstgemachter Watschkäse:

2 l Milch dick werden lassen, Sahne abschöpfen, die Milch im Wasserbad ziehen lassen bis die Molke sich absondert, dann ins Säckchen gießen und abtropfen lassen. dann den Käse durchs Sieb geben etwas Salz und die saure Sahne dazutun. —

Konferenz:

8 ℔ Wirsing, 4 ℔ Suppenfleisch
1 ℔ Knochen, 4 ℔ Möhren, 3 Büchsen Erbsen,
4 ℔ Schmorbraten, ½ ℔ Sauerkraut, 5 ℔ Cassler Rippenspeer 5 Flaschen Bier, Kartoffeln,
4 ℔ Schweinebraten, 2 Büchsen Tomatenmark,
2 Markknochen. (für 8-10 Bünder gerechnet)

Käsekuchen:

Belag: 1½ ℔ Klatschkäse, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetkers Saucenpulver Vanille-Geschmack, 2 Eier das Weiße zu Schnee schlagen, 60 g Maizena
150 g Kornuten, etwas saurer Rahm.
Teig: 1/4 ℔ gute Butter, 1/4 ℔ Zucker, 2 Eigelb
1 Prise Salz, etwas Warm 2 1/2 Teelöffel Backin und soviel Mehl bis der Mürbeteig zusammenhält.
ca 250 g

Kabinettpudding:

1/4 ℔ Zucker mit 5 Eigelb und etw. Vanille 1/4 Stunde rühren. 1/2 l kochende Milch darunter rühren und die Masse auf kleinem Feuer eben aufkochen lassen (unter stetem Rühren), dann 6 Blatt zusammen fund aufgelöste weiße Gelatine darunter mischen und in kaltem Wasser rühren, wenn es anfängt steif zu werden 4 Eßlöffel Rum (nach Geschmack) 1/8 ℔ Rosinen 1/8 ℔ geschälte, feingehackte Mandeln, 1/2 Obertasse ganz klein geschnittenen Zitronat. 1/4 ℔ Suppenmakronen hineingebröckelt und zuletzt den Schnee der 5 Eier, dann in eine Form zum Stürzen oder in eine Glasschale. —

Kartoffelklöße:

Frische Pellkartoffel abziehen noch warm durch die Fleischmaschine drehen, wenn man hat Petersilie mit, Muskat + Salz dran 2/3 Kartoffel 1/3 Mehl.

Kriegs maulhaschen.

80 g Butter, 1 Ei, 100 g Zucker zusammenrühren, 1/2 ℔ gekochte geschälte ohne Salz Kartoffel 1/2 ℔ Mehl, 1 Bakin, 1 Päckch. Vanillezucker. Viereckige Stücke mit dem Rädchen ausstechen in die Mitte Marmelade tun und die 4 Ecken übereinander schlagen.

Kräppeln:

1 ℔ Mehl, für 5 ₰ Hefe 1 1/2 Tasse Milch, 50 g Butter, 80 g Zucker 1 Prise Salz. 1 Ei mit einem Kognemeinglas ausstechen geben 26 Stück.

Kumsperchen.

300 g Mehl, 150 g Zucker, 50 g Fett, 4-5 Eßlöf. Milch 1 Teelöffel Backpulver. Teig kneten und ausrollen.

Krümelkuchen.

250 g Weizenmehl, 4 Teel. Backin, 125 g alte Salzkart. 50 g Butterbrot, 125 g Zucker, 1 Vanillin, 1 Rumaroma, 1 Ei, Pr. Salz, 35 g Fett, 500 Äpfel. Etwa 35 Min. bei guter Hitze.

2 Tasse Mehl, 2 Tasse Reis, 2 Tasse Zucker, 1 Backpulver, 2 Eier, 2 Tasse Milch, (Zitronenaroma)

Kirschmarmelade:
Die Früchte werden entsteint, halbiert und 3/4 Std. gekocht, auf 1 ℔ Früchte kommt 3/4 ℔ Zucker. Unter ständigem Rühren 10 Minuten mit dem Zucker kochen, nach dem Kochen Salizyl hinzutun und in Gläser füllen.

Kartoffeltorte" (Frau Baumann)
1 1/2 ℔ warm gepreßte Salzkartoffel, 200 g Zucker 1 Ei.
Die geriebenen Kartoffel werden mit dem Zucker verrührt, dann das Eigelb dazugeben, zuletzt den steifen Eiweißschnee. Alles tüchtig schlagen, und die noch warme Masse in eine Springform füllen und bei schwacher Mittelhitze 50-60 Min backen.

Lek
1 H
½ H
gen
Sie
ser
Ar
ter
ma
den
dru
auf
ba
Ba
die
Ma
ric

Lebkuchen:

1 ℔ Honig, 1 ℔ Zucker, 1½ ℔ Mehl, 3 ganze Eier, ½ ℔ Mandeln (gemahlen), 5 g Nelken, 10 g Zimt, abgeriebene Zitronenschale, 15 g Pottasche.

Die Pottasche wird mit 1 Eßlöffel warmem Wasser aufgelöst und die 3 Eier dann verquirlt, das Mehl wird mit den Mandeln und dem Gewürz vermischt. Den Honig und Zucker läßt man zusammen aufkochen und gibt ihn zum Mehl, zuletzt rührt man die Eier drunter. Man streicht die Masse 1 cm dick auf das gut eingefettete Backblech und backt bei guter Hitze ¼ Stunde. Vor das Backblech legt man ein Holz, sonst läßt die Masse herunter. Man schneidet die Masse heiß in kleine Würfel und läßt sie erkalten.

Mil

hue

Gel

1 G

ne

e

Ge

Ma

1 7

1/4

ac

bl

ge

be

Ma

3/4

ie

Ma

M

Milchcrême:

1 l Milch, 1 ℔ Zucker, Schale von 2 Zitronen läßt man kochen, gibt 10 Blatt Gelatine aufgelöst hinzu und rührt es kalt. 1 Glas Weißwein und den Saft von 4 Zitronen rührt das Ganze noch etwas. Schüttet die Masse in eine Metallschale und garniert es mit Gelée oder Schlagsahne.

Morgenröte:

4 Eier, 1/2 l Saft 1/4 l Weißwein
1 Zitrone, 8 Blatt rote Gelatine.

Die Eidottern werden mit Saft & Wein 1/4 Std. geschlagen, dann gibt man die aufgelöste Gelatine hinzu und rührt es bis es steif ist. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen. Man streicht die Form mit Öl aus und kocht eine Vanillesauce dazu.

Morgenröte von Milch nach frl. Friedken.

3/4 l Milch roh, 1/4 l Saft, 10 Blatt rote Gelatine in heißem Wasser auflösen und unter die kalte ~~Milch~~ Masse rühren, über Nacht stehen lassen.
Man gibt Vanillesauce dazu.

Müsli:

25 g Haferflocken mit kochendem Wasser überbrühen, 1 Apfel, 1 Apfelsine raffeln und mit Zitrone beträufeln. 1 gehäufter Eßlöffel Rahm, 1 Teelöffel Zitrone, Zucker nach Geschmack, Nüsse drüber. –

für 6 Personen 1½ Zitrone.

Makronen:

½ ℔ süße Mandeln 250 g bittere Mandeln
½ ℔ Puderzucker, Saft u. Schale ½ Zitrone
¼ ℔ Eiweiß.

Die Mandeln werden gehäutet, geschält und gut getrocknet und 2x durch die Mandelmühle gegeben, dann mit Zucker und etwas Eiweiß, Zitronensaft und -schale auf dem Feuer angerührt, dann gibt man den steifen Schnee dazu, formt kleine Makronen und gibt sie auf Oblaten und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ süße Mandeln, 10 g bittere Mandeln, 20 g Schokolade, 3 Eiweiß 1/2 Stange Vanille. Die Mandeln werden mit der Schokolade und 1 Eiweiß verrührt, dann gibt man den steifen Schnee darunter und bereitet die Makronen wie in voriger Nummer angegeben. —

Mandelmakronen

1 ℔ Mandeln, 4 Eiweiß 1/2 Zitrone 3/4 ℔ Puderzucker bei mäßiger Hitze 20 Min - 30 Min backen. —

Mürbeteig: Torbenbolen:

180 g Mehl, 65 g Maizena, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1/2 Tasse Milch, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Mandelmakronen mit Haferflocken.

40 g Mandeln, 400 g Puderzucker, 6 Eiweiß, Saft von 1 Zitrone 3/4 ℔ Haferflocken.

Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, der Puderzucker durchs Sieb darunter gerührt, die gemahlenen Mandeln und die Zitr. hinzugefügt und zuletzt durch die fleischmaschinengedrehten Haferfl.

Nußkuchen:

9 Eigelb mit 1/2 ℔ Zucker schaumig rühren, 1/2 ℔ gemahlene Haselnüsse und den Schnee der 9 Eiweiß darunter mengen. Bei gelinder Hitze 1/2 - 3/4 St. backen.

Nußbrötchen.

1 ℔ Nußkerne, 8 Eiweiß, 1 ℔ Staubzucker. Das Eiweiß schlagen, dann den Zucker darunter geben, zuletzt die Nüsse. Nachdem man ungefähr 1/4 Stunde den Teig bearbeitet hat, formt man kleine Brötchen, streicht etwas Eiweiß darauf und legt 1/2 Walnuß darauf und läßt die Brötchen in abgekühltem Ofen leicht braun werden.

nuseitig.

Kuß brötchen,

Man schlägt 6-7 Eiweiß zu festem Schnee, gibt nach und nach 1 ℔ Staubzucker dazu, und nimmt davon 3/4 Tasse, nachdem man beides ca ~~3/4 Stunde~~ gerührt hat; dann mischt man 1 ℔ geriebene, ungeschälte Haselnüsse darunter und formt kleine Brote von der Schneezuckermasse, streicht man mit dem Messer etwas in die Länge und streut 1/4 Wallnuß darauf. Bei mäßiger Hitze backen. –

Kuß kranz:

5 Eier, 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Nüsse, 1/2 Backpulver. Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren.

