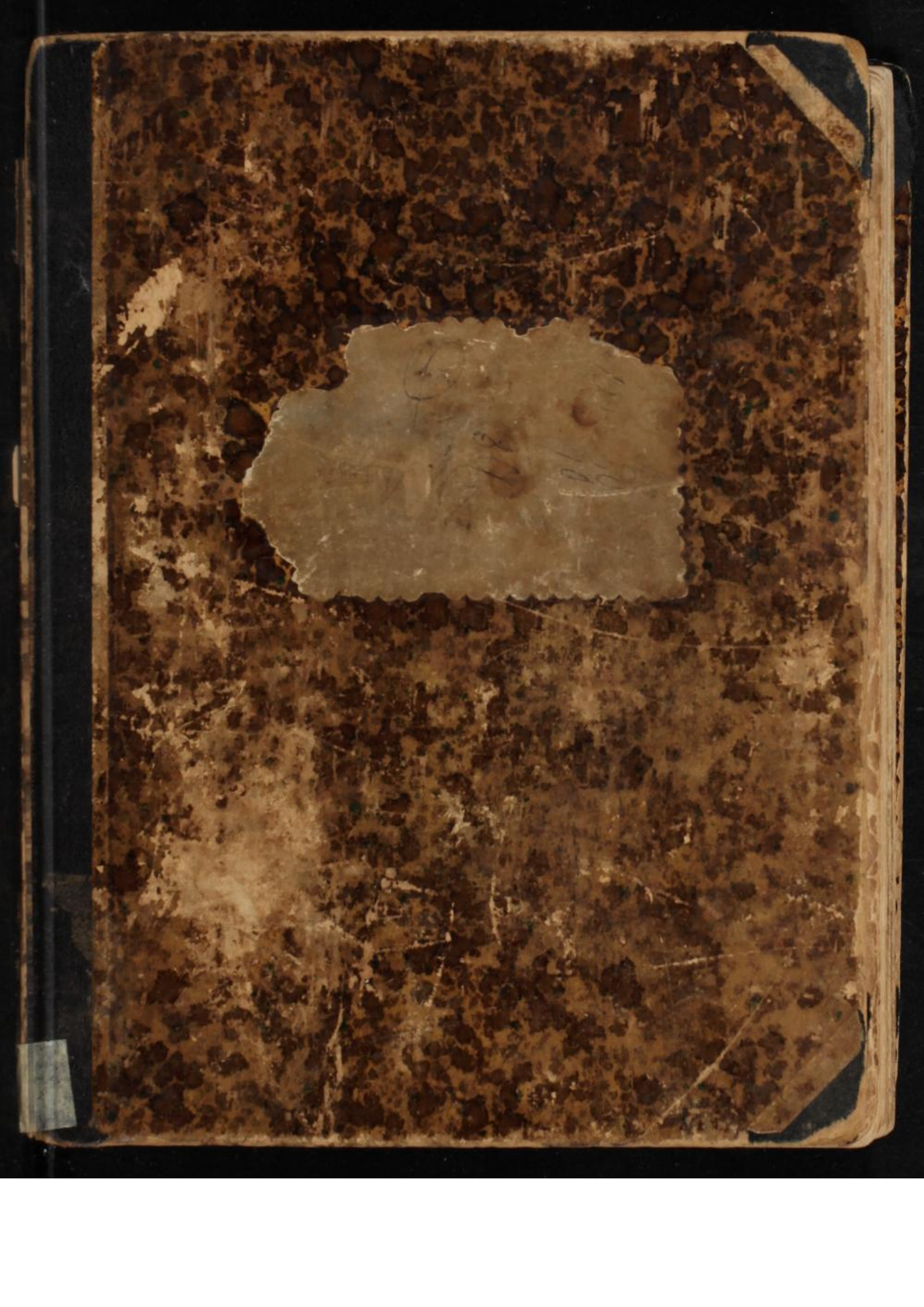


№ 150 linirt

Speisezettel.

Donnerstag, den 20. Okt. 1910.

Mittag: Sauerkrautsuppe, Schweinebraten, Rotkraut und Salzkartoffel.

Abendessen: Sauerkrautsuppe, Gulasch u. Kartoffeln.

Freitag, den 21. Okt.

Mittag: Reissuppe, Schweinefleisch, rote Rüben, abgeschmelzte Kartoffeln, gebratene Speckklöße u. Heidelbeeren.

Abendessen: Sauerkrautsuppe, Makkaroni u. Apfelbrei.

Samstag, 22. Okt.

Mittag: Petersilsuppe, ringemachtes Kalbfleisch u. Kartoffelsalat.

Abendessen: Reissuppe, Bratwürste, Rotkraut u. Salzkartoffeln.

Sonntag, den 23. Okt.

Mittag: Grießsuppe mit gebratenen Erbsen, Rostbraten, Schinkenkohl, gebratene Kartoffeln u. Kälbsbrüsseln.

Abendessen: Grießsuppe, Schweinefleisch, Makkaroni, Mandelgolatsch u. Reisspeise.

Montag. 24. Okt.

Mittag: Gerstsuppe geröstet, Schweinebraten, weiße Rüben, Kartoffeln in Schale.

Schulessen: Grünkernsuppe, Sauerbraten, Gelbe Rüben, Kartoffeln.

Dienstag, den 25. Okt.

Rostfisch: Hirsenockerlsuppe, Schinkenfleisch, gefüllte Birn, Schokoladepudding, Obst.

Schulessen: Gerstensuppe, Schweinsbraten, Wirsing, Salzkartoffeln.

Mittwoch, den 26. Okt.

Rostfisch: Erbsensuppe, Sauerbraten, gelbe Rüben u. Kartoffel.

Schulessen: Hirsenockerlsuppe. Schinkenfl. braune Soße Salat u. Apfelstrudel.

Donnerstag den 27. Oktober

Rostfisch: Gemüsesuppe, Kalbsbraten, gebratene Kartoffel u. Salat.

Schulessen: Erbsensuppe, Schweinsbraten u. gekochte Grießklöße.

Freitag. 28. Oktober.

Rostfisch: Reissuppe, Schinkenfleisch. braune Kartoffel Schokoladepudding u. Kompottobst.

Schulessen: Erbsensuppe, Fischmehlspeise, Kartoffelklöße u. Birnen

Samstag den 29. Okt 1910.

Kostsatz Pommersuppe, Braunmehl Rosenmilchreis, u. Salzkartoffel.

Schulessen: Reissuppe, Frankfurter Brotmuskat u. Linsen.

Montag, den 30. Oktober.

Kostsatz: Gelbrübensuppe, Lummel Kadal, Salat, Grießelkuchen,

Schulessen: Gelbrübensuppe, Kalbbraten, Bohnen, gebraten Kartoffel.

Montag. den 31. Oktober.

Kostsatz. Schwarzbrotsuppe, Schmintbohnen mit gekochte Bohnen Kartoffelbrei

Schulessen, Schwarzbrotsuppe, Hafer u. Hefeklöse

Dienstag. 1. November.

Kostsatz: Gerstensuppe, Schmelzig Gemüse. Eingekochte Kartoffel, Apfelkuchen.

Schulessen: Schwarzbrotsuppe, Rindfleisch, gebraten Kartoffel u. Salat

Mittwoch 2. November.

Kostsatz: Leberknöpfle, Sauerkraut, u. Kartoffelplätz.

Schülerinnen: Tapfere Knöpfle, Kalbsbraten mit Kartoffelsalat, Kartoffelbrei u. Heidelbeer.

Donnerstag den 3. November:

Kostsatz. Grießsuppe, gefüllte Pfannkuchen, Gemüse.

Schülerinnen: Grießsuppe, Schmorbraten u. Kartoffeln.

Freitag. 4. November.

Kostsatz: Erbsensuppe, gebackene Schellfische Kartoffelsalat, Kartoffel, Rindfleisch mit Hörnermehlsuppe

Schülerinnen: Erbsensuppe, Hühnergemüse mit Apfelmus

Samstag. 5. November

Kostsatz: Leberknöpfle, Krautsalat mit

Rahmkartoffel Schweinsbratstücke
Schweinen: gespickte Lebe u. Rindsgamüsta. Gebackene
Dienstag den 6. November.
Rostfisch. Rindsschnitzel, Gelbrüben mit Erbsen
Spargel, Kartoffel Bischofsbraten
Schüblinge: Kalbsbraten mit Rosenkohl, Obst
u. Röstkart. Pfandlschnitz.
Montag 7. November.
Rostfisch Rostbraten gebratene Kartoffel u. Salat.
Schüblinge Gemüse Schweinsbraten u. Spinat Pfandlschnitz

Dienstag 8. November 1910
Rostfisch: Grießklößnschnitzel, Ochsenfleisch, braune Zwiebel-
gulasch dampfnudel u. Apfelkren
Schüblinge: Gemüseschnitzel, Hammelbraten und
Erbsen
Mittwoch. 9. November.
Rostfisch: Reisschnitzel Kümmelbraten Salzfleisch Kartoffel-
kren.
Schüblinge: Ochsenfleisch, Reisschnitzel, gemischter Salat Käsekno-
Knöpfla Hammelbratenjus

Donnerstag. 10. November.

Rostfisch. Kartoffelpüree, braune Kalbfrikassee u. Endivien.

Schüssel: gefüllte Kalbsbrust, Kartoffelpüree, gebratene Kartoffel u. Salat.

Freitag 11. November

Rostfisch. Linsengemüsepüree, Schmelzfisch. Sterlinge, Schwedisch. Sauerkraut, Pfannkuchen

Schüssel: Kartoffelpüree, gedämpfter Fisch u. Kartoffel.

Samstag 12. November

Rostfisch. Schabefleischpüree, Leberknödel, Kartoffel u. Salat.

Schüssel: Roastbeef

Sonntag 13. November

Rostfisch. Grünkernpüree, Hirschbraten, Rindsfilet, Schinkenbraten

Schüssel: Rouladen, Schmorgemüse u. Kartoffeln.

Monday 14. November.

Röstfisch: Tomatensoße, gebratene Kalbsbrust u. Mischgemüse
Schülerinnen: Gulasch u. Kartoffel

Dienstag. 15. November

Röstfisch: Schinkenfleisch Stangensellerie, Mischgemüse u. Kartoffeln
Schülerinnen: Schweinebraten, Gelbrüben, Kartoffeln

Mittwoch 16. November.

Röstfisch: Schweinebraten, Tomatensoße, Kartoffeln
Schülerinnen: Schinkenfleisch, Gemüse u. Eierspeise

Donnerstag. 17. November.

Röstfisch: Hackbraten, Gelbrüben u. Kartoffeln
Schülerinnen: garnierte Fischfilets

Freitag. 18. November

Röstfisch: Fischschnitzel, Schinkenfleisch, Reisbällchen, abgemalzte Kartoffeln, Tomatensoße u. Mischsalat
Schülerinnen: Eierschnitzel mit Schinkenfleisch, Reis-Bällchen mit Tomatensoße

Samstag. 19. November.

Rösttisch: Rahmsuppe, Fruchtsaftwurst
Linsen u. Kartoffel.

Schülerinnen: Hutabnahmen, Lehrerin Fernsprecher
u. Kartoffelbrei.

Sonntag. 20 Nov.

Rösttisch: Tarbiersuppe, Rauchfleisch,
Schwarzwurzel, Gebratene Kartoffel
Fiti = Fiti

Schülerinnen Tarbiersuppe, Abschneiden
Lieder Mundartgedicht Weihnachtsvorbereitungen

Montag 21. Nov.

Rösttisch: Hirnsuppe, braune Kalbfleisch,
gebratene Brotklöße

Schülerinnen: Kunststricken Kartoffelvorbereitungen
u. Kartoffel

Dienstag 22. Nov.

Rösttisch. Kartoffel

Rösttt. Rindfleischsuppe Kartoffelbrühe u. Obst
Schülerinnen: Gemüsesuppe Fernsprecher u. Hygiene

Mittwoch. 23. November:

Rösti: Hirschjäger, Schweinsfilet-Steak u. Bohnen
Abend: Rührei, Schinkenbrot, Tomatensalat u. Obst.

Donnerstag. 24. November

Rösti: Schweinsplätzchen, Kalbsbraten
gerösteten Kartoffel u. Salat.
Abend: Hirschjäger, eingemachte Kalbsbrust
Gemüse, Brot, Butter

Freitag 25. Nov.

Rösti. Rehgulasch, Tomatensauce
Kartoffel u. Apfelkuchen
Abend. Schweinsplätzchen, Rotkraut, Salz-
kartoffel, Hammelbraten u. Kompott

Samstag. 26. November.

Rösti. Hirschjäger, feines Gebäck u. abgeschmalzte
Kartoffel
Abendessen: Schmalzbrot, kaltes Kartoffel
Heringsalat

Freitag. 24. November

Kost. Blutpflaumenmuß Reibekäse Blumenkohl gebutterte Kartoffel Linsensuppe

Abend: Grünkernsuppe gebratene Hefeklöße, Kartoffel, Salat, Semmelbrei, Kompott.

Montag. 28. November

Kost. Gebrauntmehlsuppe, Sauerkraut u. Kartoffelbrei. Rotkraut

Abend: Mehlsuppe Einbrennung mit Kürbisgemüse u. Kartoffel.

Dienstag: 28. November

Mittag: Semmelsuppe, Apfelschnitz, Braunkohl, Zwiebelgemüse Reibekäse u. Kost.

Abendessen: Sauerkraut u. Schweinebraten Kartoffelbrei. Grünkernsuppe

Mittwoch. 29. November

Kost. Tomatensuppe Schweinskotelett Spinat und Salzkartoffel

Abendessen. Semmelsuppe Apfelschnitz, Braunkohl, Zwiebel-

Eintopf, Rindfleisch Kalbfleisch

Thursday: 30. Nov.

Kostt. Kartoffelsuppe Rindfleisch Kalbfleisch u. Gemüse

Abendessen: Gefüllte Kalbsbrust u. Salzgurken Gemüse

Friday: 31 November

Kostt. Hobelspeise: Gebratene Kartoffeln gemischter Salat Mittagessen, Sauerkraut Eintopf

Abendessen. Hobelspeise, Käsemuscheln Gesottene u. Obst

Saturday: 3 January

Kostt. gemischte Gemüse Fischfrikadellen Brennsteak Kartoffel u. Kalbsbraten.

Abendessen: Gesottene Eier u. Rindgemüse

Sunday: 4. January

Kostt. Nudelsuppe: gemischte Fleischplatte Kalbsbraten

Schüssel: Salbeikartoffeln Zwiebeln
u. Knödel. Kompott u. Obst

Montag: 5. Dez.

Rostfisch. Schweinebratwürste, ~~Braten~~
Kalbsbraten gebratene Kartoffel Selleriesalat
Schüssel: Knödelsuppe, Gefüllte Pfannkuchen,
Hirse

Dienstag, 6. Dez.

Rostfisch: Hirsewurstsuppe, Schinkenfisch, Rotrüben
Kartoffel, Rotrübensalat u. Apfelmus
Schüssel: Schweinebratwürste, Sauerkraut Kartoffelmus
Rotkraut.

Mittwoch: 7. Dez.

Rostfisch: Reissuppe, Hirsebraten, Kartoffel
klöß

Schüssel: Hirsewurstsuppe, Schinkenfisch Rotrüben
Kartoffel, Reisauflauf, u. Obst.

Donnerstag 8. Dez.

Mittag: Hirsebrei mit Backpflaumen, Kalbfleisch, grüne Bohnen, Kartoffeln

Abend: Milchsuppe, Kalbfleisch, Schweinsbraten, grüner Salat.

Freitag 9. Dez.

Mittag: Linsensuppe mit Fleischklößchen, Hasenbraten, Rotkraut, Kartoffeln

Abend: Hirsebrei mit Backpflaumen, Gebackenes Fisch, gemischter Salat, Obst und Kaffee.

Samstag: 10 Dez:

Mittag: Semmelsuppe mit Leberknödeln, gebackene Kartoffel u. Salat.

Abend: Semmelsuppe, Gekochte Eier u. Backpflaumen

Sonntag. 11. Dez.

Mittag. Grießsuppe, Kalbsbraten, Rotkraut, Knödel

Abend, Grießsuppe, Reis, Leberknödel, gemischter Salat u. Kartoffel

Orangenrest u. Konfekt

Montag. 12. Dez.

Rösti. gemischter Gemüsesuppe, Eginert, Kartoffel
u. Schweinsbraten

Abendessen: Griessuppe, Hafersuppe u. Eyerküchlein.

Dienstag: 13. Dez.

Rösti. Hafersuppe, Hasenpfeffer, Wurzelgemüse, Apfelmus

Abendessen: Gemüsesuppe, Leberspätzli, Kartoffelsalat

Mittwoch: 14. Dez:

Rösti: Gemüsesuppe, warmes Ballenfleisch
u. Schweinsbraten.

Abendessen. Gemüsesuppe, Hasenpfeffer, Wurzelgemüse, Apfelmus

Donnerstag: 15. Dez.

Rösti. Haferflockensuppe, Hasenbraten, Gelberüben
Kartoffel, u. Salat

Schüssel: Hühnerfleischragout, Schweinebraten
u. Kartoffelsalat.

Freitag: 16. Dez.:

Mittag: Erbsensuppe, Schinkenfleisch, Rahmkartoffel,
Kopfsalat, Karamellpudding.
Abendessen: Hirsegerstensuppe, Fischmehlspeise,
Brühe, Heidelbeer.

Samstag: 17. Dez.:

Mittag: Grießsuppe, Geschabtes Herzen u. Reisgemüse

Abendessen, Grießsuppe Linsen u. Würstchen Frankfurter

Sonntag: 18. Dez.:

Mittag: Nudelsuppe, Rahmschnitzel, Schweinsbraten
gebacken Kartoffel
Abendessen: Nudelsuppe, Kalbfleischbraten
gebacken Kartoffel u. Salat

Montag. 19. Dez.

Kost. gewöhnl. Schweinefleisch, Rosenkohl, Birnen.
Abends: Kartoffelsuppe, Schweinefleisch wie Mittags
Kartoffel u. eingemachte Bohnen.

Dienstag. 20. Dez.

Kost. Hirsesuppe, Schweinefl., Tomatenbeigemüse
Schmelzkartoffeln u. Apfelmus
Abends: Reissuppe, Kalbsbraten, Gelbrüben
u. Kartoffel

Mittwoch 21. Dez:

Kost. Reissuppe, eingemachtes Kalbfleisch
u. Makkaroni
Abends: Hirsesuppe, Schweinefl., Rotrüben
Apfelschnitten.

Donnerstag. 27. Dez.

Rösti. Grünkernsuppe, Weißkrautkraut
u. Birnen.

Schülerinnen: Hafersuppe, Erdäpfelsalat
u. Salzkartoffel u. Salat

Mittwoch. 28. Dez.

Rösti. Einlaufsuppe, Kalbsbraten
Gemüse u. Kartoffel

Schüler: Grünkernsuppe, Gulasch
u. Kartoffel

Donnerstag. 29. Dez.

Rösti. Reissuppe, Faschierte Braten, Rotkraut

Schülerinnen Reissuppe, Geschnetzeltes Rindfleisch
Wurzelgemüse, Erdäpfelsalat

Rezepte.

27.

Haferflockenpüree.

100 g. Haferflocken werden mit kaltem Wasser und einem Stückchen Butter verrührt und der Brei der Speise langsam 2 bis 3 Stunden gekocht, man füllt nach und nach mit kochendem oder heißem Wasser auf und rührt die Püree beim Anrichten mit Ei oder Rahm an

Schwarzwurzelsalat.

die Salatwurzeln gut gekocht mit Salz und Essig eingeweicht in warmem Öl und Senfmehl umgewandt, und in heißem Fett und unter fleißigem begießen schön gelb gebraten

Rettichsalat.

Derselbe wird gezupft von den dicken Rippen befreit und in feine Streifen geschnitten in 2 Essl. Braten- oder Schweinefett dünstet man, eine fein geschnittene Zwiebel gibt den

28.

Kraut, mehl. Salz. Pfeffer, 1-2 Essl.
Zucker, in in Scheiben geschnittene Essig
1 Essl. Essig, 1 Schöpfer Fleischbrühe oder
heißes Wasser hinzu, verschließt den Topf und
läßt das Kraut 2-3 Stunden auf der Seite
des Herdes dämpfen, ½ Stunde vor dem An-
richten streut man 1 Essl. Mehl darüber
und fügt ½ Glas Wein dazu, das Kraut
kann auch am Abend zuvor geschnitten u.
mit den Gewürzen vermischt werden, man
beschwert es dann u. gibt die erforder-
liche Flüssigkeit beim Aufsetzen zu.

Gonlach.

dazu verwendet man Schweinefleisch oder
Lenden, das Fleisch wird geklopft, von Haut
und Fett befreit und in nicht zu kleine
Würfel geschnitten. In heißem Fett dämpft
man 1 feingeschnittene Zwiebel, gibt das
Fleisch zu und läßt es gut durchdünsten
langsam fortdämpfen, als dann

29

rührt man von 3- bis 4 Eßl. feine Reibm. 1 Eßl. Mehl u. ½ Glas Wein und Eigelb an, gibt die nötige Salz und Pfeffer, wenn möglich etwas Fleischbrühe dem Fleisch zu u. läßt es ~~dicklich~~ zugedeckt weich dämpfen. Die Beilage von Gemüse werden oft in Würfeln geschnittene Kartoffeln, welche zuerst in Salzwasser nicht ganz weich gekocht sind, zugegeben, ebenso kann Schwein- Kalb- u. Gemüsefleisch dazu verwendet werden. Zubereitungszeit 2½ St. Für 6 Personen rechnet man 2½ ℔ Fleisch.

Reibschnitzel

125 Gr. Reis wird gewaschen 2 mal gebrüht dann mit Wasser und 1 Stückchen Butter beigestellt und langsam weichgekocht. Man füllt die Tasse voll und voll mit der nötigen Brühe auf und bestreut sie dann mit Schnittlauch od. Petersil.

Schinkenfleisch

Zum Kochen nimmt sich am besten Schmerz-

stück Schweiz, unbedeckten Rigen, Brüh
oder Bruststück, das ist letzteres weniger
vorteilhaft, da es zimlich fett und viele
Knochen enthält. Gutes Fleisch muß gut ab-
gehängt sein sein behaft roth Farbe und
weißes Körnigs fett haben. Will man ein
kräftige Gelbrüh so wird das Fl. mit kaltem
Wasser beigestellt, zieht man aber ein
festiges Stück Fl. vor, so wird es in kochen-
des Wasser gegeben. Die Knochen werden
zerklopft und stets mit kaltem Wasser
beigestellt. Wenn das Wasser kocht wird das
gut gekrezte Fl. nebst Salz, Pfeffer, Lorbeer,
Gelbrüben, Wirsing und nun auf dem
Herd geröstete Zwiebel zugeben auf
Gemüsen, sein gestoßene Kohlsamen und
Zwiebelschale, geben der Brühe einen kräftigen
Geschmack der Topf wird gut zugedeckt
und das Fleisch je nach der Größe des Stücks
1½. 3 St. gekocht. Die Brühe muß vor der

Verwendung gesucht werden. Für 6 Personen
nehmt man 2 Loth. Diese braucht 1½ St. Kochzeit.

Gebrannte
Grieß Klöße

1 Ltr. Milch wird mit 1 Essl. Salz 2 Essl.
Butter 40 Gr. Butter fein gemacht, rührt dann
½ Pf. Grieß hinein u. kocht dies zu einem
steifen Brei, gießt wenn dieser erkaltet 2
Eier darunter, formt dann Kugeln davon
drückt sie in Mehl um u. backt sie
schwimmend in heißem Fett. Man darf
nicht zuviel auf einmal hineingeben, sonst
das Fett zu sehr abgekühlt wird und die
Klöße leicht zerfallen. Wenn dann die Klöße
auf Fleisch wie Frikadellen kommen und dann
in der Pfanne backen.

Grießschnitten.

Zu diesem Rest wenn derselbe klein, gießt
gleich die 2 Eier darunter und streicht die
Masse etwas fingerdick auf ein mit
gemachte Pfannkuchenblatt läßt sie erkalten

und schmidt sie in warmem Wasser, hierauf wendet man sie in Mehl um und bäckt sie in heissem Fett weich heiss bestreit man sie mit Zucker und Zimmt.

Milchschnitten

¾ Stb Mehl werden mit einem ¼ ltr. Milch und Ruh zu einem glatten Teig angerührt und 2-3 frische Eigelben 4-5 frischen Brötchen werden dünn abgeriebelt in ½ fingerdicke Scheiben geschnitten, auf in Schmalz Butter oder Milch eingetunkt und zum abtropfen auf ein Tuch gelegt. Nun taucht man die Milchschnitten in den Teig u. bäckt sie auf beiden Seiten schön gelb, weich heiss werden sie mit Zucker und Zimmt bestreit.

Rührlschnee

Petersilienschnee

Ein Hand voll Körbel und Petersilienkraut. werden wie den Vorigen bereitet, gewaschen und fein gewiegt. Als dann dünstet man in

60 gr. Butter 3–4 ~~bis~~ Essl. Mehl n. den verwirgten 93
Kürbel kühl an, rührt mit Messer glatt, füllt *
mit Fleischbrühe oder heißem Wasser weich, läßt
die Nudeln ½ Stunde kochen, rührt sie beim
Anrichten mit ei u. Rahm ab u. gibt sie mit
geriebenem Muskatnuß zu Tisch.

Hirschrücken
Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch am besten Brust und Bug
oder Schlegel wird in Portionsstücke ge-
schnitten, geklopft, mit scharfem Messer
überbrüht u. 10 Minuten stehen lassen dann
wird es gut abgetrocknet. Von 60 Gr. Butter
und 2 Essl. Mehl bereitet man einen hellen
Brühgus löscht mit heißem Wasser ab, würzt
mit Salz Gelberüben Lorbeerblatt, Zwiebel mit
2 Nelken besteckt, einige Pfefferkörner und
Zitronenschalen gibt das Fleisch zu u. läßt
es etwa 1½ Stunde zugedeckt dämpfen. ½ Pf.
vor dem Anrichten gibt 1 Ol. Wein u. ein
g. Gurken klein dazu und rührt das Fl.

beim Anrichten mit Ei u. Rahm ab. 5 wird
wöst in eine Schüssel angerichtet und der
Guß darüber gegossen.

Reisgemüse.

½ ℔ Reis wird gewaschen u 2 mal abgebrüht, in 00 Gr. Butter dünstet man eine feingeschnittene Zwiebel, gibt den Reis zu u. röstet in Fett an. Alsdann füllt mit heißem Wasser so viel als nötig auf, gibt Salz 1. Gw. mit Muskat abgerieben u. Lorbeerbl. zu u. läßt den Reis auf dem Herd od. im Backofen gut zugedeckt weich dämpfen, doch darf er nicht zerkocht sondern nur gedünstet werden. Der Reis muß schön weiß u. trocken sein, man gibt ihn mit gewärmtem Schweinebraten zu Tisch. Zu ¾ ℔ Reis rechnet man 1 Ltr. Flüssigkeit.

Gemüse.

Man gibt die Gemüse in heißes Wasser

u. läßt sie darin bis sie sich fast ver-
flüssigt, das Wasser darf jedoch nicht kochen
da sie sonst zähigen. Dann nimt man sie
heraus, wendet sie in Mehl um und
bratet sie in heißem Fett bei schwacher
Hitze schön gelb.

Grünkernsuppe.

150–200 gr. gemahlene Grünkern wird mit
wenig kaltem Wasser u. 1 Stückchen Butter
aufgestellt u. mehr u. mehr mit heißer Fleisch-
brühe aufgefüllt, man läßt die Körner unter
öfterem Umrühren 2–3 St. kochen.
Beim Anrichten rührt man sie mit fl.
u. Rahm ab.

Erbsensuppe.

¼ ltr. Milch 30 gr. Butter 1 Kaffeelöffel
Salz werden zusammen aufgekocht, dann
rührt man 100 gr. Mehl hinein u. läßt die
Masse unter öfterem Rühren bis sie sich

wenn Zucker löst. Ist der Saft verdorben, gibt man noch 4 Eier zu, löst die Masse durch ein Leinsäckel in heißes Fett treffen, darin hellgelb backen. Sind die Klößchen nun abgetrocknet so gibt man sie in die Zuckerschüssel u. übergießt sie mit Brühe. Man bestreut die Krapfen mit Schnittlauch u. Muskat. Die Klößchen lassen sich auch feingeriebene in Semmeln u. Zwiebeln verwenden.

Rezept.

Das Fleisch wird, nach dem es gebraten ist, gut abgewischen getrocknet u. mit Salz u. Pfeffer bestreut. Will man das Fl. rollen so werden 60 gr. Speck in kl. Würfel geschnitten u. mit feingeschnittenen in Butter gedünsteten Zwiebel u. Petersilie vermengt. Das streicht man auf die innere Seite des

Fl., voll u. schnürt sie ohne müßig
läßt sie mit dem Bratenmesser schön
anbraten u. stellt sie in den ~~Ofen~~ Bratofen. Wenn läßt Fl. unter öfterem Begießen weich werden. Bratzeit ¾ – 1 St. Kurz vor dem Anrichten wird das überflüssige Fett abgeschöpft der Bodensatz mit Selbem aufgekocht u. der Brühe durchgeseiht. Braucht man eine größere Menge Brühe so gibt man 2-3 Fl. Braunes Mehl d. feinem Reis.

Schnepfen braten.

Die Fl. wird gut abgerieben, gerupft u. mit Butz u. Pfeffer bestreut. Alsdann wird sie in heißem Fett mit dem Bratenmesser angebraten u. dann in den Bratofen gestellt. Es müssen dünnig begossen werden, ½ St. vor Gar gibt man 1 Fl. Braunmehl dazu entfettet die Butter u. passt den Bodensatz mit

38.

Ebenso auf. wie Gebrauch fischt man den Reigusch durch.

Weiße Rüben.

Die Rüben werden dann geschält in Stücke geschnitten u. in Salzwasser gekocht. Zu 80 gr. Schweinefett dünstet man 2 Essl. Mehl u. 1 feingeschnittene Zwiebel. löscht mit Essig ab, gibt die Rüben zu, sowie 1 Essl. Zucker, Salz, Pfeffer u. 2-3 Essl gebrühten Zucker, verrührt die Rüben gut u. lässt sie auf ½ Z. kochen.

Gurkenrüben

Dazu verwendet man Gurkl. v. 3 cm Gl. etwa 1½ Pfd. Auf 100 Gl. nehmt man 2-3 Brötchen u. 1-2 Eier die Brötchen werden heiß abgerieben in Wasser eingeweicht gut ausgedrückt u. zerzupft. 1 feingeriebene Zwiebel u. Petersilien werden in Butter gedämpft. Man macht alles

zusammen mit Salz, Pfeffer u. Muskat.
Ist die Sauce zu wenig so gibt man
2 - 3 Essl. Weinmost dazu, dann formt
man länglich Klöße, legt sie in
reichlich Fett mit dem Sauerkraut
anbraten u. stellt sie dann in den Back-
ofen. Man läßt den Sauerbraten unter
öfterem Begießen etwa 1½ St. braten,
dann wird das überflüssige Fett ab-
gegossen etwas Brotmehl u einige
Löffel Rahm zugegeben, u der Braten-
satz mit Brühe u. Gemüse aufgekocht.
Zum Anbrennen wird der Bratensatz durch-
gesiebt.

Einzuschmelzen

3 Eier 1 Brühe Salz werden in einer
Schüssel gut verrührt, alsdann wird so-
viel Mehl zugegeben bis man den
Teig mit der Schneebesen rühren kann,
man arbeitet nun soviel Mehl darunter

bis es ganz fest ist, dann gibt man sie auf ein Reibbrett, wobei man zuerst hat das die Körner nicht zusammen kleben, man lässt sie gut abtrocknen und füllt sie in Pfunds Gläser ein, beim Anrichten gibt man Schnittlauch u. Petersil. zu.

Gefüllte Eier

Hart gekochte Eier werden geschält und der Länge durchschnitten, das gelbe wird herausgenommen und mit Essig, Öl, Schnittlauch u. etwas Salz gut verrührt und wieder in das weiße eingefüllt, die Platte wird mit Essiggurken u. Petersilien verziert, man kann auch eine gekochte Rübe mit dem Eigelb verwenden.

Schafschlegelmodel

2 ℔ Mehl 30 gr. Hefe 4 Eier 80 gr.

Butter 50 gr. Butter 1 ℔ gestoßen gesiebte 41
gewiegte Kerbelkraut etwas Salz u. die nötige
Milch. Man arbeitet einen Teig u arbeitet
wenn dieß gut gegangen ist die nötige Zu-
thaten darunter läßt ihn nochmals gehen,
dann nimt man auf der Mudelbrett sowie
Schöpfmudel davon und bäckt diese schwimmend
in heißem Fett schön braun, auf Fließ werden
diese mit Zucker u. Zimt bestreut.

Wirsing Gemüse
Winterkohl.

Der Gemüse wird sauber gezupft gewaschen
und in kochendem Salzwasser in offenem
Topfe weichgekocht, alsdann wird es abge-
schüttet mit kaltem Wasser abgeschreckt
leicht ausgedrückt u. fein zerwiegt, in
ein Spl. Butter oder Bratenfett dünstet
man etwas Mehl u. ein feingeschnittene
Zwiebel hellgelb u. gibt dann das Gemüse
zu, läßt es kurze Zeit mitdämpfen u.

42.

verrührt es mit Eibrühe od. Milch als Gemüse
wie gibt man Salz, Pfeffer u. Muskat.
dazu, dass Gemüse muss dann nochmals
aufkochen.

Weinsche
Suppe.

Zu dieser Suppe nimt man gleiche Teile,
Gerste, Hafergrütze u. Reis, zusammen
100 gr. dieselbe wird wie Gerste zube-
reitet, der Reis wird gewaschen ab-
gebrüht u. später zugegeben.

Braune
Champignonsuppe.

In 2 Ltr. Fltt. kocht man 80 gr. Mehl
Kastanienbraun, rührt mit Eibrühe ab,
gibt Salz, Zwiebelgelb, Champignon mit
Stielen klein gehackt u. einige Pfefferkörner
dazu, Kurz vor dem Anrichten würzt
man noch mit Wein, etwas Essig, passt
die Suppe durch u. übermacht sie

mit länglich geschnittenen in Butter gebräunter Zwiebel.

43

Apfelpüree

Feine Äpfel werden geschält in Schnitze geschnitten u. mit Zucker bestreut. Man bereitet einen Schaumteig rührt ihn mit den Schnitzen u. drückt ihn bei guter Hitze. dann mit Zucker bestreut.

Schaumteig

Um einen guten Schaumteig zu bereiten müssen alle Zutaten Zimmerwarm sein, Der einfachen Schaumteig nimmt man auf 1 ℔ Mehl etwa 15. gr. Butter 1 Ei 40-60 gr. Butter 1 Kaffeelöffel Salz 60 gr. Zucker u. etwa ¼ ltr. Milch Dieser Teig läßt sich zu allen Arten Obstspeisen verwenden.

Gemüse 1 Tage

Dazu verwendet man Gelbrüben, Rosenkohl,

Kalbsbraten

Kalbfleisch, Nierstück, Lenden, Blumenkohl, Kartoffel, Bohnen sowie andere Zeitgemäße Gemüse. Die Lenden werden entbeint, Blumenkohl u. Kleine Röschen abgeschnitten, die übrige Gemüse schneidet man in kleine Stücken, dämpft die Gemüße mit gutem Butter in Bratpfanne od. Bratenfett gibt nun fein geschnittene Zwiebel hinzu dünstet dann mit Gemüse od. Wasser auf gibt das nötige Salz zu u. läßt die Fleisch 1½ – 2 St. kochen. Kartoffel u. Blumenkohl werden erst ½ St. vor dem Anrichten zugegeben da sie sonst zerfallen. Durch Zusatz von Kümmel u Kümmelsaft erhält die Speise einen angenehmen pikanten Geschmack.

dazu eignet sich am besten Schnitzel Lunge od. Nierenstück. Das Fl. wird abgeriebe

45

gut geklopft mit Salz u. Pfeffer nimmt, u. in heißem Fett auf beiden Seiten rasch anbraten, gibt Selleriesalz Zwiebel mit der Schale u. Lorbeerblatt dazu, stellt das Fleisch in den Backofen u. läßt es unter öfterem Begießen weich werden, das übrige Fett wird abgeschöpft, der Bratensatz mit der Fleischbrühe od. Wasser aufgekocht vor der Verwendung wird der Braten durchgeschnitten.

Kümmelbraten

dazu verwendet man am besten Schaufelstück, das Fleisch wird gut geklopft u. in ein ausgefettetes Gefäß gelegt u. mit heißer Butter begossen bis es mit der Hälfte der Butter bedeckt ist (2 Teil Butter 1 Teil Wasser) gibt Zwiebel mit Nelken besteckt Pfefferkörner Lorbeerblatt u. Selleriesalz zu u. läßt das Fleisch je nach der Größe 2–6 Tage in der Brühe liegen, es muß

Fleisch zusammenhackt werden, wer die Zubereitung wird das Fleisch abgetrocknet mit Salz u. Pfeffer eingerieben u. in siedendes Fett eingelegt, nun gibt man 1 Eßlöffel siedendes Wasser 1 Eßl. Essig u. die Leberknödel u. läßt 5 Min. ziehen, nachher wird die Pfanne auf die Seite des Herdes 2-3 Min. damit sie nicht verbrennen, nun thut man 2 Eßl. statt 3 Eßl. Mehl 1 in braunen Butter, rührt ihn mit 2-3 Eßl. feinem Rahm etwas Wein u. Zitronensaft u. gibt ihn über das Fleisch wer den Anrichten wird der Saft durchgepreßt.

Grüne Klöße.

½ Ltr. Milch ½ Ltr. Wasser ½ Pf ~~Mehl~~ Grün 1 Kaffeelöffel Salz grün in Stücke geschnitten in Butter geröstete Brösel, 2 Eier Milch Wasser u Salz werden zum Kochen gebracht Mehl rührt man den Grün ein u. läßt die Masse dick

rinkochen, nachdem sie etwas abgekühlt ist gibt man die Eier u. Kartoffel zu vermengt alles gut durcheinander formt kleine Klöße davon u. läßt sie in kochendem Salzwasser 10 Minuten sieden dann nimmt man sie schöpft auf eine Platte an u. überwalzt sie mit Butter u. Kartoffel.

Hühner

1 alt Huhn wird mit dem nötigen Salz u. Wasser zu einem gelinden, dicken Brei angerührt, dann gibt man 3-4 Eier zu u. schlägt den Brei bis er Blasen bekommt. Auf das ein weiches Hühnerbrett nimmt man einen Teil des Breies schneidet mit dem Messer. welches man von Zeit zu Zeit in heißes Wasser eintaucht damit, dünn Hühnchen in den kochende Salzwasser u. läßt sie 5 Minuten kochen, dann nimmt man sie heraus, läßt sie gut abtropfen u. richtet sie schön auf einer Platte an

4 L.

man überschmelzt sie mit heißer Butter u. Walnuß.

Braune Kartoffel

Etwa 3 Pfd mittelgroße Kartoffel werden gewaschen, gekocht geschält u. in gleichmäßige Blättchen geschnitten unter. dann dünstet man in 2 Eßl. Fett 2-3 Eßl. Mehl Kastanienbraun löscht mit Essig ab gibt Salz, Pfeffer Lorbeerblatt Zwiebel mit Nelken zu u. läßt das Ganze etwa 1 St. kochen, rührt das Gemüse dann heraus, gibt die Kartoffel rein etwas Wein oder Essig zu u. läßt sie nochmals aufkochen.

Bohnen-mehl

1 Pfd Mehl 80 gr. Butter 15 gr. Hefe 1-2 Eier 1 Eßlöffel Salz, 60-80 gr. Zucker etwas ¼ Ltr. Milch.

Mit diesen Zutaten macht man einen

Zuckerteig u. läßt ihn gut gehen. Alsdann rollt man ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter u. streut Zucker, Zimt u. Rosinen darüber. Mit einem Teigrädchen schneidet man 15 cm lange u. 4 cm breite Streifen, rollt sie lose zusammen u. setzt sie auf ein gutbestrichenes Blech, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie mit Eigelb u. läßt sie in mittelheißem Ofen schön gelb backen. Auf dem Backen kann man sie noch mit einer Messerspitze übritzen.

Zuckerrand
Teigrädchen.

125. gr. Zucker wärmt man auf dem Feuer schön braun löst mit einer Tasse heißem Wasser ab u. läßt den Zucker kochen bis er zergangen ist. Dann rührt man 1 Eßl. Mehl mit etwas kaltem Milch zieht

6 Eigelb 100 gr. Zucker u. 1 Ltr. Milch zu
u. läßt das mit dem gebräunten Zucker
unter stetem Rühren zum Kochen kommen.

Erbsensuppe.

½ Ltr Erbsen werden verlesen gewaschen
u. über Nacht eingeweicht. Dann stellt
man sie mit dem Einweichwasser bei u.
läßt sie langsam weichkochen u. treibt
sie durch ein Sieb.
In 2 Eßl. Fett dünstet man 2-3 Eßl. Mehl
u. rührt feingeschnittene Zwiebel hellgelb,
gibt die Erbsen zu füllt so viel warme
als nötig mit Wasser auf u. läßt die
Suppe mit ½ St. kochen. Man gibt sie
mit geröstetem Weißbrotwürfel zu Tisch.

Kartoffel-
Klöße

6-8 trockene Brötchen werden abgeriebene
u. in 4 gleiche Teile geschnitten. ¼ - ¾ Ltr.
Milch 3-4 Eier 3 Eßl. Zucker werden gut
schaumig gerührt damit die Brötchen

391.

Zimm u. lässt sie so lange darin bis sie vollständig von der Flüssigkeit durchdrungen sind. Man muss jetzt darauf achten, dass sie nicht zu weich werden, da sie sonst leicht zerfallen. Alsdann wendet man sie in Mehl um, brät sie in reichlich Fett auf allen Seiten schön gelb u. bestreut sie mit Zucker u. Zimt, oder man setzt die Klöße auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt Butterstückchen darauf u. lässt sie im Backofen ausziehen.

Pumadon.
Jäger.

3 trockene Brötchen werden in Würfel geschnitten u. in Butter angeröstet, 2-3 Eier werden mit ¼ ltr. Milch oder Wasser verrührt u. darüber gegossen man lässt das ganze an der Seite der 4 W. ziehen, dann füllt man mit

52.

Fl. d. süssen Kresse auf mit Salz gu
n. lässt die Suppe nun 4 M. Kochen
dann durchstreicht man sie mit
feingeschnittenem Schnittlauch u. Petersil.

Brennnessel

die äussersten schönsten Blätter von
Weissbrot u. Milch weichen mitsamt
den übrigen weichen gelassen u die
Suppe dann geschnitten nun Brot die
Blätter in Butter hell rösch
u. achte darauf dass sie nicht zerfallen
Jetzt erhitzt man eine Pfanne und
geschmolzenes Schweine Gräben, Sieb u. Ge-
würz, u. gibt davon auf jede Platte
einen Löffel voll, den teilt man
die Eier zerschlagen, über bindet sie nun
nötig mit Semmelbrösel u. gibt sie in
heisses Fett man setzt einen Brennnessel
dicht neben den andern, sobald sie
angebraten sind gießt man einen

Eßlöffel Eßbrühe zu 1 u. dünnest ein in einen Topf 1-2 St. 59.

Kaviar-brühe

Für 60 gr Butter dünstet man 2 Eßl. Mehl löscht mit Eßbrühe ab, würzt mit Salz einem Eßl. Kaviar u. einigen Tropfen Essig u. rührt die Butter mit Ei u. Sahne ab.

Linsen gemüse

1 Pfd Linsen werden verlesen, gewaschen u. über Nacht in Wasser eingeweicht, sie werden dann mit frischem Wasser aufgestellt u. weichgekocht, das Wasser wird nun abgeschüttet u. mit warmem Wasser nachgespült, man läßt sie nochmals aufkochen würzt das Wasser wieder mit Salz u. läßt die Linsen weichkochen dünstet man in 2 Eßl. Fett 2 Eßl. Mehl u. ein feingeschnittenes Zwiebel in der Farbe der Linsen läßt dies mit Wasser glatt u. gibt es zu den Linsen wenn dieselben mit dem nötigen Salz

54

mit ½ M. Rohm, durch Zusatz von 2 Eßl. Essig, kurz vor dem Anrichten wird das Gericht mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt

Frankfurter Bratwürste

Dieselben kocht man 15–20 Minuten in siedendem Wasser u. läßt sie gründlich auf der Seite des Schnitts stehen sobald sie fest sind, sind sie fertig, sie dürfen nicht platzen da sie sonst ausfließen.

Gebackene Pfirsiche

Zu den Backenden Gebäcken nimmt man 125 gr Backpfirsiche wie u. bäht die Früchte ½ M. backen, Backpflaumen wird ebenso zubereitet die Aprikosen nimmt man sie mit Kr u. Rahm u. bestreicht sie mit feingeschnittenem Schnittlauch.

Gurkensalat

Die gut abgeschälte Gurke wird von Fett, Haut u. Kernen befreit u. in feine Scheiben geschnitten, das Gl.

55.

wird dann mit Salz u. Pfeffer eingerieben u.
in heissem Fett bei guter Hitze rasch angebraten
man stellt den Braten in den Backofen
u. übergießt ihn öfters damit er recht saftig
wird nach ½ St. gibt man eine Tasse
saueren Rahm ½ Glas Wein u. 1 Essl.
Semmelmehl zu u. läßt das Fleisch nur
aufbraten, den Bratensatz kocht man dann
mit etwas Fleischbrühe auf, entfettet die Brühe
u. passirt sie durch Bratenzeit je nach
der Größe ¾ - ⅝ St.

Nudeln

Von 5 Eier etwas Salz u. etwa 400 gr Mehl
bereitet man einen glatten Teig, welcher
solange geschlagen wird bis sich beim
darüberstreichen kleine Bläschen zeigen, dann
wellt man 5 große Nudeln dünn aus
die trockenen schneidet sie in ½ cm breite
Streifen, u. läßt diese nochmals gut ab-
trocknen, man gibt die Nudeln in kochende

Teig

Butterteig w. lässt sie wie den Teig
Eyerteig einsetzen, wie werden beim Ausziehen
wieder sie wie ein Tuch zusammengelegt, ebenso
wie einen Platten ausgerollt w. mit Butter
w. Butterteig überschmalzt Zubereitungs-
zeit 2 St.

Bohnen

3 ℔ Bohnen werden abgezogen in der
Mitte durchgebrochen oder durchgeschnitten
w. in Butterwasser weichgekocht, abge-
schüttet w. mit gebrühtem Wasser ab-
gekühlt, in 40 gr Butter w. fett dünstet
man 1 feingeschnittenen Zwiebel, gibt
die Bohnen, sowie Salz, Pfeffer 1 Essl.
feingewiegte Petersilien w. 1 Essl.
Essig oder Wasser zu w. lässt die Bohnen
zugedeckt auf ¼ St. dünsten, auf Ende
den Rest man auf einen 1 Essl. Mehl
mitdünsten.

