

Kochrezepte

Moni Cronz

Friedr. Börner, Buchbinderei, Frankfurt, Glauburgstr. 16.

4

Moni Grom

W

W
W

W
W
W
W

W. 1.

Umsatz, von 28.7.1914

Wassergewinn β Zucker

50 g β Zucker, 1 1/2 l Wasser

30 g β Zucker, β Zucker

0,04 M

0,04 M

0,06 M

0,10 M

Zubereitung.

In 1 1/2 l kochendem Wasser β Zucker man
unter Rühren 50 g β Zucker einrührt in 10-15
Minuten kochen. Dann gibt man 30 g
Lutten ein und rührt ein bis zu Ende an.

3 β

Nr. 2.

Einleitung, am 5. 5. 14.

Reisbräu.

250 g Reis,	0,11 M
1 l Milch (1/2 l Wasser),	0,24 M
2 H. Salz, 2 Spl. Zucker, 1 H. Fett,	0,03 M
Summa	0,38 M

Zubereitung.

Der Reis wird zerlesen, gewaschen, mit Wasser zum Kochen gebracht und abgeseiht. Zugewiesen läßt man Milch aufkochen, gibt etwas Salz und den Reis hinein und läßt ihn auf schwachem Feuer, ohne umzurühren, 1-1 1/2 H. quellen. Wenn er gar ist, rührt man ihn um und streut Zucker und Fett darüber.

2 1/2

No. 3.

Sundtag den 14. 5. 14.

Rüfroi und Pulver.

8 Linn (8 Spüffel Wasser.)	0,55 M
40 g Margurim, 1 H. Tölz	0,04 "
2 Rüge Pulver	0,26 "
1 H. Tölz, Guirbal, Pfeffer.	0,10 "
3 Spl. Essig, 2 Spl. Öl. (Wasser)	0,98 M

Zubereitung.

1. Rüfroi.

Die Linn werden mit Wasser und Tölz vermischt.
 Dann läßt man in einem kleinen Feuer Margu-
 rim kochen, bis die Linn für sich
 und nicht schmelzen vom Boden weg, bis sie
 flüssig, aber nicht fort sind. Dann nimmt
 man die Feuer vom Feuer, schiebt das Rüfroi
 weg und rührt sie mit für sich und hat ab
 dann mit einer Spüffel.

2. Pulver.

Das Pulver wird gegülzt, mesfremelt zerreiben

und zum Abtropfen mit vier Fingern.
In einem Whiffel verweilt man alle Zü-
hnen, gibt den Pulver hinein, und verweilt
alles gut. Der Pulver darf nicht lange im
Wasser liegen, und nicht längere Zeit vor
dem Gebrauch verweilt werden, weil er
sonst kagzig wird.

2-

W.

Grüne
25 g
25 g
1 f
3/4
50 g
50 g
2 f
1/8

am
W
1-
W
in

No. 4.

Donnerstag, den 26. 5. 14.

Jasargrützsuppe, Maieinastgüding mit
Gimbarapfein.

75 g Jasargrütze, Pulz, (1 1/2 l Wasser)	0,04 M
25 g Zinnler	0,05 "
1 Ei	0,07 "
3/4 l Milch	0,18 "
50 g Maieinast	0,06 "
50 g Zucker, 1 H. Pulz, Zimt.	0,04 "
2 Eier	0,14 "
1/2 l Gimbarapfein, (1/2 l Wasser.)	0,15 "
	0,73 M

Zubereitung

1. Jasargrützsuppe.

Die Jasargrütze wird ~~mit~~ mit 1 1/2 l kaltem
Wasser aufgesetzt und auf schwachem Feuer
1-1 1/2 St. gekocht. Dann gibt man Pulz und
Maieinast hinzu. Zuletzt rührt man
die Suppe mit einem Ei ab.

2. Maieinastgüding.

Die Milch wird mit Salz, Zimt und Zucker
aufgekocht. Dann warmscht man das Milch
neß mit etwas Milch und dem Eigelb,
setzt es in die kochende Milch und läßt es
unter beständigem Rühren bis zum Auf-
kochen kochen. Zuletzt gibt man den Ei-
sasser hinzu. Dann wird der Mischung in
eine mit kaltem Wasser angefüllte Form
gefüllt und nach dem Erkalten gestrichelt.
Dazu gibt man verfeinerten Limbassapfehl.

1 W.

No. 5.

5

Dienstag, den 2. 6. 17.

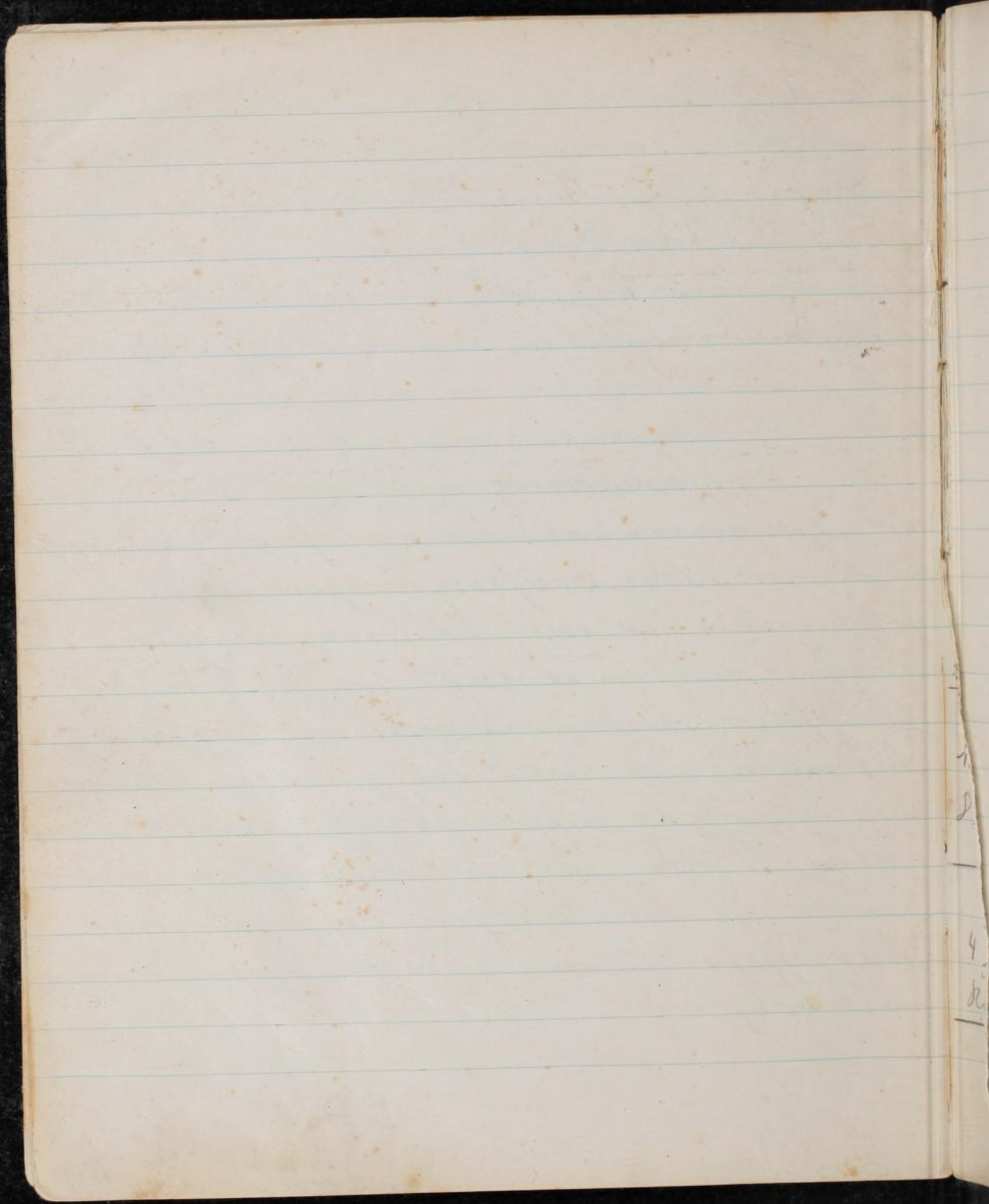
Linsepüppchen mit Dörreßlief.

250 g Linsen (1 1/2 l Wasser)	0,10 M
Püppchen, Salz	0,06 "
250 g Kartoffel	0,02 "
200 g Dörreßlief	0,44 "
	0,68 M

Zubereitung.

Die Linsen werden wachseln, gewaschen, und ein Tag wasser eingeweicht. Dann setzt man sie mit kaltem, reinem Wasser auf und läßt sie 2-2 1/2 W. lang kochen. Wenn die Brühe kocht, läßt man die Dörreßlief und die fein zerhackte Püppchen hinein. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man die in Würfel geschnittene Kartoffel hinein. Zuletzt garnirt man mit Salz ab.