Nußmakronen.

6 Eiweiß zu Schnee, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Nüsse, Saft von 1 Zitrone, runde Kugeln, bei mäßiger Hitze 20-30 Minuten backen.

Kriegsnapfkuchen.

2 Eier, 350 g Zucker 1 Fläschch. Zitronenaroma, 1 Pr. Salz, 2 Päckch. Oetk. Schnupfuln Vanille Geschmack, 1/4 l Milch, 500 g geprepte Kartoffel, 500 g Mehl, 2 Päckch Backpulver, Rosinen. Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Einfacher Obstkuchen:
1½ ℔ Mehl, 150 g Fett, 1 Ei, ½ ℔ Zucker und soviel Milch, daß man gut ausrollen kann; 1 Backpulver. Die Hälfte streicht man fingerdick in die Springform, zu dem übrigen Teig tut man noch beliebig Zucker und Vanille nach Geschmack und nachdem man mit Obst gefüllt hat kommelt man den Teig drüber und bäckt 1-1½ Stunde.

Obst ohne Zucker einzumachen.
Rhabarber sauber waschen, unabgezogen in kl. Würfel schneiden, in Flaschen füllen mit abgekochtem kaltem Wasser bedecken und verkorken. Stachelbeeren ebenso
Waldbeeren waschen, verlesen, in Flaschen füllen und abgekochtes Wasser auffüllen. Verkorken und 40 Min. bei 85° sterilisieren, mit kaltem Wasser aufsetzen. Später verlacken oder in Paraffin tauchen.

Johannisbeeren waschen, abbeeren auf einem Sieb ganz ablaufen lassen in Flaschen füllen verkorken 15 Min. bei 90° sterilisieren.
Preiselbeeren ebenso. Beide Früchte werden beim Gebrauch gezuckert aber nicht noch einmal aufgekocht.
Kernobstfrüchte schälen od. entkernen halbiert in Gläser schichten mit abgekocht. Wasser bedecken und 25 Min. bei 90° sterilisieren. Bei Gebrauch seiht man den Saft ab, kocht ihn mit Zucker auf und läßt die Früchte längere Zeit darin ziehen.
Pflaumenmus läßt sich auf verschiedene Weise bereiten:
1 Die reifen Früchte werden entsteint, weich gekocht, auf ein Sieb gegossen und der Saft sympartig eingekocht. Saft mit Fruchtmark werden wieder vermischt in Gläser gefüllt und 25 Min bei 90° sterilis. Man zuckert bei Gebrauch

2/ Die entsteinten Pflaumen werden durch die Hackmaschine gedreht (grobes Sieb) längere Zeit eingekocht, in Gläser gefüllt und 25 Min. steril. Bei Gebrauch zucker.

Marmelade aus Mirabell

Alle Früchte, auch fallobst werden entkernt gewaschen und durch die Hackmaschine gedreht. Man läßt alles 2-3 St. kochen, verrührt gut, füllt in Gläser und steril. 30 Min. bei 90°. Diese Marmelade wird bei Gebrauch gezuck. und am besten bald verbraucht.

Platz:

3 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Butter, 20 g Hefe, Prise Salz, 6 Eßlöffel Zucker 1/4 ℔ Rosinen.

Man macht einen Hefeteig und nachdem er recht locker und blaßig ist backt man ihn 1 – 1½ Stunde. –

Hefeklöße stellt man auf dieselbe Art her, nur muß der Teig fester sein. Ca 15 Min. müssen die Klöße zugedeckt kochen. –

Pflaumenplattenkuchen.

~~2¼ ℔ Mehl, 5 Pf Hefe, 50-100 g Margarine, 1 Ei, 1 Prise Salz, Ovamilch, 1 Eßlöffel Zucker 5 ℔ Pflaumen.~~ Bei heißem Backofen 30 Min. Die Pflaumen mit Butterpapier zudecken, dann bleiben sie saftiger.

umstehend.

Pflaumenplattenkuchen:

2 ℔ Mehl, 5 g Hefe, 1 Pr. Salz, 150 g Margarine, 4 Eier 4 Löffelchen Zucker, Milch 9 ℔ Pflaumen — das Ganze ergibt 2 Platten. Bei heißem Backofen 30 Min. Die Pflaumen mit Butterpapier zudecken, dann bleiben sie saftiger.

Pflaumenmus.

Auf 3 ℔ Pflaumen 1 ℔ Zucker. Die Pflaumen werden durch die Fleischmaschine gegeben und 2 St. gekocht dann der Zucker gegeben und nochmals 2 St. kochen.

Pfefferchen:

2 ½ ℔ Mehl, 1 l Milch, 3 Eier, 150 g Fett, 1 Prise Salz, 5 Löffelchen Zucker 5 g Hefe und ½ ℔ Korinthen.

Hefe mit lauwarmer Milch auflösen, alles gut zusammenrühren und gehen lassen.

Die Hälfte genügt für ein Abendessen.

Pflaumen (Zwetschen)- Marmelade:
6 ℔ ausgesteinte Zwetschen, 2 ℔ Zucker,
1/8 l Weinessig.
Die ausgesteinten Zwetschen werden in eine Schüssel getan, lagenweise mit dem Zucker eingestreut und dann mit dem Weinessig übergossen. Man läßt sie 18 Stunden stehen. Dann rührt man dieselben einige Mal um und bringt sie auf's Feuer; von diesem Moment an darf nicht mehr darin gerührt werden, man läßt sie vom Kochen an gerechnet 3-4 St. leicht kochen, nicht zudecken.
Dann nimmt man die Marmelade vom Feuer und rührt sie etwa 1/2 St. lang glatt; die noch warme Marmelade wird in Gläser gefüllt und wenn erkaltet zugebunden.

Printen:

700 g Mehl, 1 ℔ Zucker, 2 Teelöffel Zimt, 2 Teel. Anis, 4 Teelöffel Kakao, 1 Teel. Koriander, etw. Zitronenaroma, 2 Päckchen Backin, etw. klein gehackten braun. Kandis, 1 ℔ Kunsthonig in 1/2 - 3/4 Tasse Kaffee (12 Bohnen) auflösen, alles zusammenkneten, ausrollen messerdicke Printen ausstechen und bei guter Hitze backen, vorher mit roher Milch bestreichen.

Printenrezept nach Frau.

1 1/2 ℔ Mehl, 1 ℔ Rübenkraut, 200 g Zucker, 2 Teelöffel Anis, 1 Teelöff. Nelkenpfeffer, 1 Teel. Zimmt 4 Teel. Kakao, 1/2 Tasse Kaffee, 1/2 Eßlöff. Natron Teig tüchtig verarbeiten kleine Rollen machen fingerlang schneiden etw. formen und in heißem Ofen backen.

Pökeln und Räuchern

Salzlake bereiten: in abgekochtem heißem Wasser (5 ℔ Salz mit 8 l Wasser) Salz auflösen, kalt werden lassen. Menge der Lake vorher berechnen (durch einlegen der Stücke in vorgesehenem Topf und Wasser aufgießen, bis alles reichlich bedeckt ist) Salzgehalt prüfen durch einlegen

Weihnachtsrezepte:

Alle sind beliebig zu vergrößern oder zu verringern.

Anisplätzchen:

1 ganzes Ei wird mit 65 g Zucker ½ Std. schaumig gerührt, 65 g Mehl, 30 g Kartoffelmehl und ½ Teelöffel Anis darübergerührt kleine Häufchen auf gefettete Backblech gesetzt, über Nacht in geräumigem Raum stehen gelassen und bei mittlerer Hitze hellgelb gebacken. (sehr lecker.)

Buttergebäck: (ein feines Gebäck.)

100 g Mehl, 75 g Zucker, 75 g Butter, 1 Ei, ½ Teel. Natron, Hirschhornsalz oder Backin, 1 Vanillezucker. Man ~~legt~~ schüttet das Mehl im Kranz auf den Tisch, streut Zucker etc darüber, in die Mitte das ganze Ei und mengt herum die recht kalten Butterflöckchen. Man arbeitet den Teig gut mit der Hand durch, rollt 1 Messerrückdick aus und sticht Herzchen, Sterne etc aus. Bei guter Hitze 10–15 Min. backen.

Kuchen: (Kriegsrezept.)
300 g Mehl, 150 g Zucker, 50 g Fett, 2-3 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Backpulver,
Zubereitung wie im vorigen Rezept.

Mandelmakronen.
1 ℔ Mandeln, 4 Eiweiß, 1/2 Zitrone, 3/4 ℔ Puderzucker, Eiweiß und Zucker leicht verrühren dann den Saft und die durchgedrehten Mandeln hinzufügen, bei mäßiger Hitze 20-30 Min. backen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Nußmakronen:
6 Eiweiß zu Schnee, 1 ℔ Puderzucker, 1 ℔ Nüsse, Saft von 1 Zitrone, kleine runde Kugeln formen, 20-30 Min. bei mäßiger Hitze backen.

Haferflockenplätzchen:
400 g Haferflocken, 300 g Zucker, 100 g Butter 2 Eier, etw. abgeriebene Zitronenschale oder

ehr. Zitronenaroma, 1 Backin.
In einer Schüssel alles gut zusammenrühren, mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf's gefettete Blech setzen bei guter Hitze 1/4 St. backen. (Mit kleinen Mandelflocken sehr zu empfehlen; somit die Flocken erst durch die Mandelmühle drehen.)

Zimtsterne.
500 g Puderzucker wird mit dem festen Schnee von 6 Eiweiß, dem Saft 1 Zitrone und 8 g Zimt 1/2 Std. recht kräftig gerührt, stellt davon 1/2 Tasse voll zurück, womit man später die Sterne bestreicht, fügt zu der übrigen Masse 375 g ungeschälte geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale 1/2 Zitrone 3 sehr fein gestoßene geriebene Nelken und 4 Eßlöffel geriebes Mehl. Wenn alles gut verrührt ist deckt man die Masse zu und stellt in 1 Stunde kühl. Dann nimmt man immer nur so viel auf's Brett, als man zu 2-3 Sternen braucht, wirkt den Teig leicht mit Zucker, drückt ihn 1/2 cm dick

aus, sticht Sterne aus, legt sie auf ein mit Butter eingeriebenes Blech, bestreicht sie dünn mit der zurückgestellten Glasur und bäckt sie sogleich in mäßiger Hitze.

