Tagebuch

Stundenplan.

Vormittag.

	Montag.	Dienstag.	Mittwoch.	Donnerstag.	Freitag.	Sonnabend.
7-8			Gardinen			
8-9						
9-10						
10-11			Zu Ehren u.			
11-12			zu Stärken.			
12-1						

Nachmittag.

1-2			für 60 Pf. zum			
2-3			Ersatz.			
3-4			u. 1½ H u. Stärke			
4-5						
5-6						

1

Tagebuch

für

Amanda Rentz

Borbeck.

Weißbrod oder Kuchenteig.

¼ ℔ Mehl 1/8 ℔ Butter etwas Salz und vierzehn Eier zusammen rühren 3/4 Eier dritter und für 10 Pf. Hefen 1 l Milch tüchtig zerrühren. Das Weiche und Rosinen oder Korinthen. Alsdann wird der Teig in den Kuchen gethan und an einen Ort zum Aufgehen hingestellt alsdann gebacken, wenn der Kuchen voll ist.

Schimmel

Kurz vorher 5–10 Minuten dann durchsehen etwas Mehl dran, dann 2 Hefeln zum Mehl dann 1 Ei mit dem Gelb

Rezept gegen Husten!

Zitronen – Apfelsinen – und Dickebohnenschalen zusammenkochen und den Saft davon ~~einnehmen~~ zum Gurgeln gebrauchen.
Den Saft aus abgekochten Dickebohnenschalen – abends trinken.

Puggen.

Klein Pugge.

Die Klein Pugge wird mit etwas Klisser 1/2 halb Flasche Klein Zucker u. Zimmt aufgesetzt, und um 1/2 12 Uhr erwärmt man 4 Löffel Mehl mit 4 Eigelb u. einen gute Milch dazu Schaum Zimmis und den 4 Eier zur Schaum schlagen u. die andern 1/2 Flasch Klein thut man in die Puggentheim.

Grünmehlpugge.

Klisser mit Zucker, Zimt, Butter etwas Salz u. 2 Loth Grünmehl. Teig. u. Rosinen werden extra aufgesetzt u. kommen werden Eier hinein; rein auch ein Eigelb mit etwas Butter.

Dito.

2 l. Milch u. 3/4 l Klisser werden mit Zucker u. Zimmt aufgesetzt nicht 1 Grünmehlmisser die Pflaumen die auch extra gethan werden.

Süßer Grießen Pudding.

Man bricht Butter u. Eiggelb zu Schaum u. rührt 2 Löffel Mehl mit 2 Lotl Grieß und Reiser Zucker in Milch hinein u. 2 Löffel Rum die Schlagsahne welcher noch drin.

Kirsch Pudding. (für 3. Personen).

1 Tasse Kirsche wird in 4. Teil eines halben Liter Milch mit einem Stückchen Kumillen weich. Die andere Milch bringt man zum Kochen und rührt dann nach und nach einander nach die Kirsche, dann 1. Tasse Zucker und zuletzt 5. Eier geschlagen hinein. Zuletzt wird die Masse in eine Form gefüllt und kalt gestellt.

Wein der Schaumen Suppe!

Zuerst wird ein schöner Löffel voll Mehl mit 1/2 Lt. ~~Milch~~ kaltem Wasser weicht, dann gibt man 1/2 Fl. Wein-Wein und 3-4 Eier-gelb. Alsdann wird sie auf den Ofen gesetzt und mit dem Schaumbesen bis eben zum Aufkochen gescheit geschlagen. Alsdann schlägt man den Weisen Schaum von den Eiern ganz dazu.

Wein-Suppen.

Zu 5 Fellen Weinsuppen nimmt man 3. Fellen Wasser u. 3. Fellen gewöhnlichen weissen Wein. In ein Geschirr thut man 4. Eidotter, 1 1/2. Löffel mehl, Zucker nach Geschmack, weicht ~~das~~ dieses mit einem Quirl und nimmt dann übrige 6 Fellen Wein u. Wasser dazu. Kochen ist keinen Augenblick mit Rühren aufhören. Aufgutem Feuer muss die Suppe in 3-5 Min. kochen und wird dann abgenommen.

Erdbeer-Saft u. Marmelade.

Die Erdbeeren werden auf dem Gurtsieb ablaufen lassen. Dann werden dieselben nochmals zirka vorsichtig den Fruchtsaft ab u. schütten gleichmäßig unter Aufstoßen in die Einmachgläser. Eine Zuckerlösung kommt von 250 g. Zucker auf 1 lt. Wasser u. setzen die besseren Früchte noch weiter hinter zu. Oder wir stoßen auf 2 lt Beeren 150 g. feinen Zucker lassen dieselben einige Std. stehen zum Durchziehen. Anschließend wird in die Gläser 15 Minuten bei 75 Grad. Die Gläser dürfen nicht zu voll gefüllt werden, da die Beere Saft zieht.

Die ausgepreßten reifen Erdbeeren werden wie zu Saft u. Marmelade. Die Früchte werden mit Zucker bestreut in einem Brennkessel gekocht auf 2 lt. Beeren 1 lt Zucker. Mit warmen

Teller, der Deckel der Holzglocke – die auf den Leim – legen müssen, bedeckt sie, dann schaumt. Kein Emaillen Deckel, der Topf muß der Topf an einem kühlen Ort stehen, dann schütte man sie auf 1 Viertel, kocht den Saft unter ständigem Abschäumen auf u. füllt ihn zum Abkühlen in die Flaschen. Der zurückbleibende Fruchtfleisch wird abgewogen. Auf 2 H Holunder nimmt man pro Pfd. der Saftbeeren oder auch der Abschlampfsaft u. der Kochsaft 250 Gramm Schwarzbeeren Fruchtfleisch beide Fruchtsorten durch 1. Tag, kocht den Mus 10 Minuten unter Abschäumen durch den Trichter 250 Gr. Zucker auf 500 Gr. Fruchtmus hinzu u. kocht noch 20 Minuten bis der Mus beim Löffel fällt.

Es wird heiß in die vorher warm gestellten Gläser gefüllt.

Erdbeermarmelade. mit ganz Früchten. Hierbei rechnet man 1 ℔ auf 1 ℔. dazu kommt 1/2 ℔. roter Johannisbeersaft. Man stimmt den Zucker schichtweise zwischen die Beeren, dann kocht man den Johannisbeersaft mit dem übrigen Zucker dick ein gibt die Erdbeeren mit allem Saft, den sie ganz gelassen dazu. es läßt die Masse kochen bis der Saft auf einen kalten Teller nicht mehr auseinanderläuft. die Marmelade wird heiß in die Gläser gefüllt u. nach dem abkühlen zugebunden

Gemüse.

Der Weg zum Erfolge.

Zwölf praktische Gebote.

1. Willst du Erfolg haben, so sei vor allem Herr über dich selbst, beherrsche deine Begierden, übe Selbstzucht und Selbstverleugnung! Tue einmal täglich etwas, wozu du dich zwingen muß.
2. Schlafe genügend, aber nicht zuviel!
3. „Erhole" dich nicht zu viel. Abwechslung in der Arbeit ist auch eine Erholung!
4. Hüte dich vor unnötigen Ausgaben, aber auch vor Unterlassung nötiger!
5. Was überhaupt wert ist, getan zu werden, werde gut getan. Sei auch im kleinen sorgfältig. Schiebe nichts auf!
6. Aber lerne abwarten. Was heute nicht Erfolg hat, hat's vielleicht in

einem, in fünf oder zehn Jahren.
Also sei hoch!
7. Sei gegen Freunde oder Untergebene freundlich, aber fest. Verwische nie Freundschaft und Geschäft!
8. Verpflichte dir möglichst viele, dich selbst möglichst wenigen! Rechne so aber stets mit lahmen Freunden, jedoch flinken Feinden!
9. Habe Dein Ziel stets vor Augen. Halte dich nicht mit Nebendingen auf. Rede nur so viel als gerade nötig!
10. Schreibe dir alles Wichtige auf, gib aber anderen Leuten nur das Nötigste schriftlich. Schon mancher schrieb sich sein Todesurteil!
11. Betrachte Mißerfolge als wertvolle Erfahrungen!
12. Laß dich nicht verblüffen. Gespenster verdüften, wenn man ihnen zu Leibe geht!

Buttercreamfüllung

3/4 ~~1/4~~ Pfund Butter mit etwas Butter
1/2 Stunde schaumig schlagen.
Noch 1/2 Milch wird dann von
2 Paketen Vanille Puddingpulver hinzu
gerührt, der Pudding muß ganz
kalt sein.

Kartoffelboden

1/2 ℔ Butter, 100 gr Mehl, (Backmehl)
3/4 Ltr Milch, mit etwas
Salz aufkochen. Ei

Brödchen

1 ℔ Mehl, 15–20 g Hefe, 1 Eßlöffel Zucker,
1/2 Eßlöffel Butter, etwas Salz, dieses
mit lauwarmer Milde machen
Platten nicht voll einfüllen

Kartoffelgrieben

Kartoffelklöße.

Man kocht Tags zuvor dicke Kartoffeln in wenig Dampf und schält sie. Am andern Morgen reibt man sie in 2 Kübeln in jeden Kübel kommt 2 1/2 Eier und 2 1/2 Brödchen hinein 1 Brödchen bleibt für die Suppe in 2 Eigelb Kurz vorher setzt man sie den brodelnden Kochenden Wasser.

Mehlklöße.

Man macht von 2 ℔ Mehl 12 Lot Butter 1/2 ℔ Rosinen oder Korinthen 1/2 l lauwarme Milch 3–4 Eier vorher 10 Pf. Hefe u. Salz einen halben Tag, welche tüchtig geschlagen werden muß. 1 Std. hinter auf den Ofen stellen. Dann gibt man löffelweise in kochendes Wasser u. Salz. Man läßt diese Klöße 1 1/4 Std. kochen u. reicht sie mit lauwarmer Butter an.

Inhaltsstoffe.

2 kl. Mehl, 10 Pf. Butter, Salz, ½ lt. Milch oder mehr, je nachdem der Umfang der Pfannen, mit Lebkuchen und Eier, das nicht unbedingt nötig. Der Teig darf nicht zu steif sein. Die Pfannen werden zum Backen auf die Platte gesetzt; in kurz vor Tisch in brennendem Backofen 5. Minuten gebacken. mit 2 Gabeln vorsichtig offen gebrochen, und gebutterten Speck dreinbringen und gebräunte Butter mit Zucker und Zimt.

Pfannen.

Nun nehmt Mehl (2 kl. feinstes). und mit etwas Salz. auf die Pfanne 1 Ei - warmer Milch, macht die Eier nicht sehr steifen Teig rollt ihn immer um, legt ihn etwas hinein u. schneidet ihn gegen 11 Uhr. in schmale Streifen. Die Pfannen werden in brennendem Backofen gebacken. Steigen sie nach oben, sind sie gar, dann schüttet man sie auf ein Sieb, gießt etwas kochendes Wasser darüber, legt sie dann, Butter mit Speckstückchen u. etwas geriebenen Lebkuchen bestreuen

Dr. Oetker's Backpulver

Backin

Ausreichend
für ½ Kg. Mehl

8 Pfg.

DR. OETKER

Einfacher Topfkuchen

Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 2 Eier, ½ bis 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanillegeschmack, ⅛ bis ¼ l Milch, 50 g Rosinen, 50 g Korinthen, 50 g Zitronat.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt den Zucker, nacheinander die Eier und dann das Backöl hinzu. Das mit einem Teil der Milch angerührte Soßenpulver gibt man abwechselnd mit dem mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehl und dem Rest der Milch in den Teig, der schwer reißend vom Löffel fallen muß. Zuletzt unterhebt man die gereinigten Rosinen und Korinthen und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Dr. August Oetker
Bielefeld

Kartoffel Klöße mit gel. Ei.

Man reibe gekochte schwarzen Kartoffeln u. bereite sie so lange mit kaltem Wasser bis alles Kartoffelmehl herausgelöst ist. Dann presse man sie recht fest aus, reibe sie mit frischem Brod nebst Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß zu, welchem man noch das Eigelb von den hinzugenommenen Kartoffeln beifügt. Zuletzt tritt man noch einige Kartoffeln geriebene u. wird in Butter gebräunte Semmelwürfel dazu u. formt große Kloße aus dieser Masse, die man noch in Butter mit Salz bringt u. einen halben Stunde Ofen bäckt.

Man gießt eine fette Fleischsauce über.

9

1. ol

zuf

ol.

Ob

zu

ab

m

lib

Lu

Zu

m

di

m

1

m

m

m

Z

3 ℔ Hahnenstutzl – 2 1/2 ℔ Hühner 1–2 Pfuten

Fleischgerichte.

Pilze.

1. od. 2. Kalbsfuß nötig für Gelee, sonst für 10 Pf Gelatine zusetzen. 2–3 ℔ Kniestück in 1. Schwanz vom Schwein, od. auch 1–2 ℔ Schaufeln dazu, auch Kalbfleisch und Leber, das aber nicht zu lang stehen darf, da es sonst nicht gut zu schneiden ist; alles frisch nicht gesalzen. Man wäscht es, gießt alles in einen Kessel, gießt Wasser in einen Handvoll Salz darüber. Dann kochend, schäumt man gut ab, bis die Masse klar ist. Dann ein Glasseylas Essig, einige Lorbeerblätter, ganze Nelken, in Pfeffer ganz in 2 ganz geschälte Zwiebeln hinein. In 1. Std. fast ist das Fleisch gar, dann nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus in gießt die Brühe durch ein Hand-Tuch in. läßt sie bis zum nächsten Morgen stehen, daß nur etwas eintrocken, damit sich der Satz auf den Boden in das Fett allen auf sammelt, was dann abgeschöpft wird. Das Fleisch wird, wenn erkaltet, in Kl. Stückchen geschnitten, dann nun nächsten mit dem Gelee nach einmal aber aufgekocht und dann Zusatz von Gest. Pfeffer in wenn nötig Salz und dann in die Formen.

Hühnersalat

Hühner (wohl tüchtig gewässert) Kartoffeln (Pell), wohl Äpfel, Karotten, Gurken, Fleisch u. hart gekocht Eier, werden in viereckige Stücken geschnitten, dazwischen kommen Zwiebelwürfel, Lorbeer, (nicht unbedingt nötig) gebraten grüne Erbsen und nicht zu viel gebraten Zwiebeln. Dann macht man eine Tunke von Mehlsoßen, Öl, Essig, Senf u. Pfeffer. Alles wird tüchtig vermischt, in eine Zugschüssel gethan u. garniert mit Lilien.

Restauretirbeschnitten.

Gewürfelte Schinken od. halb Brödchen werden belegt mit Scheiben kalt Fleisch od. Wurstbrot, darauf ein Spiegelei, einige aufgerollte Sardellen, Karotten, Gurken, Zwiebel u.

Kalbfleischschnitten.

Der Rest von Kalbfleischbraten wird mit einer Zwiebel, Petersilie u. Speck fein gehackt vermischt mit 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat u. Kalbsgehirn. Diese Masse streicht man auf Finger dicke. (Streue in Milch, Ei u. Salz gewicht). Kleiebrodschnitten u. bestreiche sie in Schmalz od. Butterfett, zuerst auf der bestrichenen Seite.

Wirsching.

Rest von Kalbfleischragout od. Braten werden in kl. Stücke geschnitten, etwas Butter läßt man dann in einem Kasseler zergehen, zwiebeln u. Mehl darin u. mit Brühe od. übrige gebliebene Rindsuppen od. Wasser mit Zusatz zu einer dünnen sämigen Sauce verrühren. Nach Geschmack noch Pfeffer, Salz, einige Tropfen Essig u. Wein mit Ei verrühren hinein und Lorbeer erst ganz zuletzt. Mit dem Fleisch läßt man die Sauce ein wenig schmoren u. thut dann portionenweise auf die Wirsching, 1 Stückchen Butter u. etwas Ei. Reibe Käse oben drauf. Bei guter Hitze ¼-½ St. braten.

Pfannkuchenwickeln.

Eierpfannkuchen werden mit Kirschenmusse bestrichen, dann aufgerollt, in Stücke geschnitten u. nebeneinander auf beiden Seiten gebraten.

Lüntingkuchen.

Zu 2 Kuchen nimmt man 3 Eier 6 gehäufte Löffel Mehl, etwas Salz u. 2½ Tassen Milch. Das Gewürz zu Suppen zuletzt durchgerührt. Die von Haut, Fett u. Sehnen befreiten u. gut gewürzten Lüntingen werden in Butter od. Fett auf beiden Seiten

gebraten u. der Fisch darüber gegeben u. warm braun, mundgerecht.

Kaninchener Hasenpastete (Kaiserpreis)

Zwei schön gef. Hühner werden über Nacht in Milch gelegt, die man einmal wendet dann am nächsten Tag gehäutet mitgrützt u. in Würfel geschnitten. Etwa 30 mehlige Kartoffeln kocht man in der Schale, zieht sie ab u. schneidet sie nach dem Entkalten, in gleichmäßige Scheiben. 2 Zwiebeln u. 250 Gramm Schinken räumen Speck (Schinken Speck od. sehr gut durchgewachsener Speck) werden in Würfel geschnitten. Eine Blechform od. besser eine feuerfeste Glasform. Speilwurzelblättchen wird mit Butter ausgestrichen, unten eine Schicht Kartoffelscheiben, dann Schinken Hühner u. Zwiebelwürfel darüber gestreut, Butterstückchen darüber verteilt – so lagenweise die Form gefüllt, oben Kartoffeln zuletzt wagerecht mit dicke, feuchte Sahne mit etwas Pfeffer u. Salz gießt sie über die Pastete u. bäckt sie etwa eine Stunde bei guter Hitze.

Kalbsragout.

Zuerst läßt man Schmalz oder Butter mit Zwiebeln braun werden, damit daß Mehl braun. dann schüttet man Bollion oder Wasser drin. dann Pfeffer, Salz und Essig, und eingemachte Gurken geben einen angenehmen Geschmack. dann thut man, daß in Stücken geschnittene Kalbfleisch drin.

Und Gewürzt es mit Citron in Butter gebratenen Reis und eingemachte ~~Gurken~~ Pflaumen, oder gebratene Pflaumen. Und gebratene Kall-Kartoffeln.

Mehlspeisen u. Klöße usw.

Hefeklöße.

2 ℔ Mehl, 10 Pf. Hefe, – Salz ½ l Milch oder mehr, je nach der Anzahl Personen; weil Leibchen auch Eier, daß nicht unbedingt nötig. Die Teigmasse muß zur Reife kommen. Die Klöße werden zum Aufgehen auf die Platte gesetzt u. kurz vor Tisch im brodelnden Salzwasser gekocht, 5 Minuten mit 2 Gabeln vorsichtig schon gebrochen; noch Speck darüber geben, auch gebräunte Butter mit heißer Milch.

Nudeln.

Man sieht Mehl (2 ℔ Einstaub) an mit etwas Salz, auf die Personen 1 Ei (wenig Milch) macht dies zu einem sehr steifen Teig, rollt ihn einen aus, läßt ihn etwas liegen u. schneidet ihn gegen 11 Uhr in schmale Streifen. – Die Nudeln werden in brodelndem Salzwasser gekocht. Steigen sie nach oben, sind sie gar; dann schüttet man sie auf ein Sieb, gießt etwas kochendes Wasser nach u. läßt tropfen. Fett durch: Butter mit Speckstückchen u. etwas geriebenes Brod bräunebraten.

Leberklöße.

1 1/2 ℔ geschabte, von allen Sehnen befreite Schweineleber, 3-5 in Viertel geschnittene Brödchen, etwas gef. Speck, Salz, 1-2 Eier, zuletzt Mehl u. Milch nach Belieben, zuerst der Farce.

Grießmehlklöße.

1 ℔ Grießmehl läßt man in Milch, Butter, etwas Salz. dick werden, dann 2-3 Eier (Dotter) dran, dann Klöße ab-stechen mit einem in Fett u. Butter u. Speck getauchten Löffel.

I. Kartoffelklöße.

Kartoffel mit der Schale gekocht, kalt geworden, dann reibt mit 2-3 Eiern, 3-5 zerschnittenen Brödchen, Salz, Mehl (1 ℔) u. ganz wenig Milch. (nur zu kneten.

II Kartoffelklöße.

die Brödchen werden in Fett gebraten u. herauf in die Mitte gelegt, nicht durchgeknetet.

Semmelklöße (Dragant.

Man nimmt 9/10 Gramm Butter zu Sahne u. dann 2. Eidotter darin völlig aber u. dann noch u. noch 250 Gr. einen nichts, aber wiederum gedrücktes Kleinbrod od. Brödchen, zuletzt den Schaum der 2 Eier u. noch Be-

lieber Salz u. Muskat hinzu. Die Klöße werden u. 5 Minuten langsam in der Brühe gekocht (nicht wie Schwammklöße.

2 Eiweiß schlägt man in eine Eierschale, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst einer gleichen Eierschale Mehl u. 2 Kaffelöffel dick Butter in einen kl. Topf, rührt die Masse über Feuer bis sie fest wird. Etwas erkaltet gibt man 2 Eidotter u. Muskatblüte u. Salz hinzu, sticht mit dem Löffelchen kl. Klöße in die Brühe u. läßt sie zirca 10 Minuten kochen.

Mark-Klößchen.

Man läßt das Mark zerschabt zergehen, nimmt es dann mit grob. Brödchen, Salz u. Muskat je nach dem es zu fest ist od. weich ist, noch Eiklar od. grob. Brödchen zu setzen. —

Grießtich.

In einer großen Eierschale schlägt man 1-2 Eier mit Milch zerklopft Salz u. Muskat, stellt die Tasse in kochendes Wasser, doch so, daß das Wasser nicht hineinkommt, bis die Masse dick ist.

Erfrischender

1. Für 1 Löffel Mehl, Salz, Milchkaffee u. 10 Tropfen Maggi-Würze gewöhnlich zu nehmen, gießt ihn auf einen Teelöffel und rührt ihn durch Rühren in die kochende Milchsuppe, in welcher er sich zu klumpigen Tropfen formt, die in einigen Minuten gar gekocht sind.

Süsse Speisen für Nachtisch.

Grießmehlpudding.

1 l Milch (½ l Wasser schadet nicht) 3/5 ℔ Grießmehl, Würfelzucker Vanille u. Mandeln 3–4. Eidotter u. 4. Schnee zuletzt dazuschlagen.

Stärkepudding.

1 l Milch, 1/5 ℔ Zucker u. Vanille, einige Tl. geschälte Mandeln läßt man zum Kochen kommen, rührt dann 1/5 ℔ Stärke (angerührt mit wenig Wasser) u. 4. Eidotter hinzu u. gibt zuletzt den Schnee hinzu.

Schokoladenpudding.