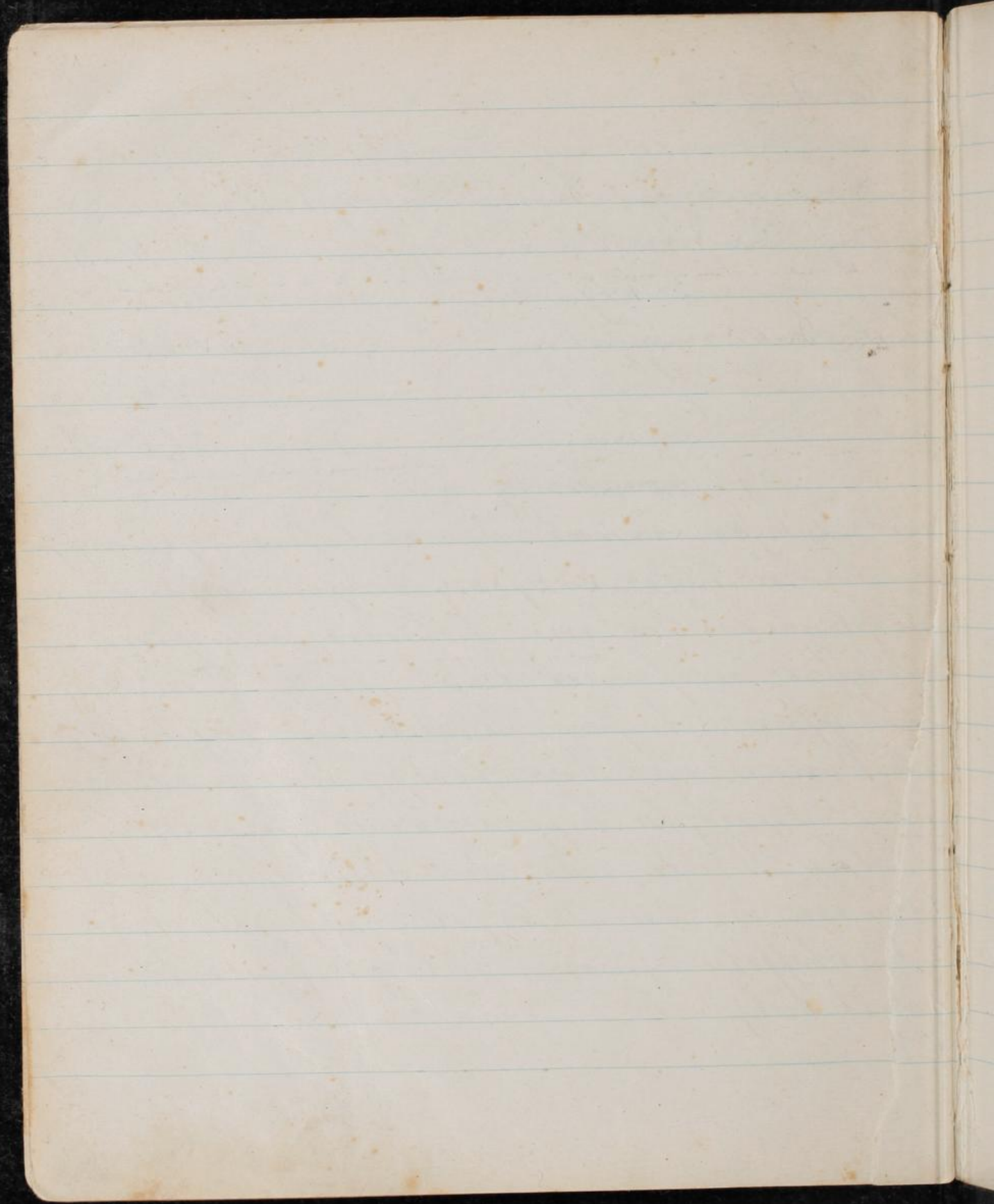
1 1/2

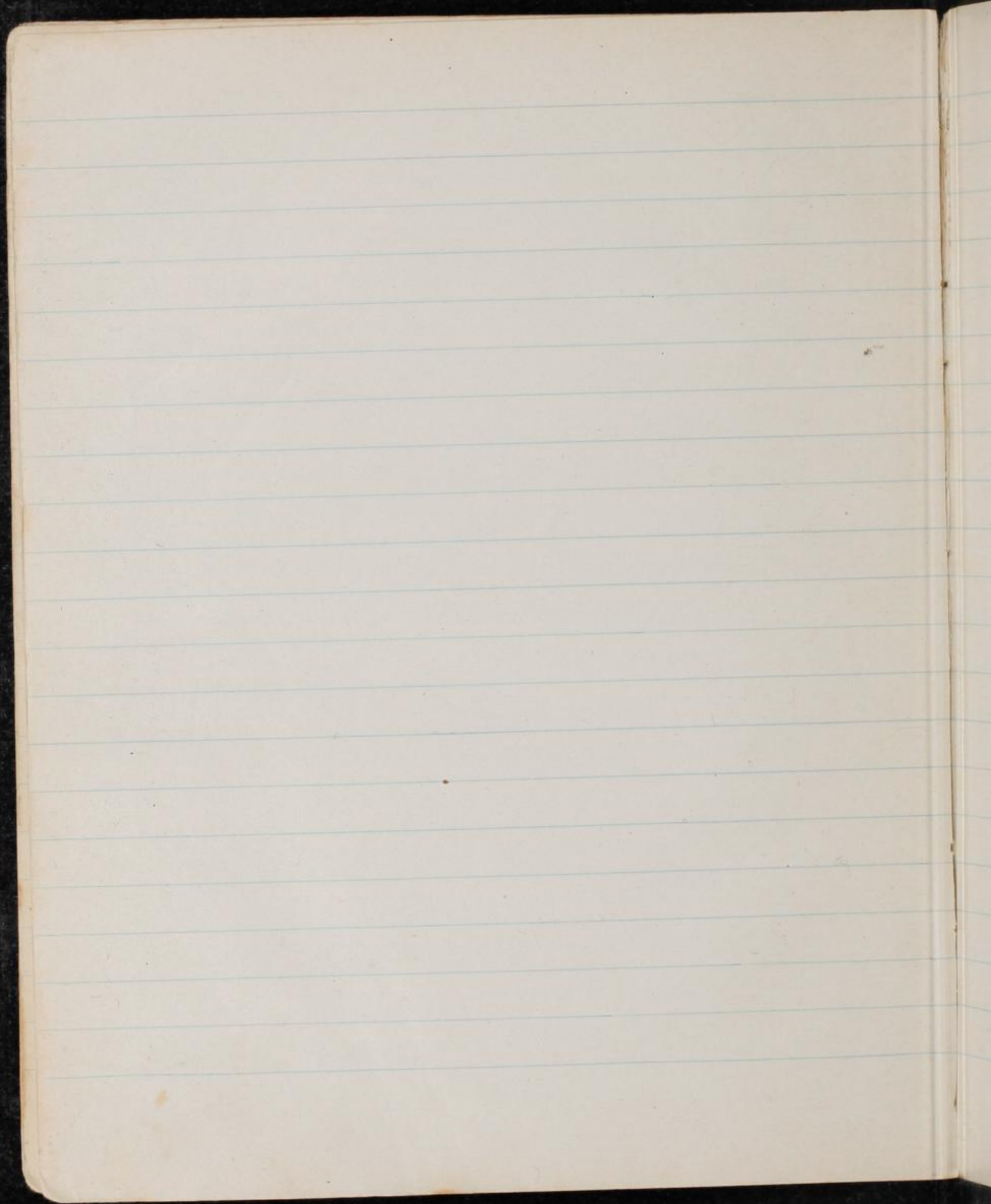


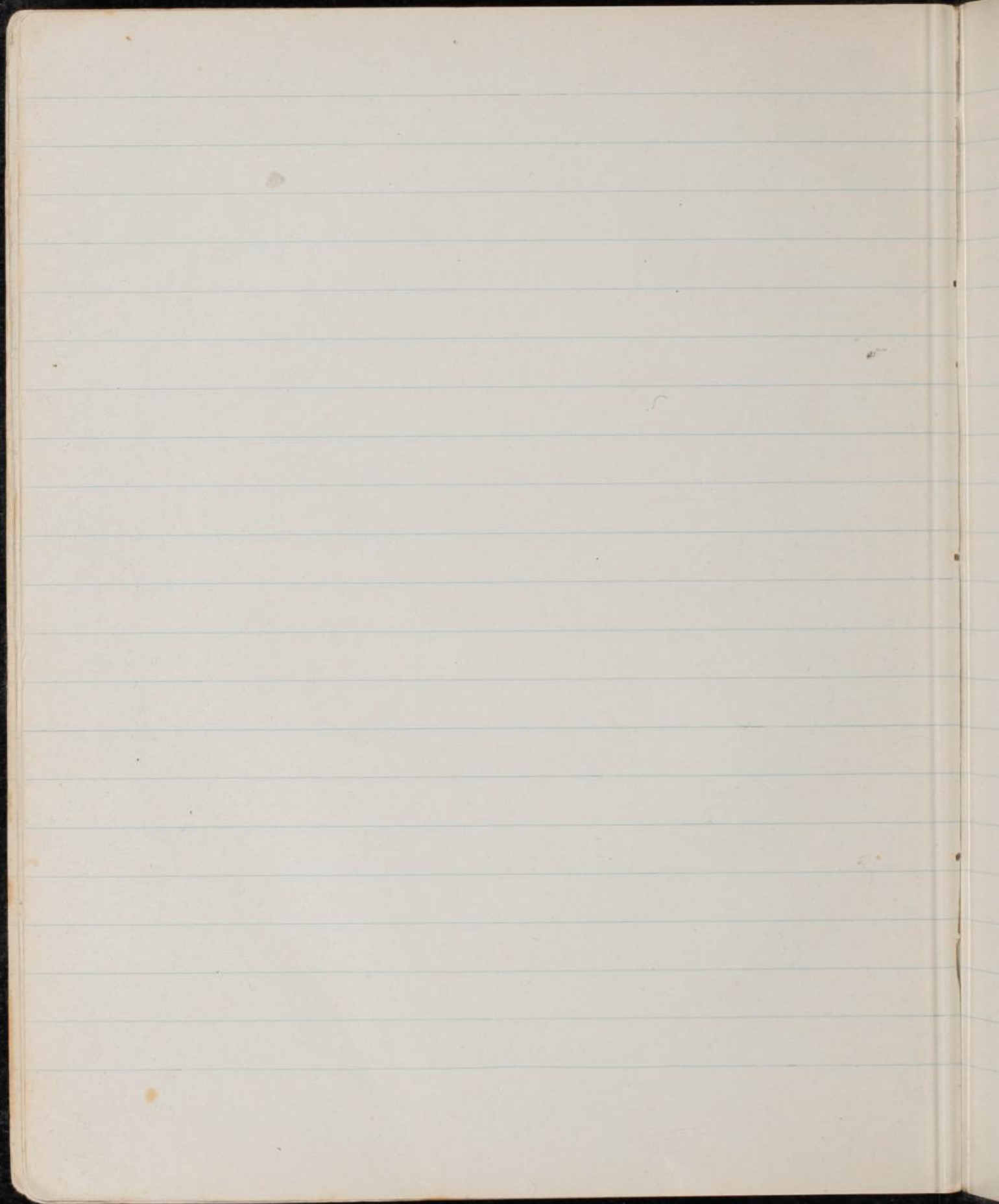
3