Spekulatius: (Kriegsrezept.)
2 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 125 g Margarine 1½ Teel. Natron, 1 Päckchen Printengewürz, ca 1 Tasse Milch.
Man wirkt den Teig mit den Händen, rollt ihn dünn aus, sticht Herzen etc. aus bäckt sie in heißem Ofen ca 10–15 Min.

Printen nach Tante:
1½ ℔ Mehl, 1 ℔ Rübenkraut, 200 g Zucker, 2 Teelöffel Anis, 1 Teelöff. Nelkenpfeffer, 1 Teel. Zimt, 4 Teel. Kakao, ½ Tasse Kaffee, ½ Eßl. Natron; Teig tüchtig verarbeiten, kleine Rollen machen, fingerlang schneiden platt drücken mit kaltem Kaffee bestreichen und in heißem Ofen backen. –

einer rohen Kartoffel in die Lake. Lake ist gut, wenn Kartoffel gerade schwimmt. Alle Fleischstücke auf der ganzen Oberfläche gut mit trockenem Salz einreiben. In Löcher und Ritzen an Knochen Pfeffer zugeben gegen Madenfraß, alles in Topf einlegen, Lake aufgiessen, Inhalt mit Brett und Stein beschweren und 3-4 Wochen stehen lassen; dann Stücke lauwarm abwaschen, abtrocknen und in kühlem Rauch mit bewegter Luft ~~dann~~ aufhängen. So als Dauerware dann 6 Monate haltbar.

Zum Räuchern dann 48 Std im Rauch von Holz od. Sägemehl.

einfacher Rodonkuchen.
1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 1 1/4 - 1 1/2 ℔ Mehl, 1 Packet. Vanillezucker, 1/2 Packet. Backpulver, 1/2 - 3/4 ℔ Rosinen 5 Eier, Milch oder ohne Rosinen, dafür mit Kakao -

einfacher Hallkuchen:
1/2 ℔ Mehl, 40 g Zucker, 5 g Hefe, 25 g fett. 1 Prise Salz, 1/8 Milch (1 Ei) Füllung: 150 g Salzkartoffel, 125 g Zucker einige Tropf. bitter Mandelöl 1-2 Eßlöffel Wasser unter Rühren langsam zum Kochen bringen, 3 Min. kochen lassen. Die abgekühlte Masse auf den ausgerollten Hefteig streichen, mit Rosinen und Korinthen bestreuen, zusammen rollen in dicke Scheiben schneiden, die man in die Kranzform setzt. Nach dem Backen ca 20-30 Min. mit Zuckerglasur bestreichen. 2-3 Eßlöffel Zucker mit 2 Eßlöffel Wasser und etw. Rumaroma kochen und über den heißen Kuchen streichen. —

Rübstiel einsalzen:

10 ℔ Rübstiel, 2 ℔ Salz schneiden, waschen, 2 x mit dem Salz gut vermischen, 1 Nacht stehen lassen etwas ausdrücken dann in den Steintopf drücken und mit Pergament zubinden. Im Winter zum Gebrauch 2 x mit kaltem Wasser aufsetzen und kurz vors Kochen kommen lassen und abschütten. –

<u>Räuchern</u> siehe unter <u>Pökeln</u>

Sandtorte:

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ feinen Zucker, 1/2 ℔ zum drittel Mehl, 2/3 Kartoffelmehl, 5 Eier, 1/2 P. Backin, 1 P. Vanillin.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, nach & nach 5 Eigelb, Vanillin, Kartoffelmehl, Backin & 2 Eßlöffel Rum dazu gegeben und zuletzt den sehr steifen Schnee. Die Masse wird 3/4 - 1 Stunde gebacken.

Sülzen:

Kalbfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch zu gleichen Teilen, Kalbsfuß mit Pfefferkörnern und Salz, 1 Lorbeerblatt 3-4 Stunden kochen lassen, dann mit Essig und Pfeffer würzen, das Fleisch in winzige Stückchen schneiden, auch alles von den Kalbsfüßen. – Puddingform ausolen, etwas Sülzbrühe hineintun, dann alles Fleisch in die übrige Brühe schütten, an die man vorher

einige Gelatineblätter gerührt hat. —

Spritzgebäck:

75 g Fett, 100 g Zucker, 1 Ei, zusammen schaumig rühren dann 250 g Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale und 2-3 Eßlöffel Milch zugeben.

Spekulatius:

½ ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 125 g Margarine, 1½ Teelöffel Kakao, Pfefferkuchengewürz ca 1 Tasse Milch. Teig dünn ausrollen und in heißem Ofen 10-15 Min. backen.

/an-
n
m.

ffel
m
ekm.

Einfache Schwammklöpfchen:

80 g Mehl, 1/8 l Wasser, 80 g Butter, 1 Prise Salz, 2 Eier. oder

65 g Mehl, 1 Ei, 1/8 l Wasser, 40 g Butter 1 Prise Salz: Das Wasser wird mit Butter und Salz aufgekocht, dann das Mehl auf einmal hineingegeben und zu einem festen Klop abgebrannt. In die heiße Masse gibt man 1 Ei und wenn sie etwas abgekühlt ist das zweite. Man schüttet die Masse auf ein abgespültes Teller. Man streicht sie recht glatt und sticht mit dem Teelöffel gleichmäßige Klöpfchen ab. Sie müssen in der Suppe 4–5 Min. kochen. –

Schokoladenglasur:

1 Eßlöffel Kakao wird mit 4 Eßlöffel Wasser auf dem Feuer glatt gerührt dann nach und nach 250 g Zucker zugegeben und nochmal erhitzt. Man läßt die Glasur etwas erkalten und gießt sie dann über die Torte.

Schlagrahm:

1/2 l Magermilch, 40 g Mehl zusammen auf dem Feuer gahrühren. 1 Päckchen Vanillezucker darunterrühren. Die fertige Masse bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen und kurz vor der Mahlzeit schlagen. —

S
T
U
V
W
X

1 lb Mehl, 30 g Hefe, 115 g Butter,
50 g Zucker, 1/8 l Milch, 1 Ei, 20 g Zitronat
40 g Mandeln, 10 g Citronen, Salz,
1/4 lb Rosinen, 1/4 lb Korinthen, Zitronen-
1 Glas Arrak

45 Min.

Stollen:

3½ ℔ Mehl, 100 g Hefe, 350 g Butter (fett) 150 g Zucker 3/8 l Milch, 4 Eier, 50 g Zitronat, ¼ ℔ süße Mandeln, 30 g bittere Mandeln, 1 gestrichenen Teelöffel Muskatblüte, 1½ Eßlöffel Salz, ½ ℔ Rosinen, ½ ℔ Korinten, Saft u. Schale 1 Zitrone, Butter zum Bestreichen und Puderzucker zum Bestreuen.

Hefestück ansetzen, gehen lassen (3 ℔ Mehl dazu zuerst nur verwenden) sämtliche vorbereiteten Zutaten hinzufügen, Rosinen u. Korinten zuletzt. Teig gut kneten, wieder gehen lassen, dann ½ ℔ Mehl nachkneten, Stollen formen, ohne Reine wieder gehen lassen und dann backen. Dies Rezept gibt 2 mittlere Stollen. 1–1½ Stunde backen. Noch heiß mit reichlich Butter begießen und mit viel Puderzucker bestreuen.

Teig muß ziemlich fest sein um das Breitlaufen zu verhindern. —

Tannenkuchen:

2 Tassen gemahlene Nüsse (½ ℔)
2 Tassen Griesmehl
2 " Zucker
2 " geriebenen Zwieback
2 " Milch
1 Backpulver

Alle zusammenrühren und in der Springform 1 Stunde backen lassen

Zuckerguß:

¼ ℔ Puderzucker mit etwas Zitronensaft glattrühren und über den Kuchen streichen. —

einf. Tortenboden:
100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Pr. Salz,
500 g Mehl, 1 Backin, etwa 1/5 l Milch.
Man rührt die Butter zu Sahne, fügt Zucker,
die ganzen Eier und Salz bei, rührt schaumig
und gibt zuletzt das gesiebte Mehl mit dem
Backin bei und rührt mit der Milch einen
glatten Teig. Die Menge ergibt 2 Böden.

Vanille Eis:

1/2 Stange Vanille und 1 l Milch, 8 Eier werden tüchtig mit Zucker geschlagen und zum Kochen gebracht; ist es kalt, so schlägt man Sahne und gibt 1/2 Löffel süße Sahne hinzu und tut es in die kalt gerührte Masse und läßt's dann gefrieren.

Vanille Sauce:

1/2 l Milch läßt man mit 1 Prise Salz, 4 Eßlöffel Zucker und 1 Stück Vanille langsam zum Kochen gebracht dann schlägt man 2-3 Eigelb daran, die man zuvor mit 1 Teelöffel Mehl und einigen Eßlöffeln kalter Milch klar gerührt hat, und rührt die Sauce so lange bis sie dicklich ist ohne zu kochen.

Würzfisch:

Kleine, entgrätete Fischstücke mit Citronensaft abreiben. – Tomatenmark, 1 Teelöffel Senf, eine kleine geriebene Zwiebel alles zusammen rühren und mit Salz abschmecken, dann die Fischstücke damit bestreichen, ganz dünne Zwiebelscheiben drauflegen wenn man hat mit Käse bestreuen ein bischen Butter draufsetzen und im vorher erhitzten Backofen gahr backen. Von der gezogenen Sauce mit Kartoffelwasser eine Sauce machen. –

Füllung für Wirsing:

1/2 ℔ Rindfleisch durch die Hackmaschine geben, 2 gekochte Kart. hinterher, 2 Handvoll Semmelmehl 3-4 Löffel warme Knochenbrühe oder Kartoffelwasser oder Bratensauce, 2 Eier, Pfeffer und Salz nach Geschm.