Etwa 125 Gr. Schokolade od. Kakao, werden mit 1 l süsser Milch aufgelöst, mit reichlich 125 Gr. Zucker aufgekocht u. kalt gestellt. Dann kocht man 1 Dutzend Eier hart, nachdem sie in kaltem Wasser abgekühlt und abgeschält, mit wenig Wasser klar, gießt sie durch ein Gurkenschneidewerk sie unter die Schokolade u. gießt die Masse in eine angefeuchtete Form (kurz vor dem Gebrauch erst aus der Form). Vanillesauce od. geschlagener Schnee.

Litronpudding.

10 Eier, 1/2 ℔ Zucker, Saft von 2 Litronen u. 1 Litronenschale, 20 Gramm weisse Gelatine. Die Dotter werden mit dem Zucker 1/2 Std. lebenständig gerührt. Dann kommt der Saft der Litronen u. die in Weisswein aufgelöste Gelatine hinein. Hat sich diese Masse etwas gedickt, so steckt man den Schaum von den 10 Eiern hinzu u. rührt es nochmal gut durcheinander u. füllt die Masse dann in die mit Wasser u. Zucker bestreute Form. Es ist gut, den Pudding am Tag vorher zu machen.

Weinkrem.

1 Flasche Weisswein, (etwas Wasser) Zucker, Schale u. Saft von 2 Litronen, 1-1/2 Löffel Mehl werden in dem kalten Wein u. 3-4 Eier werden unter beständigem Rühren u. Schlagen zum Kochen gebracht, dann schnell ab, der es leicht anbrennt.

Weinsalat

3/4 l. heisses Wasser in einer Schüssel aufgelösen, löst man 1 ℔ Zucker, in der andern 40 Gramm Butter.

Feiner Kuchen-Auflauf.

1/2 l. feiner Kuchen wird schaumig geschlagen mit einem Schneebesen; dann fügt man 5-6 Eßlöffel Mehl, nach Geschmack Zucker, Citronenschale u. Saft sowie 5. Eigelb in dessen Gemisch (Kuchen) hinzu, bringt dann die Masse in eine gebutterte geeignete Schüssel od. Auflaufform u. bacht sie 1/2 od. 3/4 Std. nachdem sie in der Mitte noch flüssig sein soll od. nicht.

Charlottenrüsse.

1/2 l Milch, 1 Stückchen Vanille u. 2-3 Eßlöffel Zucker werden zum Kochen gebracht, dann 5 Eidotter mit etwas kalter Milch gut geschlagen hinzu gethan u. unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen gebracht, dann schnell von Feuer u. falls der Topf klein ist, in einen großen Schütten. Zu das man 5 Blatten weiße u. 1 Blatte rote Gelatine in etwas heißem Wasser aufgelöst, die man dann sofort durch die Masse rührt u. auch gleich darauf den festen Schaum. Man schüttet die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Puddingform.

Äpfel-Pflaum (Pudding)

1 1/2 ℔ Schälte, gewaschene Äpfel werden mit 1/2 l Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt u. mit 90 gram roter Pflaumen, welche in 1/2 l. Weißwein süß gekocht wird, nochmals vermischt. Dann gibt man den Saft von 2 u. Schale von 1. Citrone hinzu u. 3/4 ℔ Zucker u. etwas Arrowroot läßt die Masse unter stetem rühren warm bleiben u. füllt sie dann in eine bestrichene Puddingform (Vanillesauce dazu).

Stolbudenreis ohne Eier.

125 Gr. Butter wird mit heißem Wasser verrührt, dann 1 1/4 l. Milch dazu, Zucker nach Geschmack u. etwas Zimt od. Vanille. Statt 1 1/2 Eßlöffel Stärke (Maizena) mit Wasser od. kalter Milch anrühren, kein Kochen der Stolbuden hinein, zwei einige Löffel zuerst in die Stärke, der Geschmack der Sauce bricht kindlich wird.

Blancmange.

1 1/8 l. Milch 70 Gr. Stärke, 10 Eiweiß 70 Gr. Mandeln gr., 100 gr. Zucker Bittere Zimt u. nach Belieben

aus Litermenschule. –

Die Milch läßt man mit Zucker u. Zimt u. Mandelkernen zum Kochen kommen, damit das Gewürz gut durchzieht, dann entfernt – Stärke mit kaltem Wasser anrührt unter beständ. Rühren hinein, zuletzt die steifen Eiweiß.

Vanillepudding.

1 ℔ dicke Milch, 1/2 ℔ Mandelzucker 12–14 Blatt weiße Gelatine 1 Glas Weißwein u. 1/2 Glas Rum. Man quirlt das Ganze 5 Minuten u. schüttet es dann in die Form. Vanillesauce.

Litermann-Aufguß. (warm zu essen.)

1 Liter 1 Liter 75 Gr. Zucker, 1 Löffel Mehl. –
75 Gr. Zucker verrührt man mit 1 Eigelb u. der abgeriebenen Schale einer halben Litrone schaumig, gießt dann 1 Eßlöffel Mehl u. den Saft der ganzen Litrone dazu u. schließlich den Schaum der 1. Eiweiß. Füllt die Masse in vorgewärmte Porzellantassen, bereitet sie bei mäßiger Hitze 15 Minuten und gießt den Aufguß in der Form zu Tische. (Kl. Portion für 4 od. 5 Personen

Geröstete Grütze.

100 g. Grütze wird mit kochendem Wasser gewischt in ½ ℔ B. u. Salz gekocht in 1 l. Milch lässt man nicht aufwallen dann wieder zum Kochen kommen, dann rührt man 3 Esslöffel voll Weizenmehl mit kaltem Wasser gerührt dann in die kochende Masse u. unter beständigem Schlagen lässt man den Grütze mit dem Mehl weiter aufkochen dann ist der Grütze fertig.

Omlette!

7. Zucker - oder Eßlöffel Mehl
3 " " " " Zucker
4 Eßlöffel Milch und etwas Salz
3. Eier, Dann nach der Dicke, ob man nehmen nun 2. Eier und legt sie auf den Teig. Ob das es in der Mitte etwas hart ist und nicht am Finger bleibt. Und zuletzt ~~legt~~ klappt man ihn, mit etwas Salz zusammen, und streut Zucker oder Zimt.

Küchen.

1. Lebkuchen.

Rodner.

1½ ℔ Mehl, 1/3 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker ein wenig Salz. 3–6 Eier. 10 Löff. Honig. 3/8 ℔ Mandeln, geriebene od. Korinnen. Man muß der Teig gut schlagen, bis er blasen wirft, dann in die gut bestr. u. bestreute Form. 2 St. nachgehen lassen bei guter Hitze backen.

(Kl. Platten) Zimt od. Kron Kuchen.

2½ ℔ Mehl, 10 Löff. Honig, 1 l Milch, 1/2 ℔ Butter (auch weniger) etwas Zucker u. Kümmel u. 2 Eier (nicht unbed. nötig.). Früh morgens macht man schon etwas Mehl mit Milch u. Honig, um zusehen ob der Teig geht; dann fügt man die andern Sachen hinzu u. macht einen nicht zu steifen Teig, der man durchwellt auf die bestreuten Platten legt u. mit durchgeloßter Butter bestreicht u. mit folgendem Streusel bestreut. 1/4 ℔ Zucker, recht Löffel Mehl od. Grießmehl, geschnittene Mandeln u. Zimt wird mit etwas zergangener Butter verrührt u. mit der Hand zu Krümeln gerieben.

27. Schwarzer Kranz.

2 1/2 ℔ Mehl (gibt herrlich 4 ℔ Kranz). Thut man in eine große Schüssel, vermischt es mit Salz, Milch, Hefe u. backt es 2 Std. aufgehen, etwas vor ~~1/2 ℔ Butter~~ dann Mehl vermischt man mit 1/2 ℔ Butter, die aber nicht geschlossen wird werden; dazu eine Handvoll Zucker; alles wird durcheinander gemischt, getheilt u. immer wieder zusammengemischen, aufgehen u. wieder theilen u. verbinden, bis die Masse nicht mehr klebt. Dann in 3 Theile getheilt, die man wieder 1/4 Std. gehen läßt u. dann die 3 Rollen zum Kranz, der dann wieder gehen muß; mit Eigelb bestreichen.

Gebäckes zu Obstkuchen.

2 1/2 ℔ Mehl, 10 Pf. Hefe, 1/2 l Milch 1/2 ℔ Butter (auch weniger) etwas Zucker u. Salz. Der Teig wird mit der Butter gelegt, nachdem er fingerdick gleichmäßig ausgerollt ist u. mit Pflaumen (frisch od. Kirschen belegt).

Kaffeekuchen.

5/4 – 1 1/2 ℔ Kartoffelmehl. 8 – 10 St. Eier 1/8 ℔ ungeschälte Mandeln. 1/4 ℔ Kornzucker, etwas Salz, 3. Eier 10 Lot zu Schaum geschlagen Butter einige Tropfen Citronenöl, 1/2 l lauwarme Milch gewiegt, bis der Teig blasen wirft, dann in eine gut bestr. Form. Wenn der Kuchen hoch aufgegangen ist, kommt folgendes drauf: 10 Lot Kirschen Butter, nach 1/2 ℔ geschnitten, auch ungeschälte Mandeln u. geriebener Zucker u. Zimt.

Teekuchen.

2 ℔ Mehl, 10 St. Eier, 1. Tasse Kornzucker 1/2 Tasse geschmolzene Butter, 1/4 ℔ Rosinen u. Ker., 3 – 5 Eier, etwas Citronenschale u. Öl, 1/2 l Milch. Die Masse wird gut gerührt u. geschlagen bis der Teig blasen wirft, dann in einen gutbestr. u. bestreuten viereckigen Topf, aufgehen lassen bis an den Rand, dann auf mäßig zu glühenden Platte von unten u. oben, dann wenn oben im Backofen bis er braun ist, etwas abgestäubt, stürzen wenn auf eine durchlöcherte Platte.

9/ Torten.

Zwiebaktorte.

3/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ geb. geschl. Mandeln, 12 Eigelb 1 Citronenschale, 1/4 Lot Zimt 1 Theelöffel Nüßlichen, für 20 ₰. Zwiebackmehl gemischt. Die Eidotter werden mit Zucker 2 Citronen tüchtig gerührt, dann schon nur 12 Eiweiß und dann zuletzt das Zwiebackmehl. Die Form muß sehr gut gefettet und bestreut sein. 3/4 Std. backen bei guter nicht zu heißem Feuer. (mit einer Strohwedel wird probiert ob noch lösen.

Brodtorte (mit Stehlwasser Guß.)

1/4 ℔ Schwarzbrod geriebenes (nicht zu viel Brod nehmen) gerieben mit etwas Mehl vermischt. 11-12 Eidotter werden mit 3/4 Zucker schaumig gerührt, dazu 1/2 ℔ geb. geschl. Mandeln, geschnittene Citronen, Zimmt, etwas Kaltmenstaffer u. etwas Citronenschale, dann das Brod u. etwas Kirsch od. Rum zuletzt der ganz steife Schnee. Das Form muß dem Backofen schon ziemlich durchgewärmt haben. Man erhält folgenden Guß. Man rühre 1/4 ℔ w. Puderzucker mit 1 Eiweiß eine gute Weile, gebe dann 30 gramm Mehl) wie bei Spekulatius) bitter bitter

Stehlen, etwas Citronensaft u. in Butter u. Mehl
dann, braten wie selbst.

Herr: Leckerbissen.

3/4 ℔ Butter 4 junge Eier u. 5 Eigelb werden tüchtig gerührt. dann kommt 3/4 ℔ gute Schwarzbrod, einige Tropfen Citronensaft. 1 Theelöffel Zimt u. 1 kleiner Theelöffel Nüsschen, 20 Tf. Rosinen hinzu u. zum Schluß der Schaum der 5 Eier lose durchgerührt. dann direkt in die gut bestr. Form. 1 Std. Mittelgelbbraun backen lassen Form nicht zu voll.

Kuchenteig I.

9 Eier schwere Butter
6 " " Mehl
9 ℔ " Zucker.

1. Stück Vanille das Weiße der 9 Eier zu Schaum schlagen, dann Butter hinein kneten, dann Vanille (mit etwas Butter klein gestoßen) u. Mehl (Weizen od. Kart. m.) nach u. nach zuletzt die zerlassenen, wieder abgekühlte Butter hinein. Auf Lichter oder halb Mandeln drauf. – der Teig muß

29a

Empfehlenswerte Backrezepte.

Guß-Topfkuchen.

Zutaten: 500 gr. Stua Goldaehre Mehl, 100 gr. Korinthen, 100 gr. Rosinen, 50 gr. Zitronat, 1 Päckchen Backpulver, 1/2 Fläschchen Citronenoel, 250 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 2—6 Eier, 1/8 bis 1/4 l. Milch.

Zum Schokoladenguß werden gebraucht:
1 Eßlöffel zerlassenes Kokosfett, 225 gr. Puderzucker, 25 gr. Kakao, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung: Der schaumig gerührten Butter werden nach und nach Zucker, Eigelb und Stua Goldaehre Mehl, welches mit Backpulver gemischt und gesiebt worden ist, ferner abwechselnd die Milch, zuletzt die Korinthen, Rosinen, Zitronat, Zitronengewürz und der steife Eierschnee hinzugegeben. Die Masse wird alsdann in die vorher gefettete und mit Semmelmehl ausgestreute Form gebracht. Die Backdauer beträgt bei guter Mittelhitze 1—1 1/2 Stunde. Nach Kaltwerden wird der Schokoladenguß aufgetragen.

Bereitung des Schokoladengusses:
Der Puderzucker wird mit dem Kakao und heißem Wasser glatt gerührt, alsdann kommt das zerlassene Kokosfett hinzu und alles wird verrührt zu einer dicklichen Masse.

Rodonkuchen.

Zutaten: 500 gr. Stua Goldaehre Mehl, 150 gr. Rosinen, 150 gr. Korinthen, 1 Prise Salz, 4 Eier, 1/8 l. Milch, 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillin Zucker.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach werden Zucker, Gewürz, Eigelb und das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl, abwechselnd mit Milch, zuletzt die Rosinen, Korinthen, Salz und der steife Eierschnee hinzugegeben. Alsdann wird die Masse in die vorher eingefettete Form gefüllt. Die Backdauer beträgt bei guter Mittelhitze 1—1 1/2 Stunde.

durchwärmt sein, ehe der Kuchen hinein kommt (gleich nachdem er geformt!).

Gelber Kuchen (sehr gut)

3/4 Butter zu Schaum gerührt, 1 ubgr. Eiterm, 7 Eidotter, 3/4 ℔ f. Zucker, 1 ℔ Mehl. Mehl u. Schaum abwechselnd zuletzt in die Masse. 1/4 ℔ gr. geschl. Mandeln mit Zucker oben durch.

1 M. Kuchen.

1/4 ℔ Butter wird schaumig gerührt u. mit fast 3/4 ℔ Zucker, welcher Löffelweise hinzugegeben wird so lange gerührt bis er geschmolzen ist (1/4 Pfd. dann gibt man 6 Eier nach u. nach in nicht zu voll und immer abwechselnden Kuchen hinzu, rührt die Masse noch ein Weilchen, mischt 3/4 ℔ – 1 ℔ Mehl indem es löffelweise hineingestreut wird, gut durch, zuletzt für 10 Pf. Backpulver u. etwas Rum.

Butter Kuchen

1/4 ℔ Butter wird schaumig gerührt. 6 Eier (dann 1/2 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, Schale u. Saft einer Citrone od. etwas Vanille, 2 Eßlöffel Rum, 5 Gram Butter, 10 Gr. Hirsch-

tutrin. Die Butter zu Schaum rühren, dann nach u. nach das Übrige, bis zuletzt die Schaum 1-5/4 Std. backen.

Kuchen mit Obsteinlagen u. Mandel Guß

4 Eier werden mit 3/4 ℔ Zucker u. der Schale einer Citrone tüchtig gerührt (1/2 Std.) dann nach u. nach 2/5 ℔ Weizenmehl u. 2/5 ℔ Kart. Mehl etwas Backpulver u. 3/4 ℔ geschnitt. u. abgeschälte Butter hinzu. Dann kommt die Masse in die gut gefettete Form u. wird bei guter Hitze gebacken. Wenn der Kuchen etwas erkaltet kommt folg. Guß über den mit Kirschen od. Erdbeeren belegten Kuchen. 1/4 ℔ Süß u. 2 Lot bittere Mandeln geb. 4 Eier u. 1/8 ℔ Zucker. Dann kommt er auf einmal in den Backofen, gelblich gebacken. —

Feiner Torte.

1 ℔ Butter rührt man mit 10 Eidotter 1 ℔ f. Zucker 1 ℔ f. Mehl, der Schale einer Citrone, 1 Lot bittere u. 1 Lot Süßen Mandeln. Ist alles gut durchgerührt, so thut man den Schaum der 10 Eier dazu u. streicht, dann von Teig einen dünnen Kuchen in die Form, 1 Messerrücken dick, backt ihn hellbraun, nun einen

ihr noch warm vom Blech u. etwas erkaltet, bestreicht man ihr mit Gelee die 2 Lagen etc. wird gleich warm darauf gelegt, im Ganzen 5-6 Lagen. Oben drüber kommt folgender Guß: 1½ Eiweiß u. 2/5 ℔ fein gesiebter Zucker, die Schale von 3/4 Citronen werden verrieben, auf den Kuchen gestreichen u. oben trocken gelblich gebacken.

Brauner Kuchen.

3/4 ℔ Butter zu Schaum verrühren 1 ℔ von braunem Hutzucker. 1½ ℔ bestes Weizenmehl, 1 ℔ Kartoffelmehl u. Korinthen. 30 Zt. Citronat. 30 Zt. Orangeat (auf Lebkuchen reinigen), 6 Eier (klar Schaum). 2 Eßlöffel Rum 1. großer Tasse Milch u. starker Kaffee. 1. gehäufter Theelöffel Zimt 1. kleiner Theelöffel Nelkengewürz u. 2 Theelöffel Natron. Bei ziemlich heißem Feuer 1-5/4 Std.

Lichtenberger Kaffeekuchen.

8 Eier 6 Tassen Mehl 2½ ℔. Zucker 2 ℔. Butter, 4 ℔. Rosinen u. Korinthen 1 ℔. Mandeln, 1 ℔. Milch, wo. 1 Stück 2 Theelöffel Hirschhornsalz aufgelöst wird. Abgeriebene Citronen, auf Lebkuchen etwas Zimmet u. für 10 Zt. Citronen

die Butter wird zu Schaum gerührt, dann Eier u. Zucker hinein, bis es Blasen gibt, rühren; dann Milch u. Mehl, zuletzt das Übrige 1-1½ Std. backen.

Mürbekuchen.

3/4 ℔ f. Mandeln abgeschälte reiben, 3/4 ℔ Kunstzucker, 1 ℔ Zwieback gerieben, Schale u. Saft einer Citrone, drei Eidotter, drei Eiweiß zu Schaum geschlagen. Das alles untereinander rühren dann unter beständigem Rühren, wie dann Teig zum Backen bringen, nur statt mit dieser Masse in die Springform auf der Forst fertig gebackenen Butterteig.

5-6 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker 1 Löffel Butter u. 1 Ei. Der Mürbeteig muß aber gelblich ausgebacken werden.

Biggenkuchen.

1/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker, 1 Ei etwas Kirschsaft, die Schale einer Citrone, dann abgeschälte Mehl (1 ℔) u. Milch (3 Löffel) hinein bis man den Teig gut rollen kann, doch nicht zu steif. Ehe er in den Backofen kommt, legt man Schinkenblatten od. Sardellen

auf den Teig u. verziert das Obst mit 5 Riggen, die quer über Kreuz gelegt werden u. mit Eiweiß bestrichen werden.

Kirschkuchen.

6 Lot Butter, 2 Eiweiß, 5 Eßlöffel Zucker, etwas Citronenschale, so viel Mehl bis die Masse steift, daß man sie mit der Hand in die Form drücken kann. 2 Eiweiß werden zu Schaum geschlagen, auf den Kuchen gelegt u. darüber mit geschnittenen Mandeln u. Zucker bestreut. Auf warm muß man ihn zerschneiden.

Mürbeteig zu Obstkuchen.

~~Butter 2 Eier 2 Löffel.~~

1/2 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker 1 Ei, 3/4 ℔ bis 1 Mehl. Dies wird geknetet u. dann, kurz ehe der Kuchen gegessen wird mit Obst belegt, worüber folgender Guß (Schaumcreme) 3 Eiweiß mit Zucker zu Schaum geschlagen. Halbweiß unterrühren lassen.

Würzbatzy dito.

200 Gram. Butter 100 gr. Zucker 350 gr. Mehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel. Weißwein.

Mandelbatz (14-21. Kräuter.)

1½ ℔ Mandeln 1 ℔ Eßl. Kuchenzucker ℔ 40 Pfg. der Schale von 14 Eiern 125 Gramm Butter (f. Kuchenmehl) die Mandeln werden geschält, gerieben und getrocknet, der Zucker ganz fein gerührt. – Zucker, Butter u. Eier werden in einer Kasserolle, zuerst wird die Masse dünn, dann dick, dann (vor dem Kochen) zieht man den Kessel ab, thut die Schale 1 Citrone mit hinein u. rührt die Masse, bis sie kalt ist (nur lasten drunten), dann erst kommen die Mandeln hinein u. wird dann die Masse auf die Kuchen gelegt. – Dies alles Blanch – vorgang geleistet.

Kartoffelkuchen.

Man kocht ungefähr (vor Fall Kartoffel reibt sie u. nimmt 3/4 ℔ rührt diese mit 1/4 ℔ geschälten, geriebenen Mandeln, 1/2 ℔ Zucker u. 12. Eidottern

recht dick u. schaumig, giebt zuletzt noch den Schaum von 12 Eiweiß hinzu u. backt den Kuchen 1 Std.

Amerikanischer Gold- u. Silberkuchen.

Zu dem Goldkuchen nehme man 1 ℔ Weizenmehl (18 Pf.) 1 ℔ Zucker, die Schale einer, den Saft von 2 Citronen u. 10 gut verklopfte Dottern.
1/2 ℔ Butter u. der Zucker werden zu Schaum gerührt (1/4 M.), dann die Dottern dazu gegeben u. die Masse noch 5 Min. lang stark geschlagen. Dann Schale u. Saft der Citronen u. zuletzt das Mehl dazu.
Die Mittelsitze bestehen u. zuletzt folgend. Glasur

Silberkuchen.

Zu dem Silberkuchen nimmt man 3/4 ℔ f. Mehl, 3/4 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Butter, sowie das zu letztem Schaum geschlagene Eiweiß. Gerührt werden so wie obiger Goldkuchen; anstatt der Gelb-Eiweiß zuletzt giebt man einen großen Theelöffel bitter Mandelessenz.
Glasur: Man rührt zwischen 2 Eiweiß (kleinen Schaum) mit 1/2 ℔ feingesiebten Zucker (Puderzucker) u. etwas Citronensaft (1/4 M.)