Schnee

Die vorgeschlagenen Schnee werden nachdem sie andere Art
genommen sind in 60 gr geklärtem Zuckerwasser
gegeben mit Salz u. Pfeffer bestreut mit
1 Esslöffel frischer Butter oder Olivenöl zu,
u. lässt sie (kurzem) Strom nötigen weniges
Kurz vor dem Anrichten bestreut man sie
mit 4 Essl. feingewiegter Petersilien.

Einmachsch.

Die Schnee werden in reichlich Kochendem Schnee.
Wasser abgebrüht u. abgeschüttet in 40 gr
heissem Fett dünstet man 1 Essl. Mehl
mit einer feingeschnittenen Zwiebel an
gibt die Schnee nachdem man sie in
kaltem Wasser abgekühlt hat zu, würzt
mit Salz u wenig Pfeffer gibt ein Kaffee-
löffel Selerie zu u. lässt nach 4 V. dünsten

Rührei

Feine Eier werden gut gequirlt u. in Butter
weichgebrüht, alsdann werden sie abgekühlt

u. in Scheiben geschnitten in 60 gr Butter dünstet man 2 Essl. Mehl leicht an, rührt es mit Gemüse v. Wasser glatt, gibt Salz u. etwas Pfeffer zu u. lässt den Saft einigemale aufkochen dann gibt man die Kohlrabi zu lässt sie gut heiß werden u. richtet sie in eine Schüssel mit Petersilie ab, die grünen zarten Blätter der Kohlrabi werden wie Gemüse zubereitet u. als Rand um die Kohlrabi angerichtet, sind die Kohlrabi schon sehr groß so werden sie vor dem Aufkochen in Scheiben geschnitten nun hat darauf zu achten dass sie nicht zu sehr zerkochen.

Gurken

Alte Gurken schälen & entkernen, wird fein zerschnitten dann dünstet man in Butter 1 fein geschnittene Zwiebel u. das Fl. heißt an stäubt einen Esslöffel Mehl darüber verdünnt mit

Albrecht, gibt Salz, Pfeffer einige Tropfen Essig
etwas Wein u 2-3 Essl. saurer Rahm zu
u. läßt das Fleisch einigemale aufkochen durch
Zusatz von Brühe wird der Gemüsegang
für 6 Personen $\frac{3}{4}$-1 Pfd Fleisch

Schwarzbrot
Tunken

Ein Teller trockenes Schwarzbrot wird
wie Gebrauch 1 Pf. in Butter Wasser
eingeweicht, 2-3 Kartoffel werden
gekocht u. in Blumen Würfel ge-
schnitten, ebenso wird Sellerie wurzel
1 Stange Lauch u. Zwiebeln, nun
setzt man alles mit Butter Wasser
auf, u. läßt es unter fortwährendem um
rühren mit Salz, Essig wird
die Tunken durchgetrieben, mit 2 Essl.
Tomatenkatt. od. Brühe, 1 Essl. Mehl u.
eine feingeschnittene Zwiebel würzt
man 1 Teelöffel Worcestersauce.

gibt sie mehl, Salz zu der Suppe u. lässt sie noch ein ¼ St. stehen, bei Anrichten rührt man die Suppe mit Ei u. Rahm ab.

Kartoffelbrei

Gesotten gelbe Kartoffel werden geschält, grosse Würfel geschnitten u. in Salzwasser weichgekocht, Abseihen treibt man sie durch ein Sieb, man stellt die Schüssel auf ein Feuer mit heissem Wasser, gibt 30–40 g Butter, Salz u. die nötige warme Milch zu, u. schlägt den Brei schön schaumig.

Chutschenspeyer

150 g. Mehl rührt man mit der nötigen Milch zu einem glatten Teig an, gibt 2 Eier zu, u. schlägt den Teig so lange schön glatt ist, Abdann bestreicht man die Pfanne mit Fett gibt

einen Löffel Fett hinein bäckt schön
pfannkuchen, welchen nebeln werden
dieselben in feine Streifen geschnitten
gut aufgelegt u. mit Rührtigen Gelbrüh
begossen, wenn bestimmt die Nudeln mit
Schnittlauch oder Muskat u. giebt sie
sofort zu Tisch.

Tomatenbrü-
he.

Schön reife Tomaten werden gewaschen
in 4 Teile geschnitten u. in einen Topf
eingelegt, stellt man sie durch ein
Haarsieb, in 50 gr. Butter dünstet man
3 Esse. Mehl leicht an, löscht mit der
Tomatenmark ab verdünt auf mit
Gelbrüh u. läßt den Brühe gut durch
kochen, man würzt mit Salz wenig
Zucker, etwas Wein u. rührt den Brühe
die Anrichten mit Rahm ab.

Rindsnieren

Von 2 Ox ingegrenen Rindsnieren, schneidet man

schön dicke Schinken, Kloest sie gut
beiss, u. bereitet folgende Fülle, die
Abfälle von dem Schinken, 2 abgezogene
eingeweichte durchgedrückte Brödchen
werden hineingethan, 1 feingeschnittene
Zwiebel u. Petersilien werden in
Butter gedünstet, gibt diesen mit
Salz, Pfeffer, Muskat u 2 Eiern
zu den Brödchen u. mengt alles gut
durch, nun kann auf 60 gr ein Pfund
geschnittenen Speck gerechnet, nun bestreicht
man die Schinkenstücke nochmals mit Ei
mit Salz u. Pfeffer einreiben hat dann
mit, rollen sie auf u umwickelt sie
mit Bindfaden, alsdann werden sie in
Mehl umgewendet, u. in heissem Fett
mit dem Brotengemüse schön angebraten
gibt etwas Bouillon zu u. stellt sie in den
Backofen auf 1 St. überzieht man sie
mit saurem Rahm u. gibt etwas Mehl

zu beim Anrichten entfernt man die Schale
fäden u. gibt den Saft über die Kräuter,

Kartoffeln

Kräuter ebenfalls zubereitet.

Kartoffel-

Zu am Tag zu vor gekochte gewürfelte Kar- Klöß
toffel, 3-4 Eier 2 in Würfel geschnittene
in Butter gerösteten Brödchen, 100-125 gr
Mehl, Salz, Pfeffer 1 feingeschnittene in But-
ter gedämpfte Zwiebel u. 1 Essl. Petersilie,
die Kartoffel warten mit den übrigen Zuta-
ten auf dem Nudelbrett zu einem gerade
teig verarbeitet dann formt man Klöße
daraus (Probeklöß) gibt sie in kochendes
Salzwasser, u. läßt 10-15 Min. ziehen
dann, man richtet erhöht auf einer
heißen Platte an u. übergießt sie
in Butter gerösteten Weißbrot

Leberknödel
Lebernockerl

In 40 gr zerlassener Butter dünstet man 2-3 Essl. Mehl u. rein feingeschnittene Zwiebel hellgelb, gibt die gut gesäuberte feinverwiegte Leber (etwa 1 Pfd) dazu, dünstet sie rein Weile mit, löscht mit kaltem Wasser ab, salzt gering ab nötig mit Pfeffer auch, gibt Petersilie zu, u. kocht die Knödeln 30-40 Minuten lang, wenn nötig mit ein Achterln, mit sie u. Leber ab, u. gibt sie mit gerösteten Weckscheiben zu Tisch.

Semmelknödeln.

Einlage.

2 Semmeln Reibstiege Schinkenspeck 2 Essl Mehl 2 Essl. Mehl, 2 Eigelb werden in einer Schüssel gut verrührt, dann auf geschwenkte Knödeln unter ständigem rühren zum Kochen gebracht. man kocht den Einlage unter ständigem rühren weiterhin gibt 1-2 Essl. Knödl, Salz, Pfeffer, etwas

Eyer u. einen Eyer zu, 2 Eyer zu Kuchen, 1 Eßl. Kakao zu, u. mit dem Teig.

Vortrennbrühe

4 ganze Eier 125 gr. Butter 1 halber Tasse Zucker Rahm 1/4 Ltr Butter, etwas Salz u. 1 Messerspitze Vanille, die wird zusammen gut verrührt, dann gibt man soviel Mehl zu (etwas 3/4 Ltr) bis man den Teig auf das Nudelbrett nehmen kann, man verarbeitet ihn bis er schön zart ist u. wallt ihn 4 finger dick auf nun stichts man runde Küchlein auf in einer Pfanne man nehmt Fett zu Eyer Löffeln aufgestich die Küchlein werden schneeweiß in heißem Fett gelb gebacken und heiß bestreut man sie mit Zucker u. Zimt

Gefüllte
Pfannkuchen

½ Pfd. Mehl wird mit dem nötigen Salz
u. Milch zu einem glatten dünnen
Teig angerührt, dann gibt man 3 Eier
zu. In der Bratpfanne läßt man
1 Eßl. Fett heiß werden gibt einen
Schöpflöffel Teig hinein läßt in
nach allen Richtungen u. bäckt
den Pfannkuchen schön gelb, zu
1 Pfannkuchen nehmt man 1 Eßl. Mehl
zum festen Teig, etwa 3 Eßl. Milch
1 Ei, nachdem man Pfannkuchen ge-
backen sind werden sie mit Gelee
gefüllt, aufgerollt in Zucker gewen-
det, u. hübsch angerichtet u. so heiß als
möglich zu Tisch gegeben, will man
sie kalt essen, so werden die Zucker
noch in Ei u. Mandel umgewendet
u. in heißem Fett hellbraun gebacken,
man gibt sie zu Gemüse u. Salat.

gefüllte Hühner

Rupfen menschen Hühner gebrüht
fett werden sie mit siedendem Wasser
gründlich gebrüht u. dann auf einen Tisch
ausgerissen, will man sie fetten
dann werden 3 Tage mit einem ¼ Ltr Milch
u ½ Ltr. Weizenmehl auf dem Feuer gekocht
bis zum Sieden, darüber gegossen u.
sofort serviert.

Hühnerfrikassee

Ein Huhn gibt 1 Ltr Milch u. wiegt
mit 1½ Pfd. Knochen die man mit einer
Kasse Sauerampfer Milch aufkocht
fett einen Hühnig an ist, deshalb gut
gesalzen so gibt man 2-3 Essl. Butter
2-3 Eier 60 gr. Butter 1 Pfund Salz u.
etwas 1 Tasse Milch gut u. schneidet das
Huhn gut u. lässt es gehen, deshalb
muss die Butter mit Eigelb gut schaumig
dann gibt man fett in die Pfanne

gibt keine schönere Zier im Garten wie
gelb die auf der größe der Pflanze
u. blüht schön Anfang nun Ende
ist sehr mit Gelb u. Grün

Rosenkohl.

Man ziehen Pflanzen starken Rosenkohl
derselbe wird von den Blättchen
befreit gut gewaschen u in Salz-
sieden aufgesetzt nicht zu weich gekocht
Alsdann wird er fein ausgenommen
abgetropft u. in einen guten
Butter gebräunt gegeben nun
wieder mit etwas Muskat u.
lässt ihn in Gebrauch noch kurz
werden.

Blumenkohl

Sein Einkauf müssen wir schön
weiße Köpfe, man schneidet unten
herum den Strunk ab, so daß
der Blumenkohl auf die Blätter

stehen bleibt, schöpft man die Haut so gut es geht ab und legt den Blumenkohl einige Zeit in kaltes Wasser, hierauf kocht man ihn in gesalzenem Wasser weich, er wird dann sorgfältig mit dem Schaumlöffel herausgenommen, gut abgetropft auf einer ausgewärmten Platte angerichtet, u. mit einer Brühe, die zu Gemüse gegeben, damit der Blumenkohl eine Röthe nicht gefällt stellt man ihn nachdem er angerichtet ist auf die Seite des Herdes und läßt ihn noch ziehen ab. Kochzeit 30-45 Minuten.

Reis wird

Nachdem der Reis wie zu Reisgemüse abgebrüht ist, wird er in einer gut

geschossen, mit Mehlmehl und gestürzte Birnen gefüllt, etwa 20 Minuten in Butter schön anfangen, dann gestürzt und den zurückbleibenden Saft hübsch in die Platte anrichten

Gebratene Leber

Leber in 3-4 verschieden große Stücke, mit Salz, Pfeffer u. Paprika würzen, dann in Mehl, Ei u. Semmelbrösel, nachdem dieselben gesiebt sind, wenden, Leber in Butter, Schmalz, Fett u. etwas Öl braun gebacken, die übrigen Gemüse kocht man in Salzwasser ab, dann bereitet man von 30-40 gr Butter 2 Eßl. Mehl eine weiße Einbrenne, löscht mit dem Kochwasser ab u. alle Gemüse in den fertigen Einbrenne u. läßt es noch mal kurz gut durchkochen,

Welche Gemüse lässt sich auch von Kohlrabigemüse herstellen.

Dampfgemüse

1 kg geschälte Karl gibt man mit 1 Kaffeelöffel Salz in 1 Schüssel, mischt in die Mitte eine Vertiefung, rührt mit 20 gr Hefe in lauwarmer Milch einen Vorteig an u. lässt ihn gut eingedeckt an einem zugfreien Ort gehen, alsdann gibt man 2 Eier, 60 gr zerlassene Butter, 2 Esslöffel feines etwa 17% Mehl zu, schafft den Teig bis er sich von der Schüssel löst, u. lässt ihn 2-3 St. gehen. Hierauf gibt man den Teig auf das Nudelbrett sticht mit einem Glas Dampfnudel aus, u. lässt ihn nochmals gehen.

In einen gußeisernen Topf
läßt man ein Stückchen Butter,
ein Stück Talg oder Zuckerwas-
ser und Mehl anrösten, gießt
die Brennnesselsuppe, u.
läßt sie gut zugedeckt 20–30 M.
kochen, würzt sie pikant und
sie fertig, das Abrühren der Br.
muß jetzt vorsichtig geschehen
damit kein Mehlklumpen ge-
macht fällt.

Hummel =
braten

Der Kl. um Ersten Schenkel ab-
brüh, wird abgewischen entkleidet,
einigemale etwas in Schnitte auf
die dünnen Seite gemacht, damit
das Fett gut ausbraten kann,
alsdann wird er mit Salz u. Pfef-
fer eingerieben, mit Zwiebel, Gelb-
rüben, Lorbeerblatt, u. wenig

Butter Messer beigestellt.
Der Hammelbraten braucht eine gute Hitze u. muß häufig begossen werden, ½ St. vor dem Anrichten pfeffert man den Fett ab, gibt etwas Essig u. ½ Tasse Brühe zu u. saißt den Braten durch.

Kleinschneiden

Reste von gebratenem oder gebratenem Fleisch werden in kleine Würfel geschnitten, einige Essiggurken schneidet man in feine Scheiben von 2 hartgekochten Eiern wird das Weiße fein geschnitten, u. das Gelbe mit Essig verrührt, man verrührt eine Zwiebel mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl, etwas Senf u. Rum, nach Belieben kann man auch etwas in Ringe geschnittene Würfel Wurst zugeben

Grieß Klöße
zu machen

½ Ltr. Milch 60 gr. Butter 3 Eier
90 gr. Grieß Salz u etwas Muskat,
die Milch wird mit Butter u. Salz
zum Kochen gebracht, der Grieß dann
hineingerührt u. unter stetem rühren
so lange gekocht, bis die
Masse etwas abgekühlt, so gibt man
die Eier darunter, legt mit dem
Kaffeelöffel kleine Klöße in
die Flamme, läßt sie etwa 10 Min.
ziehen u. bestreut die Suppe mit
Schnittlauch oder Muskat.

Grießklöße

¾ Ltr Milch gibt man mit etwas Salz
u. 2 Eßl. Butter in ein Schüssel
u. rührt mit etwa ¾ Ltr. Milch
einen glatten Teig an, gibt 100 gr.
zerlassene Butter u. 6-8 Eier
zu u. läßt den Teig durch einen
Teigsieb gleichmäßig in heißes

Fett einlassen, wenn Brät die Brühlöffel
auf beiden Seiten schön gelb u. Brotmark
ist mit Butter u. Zwiebel, der Teig darf
nicht zu dünn sein auf auf man den
Löffel nicht zu tief fallen darf sonst
die Brühlöffel zerfallen

Gebrannte
Kalbsbrüh

Dazu verwendet man Brust Teig der
Schlegel, das Fl. wird in portionen
Stücke geschnitten, geklopft mit Salz
u. Pfeffer bestreut u. die Stücke auf
beiden Seiten schön angebraten, braucht
2-3 Eßl. Mehl darüber, wenn sich das
Mehl gebräunt hat löscht man mit Kalbsbrühe
oder Wasser ab, gibt Gelbrüben Lor-
beerblatt Pfefferkörner, Zwiebel mit
Nelken besteckt zu u. kocht das Fleisch
etwa 1½ Std. dünsten, vor dem
Anrichten gibt man ½ Glas Wein
1 Eßl. Essig 2 Eßl. Rahm zu

Der Fl. wird wöchentlich ungerichtet u. der Beginn durchgeführt.

Schweinemast

Roggen

Wird mit Erbsen und Kartoffeln gemästet.

Mastplätze

8 trockene Brötchen 3 Finger breit 1/2 Ltr. Milch 1 Essl. Salz 1 Prise Pfeffer u. Muskat 1 Essl. geriebenen Parmesan u. 1 feingeschnittene Zwiebel beides in Butter gedünstet die Brötchen werden klein gebrockelt in Scheiben geschnitten mit Milch gemischt u. gut verrührt nun gibt man die übrigen Zutaten zu u. legt mit einem Essl. Klöße in kochendes Salzwasser (Probeklos) falls das Teig zu weich ist so gibt man etwas Mehl zu wenn lässt die Klöße 10 Min. ziehen, richtet sie

en u. überschmelzt sie mit Butter
geröstetem Weißbrot.

Kartoffelsalat

Rohe feste Kartoffel werden in der Schale
gekocht, noch warm geschält u. in Scheiben
geschnitten, u. gibt einen schmackhaften
Salat angemacht.

Kartoffel u
Gurkensalat

Die Gurken werden vorsichtig geschält
von der Blüte nach dem Stiel zu u. den
Länge nach geschnitten, sie werden
dann fein mit Salz, Pfeffer, Essig etc.
Rahm oder Milch angemacht u. dann
warm gemacht man beide Salaten.

Italienischer
Salat

Mittelgroße Kartoffel werden gewaschen
mit gekocht geschält u. in Scheiben oder
kleine Würfel geschnitten man gibt dann
so vorgerichtete Salami mit mehr Rot-
wein feingeschnittenen Äpfel in Würfel

geschnittenen Zwiebeln, Kartoffeln u. Gurken zu, mengt dies mit Salz, Pfeffer, Essig u. Öl zu einem schmackhaften Salat richtet ihn nochmals in eine Glasschale an, u. garnirt ihn mit hartgekochten Eiern, Gurken, Rothrüben, Kapern u. Kartoffelstreifen, durchzieht den Reis mit Butter und garnirt.

Reisbrei.

Die Reise wird im kleinsten u. großmaschigsten Reis folgender Reis, man kocht in einem irdenen Topf 6 Eigelb 8 Essl. feines Öl 6 Essl. Eselsmilch 2-3 Essl. Weinessig 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker u. etwas Zitronensaft, die setzt man den Topf in heißes Wasser u. schlägt die Reise mit dem Schneebesen so lange bis sie schön glatt u. dick ist.

Diese Seite 135 geht es auf weiter

Kleines Lebkuchen

Anisplätzchen: Anisplätzchen

4 Eier ½ lb Zucker ½ lb Mehl 1 Kaffee-
löffel Anis, Eier u. Zucker warm gut
schäumig rühren, das gesiebte Mehl u.
Anis beigeben, u. mit einem Kaffee-
löffel kleine Häufchen auf ein mit
Mehl bestreutes Blech setzen nachdem
sie gut abgetrocknet sind (12 – 24 St.)
warm sie bei mäßiger Hitze backen.

Vanille-
Diese waren wie Anisplätzchen zubereitet Plätzchen
nur nimt man statt Anis ein Päckchen
Vanille.

Nüsse Lebkuchen Nüsse

Man nehme ein lb Zucker mit 4 Eier
rühre gut. lang. gibt dann 60 gr fein-
geriebene Mandeln, 60 gr Zitronat 60 gr
Orangeat, 15 gr ~~Ha~~ Zimt 4 Esslöffel 1 lb
Mehl 4 gr Backpulver, zuletzt die gr

in
einem großen Topf n. wallt halb hinzu-
thut und man schneidet gleichmäßige Lab-
stücken davon läßt sie überrascht stehen
n. läßt sie bei mäßiger Hitze lichtgelb

Schokoladen
brödchen ½ Pfd Zucker ½ Pfd geriebene Mandeln 150 gr
geriebene Schokolade 3 Eiweiß 1 Kaffee-
löffel Zimt 1 Eßl. Kirschsaft die
Eiweiß werden zu Schnee geschlagen
n. mit dem Zucker 20 Minuten gerührt
dann gibt man die andern Zuthaten nach
n. nach zu, man wallt den Teig mit
Zucker aus n. sticht sie mit verschied-
nen Förmchen aus n. backt die Brödchen
bei mäßiger Hitze lichtbraun.

Hildesbrödt-
chen. Aus 300 gr Mehl 150 gr Zucker 120 gr
Butter 1 Ei n 1 päckchen Vanillin
wird ein Teig bereitet, welchen man
dünn aus wallt, man sticht mit einem

runden Semmel Brötchen und u. backt sie
bei mäßiger Hitze hellgelb. Abends
bestreicht man die innere Seite der Brötchen
mit Himbeermarmelade u. legt jedesmal
2 aufeinander

Hildabrot.
Ergibt 2 Brote.

180 gr Butter werden mit dem gelben
von 4 frischen Eier gut verrührt
bis alles gut vermengt ist, dann mischt man
½ kg Mehl ¼ kg Zucker u. das geriebene
geschälten Mandeln, einen Teig, rollt ihn
so dünn als möglich aus, sticht mit
einem runden Semmel Brötchen aus
u. backt sie bei mäßiger Hitze hellgelb,
die Hälfte davon bestreicht man nochmals
mit Mehl, legt 2 aufeinander u wendet
sie in Zucker der mit Vanillin
gemischt ist

Himmelbrötchen.

1 kg Mehl ½ kg Butter 6 Eigelb u ¼ kg
Zucker werden auf dem Backbrett

zu einem Teig verarbeit, alsdann walkt man ihn 2 Messerrückendick aus, sticht mit einem runden Förmchen Plätzchen aus legt sie auf ein Butterbrotpapier u. backt sie dann.

Fülle.

Fülle. 5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen u. mit ½ Pfd Zucker gut vermischt, dann mengt man ½ Pfd ungeschälte geriebene Mandeln darunter, man drückt die Plätzchen in ziemlich heißem Ofen schnell.

Pommeranzen Plätzchen

3 Eier ½ Pfd Zucker 60 gr Zitronat 60 gr Orangeat ½ Pfd Mehl 1 Kaffeelöffel Zimt, Zucker u. Eier werden schaumig gerührt das Orangeat u. Mehl zugegeben u. der Teig Plätzchen wie Butterbrotpapier gelegt man läßt sie übernacht stehen u. backt

Für drei mürbigen Schafe Lichtgeld.

Von Dörfchen

1/4 A Gerste 1/4 A Bohnen kocht man schön.
mig, gibt mir u. mal 4 Hirse 190 gr Mehl
2 Esel. verlassen Korinthen zu u. setzt
Kleinen Häuschen auf ein gutgeschirr
mal Lohn man lässt sie übermacht an
einem neuen Ort abtreten u.
bückt sie drei mürbigen Schafe Hellgeld.

Weilinder
Dörfchen F. Abt

3 Siegel 1/4 A Gerste 190 gr Bohnen
1/4 A Mehl in die Schale einen fallen gelassen
Zitronen, die Bohnen wird schimmig
gemischt, die übrigen Gewürze zuge-
geben u. den Saft zu einem gleichen
Teig unter Citat, dasselbe wird dann
lich die Bohnen mehl mit ein schiedenen
Backformen ausgestochen, mit Siegel
bestreichen u. schön gelb gebacken.

Schinnuk

von 5 Eidotter ½ Pfd geschälte gewiegte Mandeln ½ Pfd Zucker 1 Kaffeelöffel Vanillin, Eidotter u. Zucker werden über Dampf zu einer steifen Masse geschlagen, u. Mandeln sowie Vanillin beigegeben, nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, setzt man mit Hilfe 2 v Kaffeelöffel länglich Häufchen auf ein mit weißem Papier d. Blatten belegtes Blech. 1½
Man backt sie in mäßiger Hitze lichtgelb.

Gewürzkuchen

8 Eidotter werden zu Schaum geschlagen u. mit 1 Pfd Zucker 20 Minuten gerührt, alsdann gibt man 1 Pfd geschälte gewiegte Mandeln, ½ Pfd feines Vanillin u. einige kleine Zitronenschale zu, man setzt dann mit 2 Kaffeelöffel Häufchen

ehe wie gut gestrichenes Blech u. drückt
sie ein mürbiges Stück hineinhalb.

Hefeklatschen, mehrere.

5 Eimeiß werden zu steifem Schnee ge-
schlagen u. mit ½ A Zucker 20 Minuten
gerührt, dann mengt man ½ A Hefe-
kuchen darunter u ½ A geriebenen
Mandeln, man formt Klatschen wie
dickt sie ein mürbiges Stück hineindrücken.

Hagenmark, mehrere

½ A Mehl Zucker werden mit dem
Schnee von 8 Eimeiß ½ P. gerührt dann
gibt 4 Essl. dicken Hagenmark u. einige
Tropfen Zitronensaft zu, von dieser Masse
backt man 4 Tassen voll Knöpfe u gibt
dann übrigen 1 A geschälte geriebene Mandeln
zu u. fast löffelige Klatschen wie
wie mit mit Teelöffel abgestr. Blech
in die nicht fette Klatschen macht man
vorm Backofen, füllt sie mit der Zu-

mit gestellten Masse u. drückt sie bei
müßiger Hitze lichtgelb, beim abkühlen
legt man den Teigrand auf ein ausgebut-
tertes Brett.

Zwetschgen

250 gr Mehl 250 gr Mandeln den
Saft einer ½ Zitrone 1 Essl. Zucker 4
Eigelb 4 Eiweiß, der Butter wird
mit dem Eigelb etwas 20 Minuten
gerührt, gibt Zitronenschale gr u. Schnee
von dem Eiweiß, ein Teil Mehl
voll für Zwetschgen zurück, nun gibt
man die übrigen Zutaten gr wellt
den Teig selbständig auf, sticht Formen
aus, setzt diese auf ein mit Mehl-
bestäubtes Blech, bestreicht sie mit
der Masse u. drückt sie bei müßiger
Hitze halbgelb.

Zitronen-
schnitte.

3 Eiweiß 325 gr Puderzucker ½ Pfd
ungeschälte geriebene Mandeln 125
gr. Schale einer Zitrone, die Eiweiß
werden zu steifem Schnee geschlagen
u. mit dem Zucker eine ¼ Std. gerührt
man stellt eine kleine Tasse davon
zur Glasur zurück gibt die Mandeln
u. Zitrone zu u. bestreicht sie mit
Zuckerglasur.

Dalleyrand-
brot.

250 gr Zucker werden mit 2 Eier u.
2 Eigelb schaumig gerührt, dann werden
250 gr. feingeschnittene Mandeln
60 gr Zitronat 60 gr. Pomeranzenschal
15 gr Zimt 1 Kaffeelöffel Nelken u.
250 gr. Mehl darunter gemengt, man
arbeitet den Teig bis er schön fest ist
rollt ihn 2 Messerrückendick aus schneidet
aus oben Hinterke dann

[illegible] [illegible] [illegible] [

geben, von dieser Masse setzt man kleine Häufchen auf ein gebutterstreichenes Backblech u. backt sie schön gelb.

Mandel-
kringeln

¼ ℔ Butter ¼ ℔ Zucker werden mit 1 Ei u. einem halben ℔ Mehl auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet u. etwas kalt gestellt. Dann formt man kleine Kringeln setzt sie auf ein mit Pergamentpapier belegtes Blech u. backt sie schön hellgelb, eintauchen tut man ¼ ℔ Zucker u. 1 Päckchen Vanillin mit wenig Wasser zu einem Glasur, taucht die noch warmen Kringeln hinein u. stellt sie zum abtropfen an einen warmen Ort.

Tapioka

1 kg Butter 4 frs 1 kg feine gesiebte Mehl 1 Essl. Kirschgeist, 1 Essl Anis, Butter u. frs werden 1 St. gerührt u. das gesiebte Mehl u. Kirschgeist zugegeben, der Teig wird gebuttert bis er gut ist, dann wird er fingerdick ausgerollt in die mit Butter ausgestrichenen Formen gedrückt, schön gleichmäßig ausgeschnitten u. zum Abtrocknen 12-24 St. an einen nicht zu warmen Ort gestellt, der Ofen wird mit Buchenholzspänen mit Anis bestreut, u. die Tapioka die schweren Stücke schön gedrückt, sollte der Rand u. der Boden zu trocken sein, so müssen sie vor dem Backen leicht angefeuchtet werden,

Mandelkäuchen

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen u. mit 1 Pfd Zucker 1 Pf. gerührt, 1 Pfd geschälte Bittermandeln, 60 gr Zitronat 60 gr Orangeat fein würfelig geschnitt, mit 1 Kaffeelöffel gut mit Mehl vermischt und mit Butter ausgestrichene Form, backt sie in mäßig heißem Ofen eine halbe Stunde bis sie recht braun sind backen.

Lüttenweiz

Eine halbe Semmel mit $\frac{3}{4}$ Pfd Mehl $\frac{1}{2}$ Pfd Butter u. $\frac{1}{4}$ Pfd Zucker zu einem Teig verarbeitet, man formt Ringe daraus, bestreicht sie mit Eigelb u. backt sie in guter Hitze schön hell-

Gelb

Kartoffelsuppe mit Schnitten

4 Personen ½ kg Zutaten 120 gr Kartoffeln ½ kg ungeschälte gewürfelte Wurzeln, Kraut u. Schale ½ Zitrone, das Fleisch wird zu starken Knochen gekocht u. mit den Zutaten etwa 20 Min. gekocht, alsdann gibt man die übrigen Zutaten zu, gibt den Saft auf der Kartoffeln u. nimmt alles Fett mittels Löffel ab, u. schneidet vom Brot davon ab, u. röstet sie in die mit Butter und Gewürzen Kartoffelsuppen, man setzt die auf eine Platte anrichtet Salz u. röstet die in mäßiger Hitze hellbraun.

Schafleisch-Schnitten

6 Personen 450 gr. Zutaten 1 Pfälzer Brötchen ½ kg gewürfelte Wurzeln

½ kg gewaschene Schalenreste der Früchte wird mit (dem Saft) der Schale etwa 20 Min. gekocht, nun gibt man die übrigen Früchte zu, nimmt die Masse vom Feuer, rührt sie durch ein Haarsieb und schmeckt Früchte mit Zucker.

Gleiche Teile

Von 2 einmal 200 gr Stachelbeeren u. etwas Zitronen Saft macht man ein Gelee bestreicht die Früchte damit, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech u. bäckt sie in mäßiger Hitze schnell.

Backpulver

1 kg Früchte wird mit 4 Eier schaumig gerührt, dann gibt man 1 kg Früchte 1 päckchen Vanillin 1 Tasse Früchte Rum, 1 päckchen Backpulver, u 2½-3 kg Mehl zu, verbindet alles

zusammen gekochte Hafermehl in Salzwasser rühren, stets in einer Richtung umrühren bis es nicht klebt u. dicke Brei gibt. Salzen.

Mahlsuppe

½ ℔ Hafer 8 Quart Wasser, 185 gr Mehl ¼ ℔ gebrannte Butter u. die Schale ½ Citrone, Hafer u. Butter werden über Nacht zu einem dicken Mehl gemahlen, dasselbe mit den übrigen Zutaten zu dünnem Mehl in Gutzeisenem Topfe u. dicke Brei wie die guten Suppen kochen.

Einbrennsuppe

¼ ℔ Butter ¼ ℔ Mehl ½ ℔ Wasser 2 Löffel 20 gr bis 30 gr Zwiebel, Butter u. Mehl werden schaumig gerührt, Wasser u. Mehl nach Zwiebel verrührt

zugeben man fein schön runde
Kugeln in der Größe der Haselnuß
u. setzt sie in Papierschnitzel gleich-
mäßig braun gelb.

Eigelb

¼ alt Butter ¼ # Zucker, ¼ alt Mehl 4 Eier
1 Essl. Zimt, die Butter wird schaumig
gerührt, Zucker u. Eier u. Mehl wird
abwechselt zugegeben, von diesen
Massen setzt man kleine Häufchen
in die Eigelbmasse, setzt sie
hellgelb u. voll in mehl auf

Eiweiß
II Art.

5 Essl. Reben 5 Essl. Zucker 5 Essl. Mehl
1 Theelöffel Zimt wird zusammen
zu 1 Teig verrührt u. weiter
behandelt wie die erste Art.

Citronbrot

1 ℔ Zucker wird mit dem Schaum von 3 Eiweiß, dem Safte von 2 Citronen u. dem abgeriebenen Gelben von 20 Stk. Citronen, alldem gibt man 1 ℔ geschälte gewiegte Mandeln darunter, walkt den Teig mit Zucker nicht steif, sondern schmiegsam u. backt ihn schnell mit Wachspapier belegt bei schwacher Hitze lichtbraun, auf den Boden werden Sie mit einer dicken Glasur bestrichen welche man aus Citronensaft u. Staubzucker herstellt.

Mandelgebäck

½ ℔ ungeschälte gewiegte Mandeln ½ ℔ Zucker ¼ ℔ Butter ¼ ℔ Mehl Butter u. Zucker wie den Schaum gerührt, alldem gibt man die

übrigen Zutaten zu, formt Nussgroße Knödel daraus, legt sie auf ein Backpapier Blech legt sie einige Zeit Kühl u. drückt die Eier glinder Fisch fallend

Hühnersuppe

3 große Essl. Schmalz werden mit 1 M Zucker 4 ganze Eier u. 1 Eigelb schaumig gerührt, dann gibt man 1 Essl. Kakao 1 kleinen Löffel Zimt 1 Essl. Kirschsaft 1 Messerspitze Hirschhorn salz u. etwa $\frac{5}{4}$ viertel M Mehl zu u. verarbeitet die Masse auf dem Nudelbrett nachdem dem Teig etwas gerührt hat, wird er 2 Messerrücken dick ausgerollt kleine Herzen ausstechen u. auf jedes $\frac{1}{2}$ gehäuft Mandel gesetzt, nachdem sie gebacken sind werden sie mit Zuckerguss bestrichen

Butter

Körnen

200 gr. Mehl 150 gr. Butter 70 gr. Zucker 50 gr. geriebene Mandeln diese Zutaten werden auf dem Nudelbrett verarbeitet, kleine Körnchen und die Masse gesiebt u. diese in mittlere Hitze gebacken.

Hefeteig backen

und

½ ℔ Butter wird 2 Eier schaumig gerührt dann gibt man ein halb ℔ Zucker, etwas Vanille ¼ ℔ geschälte geriebene Mandeln u. zuletzt 1 ℔ Mehl zu wo diesem Teig werden Kugeln geformt und durch die Hefeteig backen,

Linzer-

Brötchen

180 gr. Butter wird mit dem gelben von 4 Eier gr. Zucker schaumig gerührt, bis alles vermengt ist, dann mengt man ½ ℔ Mehl ¼ ℔ Zucker darunter, walkt den

Ein so für alle möglich und, fast mit einem runden scharfen Messer und u. tüpft sie bei mäßiger Hitze hellgelb, die süßen davon bestreicht man dann mit Eiweißschaum laßt 2 übereinander u. nennt sie in Vanillezucker mit Vanillezucker und wieder u.

Mandel, einen

$\frac{3}{4}$ ℔ Butter werden schaumig gerührt, 3 ganze Eier, $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker $\frac{1}{4}$ ℔ gemahlene Mandeln u. 1 ℔ Mehl darunter gemengt, der Teig wird $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt, mit einem scharfen Ringe ausgestochen, diese mit Eiweiß bestrichen mit feingeschnittenen Mandeln bestreut u. bei guter Hitze hellgelb gebacken statt Mandeln kann man auch Haselnüsse verwenden.

Nussbrüsli

200 gr. Butter werden schaumig gerührt dann fällt man ½ Pfd Zucker ½ Pfd gr. mahlene Haselnüsse 1 Ei 1 Kaffeelöffel Zimt u. 1 schwacher Pfund Mehl darunter formt von der Masse länglich runde Brötchen bestreicht diese mit Eigelb u. bäckt sie bei guter Hitze schön dunkelgelb.

Mandelbrezel

1 Pfd Zucker 4 Eier ½ Pfd Butter ½ gestossene Mandeln 1 Essl. Zimt 1 Messerspitze Nelken ¼ Pfd Mehl verarbeitet auf dem Nudelbrett einen guten Teig formt Brezeln daraus u. bäckt sie in mässiger Hitze hellbraun.

Rebstockbeeren

2 Pfd Mehl 1 Pfd Gr. ¼ Pfd Butter 4 Eier 4 Messerspitz Backpulver. Zucker, Butter, Eier werden schaumig gerührt, Backpulver u. Mehl langsam zugegeben u. zu einem Teig verarbeitet

man wollt ihr 2 Mehlspeisen und 1 Fisch da
haben können und lässt sie übernacht stehen
u. bäckt bei guter Hitze dunkelgelb.

Schwaben Brötchen

¼ kg Stk. ¼ kg gesiebt geriebene Mandeln
¼ kg Mehl, 60 gr. Stk 1 fr u. etwas Zitronen=
schale werden auf dem Wiegebrett zu
einem guten Teig verarbeitet, dieser
wird Mehlspeisenförmig ausgestochen mit Eigelb
bestrichen mit ausgeschnittenen Mandeln u.
Krünzeln besteckt u. bei guter Hitze
lichtgelb gebacken

Einfache Milchspeise

¼ kg Butter wird mit 4 fein schaumig gerührt
dann gibt man 1 kg Grieß 1 Päckchen Vanillin
1 Tasse süßen Rahm etwas Zitronenschale
der Butterleben u. 2-3 kg Mehl zu verarbeitet
nun alles zu einem glatten Teig rollt.
ihn halbfgd. wie Fisch backen lassen

und bestreicht sie mit Eigelb u. bäckt sie bei mäßiger Hitze schön hellgelb.

Ingwer Nüsse

1 Pfd Butter ¼ Pfd geriebene Mandel 1 Pfd Mehl 60 gr. Zitronat 60. Orangeat 1 Pfd Pfefferkuchen Gewürz 1 Kaffeelöffel Zimt 5 Eier, 2 Pfd. u. Eier werden schaumig gerührt, Ingwer u. Mehl zugegeben u. auf dem Backbrett zusammengeknetet dann werden sie fingerdick ausgerollt u. mit Blumen Formen ausgestochen man läßt sie über Nacht stehen, wendet sie um u. backt sie auf ein gebuttertes Blech hellgelb backt sie mit einem Pinsel oder Quast u. bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Pfeffer Nüsse

½ Pfd feiner Zucker 1 ganzes für 2 Eigelb ½ Pfd Pfefferkuchen Teig werden

Zusammen 1/4 Pfd. gerührt, alsdann 30 gr
fein geschnittene Citronat 8 gr. Zimt
1 Messerspitze gepulverte Nelken, eben=
so viel Piment u 1/2 Pfd Mehl darunter
gemengt die Masse wird auf dem
Nudelbrett ausgerollt, u. wie Zwieback=
müsse verarbeitet

Schokoladen
Confect

4 Eiweiss werden zu Schnee geschlagen u.
mit 1/4 Pfd Zimmig geriebener Lütter
1/2 Pfd geriebene Mandel 225 gr. geriebene
Schokolade 1/2 Pfd gesiebten Zucker u.
300 gr. Mehl auf dem Nudelbrett zu
einem zarten Teig verarbeitet die
Masse wird ausgerollt mit verschiedenen
Förmchen ausgestochen u. auf einem
mit Butter bestrichenen Blech schön
gelb gebacken

Pfirsichsternen

Unter ¼ Std. schneide gewaschene Obst. gibt man ¼ Ltr. feingeriebene Mandel oder Haselnüsse ¼ Ltr. Zucker u. Zimt nach u. nach ⅛ Ltr. Milch u ½ Ltr. Mehl, diese Masse füllt man in eine Buttertorte mit einem dünnen Teig hinein u. backt sie in gutheißem Ofen gelb. Sind sie halbgar gebacken, sind sie in feingeriebenen Zucker geschnitten u. noch heiß mit 1 Eiweiß überzogen.

Haselnüsse
Ring

105
54

Eierkuchen

225 gr. Butter 200 gr. Zucker 400 gr. Mehl 125 gr. gemahlene Mandeln etwas Vanille hineinrühren, die Butter werden nicht zusammen gearbeitet u. kalt, gestellt der Teig wird so dann ab wechselnd ausgewellt u. mit einem runden Förmchen ausgestochen nach dem Backen bestreicht man die einen Hälfte mit Himbeermarmelade 2 aufeinander u. rundet sie in Vanillezucker um das man kann den Teig in verschiedenen Größen ausstechen u. 3-4 aufeinander setzen.

Rotkuchen

390 gr. Butter 4 Eigelb 2 Eiweiß 200 gr Zucker 450 gr. Mehl 100 gr. geschälte geriebene Mandel Chokoladenpulver u Vanillen, die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man 4 Eigelb

Zitronen oder Vanille u. den geschabten Mark
zu, mengt alles durch die Schüssel
u. läßt den Teig einige Zeit ruhen
dann formt man runde Kugeln wendet
sie hälftig in Eiweiß u. Mandeln
oder Haselnüssen um setzt sie auf
ein Blech dünkt sein Anrichtung ein
u. bäckt sie bei guter Hitze. nach
dem Backen gibt man in jede Anrichtung
etwas Vanillen

Mandeln
½ ℔ ungeschälte Mandel werden länglich geschnitten, weiter
dann wird ein ¼ ℔ Ztr. etwas eingeschnitten,
u. mit den Mandeln auf dem Feuer
auf gelb geröstet 5 Eiweiß geschlagen
mit zu Schnee u. rührt sie mit ¾ ℔
Ztr. u. ¼ ℔ geriebenen Schokolade etwas
½ Pf. gibt etwas Vanille u. die gerösteten
Mandeln darunter u. setzt von dieser
Masse Kl. Häufchen auf ein bestrichenes

Honig-Lebkuchen

Lebkuchen u. dürfte sie in mürbig feinen Sorten

2 ℔ Honig 1 ℔ Zucker 1 ℔ Mandeln 30 gr
Zimt etwas Nelken Muskat der
abgeriebene 1 Citrone 4 ℔ Citronat ½ ℔
Orangeat 1 Glas Rirschmasse 2½ ℔
Mehl u. 3 Eßlöffel. Lebkuchen den Honig
läßt man mit dem Zucker zum Kochen
kommen, rührt auf die Seite das Gewürz
Mandeln das Mehl sowie die übrigen
Zuthaten zu gibt zuletzt den Lebkuchen
u. Rirschmasse hinein mit der
Masse auf das Nudelbrett u. knetet
alles gut durch dann wellt man den
Teig ½ cm dick aus u. schneidet glatt
mürbig große Stücke daraus, auf
das Backblech werden sie nicht dicht
an einander gesetzt u. um andern
Tag ist ziemlich feinen Sorten
gebacken, wenn sie ein wenig austrocknet

sind werden sie unreinende geschnitten
u. mit Petersilie bestreuen.

Weinsauce

1 ltr Gurken wird mit ½ Ltr kräftigen Weine Vollsteinbier verkocht, dann 3 gestoßene Nelken, ein Stück Lorbeerblatt, und Nessel soviel als die Lauge nimmt! die Gurkenstücke ist, die Lauge noch kochen lassen

Kürbispudding

2 Eßlöffel Butter 3-4 Eßlöffel Reibmehl von dem Herrnig Gebäck, dem Gebäck nun ein 100 Gramm ½ Pfd Zucker 1-2 Eier in Dotter Eigelb Nüsse ein Reibe geschnitten auch Obst und Rinde die Gurken alles gut gelb.

Lebkuchen!

½ kg Zucker 1 kg Mehl
1 Tasse Milch 1-2 Eier
1 Tasse Honig Anis
etwas Zimt etwas Zimt
1 Pf. ein. Kaffeelöffel Pottasche
Nüsse auf Backblech

Zitronat

3 kg Mehl 10 g Hirsch
½ kg Zucker ½ kg Honig
½ kg Zitronat zu den
Zuckerhonig Honig Zucker
mit den Gewürzen warm
zerlassen mit Orangenschale
etwas Zimt ¼ Kognak
Nüsse oder Kastanien
machen

Feiner Hefestollen

562

Für diesen Stollen, der mit Hefe gearbeitet wird, benötigen Sie: 560 g Mehl, 50 g Hefe, ¼ l Milch, 200 g Butter, 100 g Zucker, zwei Eier, 35 g Zitronat, vier bittere Mandeln, 30 g süße Mandeln, 200 g Sultaninen, drei Eßlöffel Rum, Zimt und Schale einer Viertelzitrone. Aus den angegebenen Zutaten feinen Hefeteig herstellen. Sehr gut durchkneten, Sultaninen in Rum einweichen und erst nach dem Kneten untermengen, gehen lassen. Stollen formen, auf Backblech etwa eine bis eineinhalb Sunden abbacken.

trauen zu Recht geblieben. Die Italiener müssen auf den verletzten Mittelstürmer Firmani verzichten, der im letzten Spiel gegen die Schweiz so stark war. Für ihn wird der Allroundkönner Boniperti den Angriff führen. Die Azzurri wollen diesmal mit dem „magischen Viereck" die Oesterreicher zermürben. (isk)

DFB-Jugend-Auswahl siegt 8:0

Im Rahmen des DFB-Nachwuchslehrganges in Hannover unter der Leitung von Helmut Schön, mit dem die deutsche Jugendauswahl auf das FIFA-Jugendturnier vorbereitet wird, wurde ein Probespiel ausgetragen, bei dem die Stadt-Jugendauswahl von Hannover der Gegner war. Die Schützlinge von Helmut Schön gewannen 8:0 (4:0). Dabei hinterließ die siegreiche Mannschaft einen guten Eindruck. Bester Spieler

Brot-Schnitten

1 dd Zucker wird mit 4 Eier Schaum gerührt, dann dann für 2 Sgr Vanille ¼ dd Rosinen für 5 Sgr 10 gr. Zerschlagen Zucker mit ¼ Ltr. Wasser Milch, einfeuchten zu lassen und 2 dd Brosel dazu thun dann ~~[illegible]~~ Weißbrod einweichen lassen dann das Ei mit Zucker zu schaum schlagen und mit Rosinen Zerschnittene und Gleich Gebacken.

dünne Pfannkuchen

1 dd Buchweizenmehl (Reyse) 1 dd Mehl 1 päckchen Vanille ½ dd Zucker 1 Ltr. Milch 1 päckchen Backpulver auf einmal Eyerchen mit dem Zucker mit Milch rühren.