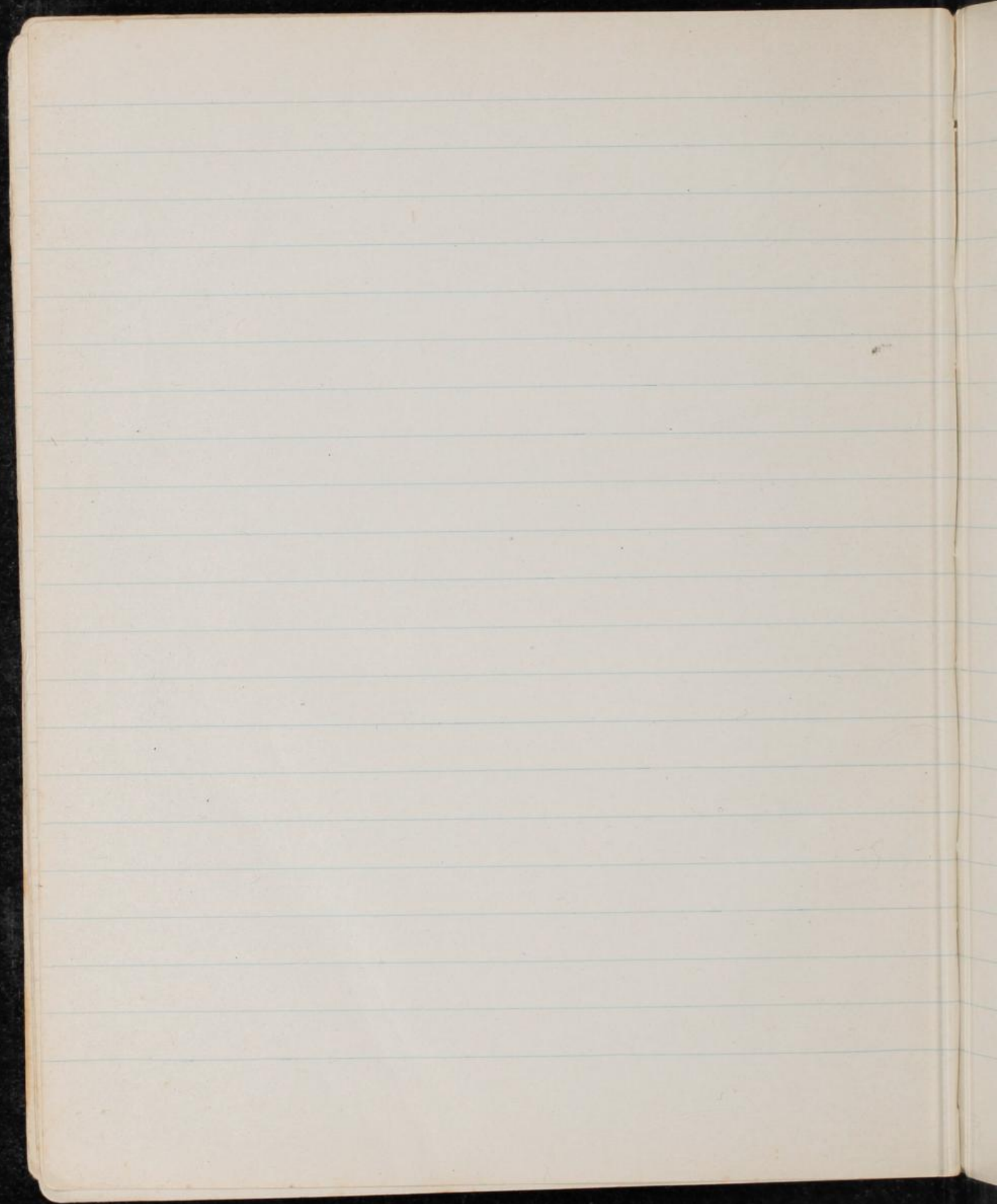
i
D

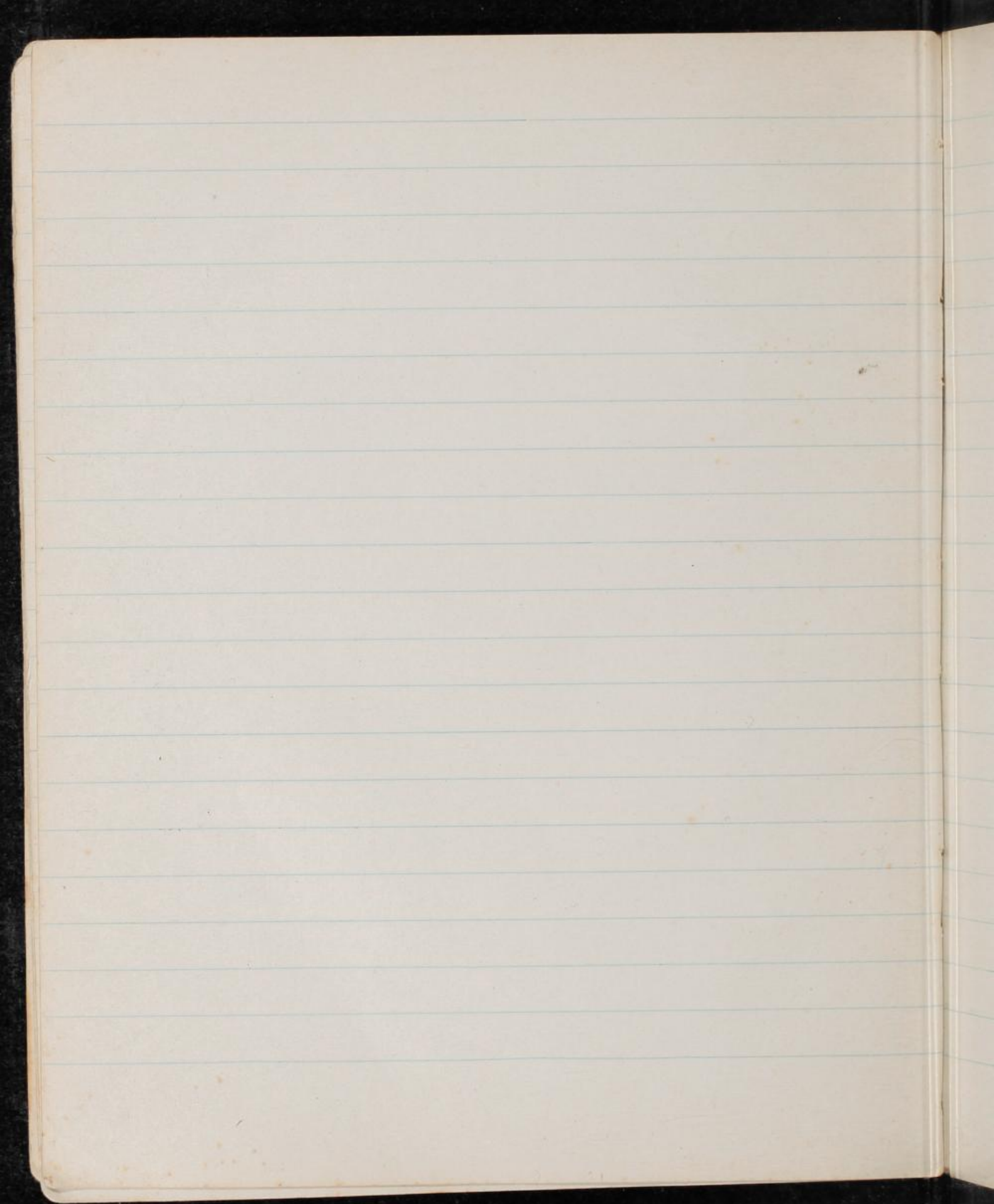
4
k

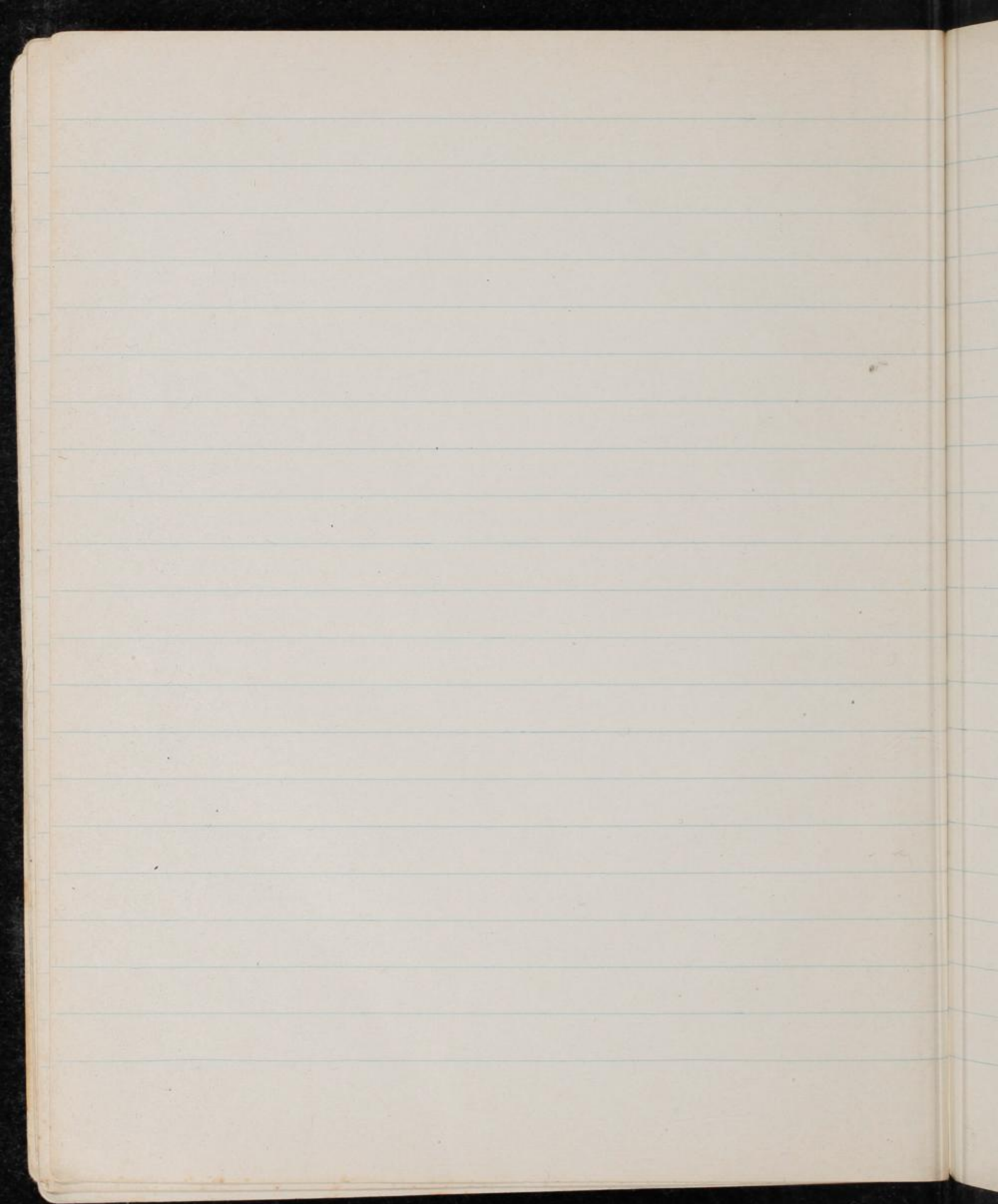