4 Mehl, 66 g Fett, 3 Löffel Zucker 3/8 l Milch

Waffeln:

1½ ℔ Mehl, 100 g fett 4 Löffel Zucker, 1 P. Salz ca. 1 l Milch, 3 Eier 1 Backpulver 1 Handvoll durchgeriebene Kartoffel.

Weihnachtsbäckerei 1940, 5. Dezember

1) gebrannte Mandeln

2) Mufmakronen | nach Nora's Rezept

3) Mandelmakronen (6 Eiweiß, 400 g Zucker, 40 g abgezogene Mandeln, Saft von 1 Zitrone und soviel Haferflocken, bis der Teig fest ist. s. Mandelmak.

3) Honigplätzchen — Honigplätzchen mit ½ ℔ gemahlene Nüsse

4) Zimtsterne (s. 175

5) Anisplätzchen (s. 362

6) Brunsbüttler Butterplätzchen (s. 560

7) Lebkuchen

Weihnachtskörnchen:

105 g Butter, 55 g Mandeln, 140 g Mehl, 35 g Zucker:

Die recht kalte Butter hacken, den Teig zusammenkneten, kleine Körnchen formen und hellbraun backen dann heiß in Vanillezucker wälzen.

Einfache Weincreme:

3 ganze Eier, 200 g Zucker, 1 Flasche Wein, 1/4 l Wasser, 1 gehäufter Eßlöffel Maizena Saft und abgeriebene Schale 1 Zitrone. Alles gut verquirlen, dann unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen, noch etwas kalt schlagen. —

Weihnachtspunsch.

1 1/2 l leichten Tee (10 Min. an heißer Stelle ziehen lassen) 1-2 Zitronen ca 150-200 g Zucker, 1/2 l Rum.

Frankfurter Buttergebäck.

Aus 1 ℔ Mehl, 325 g Butter, 325 g Zucker, 5 großen Eiern 1 Teelöffel Hirschhornsalz, etwas abgr. Zitronenschl. um 1 Vanillin oder als Würze abr. Rosenwasser. Davon wird ein glatter Teig auf dem Tisch gewirkt, markstückdick ausgerollt und mit Formchen ausgestochen, mit Ei bestrichen und in heißem Ofen hochgelb gebacken. →

400 g Mehl, 75 g Zucker, 75 g Butter, 1 Ei, ½ Teelöffel Backpulver, Rahm, Vanillin oder Zitronenschale od Aroma od. Wr. Rosenwasser ergibt ein Blech gut voll. —

Kleine Waffeln: (Amelies)

2 ℔ Mehl, 300 g Butter, 5 Eier, 1 Teel. gesch. Hirschhornsalz, 400 g Zucker.

Kuchteig mit kleinen Kugeln rollen, in die Mitte der Waffeleisens tun, ergibt ca 175 St.

93

Zucker werden
ibt

92

X

Zuckerguß.

1 Eiweiß und 150 g Zucker werden bis zum Steifsein gerührt.

Kirschkörnchen:

Man schlägt 1 Ei mit Wasser flüchtig hell, 1 Pr. Salz Zucker und Kirsch bei, sodaß es eine ziemlich dünne Pfannkuchenmasse gibt und braucht 1 flachen Eßlöffel für 1 Waffel. Die Masse ergibt ungefähr 20 Stück.

Erdbeeren

200 gr
100 gr
100 "

Zimmer, 43
21/2

2 Tassen Roggenmehl (Kaffeemaß)
2 " Grieß
1 Tasse Kaffee alles nicht zu heiß
1 " Zucker ergibt einen schaumigen
Backin Rodenkuchen
Pr. Salz, Aroma nach Belieben

2 Tassen Weizenmehl
1 Tasse Kartoffelmehl
1 Tasse Milch
1 Ei
1 Eßlöffel Backin
Pr. Salz
1 Tasse Zucker
1 Äpfel nach Belieben

93a

Kartoffelklöße:

Am Tag vorher gekochte Pellkartoffeln gibt man durch die Fleischmaschine gibt Salz, 1-2 Eier, flüssiges Fett (Margarine), wenn man hat etwas hinhat, und soviel geriebene Semmel dann, daß es feste Klöße gibt ca 3/4 ℔ für 6 Personen. Dann rollt man sie durch Mehl und kocht sie im offenen Topf in wiedendem Salzwasser, in das man vorher etwas Mehl gerührt hat, bis sie hoch kommen.
Nur soviel Klöße in den Topf tun wie gut nebeneinander Platz haben.

Fadennudelauflauf:
750 g Fadennudeln werden in kochendem Salzwasser weichgekocht, dann auf ½ Sieb geschüttet zum Abtropfen.
125 g Butter werden zu Sahne gerührt mit den man nach und nach 3 Eidottern, 250 g Zucker, die abgekochten Nudeln, etwas abgeriebene Zitronenschale untermischt; zuletzt wird der feste Eierschnee untergezogen. Die Masse kommt in eine gefettete Form und wird 1-1½ Stunden im Wasserbad gekocht. (dazu gibt man Weinsoße

Rezepte:

Hörnchenspeise:

Man macht einen einfachen Vanillecreme ohne Eier; man schlägt von 2 Eiern das Weiße zu festem Schnee und tut es auf den Creme, wenn er angerichtet ist. Die beiden Dottern tut man in die Weinsoße, die man über das Ganze schüttet.

Pfannkuchen:

Man schlägt bei Pfannkuchen das Weiße zu festem Schnee, die Dottern rührt man mit Milch glatt und gibt dann das geriebene Mehl dazu, 1 Pr. Salz und wenn man hat 1 Teel. Backpulver, zuletzt den Schnee.

Platz:

3 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Butter oder Fett (wenn man hat) 20 g Hefe, Pr. Salz, Milch, 6 Eßlöffel Zucker 1 Ei (wenn man hat) 1/4 ℔ Rosinen!!
Man macht von diesen Zutaten einen recht lockeren und blasigen Hefeteig
Backzeit 1-1 1/2 Stunden.

Hefeklöße stellt man auf die gleiche Weise her, nur muß der Teig fester sein, ca 15 Min in siedendem Wasser zugedeckt kochen

Rollkuchen

Einen guten Hefeteig, der sich leicht ausrollen läßt, bereitet man aus: Für eine große Springform
1 1/2 ℔ Mehl
200 g. Zucker
200 g. Butter
1 Ei, 40–50 gr. Hefe, Salz und Milch.
Die Füllung:
1/2 ℔ Rosinen
1/2 „ Corinthen
200 gr. Zitronat, 1/4 ℔ Nüsse od. Mandeln
150 „ Zucker. Alles gut vermengen.
Den Teig rollt man messerrücken dick gleichmäßig aus, vielleicht noch einmal so lang wie breit, breit wie lang. Mit zerlassener Butter bestreichen und irgend welche Marmelade darüber geben. Letztere ersetzt den Farinzucker und macht den Kuchen saftig. Dann die Füllung darauf verteilen. Das ganze zu einer Wurst zusammenrollen, n. vielb. 10 Stück.

Dann fahnenartig die Ränder in die Mitte setzen, nicht zu dicht bei einander. Auf den Kuchen mit Eiweiß zugeben.

93C

Dauer- und Wechselausstellungen ab Frühjahr '88

Kochen wird jetzt museumsreif

Dortmund. (bke) Mit dem „Deutschen Kochbuchmuseum", das im Frühjahr 1988 im Westfalenpark eröffnet werden soll, will Dortmund einen bundesweit einzigartigen Lekkerbissen bieten.

Auf einer vorerst bescheidenen Fläche von 8 mal 40 Metern entsteht (nach einem 3-Mio.-Umbau) im Obergeschoß des ehemaligen Ausflugsrestaurant „Buschmühle" das neue Museum. Für die Einrichtung stehen 250 000 DM bereit, der Ankaufsetat soll – je nach Marktlage – „flexibel" gehandhabt werden.

Das Konzept wird von Mitarbeitern des Dortmunder Museums für Kunst und Kulturgeschichte entwickelt und stellt die kulturgeschichtlichen statt der kulinarischen Aspekte in den Vordergrund. In den Umkreis gehört z. B. auch das Themen Tischsitten. Und es lassen sich an Koch- und Eßgewohnheiten auch „Klassenverhältnisse" ablesen.

Im Mittelpunkt der ersten Ausstellung wird mit schöner Selbstverständlichkeit Henriette Davidis (1801–1876) stehen, die Dortmunder Koch-„Päpstin". Ihre Rezeptsammlungen wirkten normbildend auf weite Teile des Bürgertums, und zwar auch in – wie man damals wohl sagte – „volkserzieherischer" Hinsicht. Um welch eiserne Rollenverteilung es damals ging, läßt etwa der Davidis-Buchtitel „Der Beruf der Jungfrau" ahnen. Kürzlich stieß man in Dortmund sogar auf eine US-Ausgabe der Davidis, die eigens für Deutsche in Amerika umgeschrieben worden war. In dieser Version lernte man u. a. Feinheiten bei der Zubereitung von Bärenfleisch.

Einen Vorgeschmack aufs künftige Museum im Park bietet derzeit eine kleine Ausstellung im Studio des Museums für Kunst und Kulturgeschichte (Hansastraße). Schon hier zeigt sich, daß keine bloße Aneinanderreihung von Koch-Buchrücken (über 600 Verschiedene Bände sind schon vorhanden) beabsichtigt ist. Alle erdenklichen Gegenstände, die mit Kochen, Essen und Trinken zu tun haben, kommen in Betracht – vom Herd bis zur Puppenküche. Wer solche historischen Stücke besitzt, kann sie unter 0231/542-25525 dem Museum anbieten.

n el Da gibt sich auch Fritz Neißwirth keinen Illusionen hin.