Götterspeise

4 Eigelb werden mit einem
Ltr. Milch u. etwas Vanille
1 Eßlöffel Zucker auf dem
Feuer gekocht dann rührt
man ein Päckchen Agal zu
an gibt es zur Milch
diese Masse ~~gibt~~
kocht nun über Dampf.
Schlägt dann das Weiß
fein geschlagen gibt ~~es~~ Zucker
Vanille dann
und stellt es in Form
dann bis es fein gelb
ist dann stellt man
es in Keller auf den
nächsten Tag.

Rezepte

Man wäscht 2 rohe Hühner etwa ¼ Ltr. feines Speiseöl, 2-3 Essl. Pfeffer u. Salz. Das Öl muß vorher zu Brei gerieben werden, gewinnt die Maionaise, so wäscht man die Hühner mit Essig u. gibt die gewonnene Maionaise zu Löffelbrei

gefüllten

zu einer mittelgroßen Kalbsbrust von Kalbsbrust. 2 ½ Kilo wäscht man 2-3 Brötchen 2 fein 1 feingeschnittene Zwiebel u. Essl. Petersilien die Brötchen werden vom Kl. losgelöst u. am breiten Teil eine Öffnung in die Brust gemacht. Alsdann wird sie innen mit Salz, u. Pfeffer eingerieben, die eingeweichten ausgedrückten u. vorgehackten Brötchen werden mit der in Butter gedämpften Zwiebel u. Petersilien, Salz, Pfeffer Muskat mit den Eiern gut vermengt, diese Masse füllt man in die Brust nach die Öffnung zu u. kocht das Kl. einige Std. in reichlich Wasser,

dann, wird es abgetrocknet mit Salz u. pfeffer
einreiben u. in heissem Fett recht an-
gebraten man gibt die Zwiebeln
zu u. läßt das fl. in Zwiebeln unter-
öfters Umrühren schön weich werden.
wie den Anrichten gibt man etwas Zwie-
mehl zu entfettet den Bratens u. läßt
den Bodensatz mit Wasser oder Bier
auf. Bratenzeit $\frac{5}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ St.

Kartoffel-
klöße

2 ℔ Kartoffel werden gewaschen,
gekocht u. in kleine Würfel ge-
schnitten, den warmen sie nochmals
gut gewaschen, u. mit feingeschnit-
tenen Zwiebeln wie Petersi-
lie, Lauch u. Selleriekraut mit den
nötigen Salz u. Muskat Eigelb
ist alles zusammen rasch geknetet so
formt man die Klöße durch, stellt
so viel als nötig mit heissem

Wasser und ü. gibt noch ein Stückchen Butter zu, man die Eigelb verrührt 1/2 St. Lassen einen Anrichten fügt man 1 Tasse saurem Rahm ü. 1 Essl. feingewiegten Petersilien zu man gibt die Eigelb mit gebräunten Brotschnitten der Rest wärmt zu Tisch.

Leberklöß

1 M Rindsleber wird in lauwarmem Wasser gelegt, geschält ü. fein verwiegt, dem dritten man Butter ü. ein feingeschnittenen Zwiebel ü Petersilien, gibt dies nebst Salz, Pfeffer ü. Muskat, Majoran 3 einzerriebene Zwieback gedrückte Brötchen ü. 1-2 Eiern zu der Leber, wenn alles gut verarbeitet ist macht man einen Probeklöß fällt derselbe beim Kochen nicht zusammen,

so gibt man 1-2 Essl. Butterschmalz oder ein 1 Essl. Weißmehl gut, die Klöße müssen in Salzwasser 10-15 Min. ziehen, dann nimmt man sie heraus, richtet sie appetitlich an u. übergießt sie mit Butter geröstetem Semmelmehl.

Schmorbraten

1/4 Pfd. roher Schinken u. 1/2 Pfd. Kalbfleisch werden in Würfel geschnitten 1/2 Pfd. Schmorbraten gibt man mit Zwiebel, Gelbrüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Lorbeerblatt 1-2 Gelbe Eier, Pfefferkörner in heißes Fett u. läßt die Zwiebeln schön anbraten, dann stäubt man 1-2 Essl. Mehl darüber, gießt die nötige Flüssigkeit oder Wasser darauf u. läßt das Gericht zugedeckt 2-3 Std. kochen,

unterdessen röstet man in 100 gr Lthn.
oder Fett 3–4 Essl. Mehl braungelb,
löscht mit Essigschwemmbrühe ab u.
lässt die Rüben 1½–2 Std. darin
nun fällt auf 1 Glas Rotwein zu
löst das Fleisch von den Knochen ab,
schneidet es in gleichmäßige Stückchen,
gibt diese in die Rübenschüssel
u. richtet die Rüben darüber an

Wildrüben

Diese wird ebenso zubereitet
nur verwendet dazu die von
Braten abgelösten Knochen.

Rest-Braten

2½ dl Gemüsebrühe wird in Stücke
geschnitten 4–5 Kartoffel 1 Zwiebel
2–3 Gelbrüben ½ dl Bohnen ½ Kopf
Weißkraut ebenso viel Wirsing
1 feingeschnittene Zwiebel 80 gr
Butter oder Essigmarke,

2 Prise Salz 1 Prise Pfeffer.
Kartoffel, Gelbrüben Kohlrabi
schneidet man in kleine Würfel,
den Kohl wird fein geschnitten, die
gekochten Bohnen werden in
2 cm lange Stücken geschnitten nun
dünstet man in einem Gutenschmalz
braun Mehl, die Zwiebel gibt ab-
wechselnd mit Lorbeer Pf. dann
Gemüse, dazu die Salz u. Pfeffer
Zu gibt nun Kaffee Wasser oder
Fleisch Brühe u. läßt das ganze 2 Std
dünsten, diese Gemüse läßt sich
gut in der Röhre zubereiten
man verrührt dabei nicht, das
Gemüse muß manchmal umgerührt werden.
Kochzeit in der Röhre beträgt 4 Std.

Schwarzwurzel

Die Schwarzwurzel werden Gemüse,
gekocht in feine Stücken geschnitten,

u. in Butter Mehl gebracht, welchem man etwas ungesüßtem Thee u. Essig zugegeben hat, man läßt sie in Butter weich u. gibt sie in einen Brätenausguß der mit Fleisch und Knochen abgesüßt wird, man kann die Selleriewurzel auch roh in den Brätenguß geben 1/2 St. vorm Passen u. mehrere St. in die Rohkiste stellen.

Blutwurst

20 Mark, 10 Liter 1 Mark werden in Milch eingeweicht u. gut verschlagen, mit Salz u. Zucker vermengt, die Leber zugegeben u. in einer Bratpfanne schön braun gebraten.

Schweine-
fleischwurst

Man gibt Brätenstückchen in die Knoblauchsuppe oder in eine rissene Rindwurst, gibt eine Lage Blutwurst,

den geriebenen Käse u. das Gut vermischt schwimmfrisch gu, bis die Form gefüllt ist. Dann verfährt man hier u. Reihe, gibt die Würfel, abwechselnd mit Makronen, Käse u. Brotstückchen darauf u. stellt die offenen Pasteten in den Brotofen.

Tomatenpüree

3 kl. Tomaten werden gewaschen in Stücke geschnitten u. mit wenig Butter Wasser zum Kochen aufgestellt, sobald sie weich sind, werden sie durchgetrieben in 60 gr. Butter dünstet 3 Essl. Mehl hellgelb, gibt die Tomaten mit Salz zu, füllt mit Fleischbrühe auf u. lässt die Suppe ½ St. kochen man gibt sie mit gerösteten Weißbrotwürfel oder mit Kleingeschnittenen Makronenstückchen zu Tisch beides werden zuerst in

Kirschwasser verschafft.

Rumpudig

Man wäsche beim Einkauf von Rumpu-
dig eine möglichst dicke glatte Ananas
mit reifer Schnittfläche, das Rum-
dig wird geraspelt, gezupft u. gewie-
gen, beim reiben hat man darauf
zu achten, daß man die Ananas statt
dessen, weil sie sonst faserig wird,
und der Rumpudig nicht glatt zubereitet,
so streut man wenn sie gewiegen ist
etwas Mehl darüber und gibt einige
Löffel Milch denen damit sie schön
weich bleibt, in 40 gr frischer Butter,
dünstet 1–2 Eßl. Mehl darüber, gibt
den Rumpudig 1 Stückchen Zucker, Salz
etwas Zitrone oder Milch zu u läßt
ihn einige Male aufkochen
Rumpudig bereitet man am besten
in einem irdenen gut glasierten Topfe zu.

Kräuterbraut.

Derselbe wird wenn er zu seiner Zeit gesammelt, klein gemischen u. gut aufbewahrt in 2 Eßl. Schwein oder Gänsefett dünstet man 1 feingeschnittene Zwiebel gibt der Braut hinein 1 Kaffeelöffel klein Muskat oder Nelken zu u. läßt es 2-3 Min. auf der Seite der Herdplatte dünsten, 1 Pf. vor dem Anrichten, streut man ein Eßl. Mehl darüber, verrührt der Braut damit u. läßt es einige male aufkochen durch mitkochen von 1 Glas Wein wird der Braut sehr schmackhaft.

Kohlrabi

1-1½ Pf Kohlrabi, werden gewaschen u. eingeweicht, um andern Morgen stellt man sie mit dem Einweichwasser ein läßt sie weichkochen u. treibt sie durch ein Sieb man nimmt mit 2 Eßl.

statt 2 Essl. Mehl u. 1 fein geschnittenen
Zwiebel 1 gelbe Mehlschwitze gibt die
Sosse gut, wenn statt des nötigen Messers
voll Eibrühe u. lässt den Brei gut
durchkochen.

Eierschwämmel

Für ½ kg Mehl nimmt man 1 Ei etwas
Salz, nussgross Butter u. ½ ltr.
lauwarmes Wasser, dieses schwämmt
man in das Mehl u. verarbeitet den
Teig mit der Hand bis er schön glatt ist,
dann wird er mit 1 verdünnten irdenen
Schüssel zugedeckt, worauf man ihn 1 Std.
ruhen lässt (quellt) man 1 kg Teig der Teilig
etwa Kalbergross und u. zieht ihn
dann über die Handrücken so dünn
und dass man durchsehen kann u.
Lässt nun legt man ihn auf
1 reines Tuch und bestreicht ihn mit
zerlassener Butter streut Zucker u.

Zum Anrühren feingeschnittene
rohe Äpfel die man vorher einige
Std. eingeweicht hat, der Teig wird
nun in einen tiefen Handbrei ein-
geschlagen, das Stück desselbst in die
Höhe gehalten, sodass der Strudel
über sich selbst zusammen rollen kann
man legt in selbigen und schneidet
in einen beliebigen Auflaufform
bestreicht ihn mit geriebenen Brösel
u. backt ihn bei guter Hitze ½ Std.

Kalbsnier
braten

3 rohe Eigelb werden mit ¼ Ltr Öl
dick gerührt gibt dann 4 feingewiegte
Zwiebeln 4 feingeschnittene in Ltr.
gedünstete Zwiebel 1 Kaffeelöffel Salz
1 Messerspitze Pfeffer etwas Petersilien
feingewiegte Petersilien 2 feingewie-
te Sardellen dies je nach Geschmack
3–4 Essl. Brösel u. etwas Zitronensaft

zu v. misst alles gut unter einander
mengibt die Kruste zu Kalten Schüss
oder Gefügel. 8–10 Personen.

Gallerbühnen.

Die Gallerbühnen werden gewaschen, getrocknet
v. in gleichmässige Stücken geschnitten
v. weichgekocht, in 50 gr Butter
das Zwiebelfett dünstet man mit einer
feingehackt. Zwiebel gibt die Gallerbühnen
mehl Salz zu v. lässt sie mit etwas
Gelbrüh zugedeckt weichdämpfen man
stäubt einen Kaffeelöffel Mehl darüber
gibt etwas feingewiegte Petersilien
Pfeffer v. Butter zu v. lässt sie noch-
mals aufkochen zubereitungszeit
½ – ¾ Std.

Garnirte Schüsselart.

Dazu verwendet man als Gemüse
Karotten, Sauren, Rosinen und
Kalbsbrüstchen, das Schmackhaft zu-

bereitete Gl. wird mit verschiedenen Gemüsen, welche jede für sich zubereitet werden auf eine warme Platte angerichtet, so daß die Gemüse in kleinen Reis-Kohlen, Kartoffelknödeln u. Nudeln gestalten lassen sich gut zum Einlegen der Gemüse verwenden von Gemüsen wird nun Kohlrabi, Karotten, Sellerie, Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi u. Rosenkohl die Gemüse werden vorgerichtet u. in Butter gedünstet, Rosen u. Blumenkohl werden zuerst in Salzwasser abgekocht u. mit Butter abgeschmalzt der Geschmack wird darüber gestreut.

Gemüse-
gestalten 1 großes Ei 1 Eßlöffel kleingeschnittene Zwiebeln
1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Öl 20 gr. Mehl.

von diesen Früchten wird Essig vor Gebrauch
nie Essig angewiesen u. dann etwas
in eine Tasse gefüllt dann rührt man
das Fett drückt den Schinken in denselben
u. dann zwischen seinen Löffel in
den Essig u. bringt den Schinken zum
Anbraten sofort in das heiße Fett
welches so heiß sein muß
wie die Farbe ist der Essig löst sich
dann ab u. bilden Rhein Rheinpfälzer
wenn diese eine goldgelbe Farbe haben
nimmt man sie mit dem Schaumlöffel
heraus entfettet sie füllt sie mit
einem feinen Ragout u. garnirt
sie mit Petersilien man nimt
so wenig wie möglich in das Glas
der wo sich durch das heiße
Essen verdirbt.

Pumpernickel.

3 kg Kartoffel werden geschält, gewaschen u. in ½ finger dicke u. in ½ finger lange Stäbchen geschnitten u. nochmals gewaschen. Von dem Backen gibt man sie in ein warmes Tuch, trocknet sie gut ab u. bäckt sie schnell und in heißem Fett in Form von Portionen, bis sie appetitlich gelb zu werden u. legt sie zum abtropfen auf ein Sieb. Das Fett wird nochmals heiß gemacht die gebackenen Kartoffel wieder eingelegt u. schön gelb gebacken nun bestreut sie mit feinem Salz u. gibt sie sofort zu Tisch. Die Kartoffel können auch mit kleinen Würstchen nebeneinander auf dieselbe Art gebacken u. zum Garnieren verwendet werden.

Reis Küchen

½ kg Reis waschen 2 mal gebrüht gut wird
¾ ltr. Milch u. nüßgroß Ltr. wenig
gesalzen, schon gibt man 100 gr. Zucker
u. 3 verrührte Eier darunter schneidet
die Masse auf ein wasserausgespültes
Brett wo man stets schon Klöße
auf schneidet wird Reis Kalt geworden
ist sticht man mit einem Glas Küchlein
aus oder schneidet vorsichtig Rauten
daraus, backt sie in heißem u.
Butterschmalz aus u. bäckt sie schwimmend
in heißem Fett, man schwenkt d. Pfan-
Erdäpfel dazu

Weinkraut

½ ltr. Weißwein 1 Glas Wasser 130 gr. Zucker
Zitr. 2 fein 4 Gewürznelken Lorbeerblatt u. Salz
1 Zitrone waschen in 1 Weißweinglas
über schneiden feine Scheiben die
die Masse zum Kochen kommen

nicht den Teig fest an sich fügt wird der Teig wenn man 1 Stück
von Malzer.

Rötkuchen
wie Nelson Dazu nimt man 2 Pf. Rotkohl von schö-
nen schönen, der Kl. wird in
Portionsstücke geschnitten, schön
rund geformt u. mit Salz u.
Pfeffer bestreut, alsdann werden
sie in feines Fettgebäck, welchem
man folgende Zutaten fügen
braucht ½ M Schweinfl. wird
fein verwiegt, gibt den 1 fein
geschnittenen in Stto. gedünsteten
Zwiebel 1 Essl. Paprika. 1 wenig
weniger gut ausgedrückte ausgepreßte
Brötchen, Salz, Pfeffer Muskat,
u 1 Ei dazu mengt alles gut
durcheinander u. bestreicht die Klöße
damit stellt sie in den Brotofen

Pfund Mehl mit 20 Pf. 80 gr
Schmalz Pfeffer darüber, übergießt mit
mit 1 Tasse Rahm u. fügt noch
1/2 Glas zu mit Salz in einer offenen
Schüssel rasch rühren, legt die Fleischstücke
dann darein, läßt den Teig
durchziehen u. backt in Fett
einige male auf u. gibt den Teig
durch Teigschnitt 3/4 Pf.

Rahmfleckerln

3 Zwiebeln werden in feine Scheiben ge-
schnitten, mit dem nötigen Salz u Mehl
durchschwenkt u. einige male umgerührt
man rührt die Eier mit 1 Tasse süßem
Rahm u. mit 2 Eigelb ab, gibt Schnitt-
oder Würfelnudeln darein

Rahmkar-
toffel

3 Pf Kartoffel um Ostern gelbe werden toffel
gewaschen, geschält in kleine Würfel
geschnitten u. in Butter mit=

in
gekocht 60 gr Butter, dünstet nun 2-3
Essl. Mehl darin an, gibt 1 Essl.
feingewiegte Petersilienzweig und
dünstet mit Essig, würzt mit Salz,
Pf. etwas Zucker, lässt den Saft
einige male aufkochen, gibt die
Kartoffeln zu, u. lässt sie gut heiß
werden, dann anrichtet richtet man
1 Kette feinen Reis darunter,

Kalbsbraten

1 Zwiebel etwas Petersilien
wenig Zitronenschale einige Pfeffer-
körner werden mit ½ Glas Wein-
essig aufgestellt u. solange ge-
kocht bis der Essig fast voll-
ständig eingekocht ist, sobald die
Gemüse Salz gegeben sind, gibt
man 4 Eigelb 5-6 Essl gute Es-
sig zu, schlägt die im Wasser-
bad u. gibt während dieser Zeit

180 gr in klein Mörsel gehackt. Weiße
Butter, falls der Teig gewinnt,
so gibt man noch einige Tropfen Essig
u. Salter Wasser zu die Brüder
werden vor dem Backofen fortgeschafft
warm, nach dem Backen kann man diese
auch zuvor fein schneiden denn
bleiben sie in Teig nicht dann Der
muß schön dick sein.

Schmandkuchen

6 Eigelb u das Weiße von 4 Eiweiß gibt
man in 50 gr. feinem gesiebte Butter,
welcher man noch 30 gr. Zucker zugegeben
hat u. mengt feinen Mehl darunter,
als zu einem dünnen Pfannkuchenteig nötig
ist, (ebenso 1 Ltr) alsdann walkt man
ihn so dünn als möglich aus, u. schneidet
mit 1 Teigrädchen 4 cm breite 5 cm
lange Streifen daraus, diese werden
nun in 5 Streifen getheilt, welche aber

oben unten u. oben zusammen fein müssen. Hierauf gibt man sie etwas weglassen in einen dazu bestimmten Suppentopf, kocht sie unter beständigem Rühren in heissem Fett schön hellgelb u. bestreut sie noch heiss mit Zucker.

Kirschschnitten

2 Eier etwas 200 gr. Mehl 1 Prise Salz, wenden auf dem Nudelbrett zuerst den Teig so lange gewinden bis man schön glattmässige Röllchen hat, wenn möglich in den in Handel gebräuchlichen Röllchen ein, lässt die Teigen 20-30 Min. stehen u. bestreut beim Anrichten mit Schnitt. v. Mürbteig.

Einlegnudeln

2-3 Kl. Löffel Mehl wischt man mit Salz, Milch v. Wasser zu 1 Teig an, gibt 3-4 Eier zu,

1 Kaffeelöffel Salz u. wenig Zucker
1 gestrichen Tasse Mehl, denselben lässt
man unter stetem Rühren langsam
in die kochende Eibrühe einlaufen
kocht die Suppe kurze Zeit auf u.
bestreut sie mit feingehack. Schnitt.

Mehlsuppe

In 2 Löffel Butter röstet man 250 gr Mehl
Kastanienbraun, röstet es mit
warmem Wasser glatt füllt so viel
als nötig mit Wasser auf gibt
Salz zu u. kocht die Suppe 2-3 Std.
Reibt man gibt sie mit geriebenen
Muskatnüssen zu Tisch.

Mehlsuppe

2 Eier werden in 1 Kaffeetasse mit
einem Löffel Mehl u. 1 Löffel
Salz gut verrührt man gibt soviel
Mehl hinein bis man den Teig
auf das Nudelbrett nehmen

nun in Butter den Teig bis weiche
gut ist u beim durchschneiden
klein Löcher zeigen nun mehl
nun 2-3 Eidotter nach, knet
sie gut ab nach 1 Tuch,
voll sie zusammen u. schneidet sie
so fein als möglich, die Eidotter
werden etwas nachgelassen u. die
gute Gabensuppe gut verrührt, nun gibt
sie in einen tiefen Teller, lässt sie
etwa 10 Min. kalt u. bestreut
die Krapfen mit Schnitt. v. Mandeln.

Schwammerl
Krapfen

In 50 gr. Butt. dünstet nun 3 kg.
Zwiebel leicht an, lässt mit Mehl
gelb, füllt mit der nötigen
Selchsuppe auf, u. lässt die Krapfen
½ Std. kochen, das Schwammerl
wird abgeschält in kleine Teile
geschnitten u in Butter weich

gekocht, nun gibt den Blumenkohl dazu,
u. kocht die Suppe mit Salz u
Pfeffer ab.

Blumenkohl-
suppe

¼ ltr. Milch wird Pfannig gekocht,
hinein kocht nun nach u. nach 2-3
Eier 100 gr. Mehl Salz u etwas
Muskat darunter, backt mit dem
Teelöffel kleine Klöße in die
siedende Salzbrühe u. läßt sie etwa
10 Min. darin zugedeckt.

Eierklöß-
chen

Die Eier werden getrennt gequirlt
u. in Stücken geschnitten, die
60 gr. Butter dünstet man 2 Eßl Mehl
hinein an, löscht mit Brühe ab
füllt so viel als nötig mit Salzwasser
nach u. gibt die Eier hinein,
u. läßt sie miteinander beim
Anrichten kocht nun die Suppe mit
Ei u. Salz ab.

160 II

Mark=
Klöße

4 Pf. Schmand wird gerührt, 4 Eier dazu gegeben und durch, gibt 25 gr. Mehl zu, 1 Prise Salz, etwas Zucker, 2½–3 geriebene Brötchen, mehl 1 Eßlöffel Mehl zu rühren alles gut durcheinander, formt von der Masse kleine Klöße, kocht sie in Salzwasser 4 Pf. die Brötchen werden mit die Klöße nicht zerfallen, sie werden zu verschiedenen Tagen mit Zucker, Zimt und Butter, Himbeer u. Kirschen zur Nachtisch gebraucht werden.

Gersten=
Suppe

125 gr. Gerste, werden gewaschen, mit kaltem Wasser u. 1 Zwiebel Pfeffer,

Briegestellt mach ü. mach füllt man mit
der nötigen Flüssigkeit auf ü. Pfeffer die
Krüge unter öfterem Umrühren
2-2½ Std. Dann unmittelbar
vor dem Anrichten überstreut
man sie mit Schnittl. v. Pfefferl,
falls die Krüge nicht pikant
genug sein sollen wird man mit
1 Essl. Essig ü. Salz dann glatten
Mehl Teig um gibt diese zu
Krüge ü. läßt sie einige male
aufkochen.

Schwammerl

1 kg geputzte Schwammerl. 3 Zwiebeln
Zwiebeln 2 fein, Butter, Pfeffer, Zwiebel
ü. Petersilien, dem geputzten Schwamm-
erlfleisch, gibt man die abgewaschenen
einigemale würfelig geschnittenen Zwiebeln
nebst der Butter, Pfeffer ü. in
fett gedünstete Zwiebel ü. Petersilien
zu ü. mengt die Masse gut.

durcheinander, jedes portet nun
stehen davon, daß sie in
Butterschmalz um u. Brät sie heißen
Fett schön braun

Klöße

zubereiten Man braucht 1 Blätterteig mit
½ Pfd Mehl ½ Pfd Butter. 1 Eierkuchen Messer
1 Kaffeelöffel Salz u. 1 Eßl. Kirschwasser
der Teig muß am Abend zuvor gemacht
werden am andern wird er selbiger
dick ausgerollt, mit 1 Glas v. Zwetschen
pflaumen ausgestochen, die Hälfte der
pflaumen werden mit 1 Klümpchen
Zucker ausgestochen weshalb
ausgestochen werden muß nun einen
Ring u einen Deckel erhält, der Ring
wird mit Eiweiß v. Wasser bestrichen
u. auf den Boden der pflaumen gelegt,
nun werden die pflaumen auch in rund
Form gesetzt mit Eiweiß bestrichen u Zucker

die Kalbsbrüstchen u. halbgar gebraten nach dem Braten werden sie ausgelöst u. mit nachstehender Fülle gefüllt, die Kalbsbrüstchen werden dann zusammengelegt die Ränder müssen fest zu Tisch gelegt werden.

Fülle

1 Kalbsbrüstchen wird mit kaltem Wasser ausgewaschen zum Essen gebraucht abgetrocknet u. die 2 mal wiederholt, alsdann wird es in Butterbrot oder Semmel eingeweicht nun schneidet man es in kleine Würfel u. bratet von 50 gr. Butter u. 2 Essl. 1 Zwiebel die man mit Semmel u. blanchirten Kalbsleber, Zitronensaft, Wein u. verwiegenen Kalbsleber würzt man fügt dann die Brüstchen u. dann auf Salinchen u. Würfel geschnittenen Kalbsbraten zu u. würzt mit Eigelb u. Rahm ab.

Kamille
Salbe

Man rührt 1 Essl. Mehl mit 1 Ltr. Milch glatt gibt nach Belieben Eier. u. 1 Stück Kamille, serviert 2 Finger dick auf schmackhaftem Brot unter beständigem Rühren bis auf Eigröße kommen.

Leberschnitten

Dazu verwendet man Kalb- o. Rindsleber dieselbe wird in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet u. in dünne Scheiben geschnitten u. mürbe Zwiebeln in Milch gelegt damit sie zart wird wo dann beides wendet man sie in Mehl um, u. bäckt sie recht in reichlich Fett unter fleißigem Begießen schön hellbraun, den schüttet man das Fett ab, bestreut die Leber mit wenig Salz und Pfeffer gießt etwas Eßbouillon darauf u. gibt sie sofort zu Tisch.

Die Kirschen werden gut gewaschen und entsteint
und gehackt die ausgeschnittenen Kerne und Schalen
von den Kirschen beseitigt u. fein verwiegt
1 eingeweichte ausgedrückte Semmel
Brötchen wird mit 1 feingeschnittenen
Zwiebel, Petersilien u. etwas Senf
in Butter gedünstet u. mit Salz, Pfeffer
2-3 geriebenen Pumpernickel,
Muskat 1 Ei u. dem verwiegten Fleisch
vermischt diese Masse füllt in die Kirschen
ein nicht fest zu u. spitzt sie schön gleich-
mäßig dann werden sie in heißem Fett
gebraten gibt 1 Zwiebel mit Salbei beides
1 Lorbeerblatt einige Pfefferkörner 1
Gebäck zu Brei 2 Eßl. Mehl darüber
läßt die umrühren verdünnt mit Kirsch-
saft Masse u. läßt die Kirschen gut werden
1½-2 Std. ½ Std. vor dem
Anrichten fügt man ½ Glas Rein Zucker
3 Eßl. feinen Rahm zu u. gibt die vor dem
Gebrauch durch, für 6 Personen nimmt man
2 Kirschen

166 II

Rind Rotaletta

Das Rindfleisch wird in einzelne Rotaletta geteilt, die Rippen mit dem Fleisch gut gespickt mit Salz u. Pfeffer bestreut u. kurz in Öl umgewendet die Rotaletta werden in heißen Fett mit beiden Seiten rasch angebraten u. dann fertig mit Fett übergossen damit sie saftig bleiben, das überflüssige Fett wird dann abgegossen das Bratensatz mit Bouillon aufgefüllt u. über das fertig angebratene Fleisch gegeben.

Gespickte Leber

Am besten eignet sich dazu Kalbsleber, dieselbe wird einige Minuten in warmes Wasser gelegt damit sie sich leichter häutet dann wird sie schön gleichmäßig gespickt, hierauf wird sie in heißem Fett schön braun angebraten mit Zwiebel, Salbei, Pfeffer Körner gewürzt

u. mit 1 Essl. Mehl überstreut mundet
mit etwas Selleriesalz zu u. läßt die Leber
gut zugedeckt mindestens die überflüssige
Fett wird abgegossen u. der Bodensatz
mit Selleriesalz würzt u. mit Salz,
Pfeffer u. Wein gewürzt. Der Saitzuss
wird über die fürbss angerichtete Leber gesiebt.

Kälber

Von 1 schönen Kälberschegel werden von Frikandeau
unteren Teil der sogenannten Nuss die
Frikandeau abgeschnitten, diese werden gehäutet
schön geschnitzt mit Salz, u. Pfeffer würzen
u. in heissem Fett mit Gelbrüben Zwiebel
Brotrinden und braten 1 Lorbeerblatt
angebraten, dann stellt man den Fleisch
in den Brattopf u. brennt es öfters
ist es fertig, so gießt man das
Fleisch vorsichtig mit Rahm u. gibt auf
1 Glas Wein zu wo dann Anrichten wird
der Saitzuss entfettet mit etwas Gelbrüben

168 II

ausgekocht u. durchgepreßt Bratenzeit
1¼–1½ Std.

Schweinebraten

dazu verwendet man am besten Schweinefleisch von Sau, das Fleisch wird gut gekocht, schön gleichmäßig geschnitten mit Fett u. Pfeffer eingerieben u. in heißem Fett rasch anbraten dann gibt man 2 Eßl. Mehl zu läßt dies anbräunen, gießt dann 1 Schöpfer heißes Wasser u. Essig dann gibt 1 Zwiebel mit Nelken besteckt einige Pfefferkörner 1 Lorbeerblatt, einige Gelbrüben u. Brotstückchen zu, u. läßt das Fleisch langsam dünsten, ist dasselbe gelbraun so gibt man ½ Glas Wein 2–3 Eßl. saure Sahne zu Bratenzeit 2–3 Std.

Hirschbraten

Reh, Hirsch, Hase u. Kalb, wird gut gewaschen u. 2–3 Tagen mit

1 Lorbeerblatt 1 Stückchen Zitronenschale 1 mit
Nelken besteckte Zwiebel einige Pfefferkörner in mit Wasser verdünnten
Essig gelegt, vor der Zubereitung werden
die Fischstücke abgetrocknet, gesalzen
u. gepfeffert u. in mehlig heißem
Fett schön braun gebraten, dann stäubt
man 2 Löffel Mehl darüber läßt
es anbräunen gibt 1 Eßl. Tomatenlöffel
Klöße 1–2 Eßl. Wein zu u. läßt das
Fisch gut zugedeckt auf der Seite des
Herdes weich werden ist es fest genug
so gibt man 1 Tasse Rahm zu mit
Lorbeerblatt u. Zitronenschale u. seihe
dann Anrichten den Saft durch

Hirsch u. Reh

Reh u. Hirsch u. Reh wird ebenso Rehragout
zubereitet

140 II

Frikandellen

Ungefähr 2 Pfd. Fleisch jeder Art werden
sehr fein gehackt 3-4 Brötchen werden klein-
wenig eingedrückt u. glatt gerührt,
2-3 Eier Salz, Pfeffer in Butter gedünstete
Zwiebel u. Petersilie etwas Senf
Zusatz v. Rahm werden mit dem Fleisch
gut vermengt u. länglich Frikandellen
daraus geformt diese wendet man
in Eigelb u. Mehl um u.
bäckt sie in heißem Fett schön braun.

Fleisch einzu-
salzen

Zu 10 Pfd. Fleisch nimmt man 1 Pfd. Salz
5 gr. Salpeter 50 gr. Zucker. Das Fleisch,
wird mit der Hälfte des Salzes u.
dem Salpeter einmal tüchtig
bis die Knochen u. in 1 Essenden
Fleisch gerieben am besten Steinguth
oder Holzständer das übrige Salz
wird mit 2 Ltr. Wasser einige Male
u. nach dem Einsalzen über Fleisch

Gewaschen Kalbsfüße wird beschnitten u. 8–10 Tage
in den Lake gelassen

Wiener Schnitzel

Aus 1 Kalbsschlegel schneidet man fünf
dicke Scheiben, klopft dieselben gut u.
bestreut sie mit Salz u. Pfeffer, Butz
von dem Knochen werden sie in warmem
Ei u. in Weckmehl umgewendet u.
in heißem Fett bei öfterem Begießen
schön hellgelb gebraten das überflüssige
Fett wird abgeschöpft gibt in vorwärm-
ung von Bratenbegießs 1 kleinen Löffel
Sardellenmehl u. verkocht das mit heißem
Wasser u. Eßbrühe, läßt es einige male
aufkochen u. würzt mit einigen Tropfen
Maggi man richtet die Schnitzel auf
1 heiße Platte an u. garniert sie mit
Zitronenscheiben.

Zunge

Zum Einkauf wähle man 1 dicke Zunge mit ziemlich glatter dicker Haut (nicht zu) frischem Aussehen gut geformte u. in Fettpolster v. Felsbrüche weiche man 1 Glas Wein Zwiebel Selleriebrühe 2 Lorbeerblätter einige Pfefferkörner zugegeben soll, 3–3½ St. reinigen, schält die auf der Zunge Häutchen Zunge ist, die wenig abtun wird die gespült u. in dicke Scheiben geschnitten, u. mit Kalbs Fett, Tomaten v. Madeirasauce zu Tisch gegeben, zur Bereitung der Zungensauce verwendet man Zungenfett die Abkochzunge kann auf 3–4 Tage vor der Zubereitung in 1 Essigstich v. Essigbrühe mit Zwiebeln gekocht werden.

Von der frischen Zunge wird der Rachen Zunge ein-
abgeschnitten die Zunge gewaschen zu schaben
auf beiden Seiten einzuritzen u
hineingeritzt in die kühlen Haut zu
reiben 80 gr. Salz werden mit 1 Theelöf-
felchen Kalpeter u. 1 Eßlöffel vermischt
die Zunge damit einzureiben die
derselbe in die Zunge einzudrücken
ist nun läßt sie gut zugedeckt 12-14 Tage
in 1 Schüssel liegen, wendet sie täglich
um

Geräucherte
Zunge

die geräucherte Ochsenzunge wird mit
kochendem Wasser waschen nun tüchtig
ganz zugedeckt gut u. auf der Seite
der Haut 2 ½ - 3 Std. gekocht, nun die
Zunge weich wird die Haut abzuziehen
u. die Zunge in dünne Scheiben geschnitten

Kühn Leber

2 AE Leber wird gehäutet u. in feine Blättchen geschnitten, mit heißer nun 1 Tüpfen Butter u. Fett heiß werden, dünstet 1 feingeschnittene Zwiebel darin gibt die Leber zu u. dünstet sie solange bis sie nicht mehr blutig ist dann streut nun 1 Löffel Mehl darüber, läßt es etwas anziehen gibt 1 gute Kanne 1/4 Löffel Essig u. etwas Pfeffer und Salz zu, läßt es aufkochen u. richtet die Leber so gleich an sie soll in 5 Minuten fertig sein bei größeren Mengen ist es am besten man nimmt die Leber in 1 feinen Ganzen.

Kalb u. Rindfleisch.

Kalb u. Rindfleisch vermischt man Rippenstück Kommisbrot u. Hammelstück das Fett wird genommen, mit mit warmen

Messer, mehrere Gabeln 1 Kelle
1 Vorlegblatt Brotschale u. dergleichen
auf den Tisch des Gastes aufgestellt.

Das Vorbereiten des Geflügels.
Das Geflügel wird gerupft,
(von unten nach oben) sorgfältig
Zeit in den Federn gehegen wird es
dann mit brennendem Wasser über-
gossen, dann muß man unterhalb
des Brust 1 Einschnitt mit der
Einmachmesser durch vorsichtig
durch Gelenk nicht aufgeht zieht die
Luftröhre u. den Kropf heraus
entfernt einen Teil des Halses
u. den Kopf wenn man denselben
beim Anrichten nicht benötigen will,
schneidet die Füße in den Gelenken

u. der rechte Flügel des Flügels ab, punkt der Hirn über offenen Flamm ab damit die Federn steifbrennen werden u. weniger [illegible] von den Hühnervögeln benützt man nur Lerche, Henne, u. Rebhuhn, der letztere wird ausgeschnitten der Bauchmuskel heraus genommen u. gewaschen, [illegible] Geflügel entfällt meistens in Innereien an den Hühnervögeln der Fett man entfernt diese Unreinigkeit möglichst in einiger Zeit u. bratet den nun man den Geflügel muß mit Reinigen oder Räumnagel reinigen (stechen) dann wird es ausgenommen u. ihnen mit Kalk einzureiben sinnvoll wird es trocken das heißt man gibt ihm. [illegible] [illegible] [illegible]

durch u. legt ihn auf die Brust die
Flügel werden an den Körper gedrückt
dann zieht man mit 1 starkem Faden
eine Schnur durch beide Flügel dann durch
die Flügel u. bindet beide so zusammen
daß der Rücken fleisch liegt u. die Brust
schön voll tritt.

Gebratene Gänse

Die vorbereitete Gänse gibt man in
1 Pfanne mit wenig Fett, Zwiebel und
Salbeiblätter läßt sie anbraten legt sie
dann so in die Pfanne daß die Brust
auf den Rost kommt stellt man sie in den
Bratofen u. läßt sie je nach Größe
1–1½ St. unter öfterem Begießen mit
Bratensaft braten ist sie zartbraun etwas Salzbrühe oder
Wasser zugießen Ein Augenblick wird
das Fett abgeschöpft das Bodensatz mit
Salzbrühe wieder Rest u. der Bratensaft durchgeseiht.

Hühner
Frikassee

Ein gerupftes Huhn wird gesengt, gewaschen, gesalzen, mit 50 gr. Butter, Zwiebel u. Gelbrüben eingestellt, gibt etwas Fleischbrühe zu u. läßt es zugedeckt weichen während 2 Std. warmstehen, dann wird das Huhn in Stücke geschnitten u. nimm weissen Butterteig gebacken dann nun Spanisch Hühner oder Kalbfleisch- brühe zugibt u. läßt es Einen Au- sichten mit Ei u. Rahm ab das Huhn dann noch in Rahmsoße dim nun Zwiebel u. Gelbrüben zugibt wird gut passt werden, wenn Art ist zitiert.

Deutsche
Bisquit

Zu einem St Huhnfleisch nehmt man durch- schnittlich 1½–2 Brüstchen u. 2 Eier die Brüstchen werden abgeziehen einzeweicht in Wasser ausgedrückt u. zerrührt nun gibt sie mehl durch Passier Mühle

verrührt in Butter geröstete Zwiebel und
Petersilie zu der Sauce u. macht alles
ist der Fall zu wenig so gibt man etwas
Mehl zu den Saft rum rührt
Pfeffer und Salz und kocht sie durch.

Gänse

Eine junge Gans rupft man davon daß
die Federn weg ist u. sie zusammen=
binden läßt sie besser die Gans gemästet
desto schmackhafter der Braten sie wird
ausgenommen ohne seine Gedärme gewaschen
u. abgetrocknet u. dann mit süßen Aepfeln
u. mit Rosinen Gefüllt,

Brotfüllen

4 Brötchen werden abgerieben nicht weich
und gedrückt u. zerzupft den Dunst
rein in Butter 1 feingeschnittene
Zwiebel u. 1 Eßl. Petersilie gibt es
zu den Brötchen ebenso das verwiegte
Herz, Leber u. Magen, sowie Salz

pfeffer Muskat 3-4 Zwiebeln u. wenig Salz gut durch, füllt die Gans damit u. näht sie gut zu nun darf sie nicht mit Kastanien füllen wenn nicht folgende Art geschieht.

Kastanien füllen

2 kgr. Kastanien werden geschält in kochendem Wasser wenig Salz aufgesetzt weichgekocht geschält in heißem Fett nebst Zwiebel u. Petersilie gedämpft hineingefüllt u. zugenäht dann werden die Flügel u. Schenkel festgebunden, sodann stellt man die Gans mit ¼ - ½ ltr. heißem Wasser auf u. läßt sie wenn dasselbe verdunstet ist wieder fett schön anbraten gibt Zwiebel u. Salzkörner zu u. läßt sie in heißem Ofen unter öfterem Begießen weiter 2-3 St. weichdünsten sollte sie oben zu braun werden so deckt man sie

mit wenig mit Butter bestreichenen Kasten
das überflüssige Fett wird abgehoben, die
Sauce mit Pfeffer würzig abgeschmeckt durch-
gesiebt u. zum Fleisch gegeben, das zerschnitten
in kleine Würfel geschnitten darin liegt.
Fleisch man besonders auf die eine Art
nehmen übrigen Braten Fleisch u.
Fische werden gebraten, Reste v. Fischen
übrig essen, Fleisch u. Braten gewürzt
wie in den Pfeffer gegeben

Kartoffel

Rohe Kartoffel werden geschält in kleine Würfel
Würfel geschnitten u. selbige aufgehoben,
dann gibt man 2 fein Zwiebel, Petersil,
Merkel, Lauch, Sauerkraut fein zerwiegt zu, gibt 1 fein geschnitten
in Butter gedünstet Zwiebel darunter
u. füllt die Sauce damit

182 II

Kalbsbrüstchen

Die Kalbsbrüstchen wird vorsichtig von 1 Rippenbein u. Knorpel befreit die Sehnen entfernt u. das Fleisch mit Kartoffelmasse oder Speck durchzogen, u. 12-24 St. in Essig oder Essig Wasser eingelegt oder in 1 Essigtuch eingeschlagen vor der Zubereitung wird das Fleisch gesalzen u. gepfeffert u. in heißem Fett mit Zwiebeln angebraten dann Fleisch aus in den Bratofen u. läßt ihn unter öfterem Begießen weich braten ½ St. vor dem Anrichten wird das Fleisch mit wenig heißem Rahm übergossen der Bratsaft entfettet u. durchgeseiht.

Hasen Braten

Die jungen nicht verschossenen Hasen wird nach dem sie abgehäutet ist, abgezogen u. ausgenommen der Kopf

Wurstbrühe u. Brühe werden mayonnaise
durch die Schale um Gianus bleiben,
welche zum Braten verwendet wird
Sie über nicht nur gut Reyn, das
Fleisch zum Braten wird geschützt ge-
spitzt u. über Nacht in nie Essigtüch
einzuschlagen bei der Zubereitung,
mit Salz u. Pfeffer einzureiben u.
in heissem Fett anzubraten Nun gibt
man Braten genügend zu wenn nötig
etwas Fleischbrühe u. lässt das Fleisch
weichbraten, etwa auf einen ½ Std.
giesst man ¼ ltr. saurem Rahm darüber,
gibt ½ Glas Wein zu Rest den Braten
satz von dem Anrichten mit Fleischbrühe
auf u. mit dem Saucen vor Gebrauch durch
Bratenzeit 1 - 1½ Std.

Wildbraten

Das Fleisch wird geschützt gut gekloppt,
u. 1-2 Tage in 1 Essig Tuch einschlagen

schön gleichmäßig geschnitt mit Salz und Pfeffer einreiben u. in Mehl fest eingedrückt, nun gibt Gelbrüben Zwiebel mit der Schale u. Lorbeerblätter zu stellt das Fleisch in den den Bratofen u. läßt es weich werden ist es fast durchgebraten so übergießt man es mehrmals mit seinem Saft 1/2 St. vor dem Anrichten gibt man 1 Glas rot Wein daran soden wird das Fricassee entfettet und durchgeseiht Bratenzeit 2½ - 3 St.

Gefüllte Gänsebrüstchen

diese werden gerupft von allen rauhen Federn und Daunen gesäubert u. gewaschen, die Haut vom Hals mit den Flügeln abgelöst u. mit Brotfülle gefüllt, wozu man Herz, Leber und den Magen verwendet (gewiegt) dann mit Salz u. Pfeffer einreiben u. recht eingebraten ist der Bratensaft

gelb, so wird etwas Eiklar zugegeben
stellt sie in heißen Ofen u. läßt sie
weich werden nun kann sie gestürzt oder
in Tasse mit Eintun zur Hälfte mit
nun auf ein Brötchen ½ Brötchen
Brutzeit 30-40 Minuten

Kleinschmidt
v. Lütz

2 Eigelbschüsse ½ ctr Asphaltlack
(Abdeckstift) wird mit wenig Terpentin
u. 2½ Ltr. Wasser breigestellt u. 3-4 Std.
gekocht, dann die Lösung abgesiebt kalt
gestellt u. der sich bildenden Fett abge-
schöpft. die Lösung wird auf der Platte
zum Klären gebracht 2 Eier schaum
des Eiweiß etwas Zitrone ½ Glas Wein
Zucker Essig u. Pfeffer zugegeben
u. mit dem Schneebesen geschlagen
die Platte muß die Folien auf
der Seite die Schrift zugewandt haben
die die Lösung klar ist u. sind sie

dürch 1 Tuch, sollte sie nicht klar genug
sein so muß man den Schleim
mit sie wieder holen, sollte die
Brühe nun gelbe Farbe haben wird
sie mit Alaun oder Schwefelsaur
gesäuert soll sie voll sein färbt
mit K Chromsaur will man
einen schönen Schein so gibt man
vor dem blauen. 1–2 Stadt Gallmeis
zu. von Farbeyen von Brühe wird
1 Schüssel mit kaltem Wasser ein-
geweicht mann Brühe hinein gießen
u. gestehen lassen hinauf von
Farbeyen Brühen einen Eßlöffel
Farben u. Beizen nun gewöhnlich
durcheinander mit einigen Tropfen
Brühe fest machen lassen hinauf
polyt 1 Tag Brühe, den Farbeyen u.
wieder Brühe, jede Tag läßt man
wieder gehen die Farbeyen bestehen

in Butter geschwenkt, Zucker, Wildbrett
u. Fische, Zucker u. Wildbrett werden in
gleiche Teile geteilt, geschwenkt mit
Fische entbeint u. eine Scheibe in zitronen
saft, Salz u. Pfeffer marinirt zum
Füllen hält man die Schüssel in
Behandel Wasser.