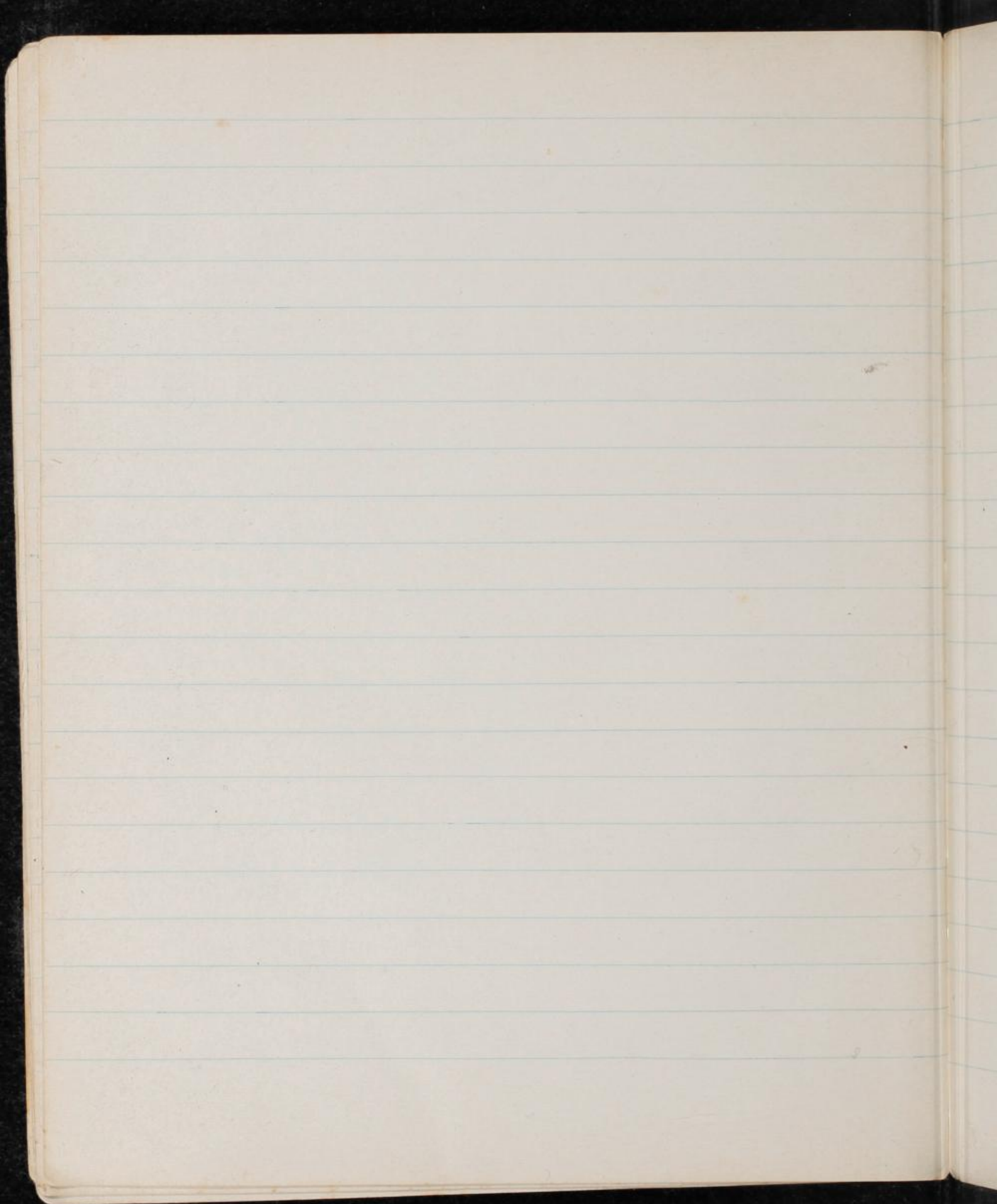


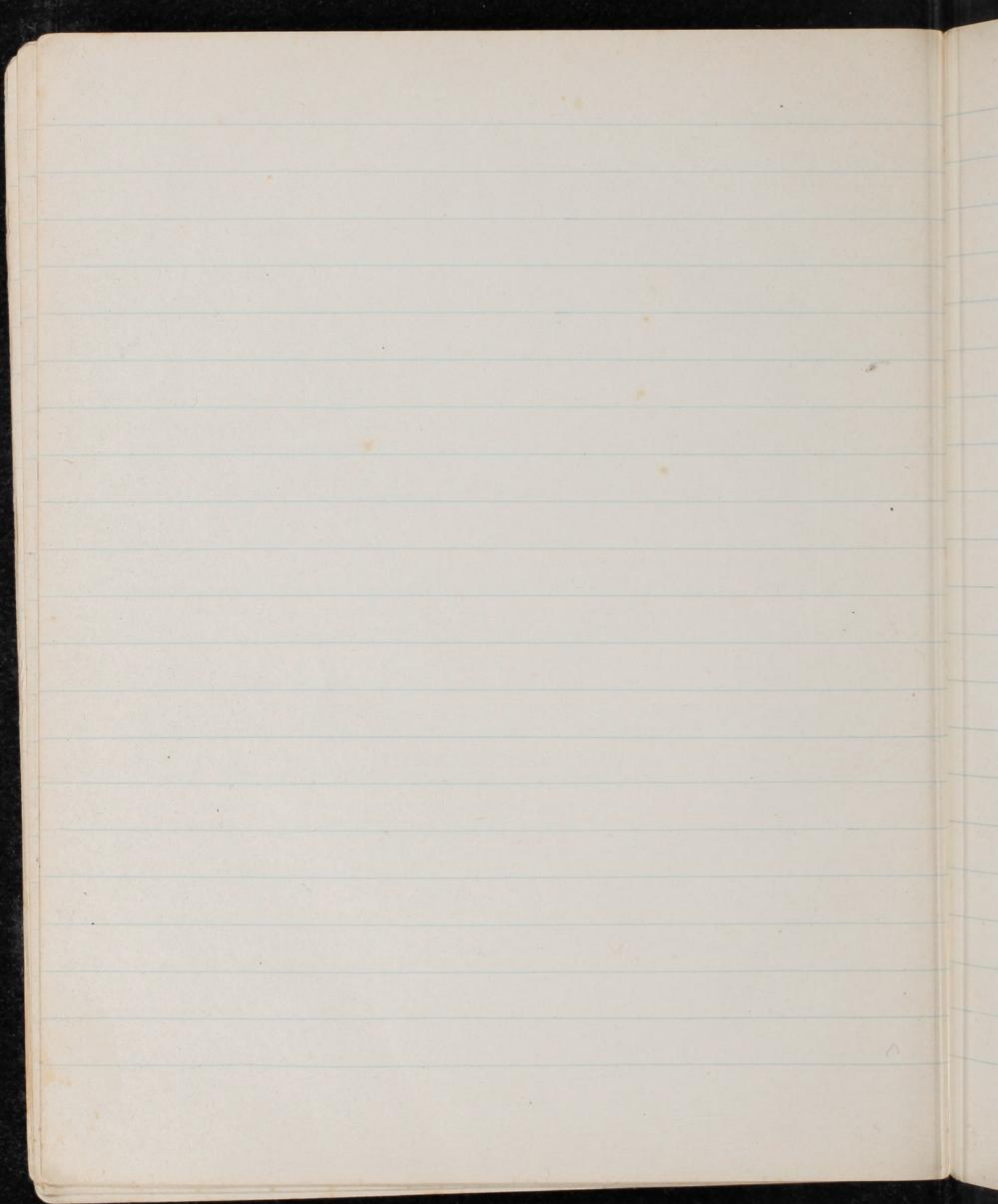


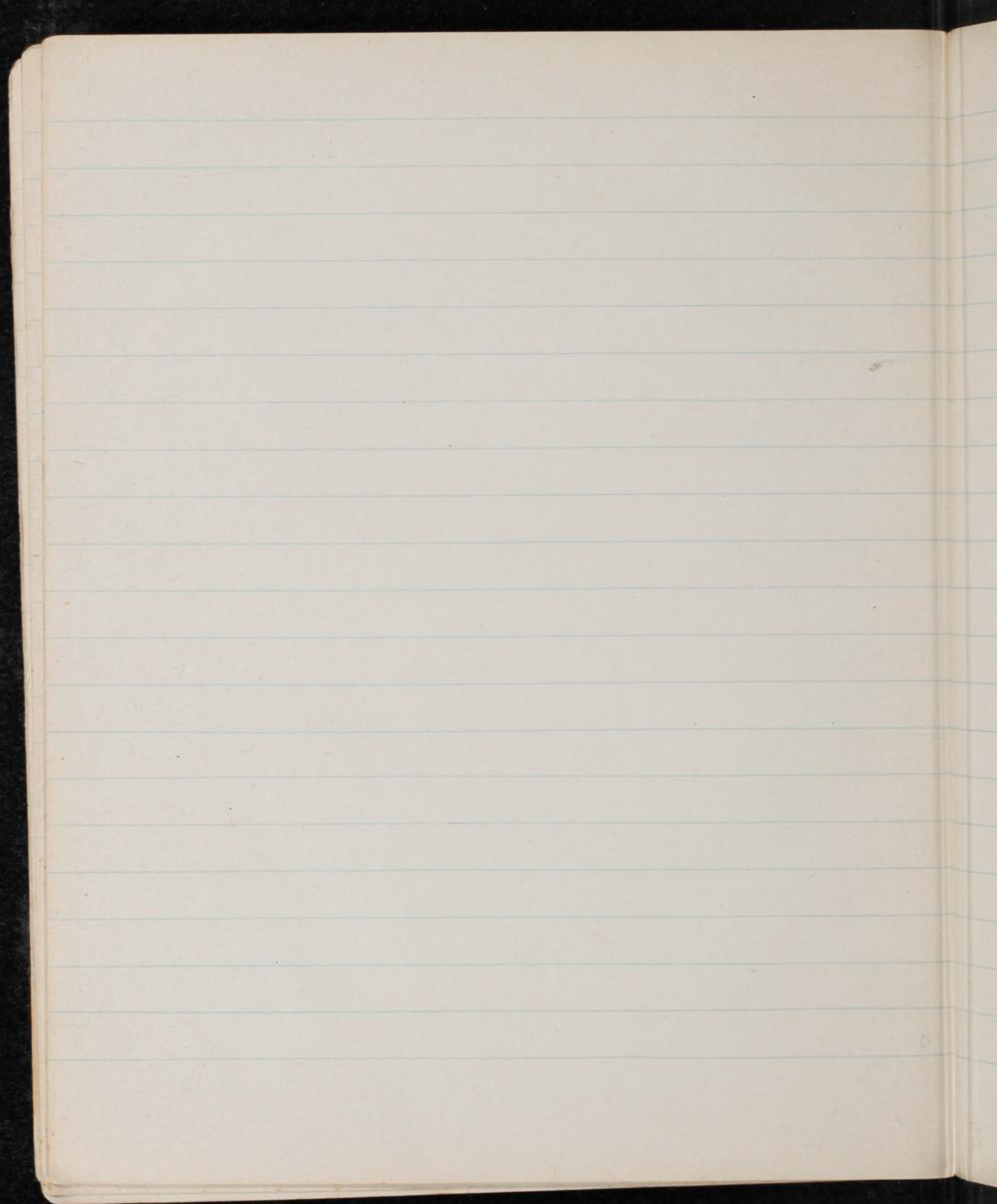