Mischung zum Doppel Fenster.
3/4 K Wasser 15 g Leim
15 g Zucker 1 Packet Leimpulver
1 Fl. Wasser Glas u. Wasser Mischung.

Achtung!
Mischung zum Leimen alsdann
mit Kreisballen bringt dann zwischen
Fenster drücken ohne zwischen Scheiben
drücken.

Stibitzch (zu 2 Kuchen) 1 Pfund Mehl

1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, 200 gr. Zucker ein Guß Milch, Milch der Rahm, (etwas zimmt) und 1 Ei wird zu einem Teig gemacht. Nachher wird er ausgerollt und gebacken. Dann mit Obst gefüllt, dann wird die Torte mit Zuckerguß bestreut, auch gitterartig darüber gespritzt. Dann langsam, bei guter Hitze gut gebacken.

Windbeutel.

100 gr. Mehl und 100 gr. kochende Milch etwas Butter wird es zerrührt nun richt es so lange bis dieses an einer Tasse bis läßt, zwei Eier hinein und richt es glatt zu einem runden Ball dann werden sie in Fett gebacken und in Zucker gewirbt. Dann gießt eine warme Fruchtsauce hinzu.

Liebesmittbeute.

15 Eier werden mit 500 gr. Zucker eine Stunde mit Mehl geschlagen. Dann es anfängt steif zu werden schlägt man es auf den Herd, daß es brennen wird dann werden 150 gr. Weizenmehl, und 150 gr. Kartoffelmehl darunter

geriebt, dann thut man sie in eine Springform, welche man gut mit Fett ausschmirt und mit Mehl bestreut hat. Man läßt sie nach 3/4 St. Stunde backen bei mäßiger Hitze.

Königskuchen.

1 1/2 ℔ Mehl 300 Gr. Butter 300 Gr. Zucker 6. Eier 1/2 Ltr. Milch 1 1/2. Pfund Butter Lockenbrot u. Rosinen Zuerst wird die Butter ganz feinig gerührt, dann der Zucker hinzu, ab u. zu 1. Ei. nach dem man jedes 1. Löffel Mehl hinzu thun dann Milch und Mehl und den Schaum von 6. Eiern dann Rosinen abwechselnd 1/4 ℔ Butter Mandelreise und feingeschnittenen Mandeln abwechselnd. Etwas Zimmt und Zucker.

1 Stunde backen

Kaffekuchen. (sehr gut!)

1 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 80 gr. Corinten & Rosinen, 4 Eier, 1/2 Ltr. Milch, 2 Pkte Backpulver, etwas Vanillezucker.

Was können wir backen mit 25 g Fett und 2 Eiern?

Falsche Marzipantorte:

Teig:
2 mittelgr. Eier, 6 Eßl. Wasser, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 175 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 9 g (3 gestrichene Teelöffel) Dr. Oetker „Backin".

Füllung:
1.) 2–3 gehäufte Eßlöffel rote Marmelade.
2.) Kartoffelmarzipan: 200 g ungesalzene, gekochte Kartoffeln, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 7–12 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel.
3.) Krem: ½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, ¼ l Apfelsaft oder -wein, 25–50 g (1–2 gehäufte Eßl.) Zucker, nach Belieben etwas Zitronensaft.

Zum Verzieren: 50 g Haferflocken, 25 g Margarine.

Den Teig bereitet man wie bei „Nußtorte" im Prospekt „Zeitgemäße Rezepte" oder nach „Luisentorte" im Backbuch „Backen macht Freude" oder im „Schulkochbuch Ausg. D oder E".

Für das Marzipan werden die Kartoffeln zweimal durchgepreßt, dann mit Zucker und Vanillinzucker verrührt und mit Aroma abgeschmeckt.

Für den Krem wird das Puddingpulver mit 3 Eßl. von der Flüssigkeit angerührt. Die übrige Flüssigkeit schmeckt man mit Zucker und Zitronensaft ab, bringt sie zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Während des Erkaltens rührt man den Krem häufig um. Der ausgekühlte Tortenboden (am besten vom Tage vorher!) wird zweimal durchgeschnitten. Den untersten Boden bestreicht man erst dünn mit Marmelade und dann mit Kartoffelmarzipan (etwa ⅓ davon zurücklassen!), legt den zweiten darauf, bestreicht mit Krem und bedeckt mit dem dritten. Rand und Oberfläche der Torte werden gleichmäßig mit dem übrigen Kartoffelmarzipan bestrichen. Darauf streut man die mit Fett leicht gebräunten Haferflocken.

Bitte ausschneiden!

Dr. Oetker Backpulver „Backin" altbewährt!

21

Bilder aus den Herkunftsländern der Tabakmischung

»R6«

O/M

Sandkranz.

1½ ℔ Mehl ½ ℔ Zucker ½ ℔ Butter 8 Eier ½ l Milch 1½ Theelöffel Backpulver. Zuerst wird die Butter zerlassen gerührt, dann kommt Zucker, Eier, Mehl und Milch zuletzt das Backpulver.

Schaffner.

3 Eigelb. Butt Zucker nicht zum Schaum dann thut man etwas Milch in. ½ Tasse Mehl dazu. dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Die Schüssel muß so dick sein wie das Eigelb Eier-Omelett.

Rodentuchen.

Teig wie Butt in Zeinbuch backen.
10 Eier ½ ℔ Butt 1 ℔ Mehl. ½ ℔ St. Zucker 1 Tasse Milch. 15 Gram Weinstein in. 7½ Gram Natron in. 4 Tropfen Citronenöl.

Roll-Kuchen

2 Tassen Mehl werden mit 10 Eß. Safe u. 2 ℔ Mehl zu einem Teig ~~gemacht~~ verarbeitet, nachdem er geronnen ist, wird er mit 4 Eier 1/4 ℔ Butter u. 100 gr. Zucker tüchtig geschlagen. Nachdem nun in Mehl zusammen knetet ist muß er noch eine Stunde stehen. dann wird der Teig ausgerollt, u. mit einer Tasse Rosinen, Corinthen, Mandeln u. etwas Butter u. Zucker gefüllt zusammen gerollt. dann in Stücke geschnitten u. in eine Form gelegt, wenn er geronnen ist wird er gebacken u. dann noch einmal Zuckerguß gemacht 1 Std. gebacken

Spritzgebäck.

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 3000 Eier
1 Eß. etwas Salz 1 ~~gr Stange~~

Spritzgebäck (von Frau Nickel.)
2 ℔ Mehl, 1 ℔ Margarine 1 ℔ Zucker
4 Eier. Rum Backpulver.

Ulmpiau

35a

Küchenzettel für die Woche vom 6. bis 12. Juli 1936

Montag:
Reste vom Sonntag mit Erbsen, Möhren, Kartoffeln.

Dienstag:
Grünkernsuppe, Krabbenomlette mit Bratkartoffeln.

Mittwoch:
Dicke Bohnen mit Speck, Kartoffeln als Eintopf, Kirschkompott.

Donnerstag:
Buttermilchsuppe, Mehlpfannkuchen mit Waldbeeren.

Freitag:
Falsche Ochsenschwanzsuppe, Fetthering in Tomatentunke, Kartoffelsalat.

Samstag:
Geschmorte Gurken mit Kartoffeln.

Sonntag:
Bierkaltschale, Rumsteak und gefüllte Tomaten, Kartoffeln, Erdbeerspeise. 250 Gramm Erdbeeren, 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 5 Blatt Gelatine, halb rotweiß, 3 Eischnee oder ⅛ Liter Schlagsahne. Früchte durch ein Sieb streichen, Zucker und aufgelöste Gelatine hinein, wenn die Masse anfängt zu gelieren, Eischnee oder Schlagsahne unterziehen.

Frauenmangel a

Der Landdienst der HJ wird jetzt auf die Mädchen ausgedehnt. Damit rückt ein Vortrupp auch der weiblichen Stadtjugend in den Bereich des ländlichen Existenskampfes. Und im Rahmen des beruflichen Werdegangs auf dem Lande, der in diesem Jahr vom Reichsnährstand neu geregelt worden ist, sind auch für die Mädchen und Frauen von der „Gehilfin" bis zur „Bäuerin" die Stufen und Ziele festgelegt worden. Damit ist der ländliche weibliche Existenskampf selbst in eine übersichtliche, die weitere Entwicklung fördernde Ordnung gekommen. Es ist darum an der Zeit, zu fragen, woher diese Entwicklung anläuft und wohin sie — gesund und sinvoll gestaltet — führen kann.

Wir wissen, daß in manchen deutschen Landschaften — so z. B. in Bayern und in Pommern — die Jugend, und vor allem die weibliche Jugend, heute wieder gern vom Land in die Stadt zieht. Der Grund hierfür liegt einerseits natürlich darin, daß in der Industrie während der letzten Jahre gesteigerte Arbeitsmöglichkeiten geschaffen worden sind. Aber wie kommt es andererseits, daß den jungen Frauen der Lebensraum auf dem Lande verhältnismäßig noch enger erscheint als den jungen

Frucht-torte

3/4 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 3 ℔ Mehl
8 Eier. 3 Blatter backen. 2 mit
Gelber bestreichen 1 1/2 Paket Backpul.

Anhaltkuchen (sehr gut)

1/2 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 4 Eier 1 ℔ Mehl 1/2 ℔
Kartoffelmehl 1 1/2 Pakete Backpulver.
Auf ein Blech mit Fett bestreichen, nehmen
Zwieback Mandeln oder Nüsse
Die Butter kurz zerrühren.

Füllsen!

1 ℔ Mehl 4 Eier Rosinen Mandeln dick Butter
Schmalz lassen etwas Milch. Den Teig nicht zu dünn
einrühren. 1 Paket Backpulver. In Öl u. Schmalz
backen, jedesmal einen vollen Eßlöffel voll.

Äpfeltorte!

1 guten Tag Butter 1/2 ℔ Zucker 300 Gram Mehl
1 ℔ Äpfel 1 Paket Backpulver 4 Eier.

(ganz vorzüglich).

Spekulatius.

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter einige Tropfen Zimtöl, Saft einer Citrone 2 Eß. Sauerrahm Butter knet kneten. 4 Eier

Spekulatius.

250 Gr. Butter 250 g Zucker 2 ganze Eier 1 ℔ Mehl 1 Päckchen Backpulver.

Kruppes Spekulatius

2000 g Bu
2 ℔ Mehl
1 ℔ Zuck
2 Eier

Die Butter zerschlagen
5 Eßl Milch 1
4 Eßl. Wallnuß 2

1 ℔ Bu 6 ℔ Mehl
3 ℔ Zuck 5 Eier
5 Eßl Milch
6 Eßl Wallnuß

Lebensmittelkarte für Vorten Lebensmittel
2 Eier 2000 g Zuck Schmalz Milch
X 150 g Mehl 1/2 Eßl Milch
Zucker

36e

Dr. Oetker's Backpulver

Backin

Ausreichend
für ½ Kg. Mehl

DR. OETKER · DR. OETKER · DR. OETKER

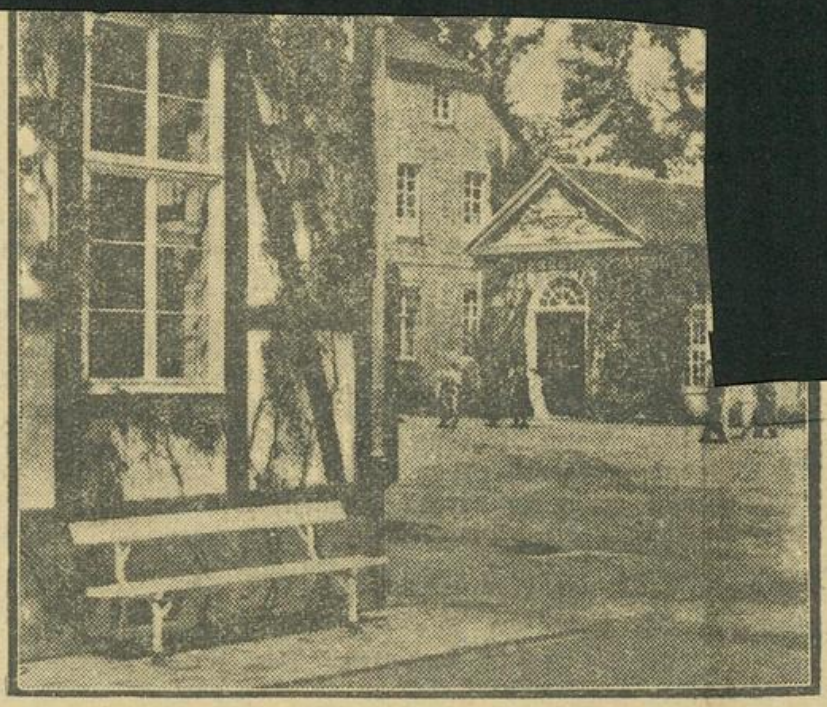
Billiger Kaffee-Kuchen

Zutaten: 65 g Butter, 200 g Zucker, 1 Ei, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 125 g feiner Weizengrieß, etwa 1/8 Liter Milch, 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Die Butter rührt man sahnig, fügt Zucker, Ei und Backöl hinzu, rührt schaumig, gibt den Grieß unter die Masse und abwechselnd mit der Milch das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Man füllt den Teig in eine gut gefettete, ausgestreute Kuchenform und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Anmerkung: Das Gebäck kann verbessert werden, indem man statt 65 g Butter zur Teigherstellung 125 g Butter nimmt.

Dr. August Oetker, Bielefeld.



Heringe

3 Tb

Diese dreimal verwünschte Tasche, mit der das

nun in weitem Bogen direkt auf das Boot zu.

Hering für Feinschmecker

Bei der Aufstellung des Küchenwochenzettels

ist es eigentlich für die Hausfrau eine wunderschöne Erleichterung, wenn für Freitag einfach eingeschrieben werden kann: Fisch. Doch mal ein Tag, für den man kein weiteres Kopfzerbrechen wegen der leiblichen Genüsse hat! Aber immer nur gekochte oder gebackene Fische wird auf die Dauer langweilig.

Kochen wir doch einmal Heringe nach Forellenart. Der grüne Hering wird ausgenommen und gewaschen, darauf ringförmig gelegt, wie wir es bei Forellen kennen, indem man dem Fisch den Schwanz in das Maul steckt (zusammenbinden). Dann werden sie 1 bis 2 Minuten lang mit kochendem Essig übergossen und schließlich in stark wallendem Salzwasser 8 Minuten gekocht. Man hebt sie nun vorsichtig heraus und richtet auf einer Schüssel mit Petersilienbutter an. Mit Salzkartoffeln ist dieser Hering ein ungemein schmackhaftes Essen.

Die wenigsten Hausfrauen werden wissen, daß man aus Salzheringen auch ausgezeichnete Klopse machen kann. Je nach Bedarf nimmt man ein oder mehrere Salzheringe, wässert sie gut, säubert sie und nimmt sie aus. Dann dreht man den Hering durch die Maschine und gibt evtl. etwas Fleisch hinzu. Der Hering wird nun genau so zurecht gemacht, wie die gewöhnlichen Fleischklopse. Die Hausfrau wird überrascht sein, wie gut die Heringsklops schmecken, und daß sie den Fleischklopsen völlig gleichkommen.

So lassen sich aus Heringen die verschiedensten Gerichte herstellen. Der Hering gewährleistet der sparsamen Hausfrau einen abwechslungsreichen Küchenzettel und der deutschen Fischerei einen guten, gesicherten Absatz.

Heringe für Abendbrot

36c

Ratschläge für die Hausfrau.

Die Hausfrau soll sich die geringe Mühe nicht verdrießen lassen, allerlei Heringsgerichte für das Abendbrot zuzubereiten. Sie hat auf diese Weise eine angenehme Abwechslung für den Abendtisch und gerät, auch wenn unerwartet ein Gast kommt, nicht leicht in Verlegenheit.

Marinierte Heringe. Nachdem man die Heringe gesäubert hat, löst man die Filets von den Gräten und übergießt sie mit Essig. Nach drei Tagen nimmt man sie heraus und schichtet sie nun in eine Glasschüssel, wobei man zwischen die Schichten Salz, Zwiebelscheiben, Senfkörner und etwas Paprika streut. Die Heringe sind schon am nächsten Tage gebrauchsfertig. Man darf keine zu große Menge auf einmal herstellen, da sie sich nicht allzu lange halten.

Marinierte Heringe auf andere Art. Die von den Gräten befreiten Heringsfilets werden in eine Glasschale gelegt und mit ein wenig Zucker, Pfeffer und Salz bestreut. Nun verrührt man 3 Eßlöffel Oel gut mit 1 Eßlöffel Essig, mischt 2 Eßlöffel feingewiegten Dill darunter und gibt diese Marinade über die Heringe. Man garniert die Schüssel reichlich mit Dill. Nach zwei Tagen sind die Heringe gebrauchsfertig.

Heringe in der Form. Die von den Gräten gelösten Heringsfilets werden mit etwas Salz eingerieben. Man legt sie in eine gut mit Fett ausgestrichene feuerfeste Form und bestreut die Schichten mit einer Mischung aus 1/3 Eßlöffel Salz, 1/4 Teelöffel feingemahlenem Pfeffer, 2 Eßlöffeln Semmelmehl, 5 Eßlöffeln feingewiegtem Dill, während man 3 Eßlöffel Margarine in Stückchen so verteilt, daß man auch obenauf reichlich Butter legen kann. In recht heißem Ofen muß das Gericht etwa 15 Minuten backen. Man gibt es heiß zu Tisch und reicht eine Tomatensoße hinzu.

Marinierte Bratheringe. Die von den Gräten befreiten Heringsfilets werden mit Salz bestreut und in Mehl gewälzt. Man brät sie nun goldbraun und läßt sie erkalten. Hierauf gießt man Essig darüber und bestreut sie reichlich mit Zwiebelscheiben.

Bratheringe eingebacken. Ebenso wie alle andern Fischfilets kann man auch Heringsfilets in einem Ausbackteig wälzen und dann in Fett goldbraun braten. Sie werden dadurch noch saftiger und zarter. Zu solchen eingebackenen Heringen ißt man besonders gern eine gute Tomatensoße.

Salz- oder Matjesheringe kann man ebenfalls auf verschiedene Weise zubereiten. Man läßt sie stets mindestens 24 Stunden lang wässern. Hierauf löst man die Filets von den Gräten. Als Beilage zu Kartoffeln legt man die Filets einfach nebeneinander auf eine Schale und verziert sie mit Petersilie- oder Dillsträußchen. Solche Matjesheringsfilets schmecken besonders gut auch zu grünen Bohnen.

Matjesheringe als Gabelbissen. Die vorbereiteten Filets werden in kleine Würfel geschnitten und mit der gleichen Menge von würfelig geschnittenen Kartoffeln und Aepfeln gemischt. Man gibt eine Handvoll kleingewiegte Zwiebeln hinein. Ob man auch Fleischwürfel hinzufügen will, hängt davon ab, ob man gerade Braten- oder Fleischreste vorrätig hat. Der Salat wird mit einer Marinade übergossen, die man aus Essig, etwas Zucker und Oel zusammenrührt und gut abschmeckt. Eventuell muß man zu dem Salat noch etwas Salz hinzufügen. Er muß pikant schmecken, darf aber nicht zu scharf sein.

Leiche, die länger als 6 Monate im Wasser [illegible] hat, wurde am oberen hinteren Teil des linken Schläfenbeines eine Schußverletzung festgestellt, die nach dem Urteil der obduzierenden Aerzte den Tod herbeigeführt hat. Ein Stahlmantelgeschoß, Kaliber 7,65 mm wurde in der Gehirnmasse gefunden. Trepper hatte am 19. 12. 1936 Magdeburg verlassen, angeblich um sich im Rheinland Arbeit zu suchen. Er war schwermütig, nervenkrank und seit dem 11. 1. 1937 als vermißt gemeldet. Es ist bisher noch nicht gelungen, Klarheit in diese Angelegenheit zu bringen.

Gütersloh, 4. Oktober. **Personenwagen vom Lastzug zermalmt.** Ein schweres Verkehrsunglück ereignete sich an der Umgehungsstraße. Ein schwerer Lastwagen mit Anhänger, der in Richtung Münster fuhr, stieß mit einem von Brackwede in Richtung Hamm fahrenden Personenwagen zusammen, nahm den Wagen eine Strecke mit und drückte ihn gegen einen Baum. Die vier Insassen des Personenwagens wurden sämtlich schwer verletzt, sie waren bis zum späten Abend noch bewußtlos. Der Personenwagen wurde vollkommen zertrümmert.

Detmold, 4. Oktober **Mißglückter Ausbruchsversuch.** Im Detmolder Untersuchungsgefängnis versuchten drei Gefangene, die auf ihr Urteil warteten, auszubrechen. Die Flucht war sorgfältig vorbereitet und wäre auch gelungen, wenn nicht durch die Wachsamkeit eines Wachtmeisters der Ausbruchsversuch in letzter Minute verhindert worden wäre. Ein Gefangener, dem man den Ausbruchsversuch nachweisen konnte, wurde bereits im Schnellverfahren abgeurteilt.

Wettringen, 4. Oktober. **Die Zugmaschine in der Friseurstube.** Aus Richtung Rheine kommend wollte eine Zugmaschine eine andere, die Möbelwagen zog, in der engen Reichsstraße 70 überholen. Da der Fahrer offenbar zu scharf überholte, streifte seine Maschine den Anhänger. Der Fahrer verlor die Gewalt über die Steuerung, so daß die Maschine mit voller Wucht gegen die Tür eines Friseurgeschäftes prallte. Die Tür mitsamt einer Mauerecke wurde eingedrückt. Der Friseur war nicht wenig über den seltenen „Besuch" erstaunt.

Bielefeld, 4. Oktober. **Zwei Todesurteile im Bielefelder Mordprozeß.** Im Schwurgerichtsprozeß Genée-Krause wegen Ermordung des Kraftwagenführers Rottmann aus Gütersloh verkündete das Bielefelder Schwurgericht folgendes Urteil: Die Angeklagten Genée und Krause werden wegen Mordes zum Tode verurteilt, den Angeklagten werden die bürgerlichen Ehrenrechte auf Lebenszeit aberkannt. In der Urteilsbegründung prangerte der Vorsitzende die Gemeinheit der Tat an, die ein junges Menschenleben von tadellosem Ruf gekostet habe. Es bestehe kein Zweifel, daß beide Angeklagten den Tod des Rottmann wollten, und das Gericht war auch der Ueberzeugung, daß sie die Tat mit Ueberlegung ausgeführt haben. Sie stelle somit einen Mord dar, und hierfür gebe es nur eine Strafe, die Todesstrafe. Angesichts der Gemeinheit der Tat hätten beiden Angeklagten die Ehrenrechte auf Lebenszeit aberkannt werden müssen.