Tauben
warm

3-4 Tauben werden warm gerupft
genau, mit Butter, Zwiebel, Gelbrüben
Lorbeerblatt, Salz u. Pfeffer ungebraten
dann gibt man 1-2 Pfeffer Sauce
zu nebst etwas Rahm Rotwein
u. lässt die Tauben weich werden
dann wird die Sauce entfettet durch-
gerührt mit klein Champignons u. ver-
schnittenen Oliven gewürzt man
kann auch Trüffel verwenden
es wird schmackhafter wenn die Tauben
vor Zubereitung mit Speckscheiben

Knöpfle

Knöpfle werden der Reihe nach mit einem Holz-Löffel von Holz-Löffel verwendet beim Anrichten werden zuerst die Knöpfle in 3-4 Liter geschnitten

Kalbfleisch Klöße

Herz, Leber Nieren von Kühen oder ein Viertel Kalbfleisch wie oben Kalbfleisch zerhackt werden 4-5 mal durch die Maschine gedrehen mit Salz, Pfeffer, Muskat in Butter gedämpfte Zwiebel 1/2 Kilogramm mit gedrückte Brötchen mit 1-2 Eier vermengt dann gibt man Klöße in Salzwasser gibt sie in den Sieb in Salz Wasser damit sie weiß werden Rest sie ungefähr 10 Minuten.

Kugel gestalten

etwa Viertel-Quart-Ei. Man braucht 3/4 Pfund ca. 300 gr. Butter einen Eßlöffel, 1 Viertel davon

wollt man zum Boden und in der
größte runde flachen Teller nun legt
ihn auf ein Backblech u auf die Mitte
des Teigbodens ein runder Deckel und misst
Passiert, sodass ringsherum ein 3 finger
breiter Rand frei bleibt, der übrige
Teig wird nun abgerollt 3 Messer
rücken dick ausgerollt u. über den
Deckel gezogen dieser Teig muss
aber in der Rundung 2-3 cm größer
sein als der Boden, der Rand des
Bodens wird mit Wasser bestrichen
u. der Deckel festgeklebt, nun schneidet
man den vorstehenden Rand gleichmäßig
ab schneidet einen 2 cm breiten Streifen,
legt ihn rechtem rum die Pastete, mit
schmalen Teigstreifen verziert sind,
als abschluß um die Pastete, oben wird
ringsherum 3 cm vom Mittelpunkt auf
den Deckel einschnitt in dem man den

Teig mit einem heißen Messer nicht ganz durchschneidet, damit der Dotter nach dem Backen nicht zu Klein ist, sticht man die bezeichneten Stellen mit einem scharfen Messer heraus, die Pastete wird mit Kleinen Teigblumen verziert, das ganze mit Eigelb bestrichen u. die guter Hitze gebacken, nach dem backen wird der Dotter vorsichtig entfernt und das Fleisch herausgenommen die Pastete nun mit beliebigen Füllsel oder Ragu.

Füs oder Füsse

Man gibt Butt. oder Zwetschgen oder in eine Pfanne, dazu 2 Zwiebel 2 gelbrüben 2 Lorbeerblätter einige Pfeffer Körner etwas Abfall von rohem Fleisch, Kälber. Rindfleisch.
Man läßt die unbereiten gibt heißes

Messerzug, v. Lösst. 4–5 St. Kochen,
Füs ist zu allen braunen Saucen
zu verwenden darf nur wenig ge-
salzen u. muss entfettet werden.

Kalbskopf

1 gebrühter entgehirnter Kalbskopf wird ver-
schnitten, ausgewässert, abgebrüht und
u. in Wasser mit Essig, Zwiebeln
Gewürz, Salz u. Gemüsen weich
gekocht, dann bratet man ihn auf einem
Brett auf, entfernt die weiche Haut von
Gaumen u. zerlegt den Kalbskopf einige
Stunden vor 60 fett abgeschmalz Mehl
u. der Kalbskopfbrühe wird ein braune
Gemüsbrühe bereitet u. gut aufgekocht, man
würzt mit Salz, Essig, Zucker, Rotwein
u. Gewürz, der Kopf wird in Stücke ge-
schnitten, mit Milch in Rotwein Salz und
Pfeffer marinirt und in dem Gemüs
reicht, man richtet auf eine Platte

192 II

...en, und versetzt mit Blättern, Schalmandeln, Essigsäure u. Gewürzen. Gekochten Eiern zubereitung 5-6 Pf.

Brustsaft für Kinder

Dazu gut man besonders Bärlapp, in Verwendung einer Lösung, dem man ein Eigelb zusetzen kann. 3 Std. mayrer Schnaps (Cardan) wird in Mörser gestoßen dabei muß alles fett entfernt werden, die gibt man wenig gestoßen in die Flasche, verschließt sie gut u. läßt sie in Mörser bei 6-8 Pf. Kochen die wohltuenden Säure welche man ablaufen läßt, darf nur auf Anordnung des Arztes gegeben werden will man die Säure weniger stark haben gibt man ½ Ltr. Kochendes Wasser zu.

Diese werden gewürzt und genommen, gekochten Rehschinken u. die Brust mit Speckscheiben umgeben mit Zwirn binden dann bratet man sie im Butter Braten in Fett oder Fischpfanne legt selbigen gebratenen Braten wieder hinein u. lässt es noch warden, kurz vor dem Anrichten gibt man ½ Glas Rhein zu Bratenzeit ¾ – 1 Std.

Rehschinken, Brüste u. Rehbrust wird gewaschen, in warmes Wasser gelegt (Blut gezogen) getrocknet in Tuch gewickelt in Fettes Fett der Brüste wird abgenommen in kaltem Wasser gelegt welches oft erneuert werden muss, damit es schön weiss wird, dann legt man es in Tuch gewickelt in kochendes Wasser, wenn gewürzt mit 80 gr. Butter 2 Essl. Mehl einen weissen Brühe kocht mit Eidotter ab, gibt Champignons v. Rahm, Zitronensaft das in Mürbeteig

geschnittene Zwiebeln, in Würfel geschnittene gekochte Kalbszunge = (¼ – ½ kg) u. 1 kg gedünstete in Würfel geschnittene Kalbsbrust mit Fett u. Salz u. Pfeffer, füllt die Masse in eine gefettete Kastenform, streut Semmelbrösel u. etwas Muskatnuß darüber u. läßt den Ragout bei mäßiger Hitze 20–20 Min. ausziehen.

Braten

Dazu verwendet man den dicken Teil von Lunge, löst Haut u. Fett ab u. schneidet einzelne dicke Stücke davon klopft sie u. bestreut sie etwa 1 Std. aufeinander, dann werden sie gesalzen u. gepfeffert u. brät sie rasch in heißer Butter, auf beiden Seiten schön gelb, man kann eine Zwiebel

geschnittem Zwiebel mit Semmeln u. den Gewürzen mit etwas Eigelb anstreichen für Rouladen muß das Fleisch geschlagen werden unser Lümel kann nun auch Mittel-stück verwenden das ist nicht so teuer,
Bratenzeit 4–8 Std.

Kalbsbrust

ein schönes Stück Kalbfleisch, Rinnen, umbraten Stück mit abgeriebenen, gesalzen und ge-schafft u. so aufgerollt daß die Rinnen gut im Fleisch stehen, dann mit Schnur umbinden u. in heißem Fett mit den Gewürznüssen anbraten nun löscht man mit Eigelb ab u. läßt das Fleisch im Bratrohr $\frac{5}{4}$ Std. weiterdünsten, ist das Fleisch halb durch, übergießt man mit seinem Saft gibt ein Glas Wein zu und macht es fertig.

196 II

Hirnschnitten

In kurzem mit Messer wird das Hirn gehalt, den geschützt u. gut erwärmt nun werden gedünnste Scheibchen in steh. siedem 2 Eigelb 1 Teelöffel fl. 1 Eßl. Mehl 1 Eßl. feinem Reibe, Salz Pfeffer u. Muskat unter das Hirn gegeben, streicht die Masse fingerdick auf Blechschnitten bestreicht sie mit Mehl u. Butt sie schwimmend in heißem Fett u. backt die schönsten Seiten gelbst in Fett nun verwendet Hirnschnitten als Beilage zu feinem Gemüse auf gleiche Art kann man auch Hirnschnitten bereiten.

Gebackenes Hirn

Das Hirn wird in kaltem mit Wasser gehalt dann geschützt u. etwa 5 Min. in Essig u. Salzwasser oder Essigwasser gehalt, dicht mit Salz bestreicht

in sie u. Mehl umgewandt u. schön
gelb gebacken.

Rühren Gestehen

Nun nehme von ½ A Mehl 1 Ei Salz
u. etwas Wasser einen Teig, der
sich wie fest gebratene Butter anfühlen
muß ¼ A Butter wird gebraten jeden
wollt man den Wasser Teig lang u.
schmal ein gibt die Butter darauf
den schlägt nun den Teig zusammen
u. wollt ihn nochmals machen
so wird Teig gerührt sei wiederholt
nun das ausrollen machen so fertig
ist wollt man ihn gleichlig dünn aus
sticht mit einem runden förmchen Plätzchen
aus bestreicht den Rand mit Wasser,
legt einen Plumen Löffel Ruhm darauf,
schlagt die andre Seite darüber, drückt
die Enden die Form eines halbmondes
entsteht, der Rand wird festgedrückt

u. die Kartoffeln schneidet sie fein gebutzen nun kann sie und mit Salz gelb abstreichen u. in den Backofen gelan.

Reis

Man muß nimm d kann Löffel voll Reis dann nun etwas Wein Zucker Zimmt Reis Zuck, Haffer in Wasser geschnitten Eierschnitz u. gehackte Zitrone gießt (1 ltr Wasser) das Wasser wird vorher ge- kocht u. muß gut aufquellen nicht voll sein, diese Masse gibt etwa 25 Pfd

Grüne Erbsen

Beim Einkauf sehe man darauf daß die Schoten grün u. die Erbsen nicht zu groß sind sie werden entschält u. geschwemmt Zu 4 Pfd. Butter dünstet man nun feingeschnitten Zwiebel gibt die Erbsen zu feein etwas Zuck etwas Pfeffer u. Salz sie zugedeckt weichdünsten dann

stoßt nun wie wenig Wasser darüber geht
wie Butter zäh u. läßt sie nehmen
verschlossen

Gefüllter Kirschkuchen

dazu verwendet man dieselben Teile wie
zu Kirschkuchen sind die Blätter abge-
presst so bestreicht man eine gut gewässerte
Tourtenform mit Butter legt dieselben in
eine große Form u. belegt die Tour-
tenform in der Mitte u. an der Seite
mit gebrühten Kirschblätter die Fülle
wird hinein gegeben u. mit dem Rest
des großen Blattes gut bedeckt dann
bindet man die Tourtenform gut zusammen
daß sodaß die Flüssigkeit Kein Saft aus-
dringen kann bindet sie an einen
Kochlöffel u. hebt den Kirschkuchen
in gut gesalzenem Wasser 1½-2 Std.
verwendet man getrocknete Kirschen so
genügt 1 Std. Kochzeit. man gibt ihn

200 II

mit einem Butterbrezel zu Fuß.

Heuschnupfen

Gegen diese Krankheit wird dem gepflückt und zwar eine Woche vor dem Beginn der Blüthezeit, gewöhnlich Ende Juni bis Anfang Juli, in besonders trockenen Jahren manchmal schon Mitte Juni, dem Gesicht nun von 60-80 gr. Butter und 2 Esslöffel Mehl einen Butterbrezelbrei bereitet mit Heuschnupfen und lässt ihn einwirken und reibt ihn täglich mit den Heuschnupfen wenden auf einen Faden mit Vorsicht behutsam platt einwirken die Beere auf einen die Fäden gelöst und die Heuschnupfen mit Hilfe Hilfe gewendet.

Heuschnupfen Heilpflanze

Heilpflanze verwendet man die dünnen Heuschnupfen dieselbe vorher gepflückt getrocknet werden auf gleich der Holzige entfernt

wird dann noch in Kochwasser wenig Salz in einer Brühe Bouillon gegeben u. anstehen lassen.

Dibbel

Man nimt gleich Teile Schmalfleisch, Schwein u. Kalbfleisch zusammen 2½ Pfund u. in Würfel neben so 6–8 Kartoffel eine Zwiebel 1 Zwiebel 2–3 in Scheiben geschnitten Salz Pfeffer zu Zubereitung von Dibbelstein muß man eine gut spülen da Topf Deckel und Boden mit Butter ein Lage Kartoffel eine Lage Fleisch gemischt den Fleisch dann Zwiebel Kartoffel u. s. w. den Rest Fleisch u. spült mit Kartoffel ab gibt den eine Schüssel Fleischbrühe u. Butter zu, spült den Topf mit Deckel u. lässt das ganze langsam 1½ St. dämpfen nicht zu viel rühren!

Hühner mit Reis

Die grösste Schwierigkeit nicht zu alte Hühner wird ausgebrint jedoch die Flügel u. Schwanzfedern um Hühner anlassen, nun drückt derselben fest unter einander u. füllt sie mit Reis, nun gibt nachdem sie gross ist die richtige Form u. bindet sie mit feiner Bratenschnur oder mit Draht zu $\frac{3}{4}$ St. wie jedes andere Huhn.

Reisfülle

Zu 30 gr. Butter dünstet man 1 feingeschnittenen Zwiebel gibt 150 gr. gewaschenen und abgebrühten Reis zu dünstet ihn nun gut mit und füllt nachgehends mit 4 Ltr. heisser Rindsuppe auf, nachdem dieser aufgesogen hat, stellt man ihn in den Backofen oder auf die Seite des Herdes damit er gleichmässig quillt, gibt dann etwas geriebenen Schweizerkäse u. auf bei einen 2 Essl. Tomatenmark zu, dünstet den

Reis kocht durch u. füllt ihn Kalt in
den Kessel.

Käse
Kartoffeln

¼ Pfd Butter wird nun schaumig gibt 6 St.=
gelbe Eier u. wird die nochmals schaumig
dann fügt man 1 Essl. Mehl (15 gr)
4 Essl. dicken saueren Rahm ¼ Pfd Gruyèrer
Schweizer Käse, Salz, Pfeffer, und
zuletzt den Schnee der Eier hinein
darunter, nun füllt diese Masse in
die mit Butter bestrichenen Puddingsformen, streut etwas Mehl darauf
u. ein kleines Stückchen Butter und läßt
sie im Backofen ¼ Std. ausbacken nun
gibt die Sosse zu Tisch diese Masse
gibt 14 Puddings zubereitungszeit ¾ Std.

Spargel
Kartoffel

Spargel mit Mehl bestreuen mit Muskatnuß
und gestoßenen Nüssen gibt nun nun
Salz gekocht in Scheiben geschnitten

Kartoffelblättchen, stark in Stte zu-
schneiden, und Lage gewässerten
in Mörser geschnittenen Hering drücken
u. ganz wenig saurer Rahm darauf
dann wieder Kartoffel u. so fort bis
die Form gefüllt ist, dann wenden nun
auf Platte u. Buttermilch darüber
gießen gut stellt man den Auf-
lauf $\frac{3}{4}$ Std. in den Backofen für
6 Personen nehmt man 2 Pf Kartoffel
2 Heringe $\frac{1}{8}$ Pf Butter $\frac{1}{4}$ Ltr. saurer
Rahm.

Gewürzter Kartoffel Salat

3 Pf abgekochte, kalte, gewürzten Kar-
toffel, werden in 1 Schüssel gegeben
den mit einer feingeschnittenen Zwiebel
Salz, Pfeffer, etwas Selleriesalz, 1-2 Essl.
Essig 2 Essl. Öl zu einem Schmorkohl
Salat angemacht nun wieder in eine
in 1 Gemüsesalat ein u. Kirschsaft über

mit frisch geschnittenem Gurken u. nun
läßt man klein Teil Kartoffelsalat
zurück u. fügt ihn Rotrübensaft

Kartoffel

Rote gekühlte Kartoffel werden in Würfel Kartoffel
geschnitten in Salatsoße vorsichtig,
abgeschüttet u. dann in Tisch getrieben
auf 2 M Kartoffel nehmt man 90 gr Nuß
2 Eßlöffel etwas Salz u. Pfeffer die
Nüsse mit auf dem Handelsblatt gut zermahlen
fünf runde Kugeln oder fingerlangen
Stücken, wendet sie in Mehl um
u. bäckt sie schwimmend in fett schön gelb.
nun gibt sie sofort zu Tisch zu unsern
Kartoffel muß man etwas mehr Nuß zu
geben damit sie nicht zerfallen und sie man
beim Essen darauf zu achten daß man nicht
zuviel Mehlspeise zu sich nimmt da das fett zu
sehr abgekühlt wird u. die Klöße zerfallen

206 II

Mehrkornbrot

150 gr. Hüttenmehl 120 gr. gewaschene rohe gekochte durchgetriebene Kartoffeln, werden mit 150 gr. gekochtem geschältem in Wasser geschnittenem Sauerkraut, ebenso 150 gr. feingeschnittenen 2 gekochte Eier u. 30 gr. Kümmel vermischt 2 15 g Hefe dazu gebraten sein müssen werden untergehoben das Brot fest hineingedrückt u. einige St. kalt gestellt kurz vor Gebrauch schneidet man das Brot nicht zu hoch auf einem Blatte an.

Kuchen Spritzel

Von einem Kalbsschlegel schneidet man schöne Scheiben, klopft dieselben gut u. bestreut sie mit Salz u. Pfeffer, dann wendet man die Scheibe in Mehl um u. bratet sie auf beiden Seiten schön, das überflüssige Fett wird abgeschöpft zuletzt zum Rahm Sauerrahm gibt man den Bodensatz

gelbe ist wird mit Fleischbrühe abgelöscht u. mit etwas Mehl gemischt nun wischt das Fleisch auf einer erwärmten Platte an warm stellt es früh mit Gitterumschrieben u. gießt die Brühe darüber.

Kastanien

die Kastanien werden geschält u. gebrüht damit man die innere Schale entfernen kann dann werden sie in Butter mit etwas Fleischbrühe weichgedünstet u. mit Salz Butter gemischt.

Gefüllte

von 6–8 schönen großen Tomaten schneidet Tomaten man oben einen Deckel ab höhlt die Tomaten mit Messerchen vorsichtig mit einem Kaffeelöffel aus u. treibt das Mark durch ein Sieb 125 gr. Reis wird abgebrüht, in 60 gr. feinstes Butter dünstet man ein feingehackt Zwiebel gibt den Reis nebst Salz zu u. vermischt ihn mit dem durchgetriebenen Mark wenn er aufgesogen hat füllt man die Tomaten damit, gibt den etwas Butter in ein Schmorgut die Tomaten ein, deckt sie mit Butterstückchen

giesst wenig Essig dazu fällt sie in den Boden u. lässt sie $\frac{1}{4}$ – $\frac{3}{4}$ Std. dünsten wenn die Kartoffeln weich mit Zucker füllen

Gefüllte Kartoffel

12 mittelgroße Kartoffel werden roh geschält oben ein Deckel weg geschnitten u. dann ausgehöhlt man bereitet von verschiedenen Fleischsorten ein Gehacktes füllt die Kartoffel damit u. legt den Deckel wieder darauf stellen lässt man in eine Pfannenfett heiß werden, setzt die Kartoffel hinein gibt wenig Essig u. Salz zu u. dünstet sie unter öfterem Begießen weich

Äpfel-Pfannkuchen

$\frac{1}{2}$ kg Mehl $\frac{1}{4}$ ltr. Milch etwas Salz 4 Eigelb reibt ein Pfannkuchenteig zusammen, u. die Eiweiß schlägt man darunter, etwa 4 Äpfel werden geschält in feine Scheiben geschnitten u. unter den Teig gemengt, dann bäckt man in nicht zu heißem Fett dicke Pfannkuchen schön gelb u. bestreut sie mit Zucker u. Zimt

Nüsslcrüsn.

Bei den Nüsslcrüsn hat man darauf zu achten dass man sie gleich nach dem sie werden zu Tisch bringt da sie sonst zusammen fallen.

Vanillecrüsn

¼ Ltr Rahm ½-¾ Ltr. Milch 150 gr. Butter
1 Prise Vanille 80 gr. Dotter 3-4
Eier, der Rahm wird mit der Hälfte der Milch gekocht dann die Vanille hinein gerührt dann mit der Vanille u. Milch zu einem dicken Brei gerührt u. zum Erkalten in eine Schüssel gegeben die Dotter wird schaumig gerührt Eigelb u. Zucker abwechselnd zugegeben u. mit dem Rahmbrei vermengt, mehl auch u. nach den Eiern hineingerührt darunter fällt die Masse in eine gutgestrichene Nüsslrinne.

Kartoffelauf-
lauf zu
Braten v. Reh

10-12 große Kartoffel werden gewaschen
geschält in Würfel geschnitten in Salz-
wasser weichgekocht abgegossen u.
heiß durch ein Sieb getrieben etwas
warmes gibt man sie mit ¼-½ ltr. Milch
gibt 4 Eigelb 1 Essl. Mehl 100 gr. fein-
wie geriebenen Butter, Salz, Muskat
u. Muskat zu fügt den steifen
Eierschnee darunter, man füllt die
Masse in eine gebutterte Auf-
laufform u. bäckt ½ - ¾ St. bei

Pfirsich

60 gr. Butter
300 gr. Mehl ¾ ltr. Milch 180 gr. Butter
8 Eigelb u. etwas Salz, das Mehl
wird mit der Milch glattgerührt
hinauf gibt man die Eigelb u. rührt
die geriebene Butter zu nun
füllt die Masse in die Förmchen halb
voll u. bäckt sie in heißem Ofen schön gelb

Backzeit 15-20 Min.

Kirschen
Nüsslerüh

4 Eiweiß schlägt man zu Schnee u. vermischt sie mit 150 gr. Zucker u. etwas Vanille zum Nüsslerüh. Bestreicht man mit Butter füllt diesen hinein, bäckt es in nicht zu heißem Ofen schön gelb gestürzt wird es mit Vanillesauce serviert.

Reisbrot

½ ℔ Reis wird gewaschen abgebrüht u. mit etwa $\frac{5}{4}$ ltr. Milch Zucker nach beliebe Vanille oder Zitronenschale weichgekocht. Er wird nun auf eine heiße platte Backblech ausgebreitet in die Mitte wird eine Vertiefung gemacht u. diese mit Marmelade oder Einmachobst gefüllt 4-6 Eiweiß schlägt man zu Schnee 2 Essl. gestoßenen Zucker darunter, u. streicht die über den Reis, den stellt man die Platte in den Ofen u. läßt es gelb werden, damit die platte nicht springt, gut auf wie mit Sand bestreutes Schuß

u. lässt sie bei mässiger Hitze ½ - ¾ St.
aufsieden

Nimmt mit
Aufguss 1½ Lt. Milch ¾ St Grün 60 gr. Butter
u. etwas Salz werden zu einem
dicken Brei gekocht, dann rührt man
½ St Butter schaumig, gibt 180 gr.
Butter, Salz u. Schale einer halben
Zitrone u. 4 Eigelb gut verrührt
die Gut mit dem Brei u. gibt zuletzt
den steifgeschlagenen Schnee die Aufguss-
form beleyt man mit 1 Lage
des Gebäcks dann 1 Lage Früchte
wiederholt dies u. gibt zuletzt eine
Lage Grün darüber man bestreut den
Aufguss mit Makronen gibt einige
Butterstückchen darauf u. lässt
in einer Std. im Ofen backen (8-10 Pf)

159
108

Mandelnüsse-

8 Eigelb werden mit ½ A Zucker ½ Pfd. Mandelnüsse
gerührt so lange gibt man langsam
den Schnee von 4 Eiweiss dazu
120 gr. Mandeln darunter u. zuletzt
den steifen Schnee von 4 übrigen
Eiweiss nun gibt man die Masse
in 1 gebutterten Mandelnüssform
u. bäckt sie bei mässiger Hitze
etwa ¾ Std. ¼ Std. vor Gebrauch
stellt man ½ ltr. Milch mit einem
Glas Wasser u. ein ¼ A Zucker,
etwas Zimt u. einem ¼ A Milch-
einem Mandelnüsse lässt die Brösel
Butter anrösten u. zieht den
Wein von den Mandeln über den
Mandelnüsse.

Nussmandelnüsse

½ A Nüsse ¾ - 1 ltr. Milch 90 gr. Zucker
100 gr. Butter, 6 - 8 Eier die Eidotter

Reis ½ Zitrone, der Reis wird gewaschen
u. 2 mal abgebrüht u. mit der
Milch zu dicken Brei gekocht,
den rührt man Butter, Zucker, Eigelb
u. Zitronenschale schaumig, gibt
dies zum Reis u. mischt den
steifen Eischnee darunter die
Masse wird in die gefetteten
Auflaufform gefüllt u. bei mäßi-
ger Hitze gebacken.

Rahmauf-
lauf.

6 Eigelb 6 Essl. süßen Rahm, 2 Essl.
Mehl werden zusammen gut verrührt
inzwischen gibt man 3-4 Essl. Zucker zu,
zieht den steifen Schnee u.
füllt die Masse in die gefetteten
Form u. bäckt sie bei mäßi-
ger Hitze 20 Min. lichtgelb. (2-3 P.)

Süßwerk.

5-6 trockene Milchbrötchen werden abgerieben in feine Scheiben geschnitten u. mit Butter bestrichen, eine Lage von den Brötchen wird in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gelegt $\frac{1}{4}$ Pfd. länglich geschnittene Mandel $\frac{1}{4}$ Pfd. Zitronat dazwischen gestreut, wieder Brötchen eingelegt u. fest bis die Form $\frac{3}{4}$ voll ist die letzte Lage muß Brot sein, dann werden 3-4 Eier mit $\frac{3}{4}$ Ltr. Rahm oder Milch u. 60 gr. Zucker verrührt u. über die Brötchen gegossen. die mit Flüssigkeit bedeckt sein müssen, man läßt sie ein Viertelstg gut durchziehen, streut Muskatnuß darüber legt einige Butterstückchen darauf u. bäckt die Masse $\frac{3}{4}$-1 Std.

Nudelaufl.

Nudelaufl.

$\frac{1}{4}$ ℔ Nudel werden mit heissem Wasser abgebrüht und mit mit 1 Tasse Mandl 40 gr. Butter u. $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch die Nudeln weich, untrdessen wird nun 100 gr. Butter mit 2 Eigelb schaumig, gibt die zu den Nudeln u. macht selbige den Saft hineinrühren, alsdann füllt man die Masse in eine Auflaufform u. bäckt sie in heissen Ofen $\frac{3}{4}$ - 1 St.

Apfelmus

½ ℔ Reis wird 2 mal abgebrüht, u. mit Wasser aufgestellt, alsdann gibt man etwa 1 Ltr. Milch 1 Kaffeelöffel Salz 3-4 Essl. Zucker 60 gr. Butter zu, lässt in mässigem Ofen viel zu Wasser, dann wird eine Auflaufform mit Butter bestrichen

1 Lage Reis hineingeben, den vom Lage Reisbrei u. kocht bis Alles weich gekocht ist, die obere Lage muß Reis sein man bestreut den Auflauf mit Mandeln mit Butterstückchen garnirt u. läßt ihn in heißem Ofen $\frac{1}{2}$–$\frac{3}{4}$ St.

Oben, will man den Auflauf feiner haben so kann man noch 3 Eier unter den Reis mischen

Kirschen oder Obst

$\frac{1}{4}$ ℔ Zucker $\frac{1}{4}$ ℔ Butter 60 gr. Mandeln $\frac{3}{4}$ Ltr. Milch 6 Eier 3 ℔ Kirschen 8 Brötchen 1 Eßlöffel Zimt 1 Messerspitze Salz, Butter, Zucker u. Eigelb werden schaumig gerührt, dazu gibt man kleingeschnittene Mandeln Semmel die in Scheiben geschn. in Milch eingeweichten Brötchen recht gut verrührt werden u. die Hälfte der Eiweiß darunter dann kommen die entsteinten

Eiweiß u. das übrige hineinrühren dazu, nun füllt die Masse in eine gute mit Butterpapier ausgestrichene Form u. bäckt sie bei mäßiger Hitze 1–1½ Std.

Rainisches Brot

dazu verwendet man Reste von Teigen u. 1. 15. klein Teigabfall, diese werden mit etwas Mehl angefeuchtet, in einer feuerfesten Platte oder Auflaufform gelegt u. ein Mischguß von ¼ Ltr. Milch zugegeben ¼ Pfd. von Zucker gefügt man von 2 Eiweiß einen steifen Schnee gibt 80 gr. Zucker darunter gerührt den Schnee über die einzelnen Brotstücken u. gießt ihn mit geschälten längsdurchschnittenen Mandeln ein. stellt man die Platte auf Rost oder Brett in den heißen Backofen woselbst der Schnee fest fürbt

voll.

Pudding:

Mehlpudding.

8 Milchbrötchen werden abgerieben u. in
Scheiben geschnitten 6 Eier ¼ kl Zucker
1 Stangen ½ Ltr. Milch werden gut gemischt
angerührt, die Form mit Butter ausgestrichen u. mit Mehl ausgestreut.
Die Brötchen werden Lagenweise ~~in~~
eingelegt dazwischen streut nun 60 gr.
Feinkaffinade 60 gr. Mandel, gibt
Zuletzt die verrührte Eiermilch darüber
u. läßt den Pudding ½ St. stehen
man kocht ihn 1¼ - 1½ Std. u. gibt
ihn mit Vanillesauce zu
Tisch

Mehlpudding
für 3-4 Personen 3 Brötchen werden II Port.
abgerieben in Scheiben geschnitten
u. mit 4 einem ¼ Ltr. Milch übergossen, dann werden 60 gr Butter
schaumig gerührt 3 Eigelb 2 Essl.

Kalbsniere 60 gr. Butter 30 gr. gehackte grünen Mandeln u. zuletzt den steifen Eischnee darunter geben, alsdann füllt man die Masse in die gebutterte Form u. Rest der Füllung $\frac{3}{4}$ – 1 St.

Brotpudding

4 Eigelb $\frac{1}{4}$ Pf. Butter $\frac{1}{4}$ Pf. geriebene mit einem Gel angefeuchtet Semmel, 30 gr. Zimmet, Zucker, 1 Esslöffel Zimt 1 Messerspitze Nelken 65 gr. geschnittene Mandeln u. den steifen Eischnee der 4 Eiweiß, Eigelb u. Butter werden schaumig gerührt, gibt die übrigen Zutaten nach u. nach darunter, füllt die gebutterte Form damit ungefähr bis u. Rest der Füllung 1 St. man gibt sie mit einer Schokoladensoße, für 6 bis 4 Personen

Reibgut-
ding

¼ Pfd Reis wird gewaschen 2 mal ab-
gebrüht u. in ½ – ⅓ ltr. Milch abge-
kocht, dass muss man darauf achten
dass die Körner ganz bleiben, alsdann
gibt man ihn in eine Schüssel zum
Erkalten, 125 gr. Butter werden
schaumig gerührt, 8 Eigelb
1/4 Pfd Zucker dazu
abgeriebene ½ Zitrone mit dem Reis
gut vermengt, gibt noch einen steifen
Eierschnee zu, füllt die Masse in
die Butterstreichene Form u. kocht
den Pudding ½ Std. für 8 Personen.

Mandel-
pudding

Man nibt 4 Pfund weiche gut ab
schneidet sie in kleine Scheiben, weicht
sie mit einer Tasse Milch ein u.
drückt sie fest ab, dann rührt man
100 gr. Butter schaumig, gibt 100 gr.
Zucker, die eingeweichten Brötchen

$\frac{1}{4}$ kg geschälte gewiegelte Mandeln,
6 Eigelb u. zuletzt den steifen
Eierschnee zu u. füllt die Masse
in die gebutterte Form 1 Std.

Kartoffel
Füllung. 100 gr. Butter 30 gr. gewiegelte Mandeln,
die abgewiegelte Schale 1 Citrone 1 Theelöffel
feine Semmel $\frac{3}{4}$ kg gewiegelte Kartoffel
65 gr. in Wein aufgeweichtes
Weißbrod 6 Eier. die Kartoffel
welche sehr mehlig sein müssen
werden am Tag zuvor abgekocht,
am andern Tag geschält u. ge-
wiegelt, Butter u. Eigelb werden
schaumig gerührt nun u. nach
die übrigen Zuthaten hineingethan,
zuletzt der steife Eierschnee,
nun füllt die Masse in die gut-
gestrichene Form, backt den Pudding
$\frac{5}{4}$ Std. u. gibt ihn mit Fruchtsauce

zu Fisch.

Kartoffel-
pudding, gekocht

80 gr. Butter werden schaumig gerührt,
dann gibt 2 in Milch eingeweichte
gutausgedrückte Brötchen 2 ganze gr.
Reibe geriebene Kartoffel 5 ~~Eidotter~~ Eigelb
abwechselnd zur Butter, sowie
Salz, Pfeffer u. Muskat u. zuletzt
den steifen Eierschnee man füllt die
Masse in eine gut gestrichene mit
Semmelbrösel ausgestreute Form u.
kocht den Pudding 1 gute Std.
dann wird er gestürzt u. mit heißer
Butter abgeschmalzt 3-4 Personen.

Schwarz-
pudding

90 gr. Butter werden schaumig
gerührt nach u. nach 6 Eigelb 90 gr.
Zucker 120 gr. Kakaopulver 60 gr
Zitronat 60 gr. Semmelbrösel
1 Kaffeelöffel Zimt 60 gr Zucker

nüsse in Osterwerk oder Butter,
120 gr feingewiebene mit 1 Glas
Arak oder Rum angefeuchtetes
Schwarzbrot zuletzt die steife Eier-
schnee darunter gemischt, nun
füllt die Masse in eine gutge-
strichene Form u. backt den
Pudding 1½–2 St. nun stürzt
ihn den, auf eine heiße Platte
bestreut ihn mit Zucker gibt
1 Glas darüber zündet ihn an
u. bringt in brennend zu Tisch.

Grießpudding

½ ltr. Milch wird mit 60 gr. Butter zum
Kochen gebracht u. ¼ ℔ Grieß einge-
rührt, nun läßt die Masse erkalten
gibt nach u. nach ¼ ℔ Zucker 10 Eigelb
Saft u. Schale von ½ Zitrone 60 gr geschl.
geriebene Mandeln 15 gr Zitronat
15 gr. Orangeat u. zuletzt den steifen

hineschnan zu nun die Masse in nun
gütgestrichenen Form u. Post in Backofen
1 Std.

Mandarinen
Gratincreme

1 kl. Milch wird mit 1 gehäuft Teel 1 Stärk
schen Mandlin u 45 gr. Zucker zum
Kochen gebracht, dann gibt man unter
stetem rühren 90 gr. Grieß hinein
ebenso 60 gr mit Milch angerührte
Mandarinen u. läßt das zusammen
gut durchkochen, dann nimt man den
Topf vom Feuer, rührt 3 Eigelb u. den
steifen Eischnee darunter füllt die
Masse in die mit Butter bestrichene
Auflaufform u. stürzt den
Inhalt nach Gebrauch nun gleich
in mit Vanille oder Zimtzucker
oder Butter Obst zu Tisch.

Brotbrei-
Pudding

1/4 ltr. Milch 90 gr Butter 90 gr Zucker
läßt man heiß werden 190 gr
Mehl hinein r. Brot die unter
stetem rühren bis sich die Masse vom
Topfe löst, man läßt sie dann
erkalten gibt 6 Eigelb Salz u Zucker
1/2 Citrone Wein der Schale hin-
zu u. fällt die Masse in
eine Butterbrotform dann
backt den Pudding 1 starke Std. u.
läßt ihn dann in Butterform in ofen
form 20 Minuten nachziehen man
verziert ihn mit einem Weinschaum
Eingüß. die Form darf nur bis zur
Hälfte gefüllt sein damit der Pudding
gut aufgehen kann.

Süßspeisen
Pudding

5 Eigelb werden mit ¼ Pfd Zucker schaumig gerührt, gibt Saft u. Schale einer Zitrone 100 gr. feine Stärke gesiebt den Eiern schaumig beimischen, füllt die Masse in die gebutterte Form Rest der Pudding 1 Std. u. gibt ihn mit Weinschaumsauce zu Tisch

Kalter Speise
Cardinalpudding

50 gr. Kartoffelmehl wird mit 1 Tasse Milch u. 6 Eigelb gut verrührt ¼ Pfd geriebene Schokolade ¼ Pfd Zucker wie Vanillin wird hinzugegeben u. unter beständigem rühren aufgekocht nun gibt man den Schnee von den 6 Eiweiß u. rührt so lange bis sich Blasen bilden, alsdann wird die Masse in eine mit Butter wohl ausgestrichene Form gefüllt u. bis zum

gebrannt Kalk gestellt wo dann Nüsse
wird der Pudding gestürzt mit Schlag-
rahm verziert oder mit Vanille-
Mandelbrühe zu Tisch gegeben.

Schokoladen-
Grieß- 1/2 Ltr. Milch wird mit 40 gr. Butter
100 gr. Zucker 1/4 ltr geriebene Schokolade
oder 3 Essl. Kakao Pulver gemischt
dann rührt man 180 gr. Grieß ein
u. füllt die Masse in die mit
Butter ausgestrichene Form man
läßt die Speise erkalten u. gibt sie
mit Mandelbrühe zu Tisch.

Vanillezitronen-
Pudding 6 Eigelb werden mit 100 gr. Zucker gut
verrührt u. rührt u. Schale einer Zitrone
geriebene, hinzu löst man 10 gr
Speisestärke in 1/4 Tasse Milch ein
mischt es gut mit der Masse u. mengt
zuletzt den steifen Schnee darunter

man lässt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form erkalten u. serviert sie nach dem Stürzen mit Fruchtsauce.

Grundmasse
Nachmischung

½ ltr. Heidelbeersaft 3 Essl. Kartoffelstärke gemischt mit Saft 150 gr. Zucker u. 1 Glas Wasser zusammen aufgekocht u. die mit Wasser ausgespülte Form gefüllt u. ½ Std. auf Eis gestellt

Fruchtsauce

Inzwischen Obst, womöglich etwas Beeren nehmen, sauber machen auf 1 kl. Schüssel mit nur ½ Milchsaft 2 ganze Eier 1 Eigelb 1 Essl. Zucker mischen Vanillezucker 1 Eingeschnittene Zitrone beides in Butter gedünstet gibt die nötige Säure, Pfeffer, Muskat, etwas 2 Eigelb u. 50 gr. Zucker gemischt gerührte Butter zu dem Obst, nimmt den Saft u. mischt.

gebackt den Strisen herausnehmen durchrühren
nun füllt die Masse in die gebutterten
Strisenform u. backt den Pudding
1 Stunde Hr. nun gibt ihn mit Buttersauce
heiß zu Tisch.

Kokosnußpudding

1 Teller voll abgeriebene Kokosnuß wird
fein zerwiegt u. in Butter gedämpft
60–80 gr. Butter wird schaumig gerührt
4 abgetrennten Dotter werden nun zu-
nächst untergerührt u. nebst dem
Kokosnuß u. 4–5 Eigelb zu Butter
gerührt der nötige Zuckr etwas Schale
u. Blütchen davon der Strisenform
werden durchrührt gemischt füllt die
Masse in eine gebutterte Pud-
dingform u. kocht den Pudding
$\frac{5}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Hr. es wird vorsichtig gestürzt
mit Butter abgeschmalzt oder mit einer
Buttersauce zu Tisch gegeben.

Einstiftzum Drücken.

4 Eier werden mit Salz, Muskat ½ Tl. oder Milch gut verrührt in eine gutgestrichene Puddingform gefüllt u. etwa ¾ Std. in Wasserbad gekocht man stürzt sie u. schneidet gleichmäßige Stücken davon, die Abschnitte werden verwandt zu klaren Tl. oder Gemüsesuppen.

Die Pudding setzt man deswegen zu weilen weil die Form gut schließt u. stabil ist in besonderem Wasser stets muß darauf die Form nur dreiviertel voll eingefüllt werden damit der Pudding gut aufgehen kann.

180

Teig u Kartoffelpudding

100 gr. Butter 150 gr. Zucker 3/8 Ltr. Milch 100 gr. Mehl 100 geschl. geriebene Mandeln u. 40 gr. Schokolade, Milch u. Butter läßt man heiß werden rührt das Mehl nun u. läßt die Masse kalt werden. Ist sie kalt so rührt man abwechselnd Eigelb u. Zucker dann die Mandeln u. gibt die Schokolade u. zuletzt den steifen Eischnee dazu, dann teilt man die Masse in 2 Teile u. mengt den 1 Teil mit der geriebenen Schokolade in eine Puddingform gibt nun zuerst den braunen Teig dann den gelben u. backt den Pudding 1 Std. in Wasserbad.

Verschiedenes Backwerk.

181.

Kaffeküchlein

¼ ltr. Milch, 60 gr. Butter 1 Prise Salz ¼ ℔ Mehl 1–2 Essl. Zucker.

Butter u. Milch werden zum Kochen gebracht abgerührt Zucker u. Salz, das Mehl rasch hineingerührt u. die Masse unter beständigem rühren gekocht bis sie sich vom Topf löst. Ist sie gut abgekühlt so gibt man 6–7 Eier zu. u. setzt mit dem Kaffelöffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech. man bäckt die Küchlein bei guter Hitze schön gelb. Auf dem kalten Raum man den Dotter abschneiden u. den die Küchlein mit Vanillezucker füllen.

Backzeit
Küchen

2 Küchlein Backzeit ¼ ℔ Zucker ¼ ℔ Mandel 5 Eiweiß etwas Zitronat.

182.

Der Rahmkuchen wird so zubereitet d. heißt die Haut abgezogen in kl. Stückchen zerschnitten u. über Nacht eingeweicht. 1 Pfund Mehl wird mit einem Ei, Salz und mit etwas Muskatnuß bestreut. dann gibt man den Rahmkuchen darauf, jedoch ohne den Teig. Der Pfannen wird in Butter schön gelb angebraten u. dann den Guß darüber gegeben. Zu diesem wird der Eimerich zu Schaum zerschlagen mit dem Zucker vermengt. u. den geschälten gemahlenen Mandeln. Man läßt den Guß in Butter schön gelb werden.

Mürbes Ei zu Obsttorten

Man nimt auf das Pfundgewicht ½ kl. Mehl 100 gr. Butter 1 Ei, 1 Weinglas Milch 30 gr Zucker 1-2 Eßl Wasser u. verarbeitet alles zu einem guten Teig, den man bis zum Gebrauch kalt stellt.

Würzburg Trig 183

½ ℔ Mehl 150 gr. Butter 60 gr. Zucker 1 Ei II Art.
2-3 Essl Milch in Verbindung ist
rein bei erster Art.

Würzburg Trig

½ ℔ Mehl 2 fein 4 Essl. Rahm 60 gr Butter III Art.
100 gr Zucker 1 Messerspitze Salz. die
Verbindung ist rein bei verschiedener Art.

Butter Trig

½ ℔ Mehl ¼ ℔ Butter 1-2 fein 1 Messer-
spitze Salz 1-2 Essl. Rahm 1 Eigelb
Glatt verarbeiten. diese Zuteten verarbeitet
man zu einem zarten Teig u. stellt ihn
bis zum Gebrauch kalt. Zu warmen u.
kalten Gerichten verwendbar.

Butterteig mit Zucker gut zu Kaffeekuchen

½ ℔ Mehl ¼ ℔ Butter ¼ ℔ Zucker 1 Ei
u 1. spitz Salz werden zu einem Teig ver-
arbeitet u. dieser bis zum Gebrauch kalt
stellen.

184 Glätter Teig

½ kg Mehl 1 Kaffeelöffel Salz ½ l gute frische Butter u. etwas 1/8 Liter kaltes Wasser. ⅔ des Mehles werden mit Salz, Wasser u. ein Drittel der Butter zu einem zarten Teig verarbeitet, das übrige Mehl wird mit der andern Butter verrührt u. kalt gestellt. Der Wasserteig wird dünn ausgerollt. Der Butterteig wird so darauf gelegt, daß er mit dem Wasserteig ganz bedeckt werden kann. Er wird dann der Länge nach gleichmäßig ausgerollt etwa ½ cm dick u. dann von oben nach unten u. von unten nach oben zusammengelegt. Das Ausrollen wird 3-4 mal wiederholt u. dann der Teig bis zum Gebrauch kalt gestellt.
Man verwendet ihn zu verschiedenen Pasteten u. pikanten Torten.

Süßer Blätterteig.

1 ℔ Mehl 1 Ei 1 Eßl. Zucker 1 Eßl. Rum
u. Arrak, 1 Tasse saurer Rahm ¾ ℔
Butter 1 Prise Salz, die Zubereitung ist
die gleiche wie bei vorhergehendem Teig.

Salzstangerln.

Man mischt von 60 gr Butter 120 gr Mehl,
15 gr Hefe die man mit etwas Milch auf-
gelöst, 2 Eßl. sauren Rahm u. 1 Eimerl
warmen Teig, verarbeitet ihn auf ein Brett
bis er schön zart ist u. läßt ihn dann
1 St. rasten. Dann rollt man ihn rechteckig
aus, schneidet mit dem Teigrädchen
etwa 2 fingerlange u 2 cm breite Streifen
aus, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie
mit Kümmel u. Salz u. bäckt sie bei
guter Hitze schön gelb.

Kartoffel Mangerln.

300 gr. Mehl, 300 gr. Butter 300 gr. gekochte
geschälte geriebene Kartoffel u. etwas Salz

man
verarbeitet auf dem Nudelbrett zu einem
festen Teig u. verarbeitet ihn weiter wie
Kalbsbrust.

Apfelküchel.

½ Pfd. Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz 2-3 Essl. Öl
werden mit Wasser zu einem dicken glat-
ten Teig angerührt. Zuletzt fügt man
den Schnee von 6 Eiweiß darunter.
Der Teig darf nicht zu dick nur zu
dünn sein, damit man die Apfel-
scheiben gut umhüllen kann, dieser
Teig kann auch mit Wasser u. Milch
angerührt werden doch ist Wasser vor-
zuziehen da die Küchlein rösscher werden.
Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus
ausgestochen u. in halbfingerdicke Schei-
ben geschnitten. Man gibt sie in einen
Schüssel bestreut sie mit Zucker, begießt
sie mit Rum, Kirschwasser od. Wein
u. läßt die Äpfel ½ Std. stehen

Hierauf treibt man die Eigelbschnitten in den Teig, drückt sie schwimmend in heißem Fett u. bestreut sie nach Belieben mit Zucker u. Zimt, dieser Teig läßt sich auch zu anderen Gebäcken als Garnitur verwenden.

½ ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 10 Eier, Saft u. Schale einer Zitrone.

Gebäck-verderben

Zucker u. Eigelb werden schaumig gerührt, gibt die Zitrone, dann das geriebene Mehl u. zuletzt den steifen Eierschnee gut u. streicht den Teig ½ fingerdick auf ein gefettetes Blech u. backt ihn bei guter Hitze hellgelb. Alsdann läßt man den Kuchen vom Blech erkalten in recht mit Eingemachtem u. teilt ihn scharf zusammen. Auf Gedecken können die Kuchen mit einem Zuckerguß überzogen werden. Auf den erkalteten

schneidet man sie in 2 fingerdicke Streifen.