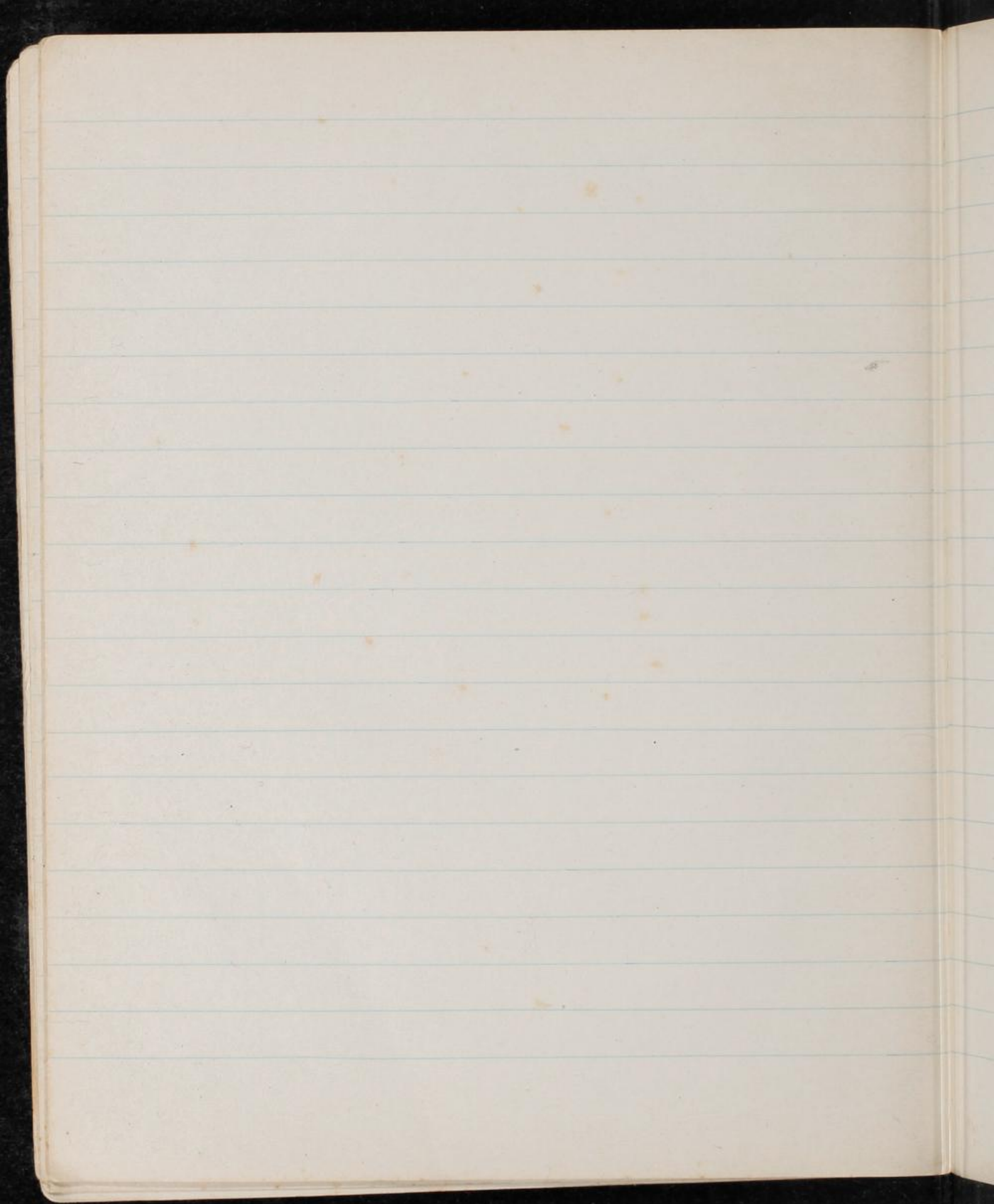


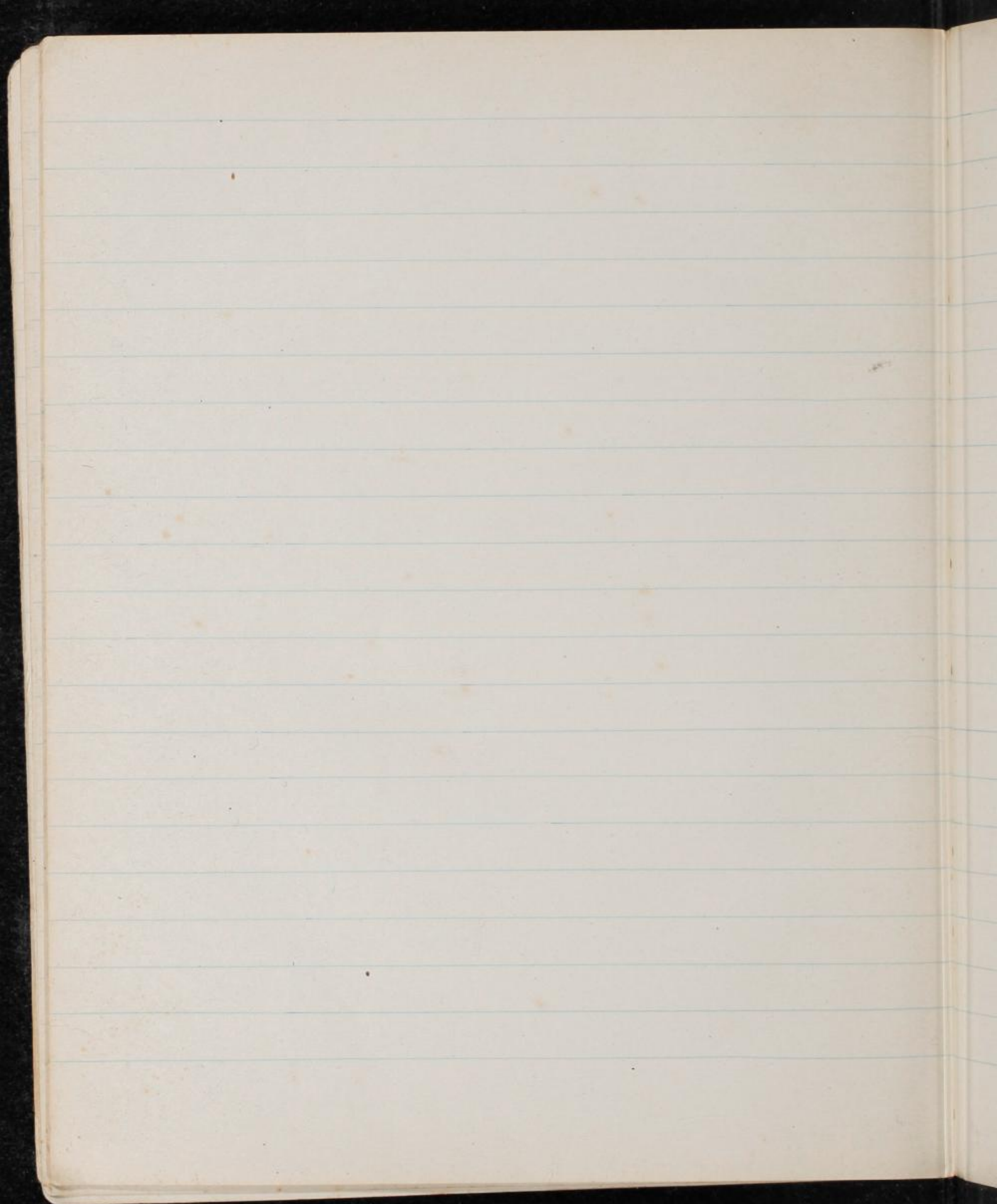
11

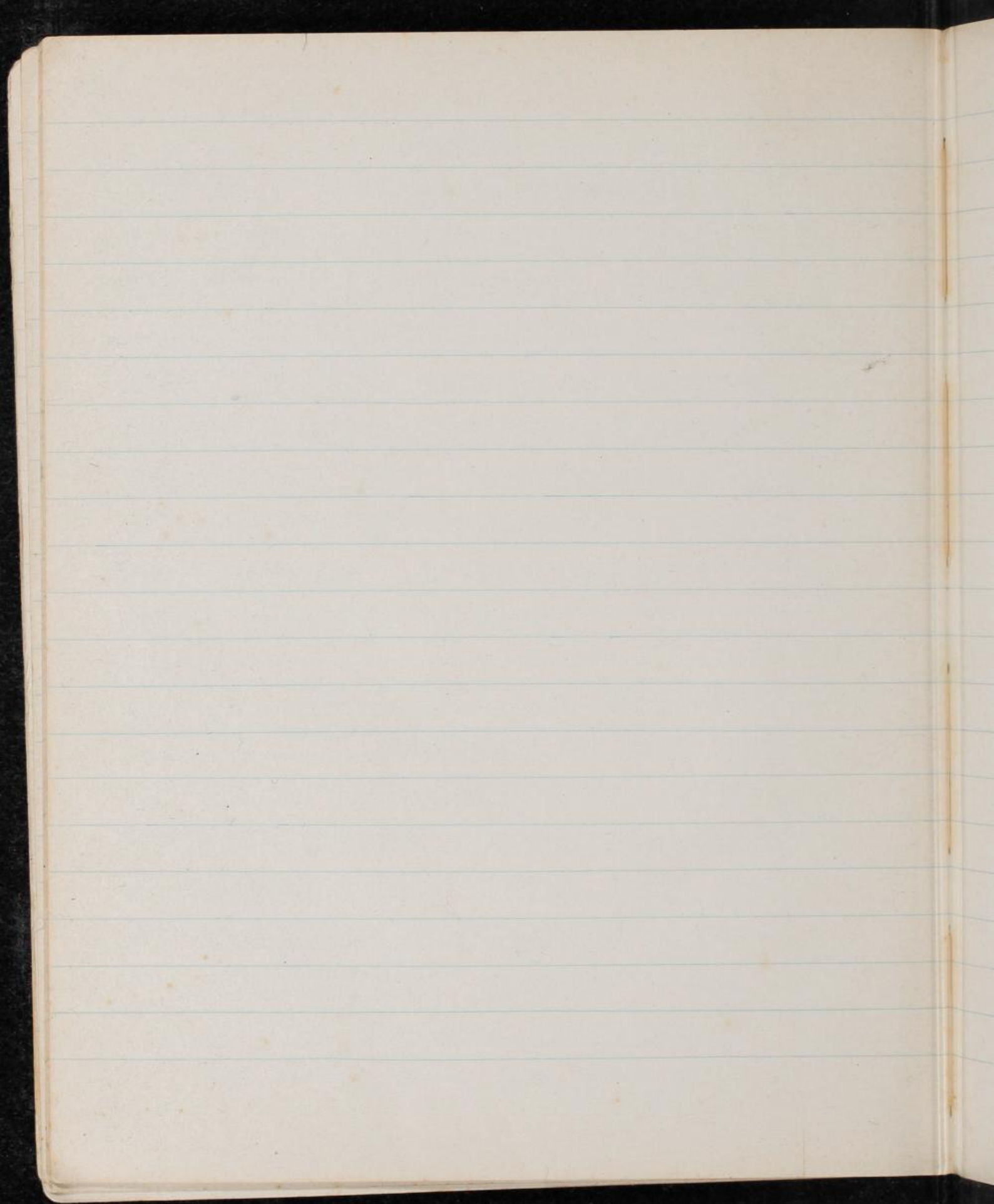