Nierenhof, 4. Oktober. **50jähriges Firmenjubiläum.** Vor 50 Jahren — am 1. Oktober 1887 — begannen in Nierenhof die ersten 100 elektrisch betriebenen Webstühle der Mechanischen Seidenweberei Conz und Colsmann zu laufen. Während der Handwerker in Heimarbeit auf seinem Stuhl bei angestrengter Arbeit vielleicht vier bis fünf Meter Seidenstoff herstellen konnte, brachte es ein Weber an den modernen Webstühlen bei zehnstündiger Arbeitszeit bereits auf acht bis zwölf Meter. Im Laufe des vergangenen halben Jahrhunderts sind die Maschinen derart vervollkommnet und verbessert worden, daß heute ein Weber vier Stühle

Statt Karten!

Dipl.-Kaufm. Wilh.

Pudding

Schneeball.

2 Löffel Milch mit 1 Päckchen Zucker und etwas Vanille kochen lassen dann das Weiße von 2 Eier zu festem schlagen Zucker darüber und den Dotter aber rührt in Milch kochen lassen, dann löst man 1 Löffel Stärke auf und zieht dieselbe mit dem geschlagenen Eiweiß an die Milch läßt nun aber kochen und erkalten.

Omlett.

Zu einem Omlett gehören zwei oder drei Eier das Eiweiß schlägt man mit Milch und 1 Eßlöffel Mehl und etwas Salz mit zu einem auf. das zu dem geschlagenen Eiweiß wird dann darunter gerührt. dann wird es langsam gebacken und dann Butter darüber damit die Milch gestehen. dann klappt man es zusammen und legt es auf ein Schüssel und streut Zucker darüber.

Vanille Creme

1 l Milch mit 1 Päckchen Zucker und Vanille kochen lassen dann fügt man Eiweiß und 5 Blatt Gelatine aufgelöst hinzu. dann läßt man es erkalten, bis es steift und thut dann

das zu Schaum geschlagene Eiweiß darunter und füllt sie in vorgeschmierte Form, mit Brösel der Form streuen.

Süßen Geräter.

3 Eiweiß werden mit 1/4 ℔ Zucker wohl 1/2 St. schaumig gerührt, bis es ganz steif ist. Dann werden noch und noch 1/2 ℔ Haselnüsse darunter gerührt und alles mit 1/2 St. gerührt. Zuletzt thut man noch den Saft einer Citrone darunter dann noch man es dem Geist eine Vanille Sauce dick gekocht, man entweder so oder man füllt sie in eine Form und füllt das Geräter darauf, wie bei Schneeball.

oder Waffeln. Sehr schmackhafte Torte. oder Waffel

1 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 6 Eier, 1 Löffel Rum, für 5 Pf. Hirschhornsalz, ob. geriebene Citronenschale und Vanille Zucker und Eier werden gerührt, alles übrige hinzugethan, der (Teig) Teig tüchtig gerührt, ausgerollt, mit beliebiger Form ausgestochen und in mö=

Biegen Citronenbad

Kartoffelkuchen. sehr gut,
3 ℔ Kartoffel, 3 Eier, reichlich zu Schmer schlagen, 1 P. Vanillezucker, 1/2 ℔ Zucker.

Plattenkuchen.
300 gr. Fett, 400 gr. Zucker, 3 ℔ Mehl, 5 P. Backpulver, 3 Eier, 2 P. Vanillezucker.

Berliner Bollen.
1 ℔ Mehl, 400 gr. Zucker, 50 gr Butter, 3 Lot Hefe, (40-50 gr.) 1/4 l Ltr. Milch, 1 Ei.

Spekulatius.
~~3 ℔~~ 3/4 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 4 Eier, 2 gr. Hartshorn, 2 gr. Hirschsalz.

Kartoffelkuchen. sehr gut,
2 ℔ Pellkartoffel, 4-6 Eier, 1/2 ℔ Zucker, 2 P. Vanillezucker, 1 ℔ Mehl, 1 Kilo Fett, 2 P. Backpulver, Eiweiß zu Schmer schlagen.

Kringelstuten.

1 Pfd. gewiebene kalte Kartoffeln, 1 Pfd. Weizenmehl, Salz und das Abgeriebene einer Zitrone, 1 P. Vanillezuckerzucker oder 1–2 Eßlöffel Mehl, 2 P. Backpulver, 3–4 Eier.

Schnee für Torten.

1/2 Ltr. Wasser, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Löffel Mehl } dieses zusammen aufrühren aber nicht kochen.

4 Blättchen Gelatine, (rot oder weiß) zusammen kochen lassen, dann zu Eiweiß schlagen.

Schaum für Torten.

1/2 Ltr. Wasser, 1/4 Pfd. Zucker, kochen lassen, 3 Blättchen Gelatine, dann Eiweiß schlagen.

Kochkunst.

6 ℔ Kartoffeln, (nach dem Reiben ausgepreßt) 2 ℔ Mehl, etwas Hefe, Salz und Zucker, mit Milch zu einem steifen dicken Teige angerührt. Alle Zutaten müssen vor dem Anrühren erwärmt werden. Eingegossen, salten, geriebenen Kartoffeln mischen den Teigen bei. F Der Teig muß gut durchgeknetet werden, ist dann recht schwarzhaft und dürfte als auf= tes Frühstück auf den Familien= tischen willkommen sein.

Schlagsahne.

2-3 l Eiweiß, 3 Pf. Vanille-Zucker und den Saft von ungekochter Milch (2 Eßlöffel voll) dann tüchtig zur Sahne schlagen

Obstkuchen.

50 gr. Butter, 50 gr. Zucker, 1 Ei, 1/3 Liter Milch, 1 Pfd. Mehl und 1 P. Backpulver, „Gut-Aufschatz" verarbeitet man zu einem Teige, ausbreitet für 3-4 runde Obstkuchen.

Kriegskuchen.

2 Pfd. gestoßene Kartoffel, 1/2 Pfd. Kirsch, 2 Eier, 1 P. Vanillezucker, 1/2 Pfd. Rühren.

Apfelkuchen.

Sehr gut u. saftig

Teig: 4 Eßl. Öl, 100 g. Zucker, 1 Ei, 1/2 Pfund Litern Butterschl.

1/4 l. Quark, 200 g. Mehl, 1/2 P. Backpul., 1 k. Äpfel 250 g. Kor.

Öl, Zucker, Ei, Quark werden verrührt, nun zu trocken 2-3 Eßl. Mehl hinzu. Die Äpfel werden in 1/8 Stücke geschnitten u. mit Kor. bestreut. Man überdeckt die Äpfel während des Backens mit einem gefetteten Teige. Damit sie saftig u. gut bleiben

Kaffeekuchen.

100 gr Butter, 100 gr Zucker werden mit 144 Mehl gemischt und zuletzt 4 T. Backpulver, Zitronenschale, 1–2 Eier (Eiweiß zu Schaum geschlagen), 1 Prise Salz und soviel Milch, daß es einen dickflüssigen Teig ergibt, gut verrührt. – Diese Masse kommt alsdann in eine Gugelhupfform und wird bei mäßiger Hitze 3/4 bis 1 Stunde gebacken.

Cremen.

Spargel od. Blumenkohlcreme.

Ein Stück Butter, etwas Mehl, 2-3 Eidotter, Salz u. Muskatblüte werden mit ganz wenig Milch kalt angerührt, dann rührt man auch den Tranch die Brühe von Spargel od. Blumenkohl daran.

Vanillecreme

Man nimmt 4 Stk Vanille, legt sie ganz klein in 1/2 l Milch od. mehr, dann giebt man 2-4 Eidotter u. 1 etwas gehäuften Theelöffel Stärke mit 2 Eßlöffel Zucker hinzu u. bringt sie unter beständigem Rühren langsam zum Kochen.

Dampfcreme.

4 Stk mittelgroße Zwiebeln werden in Streifen geschnitten u. mit 4 Löffel Puggenfett od. Butter hellbraun gebraten. dann wird 1 1/2 Löffel Mehl darin gebräunt, Wasser od. Brühe dazu, 2 Eßlöffel Senf, Salz, 1 Stk Zucker u. etwas nötig ein Pf. Butter.

Butter.

Haarwasser.

vor 5 Eidotter (wenn kein Ei, etwas Butterschmalz rühren u. dann wenniger Haar) werden verrührt, während das Glas mit etwas Rebenöl, Talg, Essig u. Saft hinzu.

Kälteschutz

Hinsicht: Saft mit Zucker verrühren u. 2-3 Eyelb (vor Fortgehen) werden mit Öl, Essig, Saft, etwas Zucker Essig u. wenig Talg verrührt, Zusatz des Kleinwenigsten Weisse der Haar unterwenisst. —

Meerrettichsauce

Meerrettichstangen werden geschält u. gewaschen, dann schneidet man Butter mit Mehl u. den Meerrettig, rührt kaltes Wasser dann u. läßt es eben durchstehen. Kurz vor dem Anrichten gibt man etwas Essig Zucker u. Talg hinzu: Soll die Sauce sehr scharf sein, so darf der Meerrettig nicht mitkochen.

Kleines Gebäck.

Vanilleglützchen.

1 ℔ Zucker wird mit 6 Eiern gerührt (½ Pfd), 1 Zollbrosch Pulv. Vanille mit etwas Zucker gestoßen hinzugefügt 1 ℔ Mehl. Die Glützchen werden mit dem Löffel auf die Platte gesetzt nicht zu nahe beieinander. –

Schmalz od. Butterglützchen.

½ ℔ Schmalz od. Butter, od. ganz Butter, 2 Eier ½ ℔ Zucker, etwas Hirschhornsalz, 1 ℔ Mehl, der Teig wird ausgerollt u. ausgestochen mit Zwischlasse. Es wird gewiegt Mandeln u. Zucker bestreut.

Kräuterbrot.

3/4 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 1/4 ℔ gew. 1. ungeschälte Mandeln, 1/4 ℔ Butter, 1 Lot Zimt 3 Eier. Die Eier werden zerrührt gelassen zum Bestreichen herauf, die Masse wird ausgerollt u. mit dem Kuchenrädchen nach Belieben geschnitten.

Schantali

1/2 ℔ mehl. Butter läßt man zergehen, dann thut man 6 Eier, die Schale 1 Liter, 1 ℔ Zucker hinein. Dann knetet man nicht und nicht 2 ℔ Mehl hinein u. macht hier aus die Schantali in Form eines Finger. Sie werden in Schmalz u. Butter, od. wie Nebenlustiges Rüböl gebacken.

Mandelplätzchen (helle Marmorm)

1/2 ℔ Zucker, 3 Eier, die Schale 1 Liter, 4 Lot Butter, 1/2 ℔ ungeschälte gem. Mandeln, etwas Hirschhornsalz, 1/2 ℔ Mehl. Die Plätzchen werden mit dem Löffel ziemlich weit voneinander auf die Platte gesetzt.

Spritzmuster.

8 Eigelb zu Schaum geschlagen, 1 ℔ Zucker Schale u. Saft 1 Liter, werden 1/2 Std. gerührt. Dann kommen 1 ℔ feingem. s. Mandeln u. 1/2 ℔ feinstes Weizenmehl hinzu (für 10 ℔ Zucker kann darunter gerührt werden hinzu: die

Flötzchen werden mit dem Löffel aufgesetzt.

Süß od. Mandelmakronen.

1 ℔ entsteinte Blaubeeren (od. Mandel) werden 4 gerieben od. besser gehackt, dazu 1 ℔ Zucker u. 4 Eier, 1 Lot Zimt, 5 Tropfen Saft od. 1/2 Glas Wein. Hierzu kann man auch etwas zerriebenes od. Mehl hinzufügen 1 Messerspitze Salz.

Chokoladenmakronen.

4 - 5 Eiweiß (kein Schnee), 1/2 ℔ Zucker u. etwas Vanille werden gerührt, dann 1/2 ℔ ungeschälte geriebene Mandeln, 1/8 ℔ geriebene, bittere Chokolade dazu. Flötzchen mit dem Löffel auf die Platte gesetzt, oben trocken backen.

Chokoladenglötzchen.

4 Eiweiß werden zu Schnee geschl. dazu 8 Lot Zucker, reichlich 6 Lot Mehl u. 8 Lot Chokolade. Die Masse wird gut durcheinander gerührt, Theelöffelweise auf eine Platte setzen u. bei gelinder Hitze gebacken.

Strenger Flützchen (mit Guß).

3/4 ℔ Mehl, 1/3 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, 3 Eidotter, Saft u. Citronenschale werden zu einem Teig gerührt, ausgerollt u. dann Flützchen gestochen u. mit kalt. Guß bestrichen u. mit Mandeln u. Zucker bestreut. Guß 3/4 ℔ f. Zucker, 3 Eiweiß zu Schaum geschl. Citronensaft u. Vanille, dickflüssig.

Ausstecher: (Bleichenstein.)

1/2 ℔ fr. ausgem. Butter wird zu Schaum gerührt, 1/4 ℔ f. Zucker, 2 Eidotter, 3/4 ℔ Mehl u. einen kl. Eßlöffel Backpulver hinzugefügt. Nachdem man den Teig 1/2 Std. kühl ruhen lassen, rollt man ihn dünn aus u. sticht dann aus. Die Flützchen werden mit Eigelb bestrichen u. mit bunten Mehr. od. f. gem. Mandeln bestreut.

Zwetschenflützchen.

3/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, Schale einer Citrone, 1/4 ℔ Zwetschen, 2 Eier (1 Eiweiß wird zum Bestreichen verwendet) 1 ℔ Mehl.

Wintzen.

1 ℔ Mehl, 2 Eßlöffel Milch, etwas Salz, ein Kaffeemesser, geschmolzene Butter u. Butter nach Belieben, etwas Zitronenschale u. Zimt, 3 ganze Eier u. 3 Eidotter. Außer dem Mehl wird alles tüchtig geschlagen. Dann mit dem Mehl zum Teig vermengt, dünn ausgerollt, mit dem Backrädchen in beliebige Formen geschnitten u. Schmalz u. Butter (od. mit. in Öl) goldbraun gebacken u. mit Zucker u. Zimt bestreut.

Krüppeln.

2 ℔ Mehl, 10 Eier, 1/2 l Milch, etwas Salz, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Tuch Butter, Eier nach Belieben (nach Bedarf). Man vermengt alles tüchtig, (läßt man nur Zeit hat Milch u. Mehl u. Eier vorher schon etwas gehen) u. rollt den Teig halbfingerdick aus u. schneidet ihn mit dem Rädchen in schmale Streifen u. bäckt dann 2 ℔ aufgehen. In heißem Schmalz od. Schmalz gebacken u. nachher noch heiß mit f. Zucker bestreut.

(etwas Zucker) Pfefferkuchen, lit.

2 ℔ Mehl 10 Eß. Hefe, lauw. Milch, etwas Butter u. Salz etwas Citronenschale, 3 Eidotter u. 3 Eiweiß (Schaum). Der Teig muß ~~1 u.~~ 2 Std. an warmem Ofen aufgehen, dann 4 Kuchen backen, in der Pfanne oft mit Kuchen lassen.

Lebkuchen.

2 ℔ ~~Mehl 15 Eß. Hefe~~, 1 l lauw. Milch, etwas Butter u. Salz, ein wenig Citronenschale, 4 Eidotter u. 4 Eiweiß (Schaum) 2 Std. gehen u. dann mit Öl u. Schmalz (Finger) backen. Nach Belieben ist man auch Kirschwasser hinein.

Zimtsterne. (Weihnachten.)

1 ℔ 4 Zucker 1 ℔ ungeschälte Mandeln gerieben. 6 Eiweiß zu Schaum geschl. ~~Eiweiß, Zucker u. Citrone 1/4 Std. rühren (etwas davon zurückbehalten für oben drauf~~. 4 Gramm feines Mehl das zu Schaum geschlag. Eiweiß, Zucker u. Citrone, 1/4 Std. rühren (etwas davon zurückbehalten für oben drauf) dann die geriebenen Mandeln hinzu, umgerollt dick,

aufgestehen u. mit der Masse bestreichen.

Ringe. O

1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 1/4 ℔ gr. Butter, 1/2 Lot Zimt, 6 Lot ungeschälte gr. Mandeln, 4 Eier u. etwas Hirschhornsalz.

Herzenzieher. 8

~~3/4 ℔ feine Butter~~ 8 Eier gestoßene Vanille. 1 1/2 ℔ Zucker. 2 ℔ Mehl.

Brezelbäck. D

1 ℔ Puderzucker, 1/4 ℔ bitteres Schokolade 2 Eiweiß, 2 Eßl. Rosenwasser od. Citronensaft od. Vanille, 4 Lot Mandeln gerieb. (wie besten ungeschält) Zucker Eiweiß (Schaum) Mandeln u. Rosenwasser werden zu einem Teig verrührt u. darauf ganz kl. Kügelchen gebrennt. diese werden einzeln in die in einem irdenen Töpfchen, das in ein Kesselchen mit kochendem Wasser gestellt ist, gegossene Schokolade, wo die kein Tropfen Wasser kommen darf, gerührt u. schnell mit 2 Silb. Löffeln herausgenommen u. auf einen r. Zeugen belegten Brettchen aufgesetzt zum Trocken.

Pommerzenmüsse.

1/2 ℔ Zucker u. 3 Eier werden 1/4 St gerührt dann giebt man 5 Lot Pommerzenschale (Orangeat) u. 3 Lot Citronat in Pl. Würfel geschnitten, etwas Cannelle u. 1/2 ℔ Mehl hinzu. Dann setzt man Pl. Plätzchen länglich auf die Platte, in die Mitte ein Stückchen Citronat u. backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Blindkuchen.

1 ℔ Butter, 1/2 ℔ f. Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 8 Pf. Eier. Man bäckt die Butter mit dem Mehl schön stoßen u. rührt das Mehl hinein u. rührt, bis es sich von Topf löst. Nachher, solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist schlägt man unterm Rühren noch in noch die Eier mit etwas Mandelblüte od. abgeriebene Citronenschale zu der Masse, wobei jedesmal eine 1 Ei verrührt sein muß, abgestoßen mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Wallnüsse großen, u. auf ein mit Mehl bestreute Platte gesetzt gleich in den heißen Backofen; backt gelb.

fertig.

Marzipan.

1 ℔ Mandeln, die abends geschält werden müssen, in kaltem Wasser fall u. schön u. klar gewaschen, nicht viel in dem bis zum Morgen entweichen lassen, und gekühlt liegen lassen. Morgens wäscht man 1 ℔ Zucker mit den geschälten Mandeln u. gibt dann Löffelweise den Schaum von 8 Eier (u. Vanille) hinzu. Reibt man sie in einem Stück nimmt man zuerst nur die 4 Eiweiß, u. dann wieder 4, sonst wird die Masse zu dünnflüssig.

Eiserkuchen!

X 1 ℔ Mehl 4 Eier 200 Gr. Butter 1/2 ℔ Zucker eine Messerspitze voll Zimmt. Erst die Butter zergehen lassen, dann Eier, Zimmt und Mehl. Aber kein Backpulver dazu nehmen

Citronen Creme.

Kalte Nachspeise.

Reibe 4 Eidotter mit Zucker zu Schaum u. rühre 1 Glas Weißwein dran. Bringe die Masse auf's Feuer u. rühre bis dieselbe warm ist. Füge Citronensaft u. die mit Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone hinzu, u. mische dann den Schaum von den Eiern dran.

Wird eine vorzügliche Speise für 5-6 ~~Personen~~ Personen u. schmeckt vorzüglich.

Apfelsinentorte.

Man bereite einen mürben Teig, welche ihr wissen wirkendick wird. Dann verklopft man 6 Eigelb mit 125 Gr. Zucker, auf dem eine Apfelsine abgerieben wird, den Saft von 2 Apfelsinen u. einer Citrone u. etwas Weißwein auf dem Feuer zu einem steifen Creme, die man noch heiß mit dem steifen Schaum von 3 Eiweiß vermischt. Gießen den Creme auf den Teig, stellen die Torte noch 5 Minuten in den Ofen u. garnieren sie nach Wohlgefallen, mit geschälten Apfelsinen-Schnitten

Gekochten Klotzen. (unbezeichnet)

Zuerst 1/8 ltr. Milch aufkochen lassen, alsdann durch ein Tuch ausgedrückt. dann auf 1 ℔. Kartoffeln oder Grütze 60 Gram Butter zugegeben lassen mit Kümmel Zucker Salz u. Milch nicht zu dünn kochen lassen.

Schnell zu bereitender Caffeekuchen.

Vier ganze Eier werden mit einer Messerspitze voll Salz und 150 Gr. Zucker tüchtig gerührt, 200 Gr. etwas zerlassene Butter 600 Gr. Mehl hinzugefügt, Weinstein u. Natron jeden 10 Gr. gewichtig durchmischen u. der ganze mit ½ Lt. kalter Milch verdünnt, gleichmäßig auf den Kuchenblech verteilt, bestreicht man den Teig mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit geschnittenen Mandeln, Zucker, Zimmt u. bäckt den Kuchen ~~eine Viertel~~ gelbgelb werden.

Sandtorte.

~~½ ℔ Zucker~~ werden mit 4 Eier schaumig gerührt, dann bäckt man 200 Gr. Butter ziemlich weich werden, tut die mit etwas Citronenschale, der Schale von 4 Eier u. ½ ℔ Mehl feinst in die Masse.

(54)
(64)

Einmachen.

(5 ℔) (6 ℔) Früchte od. auch die zuerst kommende halbreife Kirschen als Dunstfrüchte.

Man wäscht die Kirschen, stielt sie, aber nicht entkernen, bestreut sie mit einem warmen Tuch ab u. füllt sie roh lagenweise mit Streuzucker in die Gläser. Oben auf die Kirschen legt man ein Leggerl mit Rum getränkt. Die Gläser werden mit einem feinmaschigen Leggen u. feuchtes Schweinsblase fest zugebunden. Im Reinigungskessel bei mäßigem Feuer stellt man die Gläser in den Kessel auf die Platte (mit unten hineinlegt) od. auf Brettchen, ohne daß sie sich berühren, oben auf die Gläser ein angefeuchtetes Tuch. Wenn der Ofen erkaltet ist, nimmt man die Gläser heraus.

(15 ℔) Erdbeerfuchs u. Himbeerlade.

Die Beeren werden gewaschen dann abgeglüht u. die ganze Masse in den Kessel gethan in den mit etwas Zuckerwasser gekochten Zucker = zu 15 ℔ eingekochten Erdbeeren (24 ℔) gekocht mit 10 ℔ Zucker. Man läßt die Beeren kurz

ziehen, dann aus Kochen kommen, bis die Lauge oben schwimmen.

(Marmelade.)