Englischer

150 gr. (Butter) ½ kl Zucker ½ kl Mehl ½ kl Vanillezucker, die Schale ½ Zitrone 60 gr. Zitronat 60 gr. Orangenat. 5 Eigelb 1-2 Essl. Arrak. d. Ruhm u. schaum wie 5 Eiweiss. Butter u. Zucker werden 1. M. gerührt, dann wird der feingeschnittene Gewürz u. die übrigen Zutaten gegeben. Zuletzt wird der steife Schnee darunter gemengt, die Masse in die gutgefettete Form gefüllt u. bei mässiger Hitze 1½ St. gebacken.

Verstellte

Verstellte mit Mandeln

½ kl Butter wird schaumig gerührt 6 Eigelb ½ kl Zucker 30 gr. geschälte geriebene Mandeln ½ kl Mehl 185 gr Vanillezucker u. 1 Essl. Arrak gegeben. Zuletzt wird der steife Eierschnee darunter gemengt, die Masse in die

gütigst einen Eierpfannkuchen gefüllt u.
1¼ – 1½ St. gebacken.

Frankfurter Grüne Soße

½ Pfd. Mehl ¼ Pfd. Butter, ½ l. Milch
¼ Pfund ¼ Pfd Buttermilch etwas, 25-30gr
Essig, das Mehl wird in 1 Schüssel gesiebt,
dann macht man mit kaltem Milch
in der Essig einen Teig, den man
zum Essen an die Wärme stellt. Indem
lässt man die Butter zergehen,
gibt den Zucker u. Salz zu u. kocht
einen ziemlich dicken Eierteig, welcher
tüchtig geschlagen werden muß, zuletzt
gibt man Buttermilch zu, u. stellt
den Teig in die Wärme, nach etwa
2 St. sinkt man den Teig auf das
Mehlbrett, formt einen länglichen
Rollen davon, lässt diesen nochmals
gehen. u. backt ihn bei mäßiger Hitze
etwa 1 St. gebacken so auf dem Ofen Rost

wird er mit geschlossenen Lippen bestrichen
u. mit Butter bestreut.

Mittelstücken.

2 Pfd Mehl 300 gr Butter 2-4 Eier, Salz,
30-40 gr. Hefe 180 gr Zucker etwas ½ l. Milch,
½ Pfd Rosinen ½ Pfd feingeschnittene
Zitronat. Man bereitet mit diesen Zutaten
einen Hefenteig u. Zitronat wenn
ziemlich festen Teig, welcher tüchtig geschla-
gen wird. Nachdem er gut gegangen,
wird er 1½ cm dick ausgerollt, bestreicht
ihn mit geschlossener Butter, streut Zucker,
Zimt, Rosinen u. Zitronat darauf.
Wickelt den Teig von einem Ende ein
zusammen, legt ihn halbmondförmig auf
das gutgestrichene Blech u. läßt ihn noch
etwa 20. Minuten gehen. Wenn bestreicht
ihn noch mit Eigelb u. backt ihn bei guter
Hitze noch etwa 1 Stunde.

Kräuterbutter

Man vermischt einen Esslöffel von 200 Gramm Mehl 2 Eier 30 gr Butter ¼ l. Milch 40-60 gr Butter etwas Salz u. 4-6 Essl. Butter. Nachdem der Teig gequollen ist wird er ausgerollt, auf ein gefettetes Blech gelegt u. mit zerlassener Butter bestrichen, dann lässt den Teig nochmals gehen u. gibt den folgenden Masse darauf. 200 gr. Mehl 200 gr zerlassene Butter 100 gr. Butter 100 gr. geriebene Mandeln 1-2 Essl. Zimt werden zwischen den Händen so lange gerieben, bis eine brösselige Masse entsteht. bestreut den Kuchen damit u. bäckt ihn bei guter Hitze etwa ¾ Stunde.

Einfacher Teig

1 Pfd Mehl 60-80 gr Butter 15-20 gr. Butter ¼ Pfd Butter 3 Eier 1 Kaffeelöffel Salz u. ungefähr ¼ ltr. Milch.

Mit diesen Zutaten macht man 1 gutten Hefenteig, füllt in ihn die gut geriebene Form läßt ihn gut gehen, u. backt ihn dann bei guter Hitze $\frac{3}{4}$-1 Std.

Gewöhnlicher Sand

$\frac{1}{2}$ ℔ Butter wird schaumig gerührt, gibt dann abwechselnd 10 ℔ gesiebtes Mehl, 8-9 Eier 100 gr Zucker 25-30 gr. Essig etwas Salz, 1 Eßlöffel Vanillezucker u. 1 Tasse Milch zu, füllt die Masse in eine gutgefettete Form, die mit Mandeln belegt worden kann, u. läßt den Kuchen gut aufgehen. Man backt ihn bei guter Hitze etwa 1 Std. u. bestreut ihn mit Staubzucker, oder macht eine Schokoladenglasur darauf.

Schokoladenglasur

$\frac{1}{2}$ ℔ Zucker $\frac{1}{4}$ gr. Kakao werden mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser gekocht, streicht

die Flasche nennen auch die auf diesen
Formen oder Rühren. Klumpen Teig =
werk drückt man in die Flasche hinein.

Schmalkalden.

½ ℔ Mehl 30 gr. Salz 3 Finger 1 Kaffeelöffel
voll ¼ ℔ Zucker 180 gr. Butter 50 gr.
Eidotter 1 Stk. Milch 50 gr. Mandeln.
Das Mehl wird in 1 Schüssel gesiebt, mischt
in der Mitte eine Vertiefung u. rührt
mit der in lauwarmer Milch aufge=
lösten Hefe einen Vorteig an u. läßt
ihn gut gehen. Alsdann gibt man die
übrigen warmen Zutaten zu u.
schlägt den Teig, bis er sich von der
Schüssel löst u. stellt ihn zum
Gehen an einen warmen Ort. Alsdann
teilt man ihn in 3 gleiche Teile, zieht
diese gleichmäßig aus, flechtet 1 Zopf daraus
u. formt ihn auf ein gut gefettetes
und bloß zu einem Kranz. Man läßt

ihn nochmals gehen, bestreicht ihn mit Eigelb u. backt ihn bei guter Hitze 1 Std. Nach dem Backen bestreicht man ihn sofort mit Zuckerglasur.

Zuckerglasur

125 gr. Staubzucker wird mit 3 Essl. Wasser bis zum Faden gekocht u. mit einem Pinsel über den noch warmen Kranz gestrichen, alsdann streut man noch Citronat geschnitten, geröstete Mandeln darauf. Ein 125 gr Staubzucker wird mit 2 Essl. Rosenwasser glatt gerührt u. auf den noch sehr warmen Kranz gestrichen.

Fülle zum Kranz

Der Kranz kann mit folgender Fülle gefüllt werden. ½ kg geriebene Mandeln od. Haselnüsse 2 Eier ¼ gutter 2-3 Essl. feinen Zucker werden gut gerührt, die Fülle des Kranzes

etwa 6 - 7 cm breit ausgerollt, die Hälfte gleichmäßig in die Mitte gestrichen, überklappt den Teig u. behandelt ihn weiter wie den einfachen Kranz.

Rosinen

Man bereitet einen Butter- oder Zuckerteig, rollt ihn ziemlich dünn aus u. belegt ihn gut bestrichen Blech damit, dann wäscht man 80 gr Butter schaumig, gibt 150 gr Zucker, 5-6 Eigelb 90 gr. Mehl 5 gut abgetrocknete, durchgetriebene Rosinen, 1/4 l. Milch 2 Essl. Rotwein, u. gehackt die Schale einer halben Zitrone, füllt die Masse auf den Teig, bestreicht den Rand mit Eigelb u. bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze dunkelgelb.

Mandeln
Apfelkuchen

4-5 Eier werden mit 1/2 Zucker schaumig gerührt, 1/2 Mehl zugegeben u. dies in ein gut gestrichenes Form

gehüllt. 1 ℔ ~~Öl~~ gehälte u. in Scheiben geschnittene Äpfel werden darauf gegeben u. den Rühm bei mäßiger Hitze gebraten.

Zwiebel-Rühm.

Man braucht 1 guten Schmant, ca. etwa ¾ ~~l~~ Mehl, 1 Ei, 40 gr Butter, 10 gr. Salz u. die nötige Milch. Nachdem es gut gegangen ist, walkt man ihn ziemlich dünn aus u. legt ihn auf ein gut gefettetes Blech. 3-4 ~~St~~ Zwiebeln werden geschält, geschnitten u. in Butter gedünstet. Dann gibt man sie in eine Schüssel, gießt ¼ l. saure Rahm 2-3 Eier u. die nötige Salz zu, rührt diese gut u. streicht die Masse auf den Teig, legt noch in Würfel geschnittene Speck darüber, bestreicht den Rand mit Eigelb u. backt den Rühm bei

gutes Hefen Hefegelb.

Milchbrot.

5 große Eier, ½ Pfd. Mehl ½ Pfd. Zucker 1 Essl. Anis feingestoßen u. Zucker werden 20 Min. gerührt, alsdann gibt man das gesiebte Mehl, Anis u. Zucker das schäumige Eigelb darunter. Man füllt die Masse in eine gut gefettete Form, u. backt sie bei mäßiger Hitze etwa ¾ Std. Ist der Kuchen zu Ende, so schneidet man ihn in dünne Scheiben, u. backt sie in heißem Ofen schön gelb.

Käsebrot.

½ Pfd. Zucker 4 Eier ½ Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, ½ Pfd. Sultaninen ½ Pfd. Mehl, Zucker u. Eier werden schaumig gerührt, u. die übrigen Zutaten rasch u. nach einander beigegeben. Man füllt die Masse in eine gut gefettete Kastenform u. backt sie

1–1½ Stunden.

Zibebenbrot. ½ Pfd. Zucker wird mit 4 Eier ½ Pf. gr. gerührt, dann gibt man 60 gr. Brennspiritus, ¼ Pfd. Zibeben ¼ Pfd. klein Rosinchen, ¼ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, etwas Zimt u. Vanille, 2 Essl. Kirschsaft, 2 Pfd. Mehl zu, dies wird alles tüchtig zusammen, die Masse in eine gut gestrichene Kuchenform gefüllt u. etwa ½ Std. gebacken.

Mandelbrot. ½ Pfd. Zucker wird mit 4 Eier schaumig gerührt. ½ Pfd. ganze Mandeln, ½ Pfd. Vanillezucker, etwas Zimt, Vanille u. 1 Esslöffel Mehl durcheinander gemischt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln, legt sie auf ein gut eingestrichenes Blech u. backt sie lichtgelb. Nach dem sie mit einer Kaffeetasse die mit etwas Vanille gemischt ist,

bestreichen u. obenauf in 4 feingewiegte Pfeffernüsse geschnitten.

Apfelbrei.

Man bereitet einen Blätterteig, schneidet denselben nachdem er ziemlich dünn ausgerollt ist, einen 12 cm im Viereck aus, gibt 1 Essl. Apfelbrei, der mit Mandeln u. Rosinen gewürzt ist, in die Mitte, pflegt die Ecken in die Mitte wie Briefmarken, die Ränder mit Eiweiß, klebt einen Streifen darüber, bestreicht sie mit Eigelb u. bäckt sie bei guter Hitze hellgelb.

Marmor-
Küchen.

½ ℔ Butter wird mit 1 ℔ Zucker schaumig gerührt. 6 Eigelb, ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Kartoffelmehl, der steife Schnee von 6 Eiern, zuletzt 10 gr in Milch aufgelöste Pottasche zugegeben. Hierauf wird die Hälfte der Masse in die gut verbutterte Kuchenform gefüllt.

In das übrige werden 2 Essl. Cakao, welchen man in ½ Tasse Milch aufgelöst hat, die Masse wird in nicht zu heißem Ofen 1 St. gebacken.

Guß dazu.

2 Essl. Cakao 2-3 Essl. Puderzucker 1-2 Essl. Wasser werden unter stetem rühren zu einer glänzenden Masse gekocht u. heiß auf den Kuchen der noch warm sein muß gestrichen.

Verbesserungen.

Unter ¼ ctr schwerig gewordne Butter, gibt man 4 Eigelb u. ¼ ctr Zucker, rührt dies ¼ St. Hierauf gibt man etwas abgeriebne Citronenschale u. gibt langsam ¼ l. lauwarme Milch, 550 gr geriebne Mehl zu. Kurz bevor der Teig in den Ofen kommt wird der steife Schnee u. ein pfündiges geriebnes Zwiebackmehl zugegeben. Der Teig wird glatt gerührt.

129

reibt, in die gut gestrichene Form gefüllt u.
in mäßig heißem Ofen gebacken. Der Teig
Ofen soll nach ½ St. das 1. mal geöffnet werden.

Vanillin-Kranz.

320 gr Butter, 10. ganze Eier, 115. gr Kartoffel-
mehl, 115 gr. gewöhnliches Mehl, 150 gr. Butter,
etwas Citronensaft. Eier u. Butter werden
über Dampf zu einer dicken Masse gerührt,
dann gibt man die geriebene Butter u.
das geriebene Mehl dazu. Zuletzt die Citro-
nensaft, füllt die Masse in die gut gestrich-
ne Form u. bäckt sie bei guter Hitze
hellgelb. Sobald sie erkaltet ist, wird
sie zweimal durchgeschnitten u. mit Crem
gefüllt. Alsdann wird sie wieder zusammen
gesetzt und mit Hülsenzucker d. Vanillin-
zusammenreibe bestreuen u. mit Blättchen
~~gestr~~ geschnittenen Mandeln belegt.
Vom Rand die Füllung aus zugelassen u.
mit Schokoladenglasur überziehen.

Solange es heiss ist.

Zum dazu.

180 gr. Butter wird schaumig gerührt, 90 gr. Staubzucker wird gesiebt u. mit 4 Eigelb u. 1 ganzes Ei auf gelindem Feuer schaumig geschlagen. Die abgeriebene Masse wird langsam der Butter zugegeben u. mit Vanille gewürzt.

Eiweißschnee

1 Ei, 1 Eiweiss Zucker, 1 Ei schaumig Mehl, Rest u. Milch 1/4 Ltr., Zucker u. Ei werden gut verrührt Mehl u. Ltr. langsam zugegeben u. der Teig ganz dünn in 15 cm grosse Backformen auf ein Blech gestrichen u. gelb gebacken. Obenauf kann man Schlagobers oder einen Kaffeelöffel auf.

Falsche Fische.

2 Eier, 140 gr. Mehl, 4 Kaffeelöffel Kaffeelöffel, 1 grosser Zucker. Vanille 1/6 l. süsse Milch d. Mehl, 1 Essl.

Kirschsaft, Mit diesen Zuthaten ver-
mischt man einen gleichen Theelöffel
Essig, giebt soviel Essig über den in fett
wachsten Filzlöffel, ebdrunten Faden
bindet u. bindet die Filze in heißen
Fett schön gelb. Kuchen rothen Glasirend
man sie mit Eisenvitriol, mit weißer,
gelber, d. roter Glasur. Etwa 60 Pf.

Litr. Wasserglas

9 Eier, ½ Pf. Zucker, ¾ Pf. Mehl, 150 gr. Butter, 1 Ltr. Eigelb, Butter u. Zucker werden schaumig gerührt dann abwechselnd der Ltr. Essig u. das Mehl u. zuletzt der steife Schnee zugegeben. Der Teig wird in die Formen gefüllt u. gebacken. Man läßt die Kuchen 2 Tage stehen, schneidet sie in feine Schnitten u. glasirt sie mit einer gut gerührten Glasur aus Puderzucker Litr. Wasserglas u Wasser.

Himbeer-
schnitten

100 gr. Butter 100 gr. Zucker, 200 gr. Mehl,
1 Ei, 1 Eigelb u. Himbeermarmelade,
die Mehrmenge nimt man 2 Eigelb,
1 Tl Zucker, ½ Tl geschält, geriebene Mandeln. Von den ersten Zutaten wird ein
mürber Teig bereitet, davon 2 je ½ cm
dicke Streifen ausgerollt, auf diese, wenn
sie ½ Std. gelegen, die Marmelade
u. darauf die Mehrmenge gestrichen.
Man deckt die Masse schön glatt, bestreicht
die warmen Schnitten mit Eiweißschnee
u. schneidet sie in 2 cm breite Streifen,

Haferschnitten.

150 gr. Mehl, 100 gr. Butter 60 gr. Zucker,
60 gr. Schokolade, 70 gr. ungeschälte geriebene Mandeln, 1 Ei u. etwas Vanille.
Die Hälfte wird auf dem Nudelbrett zu
einem ganzen Teig verarbeitet, der
man Ruhe gibt, indessen bereitet man
wallt nun 2 [illegible] Lampe 8 cm breite

Streifen auf, formt an einem derselben
an einem Ende einen Rand u. gibt
Selleriesalz darauf. ½ gr. geschält,
gehackte Mandeln, ½ gr. Butter werden
mit etwas Wasser d. Hirnes verrührt
u. aufgestrichen. Den gibt man der
andern Streifen als Deckel darauf u.
drückt ihn fest. In mäßig heißem Ofen
backt man den Kalbskopf, schneidet ihn auf
warm in Schnitten u. übergießt ihn
mit Butter gelassen.

Gänse zum Abstechen

3 Hirnes werden zu Hirnsalat gegeben,
gibt 150–200 gr. Butter zu, streicht die
auf den fertigen Brüsen u. legt den
Gänsen gelb werden

2 Tage Arbeit

3 Hirnes werden mit 3 Essl. Butter schaumig
gerührt, gibt 1 Essl. Mehl u. ½ Tasse
süßen sauren Rahm zu, u. gibt die

Masse auf den gebackenen Küchen, u. lässt den Küchen noch kurze Zeit im Backofen.

Gebackene Küchen

1 gut bestrichene Tortenblech wird mit Butterteig ausgelegt, streut etwas Mehl darauf, u. gibt 1½ Pfd abgeriebene trockene Gebäcke darauf, das Küchen wird in heissen Ofen gelb gebacken, bestreut ihn dann mit weissen Zucker, u. gibt einen Guss von Eiweiss u. Zucker darauf, Alsdann gibt man den Küchen nochmals in den Ofen bis der Guss gebräunt

Geschälte Küchen

wird ebenso zubereitet.

Gebackene Küchen 2. Art

nach dem man den Tortenblech mit Butterteig ausgelegt hat, werden 6 Eiweiss zu Schnee geschlagen u. mit ½ Pfd

Zucker rein 1/4 Pf. gewogen, man gibt 180 gr.
geschälte gewiebene Mandeln dazu thut
fällt die Hälfte der Masse auf den
Backnudeln gibt einen Teller voll
gezuckerte Zusammenbacken herauf u.
streicht die andere Hälfte ab Gieß der-
über.

Oesterreich

Man bereitet einen süßen Blätterteig,
walkt denselben so dünn als möglich aus,
schneidet mit dem Backwerkzeug etwa
2 fingerbreite Streifen, bestreicht den
Rand derselben einige Male mit
Eiweiß v. Wasser, wickelt die Streifen
um den gut geschärften Stock, bestreicht
dann die Masse mit verrührtem Eigelb
v. Eiweiß, streut Zucker darauf
u. bäckt sie in heißem Ofen schön gelb

Semmelknödeln

½ ~~alt~~ Wfd, 200 gr. Butter ½ Glas Wasser
1 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Kirschwasser d.
Quark, von diesen Zutaten bereitet
man einen Blätterteig, 1 Eßl. Wa-
damit rührt man mit kaltem Wasser
glatt, gibt 5 Eigelb 2 - 3 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillin u. ½ Ltr. Wasser
zu u. läßt die Masse unter Er-
wärmung rühren zum Kochen bringen
Alsdann gibt man 6 Stück aufgelöste
Gelatine zu u. stellt die Form kalt,
dann nimmt man der 5 Eiweiß darun-
ter, füllt die Masse in eine kalt
ausgespülten Form u. läßt sie gut
steif werden, den Blätterteig ziemlich
dünn ausrollt auf eine mit
kaltem Wasser abgespülte Platte
gelegt, von dem Boden sticht man
den Teig mit einer Gabel damit

wo Birn Stuben bestimmt, welchem der Blättertrieg gebrochen ist wird so glnüchmäßigen Streifen geschnitten, u. gibt dann die Lehm zwischen der gebrochenen Blättertrieg

Rasch gemachter Obst Küchen — Boden
100 Ges. Zucker werden mit
2 ganzen Eier schaumig gerührt
dann gibt man 100 gr Butter
2 Eßlöffel Wasser und 1 Eßlöffel Backpulver hinzu
wenn der Boden gebacken ist gibt man die Früchte darauf

Gemüsekürbis
1 kg Erdäpfel 1 kg 3 Eier wenn Fasse
dick 3 Zwiebel 10 dkg Butter
1 Petersilie viel Salz Pfeffer
u. etwas Knoblauch

Knäckebrot

2 kg Hartweizen 2 kg Schrot
6 kg Mehl 15 % Hefe
½ kg Haselnüsse 2½ kg Eigelb
1½ kg Butter ½ kg Vitamin
100 gr Anis 60 gr Zimt
30 gr. Nelken 20 g Kirsch-
wasser ½ kg Zitronat zu
Dem Teig zum Schluß 2½ kg Zucker

Ochsen.

Mandeltorten

½ ℔ gesch. gewiegte Mandel ½ ℔ Zucker
80 gr. Mehl, Saft u. Schale 1 Zitrone
10 Eier, Eigelb u. Zucker werden
schaumig gerührt, die übrigen Zutaten
langsam zugegeben u. zuletzt der
steife Eierschnee mit gemischt die Masse
in eine gutbutterte Form u. backt
sie bei guter Hitze 1 – 1¼ St. hellgelb.

Lebkuchentorte

½ ℔ Zucker 12 Eier Saft u. Schale 1 Zitr.
½ ℔ Mehl Zucker u. Eigelb werden
½ St. gerührt, dann gibt man das gesiebte
Mehl, Saft u. Schale der Zitrone u.
den steifen Eierschnee zu, die Masse
wird in die Form gestrichen, form
gefüllt u. bei mäßiger Hitze gebacken,
nach dem Backen überzieht man sie mit
1 Zitrone oder Arakeglasur
Backzeit 1¼ – 1½ St.

Feldschnaps-
würste

5 Eigelb 2 ganze Eier 120 gr Kr. 90 gr
Schinken 40 gr. Zitronat 125 gr.
gemahlene Mandel 10 gr. Zimt u. der
Schale von 5. Zitronen, zum Guß
90 gr. Schinken 60 gr. Mandelwürste
werden mit 2 Essl. Mehl so lange
gerührt bis die Masse schön glänzend
u. dickflüssig ist, zum Backen werden
60 gr. Mandeln geschält, halbiert
u. zugeschnitzt.
Die Eigelb u. die ganzen Eier werden
mit dem Zucker schaumig gerührt
die übrigen Zutaten werden nach u.
nach zugegeben u. zuletzt der steife
Eierschnee darunter gemengt, die
Masse wird in die gut vorgerichtete
Form gefüllt u. bei mäßiger
Hitze etwa $\frac{3}{4}$ Std. gebacken, jedoch
die Mandelwürste von dem Ofen kommt

wird sie gestürzt u. serviert mit der beiliegenden Schokoladensauce bestrichen oder mit den zugeschnittenen Mandeln, in schöner Reihenfolge in den Rahmen gesteckt u. die Spitzen mit Schokoladensauce bestrichen.

Schlagrahm.

10 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen u. mit $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker $\frac{1}{2}$ Pfd. gerührt, dann fügt man 10 Eigelb 360 gr. geschälte Mandeln 1 Stange Vanillezucker, 120 gr. geriebene Brötchen, Saft u. Schale 1 Zitrone zu füllt die Masse in die gebutterte Form u. bäckt den Kuchen 14 - 15 Min.

Vollen-Mergi-
gunterten

$\frac{3}{4}$ ℔ Zucker 15 Eiweiß 225 gr. Brötchen 225 gr. geschl. gewiegte Mandeln 225 gr. Vanillezucker, 1 Kaffeelöffel Backpulver u. den Saft 1 Zitrone.

Zucker u. Butter werden schaumig gerührt, die Mandeln, das Mehl u. der Kirschsaft, die Mandeln abwechselnd zugeben, man füllt die Masse in die gutbestrichene Form bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb

Backzeit 1 – 1½ St.

Rein Obstsyrup.

Torte. 12-14 Eigelb 375 gr. Zucker 180 gr. geriebene Mandeln 60 gr. Zitronat 60 gr. Pomeranzenschale 15 gr. Zimt ½ Pf. geriebene Schwarzbrot 1 Glas Wein u. den Kirschsaft, Eigelb u. Zucker werden schaumig gerührt, das mit Wein angefeuchtete Schwarzbrot u. die übrigen Zutaten zugeben u. zuletzt den Kirschsaft, die Torte wird bei mäßiger Hitze gebacken, nach dem backen wird sie mit einer Glasur überzogen u. schön garniert.

Feine Torten

Unter diese Masse gibt man 1½ Pfd. ungeschälte feine Kirschen u. drückt den Kuchen 1¼ - 1½ Std.

Feine Torten

9 Eigelb 1 ganzes Ei 350 gr. Zucker 30 gr. geschl. geriebene Mandeln, Duft u. Schale ½ Zitrone 15 gr. Zitronat 15 gr. Pomeranzenschale werden ½ Std. gerührt, gibt dann 200 gr. Eiweiß dazu u. rührt die Masse ½ Std. dann mengt man den steifen Eischnee darunter u. drückt die Torte ¾ - 1 Std.

Kuchen und kleine Feinbäckereien

½ Pfd. Butter ½ Pfd. Zucker ½ Pfd. Mandeln ½ Pfd. Mehl, die Mandeln werden gemahlen u. mit den übrigen Zutaten feine 1 Eimasse 1 ganzes Ei 1 Kaffeelöffel Zimt 1 Messerspitz. Nelken u 1 Kaffeelöffel Kakao auf dem Nudelbrett ver-

verbindet, nun nimmt man 1 Pfd. Kirschen saft zu gießen, die Hälfte des Saftes wird zum Kochen die andere Hälfte zum Verdünnen genommen der Saft zum Kochen wird aufgewallt in die Form gelegt u. mit hinzugenommenem Einstreichen der übrige Saft wird zu Stimm Gelée aufgesetzen, gleichmäßig aufgelegt, mit Eigelb bestrichen, u. bei mäßiger Hitze hinbacken gebacken.

Zuckerteig

½ ℔ Zucker ½ ℔ geriebenes Mandeln 5 ganze Eier u. 6 Eigelb werden 1 Std. gerührt, diese Masse wird in eine Form gefüllt u. gebacken, alsdann wird sie mit dem Obststreichen Einstreichen u. mit folgendem Guß noch kurze Zeit in den Ofen gestellt, den Guß siehe Seite 20 für 6 Eier

mun mit ½ Pfd. Zkr. ½ gehackt. Zwiebeln Mandel
u. etwas Zitronensaft.

Mandeln

180 gr. Mehl ¼ Pfd. Butter 45 gr. Zkr. 1 Ei
2 Eßl. Rahm 2 Kaffeelöffel Salz die Rühr
masse bereitet man 1 Stund zuvor zu
1 zarten Teig u. stellt ihn kalt, um
andern Tag wird er dünn ausgerollt
u. in die gut ausgebutterte Form gelegt
¾ Pfd. Mandeln 12 bitter darunter
werden geschält u. zwiebeln, fein u. schalen
eine Zitrone ¼ Pfd Zucker u. 9 Eiweiß
werden zu Schnee geschlagen u. alles
zusammen gemischt, zuletzt wird die
Masse in die Form gefüllt, glatt
gestrichen u. Sie gebacken nach dem
erkalten Anlegt man die Torte mit
eingemachten Früchten.

Semmelknödeln.

¾ Pfd. Semmeln werden scheibig geschnitten, mit 1 Pfd. 1 Pfd. Mehl 5 Eigelb 5 ganze Eier verquirlt mit süßer gerührt, dann gibt man 15 gr geriebene bittere Mandel ¼ Pfd. Mehl ¾ Pfd. Kartoffelmehl 2 Eßl. Rahm oder Arrak die Schale 1 Zitrone 2 Löffel Zucker, diese Masse füllt man in eine gut eingeschmierte Form 2 Stund in heißes Wasser stellen.

Gelbrüben-Herz.

10 Eier ¾ Pfd. Zucker 1 Pfd. weiße geriebene Gelbrüben 1 Pfd. geriebene Mandeln 1 Glas Rheinwein oder Arrak, 1 Kaffeelöffel Zimt, Nelken 1 Zitrone 2 Eßl. Kartoffelmehl Zucker 2 Eigelb werden schaumig gerührt 2 dann die Gelbrüben

u. der Kartoffelmehl zugegeben nun
nimmt die Masse noch $\frac{1}{4}$ Pfd. dann fügt
man die übrigen Zutaten zuletzt den
steifen Eierschnee zu u. füllt die
Masse in 1 gutgefettetem Form die
Torte wird bei mäßiger Hitze ge-
backen u. nach dem erkalten fein
glasirt

Haselnüsse
torte

½ Pfd. geriebene Haselnüsse ½ Pfd. Pfr.
13-15 Eier 90 gr. Mehl, Salz u Vanille
1 Zitrone Schale u. Pfr. werden ½ Pfd.
Zucker, die Haselnüsse u. der steife
Eierschnee darunter gemengt, die
Masse in 1 gut gefettetem Form gefüllt
u. in mittelheißem Ofen gebacken wie
man die Torte füllen so wird die
Masse in 2 gleichen Formen gebacken
oder die Torte wird nach dem völlig
erkaltet ist, in der Mitte ihrer Höhe

in 2 gleiche Teile geschnitten nun gib
vorstehende Hälfte dazwischen u. gleich
fünf u. verzinnt die Tertine.

Chem

½ ltr. Schlagrahm wird mit 100 gr.
Puderzucker u. mit 60 gr. Vanille-
zucker vermengt, in den Fuß der
Torte kann man Obst oder Zitronat
verwenden.

Prinzen-
torte

6 Eigelb u. 6 ganze Eier werden
mit 250 gr. Zk. schaumig gerührt,
dann wird 125 gr. geschl. geriebene Mandeln
15 gr. Zitronat 15. Orangenat 2 Essl.
Semmelbr. 100 gr. Kartoffelmehl
u. zuletzt der steife Schnee von 6 Eier-
weißen gemengt die Masse wird
in eine gut gefettete Form gefüllt
u. bei mäßiger Hitze lichtgelb
gebacken.

Schokoladentorte

Für Schokoladentorte verwendet man
die doppelte Rezeptur wie
zuvor die Torte mit einer Schokoladen
glasur u. verziert hübsch.

Obsttorte

werden mit
8 Eigelb 280 gr. Zk. schaumig gerührt,
dann 280 gr. gesiebt. geriebene Mandeln,
280 gr. entsteinte feinzerwiegte Weinbeeren
zugegeben u. die Masse mit ¼ Pfd.
gerührt dann gibt man 1 Eßlöffel Zuk-
ker 1 Päckchen Vanillin u. den
Eischnee zu, die Torte wird ein mäßig
hoch gebacken auf dem vorbereiteten
Blech u. mit feinen Tafelbeeren
garniert

Punschtorte

1 kl. Ltr. 1 Pfd Zk. 1 kl. Mehl 12-14 Eier
1 Glas Rum oder Rotwein 1 abgeriebene
1 Zitrone u. 1 Päckchen Backpulver.

die Dtr. wird schaumig gerührt die
Ztr. u. Mehl nach u. nach zugegeben
dann die Eiter u. den Schnee des
steifen Eiweiß, die Masse wird in
2 gleiche Formen schön gelb gebacken
nachdem die Torte etwas abgekühlt
ist gibt man den Rahm darüber
bestreicht den Boden Aprikosenmarmelade
legt die 2te Hälfte darauf u. über-
zieht die Torte mit einer Messer
oder Aprikosen.

Brösseltorte

560 gr. Mehl 350 gr. Dtr 280 gr. Ztr
macht man mit 2 Essl. Masse u.
3–4 Essl. Rahm oder Quark zu
einem glatten Teig zusammen rollt
ihn in 3–4 runde gleichmäßige Formen
Kuchen und sticht sie mit einer
Gabel u. bäckt sie einzel im
Ofen hellgelb nun bestreicht

sirup mit einem messer u. fahre so über
einander mit Salzlösung bis man 1 Liter
der Analyse darüber geben.

Glocken

200 gr. Nudeln. wiegt man mit 2 Esse.
Salz über den Topf 1 Liter u 3 Esse.
Wasser gelt, die streicht man über den
Knochen

Leim.

6 Eier 4 Eier schwer Gr. 4 Eier schwer Stern
Mehl der übrig bleibt 1/2 Liter 2 Eier.
schwer Butter der Eiweiß wird zu
Schnee geschlagen dem geschlagen
man mit dem Schneebesen rasch,
Gr. Eigelb Mehl u. Zuletzt die zu
erst. Butter darunter die Masse
wird in 1 Butterstreichen Form gefüllt,
u. bei mäßiger Hitze gebacken nach
dem er kalten schneidet man den Kuchen
2 mal durch, bestreicht in mit 1 Strozen

u: stätzt ihn wieder unterrührt.

Butter-
Crem. 180 gr. Btr wird schaumig gerührt dann fügt nun 80 gr mit 3 Essl Wasser löslich in Vanillezucker Verbleibende zu 90 gr. Mehlbtr. wird mit 4 Eigelb u 1 ganzes Ei und schaumig gerührt u. dann die abgeriebene Masse zur Verbleibende u. Butter gegeben.

Lebkuchen.

½ K Zkr. 10 Eigelb ¼ K gestoßene Mandeln 60 gr. Zitronat 1 Kaffeelöffel Zimt 1 Messerspitze Nelken ¼ K geriebene Schwarzbrot ½ Glas Arak oder Rum, Eigelb u. Zkr. werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten u. zuletzt das Eiweiß darunter gemengt, die Masse wird in die gut vorbereitete Form gefüllt,

u. die mürbigen Schitz lichtgelb ge-
backen.

Zwiebeln
hacken

½ Ltr. Zwe. 10 Eigelb, 60 gr. Zitronat
60 gr. Orangenat 1 Kaffeelöffel Zimt
1 Messerspitz Salpeter 145 gr. gestossenen
Zwieback der mit etwas Wein
oder Arak angefeuchtet, Eigelb u.
Zwe. werden ½ Std. gerührt, die
übrigen Zutaten zugegeben u. zuletzt
der steife Eierschnee daruntergemischt
die Masse wird in 1 gutausgebutterte
Form gefüllt, u. die mürbigen Schitz
lichtgelb gebacken, dann stellt man
¼ Ltr. Wein v. Rotwein mit 1 Stückchen
Butter, schüttet die Hitz über die Torte,
u. übergießt sie

Kartoffel
kochen

¼ Ltr Zwe. wird mit 4 Eigelb gerührt
200 gr. Salz geriebene Kartoffel

zuzugeben u. auf kurze Zeit
gerührt dann gibt man die Schale
½ Zitrone 30 gr. feingeh. Zitronat
30 gr. Orangenat ¼ kg mit 1 Glas
Wein ungefähr steifes Schwarzbrot
u. zuletzt das steife Eigelb
darunter, man füllt die Masse
in 1 gut gefettete mit Mehl
mehl ausgestreute Form u. bäckt
sie bei mäßiger Hitze etwa 1 Std.
u. bäckt sie

Linzertorte
II Art. 1 kg Mehl ½ kg Butter ¼ kg Mandeln
360 gr. Zucker 1 Kaffeelöffel Zimt
1 Messerspitz. Nelken 1 Kaffeelöffel
Kakao 1 Eßl. Arrak 3 Eier, die
Zubereitung ist dieselbe wie bei der
ersten Art.

Leinöl Firniss

1 Ctr. geschält Leinsamen Oehle
½ Ctr. Zinkweiß 1 Ctr. Mehl drey eins
Theelöffel mit 1 Pfund Kernölseife
Nr. 1 Theelöffel 1 Loth Kienruß Kaffeelöffel
Gut gemischt in einen Topf gethan
Einen Tag stehen lassen und
Ein Gutheil Oehl gut einreiben.

249
152

Crem

251
153

Viti-Form

½ Ltr. wird mit 2-3 Essl. Zucker ½ Tasse v. Wohlgemuth
Mandel 4 Eigelb 1 kl. Löffel Mehl
unter stetem rühren aufgekocht in
1 Glasschale legt man ¼ Pf Makron
v. Brösnitz rasch nun zuvor in
Wein, den man nicht zu sehr
Arak zugesetzt hat getränkt, u.
mit Obststeine garniren hat man
gleich die erkaltete Creme darüber
u. stellt sie bis zum Gebrauch kalt.

Arak

Eigelb 6 gehäufte Löffel Zucker wenn Crem
schaumig gerührt, ebenso gibt man
6-8 Blätter Schellacke zu u. 1 Glas
Arak zu, mengt zuletzt ½ Ltr.
Schlagrahm, den man steifen schon
wenn 6 Eiweiss darunter fällt die
Masse in die mit Butter ausgestrichene Form u. stellt sie bis

zum Gebrauch Bult 6–4 Personen

Eyerdotter-Crem

3 Eyerdotter 1 Eitorre ¼ Ltr Zkr 15 gr. reiben v. rühr Schalmehr in ¼ Ltr. Schlagsahne, die 1 Eyerdotter sind mit abgeriebene Zkr. mit dem Rest der 3 Eyerdotter den Zitronensaft u. den riebenen Schalmehr in 1 warme Glasschüssel Wasser 1 mal aufkochen u. solange gerührt bis die Masse fast Bull ist, dann wird der Schlagsahne darunter gemengt u. die mit Butter ausgestrichene Cremschüssel gefüllt u. den Bult gestellt für 6–4 Pers.

Mandel-Crem

½ Ltr. Milch 1 Tasse Mandel 4 Eigelb ¼ Ltr Zkr warten auf Schaumen fein zu 1 Crem

gutherst gibt 20 gr. Zucker löst in Essig
zu, u. gibt die Creme durch, ist der
Masse zu dick so gibt $\frac{3}{4}$ Ltr. Essig
wasser darunter, füllt die in 1 mit
Weinstein gespülte Form u. stellt
die Creme kalt vor dem Gebrauch
wird sie gestürzt.

Rüsse
Creme

5 Eigelb 5 gestr. Essl. Zucker werden
schaumig gerührt, dann gibt 4–6 Essl
Mehl u. für 50 ₰ Essigwasser zu
u. stellt die Creme einige Std.
kalt, vor dem Aufstreichen wird sie
mit Essigwasser oder Schaumkuchen
verrührt

Rüsse
Creme

6 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Ltr. Zucker
weiß gerührt, dann füllt $\frac{1}{2}$ Ltr.
starken Kaffee (6 gr. Bohnen) u.
$\frac{1}{4}$ Ltr. süßen Rahm zu, bringt

welche zusammen mehr kosten u. lässt so
viel von diesen Proben, dann gibt
man 10 Blatt Gelatine zu, und
die Eier durch ein Haarsieb u.
lässt sie unter stetem rühren total
kalt werden, nimmt dann von
von 3 Eiweiss u. $\frac{1}{4}$ ltr. Olivenöl
darunter, füllt die Eier in 1
ausgespülte Form u. lässt sie
auf Eis Kalt werden, vor dem
Aufstürzen wird sie gestürzt u. mit
Olivenöl verziert.

Gestürzte
Forellencreme $\frac{1}{2}$ ltr. Olivenöl $\frac{1}{4}$ ~~00~~ Ltr. Wein
Forellen 25 gr. rote Gelatine die
Forellen werden durch 1 Sieb ge-
strichen u. mit dem Ltr. Olivenöl
vermischt, die Gelatine wird mit
etwas warmen Wasser aufgelöst
u. dazu gegeben zuletzt kommt der

Schleyerkraut darunter, ist alles vermengt so wird die Crem in 1 emaillirten Form gefüllt u. mit Folie zugedeckt, dann Ofentrocken wird sie gestürzt u. mit Schleyerkraut verziert.

Paniselbeer Crem

6 große Essl. Paniselbeersaft werden durch 1 Sieb gestrichen u. mit 6 Essl. Zkr. 1 kleine Glas Maisstärke 10go mit gelöste Gelatine u. dem Schnee von 5 Eiweiß vermischt nun pflückt die Beeren bis sie anfängt dick zu werden, füllt sie ~~mit~~ in eine mit Butter ausgestrichene Form stellt sie kühl 24 Std. auf Eis, stürzt sie u. gibt die Crem mit Schleyerkraut oder Mandelbrüsp zu Tisch. Lässt man die Gelatine weg so quillt man eine gute flüssige Crem

Schnitten

Creme

1 Teelöffel Butter verrührt man mit 1 Teelöffel Mehl und mischt 1/4 Liter Milch hinein. Das Ei wird getrennt, Eigelb und Weißes werden gesondert zu Schnee geschlagen. Das Eigelb wird mit Butter und Mehl verrührt, 1/4 Liter Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Vanillezucker, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Backpulver und 1 Prise Backpulver dazugegeben, den Schnee unterhebt man mit Backpulver und Backpulver ist die Masse fertig. Dann gibt man eine Schicht Schokoladencreme darauf, dann die Masse und so weiter, darauf kommt die Creme zu Tisch gibt anstatt man den Ring in Würfel die Creme mit Schlagsahne und Backpulver.

Schokolade

Crem

125 gr. Schokolade werden mit ½ Tasse
Milch nüssig löst 4 Eigelb ½ Tasse.
Kaffeelöffel ½ Ltr. Milch 60 gr. Ztr.
½ Pfund Mehl werden zusammen
gut vermischt zu der Schokolade
gegeben u. unter beständigem rühren
mit hölzernem Löffel gut gebraucht
nun nimmt man nach 6 Blatt nüssig
löste Gelatine darunter rührt die
Crem bis sie selbst ist damit
sie kann Haut bildet u. mengt
auf ¼ Ltr. Schlagsahne u. den steifen
Schnee von 6 Eiweiß darunter.

Mais-

Crem

¼ Ltr. Milch wenig 60 gr. Ztr. Zucker u.
Schale ½ Zitrone 4 Eigelb löst
man mit kaltem Wasser bis klar
kann gibt 8 gr. nüssig löste Gelatine
zu, u. rührt die Crem bis sie

anfängt steif zu werden dann
mengt man den steifen Eierschnee
darunter füllt die Form ½ mit
mit Butter und bestreuten Semmel.
stellt nicht zu heiß, wer
Gebäck wird sie gestürzt.

Haselnuß-

nüsse 1/4 ℔ Haselnüsse werden mit 2 Eßl.
Zucker geröstet bis sie glänzend rot
werden, dann gibt man sie zum
erkalten auf eine mit Öl be-
strichene Platte gegeben hierauf
fein gerieben, nun hackt man 1/4 lb.
Milch mit 1 Eßl. Zucker u. 1 Päckchen
Vanille auf gibt die geriebenen
Nüsse darunter u. läßt den Ganzen
auf der Seite Herdes auf 1/4 Std.
ziehen, dann schlägt 6 Eidotter
gelb u. 10-12 Blatt Gelatine zu
Schaum 1 Eßl. Butter dann 1 Eßl.

u. rührt den Eier bis sie notwendig ist
dann nimmt man noch $\frac{1}{4}$ ltr. Schlagsahne
darunter füllt die Masse in die gut-
ausgebutterte Form u. stellt sie einige
Std. ins Eis nach dem stürzen kann sie
mit Schlagsahne verziert

Marmor

4 Eigelb 1 ganzes Ei 1 Päckchen Zitronen Mineralen
Zucker 90 gr. Zitr. $\frac{1}{4}$ ltr. Milch wird
wie den Grund geschlagen bis die Eier
verdickt, dann nun 1 gelöste Gelatine
5. Blatt zugeben. und den Schnee
schnell rühren

Butter
creme

$\frac{1}{2}$ ltr. Milch wird mit 180 gr. Zitr
8 Eigelb etwas Zitron, wie Grundcreme
zu einer dicken Creme gekocht gibt dann
20 gr. vorher aufgelöste Gelatine zu u.
nach dem erkalten den Schnee von
3 Eiweiß u. $\frac{1}{4}$ ltr. Schlagsahne

füllt die Crem in 1 Glasschale u. verziert sie mit eingemachten Früchten.

Reisrand

50 gr. Reismehl werden 2 mal abgebrüht u. $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch 2 Löffel Ztr. 1 Stange Vanille zu einem dicken Brei gekocht (nicht umrühren) 15 gr. Gelatine werden in 1 Glas warmen Wasser aufgelöst u. zugegeben, ist der Reis etwas abgekühlt gibt man einen ½ Ltr. Schlagrahm darüber füllt den Brei in die Cremschüssel, legt eingemachte Früchte darauf u. kühlt fest gut gekühlt bis sie voll ist, alsdann stellt man sie kalt u. stürzt sie von Glasrand auf 1 Platte u. garnirt sie mit Früchten, wenn Sie die Früchte auf verlassen u. die Crem mit Himbeer oder Johannisbeersaft zu Tisch geben.

Schwarzbeeren
erbse

½ ltr Milch gibt man 1 Prise Mehl
60 gr. Zkr. in 1 Pfann von 6 hinein
pflegt man einen Esslöffel Schwarzbeeren
hinein man wendet die Schwarzbeeren
in der Milch um, nimt sie heraus
u. kocht sie zum abtropfen auf 1 Brod
u. reibt man 6 Eigelb mit 1 Kaffeelöff.
Kartoffel oder Reismehl u. 1 Tasse Milch
u. rührt dies in die Schwarzbeeren Milch u.
rührt dieses in einen Schüssel an ist sie
erkaltet so gibt man die Schwarzbeeren
darauf, bestreut sie mit Zkr u. kocht
sie mit 1 gelöschten Eyweiß ab.

Rothe Grütze

1½ ltr. verdünnten Kartoffelsaft (1 Theil Mehl 2 Theil Saft)
reiben mit dem nöthigen Zkr. rührt das
den rührt man 150–200 gr. Grütze hinein

u. Butt 1 ziemlich dicken Sand darein
die Masse wird in 1 mit Butter Mehl
wohlgesiebte Form gefüllt u. Butt
gestellt, vor dem Gebrauch wird sie
gestürzt u. mit Butter Vanillesauce
oder Schlagsahne verziert.

Kaffeemehl
Creme

3 Eigelb werden mit ½ Kaffeelöff.
Mehl ¾ Ltr. Milch 3 Essl. Zucker
gut verrührt u. unter stetem rühren
zur Creme gekocht, alsdann kommt
man 200 gr. Zucker mit 1 Glas Wasser
gar Karamell, löst in warmem
Wasser 15 gr. Gelatine auf, gibt
die zur Creme u. rührt die Masse
bis sie erkaltet ist dann rührt man
den Schnee von 6 Eiweiß darunter,
füllt sie mit Butter Wasser wohl-
gesiebte Form damit u. stellt sie
einige Std. nicht kühl vor Gebrauch

wird sie geschürft u. mit Mandelmilch
gemengt.