Die Stahlarbeiter in Sulzbach-Rosenberg wollen sich

in der nächsten Folge: Leer in Ostfriesland

ch Unfall in Brand - Fahrbahn 5 Stunden gesperrt

er und Kind aus Wickede getötet

tzug aus Neheim-Hüsten. In dem einz S., sein Sohn Kai war zuvor auf und getötet worden. (WR-Bild)

Märkischer Kreis wird aus 20000 km Höhe vermessen

WR-Nachrichtendienste

Lüdenscheid. Genau 30 Jahre nach dem ersten Sputnik-Start ist auch für das Vermessungs- und Katasteramt des Märkischen Kreises im Sauerland das Satelliten-Zeitalter angebrochen. Trübes Wetter und schlechte Sicht können die Vermessungsingenieure nicht mehr aus der Fassung bringen. Aus 20 000 Kilometer Höhe senden sieben Satelliten Signale, die zentimetergenaue Messungen ermöglichen. Bei jedem Wetter. Ohne die früher üblichen Türme können jetzt die Vermesser arbeiten. Und weil es sehr schnell geht, ist es auch noch günstiger – trotz technisch aufwendiger Anlagen. Wo früher die Vermesser eine Woche lang über die Höhen stapfen mußten, reicht heute ein Tag.

Die Vermessungen bei Lüdenscheid sind zuende gegangen – ohne bei der Arbeit vom Wetter abhängig zu sein. Was blieb, waren trotz Hightech nasse Füße für die Ingenieure – ein „trockener" Job ist die Landvermessung immer noch nicht geworden.

93d

Wir sammeln Rezepte ★ ★ aus dem Revier: Was Großmutter Weihnachten ★ ★ auf den Tisch brachte

Eine WAZ-Aktion zum Lesen + Mitmachen

Weihnachtszeit. Zeit der Kindheitserinnerungen. Der Duft von Weihnachtsgebäck steigt in die Nase. Der Festtagsbraten dampft. Was steht, was stand im Revier zu Weihnachten auf dem Tisch? Was wurde gebraten, gebacken, gekocht? Danach fragen wir heute unsere Leser.

Die Menschen, die im Ruhrgebiet Arbeit und eine neue Heimat fanden, was brachten sie aus der alten Heimat mit? Ihre Sprache, ihren Bräuche, ihre Kochrezepte. Die Sprache änderte sich, die Bräuche gingen verloren, sind die Kochrezepte geblieben?

Die Wissenschaft, die sich seit einiger Zeit intensiv mit dem Ruhrgebiet befaßt, kann heute beweisen, daß die alte, einheimische Sprache dieses westfälischen, niederrheinischen, bergischen Landes stärker war als die Sprachen der Zuwanderer.

Genüsse der Heimat

Ruhrdeutsch, das ist eine Sprache aus niederdeutscher Wurzel. Ist auch die Küche des Ruhrgebiets in ihrer Wurzel noch immer niederdeutsch – von westfälischer, von niederrheinischer Deftigkeit? Was ist übrig geblieben von den Erinnerungen an die Genüsse der alten Heimat, an schlesisches Himmelreich und an ostpreußischen Gänsebraten? Was hat die Großmutter, die aus altem westfälischem Stamm war, an Rezepten hinterlassen?

Auf dieser Seite veröffentlichen wir ein paar Rezepte, die wir dem hübschen „Kochbuch aus dem Ruhrgebiet" von Gisela und Hedi Allkemper (Verlag Wolfgang Holker, Münster) entnommen haben. Auch mit einem Sammler heimischer Rezepte, dem Essener Apotheker Walter Rieken, haben wir gesprochen.

Wir hoffen, daß sich dadurch recht viele Leserinnen und Leser angeregt fühlen, mit uns zusammen eine vorweihnachtliche Seite zu schreiben, die vom Weihnachtsessen im Revier handeln soll. Schreiben Sie uns, was früher zu Weihnachten bei Ihnen auf den Tisch kam, und welche Gerichte sie heute noch „nach Großmutters Art" zubereiten.

Typische Gerichte

Vielleicht gibt es dazu auch die eine oder andere Episode zu erzählen, kurze Geschichten aus guten wie aus schlechten Tagen, die mit dem Weihnachtsessen zu tun haben. Vor allem aber wünschen wir uns Rezepte von typischen Gerichten, deren Herkunft aus dem alten Westfalen, aus Rheinland oder aus der Heimat der vielen Zuwanderer aus dem Osten noch deutlich erkennbar ist. Vielleicht, daß der eine oder andere Leser Lust bekommt, seine eigene Weihnachtstafel mit solchen Gerichten zu bereichern. Bitte schreiben Sie uns also recht bald und so kurz wie möglich an:

WAZ-Revierseite
Stichwort Weihnachtsküche
Friedrichstr.36-38
4300 Essen 1

Verantwortlich:
Ralf Lehmann

Eigener Herd ist Goldes wert: was Großmutter am Kohleherd für den Weihnachtstisch zubereitete, schmeckt uns auch heute noch. Bild: privat

Ein Zwiebelken mehr dran

„Anton", sachtä Cervinski für mich,
„Neulich wa unser dicke Tante Matta da,
Diesma wa se nich am meckern,
Diesma was se am schwärm!
‚Junge', sachze, ‚als ich grade inne Schule gink,
Da mußt ich unsern Fatter mittachs
immer den Henkelmann am Fabriktor bringen.
Da kam er da in sein Blaumann an,
den Deckel appgenomm, un dann am strahlen:
‚Aha, Stielmus durchenander,
un denn mitten orntlich Stück Schweinebauch!
Un denn fink er for seine Kollegen am strunzen,
watt sein Mütterken prima kochen können tät.
Un wenn dä Henkelmann alle wa,
dann strich er mich über de Haare:
‚Mattaken', sachter, ‚sach unser Mutter,
wennse heute aamt Reibepläzzkes macht,
sollse n Zwiebelken mehr dran tun,
Ich mach datt so gern."
‚Junge', sacht unser dicke Tante Matta,
‚dat waan noch Zeiten bei unser Ommas,
fiel Gelt hattense nich,
aber richtich orntlich kochen, datt konntense,
Ärpsensuppe mitten Bratherink,
oder weisse Bohn mit Sauerkraut,
oder rote Grüzze mit frische Milch.
Un heute? Son Himpamp ausse Dose,
oder inne Kantine mitti Einheizsosse!
Kein Wunder, datt auf Schalke die Flaschen fliegen,
wenn die Männer nix Richtiget im Bauch ham!

Kumpel Anton (Wilhelm-Herbert Koch / Aus: Kochbuch aus dem Ruhrgebiet)

Taubensuppe

Taubensuppe kocht man wie Rindfleischsuppe mit Sellerieblättern, Porrée, Zwiebel und Möhre etwa 1½ Stunden lang. Das gargekochte Fleisch findet als Ragout oder als Suppeneinlage Verwertung.

1. Das Fleisch kleinschneiden und in die Suppe zurückgeben.
2. Taubenklößchen:

Das Taubenfleisch wird durch den Fleischwolf gedreht. 40 g Butter wird in der Pfanne zerlassen und mit 1 Ei, Salz, Muskat und 2 Eßlöffeln gehackter Petersilie verrührt. 100 g Grieß und das durchgedrehte Taubenfleisch mengt man unter und läßt den Brei 10 Minuten lang stehen. Dann formt man mit 2 Teelöffeln kleine Klößchen, läßt sie in kochendes Salzwasser gleiten und 15 Minuten lang leise kochen. Danach setzt man den Topf von der Feuerstelle und läßt die Klöße noch einmal 15 Minuten lang ziehen. Sie werden als sättigende, aber leichte Einlage in die Suppe gegeben.

★★★★★★★★★★★★★★★

Kaninchen

1 Kaninchen, 1 l Buttermilch, 250 g Gehacktes, fertig gewürzt, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Zwiebel, Fett zum Anbraten, 1/2 l Brühe, Mehl zum Andicken

Das Kaninchen wird eine Nacht lang in Buttermilch gelegt, damit es zarter und aromatischer schmeckt. Am nächsten Morgen füllt man es mit gewürztem Hackfleisch und salzt und pfeffert es von außen. Rundum schön braun anbraten, 1 Zwiebel kurz mitschmoren und mit Brühe ablöschen.

Den Bratenfond mit Thymian und Majoran würzen. Das Fleisch etwa 1½ Stunde lang schmoren. Danach zerteilt man das Kaninchen, schneidet die Fülle in Scheiben und stellt beides auf einer Platte warm. Die Soße bindet man mit etwas angerührtem Mehl und schmeckt sie pikant ab. Dazu passen gut Kartoffelklöße „halb und halb" und Sauerkraut oder Sauerkrautsalat.

★★★★★★★★★★★★★★★

Westf. Kaltschale

Zutaten: 4 Scheiben Schwarzbrot, ½ l saure Sahne, ½ l dunkles Bier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ½ Teelöffel Zimt, 40 g Zucker, 50 g Korinthen

Die folgende Zubereitungsvorschrift brachte „der weiland Apotheker und Malerpoet" Carl Spitzweg in der Sammlung seiner Leibgerichte zu Papier. Er überschrieb sie „Paderbörnische Kalteschale" und rühmte sie als herrliches Mittel bei verstauchtem Magen.

Auf Schwarzbrotbasis wird auch die Buttermilchkaltschale zubereitet. Brotkrumen und Zucker werden dazu in der trockenen Pfanne angeröstet. Drei Teile Buttermilch, mit einem Teil süßer Sahne schaumig geschlagen, füllen die Terrine und werden mit dem gesüßten Brot bestreut. Schwarzbrot fein reiben. Sahne und Bier mit dem Schneebesen oder Handrührgerät kräftig schlagen, Gewürze und Zucker dazugeben, dann mit wenig Wasser aufgekochten, abgekühlte Korinthen und das Schwarzbrot untermischen. Gut gekühlt servieren.