Die oben schwimmenden Lauge nimmt man mit dem Schaumlöffel heraus u. kocht dieselben nochmal mit den zurückgehaltenen 2 ℔ zu Marmelade ein (noch 2 ℔ Zucker. Die Lauge müssen wie der voll Saft gezogen sein. Man füllt sie in Gläser, oben drauf ein Blatt mit Rum u. Salicylgulver. Zur Vorsicht bindet man noch ein Stückchen Schwefel an, zugebunden mit Leder u. Schweineblase. (nicht in Kalter aufbewahren). Den Saft läßt man unter beständigem Schäumen noch gut kochen u. läßt die Masse dann durch ein grobes Tuch in eine Tonne laufen. Den Rest kann man noch zu Gelee einkochen u. auch zuerst gebrauchen als Saft. Am nächsten Morgen füllt man den Saft in geschwefelte Flaschen, gut verkorken u. verpichen.

Gezuckerte Himbeersaft.

Man läßt die zerdrückten Himbeeren (auch Johannisbeeren dazwischen) 4–5 Tage) nicht in Kalter) stehen, rührt täglich einmal durch, daß sich kein Schimmel

entfetzt. Die Larven werden fast durch ein Sieb abgegossen, der dann Fett auf Pf. Butter eingetaucht unter beständigem Schäumen, wenn klar, bis zum nächsten Morgen in eine Tonne geschüttet.

Geschwarzter Schmierkäse.

Wenn man es haben kann, läßt man die Larven in der Apotheke pressen, gehen u. filtriren, will man den Saft selbst pressen, dürfen die Larven nicht sehr verdünnt werden, da der Saft sonst nicht gut. 1 ℔ Saft – 1 ℔ Zucker, od. 1 ℔ Saft – 1½ ℔ Zucker in Kessel gekocht. Saft schäumen wie bei G.-Saft.

Schwarzkäse gelb u. Marmelade

die abgestreiften u. gewaschenen Larven läßt man ohne Zucker Saft ziehen, bis die Larven platzen, die Larven mit dem Schaumlöffel heraus für Mar. u. gießt den Saft durch ein Tuch für Gelee aber nicht zu scharf verfahren; nimmt man nur gedoch keine Marmelade gleichzeitig machen will, kann man auch die abgestreiften Larven ohne Zucker mit wenig wenden lassen u. durch ein Tuch pressen. Für Gelee kocht man

den Saft mit Zucker ein Pfd. auf Pfd. für Obst-
maladie dito. wenn in die Gläser, in dieser
einen silb. Löffel legt.

Johannisbeermarmelade.

Den mit Wasser gekrönten Zucker läßt
man etwas stehen und schäumt ihn, bis er klar
ist, weil sonst die Lerne hinein kommen. Sind die Beeren
im Zucker 12 auf 12 gar u. etwas eingekocht, schüttet
man sie in eine Seihe, läßt sie unter tägl.
(2 Mal) Umrühren 3-4 Tage stehen, kocht sie wieder
auf u. dann wenn in die Gläser.

Nimmt d. Saft (ohne Kernhäuser)
zu Einbrennen, größtentheils zur Saft gepreßt zu.
Johannisbeerenbaum nach Lebiber Saft d. ganz (entfernt
zu halbsauer Kirschen od. Mirellen u. zu Stachelbeeren
werden mit zu gekürtetem Zucker eingekocht —

Aprikosen als Dunstobst.

Siehe Kirschen (No I) will man die Aprikosen
od. auch Pfirsiche schälen muß man sie alle mit
heißem Wasser übergießen.

Äpfelwein.

Man nimmt nur reife saure Äpfel, schneidet Viel in Bruchstücke heraus, nicht schälen in 6 Stell. schneiden, dann waschen u. ablaufen. Fast in einem Kessel zu quellt, übergießt man sie mit Wasser, ihn bedeckt u. läßt sie schnell weich kochen. Dann in einem Kessel zerquetscht 24 Pfd. stehen lassen. Abends schüttet man den Apfelbrei in einen leinenen Beutel u. läßt ihn abtropfen, was wieder 24 Pfd. dünnen Saft. Die Masse wird dann gepreßt u. es wird es mit Hefe, Zitronensaft, etwas Rotwein einigesetzt gut schäumen. (Vorrätig auf 1½ ℔ Zucker für 10 ₰.

Kirschsaft.

Auf 6 ℔ Kirschen (saure dunkle Morellen) 3—4 ℔ Zucker. Die Kirschen werden ausgestielt, dann mit dem Zucker in den Kessel gethan, wo die Kirschen allmählig Saft ziehen, wenn durchgekocht, nimmt man die Kirschen für Marmelade, die man wieder auf etwas einkochen läßt, heraus u. läßt den Saft unter Schäumen

noch etwas kochen, dann durch ein Gewebe od. Tuch in
eine Terrine bis zum nächsten Morgen stehen lassen.

Waldbeeren in Flaschen.

ohne Zucker man wäscht u. pickt die Waldbeeren nicht
u. läßt sie Saft ziehen u. was Kochen kommen
noch warm in geschwefelte Flaschen füllen.

Früchte mit Salicylsäure.

8 ℔ Früchte (Pflaumen auch Süß. Kirschen entsteint)
1 ℔ Zucker u. 8 Lr. in 2-3 Eßlöffel warmen Spiritus
aufgelöst Salicylsäure. Die Pflaumen werden
mit dem Zucker und gekocht wie Compott ohne
Wasserzusatz, füllen den Zucker in Glasbüchsen.
das Glas wird dann durchgeschwenkt u.
mit aufgekocht.

Pflaumen mit Essig u. Zucker.

Die Pflaumen werden nur abgerieben nicht
gewaschen, warm möglich läßt man die Stielchen
dran. Man sticht in jede Pflaume eine Nadel
u. 1 Pf. Zucker. Man kocht Zucker u. Essig.
(auf 6 ℔ Pflaumen 2 ℔ Zucker u. 1 l Essig)

zum Kochen kommen, schüt die Schlammen gewissenreich hinein, bis sie aber aufgelutzen. Nachher läßt man die Seife etwas einstehen, schüttet sie erkaltet drüber. Nach 8 Tagen muß die Seife aufgeschnitten werden.

Schlammen als Kunstdünger für Rüben.

Schwerzi Schwarzbraunes Liköd

1/4 l Schw. Sch. auf 1 l Kornbranntwein. Man füllt die Saaren in die Flaschen mit Kornbrant, etwas Zimtstängelchen dazu; gut verkorkt müssen sie 3-4 Wochen an einem sonnigen Fenster stehen, jeden Tag einmal die Flaschen aufdann dicht stellen. Nach Verlauf dieser Zeit kocht man Zucker mit Wasser (7/8 l. in Wasser) zu Zucker mit 1 1/8 l. Wasser 250 Gram. auf in: schüttet man erkaltet beides zusammen durch ein Tuch od. ein feines Gewebe.

Schw. Schwarzbraun als Mavmalade

1 k Saaren, abgestreift, einstehen mit 1 k Zucker (überflüssiger Saft in Flaschen füllen.)

Kuchelbrennerei.

28 ℔ Kuchelbrennen (einige ℔. Jch. b. sehr schön wird dazwischen.) sind nötig für die nötige Menge Luft und 36 l. Wasser (30 l. für große Kochkessel u. 6 l. zum Nachfüllen und bei Flaschen) herzustellen. Die Kuchelbrennen werden zerschnitten u. von Blättern befreit, klein gestampft zu Brei u. dann durch die Presse (Schwarz) gedrückt. Wasser u. Zucker werden gekocht.

Verhältnis: Luft 3 l. Wasser 7 l.

u. Zucker 4 ℔. od. – 3 X 3 = 9 l Luft.

7 X 3 = 21 l Wasser.

4 X 3 = 12 ℔ Zucker.

gibt gerade reichlich für Kuchel (30 l.) u. Nachfüllen.

Johannisbeerwein.

Verhältnis: Luft. Wasser. Zucker.

1 l. 2½ l. 2 ℔.

II Dreimal 1 ℔ ausgepreßt.) Kirschen, 1 ℔ ganze Himbeeren 1 ℔ Johannisbeeren ganze 1 ℔ Zucker

Kirschen: 1 ℔ ungefähr Kirschen 1 ℔ Zwetschgen
1/4 l Himbeersaft 2 ℔ Johannisbeersaft. 1 1/2 ℔ Zucker.

Kleine feine Torten.

Man läßt die Torten 24 Std. in Salz stehen
dann reibt man sie sehr trocken ab u. setzt
sie fast in einen Brutofen, immer eine Lage
Torten u. eine Lage Gewürz. Fenchel, Pfeffer
Nelken, Zimmet, Salbei, Zwiebeln
Wacholder (geschält) Lorbeerblätter frisch od.
trocken u. gute Essigessenz. Man kocht gute
Essig mit Zucker und Wasserglas auf u.
gießt ihn heiß löffelweise drauf Deckel
stürzen oben drauf. Nach 8 Tagen kocht
man den Essig wieder auf, schäumt ihn
ab u. gießt ihn wieder heißer drüber.

Backpfirsiche.

Große Pfirsiche werden geschält ausgehöhlt
(mit einem silbernen Löffel) u. in Streifen
geschnitten; dann müssen sie 24 Std. in
Salz liegen. Dann trocknet man sie ab u.

legt sie in einen Steintopf, reibt Lage Gurken dann Sprenkel, wischt sie oben noch Kanfmann Essig u. Wasser werden gestreut u. löffelweise streut darüber gepulverten Kanfstirtchen, Pfeffer & Zucker etc. (siehe oben).

Sulzgurken.

Man legt die Gurken (mittelgroß) in Wasser mit Sulz bis zum folgenden Tag, lässt sie tüchtig ab u. nimmt den Fisch trocknen lassen. Unten in einen großen Steintopf legt man Weinreben, Meerrettich-Wurzeln, Kirschblätter, Fenchel u. Wacholdertig. Dann eine Lage Gurken, immer abwechselnd mit dem andern. 3 1/3 l Wasser kocht man mit 1/4 ℔ Sulz u. dem andern Tag erkaltet darauf schütten. Schieferplatte u. ein Stein oben drauf.

Tomaten einzulegen als Zusatz zu Lebensmittel Sie werden geschält erst ohne Zusatz weich gekocht u. durch ein Sieb

gewürzt. Die Masse wird dann mit etwas Stärke u. Zwiebeln dicklich eingekocht, bis sie rotbraun ist; in ein Topf gefüllt, oben darauf steht man zwei Lorbeer, die Luft dicht abschließt. 1 Kaffeelöffel genügt um den größten Braten recht gehörig würzen.

Zwetschgen

Die Zwetschgen werden geschält, ausgekernt, in Stücken geschnitten, gewaschen u. gemessen. Auf 3 ℔ Zwetschgen kommen 1½ ℔ Zucker, ½ l Weinessig, ¼ l Lot ganzen Zimt, ¼ Lot ganze Gewürznelken, einige Stück Ingwer. Man stellt die Zwetschgen mit Essig auf, läßt sie aber nicht zu weich werden, wirft abblühen u. setzt sie dann in den Zuckerwasser (mit Gewürz) Nachdem sie etwas darin gekocht haben (wird dürfen sie auch jetzt nicht weich werden, da sie sonst leicht zerfallen) legen man sie in einen Topf, setzt die Brühe nochmals hin u. schüttet sie ganz heiß gemischt auf die

Zwetschgen.

Nach 4–8 Tagen Leim aufkochen u. alle weiteren Gelege

Kirsch wie frische Kirschen

Den in Stücke geschnittenen Kirsch läßt man über Nacht mit genug Essig stehen. Portionenweise kochen, bis die Stücke weich werden in Essig mit Zucker u. Gewürz.

Auf 20 Pfund 24 Zucker u. Gewürzkörner Zimt, Ingwer, Citronenschalen u. Muskatblüte

Preißelbeeren

Gewaschen u. abgesucht mit Zucker eingekocht 14 Preißelbeeren 3–4 ℔ Zucker, lassen die Hülsen Zucker. Dann gut schütteln, in eine Terrine u. läßt sie zugedeckt stehen; am nächsten Morgen nimmt man die oberste Schicht ab. Dann gut durchkochen u. einfüllen

Eulenblüten mit Salz.

Die Eulenblüthen, am besten Frühzeitig werden abgezogen, gewaschen u. dann in kochendes Wasser ohne Salz, nur einen Aufkocher. Dann bereitet man sie zum trocken

auf den Tisch u. u. nun kalt, schüttet man sie in einen großen Steintopf u. gießt gesottenen kalt gewordenen Salzgießel (~~Dreiecken~~ ~~Eben drauf ein~~ (auf 30 ℔ Schinken 5 ℔ Salz.)
Darüber Eben Drauf wie Fisch, Lorbeer u. Stein. Nach einigen Stunden jede Stelle abgewaschen, um Gleichmäßigkeit kann man sie lassen.

Schinken u. Fitzelchen mit Salz.

Die Schinken werden abgezogen u. mit der Mühle u. Hand geschribbelt, dazwischen streut man Salz. Dann werden sie ganz fest in den Steintopf eingedrückt, (mit Holzstämpfer). Bis die Brühe darüber steht. Für die ersten Stunden legt man einen gesammten gehefteten Steinfindling hinauf Fisch, Lorbeer u. Stein, später fort thun, jede Stelle abwaschen auch dann ab einige Schinken (4–6) je gestanden hat.

Sauerkraut.

Aus schönen festen u. ungeb. Köpfen wird die Mittelrippe abgeschnitten, schlechte äußere Blätter entfernt u. dann auf der Schneidemaschine geschnitten. Salz dazwischen gestreut, auf 40-50 Köpfe 2 1/2 ℔ Salz. Fest mit dem Holzstampfer in den Trog gedrückt, bis Lauge drauf kommt, will man schnell frisch etwas haben, schüttet man etwas Wein zu u. läßt vielleicht einen kleinen Trog oben stehen.

Kirschen ein.

~~Man nimmt dazu~~ möglichst reife dunkle Morellen, entstielt sie u. ~~wäscht~~ wäscht sie u. dann entkernt man sie. Ohne Kern wegen 1 Pfund bleiben sie mit gem. Essig übergossen stehen, schüttet dann den Essig ab u. kocht Zucker ℔ auf ℔ über die Kirschen, die man unter häufigem Umrühren 5-6 Tage stehen läßt. Dann kocht man die Gläser, überflüssigen Saft in Flaschen.

Gemüse.

Gefüllter Kohlrabi.

Der Kohlrabi wird fertig gemacht, die Blätter ganz gelassen. und der Strunk recht heraus gemacht, jedoch nur oben so weit das dickste abgeschnitten. dann wird er hell gar abgekocht, in kaltes Wasser gestellt und mache mit einem Handtuch etwas Fett darüber und getrocknet. dann hackt man ½ ℔ bis 1℔. Schweinefleisch, etwas Zwiebel und Fett und Kohlsbrod ab thut noch ein Ei, Pfeffer, Salz zur bei gefüllter Kalbsbrust hinein. dann legt man in eine Form Backpapier, legt durch ein Paar grosse Kohlrabiblätter, dann in den gehackten Fleisch, dann wieder Kohlrabi und so fort bis oben hin und oben wird er schmalzen. Zuletzt kommen wieder grosse Kohlrabiblätter. dann deckt man einen Napf oder Topf darüber und kocht ihn mit etwas Wasser gar werden. Wenn er gar ist, nimmt man den Napf ab und kocht ihn etwas braten. in den Backofen. Wenn man ihn zieht so schneidet man ihn in Scheiben.

Blumenkohl

Der Blumenkohl wird gereinigt, dann läßt man ihn eine Stunde stehen. Man läßt dann etwas Butter röstet die mit Mehl auf und gießt nach und nach etwas Blumenkohl Wasser hinzu. Dann wird Kohl dann gerichtet.

Gerichteter Kohl.

Der Kohl wird erst zerlegt gewaschen und dann in Stücke gebrochen und in heißes Wasser gar abgebrüht und auf einem Durchschlag gelegt. Die Köpfe werden dann mit der Schere durchschnitten und entfernt, die Blätter auf einer feinen Schüssel angerichtet, mit feingeschnittenem Zwiebel und Muskat bestreut und eine feine Fischsauce dazu gereicht.

Spinat.

Der gut verlesene Spinat wird in reichlichem Wasser 3 - 4 mal gewaschen, dann wird derselbe damit er seine grüne Farbe behält, nur 8 - 10 Minuten in brodelnd kochendem Wasser mit Deckel abgebrüht, sogleich in kaltes Wasser gelegen auf einem Durchschlag gesammelt, festausgedrückt und fein gehackt: dann

lässt man etwas Kümmelöl frisch werden, reibt einen Löffel Mehl ein Stück durch, gibt den Schmalz nebst etwas Milchrahm hinein.

Lustbrei auf der Gabel.

Wenn man bei einem Stücke oder Schinken geschnitten, werden aber zwei Stellen entfernt werden müssen und zwei abgeschnitten. Alsdann wird etwas Butter und Mehl geschmitzt, mit Gehirnmark, frischer Milch oder Fleischbrühe, Muskat und Salz zuletzt gekocht und durchgerührt.

Blumenkohl

Man zieht den Strunk des Blumenkohls gütlich nehmen mit einem heißen Wasser die kleinen Blätter heraus, kocht aber die Köpfe fast als möglich ganz und legt sie in Wasser. Alsdann wird derselbe in kochendem Wasser und Salzbrühe weich gekocht und zum Abkochen ~~4~~ vorsichtig mit einem Sch. Löffel auf die Seite gelegt, um die Köpfe unversehrt zu erhalten und dann schnell zu gebrauchen. Zuletzt werden diese so gelegt, daß die Blume nach oben steht.

und wird dann eine dicke Suppe zweimal gegeben werden aber erst das herausgeschwommene Fett entfernt werden muß.

Reinigung

Die äußeren Schichten werden entfernt, dann schneidet man den Kopf ab, nimmt den Stengel und die dicken Rippen aus dem Schütten und schneidet das übrige des Kopfes in feine handgroße Stücke. Nachdem werden diese gewaschen und in kochendem Wasser mit Salz gut gekocht, nachgewickelt und mit Fleischbrühe, Butter und reichlich Butter geschmort.

Faltiges Rüben.

Ein Stück Butter wird auf nicht zu starkem Feuer unter fortwährendem Rühren geschmolzen, ein Eßlöffel Zucker hinein gethan und abermals eine Weile gerührt; dann gibt man einen Eßlöffel Mehl und die geschnittenen Rüben welche auf das geschnittene feine Stück Speck und nicht zu lange gewaschen sind. Dann wird gute kochende Fleischbrühe mit etwas Salz hinzugegeben die Rüben werden dazu gelassen.

Die Bohnen einzumachen.

Erst werden die Bohnen auf ein Sieb geschüttet, dann muß Schmalz einen Löffel Mehl mit Brühe zerrührt, etwas Salz und Petersilie und Bohnenkraut wird hier geschnitt und hinzugethan und durchschwenken lassen.

Rettich.

Wenn schabt den Rettich ganz fein, thut Fett in einen Topf, schmilzt Zwiebeln in kleine Würfel und läßt diese gelb werden, dann kommt Zucker und Essig über den Rettich und macht ihn in einem Topf tüchtig durcheinander. Dann thut man ihn in einen Topf und gießt etwas Wasser hinzu. Und etwas Zucker, man kann auch einen Löffel dazu thun.

Wurzelbohnen.

Wenn zieht sie ab und thut sie in Salz Wasser gar, dann rührt man sie um, man gießt einen Eierkuchen in einen Blumentopf hinein, und anstatt Blumentopf nehmen Bohnen.

Schwalbenschwanz

Man kocht sie ab, thut Fett und Butter in eine Pfanne, schneidet in Würfel geschnittene Zwiebeln hinein, thut dann die Schwanzen dazu, setzt Pfeffer darüber und stürzt.

Schwarzwurzel.

Man wäscht sie, schabt sie, schneidet die langen Wurzeln einmal durch und legt sie in Wasser in welches man Mehl thut. Dann wäscht man sie in kaltem Wasser, streift Stiele und Fäden auf der Seite ab und kocht sie in dieser Brühe gar. Dann macht man eine Sauce wie beim Blumenkohl, nur daß man das Mehl mit dieser Brühe anrührt. Später reicht man auch ein Stück dazu.

Kürbisbohnen. Wirzbohnen

Dieselben werden in kaltem Wasser abgeschabt. Dann gießt man siedendes Wasser wie bei den Blumenkohl hinzu, nur setzt man dieses mit Kartoffelmehl gebunden. Dann richtet man die Bohnen auf einer Schüssel und gießt die Sauce darüber

Einlegen in Eggen.

Schwere Kuchen.

Das Eigelb von 2. Eier rührt man mit Milch, Zucker, Mehl und etwas Butter nicht zu dünn auf. Dann schlägt man das Eiweiß. Rührt es locker darunter und schüttet es dann auf die kochende Brühe.

Weiß Brodbröckchen.

Brödchen schneidet man in Würfel und bäckt sie in einer Pfanne gelblich.

Einlauf.

Für 5 rührt man mit Zucker, Mehl und Butter. Wenn die Brühe kocht, rührt man das Geriebene durch ein Sieb tropfen.

Einstich.

Man rührt 2-3. ganze Eier mit etwas Zucker, nun verrührt man jedes Ei einen Eßlöffel voll Milch, voll Brühen. Dann schneidet man eine Tasse oder Teller mit Butter und streicht diesen Teig hinein. Dann stellt man diese in kochendes Wasser und läßt es kochen, bis fertig ist. Dann stigt man sie an Würfel und thut sie in die Eggen.

Wurstfleischen.

Wurst reibt man zu Brei Bulbe. Dann wiegt man Fleischen in Stücken, dreht sie und rührt sie hinzu. Dann rührt man noch ein ganz wenig, etwas Butz Wirbelkraut, Petersilie und Pfeffer hinzu. Dann bereitet man kleine Klößchen, welche man in die Brühen ~~ff~~ tut.

Schwammklößchen.

Butter wird mit Mehl abgerührt, gerade wie bei Rindbeutel, wenn abgekalt ist und abgekühlt, rührt man ein Ei, etwas fein geschnittene Petersilie und Wirbelkraut dran. Dann flicht man es mit einem Löffelchen ab und tut es in die kochende Brühen.

Grießmehlklößchen.

Ein Löffel Milch mit ein Wirbelkraut dicke Butter zum Kochen gebracht, dann Grießmehl dran, rühren bis es steif ist. Dann muß man es etwas abkühlen und 1 Ei etwas fein geschnittene Petersilie und Wirbelkraut und Butz dran rühren bis es gelockt ist. Dann sticht man es ab und tut es in die kochende Brühe.

Stimpbrettchen.

Letzter wird in einem Holz noch ganz glatt gemacht. Dann nimmt man Stimpbrett (abgenutzte Büchse) in Messer wie einen Schnitzer und dreht. Hält dann das 1. Figurl, Stiebchen und etwas geschnitzte Pfeifenteile und das zu Schnitzenden Kniep.

Puggen.