Ambrosia
oder Götterspeise

½ Ltr. dicke Butter gewonnen Rahm ~~dick~~ pflegt man zu Schnee, gibt 200 gr Ztr. ½ Glas Arak 1 Päckchen Vanillin 20 gr von ausgelösten Gelatine zu, füllt die Masse in 1 Glasschale u. stellt sie bis zum Gebrauch kalt u. verziert sie mit Apfelgrieß die Schale wird mit Messer ausgespült u. Ztr. bestreut

Kürbismilch
oder Kokosnuß

4 Ltr. dicke Kürbismilch wird mit 5 Blatt roter ausgelöster Gelatine vermischt u. durch ein Tuch gegossen, dann fügt man 3–4 Essl. Ztr. 1 Päckchen Vanillin zu, füllt die Masse in 1 Glasschale u. stellt sie bis zum Gebrauch kalt.

Schwarze Tinte

Unter den feinen Sorten von 4 Eiern, nimmt man 80 gr. Zucker 1 Päckchen Vanillin fällt in eine Tüte mit Butt. ausgestrichene u. mit Zucker ausgestreute Form u. backt die Masse 15 Min. in Mittelofen. Heraus stürzt man den Kuchen auf eine Platte u. gibt Vanillesauce dazu.

Vanillecreme

II Art

¼ Ltr. Milch 1 Eßlöffel Vanillepudding 2 Eigelb ½ Ltr. Zucker werden auf dem Feuer zu einer Creme gekocht, dann löst man 20 gr Gelatine in 1 Glas Wasser auf u. gibt die zur Creme, ist die Masse vollständig erkaltet fügt man ¾ Ltr. Schlagsahne darunter, füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form u. stellt sie auf Eis, wenn die Creme mit Früchten zu Tisch gegeben.

Aprikosen

125 gr. Reis werden 2 mal abgebrüht mit
¾ ltr. Wasser 125 gr. Zkr. weichgekocht dann
fügt man den Rest ½ Zitronen Saft Mark
1 Glas Arak u. füllt die Masse in 1
mit Wasser ausgespülte Form lässt
sie erkalten u. stellt sie mindest
24 Std. nicht kühl wo dann Gebrauch wird
der Reis gestürzt u. mit Früchtesauce
zu Tisch gegeben.

Gefüllte Datteln

5 frische ½ Pfd. werden zusammen gleichmäßig mit Pistazien
gewürfelt, dazu gibt man den abgeriebenen
½ Zitronen ½ Pfd Mehl u. streift die
Masse möglichst dünn auf ein mit Butter
bestrichenes Blech u. backt 10–12 Min in
gutwarmer Röhre gut u. verfährt jede einzelne
Date besonders zu backen, sobald die Masse
gebacken ist, löst man sie mit einem spitzen
Messer ab u. rollt sie in der Hand,

auf süss zu einer Brüh, Butz von dem
ausstreuen, füllt man sie mit
Fleischwasser, der Schuh muss bevor man
man ausfüttern wird ganz kalt
sein.

Schinken

2 grosse Hinterfüss 1 Tasse feingemachtes
am besten Provisalsalz, 2 Pf. roth
Salpeter, warden solange gerieben bis
die Masse steif ist etwas ½ Pfd. von
dem 2 Eigelb 1 Kaffeelöff. Pfeffer ½ ets
Piment, Muskat u. 2 Pf. Zucker man
nimmt Essig, stellt Brühe für sich in
kalter Flasse v. auf sie man nicht
den Schinken rasch in 1 Gleichgewicht
um u. schüttet die Essig darüber.

Kipfelschinken

2 mürbe Äpfel warden mit einem Tuch
abgetrieben u in Scheiben geschnitten,
dann treibt man sie durch ein feines

sind u. läßt den Nüsswasser 1–2
stunden weichen zu denen geschlagen,
die weichen Äpfel nebst ¼ Pfd Zucker
u. etwas Mandel zugegeben, u 1 Pfd.
zusammen gerührt, nun füllt den Apfel
schnee in 1 Glasschale u. verziert
mit in Nüssen

Gerührter Reis

½ Glas Milch Wasser ½ Pfd Reis 300 gr.
Zucker. Kauft von 2 Pfennig Zitronen
1 Glas Arak, den Reis wird 2 mal
gebrüht u. mit kaltem Wasser
weichgekocht die Körner müssen ganz
bleiben, hierauf gibt man den
süßen Wein welchen man Zucker
u. Zitronen Saft zu u. läßt
den Reis auf ¼ Pfd. Butter, hierauf
gibt man Arak u. Zitronenschalen zu
füllt den Reis etwas weicht in 1 Glas-
schale, hier den gemeinen gar-

nimt man ihr Zusammenschalen.

Erweiterung

Zu 3 Eiern nehmt man 1 Liter
¼ l Zucker 6 Stück Gelatine
¼ l. Schmetten

Vanillin

8 Eigelb werden mit 200 gr. Zucker schaumig gerührt, gibt 1 Ltr. Milch v. Reibm, in welchem man 1 Stang. Vanille ausgezogen hat, nüssgroß Ltr. zu u. schlägt es auf dem Feuer, bis Eier zu dem Brein, nun läßt man die Masse in Schüssel erkalten, u. gibt sie dann in die Gefrierbüchse. die Maschine wird mit Eis und Salz gefüllt 2 Kgr. Eis 1 Kg Salz, die Maschine wird gut geschlossen u. solange gedreht bis die Masse Buttercreme ist, will man sie in Eisformen füllen, bedeckt man sie mit in Öl getränkten Papierstreifen u. Deckel, verschließt sie mit 1 Tuch, damit kein Salzwasser eindringt u. setzt die form 2-3 St. unter Eis beiseite

Manchen Fisch kocht man bis zum Gebrauch in der Gewürzbrühe, stürzt sie auf eine Platte, garnirt den Fisch mit seinen in feinen Messer, eingeschnittenen Löffel, Scheiben ausgestochen u. ordnet auf Platte an, will man den Fisch stürzen, so muss die Form einige Sekunden in heisses Wasser getaucht werden.

Geschwellter Fisch

Dieselbe Masse wird mit $\frac{1}{4}$ Kochsalz, Salz, welche mit 1 Tasse Milch aufgekocht wurde, verrührt u. mit Semmelmehl bestreut.

Zitronen Fisch

1 kl. Masse $\frac{3}{4}$ Kochsp. u. den Saft von 3 Zitronen, den abgeriebenen 1 Zitrone, wenig Zucker aufgekocht u. kalt gestellt, übrigen gibt man den Schnee von 6 Eiweiss darunter,

Mutti, da ist noch Kaffee übrig!
Kochst Du uns daraus wieder so einen guten Pudding wie neulich nach d. Mondamin-Rezept? Rezept: Man mischt ¼ Liter Kaffee aus Kaffee-Ersatz mit ¼ Liter Milch. süßt mit 50 g Zucker, gibt eine Prise Salz dazu, rührt ein Päckchen Puddingpulver (Sahne oder Vanille) nach Gebrauchsanweisung mit Milch an u. kocht daraus einen „Spitzbohnen" = Pudding Das Pudding-Aroma mischt sich dabei mit dem des Kaffees zu einer angenehmen Einheit. — Mondamin = G.m.b.H.. Berlin-Charlottenburg 9.

er Stelle zu mar-
den Front wollen
lem Wettstreit in
es Krieges durch
gsschlacht siegreich
en nationalsoziali-
Erzeugungsschlacht
rziehungswerk volle

III Rudolph
chtigkeit und den
bezüglich Brot- und
Heu in Baden und
fbegehungskommis-
wortung gegenüber
referierten Land-
Finanzie-

die Männer de
ihnen mit er
Kampferfahrung
Stellung hielte
die Leute einer
hundert Holländ
eintraten, und e
diere. Diese Ta
technische Person
ner Einsatz — n
geholt — schaffte
bau zur Igelstell

Hundert Panzer

Am Abend ka
mann E

u. füllt die Masse in Gefrierbüchse,
die weitere Behandlung ist wie bei
Vanillen.

Haselnüsse

125 gr. gesch. Mandeln u. Haselnüsse
werden fallgelb geröstet, fein ge-
mahlen u. mit 1 Ltr. süßen Rahm
1 Stange Vanille 8 Eigelb 100 gr. Ztr.
zu 1 Creme gekocht u. diese durch
ein feines Tuch gestrichen muß lässt
sie zu Eisen füllt sie in die Gefrierbüchse
wie Vanillen.

Kaffee

80 gr. geröstete Kaffee (gemahlen)
wird in 1 Ltr. Schlagrahm gegos-
sen, zugedeckt auf die Seite des Herdes
gestellt etwa 1 Std. ziehen gelassen
dann ihn durch 1 Passiertuch mit 90 gr
Ztr. 10 Eigelb zu rühren die auf
dem Feuer zu 1 Creme kocht sie

Erdbeertorte.

1½ ℔ durchgetriebene Erdbeeren werden mit ¾ ℔ gest. Zucker und gut gerührt (1 Std.) stehen gelassen. Dann gibt man 1 Ltr. gesiebten süßen Rahm u. Milch darunter, füllt die Masse in die Springform u. backt es weiter wie Mandeltorte.

Johannis Himbeer- Erdbeeren zusammen 2 ℔ durch 1 feines Sieb gestrichen, nun wiegt man ½ ℔ Zucker, die rührt man mit 1 ℔ gest. Zucker und gibt 1 Ltr. Wasser zu, u. füllt es in die gefettete Springform, beim Backen muß man sehr vorsichtig sein, u. möglichst keine Luft daran, die der Torte gern Luft wird.

Die ganz frische möglichst kalt geschälte Schinken kann geräuchert, wird in kaltem Raum mit einem silbernen Löffel durch Mark zu die Knochen getrieben, man füllt Gehirnmasse fest in einen Fleischer u. gibt 2 Teelöffel geschlagene Ztr. darauf, die Fleischen werden gut verpackt u. mit Lindenholz zugeschnürden, dann stellt man sie auf einen kühlen Platz, gießt soviel Wasser zu daß die Fleischen $\frac{3}{4}$ in Wasser stehen, bringt das Wasser zum Kochen u. läßt die Fleischen 10 Min. kochen u. darin verkalten.

Schinken

Die Schinken werden durch 1 Tuch gedrückt, auf 1 ℔ Fett nimmt man 1 ℔ Ztr. u. 1 Ltr. Wasser, der Ztr. wird mit dem Fett glänzend gerührt, gibt das Wasser zu,

u. füllt die Masse in die Gefrierbüchse.

Vanilleeis

Die Vanillemasse setzt man bedeckt mit Papier auf Eis für 5 Minuten auf Position, schüttet sie in eine Schüssel auf 1 Ltr. Eis Person 1/2 Pfd Zucker setzt sie mit Zucker unter stündigem Rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat auf Seite u. lässt die Masse nochmals 5 Minuten Position, nimmt dann Papier ab lässt etwas abkühlen und füllt dann die Masse.

Die Büchse offen stehen lassen und dann mit warmen, gebürsteten Tuch primachen

Süßer Brüsel

Chemisch

5 Eigelb 1 ganzes Ei ¼ Pfd. warmen Brüsel
schaumig rühren, alsdann gibt man
4 Eßlöffel ungesüßten Kirschsaft
mit ¼ Ltr. Weißwein zu u. schlägt
die Brüsel auf dem Feuer bis
zum Kochen, nun kann 1 Päckchen
Fünf v. Zitronenschale zugeben.

Schokolade.

120 gr. Schokolade werden mit ¼ Ltr. Brüsel
Milch gut verrührt, ½ Ltr. Milch
3 Eigelb 1 Eßl. Kirschsaft v. Rumverschl
60 gr. Pfd. zugegeben u. die unter
stehenden Eiweiß zum Schnee
geschlagen.

Brüsel zu
6 Eigelb werden mit ½ Ltr. Rahm Vanillecreme
u. dem nötigen Pfd. u. 1 Stange
Vanille zu 1 Brüsel gekocht, durch-
gerührt u. kalt gestellt.

Kirschen Sauce

100 Kirschen wird mit 1 Stange Zimt etw. Wasser dem nötigen Zucker u. Zimt auf Feuer gegeben, einige Minuten gekocht u. durch 1 Sieb getrieben, der Saft wird mit 1 gleichen Messer u. 1 Eßlöffel Kartoffelmehl in 1 Tasse kalt gegeben u. aufgekocht, nun läßt die Sauce erkalten u. zerquirlt sie zu Nachspeisen, durch Zusatz von Kirschensaft wird die Sauce feiner.

Hagebutten Sauce

8–10 Eßl. Hagebutten werden mit Wein u. Wasser gekocht u. nach ständigem rühren zum Kochen gebracht ist die Sauce zu dünn, so rührt man mit 1 Eßl. Mehl u. Wein 1 Teigchen an, u. gibt dann nicht süß genug

nach Zpo. zu,

Einmachen

Essiggurken

Beim Einmachen Gurken werden, wenn sie gewaschen sind, durchgeschnitten und Dill obenauf und in einen Steingutkrug und gibt die Hälfte Estragon u. Knoblauch, Salz dazu Pfeffer Minnesig und Senf, die Gurken damit bedeckt sind, sollten der Essig zu scharf sein so kann er mit Wasser verdünnt werden der erkaltete Essig wird dann über die Gurken gegossen, der nächsten 2 Tagen wieder gekocht u. dann warm über die Gurken gegeben, beim dritten mal kochen lässt man die Gurken 1 mal durch aufkochen u. zwar in einer Messingpfanne damit sie die grüne Farbe nicht verlieren, die Gurken legt

nun denn in den Steingutteig gehört den Essig darüber, u. bindet den Teig nun vollständig notdurftig zu der Gelatine Brei warm, badet nun die Gürken mit einem Baumwollenen auch fett nun darauf zu achten daß die Gürken stets mit Essig bedeckt sind.

Perlsalz

braun 3 M Braun 2 M Gelb um weitern Zusatz Rosen bis sie gelbgrün

Braun Braun

nüanciren dazu nehme man grosse feste Körner, genannt Filter Braun, diese werden gepülvert wie Braun Oxyd u. so fein wie möglich nüancirten, wie grosse Steingutteig oder Hochfärber wird mit Lack bestrumt u. mit Rosen blüthen ausgetragt, der feinnüancirten Braun wird gut ausgeschlemmt u. mit Lack

wenn es sich mit Rinnsal ~~u~~ Wasser
der Saure geschnittenen Essig so fest
als möglich in den Flaschen einstellt
auf 25 Liter rechnet man 3/4 St Salz
ist der Rinnsal einzuschichten entweder
mit Rinnsblätter, Lagt gefallenen
Gurken darüber u. bedeckt mit ~~Salz~~
Rinnsal
Stein, der muss vorher gewogen sein
wöchentlich abgewaschen werden, der auf
dem Wasser sich bildete Schaum muss
stets entfernt werden der Rinnsal muss
immer mit Wasser bedeckt sein, ist dies
nicht der Fall so giesst man kaltes
gesalzenes Wasser darüber.

Salzbohnen

Dazu nehme man recht fleissig frisch ge-
pflückte Bohnen, diese werden von den Fäden
befreit u. 2-3 mal der Länge nach durch
geschnitten, auf 10 St Bohnen rechnet man
1 St Salz, sie werden sorgfältig in einen

gewöhnliche Hünder, den man mit Palm-
blätter umgeben hat, mit Holz u.
Schnur fest eingebaut. Endlich ist
mit einem Tuch, dass Boden u.
belegt ist mit Steinen, ist warden
nun weiter behandelt wie Kunststein

Zu 1 kg
Cäment

Auf 1 M 3 Pr. nehmt man 1 Ltr. Wasser
das wird in einer Waschschüssel
auf den Feuer aufgelöst, wenn der
3 Pr. aufgelöst zu sein mit man den
warmen Wasser ab u. mit den 3 Pr.
auf den Feuer.

Risse
verputzt

Wenn nicht so viele Risse, werden
aufgeint, aufgefüllt u. gewaschen auf
6 M Risse benötigt man 1 M 3 Pr.
u. Fest die Risse etwa 20 Minuten
alten werden sie in die vorbereitete
u. beschmolzenen Gläser gefüllt, dicht

gleich

zugebunden u. an einem Bindfaden Stück
verwahrt.

Hasenbraten

Dieselben werden gewaschen, von den Häuten
befreit gut abgetrocknet, dann mit gleich-
viel Butter in einem Steingut oder
Porzellanschüssel eingeschichtet, läßt
sie 12 St. stehen, gießt den Saft ab u.
passt ihn bis zu verschiedenem Gebrauch, dann
gibt man die Hasenbraten zu u. läßt sie darin
gaaren etwa 5 Minuten Rehen nun füllt sie
sofort in die gereinigten Gläser u. bindet
dieselben zu.

Hasenklein

Nachdem die Hasenbraten verbraten u. genascht
sind stellt man sie mit Pfeffer auf u. gaare
weiter nun auf 5 ℔ Braten 1 ℔ Pfeffer
nun kocht die Brühe so lange bis die
Braten gelatzen, füllt sie nachdem
in gutgereinigte heiß ausgespülte Gläser.

lässt sie verkalken, verkalkt sie, verpfeift sie gut u. stellt sie in einen Büchsen trockenen Ort

Syrupeln

Diese Syrupeln werden genau so gemacht u. so in Gläser eingefüllt dass die Büchse nach unten kommt nun werden sie je nach der Dicke 3-4 mal überbrüht (ein neuer Tuch unter das Glas legen) wobei das Wasser alle 5 Minuten gewechselt ist, einige letzten mal überbrühen bleibt das Wasser darum bis mit das Glas nicht springt stellt man es auf ein feuchtes Tuch ist das Wasser in den Gläsern noch heiß, so darf das Wasser im Kessel auf 45 Grad erhitzt werden, die Syrupeln werden 14 Tage auf 100 Grad erhitzt, (wenn das Wasser kalt ist) alsdann wird das Gefäß aufgehoben, u. nach etwa 10 Minuten die Syrupeln aus dem Wasser genommen, alle

Gemüse müssen am 2ten Tag, nochmals bei
100 C. nachsterilisiert werden, wie 10 Pfd.
gerechnet, bei Spargel Bohnen u. Erbsen tritt
ja leicht Milchsäuregährung ein, wobei sich
die Gläser nicht öffnen, sondern die Flüssigkeit
trüb wird um die zu verwerfen sind.
Gut die Gläser in kaltes Wasser um die Gemüse aus-
zuschöpfen das Wasser in den Gläsern
voll steht über die Gemüse gehen
u. gerade verwendet man abgekochtes
Wasser.

Gärtner-
ei

Mit 4 einm. Ltr. Wasser 300-400 gr. Ztr.
zu Johannisbeeren 20 Minuten bei 80 %
Himbeeren 20 Minuten 80 %
Mirabellen 20 " 80 %
Pflaumen 20 " 80 %
Pfirsich 20 " 80 %
Aepfel 20 " 90 %
Birnen 30 " 80 %

Agnitschen 20 Mk. 80 %.

Fuchslöcher

Mit 1 ltr. Mussee 30 gr. Fuchs zu: Gallen 5 Mk. verkaufen den Strychninum 90 Mk. bei 100 Gramm. Lassen 5 Minuten verkaufen 90 Mk. 90 % Strychnin abzg. bleibt 90 Mk. bei 100 % Strychninzugeln gekauft zugekauft 60 Mk. bei 100 %

Strychninzugeln

Blumenkohl / Muscheln ein essen ohne Fuchs zugemacht Gallen u. Strychnin / mit Fischen weiß bleiben.

Druschenhof 100 Schwein werden gewaschen 100 Kühe Pferden werden untersucht 100 Schweinen werden Galle u. warm nötig gewaschen ab dem Lüneburg nun 2½ 00 Gr. mit 1 Glas Mussee gibt zuerst die Kühen nur 5 Mk. die Schweinen u. zuletzt die Schweinen zu nun Kopf der ganze nur etwa 5 Mk. unter Staten abschließen

u. füllt es in gut gewaschene trockene Gläser
weichen schälten gibt man sie in Asch oder
Reine gedämpfte Pflaume darauf u. bindet
die Gläser zu.

Kirschen
Die Kirschen werden gezogt in gut ge- wozu Rühm
waschene Gläser gefüllt 3 mal mit kochen-
dem Wasser übergossen u. wenn das dritte
Wasser kalt geworden ist.

Bohnen in
Die Bohnen werden so fest als möglich in gut Gläser
gewaschene Gläser oder Büchsen eingefüllt, eingemachen
gibt 1 Kaffeelöffel Salz darüber verkocht die
Gläser u. bewahrt sie in Keller auf.

Bohnen
Auf 4 ℔ Bohnen nimmt man 1 ℔ Salz die II Art
Bohnen werden eingesalzen u. übermacht schon
lassen alsdann füllt man sie in Gläser u.
gibt die Verschließung darüber.

Johannis-
beeren und
Himbeer-
früchte zu
Essig

1 ℔ ausgesuchte Himbeeren oder ab-
gestreifte Johannisbeeren werden mit gute
Weinessig übergossen, sodass die Früchte
damit bedeckt sind, nach 24 St. schüttet
man sie auf ein Sieb u. lässt den Essig
vollständig abtropfen, alsdann gibt man zu
1 ℔ Früchte 1 ℔ gestoßenen Zucker mengt
sie in einen Steingut oder Porzellan-
schüssel gut durch u. lässt sie 3 Tage
stehen bis der Zucker vollständig aufgelöst
ist, muss von Zeit zu Zeit umgerührt
werden, sobald der Zucker sich aufgelöst hat
füllt man den Obst in Gläser oder Steingut
töpfe u. verschließt sie luftdicht, diese
Früchte kann zu Salaten zu Braten, Mus,
Verdickungen, Saucen, Torten
oder Eingemachtes

Man bringt in einem Topf über einen Feuerungsdreifuß einen Kessel u. befestigt denselben an den Fuß 4 Lauter dem gibt man eine Lage Feuerung darauf den 1 Lage Ziegel wieder Feuerung u.s.w. auf mit 40 Feuerung nimmt man 3/4 40 Ziegel die läßt man bis zum nächsten Tag stehen, filtrirt den durchgedrungenen Saft füllt ihn in Flaschen, vermischt mit einem Viertel Spiritus u. füllt den Saft in den Flaschen 20 Pfd. die Flaschen müssen gut mit einem Pfropf versehen sein, mit Hanf oder Tücher umwickelt u. mit kaltem Wasser aufgestellt werden, das zu Weihnachten Most wird aufgetragt u. kann als Most verwendet werden.

Rezept

Einen festen Rezeptenstempel werden zu 4 Flaschen 4 Pfund Zucker geschnitten u. dies in Flaschen eingefüllt. Dann füllt die Flaschen ganz mit kaltem Wasser gießt um andern Tag wenn nötig auf

Grünen suchen

1 Ltr. Wasser 1 Ltr. Essig 100 gr Salz
80 gr. Pantoffelzucker (braun)
viel Kräuter beifügen
und Grünen gemischt

20 Minuten bei 70 Grad
Papsch

Krautsalat

3 ~~kg~~ Tomaten geschält
3 große Zwiebeln mit Kraut
4 große Essiggurken
1 ~~kg~~ Zwiebel
1 ~~kg~~ Salatöl
1 Handvoll Petersilie
alles gut grün und waschen und
dann die Schüssel drehen

Flüssigkeit rasch u. vorsichtig in die flaschen gut, Kühl aufbewahrt hält sich der Rabelbrei die ganze Saison zum Gebrauch wird er mit dem nötigen Zucker aufgekocht.

Einmachen Pflaumen

Die Pflaumen werden im Herbst gesammelt unten u. oben abgeschnitten alldann werden sie 14 Tage in frisches Wasser gelegt, welches immer am Morgen u. Abend gewechselt werden muß dann werden sie abgetrocknet, oben u. unten mit Holz hineingesteckt u. auf die Breite 2-3 Einschnitte die etwas fleischen stehen lassen (man kann auf ein Pfund Pflaumen 15-20 Stück, zu 4 Pfd Pflaumen rechnet man 500 gr. Zucker 1/4 ltr. Wasser 1/4 ltr. Man kocht den Zucker mit Wasser, den Saft schäumt man 3 mal ab u. läßt ihn jedesmal aufkochen u. schüttet ihn heiß über die Pflaumen dies dritten mal läßt man die Pflaumen 1/4 Std. mit-

Rechen stehts wenn sie sicht durchstechen kann die
übrige Brühe läßt man auf mit dem Sieb ab.
Obelten anrichten

Gutes weiß gemachtes Obstkuchen Fischer

Kuchenteig

¼ ℔ Zucker ¼ ℔ Butter 2 Eier ½ ℔ Mehl
die Butter zu Schaum gerührt gerührt
den Zucker und die Eigelb fein dazu gerührt
zuletzt das Mehl und ein wenig Zitron
oder Vanill und eine wenig Salz zuletzt
die Eyweiß schneidt nun wohl in Schnee
und legt die Eyer auf den Teig thut
Zucker und Zimt darauf. ¾ vom Teig
nimt nun auf den Deig dann die Eyer
drauf legen und gibt in den gebutterten
Springelform Teig und Obst dazu bis es
fast ist zusammelegt legt den dunkle drauf
streicht mit Butter ü. Zucker und gelbig
in den Ofen backen ¼ Stund

Kirschen Pudding

1 Pfd Kirschen werden gewaschen, ausgesteint u. mit Butter bestreut, dann wiegt man ¼ Pfd Butter, ¼ Pfd Zucker u. 6 Eigelb schaumig, gibt ¼ Pfd geriebene Mandeln ¼ Pfd geriebenes Brot des Gewicht, 1 Teelöffel Zimt, etwas Zitronat u. Orangeat, u. die Kirschen hinzu u. mischt den Kirschen darunter, dann füllt die Masse in eine gutgebutterte Form u. kocht sie 2 Std.

Rahm Pudding

Ein Puddingpulver streicht man mit Butter u. stellt das Reis nach Klein Backbuch hinein die noch übrige Backmilch werden gequirlt u. mit wenig Zitronat u. Orangeat u. Rosinen beigemischt in die Form gelegt bis sie beinahe voll ist, dann kocht man 5 Eigelb 50 gr. Zucker, ¼ – ½ Pfd Butter. Wenn gekocht das Kochen u. Rest den Pudding 1 Std.

Bücher Apfeltörtchen

180 gr. Zucker 180 gr. Mehl
1/4 Butter Zitrone Backpulver
Mark Milch 3 Eier

Creme zum Füllen

120 gr Butter wird schaumig gerührt
2 Eigelb + 1 ganzes Ei werden
mit 60 gr. Zucker auf der Seite
der Hexe schaumig geschlagen
Ist die Masse steif so gibt man
sie unter die Butter und füllt
die Creme die Gabrauf Rest zu
Apfeltörtchen gibt man
30 gr. Butter unter die Masse

Haselnußtorte

8 Eier ½ ℔ Haselnüsse ½ ℔ Zucker
Saft v. 1 Zitrone und
80 gr Paniermehl etwas Backpulver

Buttertorte

8 Eier ½ ℔ Zucker ½ ℔ Mandel
60 gr. Zitronat 60 gr. Orangeat
1 ℔ gemischtes Obst 3 ~~[illegible]~~
3–4 Eßlöffel Paniermehl ½ Ltr. Rum
wenn der Obst zu gut ist.

Torten verzierung

¼ ℔ Butter ¼ ℔ Puderzucker
1 Eiweiß dick abtreiben gut durch
gesiebt, damit keine Klümpchen sind
2 Torten

Kartoffeln

Abgekochte Pelle Kartoffel werden geschält
gerieben u. mit etwas Salz Pfeffer u.
Mehl zu einem festen Teig verarbeitet
auf 3 Pfd Kartoffel nehmt man 2-3 Eier
u. 3 Pfd Mehl dem fertig man Schüsselnudel
davon, kocht sie in Salzwasser wie sie in die
Suppe kommen nimmt sie heraus lässt sie
abtropfen u. bäckt sie in heißem Fett
schön gelb die Schüsselnudel kann zubereitet
fest gestanden in heißem Essen.

Glasur zum Obstkuchen (zugedeckt)
fest

1 Tasse Puder 4 Eßlöffel heißes Wasser
2 Eßlöffel Kartoffelmehl
das zusammen rühren und heiß
auf den Obstkuchen

Lösung

auf 1 gr. Eis 30 gr. Mehl
40 gr. Zucker

Zweite Aufgabe

Es werden wie beim ersten Versuch
Eigelb mit Zucker geschlagen
mit Rum, Vanille, Salz
und Citronat vermischt.
Folgende Lösung:
450 gramm Zucker
auf 1 ltr. Essig werden
gekocht und Zucker
die warme Lösung
über die zu Schnee geschlagenen
Eiweiss, und Umrührpunkt
10 Minuten auf 80 grad

Rehzucht

Schwarzwildfütterung

6 Eier ½ Ltr. Buttermilch 1 Eßlöffel Salz, 30 gr. Zucker werden gut verrührt gibt soviel Masse dazu daß man den Teig auf das Nudelbrett nehmen kann (¾ Pfd.) ist er schön gelb, so walkt man ihn so dünn als möglich aus schneidet mit dem Teigrädchen nach Belieben Vierecke daraus u. bäckt sie schwimmend in heißem Fett auf heißer Ofenplatte man sie mit Zucker u. Zimt.

Hasenbraten

Von 1 Pfd Mehl 15-20 gr. Hefe 1-2 Eier 60-80 gr. zerlassene Butter, etwas Salz 2-3 Eßl. Zucker u. etwas 1 Tasse lauwarme Milch bereitet man 1 Hefenteig, pflügt ihn bis er sich von der Schüssel löst, alsdann wirkt man ihn auf das Nudelbrett sticht mit einem glas Plätzchen aus

Lässt sie wohn ab gehen u. Rührt sie
schaumig in heissem Fett und brätet
sie schön gelb.

Mehlspeise

Von 3 Eier u. etwas Salz wird ein
Pfannkuchteig bereitet, den man zu dünnen
Küchen ausrollt, den bereitet man
von 3 Dotter 2 Eier, geräumigster Koch-
löffel u. gestrichener Salz, Pfeffer und
Muskat mit Mehl, man kann
auch Rahm u. verweinigte Eßbrocken
verwenden, wo der Fülle fest man
in gleichmäßiger Entfernung 6–8
Teile auf den Küchen streicht diesen
nun die Fülle streicht mit Messer
ab streicht, legt einen zweiten Küchen
darauf u. teilt ihn so ab dass die
Fülle in der Mitte befindet dann drückt
man die Pfannkuchen mit den Handrücken
ab. Messer, Rest für ihn Kuchenform 10 Min backen
wenden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen
u. mit Butter u. Mehl abgeschmalzt.

Inhalts-Verzeichniß

Tafeln	
Hafenschleifmaschinen	24
Nähmaschinen	29
Patentschleifmaschinen	32
Grundirmaschinen	35
Hobel-Hobelmaschinen	35
Einzugsmaschinen	39
Drahtziehmaschinen	42
Garnirte Tafeln	43
Hobelmaschinen	50
Parquetmaschinen	51
Horizontal-Schleifmaschinen	54
Schmirgelmaschinen	59
Stehlmaschinen	60
Laden-Tafeln Einmaschinen	64
Grundirbürstenmaschinen	74
Kartoffelmaschinen	136
Schneidemaschinen	138
Bildmaschinen	139

Tafeln	
Konvertmaschinen	142
Einmaschine zur Tafeln	149
Reibmaschinen	153
Zirkelmaschinen	156 II
Einlegemaschinen	156 II
Stahlmaschinen	154 II
Stahlmaschinen	154 II
Blumenbürstenmaschinen	158 II
Schneidebürstenmaschinen Tafeln	159 II
Federzeichnungsmaschinen	159 II
Markbürsten	160 II
Gerstenmaschinen	160 II

Speisen	Seite
Brennnesselsalat	24
Eierlach.	28
Essigfleisch	29
Eingemachtes Kalbfleisch	33
Leberwürste	34
Rehbock.	36
Schweinsbraten	37
Hasenbraten	38
Kalbsbraten	44
Rehrücken braten	45
Gemischter Bratenwürste	54
Hühnerbraten	54
Hasen	58
Rindsbraten	61
Kalbsbrüstel	63
Krautsalat	59
Hühnerbraten	42
Fleischsulz	43
Braunes Kalbfleisch	45
Braune Leber	144 II

Speisen.	Seite
Gefüllte Kalbsbrust	135
Schweinsbraten	96
Gemischte Fleischplatte	149
Kutteln auf Polnisch	152
Schweinsfleischwürstchen	161 II
Reh gefüllt	163 II
Leberschnitten	164 II
Gespickte Herzen	165 II
Rindskutteln	166 II
Gespickte Leber	166 II
Kalbsgekröse	164 II
Schweinsbraten	168 II
Hasenbraten	168 II
Hirsch Rehbraten	169 II
Fischmehlen	140 II
Fisch einzusalzen	140 II
Rindsschnitzel	141 II
Zungenbraten	142 II
Zungen einzusalzen	143 II
Gesalzene Zungen	143 II

Gemüse	
Rotkraut	24
Rübgemüse	34
Weiße Rüben	38
Wirsing, Grünkohl, Winterkohl	41
Linsengemüse	53
Bohnen	56
Bohnen unter Obst	57
Eingemachte Bohnen	57
Kohlrabi	57
Kohlkopf	68
Blumenkohl	68
Rübezahl	69
Teltower Rübchen	70
Spargel	139
Schwarzwurzel	140
Meerrettig	143
Zwiebelkraut	144
Schalotten	144
Gelbrüben	144

Gemüse	
Grüne Erbsen	198 II
Gefüllter Kürbis	199 II
Kürbis	200 II
Kürbisgemüse	200 II
Dickstirnen	201 II
Kürbisnüsse	204 II
Gefüllte Tomaten mit Reis	204 II

Kartoffelsorten	Seite	Pilze	Seite
Braun Kartoffel	48	gestreifte Grünpilze	46
Kartoffelbrei	60	gebuckelte Grünpilze	31
Prunkstück	150	Kartoffelpilze	50
Rehmkartoffel	153	Kartoffelpilze	69
Hering Kartoffel	203 II	Wulstpilze	46
Grüne Kartoffelsalat	204 II	Lederpilz	134
Kartoffel Risotto	205 II	Hexen v. Kellerpilze	188 II
Gefüllte Kartoffel	208 II	Herrenpilze	165 II

Wortregister	Seite
Gewichtstein gebrannter	44
Gürtler	44
Hackschneider	32
Hahnschlüsselmühle	40
Hahnenmühle	48
Hämmer	55
Hartzerkleinerin	65
gefüllte Schwammkugeln	66
gefüllte kleine Schwammkugeln	64
Schwammkugeln	64
Hanfmühle	41
Hanfschlagmühle	40
Häuerbeile	44
Schmiedeschmiedearbeiten	141
Hufbeschlag	141
Kohlenmühle	145
Kämmerei gerbstoffen	148
Kalkofen	151

Wortregister	Seite
Schmiedewellen	155 II
Klein Gerbstoffen	162 II
Kupferfülle dazu	163 II
Küpelgerbstoffen	188 II
Küpengerbstoffen	194 II
Leder dazu	198 II
Mehlschrotkugeln	208 II
Schwamm der mürbe	
Kugeln	321
Schafkugeln	321
Mehlkugeln	322
Schlagmühlen	319

Brötchen u. Brötchen	Seite
braune Grundbrötchen	42
gefüllte Sorten	40
Semmelbrötchen	49
Kartoffelbrötchen	53
Tomatenbrötchen	61
Semmelknödel	64
Reisomelette	48
Kartoffelpüree	146
Pfeffersauce	154
Vanillesauce	164 II
Käsemöhren	203 II
Rosenkohl	206 II

Salate	Seite
Chinakohlsalat	43
Gurkensalat	44
Kartoffelsalat	44
Kartoffel u. Gurkensalat	44

Pütiny	Seite
Markyüdiny	164
Markyüdiny	164
Markyüdiny II Ort	164
Lovtyüdiny	168
Rikyüdiny	169
Mundalyüdiny	169
Kartoffalyüdiny	140
Kartoffalyüdiny gasakan	141
Schwendinyüdiny	141
Hirschyüdiny	142
Mundrumin Hirsch-yüdiny	143
Buchlerdyüdiny	144
Lidynityüdiny	145
Kirltar Schwalbun-Pütiny	145
Schwalbunhirsch	146
Kirltrezitrunyüdiny	146
Schwarzwurzyüdiny	144

Pütiny	Seite
Schilfyüdiny	144
Hyinertyüdiny	148
Hay n Kastyüdiny	180
Kirschenyüdiny	316
Kalimtyüdiny	316

Anfänge	Seite
Weg anfang	155
Kartoffelanfang zu	
Braten d. Roggen	156
Pfingsten	156
Himmelfahrtsanfang	154
Pfingsten	154
Winterweizenanfang	158
Weinlesanfang	159
Weinanfang	159
Rübenanfang	160
Butterbotenanfang	161
Kirschenanfang	162
Apfelreife	162
Kirschenglocken	163
Weinschnee	164

Crem	Seite	Creme	
Hüti-Früti v. Nikolaus	251	Wurmmilchcreme	263
Arnikacreme	251	Schwarzwurzsaft	264
Asphaltcreme	252	Vanillecreme II Art	264
Vanillecreme	252	Aderkraut	265
Rüsselcreme	253	Gefüllte Hüten mit	
Kaffeecreme	253	Hollerblüten	265
Gestürzte Fruchtcreme	254	Schwalbenei	266
Prinzencreme	255	Asphaltcreme	266
Feuerlattencreme	256	Hermisches Ruß	264
Schokoladencreme	254		
Minzcreme	254		
Haselnußcreme	258		
Feuer Minzcreme	259		
Deutsche Creme	259		
Reiscreme	260		
Schwalbencreme	261		
Rote Spritzen	261		
Kurmallecreme	262		
Anleitung v. Göttingen	263		

bis

Wemillerhof 269

Hofkellerhaus 240

Zitronenhaus 240

Hofschmiedhaus 241

Kirchen bis 241

Forsthaus 242

Fruchtbis 242

Himbeer, Erdbeer, Johannisbeermark zu

Hofwiesen 243

Himbeerhaus 243

Himbeerhof 274

süßer Weingarten

Weinschenkweingarten 151

Thaubeer Hause 249

Hofkellerhausäcker 249

Häusel zu

Wemillerem 249

Kirchenhäusel 280

Heumarkhäusel 280

Worten	Seite	Worten	Seite
Mandelworte	224	Leerpfeilworte	238
Bischnittworte	224	Glasur dazu	238
Farbenverschnitten	228	Lasurfarben	239
Blitzworten	229	Lüftverein dazu	240
Silberwurzigenworte	229	Lüftworte	240
Mineralwurzworte	230	Zeinlerpworte	241
Feinpinselworte	231	Kurzpfeilworte	241
Spinnworte	231	Linsenworte II Art	242
Zusammengesetzte Linsenworte	231		
Tüpfworte	232		
Wasserwinworte	233		
Kunstworte	234		
Falbrübenworte	234		
Haselnußworte	235		
Ehem. Füllworte	236		
Spinnworte	236		
Schilderworte	234		
Verbindworte	234		
Pinselworte	234		

Verzeichniss Gebäck	Seite	Verzeichniss Gebäck	Seite
Kaffeekuchen	181	Schokoladenplätzchen	192
Kokosmakronen	181	Zuckerkranz	193
Mürbes Teig zum Obstkuchen	182	Zuckerplätzchen	194
Mürber Teig II Art.	183	Füllen zum Kranz	194
Mürber Teig III Art	183	Nußkuchen	195
Butterteig	183	Amerikaner Apfelkuchen	195
Butterteig mit Hefen	183	Zwiebelkuchen	196
Blätterteig	184	Anisbrot	194
Feiner Blätterteig	185	Reisbrot	194
Kirschstangen	185	Zimtbrot	198
Kartoffelstangen	185	Mandelbrot	198
Apfelkuchel	186	Apfelbrot	199
Schnittmandeln	184	Mandelkuchen	199
feinliche Zuckermandeln	188	Guß dazu	200
Zuckermandeln mit Mandeln	188	Nußmakronen	200
Mandelkuchen	190	Vanillemakronen	201
Mandelkuchen	191	Zum dazu	202
feiner Lind	191	Schwellen	202
Gewürzter Lind	192	Gelbe Platz	202

Kleines Lesebuch	Seite	Gr. Lesebuch	Seite
Milchbrötchen	79	englische Brezeln	88
Mandelbrötchen	79	Mandelstangen	88
Wiener Laibchen	79	Mandelbretzeln	89
Schokoladenbrötchen	80	Zwieback	90
Hörnchen	80	Mandelhörnchen	91
Hörnchen II Art	81	Brötchen	91
Kleinbrötchen	81	Schokoladenmuscheln	92
Eier-Brezeln	82	Haselnußschnitten	92
Pomeranzenbrötchen	82	Eier-Brezeln	93
Kaffeebrötchen	83	Weißes Weißbrot	93
Weißes Kaffeebrot		Mandelein	94
Brötchen	83	Zimtmuscheln	94
Schinkenbrötchen	84	Hörnchen	95
Grahambrötchen	84	Hörnchen II Art	95
Schokoladenmakronen	85	Eierbrot	96
Ungarnbrötchen	85	Mandelgebäck	96
Zimtsterne	86	Hörnchen	94
Zitronensterne	87	Brötchen	98
Eierbrezeln	84	Kaffeegebäck	98

hinzuweisen	Seite
Essigsäure	294
Spiritus	298
Branntwein hinzuweisen	298
Salzsäure	299
Zucker zu läutern	300
Kirschen Kompott	300
Gerbsäure	301
Schwefelsäure in Flaschen	301
Syrupe	302
Zuckerlösung	303
Salzlösung	304
Schwefelsäure Schwefelsäure u. Syrupe	304
Weinstein	304
Schwefelsäure oder Weinsteinsäure in Essig	306
Weinsäure ist zu suchen	305
Säure in Flaschen hinzuweisen	305

hinzuweisen	
Säure II Art	305
Gerbsäure	304
Salzsäure ist in Flaschen	304
hinzuweisen müsse	310

Inhaltsverzeichnis Landwirtschaft

	Seite
Futterschneidmaschinen	203
Häckselmaschinen	204
Halmschneidmaschinen	204
Heißdampfkochapparate	205
2 te Art	205
Jauchepumpen	206
Kartoffelpumpen	
Jauchepumpen 2. Art	206
Kartoffellesemaschinen	207
Kornschneidmaschinen	208
Kornwalzen	155 II

Klima Lufttemp.

Klima Lufttemp.	98
Wandelung	99
Nässe Kühlen	100
Wärme Quelle	100
Elektrische Pole	100
Schwere Luftdruck	101
Einfache Wirkung	101
Anwendung	102
Pressen Nässe	102
Hydrostatik	103
Principien	104
Heizen	106
Kälte	106
Maschinen	104
Heizen Kühlen	108

Yeasmuzyn

Man stellt ihn mit Salzwasser
bei hat Gemüse, Pfefferkörner
Salzen Lorbeerblatt zitrone Essig
und Salz dazu, lässt man so lange
bis es weich ist, dann tut man
[illegible] Schmalz in einen Topf und
röstet Mehl stets braun dann
lässt man es mit Salzwasser
ab, pfüllt es dazu und lässt es
noch gut mit Kochen

[illegible]

[illegible] Pfeffer werden
auch so gemacht

Stichworten	Seite
Salz u. Pfeffer	144 II
Verwendung der Gänseleber	145 II
Gebratene Hühner	147 II
Hühnerfrikassee	148 II
Junge Tauben	148 II
Hühner braten	149 II
Brathühner	149 II
Kapaunen füllen	180 II
Kartoffel Fülle	181 II
Kalbsbraten	182 II
Hasenbraten	182 II
Dammwild	183 II
Gänseleber gebraten	184 II
Gänseleber v. Salz	185 II
Gänsebraten	184 II
Hühner v. Kalbfleisch	
Klöße	188 II
Fisch in Sauce	190 II
Kalbsbraten in Rot-Wein-Sauce	191 II

Stichworten	Seite
Gänseleber für Pastete	192 II
Rehbraten mit Sauerkraut	193 II
Wildschweinbraten	193 II
Gänsebraten	194 II
Kalbsbraten	195 II
Hirschschnitten	196 II
Gebratene Hirschleber	196 II
Hirschbraten	201 II
Hasen mit Rotkohl	202 II
Entenfülle siehe	202 II
Rehschnitzel	206 II
Hühnerfrikassee	188 II
Hühnerfrikassee	194 II
Wildgeflügelsauce	40 II
Gänsebraten	139 II

Krimpf Gemüse

1 Pfd weiße Rüben 1 Pfd gesalzenen
Speck 2 Esslöffel 3 gelbe Rüben
Salz wie nötig Pfeffer nach
Belieben Gut waschen und Zu-
sammen auf Brathahn Ge-
legt mit Butterbrot

Für gewöhnlich Voll etwa 2 Mark 199

am besten mit etwa Salz Pfeffer

Schnitzel Schweinefleisch oder

Schinken. Für Braten oder Schweinebraten

nimt man Schinken oder Schweinefleisch

für Schweinebraten nimt man

Speck oder Schmalz und für Kalbfleisch

Butter oder Schmalz.



Silvesterrosen

Teig: 250 g Weizenmehl, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin", 10 g (1 gestrichener Eßl.) Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, ½ gestrichener Eßl. Salz, 1 Ei, 2 Eßl. Kognak, 2 Eßl. Wasser, 50 g Butter oder Margarine.

Zum Bestreichen: Etwas Milch.

Zum Ausbacken: Öl, Schweineschmalz oder Kokosfett.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Für den Teig Mehl und „Backin" mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Kognak hineingeben und unter langsamer Zugabe des Wassers mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig runde Plätzchen (Durchmesser etwa 8 cm) ausstechen und diese 4mal kreuzförmig bis knapp zur Mitte einschneiden. Die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit Milch bestreichen und die übrigen so darauf legen (etwas andrücken), daß die Einschnitte versetzt sind. Die Teigstücke in siedendes Fett geben, sie sofort mit einem Holzlöffelstiel in der Mitte nach unten drücken, so daß eine Vertiefung entsteht, und schwimmend auf beiden Seiten hellbraun backen. Das etwas erkaltete Gebäck mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Schlagsahne und kandierten Kirschen verzieren.

Sirupplätzchen

125 g Sirup, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 g Butter oder Margarine, 1 Messerspitze gemahlener Anis, 1 Messerspitze gemahlener Kardamom, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 1 gestrichener Teel. gemahlener Zimt, 50 g gehackte Mandeln, 50 g feingeschnittenes Zitronat (Sukkade), 250 g Weizenmehl, 6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin".

Sirup, Zucker, Vanillin-Zucker und Fett langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. In die fast erkaltete Masse die Gewürze, die Mandeln, das Zitronat und nach und nach ⅓ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls rühren. Den Rest des Mehls darunter kneten. Von dem Teig 2–3 etwa 3 cm dicke Rollen formen und sie kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Die Rollen in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze. Reglerbackofen: Gas 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4; Strom 175–195



Rum-Krem

1 Päckchen Dr. Oetker Flana Vanille-Geschmack, 50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker, ¾ l Milch, 2 Eßl. Rum, ⅛ l Sahne.