Sammler schwärmt von Klößen und zartem Rinderbraten

WAZ-Gespräch mit Apotheker Walter Rieken

Unter'm Tannenbaum wird im Revier geschlemmt – und „mächtig" aufgetragen. Die „feine" Küche ist auf dem Vormarsch. Für die Gourmets in der Familie impft die Hausfrau abgehangene Chateaubriands mit altem Cognac, füllt Roastbeef-Taschen mit Minzeblättern, Meerrettich und Weinbrand, läßt Rinderfilets in Burgunder schwimmen. Trotzdem – traditionsgemäß kommt auch „Hausmannskost" auf den Tisch, die eigentlich in der schlesischen und ostpreußischen Küche beheimatet ist. „Die typische Weihnachts-Küche des Reviers gibt es jedoch nicht", betont Walter Rieken. Der Essener Apotheker ist Feinschmecker und Hobby-Heimatforscher. Schon aus diesem Grund hat er in so manchen Topf geguckt.

WAZ: Wenn das Christkind kommt, verwöhnt die Mutter ihre Lieben. Gibt es „den" Revier-Speisezettel für die Feiertage?

Rieken: Es wird sicher viel gegessen, sündhaft fette und gehaltvolle Speisen. Aber der Tisch ist im Ruhrgebiet keineswegs einheitlich gedeckt. Aus Pommern, dem Sudetenland, aus Bayern und Hessen stammen die Leckereien, denn unsere Industrieregion ist ein Schmelztiegel. Mit dem Zuzug von Arbeitskräften zu Beginn der Kohle-Blüte kamen natürlich auch weihnachtliche Rezepte aus ganz Deutschland an die Ruhr.

WAZ: Typische Bergmannskost? – Ich denke da an Kaninchen und Tauben.

Rieken: Ja, natürlich wandern die Weihnachten in die Röhre. Auch die Gänse müssen Federn lassen. Aber eigentlich ist Rindfleisch in allen Variationen der Spitzenreiter. Vom Westfälischen Sauerbraten über lecker gefüllte Rouladen, aber neuerdings auch ausgeklügelte Entrecôté. Doch es gibt auch landsmannschaftliche Kost.

WAZ: Zum Beispiel ...?

Rieken: Wickel-Klöße aus Sachsen. Köstlich. Überhaupt Klöße oder Knödel ersetzen an Festtagen die Kartoffeln. Ich schwärme von gebratenem Rindfleisch, Dillsoße und von sudetendeutschen Hefe-Knödeln. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

WAZ: Die arme Hausfrau! Sie steht Weihnachten am Herd.

Rieken: Ach, nein. Da nehmen die Männer schon Rücksicht. Es hat sich in den letzten Jahren mehr und mehr eingebürgert, daß die Familie am ersten oder zweiten Weihnachtstag in ein gutes Restaurant essen geht. Dennoch, daheim wird viel gekocht. Aber nicht nur teuer und nobel.

WAZ: Fleisch ist ja auch nicht gerade preiswert. Gibt es Gerichte mit festlichem Beigeschmack, die den Geldbeutel nicht so arg strapazieren?

Rieken: Es ist sogar so, daß sich in vielen Familien die Festtafeln zu den Hauptmahlzeiten nicht biegen. Denken Sie an all die Stollenstückchen, Zimtsterne, Makronen, Vanillekipferl und Anisplätzchen. Da paßt dann – wenn das Fest eingeläutet ist – keine fette Gans mehr drauf. Und es werden einfach Kartoffelsalat und Würstchen oder Aal serviert.

WAZ: Alles in allem – eine kalorienreiche Angelegenheit. Ich sehe die Fettaugen förmlich auf den Vorsuppen schwimmen.

Rieken: Wer hart arbeitet – und das haben die Menschen im Revier stets getan –, der muß auch gut essen. Weihnachten essen alle gut. Auch die Kopfarbeiter. Und viel zu viel. Ich kann nur warnen. So mancher Magen wird streiken. Ein Verdauungs-Spaziergang wirkt da allerdings Wunder.

SAMMELT REVIER-REZEPTE: Walter Rieken aus Essen. waz-Bild

Monsignore Mathes und die Eiertänze

Von unten dröhnt die Stimme des italienischen Pressesprechers hoch, in einer Ecke sitzen die Franzosen, in einem Nebenraum die Spanier, im großen Saal die überaus zahlreich angereisten Amerikaner und Engländer. Die Deutschen thronen auf der Galerie, einem schlauchartigen Durchgang im ersten Stock über der Eingangshalle. „Briefing" nennt sich das, was sich bis zu zweimal täglich mehrsprachig als Information für die rund 600 Journalisten aus aller Welt über die bis 8. Dezember dauernde Bischofs-Sondersynode „20 Jahre nach dem Konzil" im Vatikan-Pressesaal abspielt. Was dem englischen Namen nach eine kurze Konferenz über die hinter verschlossenen Türen tagende Versammlung sein sollte, kann hier allerdings zwei Stunden und länger dauern.

Besonders abwechslungsreich macht der deutsche Sprecher, Monsignore Dr. Richard Mathes (45), vom Bistum Essen für Vatikanaufgaben freigestellt, seine Sache. Die polyglotten Holländer gesellen sich daher am liebsten zu dieser Sprachgruppe. Und auch mancher italienische Journalist mit Deutschkenntnissen hört lieber bei Monsignore Mathes als im Raum seiner Sprache zu.

Immer beginnt er im erlesenen Hochdeutsch, flechtet Lateinisches ein, zitiert auch mal mit bestem Akzent auf Englisch, Italienisch und Französisch aus Wortmeldungen, die er zuvor in der Synodal-Aula von Kardinälen und Bischöfen gehört hat.

Schon bei ergänzenden Eigenbemerkungen schlägt bei Monsignore Mathes – offizieller Titel „Kaplan Seiner Heiligkeit" – jedoch das „dat und wat" aus dem Ruhrgebiet und Rheinland durch. Wenn die ersten Journalisten schon gegangen sind, wird seine Sprache noch volkstümlicher. Und zum Schluß redet der Doktor der Naturphilosophie und Theologie eigentlich fast nur noch so, wie ihm einst der Schnabel in Essen-Werden gewachsen ist. Manch drastische Ausdrucksweise wird er beim Militär – in Semester- und Seminarferien diente sich Dr. Mathes bis zum Bundeswehrmajor der Reserve hoch – erst recht geschult haben.

IM VATIKAN NOTIERT

SPRICHT FÜR DIE SYNODE: Msg. Mathes aus Essen. Bild:Esser

„Den kann man nicht in die Pfanne hauen", so erklärte Monsignore Mathes beispielsweise, warum er die Ausführungen eines mit dem kommunistischen Regime seines Ostblocklandes in Schwierigkeiten stehenden Synodenteilnehmers nicht in allen Einzelheiten wiedergeben wollte. Daß man die „Kirche im Dorf" lassen muß, leuchtet allen Zuhörern ohne weiteres ein. Und wenn Mathes kommentiert, manchmal würden in der Diskussion der Synodenväter Eiertänze aufgeführt und überhaupt beiße sich mitunter die Katze in den eigenen Schwanz, wissen auch alle sofort, was gemeint ist. „Wenn ich mal so salopp sagen darf . . . ", so leitet er sich selbst manchmal ein. Doch meistens vergißt er diesen Zusatz, spricht frank und frei davon, niemand wolle das Konzil „abwürgen" und um gewisse Dinge „werde sich überhaupt nicht gebalgt".

Daß die Vatikan-Pressearbeit offener geworden ist, niemand „einen Maulkorb umgehängt" bekommen habe, glaubt man Monsignore Mathes bei solchem Frei-Nach-Schnauze-Reden daher ohne weiteres.

CHRISTA LANGEN-PEDUTO

Höchstes Lob in den USA für neues Schmidt-Buch

Ex-Kanzler legt ‚Umfassende Strategie für den Westen' vor

Von RAINER BONHORST waz WASHINGTON

Drei Jahre nach seinem Auszug aus dem Kanzleramt erhält Helmut Schmidt höchstes Lob in Amerika. „Bedauerlicherweise gibt es heute in Bonn, Paris, London und Washington keine Schmidts mehr", klagt zum Beispiel Professor David Calleo, Europa-Spezialist des wichtigen Washingtoner Johns-Hopkins-Instituts für internationale Politik in einem Artikel für die New York Times, in dem er ein soeben in den USA erschienenes Buch des ehemaligen deutschen Bundeskanzlers rezensiert.

Über das Schmidt-Buch mit dem Titel „A grand strategy for the West" (eine umfassende Strategie für den Westen) schreibt die Washington Post: „Der nächste demokratische Präsident der USA dürfte ein zerlesenes Exemplar davon immer zur Hand haben." Das Kanzler-Buch basiert auf einer Vortragsserie, mit der Schmidt im Juni an der Yale Universität in New Haven gegen den konservativen Strom der gegenwärtigen USA-Politik geschwommen war.

Seit dem Einzug Ronald Reagans ins Weiße Haus hat sich in den USA die Überzeugung breitgemacht, daß die demokratische, nach europäischen Maßstäben also die sozial-liberale Politik vergangener Regierungen ein kostspieliger, auf Illusionen beruhender Irrtum war: Eine unerschwingliche Sozialpolitik, zu viel staatliche Bevormundung in der Wirtschaftspolitik, vernachlässigte Verteidigungspolitik und vor allem nach außen hin eine zu optimistische Entspannungpolitik.

Die Sowjets als Nachbarn sehen

Vor diesem Hintergrund schreibt die „Post": „Gerade als man zu zweifeln begann, ob es überhaupt eine intelligente liberale (also nicht konservative) Außenpolitik gibt, kommt Helmut Schmidt mit einem überzeugenden Traktat heraus, das zugleich einen Rahmen für alle übrigen Bereiche liefert."

Helmut Schmidts Rezept hat folgende Hauptzutaten: Der Westen darf die Sowjetunion und ihre Verbündeten nicht nur als Bedrohung empfinden, sondern er muß die Russen auch als Nachbarn betrachten, mit denen man sich zu arrangieren hat. Das klingt in amerikanischen Ohren nach klassischer Entspannungpolitik.