Linsenpuggen

Erbsen läßt man mit Rosinen kochen, dann rührt man 2. Eigelb mit 3. Löffel Mehl, rührt dieses darin und läßt es durchkochen, dann thut man Butter und Zucker darin, schlägt das Gewicht zu Schaum, rührt Butter darunter und thut es auf die Puggen. Dann thut man 3/4 Liter Milch hinein, läßt dieses aber nicht durchkochen.

Steinpuggen.

Erbsen läßt man kochen, legt dann Grießmehl aber durchkochen, rührt dann 2. Eigelb mit einem oder 2. Löffel Mehl und Milch, rührt dieses darin, läßt es durchkochen und thut Butter und Zucker darin, dann thut man Steine darin, läßt dieses aber nicht durchkochen. Schlägt dann das Gewicht zu Schaum, rührt Butter darunter und thut es darin.

Abgewirbelte Puggen.

Butter wird mit Mehl geschwitzt, dann kommt ein Zwiebel fein geschnitten, rührt darin Mehlen gibt Salz und Muskat

Kartoffelsuppe

Man setzt Kartoffeln mit einer Zwiebel, Lorbeer und Salz auf, läßt diese kochen, man passiert die Kartoffeln durch, gibt dann noch Kuchenbutter oder noch gute Brühe hinzu.

Kohlrabensuppe

Hast mit Fett und Mehl anrühren dann diese mit Brühe oder Wasser. Kochen werden die Kohlrabi durchgepreßt und gibt Gewürz hinzu.

Zwiebelsuppe.

Für die Kinderliche Küche nimmt man halb Fett halb Butter, für die feinere eine Butter, man schneidet Zwiebeln in Würfel, läßt sie braun werden, rührt ein Löffel Mehl dann gibt man gute Kuchen Brühe, noch Wasser hinzu, etwas Würfel und Pfeffer noch Geschmack wenn sie nicht kräftig genug ist gibt Fleischextrakt hinzu. Hinzu gehören gebratene Brötchen.

Einfache Suppe

Man setzt einige Eßlöffel mit Butter, läßt sie tüchtig stehen bis sie gut sind, alsdann nimmt man sie heraus und schneidet sie in kleine feine Streifen. Man rührt Butter mit Mehl ab, gießt alsdann Brühe hinzu und nach Geschmack Salz und Pfeffer und einige Eigelb. Wenn man sie zur Tafel gießt, thut man das Fleisch hinein.

Schwarzwurzel-Suppe.

Man rührt Butter mit Mehl ab und rührt dieselben mit Brühe und Schwarzwurzel hinein und nach Geschmack Pfeffer und Salz und einige Eigelb.

Erbsen-Suppe.

Erbsen werden zerquetscht und durchgesiebt, dann werden Kartoffeln mit Speck zerquetscht und durchgesiebt dann rührt man Schwarzwurzel, thut das zerquetschte Entweder und Kartoffeln hinein.

Linsen Suppe.

Die Linsen werden zerquetscht, Butter wird mit Mehl abgerührt, dasselbe wird nun mit Brühe auf dem Feuer und thut sie hinein.

Suppen von Bratenresten

Man schneidet einen feingeschnittenen Zwiebel mit reichlich frischer Butter, läßt 1-2 Eßlöffel voll feinen Mehl darin gelblich werden und gießt dann soviel kochendes Wasser hinzu, als man Suppe zu haben wünscht. Nachdem Reis und einen geschnittenen Sellerieknollen darin weich gekocht sind, gießt man Bratenreste hinzu. Die man Kraftbrühe nimmt sich vorzüglich zu dieser Suppe.

Lebersuppe.

Halb Schweiz, halb Kalbsleber wird in Stücke geschnitten durch ein Gewürzsieb gedreht, mit Kartoffelmehl, Salz, Zucker und Zitronenschale gekocht, bis letztere ganz weich sind.

Gerstensuppe

Gerste setzt man mit kaltem Wasser auf Feuer. Lorbeer hinzu läßt Sie gar kochen, alsdann reibt man es durch und reibt es mit Butter auf, dann setzt man Kartoffeln auf mit dem Dinsellen ganz fein schneiden auf kochen und sie durchgießen.

Schwein Braten.

Die Schwein werden mit Wasser aufgesetzt und gar gekocht; wenn sie gar sind werden sie herausgenommen richtet sie mit Brüllen auf und Butter hinein.

Kartoffel wenn kein Rindfleisch zu geben.

Gebrühlinen Kartoffeln.

Man nimmt auf Hallkartoffeln macht sie schön wie bei Rohen Kartoffeln, nimmt statt Rohen tüchtig Gebrühlin.

Rohen Kartoffeln.

Man setzt Hallkartoffeln auf schneidet dieselben in Scheiben richt Fett und Butter mit Mehl ab gibt etwas Brüllen und Kartoffelwasser auf geschmelzt Salz Pfeffer und Rohen hinzu.

Dunstkartoffeln.

Man nimmt auf Hallkartoffeln, macht sie schön richt Mehl mit Fett und Butter auf, richtet mit Kartoffelwasser und etwas Brüllen gibt Senf und etwas Zucker hinzu.

Frühlingssuppe.

Hierzu nimmt man durchgeschlagene junge Brennnesseln und Brennnesselblätter. Dann rührt man 1 Stück Butter mit Mehl an und rührt dieses mit Brennnesseln auf. Dann werden frische Eier in feine Streifen geschnitten. Wenn sie geschnitten, kommen 1–2 Kartoffeln, etwas Petersilie in ganz wenig Brennnesseln gar gekocht und beim anrichten in die ~~Suppe~~ Terrine gelegt. Dann wird die Brennnesseln darüber geschüttet.

Spargelsuppe.

Butter und Mehl rührt man, löst dieses mit Wasser auf, tut Spargeln in kleine Stücke geschnitten hinzu und Salz und Pfeffer.

Feuer Hollandaise.

Man schmilzt etwas Butter, rührt Mehl darin, löst dieses mit Wasser auf, dann tut man Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter darin, später 1. Saft ~~Wurst~~ Wurst Wein und 2. Eigelb, Citronensaft und Eigelb. Man gibt sie zum gebratenen ~~Fisch~~ Fisch.

Sauce.

Man rührt etwas Fett und Mehl an und läßt diese Mehl braun brennen. Dann hackt man 1 Zwiebel, röstet sie darin. Dann hackt man einige Gurken, Kadellen u. Capern ganz fein u. röstet diese darin. Dann gießt man etwas Saft u. Essig hinzu, u. läßt dieses durchkochen.

Dülchen beim Gemüse (Klöß).

Hierzu nimmt man abfällen von Filet oder mehr Rindfleisch und Schweinefleisch. Dieses hackt fein gehackt u. mit Zwiebeln, Petersilie, Salz, Muskat u. in Pfeffer gewürztes Semmelbrod ~~zu~~ vermischt, ein Ei hinzu. Dann macht man daraus Klöße und Dülchen u. brät sie in einer Pfanne mit Fett gar. Man nimmt auch noch Schweinefett und schlägt die Dülchen darin zu, damit sie sich schön bräunen.

Kalbsleber.

Man schneidet die Leber in fingerdicke Schiben ~~Streifen~~ schneidet Salz darüber, dreht sie in Mehl u. brät sie in Fett gar. Man schneidet noch noch Zwiebeln in Streifen darüber.

Gebrühte Zunge.

Die Zunge wird in kochendem Wasser mit Salz aufgesetzt u. gar gekocht. Dann zieht man sie ab, schneidet sie in Stücke, paniert sie mit Eiweiß u. Semmelmehl u. bäckt sie in Fett. Dann schneidet man die Stücke an Scheiben u. gibt Butter Senf dazu, am besten Weiter.

~~Leber~~ Leberwurst.

Die Leber wird in kochendem Wasser ungefähr 4 Minuten abgekocht, dann mit Eiweiß u. Semmelmehl paniert, u. in einer Pfanne mit Fett gar gebacken. Dann in Stückchen geschnitten u. dann kann man Senf darüber.

Schweinsrippchen.

Die Rippchen werden durch die Mitte beim Fleischer durchgeschlagen, dann hat man Salz darüber und bäckt sie in einer Pfanne mit Fett und Wasser gar. Dann macht man die Soße mit Mehl und Kartoffelwasser.

Kalte Zungen.

Die Zungen wird in zwei Hälften, nun kocht sie 8-14. Tage in der Pökel. Alsdann setzt man sie in kalte Lauge auf kocht sie dann 5 Std. lassen man kann sie nun als Aufschnitt geben.

Rinder Schinken.

Die kalten Rottlents werden in Gewürz gewürzt.

Schweine Rottlents.

Die Rottlents werden in Gewürz in Gewürzmehl gewürzt.

Gekochten Schinken.

Man setzt den Schinken mit kalten Wasser auf u. kocht ihn 2 Std. lassen.

Gewürzrottlents.

Die Rottlents werden nicht gewürzt. Sie werden in Lake gelegt.

Gewürzbiggen.

Die Biggen werden geschnitten u. mit Wasser u. Salz aufgesetzt, kurz vor dem Anrichten werden sie ungefähr eingekochten 2 Std. lassen.

Gefüllte Zungen.

Die Zungen werden abgewaschen mit Salz und Pfeffer in Töpfchen gelegt ein Gewicht hinauf, man läßt sie 14 Tage einlegen. // Nun kann sie man beiseite oder Sommer kalt geben, bei grossem Durst wenigstens Scheiben warm geben. Zutat zu kochen. Nun steht das Salzwasser etwas Zucker u. Wasser einkochen lassen. Dann nimmt man sie heraus u. setzt sie mit kaltem Wasser auf, so daß sie ganz bedeckt ist. u. läßt sie ungefähr 5 Std. kochen. Dann nimmt man die Zunge heraus u. läßt sie etwas in kaltem Wasser stehen. Nun kann sie man als Aufschnitt geben.

Gefüllte Hühnerkeulen.

Man braucht dünne Keulen. Man reibt Butter mit Mehl u. Brötchen auf gibt feinen Reifen geschnittenen Kalb oder Hühnerfleisch hinzu, aber die Masse möglichst steif, dann legt man das Fleisch in die Mitte der Keulen, füllt sie ein in ein Eiweiß oder rund, dann schneidet man

ihr in Butter gerührt sie mit in Eiweiß u. dem Feinen Mehl, u. knetet sie in Fett bis sie schön braun sind. nun giebt ihr die Brühe Schmorfleisch u. so w.

Rolladen.

Wenn Lust Rindfleisch zu Schiben schneiden, recht Schweinfleisch, giebt das Hackfleisch Kindfleisch 1. Hierzu füllt es in die Mitte des Fleisches rollt sie auf u. steckt sie zusammen, damit sie ganz bleiben. giebt Fett in Topf bratet sie anbraten wenn sie angebraten sind giebt man wie u. zu. Brühe bis sie gar sind.

Rolladen mit Zwiebeln.

Hierzu nimmt man auf eine Scheibe geschnittenes Rindfleisch, schneidet Zwiebeln in Würfel füllt sie in Mitte des Fleisches, rollt sie auf, bratet sie braten wie Abrigen.

Kapern Sauce.

1 Stück Butter 1 Löffel Mehl 1 Löffel Brüllen das Hackfleisch u. Lyon, etwas Citronensaft oder Essigessig.

Zwiebel Kartoffeln.

Man nimmt Gelbkartoffeln schneidet sie wie Schwein. Nimmt etwas Fett u. Salz gibt Zwiebeln schneidet sie wie Scheiben, läßt sie gelb werden thut Mehl rührt dieses mit Kartoffel auf.

Mauritiyscher.

Man nimmt Salz rührt diese mit Mehl u. Quellen auf gibt Mauritiy läßt dieses aufkochen gibt etwas Zucker u. Essig hinzu.

Kartoffeln

Man nimmt auch Salz rührt diese mit Mehl und Quellen auf gibt Senf u. Zucker hinzu.

Kohl

Den Kohl schneidet man schneidet ihn in dünne Streifen durch, dann an Stücke geschnitten u. ins Wasser gelegt. Dann setzt man Wasser mit geschnittenen Zwiebeln Lorbeerblätter 1. Gewürz Essig läßt dieses kochen, nimmt ihn heraus legt ihn in einen Schüssel. läßt die Brühe noch einkochen, man läßt 6. Blatt Gelatine schüttet es über den Kohl und läßt es erkalten (Man macht den Gelatine wie beim Fleisch).

Zunder.

Man schneidet die Zunder Stück ihr dann 10. Minuten zieht dann eine Lötschnüre hinzu.

~~Gepökelte Zunge.~~

Geräucherte Zungen

Hinzu nimmt Stärkung Rindfleisch u. Kartoffeln in eine zähe Form. Man legt erst Stärkung dann Fleisch, Kartoffeln so ebenmäßig bis so voll ist. dann etwas Wasser u. tut nun Lüft wieder Bad stehen.

Deutsche Luftsteuer.

Hinzu nimmt man Abfälle von Tiere u. Fett. Dieses ganz fein dann kommt Salz u. Pfeffer darin dann machen Zwiebeln in Scheibe geschnitt u. in der Pfanne braun gebraten in dieser Fett wird nun das Luftsteuer gebraten. Die Zwiebel kommen beim anrichten auf das Luftsteuer.

Gebratene Karpfen

Nachdem man die Haut von beiden Seiten abgezogen hat u. die Karpfen gewässert ist, salzt man sie, wälzt sie in Mehl, dann gewirbt man sie mit Eiweiß u. Semmelmehl. Dann backt man sie wie Fische in reichlichem Fett gelb. Auch schön sind sie, wenn sie in einer Tunke mit Fett gestoßen werden. Als Beilage paßt am besten Kernobst, Eier, Kartoffeln, auch Salat u. Kartoffel:

Gebratene Hecht

Wenn man den Fisch gewässert hat salzt man ihn, wirbt ihn mit Mehl 1. Eiweiß u. Semmelmehl. Nimmt den Schmalz ins Rohr und backt ihn in Fett.

Gedünsteter Hecht als Mittelschüssel.

Man setzt den Hecht mit etwas Wasser, Wein, einen Stück Butter, Nelken, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Kräuter und Zwiebel auf und läßt ihn gar dünsten. Dann nimmt man ihn heraus und richtet ihn auf gewärmter Schüssel. Mehl Butter u. Eigelb, reduziert die Brühe, einen zimmerlichen Eiweißteig bereitet. Der Hecht wird angerichtet und mit Sauce zur Tafel gegeben. Letzteres ist eine Hollandische.

Hecht in Gelee.

Man reinigt den Fisch schneidet ihn in Stücke schüttet ihn mit Wasser 1 Glas Essig, Zwiebeln Lorbeerblätter Salz und Pfeffer und dann nimmt man den Fisch heraus u. kocht Gelatine nach für 12 Ltr. Flüssigkeit rechnet man 12 Lot. dann reibt man den Gelatine dann u. kocht die Flüssigkeit nochmals. Dann nimmt man 2. Eimerchen u. richtet erst schön zu u. richtet mit der Leber wie der Fisch gekocht ist auf, dann setzt man die Leber auf den Fisch u. kocht es langsam und stehen bis es ganz klar ist. Nun schüttet man die Leber durch ein Sieb. Nun legt den Fisch in eine Form u. gießt die Leber darüber. Diesen gebildeten Gelee muß man zuerst ein gestanden Geschmack haben dann richtet man den Fisch auf einen Schüssel an u. garniert ihn. u. gibt Salat Kartoffel Sauce dazu. Man gibt ihn als Mittelspeise oder als Abendspeise bei Kalten Aufschnitt.

Karpfen

Man reinigt den Fisch, hält ihn mit Asche, Essig geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblätter usw. Hierauf bindet den Karpfen auf, dann drehe man ihn in Mehl und paniert ihn mit Eiweiß u. Semmelmehl u. bratet ihn in Fett gar.

Rennteuden Lunem.

Man nimmt Rehjunesen, hält 1. gehäutet, hält es fein, gibt Salz, Zucker u. Pfeffer hinzu. Schnittbohnensuem, hält vorher Petersilie fein gehackt Schnittlauch.

Kräutelgericht.

Man hält nun schneidet sie dann an Stückel, streut Pfeffer-Salz u. Salz darüber. Dann reibt man Fett u. Mehl etwas braun, reibt dieses mit Quellen auf, hält dann den Magen hinein, hält Weinessig Citronensaft hinein, dann legt man dieses durchgeschnittene Kräutelgericht darunter. Dann reibt man ein auf Mischel an hält Zugen geriebenen Käse etwas Fett Semmelmehl darüber u. legt in Backofen eine Zeit darüber hin.

Gulasch.

Kalbsgulasch

Man schneidet die Kalbsnierbraten gar schmalz in Scheiben desgl. auch Kalbsleber. Dann macht man die Zwiebeln, in Würfel geschnitten, zart in Butter oder Öl. Dann schütte Salz u. Pfeffer zu, wenn die Zwiebeln gebräunt sind, verrührt dieses dann tüchtig durch einander und verzieht es mit Gurkenkraut u. Kartoffel.

Fischgulasch.

Hinzu nimmt man ~~Butter~~ Butter zum Fischen schneidet das Fleisch in kleine Würfel Kartoffeln schneidet man in Scheiben, macht dann die Zwiebeln hinzu und schmorgelnd. Man tun auch Majoranesch dran.

Mayonnaise.

Man nimmt 3 Eigelb mit etwas Salz gebeitet gibt tropfenweise Baumöl u. Essig unter fortwährendem Rühren hinzu. Man muß sie in einem Kalten Ort Rühren.
Nachdem die Mayonnaise genug geschlagen ist gibt man etwas Weiße Senfe Salz Pfeffer und Geschmack hinzu.

Einschlag.

Man bereitet einen Kartoffelteig von Kartoffeln Zwiebeln u. Speck, dann schneidet man Fleischstücke hier hinein u. zergeht ihn zugedeckt.

Braten.

(Schweinelendenbraten) Er wird mit Fett aufgesetzt dann läßt man ihn 2 Std. braten.

(Schweinebraten am Schinken) Man setzt ihn mit Fett auf nachdem er am beiden Seiten umgebraten ist gießt man ein Guß Essig Salz Zwiebeln Lorbeerblätter drin u. etwas Stuppe.

(Kalbsnierenbraten) Man setzt ihn mit Fett auf und läßt ihn 2 Std. braten.

(Schinkenbraten) Die Schinken werden geschnitten dann läßt man sie 1. Std. braten.

(Gänsebraten) Man setzt ihn mit Fett auf wenn er von beiden Seiten gebraten ist, gießt man 1. Zwiebel u. 1. Stuzel hinzu 2. Std. muß er braten.

(Gefüllte Kalbsbrust). Man nimmt die Brust, löst
Knochen heraus u. füllt sie mit Schweinefleisch
wird zubereitet wie Braten nun bäckt sie 2 Std.
bestreichen die Kartoffeln werden abgeschnitten.
(Schmorbraten) das Rindfleisch wird geschnitten
nun bäckt man Speckwürfel, gibt Fett
hinzu. sie legt man den Braten drin
2 Std. muß er braten, nun gießt man noch
Wasser hinzu. zum Stehenlassen.
die Soße wird noch mit Mehl aufgemischt u.
Kartoffelwasser. Geschmortes hinzu.
(Kalbsfüßen) die Füßen werden in die Brühe
mit Speck zugekocht. dann in Fett geschmort
nun gibt hinzu Wurzeln u. Kartoffelsaft.
(Gefüllte Kalbsbraten) zu geben. hinzu
wird die Kalbsbrust mit dem Kartoffelstamm
die Knochen werden ausgelöst. dann legt man
sie einigen Std. in Buchwasser, damit sie ge-
schmackhaft wird. Schweinefleisch wird fein gehackt
dann Pfeffer Muskat Salz dann, dieses wird ein
die Kalbsbrust wird zugenäht. 2 Std. braten.

Leibgericht beim Rindfleisch.

Hagebutte

Man nimmt nun 2. Pfd. das Fleisch kommt in einen mit Butter gut gespeicherten Topf, stellt diesen in kochendes Wasser, bis das ganz steif ist. Das Fleisch reibt man tüchtig in einem Mörser bis es steif ist. In einem tiefen Topf gibt dann noch u. noch ganz kalter Sauerkraut u. etwas kalten Essig hinzu. Wenn dieses ganz steif ist schlägt man das Fleisch heraus, schneidet Schnittlauch ganz fein u. thut dieses dran.

Schnittlauch Sauce.

Das Fleisch von 2. Pfd. wird in Topf, welcher mit Butter gut gespeichert ist, stellt diesen in kochendes Wasser so lange bis das Fleisch ganz steif ist. Dann schneidet man Zwiebel in kl. Würfel, hackt Schnittlauch ganz fein u. das Fleisch. Dann thut 1. Guß Essig u. Muskatnuß hinzu u. man reibt dieses tüchtig unter einander.

Kalbsbrust in Gallen.

Hierzu nimmt man 1 Kalbsbrust, löst die Knochen heraus u. nimmt gehacktes Schweinefleisch Speck u. Salz hinein: Man legt dies gehackte in die Mitte, wenn die Knochen heraus gelöst sind. Dann schneidet man 3 Fuß geräucherte Zunge und legt sie in jedes Fleisch u. Gewürz. Dann legt man 3 Lebert Gallerten in kaltem Wasser und u. legt sie darüber. Dann rollt man es fest zusammen, näht es an beiden Seiten zu. In der Mitte bindet man einen Bindfaden darum, hält dieses in ein altes Tuch, an beide Seiten bindet man es fest zusammen u. kocht dieses 2 Std. in Salzwasser. Es muß bedeckt mit Wasser sein. Dann nimmt man sie heraus u. legt Gewicht darauf u. hält die Brühe in einem Topf. Aber Brühe die darüber steht die gekocht. Dann klärt man den Gallen mit Eiweiß ~~Eiweiß~~ Eiweiß. Man gibt eine Suppe 2 Eßlöffel Essig, ~~Kamillenthee~~ Zitronensaft wird gemischt dann immer etwas Öl hinzu - wie bei Mayonnaise

Rezept.

Schweinebraten.

Hierzu nimmt man Kopf u. Hinterteil, setzt es mit Zwiebeln, Lorbeerblätter u. Pfeffer auf, läßt es darin ganz weich. Dann bereitet Mehl röstet es mit kalter Butter ab, gibt Salz, Zucker, etwas Essig u. etwas Kunst dazu.

Zungenragout.

Die Zunge wird abgeb. man läßt sie 4 Std. kochen, nun bereitet Mehl röstet es mit Butter auf, nun läßt Gemüse kochen, gibt etwas Madeira hinzu, nachdem Abgießen nimmt man Butter u. Corinthen.

Süßer Frieschen.

Das Fleisch wird zerwiegt, dann dressiert man läßt es 3 Std. kochen. Dann kocht Gemüse etwas Butter wird mit Mehl aufgerührt, dann das Gemüse hinzu, nun Eigelb wird zerquirlt u. hinzu gerührt 1. Glas Weißwein nun stets Rühren hinzufügen.