Den Inhalt des Päckchens mit dem Zucker in einer Tasse mischen, zunächst 2 Eßl. von der Milch hinzugeben und dann nach mit 3 weiteren anrühren. Den Rest der Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch die angerührte Mischung rühren, 1 Minute schwach kochen, erkalten lassen und ab und zu durchrühren. Unter den erkalteten Flana den Rum rühren, mit einem Schneebesen kurz durchschlagen und die steifgeschlagene Sahne darunter heben. Den Krem in Portionsschälchen füllen und mit blättrig geschnittener Schokolade verzieren.

Zitronenkrem mit Sahne

1 Päckchen Dr. Oetker Fruttina Pudding-Pulver Zitrone-Geschmack, 125 g (5 gut gehäufte Eßl.) Zucker, ¾ l Wasser, 2 Eßl. Zitronensaft, ⅛ l Sahne.

Das Pudding-Pulver und den Zucker mit 6 Eßl. von dem Wasser anrühren. Das übrige Wasser erhitzen. In das kochende, von der Kochstelle genommene Wasser langsam das angerührte Pudding-Pulver rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Zitronensaft unterrühren, den Pudding kalt stellen und ab und zu umrühren. Die steifgeschlagene Sahne unter den erkalteten Pudding heben und den Krem in eine Glasschale füllen.

Winke mit dem Rührlöffel!

Fett (Öl, Schweineschmalz oder Kokosfett), in dem Teig gebacken werden soll, muß unbedingt die richtige Temperatur haben. Zu kaltes Fett zieht in das Gebäck hinein und kann außerdem ein starkes Schäumen verursachen. Ist das Backfett dagegen zu heiß, bräunt das Gebäck von außen sehr schnell und ist innen noch nicht gar. Ratsam ist es, niemals Teig ins Backfett zu legen, bevor nicht die Hitzeprobe gemacht worden ist. Zu diesem Zweck hält man einen Holzlöffelstiel ins Fett; es ist genügend stark erhitzt, wenn sich Bläschen um den Löffelstiel bilden. Nicht zu viel Teigstücke sollen auf einmal ins Fett gelegt werden, da sonst die Temperatur des Backfettes zu stark sinkt. Sollte trotz aller Vorsicht das Fett doch schäumen, so muß es stärker erhitzt werden. Außerdem muß beim Ausrollen oder Formen der Teigstücke darauf geachtet werden, daß sie mit möglichst wenig Mehl in Berührung kommen, da auch das im Mehl enthaltene Wasser das Fett zum Schäumen bringen kann.



Das Dr. Oetker Rezeptbüchlein sind wertvolle Geschenke auf dem weihnachtlichen Gabentisch. Bitte fragen Sie danach in Ihrem Lebensmittel- oder im Buchgeschäft. Die hübschen Backgeräte für die Puppenmutter erhalten Sie beim Haushalts- und Spielwarenhandel.

Immer schmeckt ein Dr. Oetker-Pudding – an den Festtagen, am Sonntag und an jedem Tag in der Woche –, ob es ein besonders gutes oder nur ein einfaches Hauptgericht gegeben hat. Dr. Oetker Pudding-Pulver gibt es in soviel verschiedenen Sorten, daß man sich vier Wochen lang jeden Tag einen anderen Pudding leisten kann.





Bitte denken Sie auch an die gefiederten Sänger des Sommers!

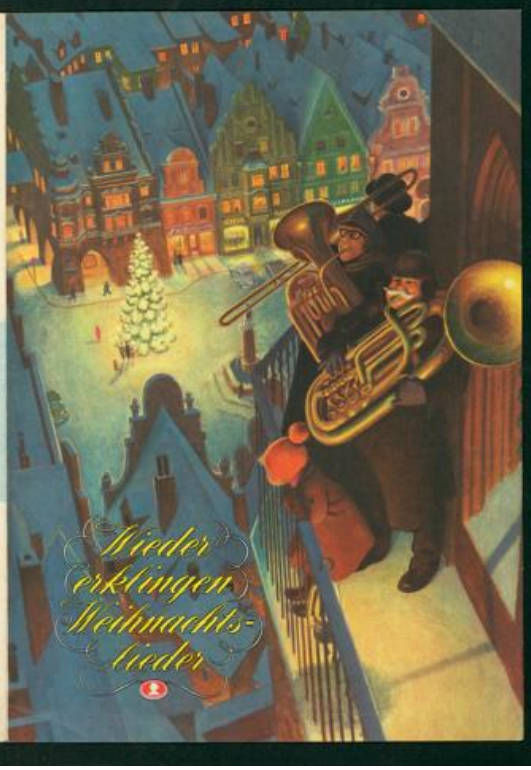
Fragen Sie nach Flana – Flana schmeckt so gut!

Es gibt: Mokka-Flana, Schokoladen-Flana, Flana Vanille-Geschmack

DR. OETKER

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben recht schöne Weihnachtstage und alles Gute zum Jahreswechsel.

DR. AUGUST OETKER NÄHRMITTELFABRIK GMBH · BIELEFELD





Bald erklingen die altvertrauten Weisen der Turmbläser durch den Winterabend über die Dächer. Lange vorher aber wird sich der liebliche Duft nach weihnachtlichem Backwerk in vielen Häusern verbreiten. Die Vorfreude und die Herstellung der Gebäcke nach den Dr. Oetker Rezepten und mit Dr. Oetker Backzutaten ist jedes Jahr von neuem Reiz.
Damit Sie das Weihnachtsbackwerk und auch den Nachtisch an den Festtagen noch abwechslungsreicher gestalten können, haben wir die folgenden Rezepte für Sie zusammengestellt. Recht guten Erfolg!

Nußbrot – Renates Lieblingsgebäck

Füllung: 75 g Butter oder Margarine, 75 g Zucker, 1 Ei, 3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 75 g Weizenmehl, 100 g gemahlene Haselnußkerne.

Teig: 250 g Weizenmehl, 6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, etwas Salz, ½ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 2 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 100 g Butter oder Margarine, 125 g Quark.

Für die Füllung das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Ei und Backöl hinzugeben. Eßlöffelweise das gesiebte Mehl und zum Schluß die Nußkerne unterrühren.

Für den Teig Mehl und „Backin" mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Gewürze und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und den Quark (zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen!) geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu einem Rechteck von etwa 30 × 40 cm ausrollen (die kurze Rechteckseite muß der Länge der Kastenform entsprechen) und mit der Füllung bestreichen. Den Teig von der kürzeren Seite her aufrollen, in die gefettete Form legen und in der Mitte in Längsrichtung etwa 1 cm tief einschneiden.

Backzeit: 70–80 Minuten bei schwacher Mittelhitze. Reglerbackofen: Gas 2½–3½; Strom 175–195.

Apfelsinenstangen

Teig: 250 g Weizenmehl, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, abgeriebene gelbe Schale einer halben Apfelsine, 175 g Butter oder Margarine.

Guß: 75 g Puderzucker, 15 g (1 schwach gehäufter Eßl.) Kakao, 1–2 Eßl. heißes Wasser, 1 Eßl. heißes Kokosfett.

Zum Bestreuen: Einige abgezogene, blättrig geschnittene Mandeln oder Kokosraspeln.

Für den Teig Mehl und „Backin" mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker, Vanillin-Zucker und Apfelsinenschale hineingeben. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig gut bleistiftdicke Rollen formen, 5 cm lange Stücke davon abschneiden und sie auf ein Backblech legen.

Backzeit: Etwa 12 Minuten bei starker Hitze. Reglerbackofen: Gas 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4; Strom 175–195.

Für den Guß den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel heißem Wasser und dem zerlassenen Fett glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die erkalteten Stangen zur Hälfte mit dem Guß bestreichen und sie mit Mandeln oder Kokosraspeln bestreuen.

Totzen

Teig: 250 g Butter oder Margarine, 175 g feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei, 175 g Weizenmehl, 175 g Dr. Oetker „Gustin", 75 g abgezogene, gemahlene Mandeln.



Füllung und zum Bestreichen: 100 g Kuvertüre, 50 g Dr. Oetker Konfitüre Aprikosen.

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach den Zucker, den Vanillin-Zucker und das Ei hinzugeben. Das mit „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Die Mandeln zum Schluß unter den Teig heben. Ihn in einen Spritzbeutel (mit gezackter Tülle) füllen und in Form von kleinen Tatzen auf ein gefettetes Backblech spritzen.

Backzeit: 10–15 Minuten bei starker Hitze. Reglerbackofen: Gas 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4; Strom 175–195.

Für die Füllung die Kuvertüre in einen kleinen Topf geben und im Wasserbad so lange unter Rühren vorsichtig erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Von der Hälfte der ganzen Gebäckmenge jeweils zwei Stück, davon eins auf der glatten Seite dünn mit Kuvertüre bestrichen, aufeinanderlegen und gut andrücken. Die übrigen Plätzchen ebenso zusammensetzen, nur zum Füllen Aprikosenkonfitüre nehmen.

Das Gebäck an den Spitzen mit Kuvertüre bestreichen.

Stollen – auch für das Weihnachtspaket an Angehörige in der Fremde

Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin", 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, etwas Salz, 4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Messerspitze gemahlener Kardamom, 1 Messerspitze Muskatblüte, 2 Eier, 125 g Butter oder Margarine, 50 g Rinderfett, 250 g gut ausgepreßter Quark (Topfen), 125 g Korinthen, 125 g Rosinen, 125 g gemahlene oder gehackte Mandeln oder Haselnußkerne, 40 g in kleine Würfel geschnittenes Zitronat (Sukkade).

Zum Bestreichen: 50 g Butter oder Margarine. **Zum Bestäuben:** 50 g Puderzucker.

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech legen.

Backzeit: 50–60 Minuten bei schwacher Mittelhitze. Reglerbackofen: Gas 2–3½; Strom vorheizen 250, backen 160–180. Sogleich nach dem Backen den Stollen mit zerlassenem Fett bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Sahnekremtorte

Teig: 100 g Weizenmehl, 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver „Backin", 25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 75 g Butter oder Margarine.

Belag: 2 Päckchen Dr. Oetker „Regina"-Gelatine gemahlen, weiß, 6 Eßl. kaltes Wasser, 125 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 3 Eier, 500 g Quark, abgeriebene gelbe Schale einer halben Zitrone, Saft einer Zitrone, ¼ l Sahne.

Für den Teig Mehl und „Backin" mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker und Vanillin-Zucker hineingeben. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und alle Zutaten von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 15 Minuten bei guter Mittelhitze. Reglerbackofen: Gas 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4; Strom 200–220.

Den erkalteten Boden auf eine Tortenplatte legen, den Rand der Springform darum geben und schließen.

Für den Belag die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und kalt stellen.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach ¾ des Zuckers abwechselnd mit dem Eigelb unterrühren. Danach den durch ein Sieb gestrichenen Quark, die Zitronenschale und den -saft sowie die lauwarme Gelatinelösung hinzufügen und verrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dann unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Schnee zusammen mit der steifgeschlagenen Sahne unter die Quarkmasse heben, diese gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen.

Die Torte kalt stellen, bis der Sahnekrem fest ist, und sie dann mit einem Messer vom Springformrand lösen.






GUTEN APPETIT...

. . . beim knusprig goldbraunen Gänsebraten mit Rotkraut, Selleriesalat und Pfanni-Knödel

GÄNSEBRATEN

Die vorbereitete Gans innen kräftig salzen, auf Bratrost legen, mit ¼ l heißem Wasser übergießen und bei 200–250° ca. 2½ Stunden braten. Nach halber Bratzeit Gans wenden. Haut unter Flügeln und Schenkeln einstechen, damit das Fett abläuft. Kurz vor Ende der Bratzeit außen mit Salzwasser bestreichen, dadurch wird die Haut knusprig und braun.

FÜLLE ZUM GÄNSEBRATEN

Entweder die Gans mit einigen Stengeln Beifuß oder mit 2–3 ganzen, entkernten Äpfeln füllen. Eine besonders leckere Fülle ist: Herz, Leber, Magen und Kräuter klein wiegen und salzen, 2 in Scheiben geschnittene, in Milch eingeweichte Semmeln beifügen und zusammen mit der Schaummasse aus 60 g Butter und 2 Eiern vermengen, 60 g Korinthen und 30 g grob geschnittene Mandeln beigeben und die Gans füllen. Dann Bauchhöhle zunähen.

SOSSE

Während des Bratens fleißig Fett abschöpfen und, wenn nötig, Wasser zugießen. Am Ende der Bratzeit die Rückstände in der Pfanne aufkochen und mit angerührtem Stärkemehl leicht andicken, und die Soße ist fertig.

GÄNSEKLEIN

Hals, Flügel, Magen und Herz blutfrei waschen und in Salzwasser mit Suppengrün, Lorbeerblatt und ½ Zwiebel weichkochen. Helle Einbrenne aus 40 g Fett, 40 g Mehl und ½ Zwiebel herstellen. Mit Kochbrühe auffüllen und mit Wein abschmecken. In die Soße kommt das ausgelöste, kleingeschnittene Geflügelfleisch und wird mit Pfanni-Püree serviert.

PFANNI-KNÖDEL – Rezept auf jeder Packung – sind eine wohlschmeckende, bekömmliche Beilage, schnell und einfach zuzubereiten. So kann die Hausfrau ihre kostbare Zeit voll für den Braten verwenden.



Gänsebraten mit Pfanni-Knödel

ZU JEDEM BRATEN - Pfanni-Knödel eine runde Sache

UNGARISCHES ZWIEBELGULASCH

In 50 g Fett 500 g in Würfeln geschnittenes Rindfleisch anbraten, 500 g Zwiebelringe zugeben und weiterbraten bis alles gut gebräunt ist, mit etwas Salz und 1 Teelöffel Rosenpaprika würzen und nach und nach ½ l Wasser aufgießen und 1–1½ Stunden leise kochen lassen. Kein Mehl zugeben!

SAUERBRATEN

Beize: ½ l Wasser, ⅛ l Essig, 1 Zwiebel, 1 Grünzeug, 1 Teelöffel Salz, 2 Nelken, 3 Gewürz-, 2 Pfefferkörner.

750 g Schmorfleisch 2–3 Tage in Beize legen und dann in 50 g Fett oder Speck anbraten, mit ¼ l Beize und ⅛ l Wasser aufgießen. Soße mit 1 Teelöffel Mehl binden und mit ⅛ l saurem Rahm abschmecken. Garzeit: 1½ Stunden.

PÖKELZUNGE

Soße: 40 g Fett, ½ Zwiebel, 40 g Mehl, ⅜ l Knochenbrühe, 1 kleines Gläschen Kapern, ⅛ l Rotwein, Salz, evtl. Zitronensaft.

Fett und Mehl lichtgelb anrösten, geschnittene Zwiebeln zugeben, aufgießen, durchkochen und abschmecken. Rotwein soll nicht kochen. 350 g Pökelzungen in Scheiben in der fertigen Soße ziehen lassen.



Ungarisches Zwiebelgulasch mit Pfanni-Knödel



Sauerbraten mit Pfanni-Knödel



Pökelzunge mit Pfanni-Knödel

. . . eine Auswahl beliebter Pfanni-Knödel-Rezepte

MOHNKNÖDEL MIT VANILLESOSSE

1 Normalpaket Pfanni, ½ l Milch, 125 g gemahlener Mohn, 50 g Semmelbrösel, 2 Eier, 30 g Nüsse, 30 g Rosinen, 30 g Zitronat, ca. 50 g Zucker, ½ Zitronenschale.

Den gemahlenen Mohn in Milch aufkochen, erkalten lassen, die übrigen Zutaten darunterrühren, zuletzt Pfanni und Semmelbrösel. 5–10 Minuten quellen lassen, 10–12 Knödel formen und in kochendes Wasser geben, 15–20 Minuten ziehen lassen. Dazu Vanillesoße.

PFANNI-ZWETSCHGENKNÖDEL

1 Normalpaket Pfanni in ½ l Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Jede Frucht mit einer dünnen Schicht Teig umgeben und formen, in siedendes Wasser legen, kurz im offenen Topf aufkochen bis sie schwimmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit viel brauner Butter übergießen, mit Zucker und Zimt oder gebräunten Semmelbröseln bestreut zu Tisch bringen.

TIROLER PFANNI-SPECKKNÖDEL

1 Normalpaket Pfanni in ½ l Wasser einrühren. 4 Semmeln feinblättrig schneiden, mit 5 Eßlöffel Milch anfeuchten und einziehen lassen. Dann 125 g kleinwürflig geschnittenes Geräuchertes, 2 Eier zugeben, mit Salz würzen und alles unter den Pfanni-Teig mischen. Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen, aufkochen bis sie schwimmen und 10–15 Minuten bei halboffenem Topf ziehen lassen. Als Beigabe Salate, Tomaten- oder Senfsoße.

PFANNI-SERVIETTENKNÖDEL

1 Normalpaket Pfanni in ½ l Wasser einrühren. 1 geschnittene Zwiebel goldgelb rösten, 4 feinblättrig geschnittene Semmeln zugeben, mitrösten. 4 Eier, Salz und gewiegte Petersilie verquirlen, mit der Röstmasse unter den Pfanni-Teig rühren. Teig ½ Stunde ruhen lassen. Zwei große Knödel formen, jeden in die Mitte einer nassen Serviette legen. Tuch über einem Kochlöffel locker zusammenbinden, in kochendes Salzwasser hängen und 30 Minuten kochen lassen. Knödel in Scheiben schneiden, mit Tomaten-, Zwiebel- oder Specksoße servieren.

Das Normalpaket reicht für 3–4 Personen · Bei Verwendung der großen Packung sind um die Hälfte mehr Zutaten zu nehmen (Ausreichend für 5–6 Personen)



Pfanni-Mohnknödel mit Vanillesoße

Pfanni-Kartoffelpuffer - lecker und knusprig zu:

Apfelmus, Preiselbeeren, Marmeladen, eingemachtem Obst, auf Schwarzbrot zum Kaffee

oder

SAUERKRAUTSALAT

750 g rohes Sauerkraut nicht zu klein schneiden. 2–3 Zwiebeln und 125 g Speck würfeln, in Pfanne zusammen leicht braun rösten und über das gut mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, evtl. Essig und Wasser abgeschmeckte Kraut gießen, sofort anrichten. Falls das Kraut alt und sauer ist, etwas waschen und die Zuckerzugabe erhöhen.

SALATSOSSE AUF FRANZÖSISCHE ART

für: Feld-, Kopf-, Endivien- und Spinatsalat.
2 Eßlöffel französischer Senf, 1 große Zwiebel, 2 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Öl, 3 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Teelöffel Salz, Kräuter nach Belieben.
Alle Zutaten mit der Gabel verschlagen, Zwiebel sehr fein schneiden und kurz vor dem Anrichten unter den vorbereiteten Salat mischen.

BEHANDLUNG VON PFANNEN

Nach Möglichkeit niemals auswaschen, sondern vor dem Braten die Pfanne erhitzen und ausreiben. Für Fisch stets eine gesonderte Bratpfanne verwenden!



Pfanni-Kartoffelpuffer mit Preiselbeeren



Pfanni-Kartoffelpuffer mit Apfelmus



Pfanni-Kartoffelpuffer zu Salaten

KURZ UND GUT - Pfanni-Püree - feiner Kartoffelbrei

SO EINFACH WIRD'S GEMACHT,
wie, ersehen Sie auf jeder Packung.
Überwinden Sie die Scheu, erstmals Kartoffelbrei aus der Frischhaltepackung herzustellen. Er wird Sie begeistern und Sie werden froh über diese neue Arbeitsersparnis sein, denn in wenigen Sekunden ist ein tischfertiges, hervorragend schmeckendes Kartoffelpüree zubereitet.
Bitte glauben Sie nicht, daß der Kartoffelbrei besser schmeckt, wenn Sie zur Zubereitung nur Milch verwenden. Halten Sie sich unbedingt an das vorgeschriebene Milch/Wassergemisch, denn nur so wird das den Kartoffeln entzogene Wasser im richtigen Verhältnis wieder zugesetzt.

AUCH DEM KLEINKIND
können Sie Pfanni-Püree mit Karottenbrei oder Spinat geben, den größeren Kindern alle übrigen Gemüsesorten, sowie Rühr- oder Spiegelei mit Salaten, denn Pfanni-Püree ist ungesalzen und darum gut bekömmlich. **Eine Portion Kartoffelbrei** erhalten Sie: ca. ¼ l Flüssigkeit (halb Wasser, halb Milch) zum Kochen bringen, in eine Porzellanschüssel gießen und nur so viele Flocken einrühren, bis der Kartoffelbrei so ist, wie Sie ihn wünschen.

KARTOFFELSUPPE AUS PFANNI-PUREE
Kleingeschnittenes Suppengemüse in Fett andünsten, in 2 l Fleischbrühe (Würfel) weichkochen. Dann 1 Paket Pfanni-Püree untermengen, aufkochen. Gebräunte Zwiebeln darübergeben.

FINGERNUDELN AUS PFANNI-PUREE
1 Paket Pfanni-Püree, 1 Teelöffel Salz mit ½ l kaltem Wasser übergießen, kurz umrühren und 2–3 Minuten quellen lassen. 125 g Mehl untermengen, den Teig wie üblich zu Fingernudeln formen und in der Pfanne herausbacken. Mit Zucker und Apfelmus oder anderem Kompott, Sauerkraut, Blaukraut (Rotkohl), ein ausgezeichnetes Gericht.

HIMMEL UND ERDE
Pfanni-Püree wie üblich herstellen. 500 g Äpfel in Stücke schneiden, in wenig Wasser und etwas Zucker weichkochen. Den zuviel entstandenen Obstsaft abgießen und die Äpfel unter das Pfanni-Püree mischen, nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.
Als Beilage zu gebratener Leber, Kotelette, Bratwurst oder ausgebratenem Speck mit Zwiebelwürfeln.



Pfanni-Püree mit Spiegelei und Spinat



Bratwurst mit Pfanni-Püree

FÜR GANZ EILIGE

Bratwurst mit Pfanni-Püree und Rotkohl aus der Dose, oder

LEBERGULASCH

2 große gewürfelte Zwiebeln in 50 g Fett hellbraun braten, 375 g in Würfel geschnittene Rinds- oder Schweineleber dazugeben, weiterbraten bis sie grau ist, mit 30 g Mehl bestäuben und mit ½ l Wasser aufgießen, 1–2 Minuten kochen lassen. Sofort Soße mit 1 Teelöffel Tomatenmark, Paprika, etwas Zitronensaft, etwas Majoran, saurem Rahm oder Kondensmilch, Salz abschmecken.

LEBER AUF BERLINER ART

2 mittelgroße, geschälte Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in Fett braten, heiß stellen, 1 große Zwiebel in Ringen bräunen, heiß stellen. Im gleichen Fett 4 Scheiben Kalbs- oder Schweineleber kurz von beiden Seiten braten, mit Paprika bestreuen, salzen und auf gewärmte Platte legen, mit den Apfel- und Zwiebelringen belegen und darüber den mit ⅛ l Wasser aufgekochten Bratensaft gießen. Dazu Pfanni-Püree und Salat.



Leber auf Berliner Art mit Pfanni-Püree



Rouladen mit Mischgemüse und Pfanni-Püree

ROULADEN MIT MISCHGEMÜSE

Fülle: 200 g Speck, 2 große Zwiebeln, 2 Gewürzgurken, 2 Eßlöffel Senf, Salz, Pfeffer. Alle Zutaten kleinwürflig schneiden, vermischen.
4 Rindsrouladen klopfen, Haut einschneiden, mit Fülle bestreichen, zusammenrollen, mit Faden umwickeln und im Topf mit 30 g Fett von allen Seiten bräunen, mit ¼ l Wasser nach und nach aufgießen und 1 Stunde dünsten lassen. Soße mit Mehlteig andicken, abschmecken. Dazu Pfanni-Püree.

REHBRATEN MIT ROSENKOHL

1 Stück Rehrücken, gut abgehangen, mit 100 g Speckstreifen spicken, mit zerstoßenen Wacholderbeeren und Salz-Pfeffer-Gemisch einreiben, mit Butter bestreichen und auf dem Rost oder in der Bratreine bei 220° ca. 45–50 Minuten braten. Nach etwa halber Bratzeit Bratensatz mit ¼ l saurem Rahm auflösen und damit den Rücken öfters begießen. Backofen vorheizen!
Auf Pfanni-Püree anrichten!
Rosenkohl wie üblich zubereiten.



Rehbraten mit Rosenkohl und Pfanni-Püree



PFANNI-CHIPSI –

. . . die sind frisch
mit und ohne Paprika

Zum Feierabend, zu jeder Party, in gemütlicher Runde, vor dem Fernseher – Pfanni-Chipsi beliebt zum Knabbern.

Zu Wein und Sekt, zu Bier und Aperitif, zum Eintunken in feine Soßen, beim Picknick, Camping und auf Reisen – stets sind Chipsi eine knusprige, willkommene Köstlichkeit.

Unser Frischdienst sorgt in jedem Geschäft für stets frische Chipsi.

EIN TIP: Reichen Sie Pfanni-Chipsi – in der Pfanne ohne Fett heißgemacht – zu gegrillten Hühnchen, gebackenem Fisch, zum Braten oder Steak – es geht schnell – ist einmal etwas anderes – und schmeckt allen gut!



Steak mit heißen Pfanni-Chipsi serviert


Große Packung
Pfanni
Kartoffelknödel
Pfanni
Püree
Pfanni
Püree
Kartoffelbrei
KINDERLEICHT

60 M
60 d
40 Pf
80
2,40

Schokolade 199c

½ Ltr Zucker 1 Ltr Mehl ¼ Ltr Butter
¼ Ltr Haselnüsse 1 Ei 1 Eßlöffel Kakao
1 Eßlöffel Zimt 1 Päckchen Backpulver
8 Eßlöffel Milch 1 Messerspitze Vanillin=
zucker Arak oder Rum.

Zimtsterne

200 gr. Mehl 35 gr. Butt 60-40 gr Zucker
40 gr. Nußfein ½ Ei etwas Zimt
1 Messerspitze Natron

Brot gebäck

1 Ei 100 gr. Zucker 80 gr. Brot 80 gr. Mehl
1 Messerspitze Natron oder ½ Backpulver
Ei u. Zucker Schaumig rühren dann Brot und
Mehl gemischt darunter geben die Gewürze
auf das Blech setzen und backen.

Götterspeise

Den Boden einer Glasschale belegt man mit
Gebäck (Kuchen) mit etwas Arak oder Rum an-
feuchten dann gibt man eine Vanillcreme darauf
Eierschaum, Apfelpüree dann eine Lage weiter
fest man, darauf gibt man folgende Masse

150 gr. Mehl 150 gr. Zucker verrührt man
in einer Schüssel und rührt dann mit
etwas Milch glatt und gibt 4 Eigelb dazu
und stellt mit einem kl. Milch auf gibt
man ein Stange Vanille dazu und rührt die
Masse auf dem Feuer bis sie dickt, dann
lässt man sie an der Seite noch einige
Minuten ~~stehen~~ langsam stehen
mit etwas Arak, ~~dazu~~
dann gibt man ihn über die Früchte
und deckt mit angeschnittenen Mandeln

Rührteig-Muster

Zutaten 2 Eßl. Mehl 4 Eidotter 400 gr. Zucker
1 Päckchen gr. Backpulver Vanille Zucker ~~50 gr.~~
50 gr. Butter 400 gr. Rührteig 75 gr.
Weizen-Mehl 75 gr. Zucker in Vanillezucker
Verarbeitung Mehl, Eidotter, Zucker in Vanillezucker
verarbeitet gut verrührt dann fügt man Butter u.
den Rührteig ~~zu~~ zerlassen hinzu und lässt das ganze
nicht lange rühren anschließend mit dem
Löffel, lässt etwas auf Pergamentpapier ab-
portionen und backt das Blech gr. Gebäck und
backen, gemischt u. gebacken sind. Mit einem



Preisliste No. 8 für 1911

Alle früheren Listen sind ungültig!

Rex-Vorratskocher

für Dampf- und Wasserbad

Rex-Conservengläser

Millionenfach

über die ganze Erde verbreitet!

Niederlage:

Kirner, Willmann & Cie.

Heidelberg (Baden)

Zeuner & Co., Homburg v. d. Höhe



Hervorragende staatliche und private Kochschulen, Lehranstalten und Behörden verwenden und empfehlen „Rex".

Einige Zeugnisse:

Geisenheim, 8. Oktober 1909.

Auf Ihr Schreiben vom 11. September dieses Jahres beehre ich mich zu erwidern, daß ich mit den Rex-Gläsern sehr zufrieden bin. Der Conserveninhalt kommt bei Ihren Gläsern mit dem Gummiring nicht in Berührung, ein Umstand, den ich als einen Vorzug Ihres Systems ansehe . . . . . .

gez. **Pflanzenphysiologische Versuchsstation Geisenheim a. Rh.**
Der Vorstand: **Professor Dr. Kroemer.**

Frankenthal, 4. November 1909.

Ihre Apparate und Gläser zur Obstconservierung haben sich in meinem Dienstbezirke in den letzten Jahren sehr gut eingeführt. Neben der vorzüglichen Qualität der Apparate und Gläser ist es das gefällige Aussehen und die geschickte Konstruktion, die Ihre Einrichtungen beliebt gemacht haben.

gez. **Fr. Klingmann,** Obst- und Weinbau-Inspektor.

Nachdem wir mehrere Jahre in unserer Obstverwertungs-Versuchsstation das **Rex-Glas** auf seine Brauchbarkeit neben vielen anderen Systemen probiert haben, nehmen wir keinen Anstand zu behaupten, daß das **Rex-Glas das Beste aller bisher existierenden Conservengläser ist,** einesteils weil die Gläser sehr widerstandsfähig sind, weil sie gerade Wände und weite Oeffnungen haben, andernteils und das dürfte der weitaus größte Vorteil sein, weil durch die vorstehenden Ränder ein Verschieben der Gummiringe vollkommen ausgeschlossen ist, ein Fehler, der allen seither von uns geprüften andern Conservenglas-Systemen anhaftet.

gez. p. **Provinzial Obst- und Versuchsgarten in Kiel**
E. Lesser.
techn. Leiter des Gartens und Obstbauwanderlehrer der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein.

Schluckenau i. Oesterr., 13. Juni 1910.

In Beantwortung Ihrer Anfrage, die von Ihnen vertretenen Patent Rex-Einsiedegläser betreffend, kann ich Ihnen mitteilen, daß die „Rex"-Gläser nach den damit gemachten Erfahrungen in jeder Hinsicht als vorzüglich geeignet empfohlen werden können.

Die Gläser sind glatt ohne vorspringende Ränder, Deckel und Boden in einer Ebene liegend, eine Lockerung des Gummiringes durch unvorsichtiges Gebahren dadurch ausgeschlossen, die Früchte können wegen der großen Oeffnung und der zylindrischen Gestalt der Rex-Gläser sehr gut und schön eingelegt und geordnet werden, aus demselben Grunde kann auch eine leichte und gründliche Reinigung erfolgen, das Aeußere der Rex-Gläser ist äußerst gefällig und die Gläser selbst sind preiswert.

gez. **Der Direktor der Landwirtschaftlichen Winterschule**
Emil Vict. Kreibich.

Einführung.



Motto: **Spare in der Zeit, so hast du in der Not.**

Wenn dies Wort irgendwo von Bedeutung ist, so ist seine Anwendung für die Küche von der größten Wichtigkeit. Deshalb folgende Erklärung: Jede Hausfrau weiß, daß nur zu bestimmten Zeiten die Erzeugnisse der Natur in ihrem frischen, natürlichen Zustande und auch zu dem billigsten Preise während der Erntezeit auf den Markt kommen, und daß während der übrigen Zeit solche gar nicht oder nur in minderwertiger Form oder auch wieder zu bedeutend höheren Preisen zu haben sind. Man ist diesem Nachteile nun allerdings begegnet, indem man Früchte, Gemüse etc. in der bekannten Weise trocknete oder in Blechdosen konservierte. Dies war bis jetzt die billigste und bequemste Methode, jedoch sehr häufig auch eine gefahrbringende, indem bei unvorsichtiger Behandlung die eingemachten Gegenstände verderben, und hierdurch die vielen Vergiftungen vorkommen.

Alle diese Nachteile und Gefahren, welche die seitherige Methode im Gefolge hatte, sind nun durch ein einfaches und praktisches Verfahren, welches jedermann sich aneignen kann und wodurch die glänzendsten Erfolge erzielt werden, beseitigt. Dieses noch wenig bekannte Verfahren besteht in dem luftdichten Abschluß der frisch zu erhaltenden Speisen etc. Der zum Sterilisieren oder zur Frischhaltung dienende Gegenstand ist unser **Rex-Glas** das in seiner Einfachheit und Dauerhaftigkeit einzig dasteht und jedermann Gelegenheit bietet, sich die Segnungen einer solchen Verbesserung anzueignen.

Unter den vielen Einmachgefäßen, welche heute dem Publikum angepriesen werden, hat kein Conservengefäß einen derartig durchschlagenden Erfolg zu verzeichnen wie das **Rex-Glas.** Vorzüglich in Qualität, erfüllt es alle Bedingungen die an ein brauchbares und praktisches Glas gestellt werden müssen.

Im Auftrage des **Volkswirtschaftlichen Vereins für Obst- und Gemüseverwertung in Deutschland** haben hervorragende Autoritäten und Fachleute wie: Fräulein **Elise Hannemann,** Vorsteherin des Haushaltungs-Seminars und der Kochschule im Lettehaus-Berlin; Herr Kgl. Gartenbaudirektor **Echtermeyer**-Dahlem; Frau **Wilhelmine Bird**-Dahlem; Herr Dr. **Baier,** Direktor des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg; Herr Garten inspektor **Reissert,** Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer für die Provinz Posen; Herr Conservenfabrik-Direktor **Jentsch**-Birnbaum; Herr Dr. **Lohmann,** Nahrungsmittelchemiker, Friedenau; Herr Professor Dr. **Ficker,** Abteilungsvorsteher an den Hygienischen Instituten der Universität Berlin, sich der schwierigen Aufgabe unterworfen, im Interesse des Publikums alle bekannteren Einmachgefäße auf ihre praktische Verwendbarkeit und vorzügliche Qualität zu prüfen. Diese hochwichtige Prüfung hat nun das Resultat ergeben, daß **„Rex-Gläser" als die besten aller** geprüften Einmachgefäße bewertet wurden. Das Urteil wurde in der Augustnummer 1906 im Organ des genannten Vereins veröffentlicht.

„Rex" vereinfacht das Leben!

Es sei uns noch gestattet, die 5 wichtigsten Punkte zu verzeichnen die die Vorzüge der Rex-Gläser wie auch Rex-Vorratskocher erkennen lassen.

1. **Rex-Gläser** haben weite Oeffnung, glatte Wandung, elegantes Aussehen und weißes Glas.
2. **Rex-Gläser** gestatten bequemes Reinigen und leichtes Füllen von Damenhand ohne Hilfsmittel.
3. **Rex-Gläser** verhindern ein Verschieben des Deckels und Ringes und das Berühren des Ringes mit der Frucht, wodurch jeglicher Gummigeschmack vermieden wird.
4. **Rex-Gläser** passen für alle Einkoch-Apparate und können übereinanderstehend sterilisiert und aufbewahrt werden.
5. **Rex-Gläser** sind daher anderen gegenüber **Sparer** an **Zeit, Geld** und **Arbeit.**

---

1. **Rex-Vorratskocher** ermöglicht das Einstellen 6 verschieden hoher Gläser irgend eines Systems, unabhängig von einander zu gleicher Zeit.
2. **Rex-Vorratskocher** gestattet das sichere Einstellen der Federung in jeder beliebigen Höhe und Lage.
3. **Rex-Vorratskocher** ermöglicht das Sterilisieren verschiedener Rex-Gläser übereinander.
4. **Rex-Vorratskocher** erreicht dadurch, daß gleichzeitig bis zu 18 Rex-Gläser **auf einmal** sterilisiert werden können.
5. **Rex-Vorratskocher** in Verbindung mit Rex-Gläsern ist daher anderen gegenüber ein **Sparer** an **Zeit, Geld** und **Arbeit.**

Kurze Anleitung für den Gebrauch des Vorratskocher „Rex".

Wie der Titel schon besagt, handelt es sich hier um einen Apparat der dazu dient, Obst, Gemüse, Fleisch, Suppe, Fisch, Fruchtsäfte, Puddings etc. durch Erhitzen für viele Monate oder auch Jahre zu konservieren, das heißt die Nahrungsmittel vor dem Verderben zu schützen.

Das **Rex-Sterilisier-System** ist heute weltbekannt und wie aus dem Vorwort ersichtlich, von maßgebenden Autoritäten und Fachleuten als das Beste begutachtet.

Der **Rex-Vorratskocher** besteht aus einem Einsatz No. 13 und 13a, Kochtopf mit Thermometer No. 15, 15a und 15b und den Glasgefäßen von 1/4 Liter bis 4 Liter Inhalt. Außerdem stehen noch eine ganze Anzahl Hilfsgeräte, wie aus nachstehendem Preisverzeichnis ebenfalls ersichtlich zur Verfügung.

Die zu konservierenden Nahrungsmittel werden je nach ihrer Beschaffenheit entweder in rohem oder auch bereits gekochtem und auch vorgebrühtem Zustande in Rex-Gläser gefüllt. Zum Beispiel wird Obst ganz frisch und roh eingelegt, während Gemüse vorher abgebrüht oder im Gemüsedämpfer behandelt und dann erst in Gläser eingefüllt wird. Ueber die Anwendung geben unsere Kochbücher erschöpfend Auskunft und sind die in denselben enthaltenen Rezepte erprobt und sehr zu empfehlen.

Der **Rex-Sterilisier-Einsatz** besteht aus einer eisernen Bodenplatte mit 6 aufrecht stehenden Stäben die am oberen Ende durch eine Griffplatte zusammengehalten werden und 6 Druckfedern. Derselbe hat die besonderen Vorzüge, daß Gläser in 6 verschiedenen Höhen auf einmal eingesetzt werden können, da jede Druckfeder von der anderen unabhängig ist. Die Federn lassen sich in jeder beliebigen Höhe und nach jeder Seite hin wirkend einsetzen, wodurch ein stets gleichmäßiger Druck erzielt wird, da die Stellung der Federn nicht durch einen längs- oder querlaufenden Schlitz oder ein Loch bestimmt wird.

„Rex" verbilligt die Ernährung!

Die **Rex-Gläser** werden vor Gebrauch gründlich gereinigt und mit reinem Wasser ausgespült. Ein Ausschwefeln, wie es in vielen Gegenden noch üblich, ist nicht mehr notwendig.

Das Einstellen der Rex-Gläser in den Einsatz geschieht in der Weise, daß man auf die Bodenplatte das mit Deckel und Gummiring versehene gefüllte Glas stellt, alsdann setzt man an den jeweiligen Stab die Druckfeder und drückt dieselbe nicht allzu stark bis fast in wagrechte Stellung auf den Deckel.

Füllung. Früchte oder Gemüse etc., je nachdem was man conservieren will, füllt man recht dicht in die gereinigten Gläser, gießt sie mit Flüssigkeit wie z. B. bei Obst mit Zuckerwasser, bei Gemüse mit abgekochtem oder Salzwasser voll. Es ist dabei zu beachten, daß der Inhalt möglichst fest und gleichmäßig eingefüllt wird und nicht etwa nur hineingeworfen. Durch schöne dichte Füllung sind die Gläser nach dem Sterilisierprozeß noch ganz voll gefüllt und hat man nicht über das Steigen der Früchte zu klagen. Bei einigen Sorten ist dies aber nicht zu vermeiden; wie Erdbeeren, Himbeeren.

Gummiringe werden vor dem Gebrauch gehörig gekocht oder in heißem Wasser gereinigt auf den mattgeschliffenen Rand des Glases gelegt, wobei zu beachten ist, daß der Ring sich nicht nach oben aufstellt. Nun legt man den **Glasdeckel** auf den Gummiring und das Gefäß wird, wie bereits oben beschrieben, in den Einsatz gebracht.

Zwei Methoden zum Einkochen.

1. Wasserbad. Den mit Gläsern versehenen Einsatz oder Gestell bringt man nun in den mit kaltem oder lauhem Wasser gefüllten Topf. Das Wasser kann über die Gläser gehen. Hat man den Topfdeckel aufgelegt und das Thermometer in das in demselben befindliche Loch gesteckt, stellt man den Topf aufs Feuer. Sobald das Wasser den vorgeschriebenen Hitzegrad erreicht hat beginnt die eigentliche

Sterilisierdauer. Auf einen Grad mehr oder weniger kommt es hierbei nicht an, jedoch ist es wichtig, daß die angegebene Zeit beachtet wird. Nachdem das Wasser im Topf lange genug erhitzt war oder gekocht hat, nimmt man den Einsatz samt den Gläsern aus demselben und läßt die Gläser an möglichst zugfreiem Platze abkühlen. Hierauf werden dieselben von dem Federdruck befreit und sind nun alle Deckel auf die Gläser fest angesaugt. Es ist dies der Beweis, daß der Sterilisierprozeß glücklich beendet ist. Sollte jedoch ein Deckel nicht angesaugt sein, sondern sich abheben lassen, muß derselbe wie auch Glas und Ring untersucht werden, ob nicht vielleicht eine Beschädigung an denselben zu finden ist, oder ob sich irgend ein kleiner, kaum merklich sichtbarer Gegenstand zwischen die Dichtungsflächen gelegt hat. Ist alles in Ordnung, so ist dieses Glas nochmals einige Minuten zu erhitzen.

2. Dampfbad. In vielen Gegenden wie z. B. in Sachsen ist das Dampfkochen seit einer Reihe von Jahren sehr beliebt geworden und haben viele Damen in unseren Rex-Töpfen mit diesem Verfahren gearbeitet. Um aber den Topf besser ausnützen zu können, konstruierten wir einen neuen Dampftopf. Denselben füllt man bis an die ca. 5 cm über dem Boden befindliche Rille mit kaltem Wasser und stellt den Einsatz mit den gefüllten Gläsern hinein. Hierauf wird der Topfdeckel mit Dichtungsring mittelst den drei Verschlußhebeln aufgedrückt. In das Loch im Deckel steckt man das Entlüftungsventil und sterilisiert nun die vorgeschriebene Zeit. Obwohl das Dampfverfahren den Vorteil hat, daß man rascher arbeiten kann, ist das Wasserbad doch stets vorzuziehen, da eine langsamere Erhitzung vielfach nötig ist. Das Thermometer ist beim Dampfkochen nicht erforderlich.

Bügelverschluß. Man kann Rex-Gläser auch ohne den Einsatz, Figur 13, 13a sterilisieren, wozu man dieselben mit besonders dazu konstruierten Bügeln No. 20, 20a, 20b und 20c verschließt. Das Einsetzen der Bügel muß in der nachstehend beschriebenen Weise vorgenommen werden. Man fasse mit der einen Hand den Bügel und mit der anderen Hand das Glas, (siehe Abbildung) setze den Bügel zuerst in die Vertiefung auf der einen Seite des Glases,



ziehe den Bügel über den Deckel und setze ihn alsdann in die Vertiefung auf der anderen Seite. Den Bügel halte man so lange fest und lasse ihn nicht eher los bis derselbe richtig eingesetzt ist. Die mit Bügeln zu sterilisierenden Rex-Gläser werden alsdann in den Kochtopf gebracht auf dessen Boden aber eine **Schutzplatte oder Einlage**, siehe Abbildung 19 und 19a, gelegt wird, auf die die Rex-Gläser gestellt werden, damit solche nicht den Boden berühren, da sie sonst der Gefahr des Platzens ausgesetzt sind. Anstelle der Einlagen können auch Drahtkörbchen Fig. 21 und 22 verwendet werden.

Uebereinanderstellen der Rex-Gläser. Dies Verfahren haben wir und tausende Hausfrauen viele Jahre hindurch angewandt und hat sich dasselbe als Zeit und Geld sparend erwiesen. Auch kann man die leeren oder gefüllten Gläser in der Vorratskammer aufeinandergestellt aufbewahren. Dadurch wird viel Raum gespart. Durch die praktische Konstruktion unserer Rex-Gläser können im Einsatz dieselben beim Sterilisieren aufeinander gestellt werden. Z. B. von No. 1 stellt man 3 Stück aufeinander: es können somit auf einmal 18 Stück mit einem Gesamtinhalt von 4⅛ Liter sterilisiert werden. Von No. 2 stellt man 2 Stück aufeinander, somit Gesamtleistung 12 Stück, von No. 5 stellt man 3 Stück aufeinander somit Gesamtleistung 15 Stück und von No. 6 stellt man 2 Stück aufeinander somit Gesamtleistung 10 Stück mit 10 Liter Gesamtinhalt. Gewiß eine ganz hervorragende Leistung. Infolge des Druckes der Feder auf das oberste Glas werden alle anderen unter demselben federnd geschlossen gehalten. Es ist das Uebereinanderstellen der Gläser für die vielbeschäftigte Hausfrau ein großer Vorteil, da das Einkochen der Früchte etc. auf diese Weise viel Zeit erspart. Das Wasser muß natürlich über alle Gläser gehen, was aber nichts schadet, da infolge des Druckes dasselbe nicht eindringen kann.

Oeffnen der Rex-Gläser. Will man die sterilisierten Rex-Gläser öffnen, so fasse man die an dem Ringe seitlich hervorstehende Zunge und ziehe den Ring unter dem Deckel hervor. Dadurch dringt Luft in das Glas und der Deckel läßt sich abheben. Das Oeffnen der Rex-Gläser ist einfach und leicht. Ein Beschädigen der Deckel oder Ringe ist bei richtiger Behandlung ausgeschlossen.

Glasträger. Da es eine ganze Anzahl veralteter Glas-Systeme gibt die ein Aufeinanderstellen der Gläser beim Sterilisieren nicht gestatten, haben wir einen Glasträger, siehe No. 23, konstruiert, der an die Stäbe des Einsatzes angesetzt werden kann. Dies ermöglicht allen denjenigen die noch derartige Systeme im Gebrauch haben, dieselben anstatt wie bei Rex-Gläser aufeinander, übereinander zu stellen, um so wenigstens in etwa, wenn auch nicht in so günstiger Weise wie bei Rex-Gläser die Vorteile des Uebereinanderstellens beim Einkochen zu genießen.

Die **Aufbewahrung** der gefüllten Gläser soll möglichst in einem dunklen nicht feuchtem Raume geschehen und ist es ratsam innerhalb 14 Tagen nach der Sterilisation die Gläser alle paar Tage zu untersuchen, ob nicht inzwischen infolge ungenügender Erhitzung oder durch sonst ein Versehen ein Glas sich geöffnet hat. Durch einen Versuch den Deckel abzuheben kontrolliert man die Gefäße am besten.

Rezepte

zur Herstellung von Haushalt-Conserven in Rex-Vorratskocher.

Wir bitten noch unsere 36 Seiten starke Rezeptbüchlein, welche kostenlos verabfolgt werden, sowie unser großes in Leinen gebundenes Kochbuch zu beachten. Letzteres enthält fast alle zur Conservierung geeignete Nahrungsmittel und ist zu dem niedrigen Preise von Mk. 2.50 pro Stück von unseren Verkaufsstellen, Buchhandlungen und direkt zu beziehen.