Der Westen muß in der Wirtschaft seinen nationalen und regionalen Egoismus reduzieren und die gegenseitigen Abhängigkeiten der Industrienationen und der Entwicklungsländer akzeptieren. Schmidt beklagt die weltweiten negativen Auswirkungen des Grundübels republikanischer USA-Wirtschaftspolitik: Ein Riesendefizit, das nicht zuletzt durch riesige Verteidigungsausgaben verursacht wird.

93e

Autoren durchforsteten vier Jahre lang Stadtarchiv

Tante Linas Kriegskochbuch – keine reine Gaumenfreude

Eigener Bericht

Gelsenkirchen. (gü) Bei Selleriebowle und Kommißbrot wird sich am morgigen Freitag im Gelsenkirchener Bildungszentrum ein Buch vorstellen, dessen Titel überzeugten Mitglieder der Wegwerfgesellschaft ein Klingeln in den Ohren verursachen müßte: Tante Linas Kriegskochbuch.

Der Untertitel „Rezepte einer ungewöhnlichen Frau, in schlechten Zeiten zu überleben" verrät eigentlich schon, daß es sich hierbei weder um ein nostalgisches Kochbüchlein aus Omas bescheidener Küche handelt noch um eine originelle Rezepturensammlung zur Bereicherung eines von Spezialitäten gelangweilten Gaumens.

„Dieses Buch ist ein Antikriegsbuch", gibt Sonja Spindler, Mitautorin, unmißverständlich zu verstehen. Insgesamt vier Jahre durchforsteten die Gelsenkirchener Rainer Horbelt und Sonja Spindler Archive nach Dokumenten, Zeitungsausschnitten und anderem Material, das Aufschluß über die Zeit von 1939 bis 1945 gibt. Den Großteil an Dokumenten steuerte das Gelsenkirchener Stadtarchiv bei, das zusammen mit den Autoren die morgige Kombination aus Buchvorstellung und Ausstellung initiiert hat.

Daß dieses Buch, das neben 150 wirklichen Kochrezepten aus der Zeit noch über so markige Originalzitate wie „Auch am Kochtopf wird der Sieg errungen" verfügt, zustande gekommen ist, hat mit Horbelts authentischer Tante Lina zu tun. Sie hinterließ ihrem Neffen ein Kriegskochbuch, und sie war eine Frau, die vom Herd aus Widerstand leistete. Zum Beispiel, indem sie den von Nazis Verfolgten Unterschlupf bot. Von diesen Taten zeugt die eingestreute Lebensgeschichte der Tante, die Geschichte vieler Frauen, die unter schwierigsten und brutalsten Bedingungen sich und ihrer Familien zum Überleben verhalfen.

Ein Buch, von dem man sagen kann „Das war einmal"? „Keinesfalls", bedauert Sonja Spindler. „Bei derzeitigen Kriegshetze – vor allem der Amerikaner – ist das Buch hochaktuell".

Horbelt / Spindler: Tante Linas Kriegskochbuch, Eichborn-Verlag, 192 Seiten, 28 Mark.
Die Ausstellung „Kochbücher, Rezepte, Photos und Dokumente" läuft bis zum 5. April im Bildungszentrum Gelsenkirchen, Ebertstr. 19.

Zur Person

Dieter Dorn, Regisseur, wird voraussichtlich Intendant der Münchner Kammerspiele. Dies teilte gestern das Presseamt des Münchner Rathauses mit, nachdem sich der Kulturausschuß des Münchner Stadtrates in nichtöffentlicher Sitzung einstimmig für Dorn ausgesprochen hatte. Er soll im Herbst 1983 für zunächst fünf Jahre die Nachfolge des derzeitigen Intendanten Hans Reinhard Müller antreten.

☆

Ferdinand Leitner, Dirigent, wird heute 70 Jahre alt. Der 1912 in Berlin geborene Musiker gibt zur Zeit ein Konzert in Paris. Die Schreibtischarbeit als musikalischer Leiter am Opernhaus Zürich will Leitner 1984 aufgeben. Das Ende seiner Karriere ist sicher auch 1984 noch nicht gekommen. Dafür sorgt der Name, den Leitner sich in der internationalen Musikwelt schuf, seit 1945 Eugen Jochum ihn nach Hamburg berief. Ein Jahr später wurde Ferdinand Leitner Direktor der Staatsoper München und war dann von 1947 bis 1969 Opernchef und Generalmusikdirektor in Stuttgart.

Girgensohn: Keine NPD-Aufrufe verteilen

Düsseldorf. (dpa) Kultusminister JÜrgen Girgensohn hat gestern alle Lehrer zu größter Aufmerksamkeit gegenüber ausländerfeindlichen Schriften an den Schulen in NRW aufgefordert. Werbeschriften der von der NPD mitgetragenen Initiative „Ausländerstopp" dürften nach dem Gesetz in den Schulen nicht verteilt werden und gehörten in den Papierkorb. Erst recht sei das Auslegen von Unterschriftslisten verboten, sagte Girgensohn.

DJV appelliert an Ministerpräsidenten

Bonn. (dpa) Der Deutsche Journalistenverband (DJV) hat gestern an die Ministerpräsidenten der Länder appelliert, bei der Neufestsetzung der Rundfunk- und Fernsehgebühren darauf zu achten, daß die Leistungsfähigkeit dieser Medien nicht gefährdet werde. Die Regierungschefs werden heute in Bonn voraussichtlich einen Zwischenbericht ihrer Rundfunk-Kommission zur Frage der Gebührenerhöhung entgegennehmen.

nner bis ins r fruchtbar

Menopause der Frau ein biologisch bedingtes Klimakterium beginne, wobei der Mann auch unter Impotenz zu leiden habe. Nach der Studie, über die die Max-Planck-Gesellschaft (MPG) gestern in München berichtete, müßte eine „Pille für den Mann" wegen der langanhaltenden Furchtbarkeit bis an das Lebensende eingenommen werden.

Daß bisher über die Samenproduktion des über 60 Jahre alten Mannes nichts bekannt war, hängt laut Prof. Nieschlag vor allem damit zusammen, „daß das Gebiet der Sexualität im Alter tabuisiert ist". Für ihre Analyse suchten die Mediziner nur rüstige ältere Männer, da jede lang andauernde Krankheit die Hodenfunktion beeinträchtigt.

Stolz wie die Großen präsentierten sich gestern die Nachwuchsmannequins und -dressmen in Köln. Die acht lässigen Mädchen und Jungen zeigten, was in ihrem Alter so „in" ist. Vom 12. bis zum 14. März findet in der Domstadt die Messe „Kind und Jugend" statt, auf der 450 Aussteller ihr Angebot zeigen. (dpa-Funkbild)

n Fritz Großmann Millionen-Kredite gewährt

ıgnahmte Nobel-Karosse nsaktionen im Bordell?

93f

3 Eier
150 Gramm Mehl m. Mand.
4 Eßlöffel heißes Wasser
150 Gr. Zucker
1 gestr. Teel. Backp.
Apfel im Schlafrock
500 gr. Mehl 3 gestr. Teel. Backp.
125 gr. Zucker 1 Vee m. Zucker
etw. Salz 1 Zimt 1/2 Zitrone
3 Eßl. Milch 250 gr. Butter.

Blaukenstein
bis Kupferschläger

Durchholz
Heiterwurmsknapps

93 g

250 g f. Grieß
250 Zucker
125 " gr. Haselnüsse
125 " geh. "
Vanillezucker
1 Backpulver
Muskat
Nelken
1 Teel. Kakao
1 Pr. Salz
2 Tassen Milch
* einige Tr. Bittermandelöl

Schokoladengrieß: 150 g Puderzucker
35 g Kakao, 2 Eßlöffel heißes H2O
15-20 g verlassenes Kokosfett
einige Haselnüsse zum Garnieren.

Form mit Pergamentpapier auslegen
ca 40 Min.

Pfefferminzhütchen

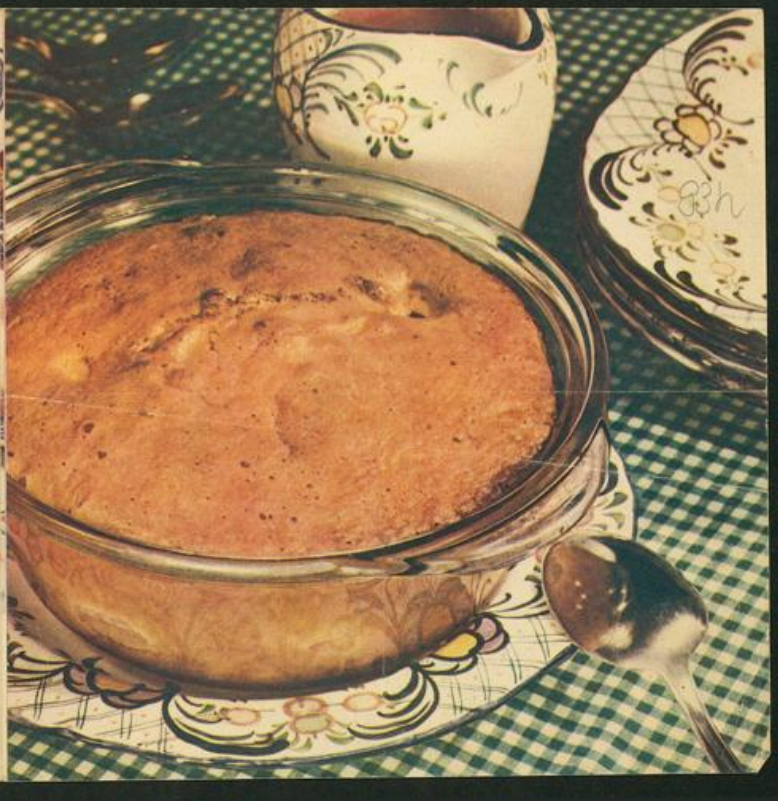
1/4 l Milch, 40 g Maizena, 60 g Zucker, 2—3 Tropfen Pfefferminzöl.