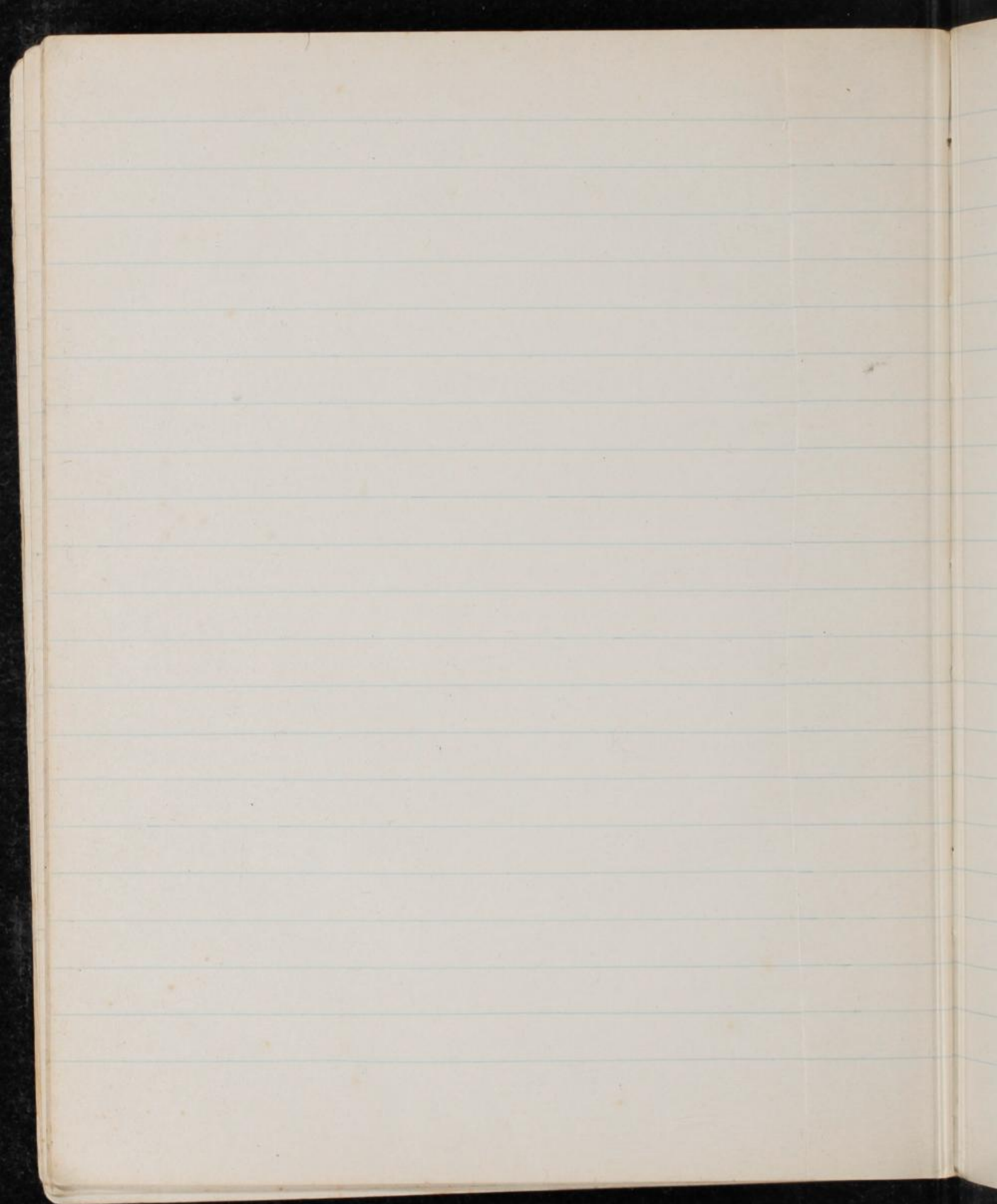


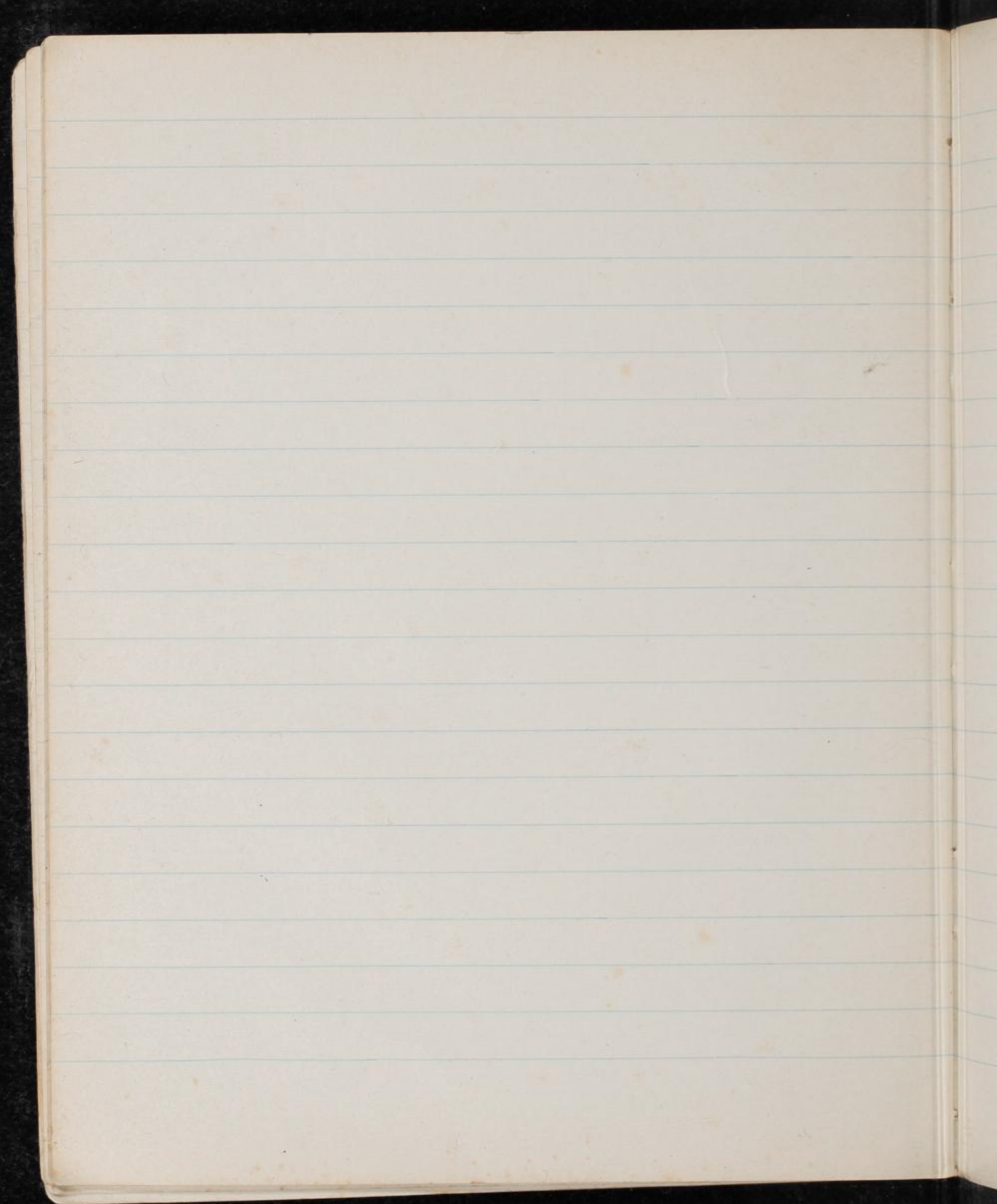


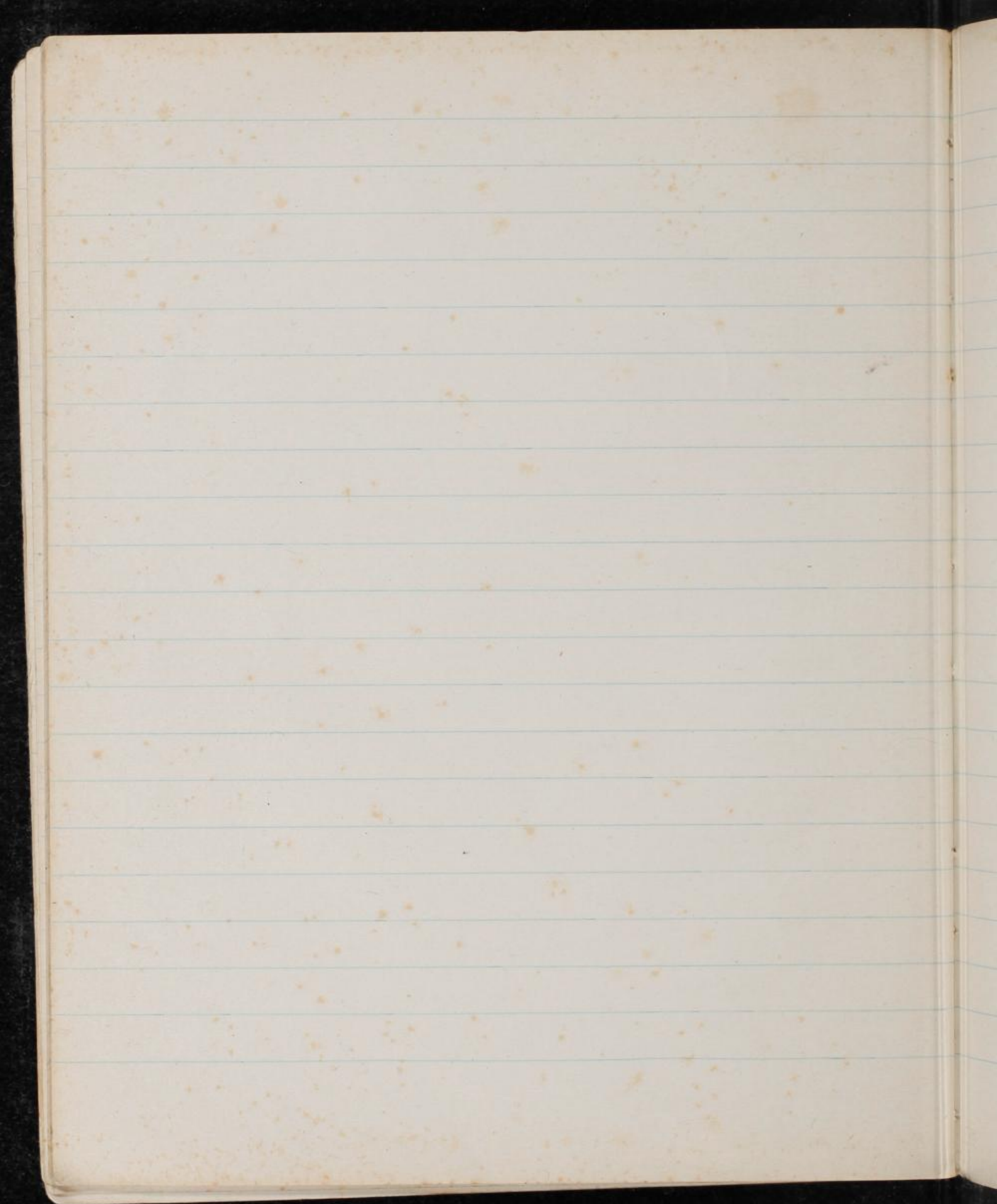


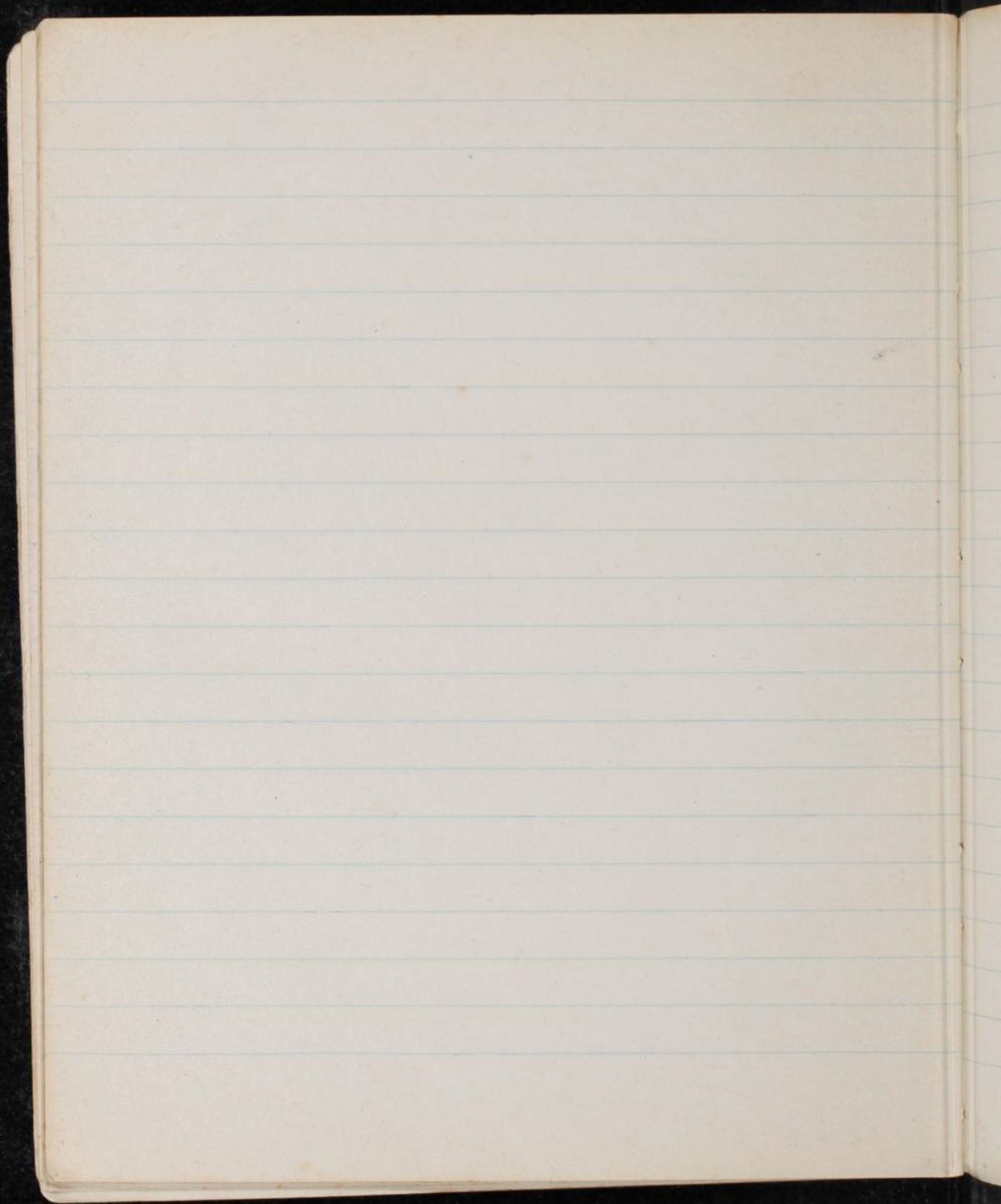