Kalbfleisch Ragout.

Fleisch blanchieren dann mit 1. Stück Butter Zwiebel Lorbeerblatt u. Pfefferkörner gar kochen. 1 Stück Butter mit Mehl weißen Brösel bei u. zuletzt mit 3 Eidottern u. Citronensaft abreiben. Würzen mit u. Muskatnuß.

Gemischter Braten.

Rindfleisch in 4. eckigen Stücke schneiden mit zwiebeln Zwiebeln u. Pfeffer Corn, butter gemischt in Brühe gekocht. Kartoffel Brunnen gewaschen mit Saucen oder Muskatnuß abschmecken.

Gebrauen Reis.

Gebrauen gar kochen: Reis 1 Stück Butter u. Zucker mit kochen, 1. Stück Butter mit Mehl schmelzen Dotter Pfeffer Citronensaft Muskatnuß würzen u. Zucker darüber streuen.

Kunststück

Brüllen wird mit Zwiebel 1/4 Std. gekocht dann Saft aufgelöstes Kartoffelmehl, Eidotter

1 Kg Butter — Citronensaft von einer halben geschälten Zitronenschale werden zusammen schaumig rührt es mit einem Löffel. Man reibt Semmelbrösel in der Mitte einer Schüssel mischt Schalen geschnittenen Rosenkranz darin und füllt es hoher zitronenförmig

Schaffer Kotzen.

Hierzu: wiegt man das Butterstück dann schlägt man es schaumig, streut Zucker u. Pfeffer darüber dann setzt man es auf, schmilzt es dann tüchtig. Wenn es kocht, thut man 1. Zwiebel Lorbeerblätter u. Nelken dran. dann reibt man Käse u. Mehl legt dieses etwas braun werden

Englischer Plum Pudding.

No. 4. Man oder Weiber zu Schaum geschlagen, wiegt 1/4 Pfund frische Butter, 1/2 ℔ feines Mehl, 1/2 ℔ fein gehackter Rindfett, 1/2 ℔ gewaschene Corinthen, 3/4 ℔ ausgekernte gehackte Rosinen 4 Lot Citronen, 2 Lot geschnittene Succade, 2 Lot bittermandeln, 1/2 Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum ꝛc. etwas Salz 1 Lot hat 10 Eier. Alles wird gehörig gemischt, in einer Form gefüllt u. 4 Std. gekocht, dann zuletzt wird der Pudding mit Rum übergossen, angezündet u. flammend zur Tafel gebracht. Eine weiße Schaumsauce ist am geschmackvollsten dazu. Zuletzt aber werden auf einem Krüsentisteller Brandt, Zucker, Brim Eidbäcksen u. Lichtchen gewirft, damit die Gäste nach Belieben, statt Butter zu ihm Butter Brandt u. Zucker nehmen ꝛc. Die angezündete Flamme dient dicht für 12-14. Personen.

No. 11. 1/2 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Korinthen 1/2 ℔ geschnittene Citronat 1/2 ℔ geschälte Mandeln 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter 4 Stück geschälte Mandeln, 4 Lot Orangenschale, 1/2 Nußblatt 1 Weinglas Rum u. 4 ganze Eier (wie das Weiße nicht zu Schaum geschlagen wird. Die Bestandteile werden gehörig mit einander verbunden u. in einer Bratröhre 5 Std. gebacken.

Für 12–14 Personen.

Klein Brenn.

Ein Tasse Milch 3 Eigelb 1 Eßlöffel 4. Lot Gelatine u. 1 Zuckerlöffel, Kartoffelmehl, Zucker, wie man braucht wird ebenso gemacht wie Milch-Brenn, nur daß zu Schaum geschlagene Eiweiß unter dem Dem Schnee rührt.

Kartoffel Klöße.

Auf 6 halbe Pfund nehmt man 1 1/2 Löffel Milch 1 ganzes Ei u. 1 Gran Salz 1 Löffel Butter. Dieses wird gewiegt 1/2 Std. darin rühren. Dann werden sie mit Semmelmehl gut gewendet u. in Fett gebacken, dann werden sie in Blumenkohl serviert kann dann eine Tasse der Schweinebrüh dazu gegeben.

Kuchenartiger Pudding.

6 alte abgeschälte Brötchen in Stückchen geschnitten dann 2. Eier 1/2 l Milch, 1 Löffelchen Butter, 1 Esslöffel Kum fein geschlagen, das Weissbrod in eine Schüssel mit Fett u. Semmelmehl ausgeschmierte Form geben. Ab u. zu. Rosinen Korinthen u. Mandeln, Zucker geschmolzen. dann zuletzt die Milch darüber schütten. Weil die Milch nicht bis oben hin kommt, muss man das oberste Weissbrod erst in die Lücke ein. Es kommt dann in einen Topf mit kochendem Wasser, das der Pudding fast mit Wasser bedeckt ist, dann muss er 2. Std. kochen, stürzt Butter darüber u. gibt eine feine Fruchtsauce dazu.

Weicher Griesmehl Pudding.

1/2 l Milch kocht man mit 50 Gr. Butter. Butter kochen u. rührt dann Griesmehl hinzu, bis es steif ist u. sich vom Topfen löst. dann rührt man in einem Topf 3. Eier mit 1/2 Löffelchen Zucker schaumig, dann rührt man nach u. nach das abgekühlte Griesmehl u. einen Quark dann

u. zuletzt, daß zu dem geschlagenen Eiweiß. alles läßt man ihn in einem gut mit Fett u. Semmelmehl ausgeschmierten Form. 2 Std in einer Röhre mit kochendem Wasser kochen. Man ißt auch Kl. Rosinen oder Mandel dazu.

Mehlwurzel-Pudding.

1 Löffel Milch 1 Ei 2 Lötter läßt man kochen, 1/4 ℔ Mehl rührt man ab in der Milch über Feuer bis die Masse los läßt man läßt ihn erkalten rührt inzwischen 2 Eigelb mit 1 1/2 Lötchen Butter schaumig, verrührt man das Mehl mehr. auch hinzu und zu dem geschlagenen Eiweiß 1 Gehl Bun 1/4 ℔ Mehlwurzel, die man vorher gut in Wasser gekocht sind. Dieses mischt man, füllt ihn dann in eine mit Fett und Semmelmehl ausgeschmierte Form, läßt ihn dann 1 1/2 Std in Wasser kochen.

Zwiebeln Pudding.

Zwiebeln werden mit Salz ~~mit~~ bestreut, in vierteln Stückchen geschnitten, dann 2 Eier 1/2 l Milch 1 ~~Lötl~~ Löffel Butter. 1 Eßlöffel Mehl tüchtig durchgeschlagen die Zwiebeln werden in eine mit Fett u. Semmelmehl ausgestreute Form legen ab u. zu. Zwischen, Scheiben u. Mandeln dazwischen streuen, dann zuletzt die Milch darüber schütten weil die Milch nicht bis oben hin kommt, muß man der oberste Rest in die Form ein. Es kommt in einen Topf mit kochendem Wasser, daß der Pudding 1 Viertel bedeckt ist, dann muß er 2 Std. kochen, streut Butter darüber gibt eine feine Kompotsauce hinzu.

Äpfelschnitzel neuer zu geben.

Man bäckt 2 Eier ab rührt diese mit Milch u. Mehl an, das Gewürz wird zu Schaum geschlagen. Die Masse muß so stark ~~sein~~ bleiben, daß sie an die Äpfel hängen bleibt. Die Äpfel werden 1 Std. mehr in Butter gebacken

u. etwas Wasser darüber, u. mit einem Löffel ab-
gestreift, dann werden sie in der Pfanne gebraten
u. in Fett gewendet u. in Zucker gewälzt.
Das Einreiben darf nicht erst geschehen wenn
darüber gewischt werden als die Äpfel drin sind.

Schüssel Küchlein.

Man nimmt Semmelmehl oder schöne alte Brödchen
schneidet sie auf die Kelfte durch, dann reibt
man ½ l Milch 2 Eier u. etwas Zucker, schüttet
es unter die Brödchen, damit diese weichen. dann
schmeckt man in einem Schüssel mit Butter, legt
die Brödchen darauf gießt ab u. zu. Kumpfleber
Galle, (Speiseleberen oder Abdeckerei). dann
setzt man es auf einen Topf mit kochendem
Wasser, läßt es 1 Std. gar dämpfen, dann
Einreiben zu Schaum. Zucker darauf u. streicht
es glatt darüber, dann noch etwas in
Butterschen, daß es gelb wird.

Rum Pudding

Derselbe wird genau so zubereitet wie Brot Pudding
anstatt Brot nimmt man Rum und anstatt
Milch Wein, Rotwein oder nimmt man zum
Brot Pudding. Fürbeer, Stachelbeer Kuchen.

5. Eigelb werden mit Zucker (ungefähr 5. Löffel)
gerührt, dann läßt man 7. Blatt Gallatine
mit einer Tasse Milchwein auf, nachdem das
Eigelb tüchtig gerührt fügt man das zu Schaum
geschlagene Eiweiß nebst Gallatine hinzu und
einen Guß Milchwein und füllt ihn in eine Form.

Apfelsinen Creme.

1/2 Flasche Wein 1 Löffel Kartoffelmehl, Saft einer
Apfelsinen 4 – 5, Eigelb u. Zucker auf dem Feuer
zu dicken schlagen, vom Feuer genommen, dann
zu Schaum geschlagenen Eiweiß u. 5 Blatt aufgelöste
Gallatine, darunter geschlagen u. läßt ihn erkalten.

Creme Eier in Gelee.

Man kocht gewöhnlichen Milchreis Kirschelsaft
hier füllt man mit demselben, erst müssen Sie

mit kaltem Wasser ausgespült werden u. legt sie dann erkalten. Unterdessen kocht man den Gallen. Für denselben setzt man etwas Weißwein mit Stärkemehl oder Butterteig auf, nachdem der Zucker aufgelöst ist fügt man etwas Gallen hinzu. 1/8 ltr. ungefähr 3 Löffel Gallertin, wenn er nicht rot genug ist, etwas rote Farbe hinzu. Dann gießt man erst Gallen in die mit Wasser ausgespülte Gläser, man muß sich sehr in acht nehmen, daß die Gläser nicht in die Höhe steigen sondern gleich fest liegen. Immer etwas Gelee, dann wieder erkalten lassen.

Vanille Eis.

1 ltr. Milch mit 3/4 ℔ Zucker u. Vanille gekocht (wenn man ~~das~~ süßen Rahm nimmt, braucht man nur 7 Eier.) dann werden 12 Eigelbe zerrührt u. in der Milch gekocht. Nachdem die Milch erkaltet wird sie in eine Eismaschine tüchtig in Eis gerührt. u. nachher in die Form gethan.

Mmmm

Himbeer Gel

Eine gute Sorte Himbeer werden durch Pressen Zucker u. Citrone und Geschmack, Blutsaft soviel wie nötig durchgeschüttet u. geprüfen lassen.

Feuer Spritzer.

Man schlägt frischen Rahm recht steif. Man füllt abwechselnd 1. Teil mit Stuvill Zucker 1 Teil mit Zucker in roter Farbe, einen Teil mit Stuvillzucker u. zwischen Schokolade oder Cakeur in einer Form in Ei u. Butz u. zergeht die Form in Ei u. Butz. Man streut auf Citronat u. feine Nüsse in die Schuppen.

Goldener Löwe.

Oberhalb wird gerade so zubereitet, wie Stuvill-Löwe, nur lässt man die Stuvillen fehlen u. fügt auf so wenn der Löwe steht mit den Ohren die durch ein Eiab zwischenen Goldenen Spitzen, nun kann auf Himbeeren Sauce reichen.

Zum Färben nimmt man rote Farben.

Kalter Litauer Pudding.

5. Eigelb mit 1/8 ℔ Zucker zu Schaum gerührt. Eine u. Saft einer Litauer, ein Glas Wein, den Schaum von 5. Eiern u. zuletzt 8. Blatt Gelatine in einer Tasse warmgelöst hinzu gerührt.
(Hiesiger Burem)

Milch Creme

1/2 ltr. Milch mit Vanille 4. Eier, 4 Lot Zucker 1/2 Löffel Stärke auf dem Feuer schlagen bis steif ist.

Schaumcreme.

2 1/2 ltr. Milch 1/2 ℔ Zucker u. Vanille kochen lassen. 1/2 ℔ Stärke mit 15 Eigelb anrühren, durchkochen lassen, abgesetzt den Schaum darüberrühren. 4. Blatt Gelatine warmgelöst dazurühren. 5 Freuden
für 32. Personen.

Kalter Reis Pudding.

Man kocht den Reis wie sonst gewöhnlich den Reis mit Milch u. Zucker gar, dann lässt man denselben erkalten, schlägt das Eiweiß zu Schaum, mischt auf einen Pudding 3 Eiweiß, auf jedes ~~Blatt~~
Ei.

für ein Blatt Gallatine. Dann macht man Gallatin u. Hausblase u. einen Fisch Grund unter den Brei u. gießt denselben in eine mit Wasser ausgespülte Schüssel oder Schüssel Pudding.

Einen guten Stich Butter u. 1 Löffel Milch werden mit 1½ Viertel Mehl 1/8 Gr. über Feuer abgerührt. Etwas erkalten lassen, inzwischen rührt man 3 Eigelb mit 2 Lot Zucker schaumig, sodann fügt man noch einen Löffel Milch hinzu, etwas Salz, dann wieder verrühren, dann fügt man den Schaum hinzu und stäubt ihn dann in die mit Butter u. Zucker umgerührte Masse u. bäckt ihn mit ½ Pfd. Kuchen oder fasst 1 Pfd in Stücken u. ½ Pfd in Butterschmalz. Stamm w. größer ist nehmen ½ Pfd länger kochen.

Schwarzbrod-Pudding.

½ ℔ Schwarzbrod in Butter rösten, abgeschält mit einem Glas Rotwein anrühren. Dann kommt 7 Eigelb mit 10 Lot Zucker steif, Zitronenschale u. Saft für 5 Pf. Lebkuchen Schwarzbrod hinzu zuletzt den Schaum von 7 Pfd. Eiern u. in einer Form.

Eier Pudding.

1 1/2 ℔ Eier mit Butter u. Butter Alles stehen, abgetrieben 5. Eigelb, Citronenschale, 2 gesiebt. Zuckerbrot und den Schnee. ~~Alles~~ Abgeriebener Weißbrod Pudding.

Durchen werden geschnitten in Butter eingemischt, dann in Butter abgebrüht bis die Butter beliebt, nun lässt ihn erkalten, rührt 2 Eigelb mit Zucker schaumig, dann fügt man es noch in mit hinzu, dann wieder erwärmen.

Blinde Fische.

Man nimmt Weißenschnittchen u. macht dieselben in Fischform u. Zucker, Rum Citronenschalen auf. (Auf 8. Weißen 3. Fischform reicht als man gebraucht) nachdem dieselben endlich gemacht sind, werden dieselben gebrannt u. gebacken, schwimmen mit Fallen bestreichen. Ebenso gut kann man auf Zwiebäcke nehmen. Die macht man dann Fallen Zwiebäcke Rum Bitter.

Schwedenbrod.

Dieselben wird gerade so gemacht wie Mandelbrod kann nur kommt gewiele. Schwedenbrod hinzu, man giebt Mandel Zimmen dabei.

Eierwürfel Schwammpudding.

Hierzu nimmt 2 Löffel Milch u. 1 Stück Butter. läßt Dieses durchlaufen. dann rührt man 200 Gr. Mehl dazu u. rührt dieses mit einem Holzlöffel solange über dem Feuer bis es eine Masse bildet. Dann rührt man 3. Eigelb mit 1½ Lot Zucker schaumig u. gibt einen Geriebenen Zitronenschalen dazu. dann in einen Topf, dann rührt man noch mehr, daß zweite dazu, bis es ganz glatt ist. dann kommt dieses in eine mit Butter gut geschmierte Form u. stelle die Form in einen Topf mit kochendem Wasser, man läßt ihn 2. Std. kochen u. gibt eine Schwammen hinzu. Zu der Schwammen nimmt nimmt man 2. Eier u. einen Geriebenen Stein, schlägt dieses über dem Feuer so lange bis es steif u. gibt Zucker noch geschmolzen hinzu.

Stürze Pudding.

1 l Milch mit Zucker u. Vanille kochen lassen, dann 1/4 ℔ ungeschälte Stücke mit 4. Eigelb durcheinander rührt, daß zu dem geschlagenen Eiweiß dann in einen mit kaltem Wasser ausgespülte Form

Citronen Pudding.

3 Eigelb werden mit 1 Löffel Zucker schaumig bis es steif ist gerührt. Dann rührt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß darunter. Dann kommt man 6 Blatt Gelatine, oder eine Stange u. drückt sie fest aus u. löst sie mit Wein auf und rührt es hinzu darunter. Dann schält man Citronen und gewinnt Citronenschale u. Saft. Dann schält man eine Citrone in die geschnittene Form, u. legt sie steif werden. Kühl stellen.

Wein Gelee.

1 Fl. Wein setzt man mit Zucker nach Belieben auf's Feuer, schält dann noch etwas Citronenschale oder Citronensaft dazu, oder auch Muskatnüsse. Es braucht aber nicht zu stehen. Dann löst man 15 Blatt Gelatine auf u. rührt dieses dann. Auf ½ Ltr. Flüssigkeit rechnet man 10 Blatt Gelatine. Man kann auch auch weiße Gelatine nehmen. Oder man macht die Hälfte des Gelees weiß, läßt es steif werden u. rührt dann durch das andere noch warme Gelee.

Man gibt eine Vanille Sauce dazu.

Schwarz Geld, der Quarzitel Lehmer Blumen.
1/2 l. Milch läßt man mit Butter oder Streichen
kochen, rührt dann 2. Eigelb u. 6. Lehrt in geschlagene
Gelatine darein, dann läßt man es erkalten, wenn es steift rührt man das zu Schaum geschlagene
Eiweiß darunter. Dann thut man den 3ten Teil.
in eine geschnittene Form, wenn es steif ist, rührt
man durch den 3. Teil geriebene Schokolade oder
Cakum, dann läßt man es erkalten u. stürzt es.

Schaumpudding.

1/4 ltr. Milch mit 1 1/2 Löffel Butter, 1 Ei, etwas
Citronen oder Apfelsinenschale und recht Apfelsinen
Butter, ein Löffelchen Kartoffelmehl, über mäßigem
Feuer tüchtig schlagen.

Dirigirt Pudding.

4 Eigelb werden mit 100 Gr. Zucker schaumig
gerührt das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen.
40 Gr. Weizenmehl u. 40 Gr. Kartoffelmehl
werden dann mehr das Eiweiß darin
gerührt ist nicht darin gelassen. Eine Tafel wird

mit Butter anbrennen, dann mit Zutaten anbrennen. Man läßt es in einem Topf mit Wasser 1½ Std. kochen, dann wird es kurz vor dem anrichten in Butterchen gestellt, bis es braun ist. Hinzu kann man eine Tomatensauce oder Champignons geben.

Grießnußgläßchen.

1/2 ℔ Zucker, 2 Eier, 1 Paket Backpulver, 1 ℔ Grießmehl 1 guten Stich Butter und ein bißchen Milch.

Zwiebelkuchen oder Mus

3 Lagen Zwiebeln mit Speck und Mandeln Kindz Stelle dann Butter hoch.

Rührkuchen.

3 Eier 2 Äpfel Butter 150 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Backöl Citrone
2 P. Dr. Oetk. Puddingpulver Vanille Geschm.
100 g. Weizenmehl 1 Päckchen Backpulver
75 gr. geriebene Nüsse oder Semmelmehl
125 gr. geriebene reife Mohrrüben.
Das Eigelb schlägt man mit dem
Butter schaumig u. rührt mit 3/4
der Zuckermenge u. dem Backöl zu
einer Kremmasse. Den
Rest des Zuckers schlägt man auf
u. mischt unter den steifen Schaum der
nicht zu steif sein. Er wird auf
dem Eierkuchen aufgelöst, darüber
gibt man das mit Mehl u. Backpulver
gemischte u. gesiebte Puddingpulver
Nüsse (Semmelmehl) u. Mohrrüben u.
zieht alles vorsichtig mit dem Schaum
lockern unter den Eierkuchen. Man

füllt den Teig in eine gefettete Form u. bäckt 30 – 40 Minuten bei guter Hitze Röhrenofen. Man kann den Teig auch auf ein gefettetes mit Papier ~~bel~~ belegtes Blech streichen u. 25 – 35 Minuten backen. Die fertigen Kuchen wird mit Fondantglasur oder mit Schokoladenglasur überzogen in Torte geschnitten u. mit Mandeln oder Nüssen verziert.

7

Käsekuchen in Springform

Zutaten zum Teig.

Ölkers Backin 60 gr. Zucker 1 Ei 65 gr. Butter, Eiserpulver, Vanille Geschmack. 60 gr. Sr. Ölkers Gustin - ein gestrichener Teelöffel voll, 3 Gramm Backin, nach belieben, 50 bis 100 gr. Korinken oder Rosinen. Zubereitung des Teiges: ~~dem Quark hat man auch wieder Butter zu verbrauchen Kaffee~~

Das mit dem Backin gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf dem Backbrett oder die Tischplatte gegeben u. zu einem Kranz und einmuldegegeben. In die Mitte gibt man Zucker u. das ganze Ei u. verarbeitet beides mit dem Mehlrande zu einer glatten Masse. Die kaltgestellte Butter wird stückweise hinein gepflückt die Masse mit dem Mehl bedeckt

wird zu einem Klos verarbeitet, ebenso in eine Schüsselform by. guter Mittelsitze 1 Stunde backen, ebenso Auszehrung verkultum.

~~Zubereitung des Babyessens:~~

Ein Gemüse hat man auf einem Teile gut abkochen lassen. Und mische dem Gemüse mit Sahne oder Milch zu einer glatten Masse u. gibt dann zuletzt Butter, Weizenmehl, Kartoffelmehl, Eidotter, Muskatnuß, Salz und mit den Butter gemischten Grießen u. den steifen Eiweißschaum. Und kocht ihn noch einmal kurz.

Grüne Bohnen in Flaschen oder Gläser einmachen.

Die Bohnen werden ~~zuerst~~ von den Fäden befreit sehr fein geschnitzelt auf 10 ℔ Bohnen 1 ℔ Salz gemischt. Sie bleiben dann bis zum nächsten Tag stehen u. werden dann in Flaschen oder Gläser gefüllt. Die gezogene Brühe dient zum Auffüllen der Bohnen.