Schokoladensoße: 1/4 l Milch, 20 g Kakao, 20 g Zucker, 8 g Maizena.

Die Milch aufkochen, den Zucker und das kalt angerührte Maizena dazugeben. Ein paarmal aufkochen und etwas abkühlen lassen. Dann 2—3 Tropfen Pfefferminzöl unter die Masse ziehen und in kalt ausgespülte Förmchen füllen. Erkalten lassen und stürzen. Mit einem Pfefferminzfondant verzieren und mit Schokoladensoße servieren.

Zubereitung der Schokoladensoße: Die Milch aufkochen und das mit etwas kalter Milch und dem Kakao angerührte Maizena hinzufügen und mit dem Zucker abschmecken.

Liebe Hausfrau! Alle Maizena-Rezepte sind in unserer Versuchsküche ausprobiert worden. Frau Barbara, die Leiterin der hauswirtschaftlichen Beratung, beantwortet gerne Ihre Fragen. Schreiben Sie bitte an Frau Barbara, Deutsche Maizena Werke A.G., Hamburg, Maizenahaus



Wie ist es denn einmal mit Pfefferminzhütchen für Ihre kleinen Gäste? Das schmeckt so herrlich nach „frischer Luft" und Sie sehen auf dem Bildchen, wie hübsch man diese Pfefferminzspeise anrichten kann. Denken Sie daran, daß Maizena immer kalt angerührt wird, wenn es an die kochende Flüssigkeit kommt! Und daß Sie beim Kuchenbacken Maizena mit dem Mehl und dem Backpulver zusammen sieben sollten? Dann werden auch Sie sagen: Maizena macht alles viel feiner!

Birnen im Teig (siehe farbige Vorderseite)

3 Eier, 180 g Zucker, 200 g Mehl, 100 g Maizena, ½ P. Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, 125 g Fett, ½ Tasse Milch, 1 Prise Salz, 2 Pfund Birnen, 1 Tasse Wasser, ½ Tasse Zucker, 5 g Maizena.
Fett und Zucker schaumig rühren, Mehl, Maizena und Backpulver zusammen sieben, abwechselnd Eigelb, Mehl, Milch und Gewürz unter die Masse geben, zum Schluß den festgeschlagenen Eischnee unterziehen. Eine Auflaufform ausfetten, die in Zuckerwasser gegarten Birnen auf den Boden der Form legen und den Teig darüber füllen. 50 Min. backen. Den Obstsaft mit kalt angerührtem Maizena andicken, mit Zitronensaft abschmecken und zum Auflauf reichen.
Elektrische Schaltzeit: OH 1, UH 3. Backzeit: 50 Min.

Weißer Mandelkuchen

100 g Mehl, 100 g Maizena, 190 g Zucker, 3 Teel. Backpulver, ½ Teel. Salz, 100 g Margarine, ¼ Tasse Milch, Vanille, 3 Eiweiß, 125 g gerieb. weiße Mandeln. — Guß: 50 g geschmolzene Margarine, 2 Tassen Puderzucker, 2 Teel. Sahne, 1 Teel. heißes Wasser, Vanille, etwas Rum.
Mehl, Maizena und Backpulver sieben und zusammen mit dem Zucker, Salz, der Vanille, der flüssigen Margarine und der Milch in eine Schüssel geben und zu einem Teig anrühren. Eiweiß schlagen, unter den Teig ziehen und zum Schluß die gerieb. Mandeln dazugeben. In einer gefetteten Springform bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. backen. — Guß: Puderzucker sieben, mit flüssiger Margarine, der Sahne, dem heißen Wasser, der Vanille und dem Rum verrühren. Dann im Wasserbad schlagen, bis es streichfähig ist und den Kuchen damit überziehen.
Elektrische Schaltzeit: OH 1, UH 3. Backzeit: 45 Min.

Von dem restlichen Eigelb backen Sie bitte:

Bostoner Aprikosentorte

100 g Mehl, 100 g Maizena, 200 g Zucker, 100 g Margarine, ½ Teel. Salz, 1 Tasse Milch, 3 Teel. Backpulver, 4 Eigelb, 1 Teel. Zitronensaft, 150 g Puderzucker, Mehl, Maizena und Backpulver mit Zucker, flüssigem Fett, Salz, Zitronensaft und Milch in eine Schüssel geben und verrühren. Nach und nach die 4 Eigelb dazugeben, aus dem Teig zwei Tortenböden je 15 Min. backen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen, zusammensetzen und mit Zuckerguß überziehen.
Elektrische Schaltzeit: OH 1, UH 3. Backzeit: 20 Min.

Maizena macht alles viel feiner!

Liebe Hausfrau! Zuvor meine Wünsche, wenn auch verspätet, für ein besseres neues Jahr — mit vielen gut gelungenen Maizenakuchen natürlich. Dieses Mal habe ich bei meinen Rezepten daran gedacht, daß Sie in den Wintertagen häufig Gäste haben werden. Für den Kaffeebesuch möchte ich Ihnen mein Lieblingsgebäck, den weißen Mandelkuchen, empfehlen. Kommen die Gäste nach dem Abendbrot, dann ist ein Waldorffsalat mit der leicht verdaulichen Maizena-Mayonnaise und den mürben Käsestangen sicherlich eine freudig begrüßte Abwechslung. Schöne Stunden mit Ihren Gästen wünscht Ihnen Ihre Frau Barbara

Maizena-Napfkuchen

350 g Mehl, 150 g Maizena, 250 g Fett, 200 g Zucker, 4 Eier, 125 g Mandeln, 5—6 bittere Mandeln, 125 g Rosinen, 125 g Korinthen, 80 g Sukkade, 1 Prise Salz, abger. Zitronenschale, 1 Paket Backpulver, 1 Tasse Milch. Rühre Fett und Zucker schaumig. Siebe Mehl, Maizena und Backpulver miteinander. Gib abwechselnd Eigelb, etwas Milch und Mehl unter ständigem Rühren in die Masse. Dann die gemahlten Korinthen, Rosinen, gehackten Mandeln und Sukkade, sowie die ger. Zitronenschale unter den Teig geben, und zum Schluß den festgeschlagenen Eischnee unterziehen. Alles in eine gut gefettete Napfkuchenform füllen und 1 Std. backen.
El. Schaltzeit: UH 3, OH 1 = 55 Min., 10 Min. stromlos.

Hamburger Apfelsinenkuchen.

100 g Mehl, 100 g Maizena, 150 g Zucker, ½ Teel. Salz, 100 g Fett, ½ Tasse Buttermilch, 1 Teel. Zitronensaft, 1 ungeschälte, halbgroße, sehr feingeschnittene Apfelsine, 2 ganze Eier, 1 Tasse Rosinen. — Guß: 2 Teel. geschmolzene Margarine, 1 Teel. geriebene Apfelsinenschale, 2 Tassen gesiebter Puderzucker, 3—4 Teel. Apfelsinensaft.
Mehl, Maizena in eine Schüssel sieben, Zucker, Salz, flüssiges Fett, Buttermilch, Zitronensaft und die sehr feingeschnittene, ganze Apfelsine sowie ein ganzes Ei zu einem Teig anrühren und 10 Minuten mit einem Schneebesen schlagen, noch ein Ei dazugeben und 5 Minuten schlagen. Eine Tasse Rosinen unterziehen, in eine ausgefettete Form füllen und bei mittlerer Hitze backen. — Guß: Puderzucker sieben, die geschmolzene Margarine und geriebene Apfelsinenschale sowie den Apfelsinensaft dazugeben. Auf Wasserbad abrühren bis es dünnflüssig ist und den Kuchen damit überziehen.
Elektr. Schaltzeit: OH 1, UH 3. Backzeit: 55 Min.

Käsestangen

100 g Fett, 80 g feingeriebener Käse, 150 g Mehl, 75 g Maizena, ½ Teel. Salz und ½ Teel. Paprika sowie 2 Eigelb oder ein ganzes Ei.
Diese Zutaten zusammenkneten, ½ Stunde kaltstellen, Röllchen formen, in geriebenem Käse drehen und goldgelb backen.

Maizena-Mayonnaise

½ l Essigwasser, 2 gestr. Eßlöffel Maizena, 1 Eigelb, ¼ l Öl, Salz, Zucker, und etwas Senf. Essigwasser mit Maizena unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und erkalten lassen. Inzwischen 1 Eidotter bis zum Dickwerden rühren und tropfenweise ½ l Öl dazugeben. Löffelweise den gekochten, erkalteten Maizenabrei unter die Mayonnaise ziehen, mit Salz, Zucker und evtl. etwas Senf abschmecken.

Waldorffsalat

1 Selleriekopf, 3 mittelgroße Äpfel, 100 g Walnüsse. Äpfel und Sellerie fein raspeln und die Walnüsse sehr grob hacken. Unter die Mayonnaise ziehen und mit Walnüssen verzieren.

Apfeltorte

93i

3/4 Pfd. gesiebter Mehl.
150 gr. Butterschmalz
2-3 Eßl. Zucker
1 gute Prise Salz
abger. Citronenschale
1 Ei (etwas Eigelb zurückbehalten zum Bestreichen)
1/2 Backpulver. etwa 1/2 Tasse Milch.

Mehl auf's Backbrett, in die Mitte Ei, Zucker u. s. w. an den Rand die Butter, in Stückchen gepflückt. Alles zusammen kneten, die Hälfte ausrollen für den Boden, die andere Hälfte für Gitter. Auf den Boden einen × Zuppentaller Apfelschnitzel, Zucker, Vanillez. oder Zimmt etwa 3/4 Pfd. backen bei guter Hitze.

× abschütten

4.20
3.00
7.20

Herr Rolopp 34360
Jägerhofstr. 50.

— 24. bei Schwicker
Wilhelmshaven
Parkstr. 32

— 29. bei Köhle
Braunschweig
städt. Krankenanstalten

Colour & Grey Control Chart

Danes Picta

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta
White	Grey 1	Grey 2	Grey 3	Grey 4	Black