77

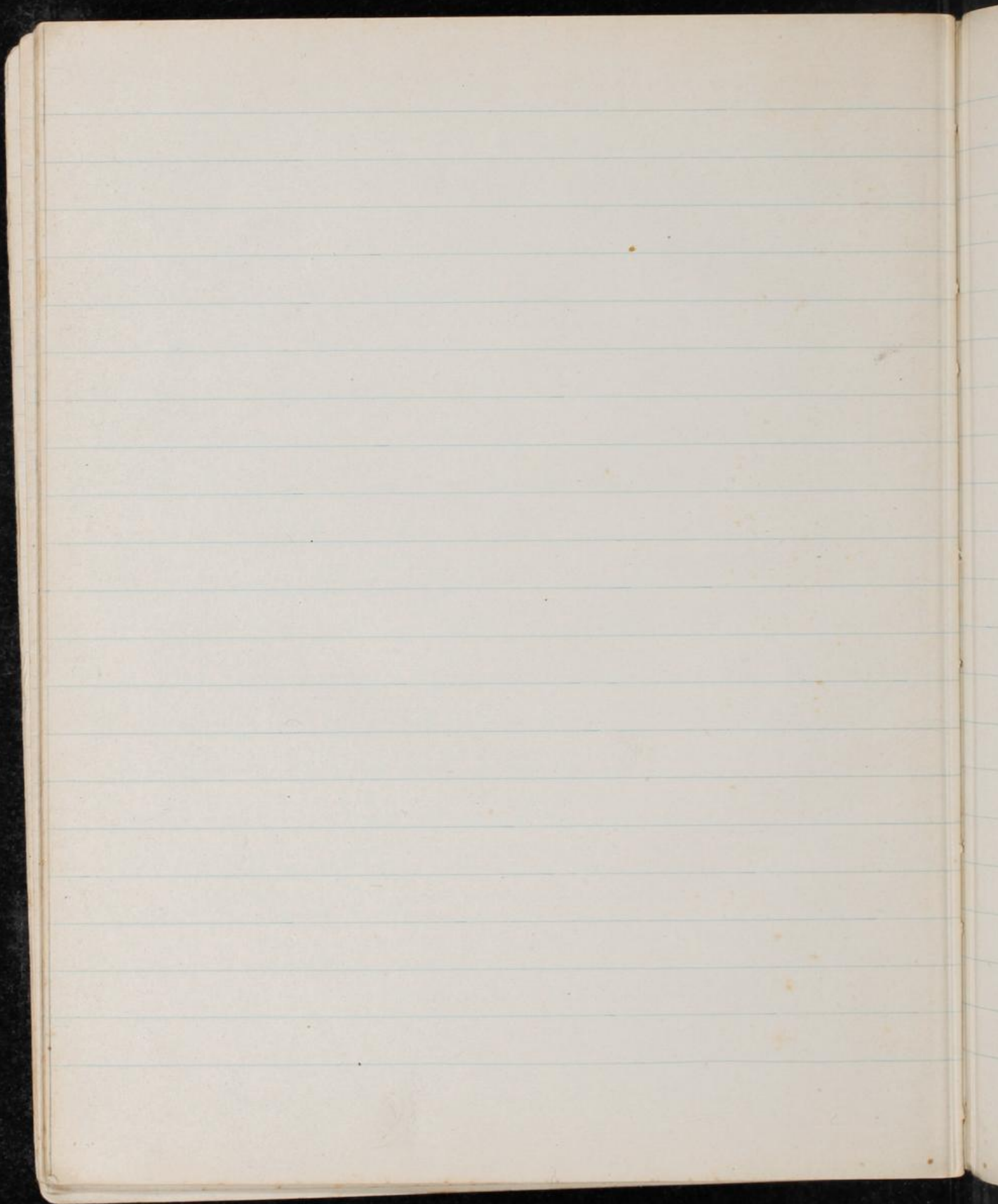
18

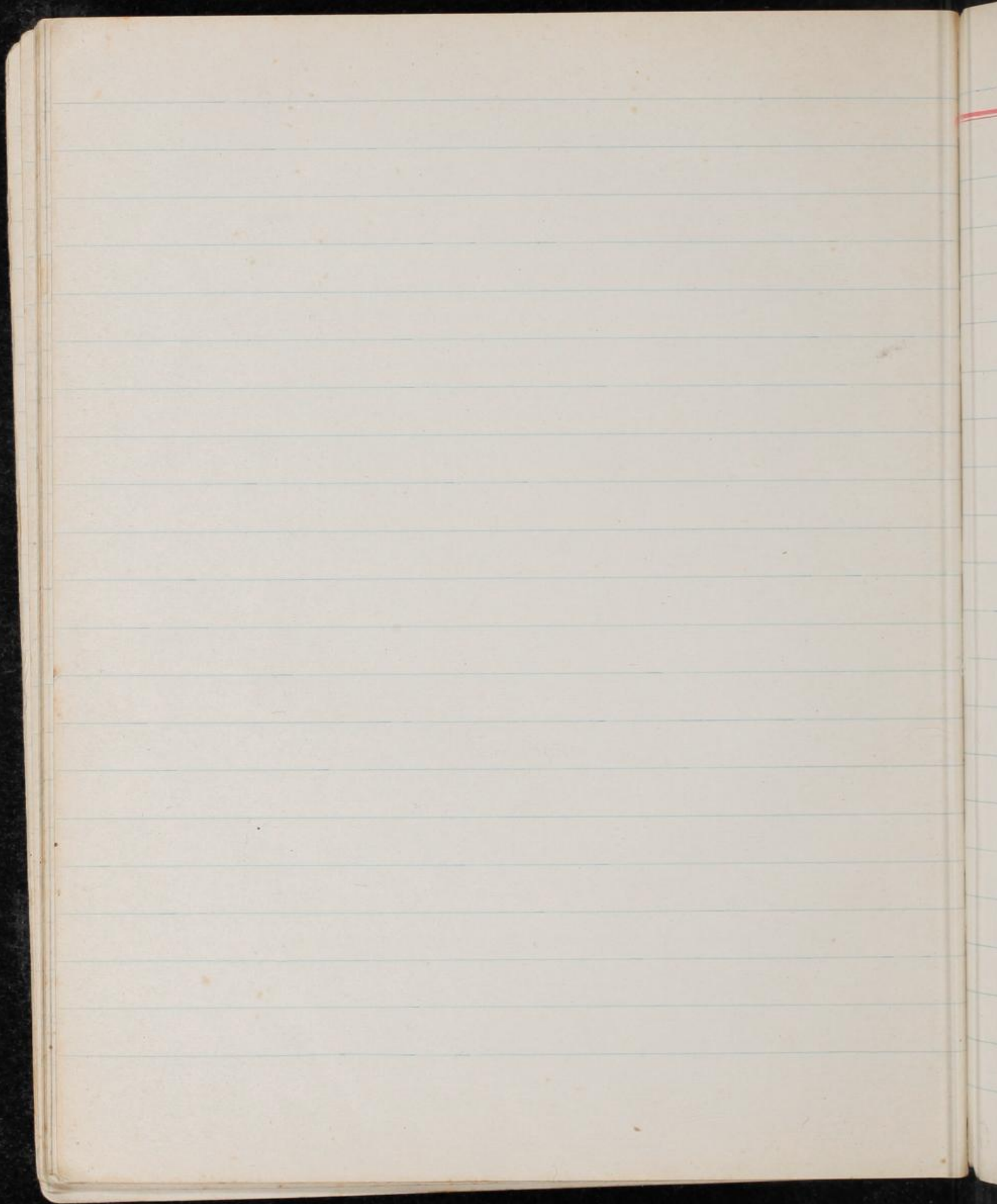


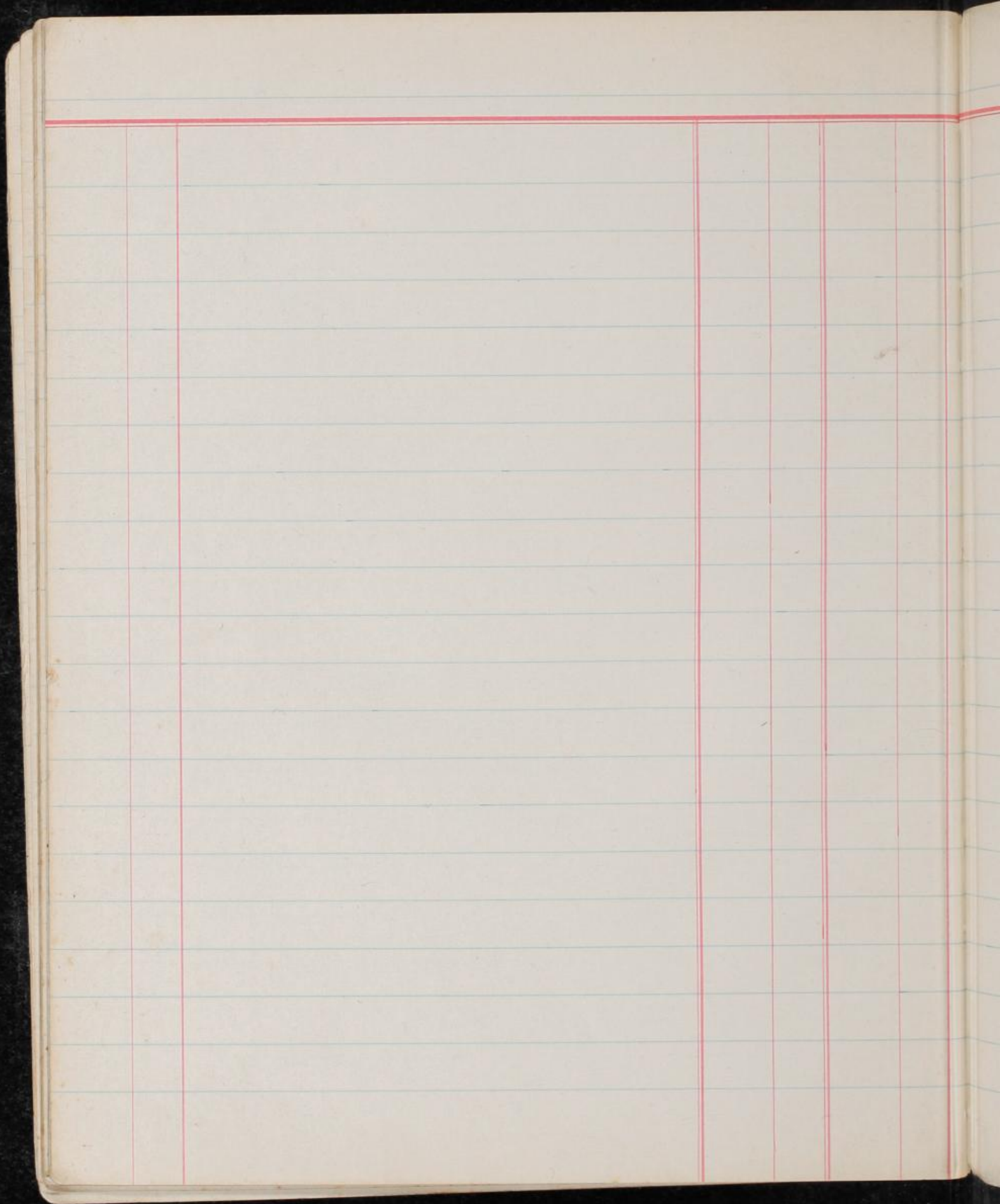