Schaumkonfekt

50 g. Butter 1/4 ℔ Zucker schaumig rühren dann sieht man 1–2 Eier etwas Salz u. Vanille oder Citrone dazu, zuletzt 1/2 ℔ Schaumkonfekt die man mit einem Messer zerschnitten hat. Einen Teil der Masse kann man auch mit einigen Eßlöffel voll Schokoladengetränk zerlassen. Die Schaumkonfektkuchen werden auf 1. gefettetem Blech 15–20 Minuten gebacken. Sie sind sehr gesund u. kräftigend u. besonders für Kinder gut.

Ein feiner Buntsch. Kuchen
: Sandkuchen :

Zutaten 175 gr. Butter
150 gr. Zucker
1 Pk. Dr. Oetker's Vanillezucker
einige Tropfen Zitronen
Rum oder Arrak
4 Eier
125 g. Weizenmehl
125 g. Dr. Oetk. Gustin
1 gestrichener Teelöffel (3 gr.)
Dr. Oetker's Backpulver

Backzeit 60-70 Minuten.
Nach 30-40 Minuten
sticht man den Kuchen
vorsichtig der Länge nach ein.
Fertig gut

Buttkuchen mit Quark!

Zutaten	250 g. Quark
125 g. Butter	2 Eier
200 g. Zucker	350 g. Mehl
2 P. Vanillezucker	1 P. Backin
1 Pk. Citronenöl	75 g. Mandeln
	75 g. Rosinen.

Zubereitung: die Butter rührt man mit Zucker Vanillezucker u. Öl schaumig, fügt den gut abgetropften durch 1. Tuch geschlagenen Quark u. nach u. nach die Eier hinzu. Das mit dem Backin gemischte Mehl zieht man löffelweise hinzu u. unterzieht zuletzt die abgezogenen, gehackten Mandeln oder Nüsse u. Rosinen.

Backzeit 60–70 Minuten.

Ist der Quark zu trocken, muß man einig. Eßl. Milch zugeben.

Gefüllte Schmorgurken.

Dicke weiße Gurken werden geschält, halbiert u. mit einer Masse gefüllt, fein gehackt — zerdrückte und gekörnt u. mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver in Fett gebraten. Mit Pfeffer, Salz, Nelkenpfeffer — Citronensäure u. Zucker würzig. Eine geriebene Petersilie dazu. Die Gurke wird zugebunden u. in Mehl oder Eierbrösel auf Butter gebraten.

Gurken Bohnen die Kochdauer kann man abkürzen wenn man beim Aufsetzen 1. Eßlöffel Zucker beifügt, sie sind dann in 30 Minuten völlig weich u. bekömmlich

Apfel im Schlafrock.

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Mehl 1 bis 2 Eßlöffel Zucker wird in Milchtopf geknetet, dann abgerollt u. in Dreiecke geschnitten. Ganze Äpfel werden geschält, ausgekehrt, in Zucker gemischt u. auf die Dreiecke gesetzt. Dann werden die Ecken auf oben genommen, zugedrückt u. die Äpfel in den mit zu frischen Butterteig gefüllten. Der Teig muß auf dem Blechen fettgelb gebacken sein.

Englische Leckereien.

Feinsten Kuchen von Brot u. Kuchen entblößt. Schlagen Sie in Mehl u. einem Butter gemischt mit Zucker. Pommes schälen u. bei mäßig Hitze 10 Minuten gebacken. Zum mindesten 1 Schale Schinken die in Zucker u. Wein getränkt ist Kuchen gebacken.

Die Gurken lassen und Schnitzel u. Tomaten die man mit Gurken füllt u. 10 Minuten in Butter braten. Englischer Butter für 2 Personen.

3 Eier 1. Tasse Milch 1 Eßlöffel Butter Tasse u. Salz. Die Eier werden in einer Tasse schaumig geschlagen u. dann zusammen in die Kuchenform geschüttet. Backen wie bei Eierkuchen. Auf Kuchengitter gebacken. Mit Zucker u. Zimt bestreut. Aus Delikatess

Erfrischende Milchgetränke

1. Eßlöffel Kirschsaft, 1 Eßl. Johannisbeersaft, 1 Eßl. flüssiger Rohrzucker, etwas Zitr.-Saft, Zucker nach Geschmack, 1/4 L. Milch.

2. Liter. Dünn schälen, Schale in feine Streifen schneiden u. mit Saft der Zitr., 60 gr. Streuzucker u. etwas kalten Wasser 1/4 St. kochen, 1 St. stehen lassen, sieben u. kaltstellen. Beim Anrichten 5 T. Milch auf 1 T. Sprung u. dem fertigen Schaum, von 1 geschlagenen Eiweiß unterheben. Gekühlter u. abgekühlter Sprung mit Milch u. in dem zu Schaum geschl. Eiweiß leichtes schwenkt in Gläser gegeben u. mit Buttermesser aufgefüllt. Sofort zu Tisch geben.

Pflaumen in Gelee zum Aufstich.

1 ℔ " Kochen wenn entsteht bis zum Platzen nehmen dieselben aus u. dann mit Gelee (8 Lot auf 1/2 lt. Saft) 7. Trank der Saft in Zeitschrift, wenn nun die Aufschnitt mit kalten Schwell- oder Mundspeisen der Schlachtung, sehr gut

---

Kirsch Schlumpfuchen.

1/2 ℔ " mit wenig Zimt und Zitronenschale zum Kochen auf. Zieht dieselben durch 1 Sieb nehmen 1 Teelöffel voll Kartoffelmehl dazu, nach Geschmack gesüßt mit Zucker kocht nun dieselben besser mit Butterzusatz Semmelbrösel u. dazu geben.

Schlesischer Schmorkohl

2 – 3 Köpfe werden in Salzwasser 2 Std. etwas Salz Zucker und Gewürzmischung u. Öl zum Glattmachen. Wenn weich ist 1 Tl Fett, Zwiebel 1/2 – 3/4 Pfd. geschnitten und Speck in Würfel mit Mandelmilch.

Tomatensauce zu Rohgericht

1/2 Tl ges. Kräuter mit 2 Löffel Speiseöl durch 1 Tasse gießen 4 große geschnitten Tomaten mit etwas Salz und geriebenen Schwarzbrot dick mit Butter bestreichen Schüttelig wird durch gerührt.

Tomaten mit Gemüsefüllung.

Man schneidet den Deckel ab, sticht sie aus, das Fruchtfleisch gibt man in Salz, Knoblauch, Petersilie mit Olivenöl und Dillsoße oder zu einer Suppe und den Saft von den Tomaten ausgepreßt oder durch mit Olivenöl, Salz und mit Kochen kühl.

Gefüllte Tomaten.

Man gesch. Tomaten und der Deckel abgeschnitten, und gefüllt diese Mark und mit Fleisch gemischt, Semmel, Ei, Salz und etwas Wasser in die Tomaten gefüllt. Der Deckel wieder draufgelegt u. in in Kasserolle gelegt mit etwas Wasser gekocht u. Salz zugegeben in die Kasserolle.

Siegerländer Reibekuchen.

2 ℔ roh, geriebene Kartoffeln,
2 " Mehl, etwas Salz, 2 Eier,
1 Tasse heiße Milch mit einem Stück
Butter, 2 P. Backpulver – alles
gut durcheinander u. 2 Stunden im
Backofen backen lassen.

Waffeln

1/4 ℔ Butter zu Schaum rühren, 3 Eier
1/2 " Mehl, Prise Salz, etwas Vanille-
zucker u. Citronengelb, 1 Gluß
Rum, 1/4 L. Milch oder saure
Sahne u. 30 gr. in Milch aufge-
löster Kandiszucker. Teig schla-
gen bis Blasen kommen.
W.-Eisen gut einfetten.
W. mit Puderzucker bestreuen

Zu Beginn zur Ruhe oder Lebensfluch
geht man ein Stück Zucker hinein
als dann wird das Fleisch schmackhaft
u. zart u. schmeckt sehr gut.

Aufsätze von Kaffee-Gemüsepflanzen
allgemeine Lehre. Mit Anmerkungen
versehen.

Nudel-Pudding.

1/4 ℔ Faden-Nudeln garkochen in Wasser mit etwas Salz, durchsieben mit kaltem Wasser überschütten. Bis eine Obst dann gut abdrücken. Dann 1 Ltr. Milch kochen mit 3 gehäuften Eßlöffel Zucker u. einer geschlitzten Vanille-Stange. ~~drückt die~~ drückt die ~~gute~~ Fadennudeln - gequellt - hinein, durch ständiges Rühren stark kochen - dann auf wenig Feuer dick werden lassen, 3 Eidotter hinein rühren, zuletzt warm kalt, 3 Eier-Schnee mit verrühren. In eine mit kaltem Wasser geschwenkte Form gestürzt.

Rest hinzu warmen!

Frau	Mann
F. Freundlichkeit	M. Mäßigkeit
R. Reizbarkeit	A. Angst
A. Anmutig	N. Neugierig
U. Unentbehrlich	N. Nützlich. oder Nörgler

Alles vergeht Sonne, Mond u. Sterne
unter die Nörgler bleiben bestehen
Alles wird alt, nur die Sehnsucht altert
nicht

Die Freundschaft, die der Wein
schenkt, wirkt, wie der Wein, nur eine
Nacht.

Wem schenkt das Geld, er legt es bei Seite,
u. nach ihm ist nur das Schlechte.

Er hat mir geschworen er wollte die
Sterne zum Himmel holen. Und als
wir so weit waren, da mußten ich
allein weiter reisen.

Schaumige Milchsuppe.

50 Gramm Mehl 50 Gramm Butter 1 Ltr Milch
Prise Salz 50 g Zucker 1 Stück wenig Zitronenschale
Stück dem Mehl in Butter und dem heißen Mehl-
schwitze langsam mit Milch anrühren. Schwitz
gut mit Zucker Salz und Zitronenschale
Eigelb zu steifen Schaum schlagen.

Schnell zu bereitende Kuchenzutaten

Gewöhnliche Zwiebeln werden mit
Butter oder Margarine bestreichen und dann
Zucker und Zimt bestreut wenn
nun gut auf Backblech aufsetzen.
Dann Stamm Kopfteil Kurz Zeit in
den Backofen, und die Zwiebeln sind fertig

Kopf vorher zu Farben mit nur roten Farben Finger u. legt es ins Wasser ist dann von einem Chemiker untersucht u. durch 1. Stich geschlitzt.

Schwämme die nicht Filzig werden sollen, wäscht man jede Woche einmal mit Essig Wasser aus.

Die Lebensverjüngung soll man Tragantin in die Gut spritzen, oder die Balle fertig mit Tragantin drücken.

Die starken Gerüch soll man 1 Eß Löffel voll gemischtem Kaffee da hin stellen wo der starke Geruch ist lebt verschwindet

Majonnaise.

Brühe von Blumenkohl, 1 ganz hart gekochtes Eigelb, 2 rohen Dottern u. tropfenweise zuge setztem Öl rührt man sodann eine steife Majonnaise, die man mit Zitronensaft, wenig Senf, Salz und eine Prise Zucker würzt.

Himbeersaft sehr gut zu dick kalt gemacht.

4 ℔ Beeren 3 ℔ Zucker werden mit 1 1/2 ltr. ~~kaltem~~ kaltem Wasser übergossen dann 24 Std. stehen lassen dann durch 1 Tuch geschüttet u. mit etwas Salizyl in den Flaschen gute u. aufkocht.

Kompott von Hagebutten und Rosinen. Man nimmt dazu getrocknete Hagebutten, wäscht sie mehrmals in lauwarmem Wasser, tut sie in einen emaillierten Topf und läßt sie mit kaltem Wasser bedeckt und dem nötigen Zucker weichkochen. Bevor die Hagebutten ganz weich werden, tut man gewaschene Rosinen, am besten Sultaninen ohne Kerne, ein Glas Weißwein, in Streifen geschnittene Zitronenschale dazu und läßt alles zusammen weich und kurz einkochen.

1102

andere auf ihn los. War der schon ein Polizist? Schrieb er ihn schon auf? dachte er. „Ich bin nur ein armer Knecht, nichts sonst", murmelte er zerknirscht.

„Woher?"

„Aus den Ebnethöfen oberhalb Mühringen."

Also ein Landsmann, dachte Zumbach und forschte weiter: „Habt Ihr Familie."

Fast hätte der Remigi inmitten alles Elends aufgelacht. „Eine Mutter muß ich wohl gehabt haben", gestand er dann. „Aber die ist lang tot

Flecken auf dem Fußboden
Alte Wasser Flecken gehen fort
wenn man lange Zeit eine mit
Essig angefeuchtet Tuch darauf liegen
läßt. Und andere Flecken reibt
man mit Citronen Asche ab.

Beim Braten in Kuchentopf
kann man einige Tropfen Essig
der Sauce Milch zusetzen damit
der Topf heiß bleibt u. besser
aufgeht.
Beim Brüh Kaf — kann man
etwas Zitronensaft hinzutun
dadurch wird dunkel weiß.

Speisefolgen der Dinners.

I./ Kalbsnierenbraten. Rindfleisch mit Gurken u. Mayonaise. Lammrücken mit gebratenen Spinaten. Gefüllte Kalbsbrust mit Stachelbeeren. Schwarzwild.

II./ Brüllier Suppe. Rindfleisch mit Petersilien Kartoffel. Rehsing mit Kalbskotelets. Schweinsbraten mit Kirschen. Geflügelsalat.

III./ Brüllier. Rindfleisch mit Pommes Kartoffeln, Schweinskotelets mit Kürzeln. Hammelbraten mit Stachelbeeren. Vanille-Creme.

IV./ Feiner Suppe. Kälbfleisch, Schwarzwurzel mit gebratenen Zungen. Eiles Braten mit Kompott. Geflügelsalat.

V./ Brüllier Suppe. Rindfleisch mit Gurken. Grüner Kohl mit Mettwurst. Kalbsnierenbraten mit Kompott Obst.

VI./ Abgewürzte Suppe. Zungen-Ragout. Gefüllter Rehsing mit Pfirsichen. Schweinskammbraten mit Kompott. Schwarzwild.

VII. / Rindfleisch Suppe mit Einlauf. Rindfleisch mit Kartoffel-Salat. Grüne u. weiße Bohnen mit Schweinerippchen. Kalbsbraten mit Kompott. Pöckelfleisch.

VIII. / Grießen Suppe mit Einstich. Rindfleisch mit Sellerie Salat u. Kapernsauce. Geräucherte mit gekochten Schinken u. Eier. Hasenbraten mit Äpfelkompott. Omlett.

VIIII. / Grießen Suppe mit Einstich. Rindfleisch mit Zwiebeln. Kalbsbraten mit Pilzen. Hammelbraten mit Kompott. Pöckelfleisch.

X. / Grießen Suppe. Rindfleisch mit gemischtem Salat. Faltaus Rübchen mit Schweinebrust. Gänse Braten. Obst.

XI. / Rindfleisch Suppe. Rindfleisch mit Meerrettichsauce u. Gurken. Rührei mit Kalbsleber. Gänsebraten mit Kompott. Pöckelfleisch.

XII. / Rindfleisch Suppe mit Einlauf. Rindfleisch mit Meerrettichsauce Kartoffeln. Aal mit Schweinerippchen. Feiner Braten mit Stachelbeeren Obst.

XIII. / Linsen Suppe mit Blutwurst. Rindfleisch mit Herzwinkeln. Falltrauer Rübchen mit Klöße. Schweinebraten mit Kompott Rubinatt Pudding.

XIV. / Grüllen Suppe mit Schwammeln. Pusten-Pfeffer. Schweinefleisch mit Kartoffel Kuchen altdeutsch gebraten Rindbraten.

XV. / Grüllen Suppe Rindfleisch mit Grünen Meerrettich mit rohen Schinken Schweinebraten Lüneburger Pfannkuchen.

XVI. / Grüllen Suppe Rindfleisch mit Herzwinkeln Schweinebrüsten mit Kartoffel Kalbsbraten mit Kompott. Kartoffel Klöße.

XVII. / Abgeriebene Suppe Rindfleisch mit Senfgurken Kartoffel Leber mit Petersilienwurzel Schweinebraten mit Kompott Pudding.

XVIII. / Grüllen Suppe Rindfleisch mit Sellerie Salat. Fische mit Schweinefleisch. Hühnerbraten mit Kompott Schwabell.

XVIII. / Gewillte Suppe. Schwarzer Schnitten von Schinken mit Linsen und gebratenem Blutwurst Filet Braten. Warmer Geräucherter Hecht.

XIX. / Gewillte Suppe mit Schwemmknödel Rindfleisch mit Kartoffelsalat. Fullterter Rücken mit Steiner Schnitzel Schinkenbraten mit Kompott Obst.

I. / Gelbe Suppe mit Fritatenfleisch. Schwarzwurzel mit Klöß. Schweinsbraten mit Kompott. Weiße Bohnen.

II. / Gewillte Suppe Rindfleisch mit Dalmer Filet Linsen mit Schwartenmagen. Schweinsfilet mit Kompott Omlett.

III. / Kartoffelsuppe. Zunge mit Kartoffel Gelbe rü. Wurzel mit Lutwurst. Rostbraten mit Kompott. Schwalbell.

IV. / Gewillte Suppe Rindfleisch mit Kartoffeln. Gefüllten Kalbsfuß und Schwarzsauer. Hasenbraten mit Kompott Obst.

V. / Leberlen Suppe Rindfleisch mit Gerstenkuchen mit gebratenen Schinken. Kalbsnierenbraten mit Kompott. Omlett.

VI. / Kalbsuppe mit Hühnerfleisch. Rotkraut mit Aufbrennen und Schweinebraten. Kuchen.

VII. / Rindfleisch Suppe mit Schwammerln. Rindfleisch mit Gurken. Grüne u. weiße Bohnen mit Speck. Schweinsbraten mit Kompott. Omlett.

VIII. / Leberlen Suppe Rindfleisch mit Zwetschkenstrudel mit Leberwurst. Kalbsbraten mit Kompott Blumenkohl.

VIV. / Leberlen Suppe Rindfleisch mit Kartoffelnudeln Bohnen mit gebratenen Schinken Kalbsbraten mit Kompott. Omlett.

X. / Hahnenkamm Suppe. Zungenragout. Rotkraut mit Leberwurst. Gefüllter Kalbsbrust mit Eulat Obst.

XI. / Gerstensuppe Kalbsragout. Grüne und weiße Bohnen mit Rotkraut Semmelbrei mit Kompott Schwammerln.

XII / Rindfleisch Suppe. Rindfleisch mit Schnittbohnen. Dicke Bohnen mit Speckbutter. Eingelegte Butter mit Kompott. Bei Sonderung.

XIII / Rindfleisch-Suppe Rindfleisch mit Sellerie Salat, Spargel mit Speckbutter. Schweinebraten mit Kompott. Blind Brätel.

XIV / Griessen Suppe mit Schwimmenden Rindfleisch mit Brotscheiben Spargel mit Speckbutter. Kalbsbraten mit Kompott Brotscheiben Klöße.

Hustenbrauna

1 Pfd. braunen Zucker, 1 Löffel Honig, 1 Zitrone, 1 Eigelb, nachher, nachdem alles zerkocht. Je 1 Pfund 1 Eßlöffel – gut warm – nehmen.

2 Teile Zuckerhut

1 " Glycerin ist sehr gut für Kopf – Schmerzen.

~~Lungenkranke~~ Milchsuppe

Vorsicht in Wasserglas gefüllt mit einem Tubel Milch gefüllt sind vorher Eier und Zucker in 1 Lt.

Rote Litauischer Fastensuppe.

1/2 lt Litauischer zieht man mit einem Schneider Citrone oder 2 geh. bitter Mandeln zum Zucker und geschmalzt u. zwischen sie mit 8. Blatt Gelatine (vorher weichen). Kurz vor dem Erstarren unterrührt Kirschsaft. Füllen man die Masse in klein Glas. Schalen oder Gläser u. lassen erkalten. Mit Himbeersaft - Kirschsaft oder Krem Aromillesse!

Eigelb mit wenig Salz zieht schon aus
Farbe für den Kuchen.

Flecken Kaffee mit Alkohol oder Brennspiritus wenigst
zum dunkeln Anzug

Fliegendreck aus empfindlichen Stoffen
lauwarmem Essig Wasser.

Augenwimpern zum Wachsen zu
bringen reibe man jeden Abend mit
Ricinus Öl ein.

Zitronen hält man für ein Zeit frisch.
Wenn man sie auf einen Teller
legt, wo mit einem Wasser
gleich bedeckt.

Für die Motten frischen Essig
Kuchen u. unter die Polster
Möbel stellen / Wachholder
Flecken bekommt man mit
Essig Essig und Druck mit


Helgoland
Eider
Elbe
Holstein
Lübeck
Wismar
Wangerooge
Spikeroog
Langeroog
Baltrum
Norderney
Juist
Borkum
Norden
Esens
Wittmund
Jade
Wilhelmshaven
Weser
Emden
Aurich
Leer
Leeuwarden
Groningen
Oldenburg
BREMEN
HAMBURG
Altona
Schwerin
Lüneburg
Celle
Hannover
BRAUNSCHWEIG
MAGDEBURG
Halberstadt
Osnabrück
Minden
Münster
Bielefeld
Paderborn
Arnhem
Nymegen
Zütphen
Deventer
Kampen
Zwolle
Almelo
Emmen
Assen
Stadskanaal
Cuxhaven
Bremerhaven
Cloppenburg
Vechta
Lingen
Meppel
Coevorden
Hoogeveen
Steenwijk
Lathen
Papenburg
Aschendorf
Varel
Sande
Bockhorn
Oldersum
Norden
Esens
Norderney
Helgoland
Hamburg
Lüneburg
Celle
Hildesheim
Wolfenbüttel
Halberstadt
Aschersleben
Quedlinburg
Eisleben
Halle
Merseburg
Nordhausen
Clausthal
Goslar
Soest
Dortmund
Iserlohn
Hagen
Wesel
Cleve
Duisburg
Crefeld
Elberfeld
Barmen
Düsseldorf
Cassel
Marburg
Kassel
Köln
Eisenach
Erfurt
Weimar


KÖLN
Bonn
Aachen
Verviers
Eupen
Koblenz
Marburg
Gießen
Fulda
Suhl
Weimar
Erfurt
Coburg
Hof
FRANKFURT
HANAU
Offenb.
Aschaffenb.
Darmstadt
Schweinfurt
Bamberg
Bayreuth
Würzburg
Erlangen
Fürth
NÜRNBERG
Ansbach
Regensb.
Ingolstadt
Augsburg
Ulm
Reutlingen
Tübingen
STUTTGART
Esslingen
Ludwigsburg
Heilbronn
Pforzhm.
Karlsruhe
Rastatt
Hagenau
STRASSBURG
Speyer
Heidelb.
Mannheim
Worms
Mainz
Kreuznach
Trier
Luxemburg
Saarbrück.
Zweibrück.
METZ
Nancy
Luneville
St. Die
Markirch
Schlettstadt
Colmar
Epinal
Freiburg


Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black
Tagebuch