Aprikosen. Schöne reife Früchte werden halbiert, entsteint in Gläser eingelegt und mit folgender Zuckerlösung übergossen: 750 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser. Bei Aprikosen die ganz eingelegt werden, genügen 500 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser. Sterilisierdauer 15–20 Minuten bei 90 Grad.

Aepfel können mit und ohne Schale eingelegt werden. Blüte und Stiel entferne man, dämpfe die Aepfel unter Zugabe von 750 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser ca. 5 Minuten bei 90 Grad lege sie in die Gläser gieße die Zuckerlösung, in der sie gedämpft wurden, darüber und sterilisiere ca. 15 Minuten bei

H. v. L.

Ratschläge zum Gurkeneinmachen!

Senfgurken: Zutaten: Zehn mittelgroße, reife Gurken, Salz, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, einige Zwiebeln, eine Stange Meerrettich, 100 Gramm Senfkörner, 1 Liter Weinessig, ⅛ Liter Wasser.

Zubereitung: Reife Gurken werden geschält, halbiert, und mit einem silbernen Löffel werden die Kerne entfernt. Man schneidet die Gurken in längliche Streifen, bestreut sie mit Salz. Nach 24 Stunden legt man die Gurken in einen sauberen Steintopf, gibt lagenweise die Senfkörner darüber, als letzte Lage Senfkörner, 1 Teelöffel Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner. Gießt Weinessig und Wasser gemischt über die Gurken und bindet zu.

Süße Gurken. Zutaten: 1½ Kilo geschälte, entkernte Gurken, ½ Liter Weinessig, ¾ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, einige Nelken, 1 Stück Zimt.

Zubereitung: Große reife Gurken werden gewaschen, halbiert, der Länge nach mit einem silbernen Löffel von den Kernen befreit, in fingerlange Stücke geschnitten und gewogen. Man kocht die Gurkenstücke in der Essiglösung mit den Gewürzen zwei Minuten auf, gießt sie in eine Porzellanschüssel, läßt sie zugedeckt bis zum folgenden Tag stehen, wiederholt das Aufkochen nochmals, aber nur kurz, die Gurkenstücke dürfen nicht weich werden. Man nimmt sie mit einem Schaumlöffel aus der Essiglösung, legt sie in einen Steintopf, kocht die Lösung nochmals kurz auf, gießt sie heiß über die Gurken und bindet den Topf zu.

[illegible] werden 2–3 Mi[illegible] gegossen, geschält, möglichst entsteint und in Gläser gelegt. Zuckerlösung: 750 Gramm auf 1 Liter Wasser. Sterilisierdauer ca. 10 [illegible] Minuten bei 90 Grad.

Preiselbeeren. Dieselben werden gut verlesen, sauber gewaschen und ohne Wasser mit Zucker in einem Topf langsam bis zum Kochen gebracht. 1 Pfund Zucker auf 3 Pfund Preiselbeeren. Nach Abkühlung füllt man die so behandelte Frucht in Gläser und sterilisiert 15 Minuten bei 90 Grad.

Reineclauden werden mit einem spitzen Hölzchen gestochen, in Gläser

Bügelverschluß. Man kann Rex-Gläser auch ohne den Einsatz, Figur 13, 13a sterilisieren, wozu man dieselben mit besonders dazu konstruierten Bügeln No. 20, 20a, 20b und 20c verschließt. Das Einsetzen der Bügel muß in der nachstehend beschriebenen Weise vorgenommen werden. Man fasse mit der einen Hand den Bügel und mit der anderen Hand das Glas, (siehe Abbildung) setze den Bügel zuerst in die Vertiefung auf der einen Seite des Gla



ziehe den Bügel über den Deckel und setze ihn alsdann in die Vertiefung auf der anderen Seite. Den Bügel halte man so lange fest und lasse ihn nicht eher los bis derselbe richtig eingesetzt ist. Die mit Bügeln zu sterilisierenden Rex-Gläser werden alsdann in den Kochtopf gebracht auf dessen Boden aber eine

Schutzplatte auf die die Rex-Gl da sie sonst der können auch Dra

Uebereinanc tausende Hausfrau Zeit und Geld sp Gläser in der Vor Raum gespar können im Einsa Z. B. von No. 1 mal 18 Stück mit No. 2 stellt man No. 5 stellt man No. 6 stellt man Liter Gesamtinhal Druckes der Feder federnd geschlosse die vielbeschäftigt Früchte etc. auf d über alle Gläser dasselbe nicht eind

Oeffnen der F so fasse man die a Ring unter dem De läßt sich abheben. Beschädigen der D

Glasträger. ein Aufeinanderst wir einen Glasträ satzes angesetzt v derartige Systeme aufeinander, übere nicht in so günstiger Weise wie stellens beim Einkochen zu gen

Die **Aufbewahrung** der gefü Gläser soll möglichst in einem dunklen nicht feuchtem Raume geschehen und ist es ratsam innerhalb 14 Tagen nach der Sterilisation die Gläser alle paar Tage zu untersuchen, ob nicht inzwischen infolge ungenügender Erhitzung oder durch sonst ein Versehen ein Glas sich geöffnet hat. Durch einen Versuch den Deckel abzuheben kontrolliert man die Gefäße am besten.

Speerwerfen von Winter-[illegible] gelegt wird, Kugelstoßen Volkmer-HTV 46 mit 14,28 m [illegible] von Winter-HTV 46 mit 13,44 m. Auch die 4 mal 100-Meter-Staffel wurde bei den Platzverhältnissen vom HTV 46 in 47,2 Sek. gut durchlaufen.

Bei den Damen erzielte eine sehr gute Leistung die Saarbrückerin Knauper im 100-Mtr.-Lauf mit 12,9 Sek. und im Weitsprung mit 5,07 m, Erna Volk-HTV 46 mit 4,62 m und im Kugelstoßen von E. Volk mit 10[illegible] Der Hochsprung wurde von Barber-HTV [illegible],43 m gewonnen. Außerdem ist noch he[illegible]n der 800-m-Lauf des jugendlichen Neu[illegible]-HTV 46 mit 2:06 Min. Die Ergebnisse [illegible]nbetracht des starken Gegenwindes als [illegible] anzusprechen.

Insgesamt wurden folgende Resultate erzielt:

Jugend, männl.: 100 Meter: 1. Winkler (HTV) 12,4; 2. Lux (S) 12,4; 3. Wolf (HTV) 12,5 Sek. — 200 Meter: 1. Walter (HTV) 25,2; 2. Neu (S) 25,3; 3. Wolf (HTV) 25,8; 4. Müller (S) 26,3 Sekunden. — 400 Mtr.: 1. Zeltz (HTV) 54,8; 2. Schmitt (HTV) 56,7; 3. Kreter (S). — 800 Meter: 1. Neubeuser (HTV) 2:06; 2. Genz (S) 2:15 Min. — 4mal 100 Meter: 1. HTV 46 47,2 Sek.; 2. Saarbrücken 48 47,8 Sek. — 3 mal 1000 Meter: 1. HTV A-Mannschaft 8:49,4; 2. dto. B-Mannschaft 9:03; 3. Saarbrücken 9:36,2. — Schwedenstaffel: 1. HTV 2:14,6; 2. Saarbrücken 2:18,1. — 10 mal eine halbe Runde: 1. HTV A-Mannschaft 3:29; 2. dto. B-Mannschaft, Brustbreite zurück; 3. Saarbrücken 3:39,6. Weitsprung: 1. Lampert (S) 6,02; 2. Winter (HTV) 5,81; 3. Walter (HTV) 5,60; 4. Römer (S) 5,14 Meter. Dreisprung: 1. Lampert (S) 11,70; 2. Volkmer (HTV) 11,55 Meter. — Hochsprung: 1. Lampert (S) 1,73 Mtr.; 2. Schnell (HTV) 1,63 Meter. — Kugelstoßen: 1. Volkmer (HTV) 14,28; 2. Winter (HTV) 13,44; 3. Müller (S) 13,20 Mtr. — Speerwerfen: 1. Reinfons (S) 44,21 [illegible] [illegible] (HTV) 42,96 Meter. — Diskuswerfen: 1. [illegible] (HTV) 34,34 Me[illegible]

Rezepte

zur Herstellung von Haushalt-Conserven in Rex-Vorratskocher.

Wir bitten noch unsere 36 Seiten starke Rezeptbüchlein, welche kostenlos verabfolgt werden, sowie unser großes in Leinen gebundenes Kochbuch zu beachten. Letzteres enthält fast alle zur Conservierung geeignete Nahrungsmittel und ist zu dem niedrigen Preise von Mk. 2.50 pro Stück von unseren Verkaufsstellen, Buchhandlungen und direkt zu beziehen.

Aprikosen. Schöne reife Früchte werden halbiert, entsteint in Gläser eingelegt und mit folgender Zuckerlösung übergossen: 750 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser. Bei Aprikosen die ganz eingelegt werden, genügen 500 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser. Sterilisierdauer 15–20 Minuten bei 90 Grad.

Aepfel können mit und ohne Schale eingelegt werden. Blüte und Stiel entferne man, dämpfe die Aepfel unter Zugabe von 750 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser ca. 5 Minuten bei 90 Grad lege sie in die Gläser gieße die Zuckerlösung, in der sie gedämpft wurden, darüber und sterilisiere ca. 15 Minuten bei 90 Grad.

Birnen können mit und ohne Schale eingelegt werden. Zuckerlösung 500 Gramm auf 1 Liter Wasser. Sterilisierdauer 30–40 Minuten bei 90 Grad.

Erdbeeren. Man nehme reife Erdbeeren reinige dieselben in Wasser durch hin- und herschwenken in einem Haarsieb. Alsdann werden die Stiele abgedreht ohne den Kelch herauszuziehen da die Erdbeeren sonst beim Sterilisieren zusammenfallen. Jetzt koche man einen dicken Syrup und rechnet man auf 1 Ko. Erdbeeren 400 Gramm Zucker. Dies geschieht am besten indem gestoßener oder Grieszucker mit etwas heißem Wasser zu einem festen Brei verrührt wird, sodaß der Zucker beim Kochen nicht anbrennt. In diesen heißen Syrup schütte man die Erdbeeren und lasse sie einigemal aufwallen. Nach etwas Abkühlung wird das ganze in Rex-Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90 Grad sterilisiert.

Heidelbeeren. Die Früchte werden sauber ausgelesen, gewaschen, gehörig abgetropft und recht dicht in die Gläser mit lagenweise Zuckerzugabe eingefüllt. Auf 10 Pfund Beeren rechnet man 2 Pfund Zucker. Sterilisierdauer 15–20 Minuten bei 85 Grad.

Himbeeren. Nicht allzu reife Himbeeren müssen trocken belesen, vorsichtig und unter lagenweiser Zugabe von Zucker in die Gläser gefüllt werden. Nachdem sie einige Stunden gestanden, werden dieselben 15 Min. bei 80 Grad sterilisiert. Zuckerquantum wie bei Heidelbeeren.

Brombeeren werden wie Himbeeren behandelt.

Johannisbeeren werden mit einer Gabel von den Stielen entfernt. Auf 4 Pfund Johannisbeeren nehme man 1 Pfund Zucker der in ¼ Liter Wasser gelöst wird. Sterilisierdauer 10 Minuten bei 90 Grad.

Kirschen werden dicht in die Gläser gefüllt und mit nachfolgender Zuckerlösung übergossen: 500 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser. Sterilisierdauer 15 Minuten bei 90 Grad.

Sauerkirschen. Dieselben werden wie oben behandelt jedoch nehme man 750 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser.

Mirabellen. Schöne große Früchte werden dicht in Gläser gefüllt und mit folgender Lösung übergossen: 500 Gramm Zucker und 1 Liter Wasser. Sterilisierdauer 20–25 Minuten bei ca. 90 Grad.

Pfirsiche. Solche die sich leicht vom Steine lösen lassen, werden 2–3 Minuten in heißes Wasser getaucht, mit kaltem Wasser übergossen, geschält, möglichst entsteint und in Gläser gelegt. Zuckerlösung: 750 Gramm auf 1 Liter Wasser. Sterilisierdauer ca. 10–15 Minuten bei 90 Grad.

Preiselbeeren. Dieselben werden gut verlesen, sauber gewaschen und ohne Wasser mit Zucker in einem Topf langsam bis zum Kochen gebracht. 1 Pfund Zucker auf 3 Pfund Preiselbeeren. Nach Abkühlung füllt man die so behandelte Frucht in Gläser und sterilisiert 15 Minuten bei 90 Grad.

Reineclauden werden mit einem spitzen Hölzchen gestochen, in Gläser

gelegt mit Zuckerlösung: 750 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser übergossen und 15–20 Minuten bei 90 Grad sterilisiert.

Stachelbeeren. Am besten eignen sich unreife Beeren, in denen der Kern noch weich ist. Man befreie sie von Blüte und Stiel und nachdem solche gewaschen sind, fülle man die Gläser recht dicht. Zuckerlösung: 2 Pfund Zucker 1 Liter Wasser. Man sterilisiere ca. 20 Minuten bei 80 Grad.

Zwetschen. Schöne große Früchte werden in Gläser gefüllt, mit Zuckerlösung: 750 Gramm auf 1 Liter Wasser übergossen und ca. 20 Min. bei 80 Grad sterilisiert.

Saure Früchte als: Zwetschen, Reineclauden, Birnen erhält man wenn man je nach Geschmack etwas Weinessig zusetzt.

Blumenkohl wird in Stücke geschnitten einige Stunden in kaltes Wasser gestellt. Hierauf wird derselbe abgebrüht in Gläser gelegt, mit abgekochtem Wasser übergossen und 1 Stunde bei 100 Grad sterilisiert.

Bohnen. Grüne, werden geschnitten ca. 5–10 Minuten abgebrüht in Gläser gelegt und nach Zugießung von abgekochtem Wasser 1 Stunde bei 100 Grad sterilisiert. Gelbe oder Wachsbohnen werden ganz oder geschnitten eingelegt und wie oben behandelt.

Erbsen. Am geeignetsten sind zarte halbausgewachsene Erbsen die ca. 2–3 Minuten in leichter Salzlösung vorgekocht und abgekühlt werden. Man fülle die Gläser möglichst voll, übergieße sie mit abgekochtem Wasser und sterilisiere 80 bis 90 Minuten bei 100 Grad.

Erbsen mit Karotten werden ebenso behandelt jedoch jede Sorte für sich und lagenweise eingefüllt und sterilisiert wie oben.

Kohlrabi. Junge, werden in Scheiben geschnitten ca. 5 Minuten abgebrüht in Gläser gelegt mit abgekochtem Wasser übergossen 1 Stunde bei 100 Grad sterilisiert.

Karotten werden geschabt, gewaschen 8–10 Minuten vorgebrüht in Gläser gefüllt mit abgekochtem Wasser übergossen und 1 Stunde bei 100 Grad sterilisiert.

Rosenkohl. Derselbe wird in ähnlicher Weise wie Blumenkohl behandelt.

Rote Rüben. Dieselben werden gekocht, geschält, in Scheiben oder Würfel geschnitten. Alsdann in Gläser gefüllt unter Zugabe von Gewürz und Weinessig (je nach Geschmack etwas Zucker). Sterilisierdauer 10–15 Min bei 100 Grad.

Rhabarber. Rhabarber wird gewaschen, geschält, in Stangen oder Stücken in die Gläser gelegt und mit Zucker bestreut. Nachdem der Rhabarber Flüssigkeit gezogen hat, füllt man nach und sterilisiert 15 Minuten bei 90 Grad. Auf 1 Pfund Rabarber nimmt man ½ Pfund Zucker. Etwas Zugabe von Vanille verfeinert den Geschmack.

Will man Rhabarberkompott so sterilisiere man 20 Min. bei 90 Grad.

Spinat. Spinat wird gewaschen und in kochendem Salzwasser ca. 15–20 Minuten gebrüht. Nachdem das Wasser abgeschüttet und der Spinat gehörig ausgedrückt ist, wird er fein gehackt, in die Gläser gefüllt und eine Stunde bei 100 Grad sterilisiert. — Man kann den Spinat in der üblichen Weise mit Butter, Mehl, Gewürz, Fleischbrühe etc. fertig zubereiten, in die Gläser füllen und wie oben angegeben sterilisieren.

Spargel. Man schneide solche in gleiche Höhe von 16–18 cm, schäle und entwässere sie ca. 6–10 Stunden. Alsdann läßt man solche ca. 10–15 Minuten in kochendem Wasser ziehen, lege die Spargel in Gläser gebe abgekochtes Wasser dazu und sterilisiere 1½ Stunde bei 100 Grad.

Schwarzwurzeln werden gewaschen, geschabt und in Wasser unter Zugabe von etwas Essig und Mehl gelegt. Alsdann koche man dieselben in Salzwasser ca. 15 Minuten fülle sie in Gläser, übergieße sie mit abgekochtem Wasser und sterilisiere 1 Stunde bei 100 Grad.

Tomaten. Schöne reife und rote Früchte werden durchstochen dicht in Gläser gelegt mit abgekochtem Wasser vollgefüllt und ca. 20–30 Min. bei 90 Grad sterilisiert.

Milch, für den täglichen Gebrauch sterilisiere man 10 Minuten, für einige Tage 30 Minuten, für einige Wochen 60 Minuten sämtlich bei 100 Grad.



Rezeptbuch 32 Seiten gratis.

Serie No. 1–4 besonders für Obst geeignet. Serie No. 5–8 besonders für Obst und Gemüse geeignet.

Die Gläser No. 3a und 4a sind um 5 bezw. 10 Pfg. im Preise ermäßigt.

Serie No. 1a—4a besonders für Fleisch und Gemüse aber auch für Obst geeignet.



No. 1a.
Sturz-Glas
¼ Ltr. 33 Pfg.
Glas-Deckel 17 „
Gummiring 15 „
komplett 65 Pfg.



No. 2a.
Sturz-Glas
½ Litr. 38 Pfg.
Glas-Deckel 17 „
Gummiring 15 „
komplett 70 Pfg.



No. 3a.
Sturz-Glas
¾ Ltr. 43 Pfg.
Glas-Deckel 17 „
Gummiring 15 „
komplett 75 Pfg.



No. 4a.
Sturz-Glas
1 Ltr. 48 Pfg.
Glas-Deckel 17 „
Gummiring 15 „
komplett 80 Pfg

:: Neuheit! ::

Außer unserem in der vorigen Saison gebrachten großen Sturzglas, 4 Ltr. Inhalt, bringen wir ein ganz besonders praktisches neues Sturzglas mit 2½ Ltr. Inhalt. Dasselbe hat im Boden einen Stern und dient zugleich als Pudding- und Gallertform. Welche Wichtigkeit unseren großen, breiten Rex-Gefäßen beigemessen wird, beweist, daß eine Konkurrenzfirma ähnliche bereits anpreist und wir für dieselbe vorbildlich geworden sind.



Die Gläser No. 5a und 6a haben wir speziell für große Fleischstücke, Puddings u. Suppen konstruiert. Für täglichen Gebrauch zum kochen von Fleischbrühe sehr zu empfehlen. Die Suppe wird kräftiger, das Fleisch zärter. Oeffnung der Gläser ca. 180 mm

No. 6a.
Sturz-Glas 2½ Ltr. 1.60 Pfg.
Glas-Deckel —.60 „
Gummiring —.60 „
komplett 2.80 Pfg.



No. 5a.
4 Ltr.
Inhalt

Sturz-Glas 1.80 Pfg.
Glas-Deckel —.60 „
Gummiring —.60 „
komplett 3.00 Pfg.

Verschlussbügel für beide Grössen siehe später.

Die Sturzgläser werden von vielen Seiten als eine Neuheit angepriesen. Wir machen darauf aufmerksam, daß wir diese Gläser zuerst auf den Markt brachten.

Für Most- und Saft-Bereitung sehr wertvoll!



No. 0b.
Milch- und Saftflasche
¼ Ltr. 20 Pfg.
Glas-Deckel . . 8 „
Gummiring . . 7 „
komplett 35 Pfg.



No. 1b.
Saftflasche
½ Lit. 40 Pfg.
Glas-Deckel . 8 „
Gummiring . 7 „
komplett 55 Pfg.



No. 2b.
Saftflasche
¾ Ltr. 45 Pfg.
Glas-Deckel . 8 „
Gummiring . 7 „
komplett 60 Pfg.



No. 3b.
Saftflasche
1 Ltr. 50 Pfg.
Glas-Deckel 8 „
Gummiring 7 „
komplett 65 Pfg.

:: Neuheit! ::

Wir bringen eine neue Kindermilchflasche für den täglichen Gebrauch auf den Markt, die hinsichtlich Einfachheit und Billigkeit einzig dasteht, und sicheres funktionieren garantiert. Die Milchflaschen schließen ohne Federdruck. Der Ring wird um den Glasstöpsel gelegt, worauf letzterer in die Flaschenöffnung gesteckt wird.



No. 4b.
Milchflasche
250 gr. Inhalt 16 Pfg.
Glasstöpsel . 6 „
Gummiring . 3 „
komplett 25 Pfg.

Ersatzflaschen 16 Pfg. per Stück

Drahteinsatz für 10 Milch-Flaschen



No. 40
per Stck.
Mk. 1.45

kann auch zu den großen Töpfen verwendet werden.

Milch-Sterilisier-Topf No 41



aus verzinntem Weißblech
per Stck.
Mk. 2.60

Milchflasche No. 4b wichtig für die Säuglings-Ernährung.

„Rex" ist König der Einkoch-Apparate!

Wichtig! Unsere verzinnten und emaillierten Töpfe liefern wir ohne Preisaufschlag aus einem Stück gestanzt, daher ohne Nat.

No. 13
No. 13a.



Rex-Sterilisier-Einsatz mit 6 Federn.
No. 13. Verzinnt mit 6 Federn Mk. 5.20
No. 13a. Verzinkt mit 6 Federn Mk. 4.20

No. 15.
No. 15a.
No. 15b.



Rex-Sterilisiertopf zu Einsatz No. 13 u. 13a.
No. 15. **Topf** verzinnt . Mk. 5.–
No. 15a. **Topf** verzinkt . Mk. 4.–
No. 15b. **Topf** emailliert . Mk. 6.–
(ohne Thermometer)



Neu! **Dampf-Vorratskocher.** Neu!

Wir haben einen neuen Dampf-Vorratskocher konstruiert, der auch für Wasserbad benutzt werden kann. Am sichersten arbeitet aber stets Wasserbad. Wer jedoch darauf sieht rasch einzukochen, verwende den Dampftopf.

No. 15c und **15d**

Dampftopf (zu Einsatz No. 13 u. 13a)
No. 15c. Verzinnt, komplett Mk. 7.30
No. 15d. Verzinkt, komplett Mk. 6.30
(Einzelteile siehe später.)

Preis des kompletten Vorrats-Kocher „Rex".

1. für Wasserbad:
bestehend aus Einsatz mit 6 Federn, Topf und Thermometer.
verzinkt . . . . Mk. 10.–
verzinnt . . . . „ 12.–
emailliert . . . „ 13.–

2 für Dampfbad:
bestehend aus Einsatz mit 6 Federn, Topf mit Dampfventil und Dichtungsring
verzinkt . . . . Mk. 10.50
verzinnt . . . . „ 12.50

Im Rex-Vorratskocher können bis 10 Rex-Gläser No. 6 mit 10 Liter, 15 Rex-Gläser No. 5 mit 7½ Liter und 18 Rex-Gläser No. 1 mit 4½ Liter Gesamtinhalt übereinander gestellt sterilisiert werden. Dazu sind Stellteller die Raum verschwenden und die Einrichtung verteuern nicht erforderlich. Somit **Verbilligung und höchste Leistungsfähigkeit.**

„Rex" bringt Freude in die Familie.

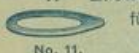


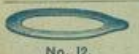
No. 14
Rex-Einzelkocher mit 2 Federn.
prima verzinnt Mk. 2.50
in diesem Einsatz können bis 6 Gläser übereinander auf einmal sterilisiert werden.



No. 16.
Kleiner Sterilisier-Topf
(für Einzelkocher No. 14)
32 cm. hoch, 19 cm. breit
prima verzinnt
Mk. 3.50
(ohne Thermometer.)

:: Ersatz-Ringe ::

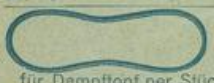

No. 11. für Gläser No. 1–4 per Stück 10 Pfg.


No. 12. für Gläser No. 5–8 und 1a bis 4a per Stück 15 Pfg.


No. 12a. für Sturz-Gläser 5a und 6a per Stück 60 Pfg.


No. 12b. für Saftflaschen No. 0b bis 3b per Stück 7 Pfg.

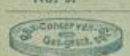

No. 12c für Milchflaschen No. 4b per Stück 3 Pfg.


No. 12d. für Dampftopf per Stück Mk. 1.30

:: Ersatz-Deckel ::



No. 9. für Gläser No. 1–4 per Stück 12 Pfg.

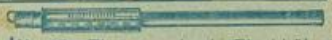


No. 10. für Gläser No 5–8 und 1a bis 4a per Stück 17 Pfg.


No 10a. für Sturzgläser No. 5a und 6a per Stück 60 Pfg.


No. 10b. für Saftflaschen No. 0b bis 3b per Stück 8 Pfg.


No. 10c Stöpsel für Milchflasche per Stück 6 Pfg.


No 17. Thermometer in Blechhülse
für Sterilisiertopf No. 15, 15a, 15b und 16
per Stück Mk. 1.80
Ersatz-Thermometer p. St. Mk. 1.30

Feder No. 18a. (Neues Modell)

per Stück 10 Pfg.
Paßt zu den alten Apparaten.

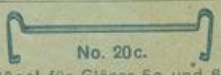
Feder No. 18. (Altes Modell)

per Stück 10 Pfg.


No. 20. **Bügel für Milch- und Saftflaschen** fein verzinnt per Stück 10 Pfg.


No. 20a. **Bügel für Einzelverschluss** fein verzinnt verwendbar zum Sterilisieren ohne Apparat für Größen No. 1–4 per Stck. 10 Pfg.


No. 20b. **Bügel für Einzelverschluss** fein verzinnt für Größen No. 5–6 und 1a–4a per Stück 15 Pfg.


No. 20c.
Bügel für Gläser 5a und 6a per Stück 40 Pfg.

„Rex" ist über die ganze Erde verbreitet.

Topf-Drahteinlage No. 19
per Stück 50 Pfg.



Wo Einsatz No. 13 nicht gewünscht, sondern Einzelverschluß-Federn No. 20, 20a, 20b oder 20c in Anwendung kommen, ist diese Einlage No. 19 oder 19a unbedingt notwendig, da die Gläser nicht direkt auf den Boden des Topfes gesetzt werden dürfen, andernfalls solche springen können.

Topf-Platteneinlage No. 19a
ffein verzinnt



aus starkem Eisenblech gestanzt.
Durchmesser 29 cm. Stck. Mk. 2.—

Drahteinsatz für Gläser No. 1–4
per Stück 20 Pfg.



No. 21.

Einsätze No. 21 und 22 können anstatt der Einlage No. 19 und 19a verwendet werden, da ein eventl. Zusammenstoßen der Gläser dadurch vermieden wird.



Drahteinsatz für Gläser
No. 5—8 und 1a–4a
per Stück 25 Pfg.
No. 22.

Gemüse-Dämpfer No. 24
ffein verzinnt Mk. 4.50.





No. 23.
Glasträger
per Stück
20 Pfg.

Derselbe dient dazu, Gläser verschiedener Systeme, die nicht aufeinander gestellt werden können im Sterilisier-Einsatz übereinander zu stellen, indem über das untere Glas an den Stab der Glasträger eingesetzt wird und dieser das zweite Glas trägt.



No. 25.
Bürste für sämtl. Gläser passend



per Stück 80 Pfg.

No. 26.
Bürste für Saftflaschen No. 0b–3b



per Stück 70 Pfg.

No. 26a.
Bürste für Milchflaschen No. 4b



per Stck. 50 Pfg.



No. 27.

Einfüll-Trichter
aus starkem Aluminium poliert
per Stück 80 Pfg.

Entlüftungs-Ventil für Dampftopf No. 15b und 15c



Passend für alle anderen Topfsysteme
p. Stk. 50 Pfg.
Im Innern der Haube befindet sich über dem Kanalausgang eine Kugel die den Dampfdruck reguliert bezw. den überschüssigen Dampf entweichen läßt.

⅔ natürliche Größe
No. 36

Kochbuch in Leinen gebunden
Mk. 2.50.



No. 29.

Ausführliche Vorschriften zum Sterilisieren von Obst, Gemüse, Pilze, Marmeladen, Moste, Fruchtsäfte, Suppen, Fleisch, Fisch, Wild etc. etc.



No. 28.
Etiketten, gummiert 100 Stück 30 Pfg.



No. 35.
Fein lackierter Blech-Kasten zum Aufbewahren der Gummiringe
No. 10, 11, und 12b je 50 Stück.
per Stück Mk. 2.50

:: Große vorzügliche Neuheit! ::
gesetzlich geschützt.
Für die Jugend! ∴ Für Schulen!
Lehr- und Demonstrationsmittel. Aeußerst wichtig und Interessant.
Praktischer Gebrauchsgegenstand.
::: Kinder-Sterilisier-Rex-Apparat. :::





Bestehend aus:

1 Sterilisier-Einsatz No. 30 mit 5 Federn	Mk.	2.40
1 Sterilisier-Topf No. 31	„	2.20
1 Sterilisier-Thermomet. No. 32	„	1.20
3 Sterilisier-Gläschen No. 33	„	—.90
2 Sterilisier-Gläschen No. 34	„	.80
komplett	Mk.	7.50

Ersatzgläschen, kleine No. 33
per Stück 30 Pfg.
ca. 1/10 Liter



No. 33

Ersatzgläschen, größere
No. 34
per Stück 40 Pfg.
ca. 2/10 Liter



No. 34

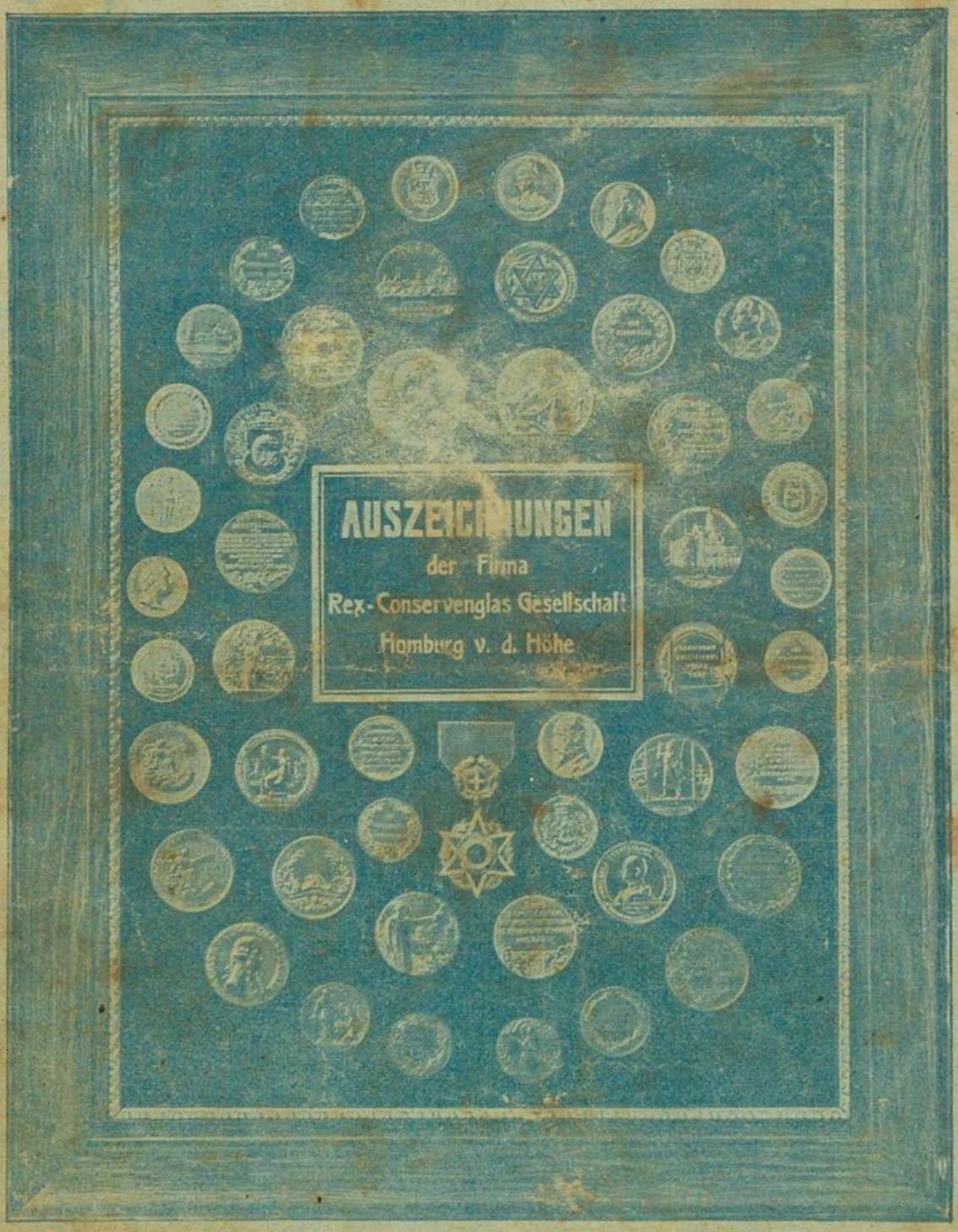
Die Preise verstehen sich mit Glasdeckel und Gummiring.

Ersatzringe No. 12e
per Stck. 5 Pfg.

Ersatzdeckel No. 10d
per Stck. 10 Pfg.

Rezeptbuch 32 Seiten gratis.

Weltausstellung Brüssel 1910 Goldene Medaille. Paris 1910 Grand Prix.
Buenos Aires 1910 Großes Ehren-Diplom.



Jubiläums-Landes-Obst- und Gartenbau-Ausstellung, Frankfurt a. Main
Oktober 1910 erhielten Rex-Conservengläser:

3 Goldene Medaillen, 1 Silberne Medaille, 3 Bronzene Medaillen,
37 Ehrenpreise, I. und II. Preise und Diplome.
Zusammen 44 Auszeichnungen.

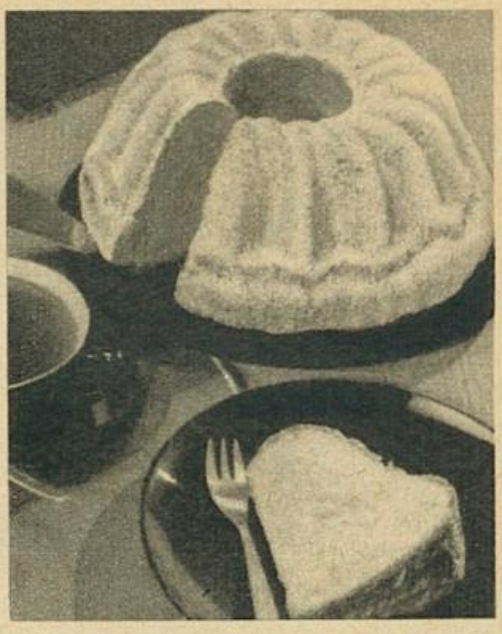


JUNI

In frischer Brise

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**
3. S. n. Trinit.	Basilides	Antonius v. P.	Basilius	Vitus	Benno	Tag der Einheit

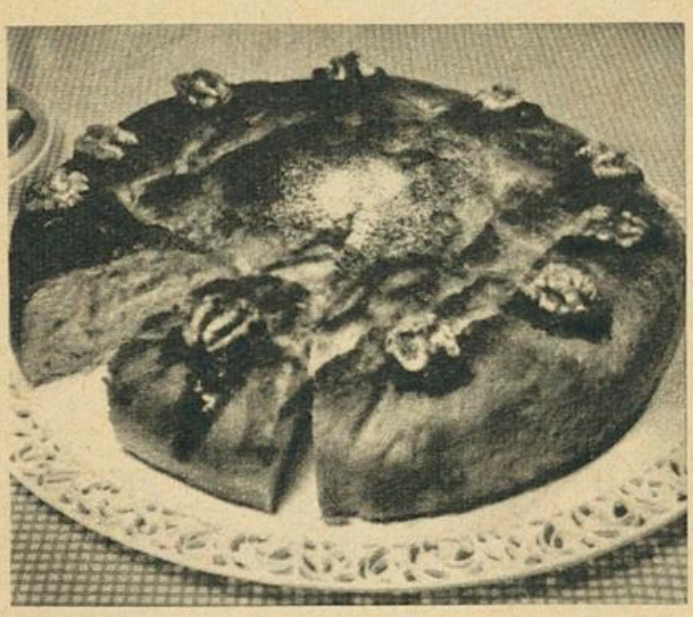
Holländischer Kaffeekuchen. 35 g Hefe in etwas lauwarmer Milch mit ½ Kaffeelöffel Zucker auflösen, in die Grube 400 g erwärmtes Mehl geben und den Vorteig gehen lassen. Dann fügt man 2 Eier, 30 g zerlassene Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und so viel Milch hinzu, daß ein fester Teig entsteht. Diesen sehr gut durcharbeiten und zuletzt 200 g gewaschene und wieder leicht getrocknete Korinthen, 150 g Rosinen und je 25 g Zitronat und Orangeat dazugeben. Man kann nach Belieben auch noch mit etwas geriebener Zitronen- oder Orangenschale oder mit 1 Kaffeelöffel Ingwerpulver würzen. Den nochmals gegangenen Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen, nochmals kurz gehen lassen und dann mit Eidotter bestreichen und 50 Minuten bei Mittelhitze ausbacken. Noch warm, wird er mit Butter bestrichen und mit Puderzucker dicht übersiebt. Ein guter Kuchen zum sonntäglichen Frühstück.



Frühstück

MIT HEFEKUCHEN

Wiener Mandelgugelhupf. Aus 500 g Mehl, 30 g Hefe, ¼ l Milch einen Vorteig machen und diesen ¼ Stunde gehen lassen. 150 g Butter, 100 g Zucker, etwas Salz, das Abgeriebene einer Zitrone, 5 Eigelb unter den Teig mischen und diesen schön flaumig schlagen. Dann 200 g geschälte und gehackte Mandeln unter den Teig arbeiten, gehen lassen und in eine gefettete und mit Mehl ausgestaubte Form füllen. Nochmals gehen lassen und bei ziemlich starker Hitze backen. Erkaltet, den Gugelhupf mit Puderzucker noch übersieben.



Waadtländer Walnußkuchen. 350 g erwärmtes Mehl mit 15 g aufgelöster Hefe ansetzen und 50 g erwärmte Butter, 1 Ei, ⅛ l Milch und 125 g gemahlene Walnüsse und Salz dazugeben. Den Teig gut schlagen und gehen lassen. Dann in eine Springform füllen und den Rand leicht erhöhen. 3 gehäufte Eßlöffel Zucker mit 40 g Butter rühren, etwas geriebene Zitronenschale, 1 Päckchen Vanillezucker und ½ Tasse dicken Rahm darangeben. Diese Masse auf den gegangenen Kuchen gießen und ihn bei guter Hitze goldbraun backen. Ringsherum Geleehäufchen aufsetzen und noch eine halbe Walnuß hineindrücken.



Pusten macht Spaß

JUNI

Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
18	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**
4.S.n.Trinit.	Juliana	Silverius	Aloisius	Sommeranfg. ☉	Edeltraud	Johannistag

PRAKTISCHE *Tips* HELFEN DER HAUSFRAU

Badeschwämme wäscht man öfters in Salzwasser durch; das verhindert das Schleimigwerden.

Neue Besen kehren nicht nur gut; sie halten auch länger, wenn sie vor Gebrauch in eine starke Salzlösung getaucht werden.

Blumenkohl wird noch schmackhafter, kocht man ihn statt in normalem Wasser in Mineralwasser.

Eidotter, allzu blaß, bestreut man mit etwas Salz und läßt ihn etwa zehn Minuten stehen.

Eierschnee soll nicht mit Aluminium in Berührung kommen, weil er sonst unansehnlich wird. Ein Tropfen Zitronensaft erhöht die Festigkeit.

Eisengeschirr, das mit Fett in Berührung kommt, reibt man mit grobem Papier und Salz rein.

Fenster werden rascher klar, gibt man Salz ins Waschwasser; außerdem verhindert Salz das Anlaufen im Winter.

Fisch- oder Zwiebelgeruch an den Händen verschwindet, wenn Sie die Hände mit Salz abreiben.

Junge Kartoffeln lassen sich leichter von ihrer Haut befreien, wenn man sie zehn Minuten in Salzlösung legt.

Käse hält sich lange frisch, wenn man ihn in ein milchgetränktes Tuch wickelt. Ausgetrockneter Käse läßt sich, wenn man ihn eine Zeitlang in Milch legt, wieder auffrischen. Es lohnt sich immer.

Kesselstein verschwindet, wenn man in dem Gefäß rohe Kartoffeln kocht.

Kohl riecht nicht so stark, wenn man ihn zusammen mit einem Stück Vollkornbrot, das in ein Tuch gebunden wurde, kochen läßt.

Körbe und Strohmatten reinigt man am besten durch einfaches Abbürsten mit etwas Salz.

Petersilie sollte man nicht in kaltem, sondern in heißem Wasser auswaschen. Der Geschmack leidet nicht darunter, und die Petersilie läßt sich viel leichter zerkleinern.

Pilze, in lauwarmes Salzwasser gelegt, sind im Nu von anhaftenden Insekten befreit. Kleine Mühe mit großem Erfolg!



Pinsel verbiegen sich nicht, wenn man sie zur Reinigung oder Aufbewahrung auf ein Drahtgestell hängt.

Rotwein- und Fruchtsaftflecke bestreut man mit Salz und wäscht die Stelle dann mit heißem Wasser aus.

Stockflecke oder vergilbte Wäsche reinigt man am besten mit Buttermilch und Essig. Einweichzeit 12 Stunden.

Wurst, einmal angeschnitten, wird gern unansehnlich. Man bedeckt die Schnittstelle daher mit angefeuchtetem Pergamentpapier.

Angeschnittene Zwiebeln bleiben einige Tage frisch, wenn man sie mit der Schnittfläche auf einen mit Salz bestreuten Teller legt. Kampf dem Verderb!

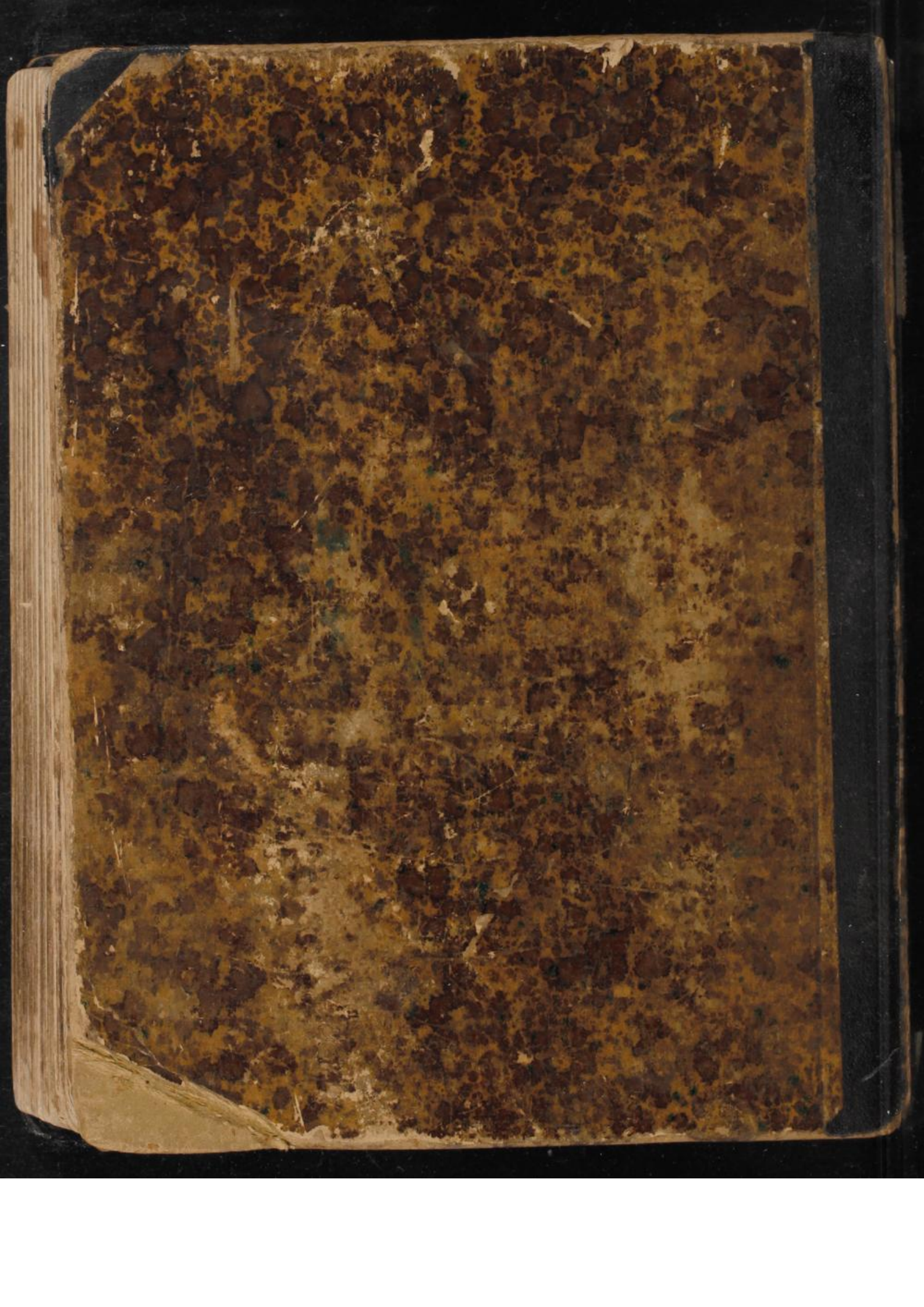
Obstkuchen. 1938

1/8 ℔ Butter (Wenn Sie wollen auch 1/4 ℔)
1 Ei u. 100 gr. Zucker etwas rühren.
1/2 ℔ Mehl 1/2 Backpulver u. Milch zugeben. In eine Springform geben und Obst nach belieben darauf schütten, und etwas eindrücken.
Sie können auch zu dem einen Ei genau so viel 1 ℔ Mehl nehmen, dann etwas mehr Zucker u. ein ganzes Backp. und zwei Kuchen davon backen.
Ich machte es am Sonntag es war fein

Herzliche Grüße
Ihre O. Koch

Einkauf Karten

1 Mk Wagl
1/2 Mk Ditto
1/4 Mk Mandl
360 gr. Zwetschken
Zimt u. Nelken
Kakao
3 Eier




Colour & Grey Control Chart
DANES PICTA
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black
0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15