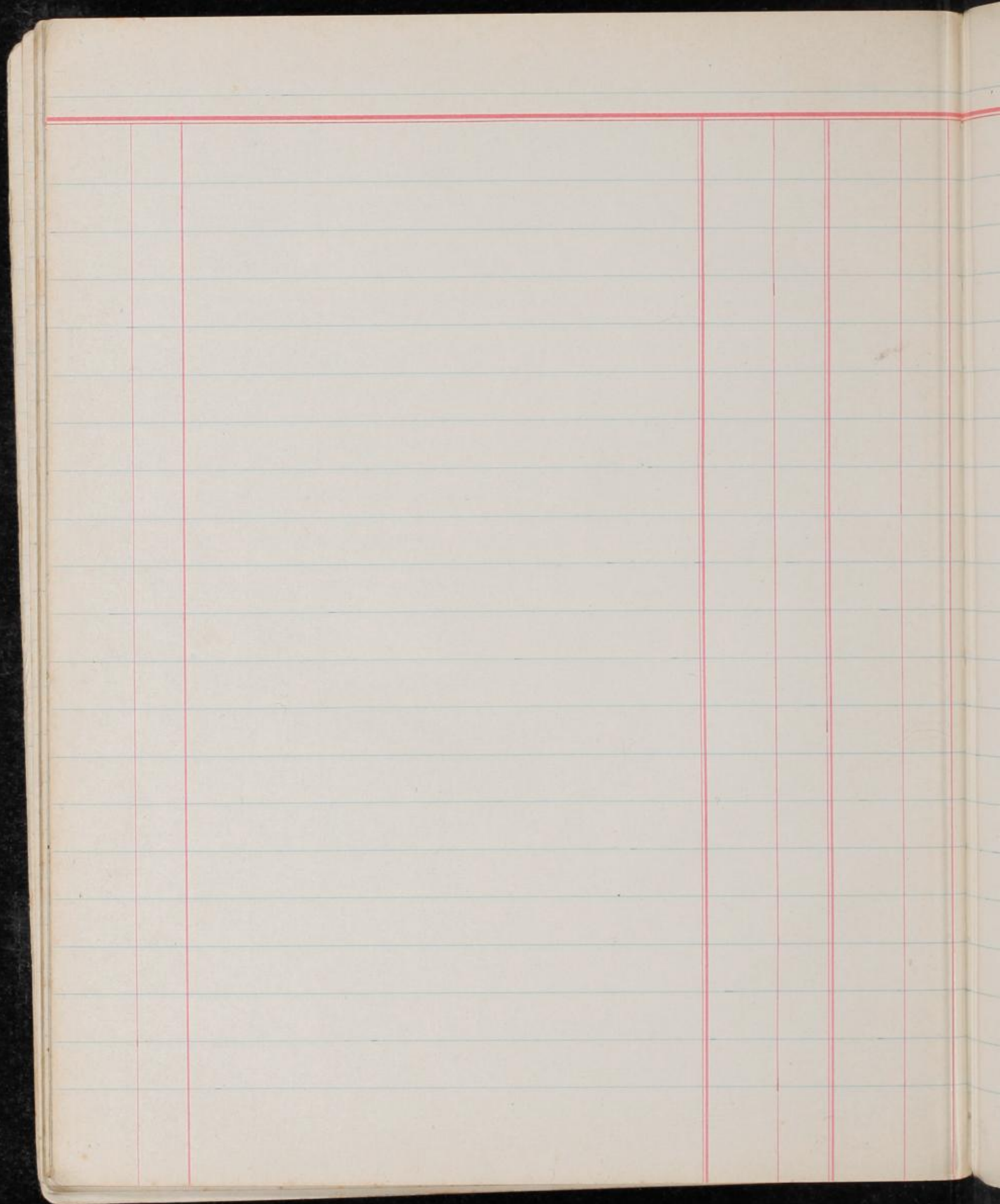


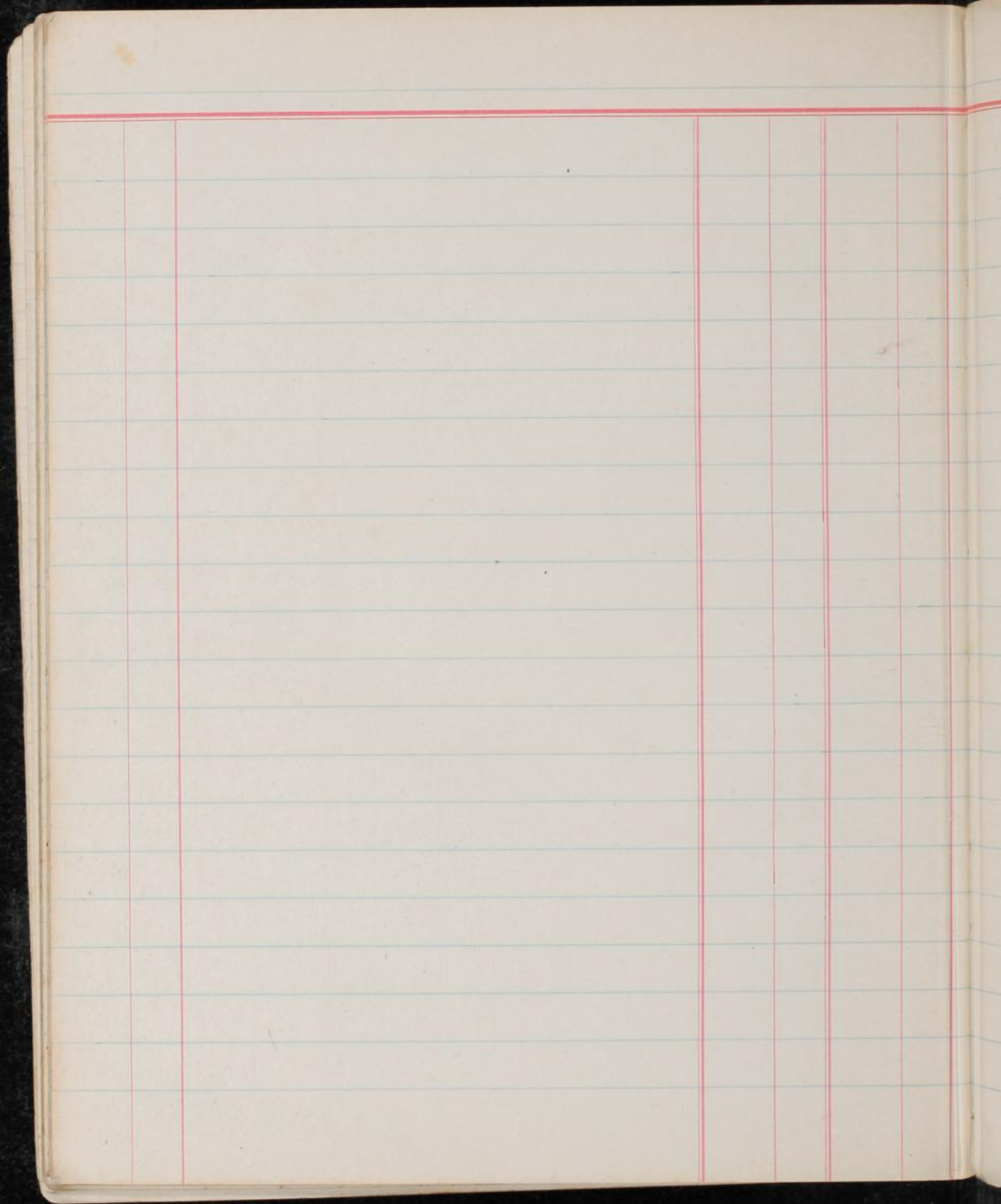


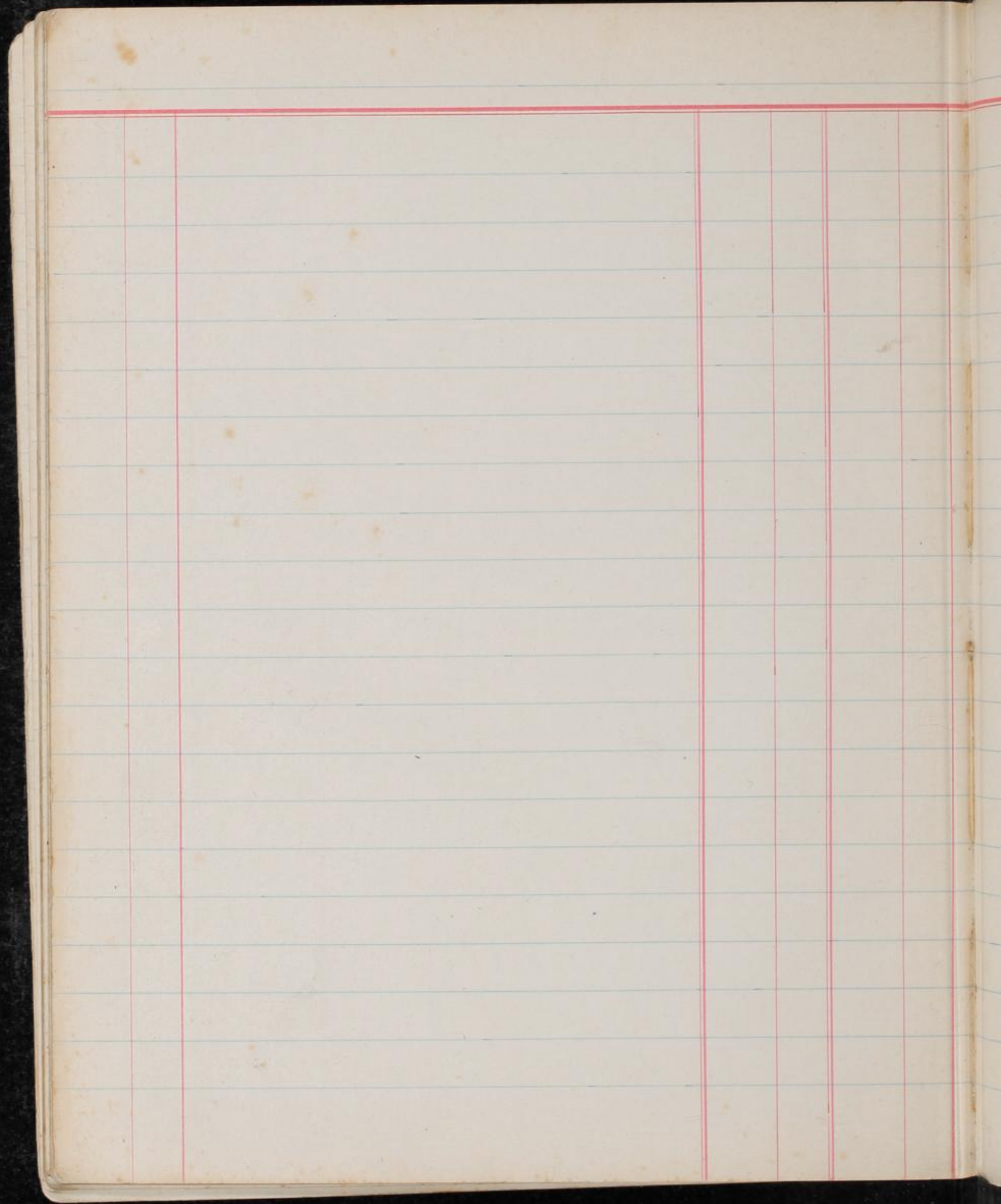


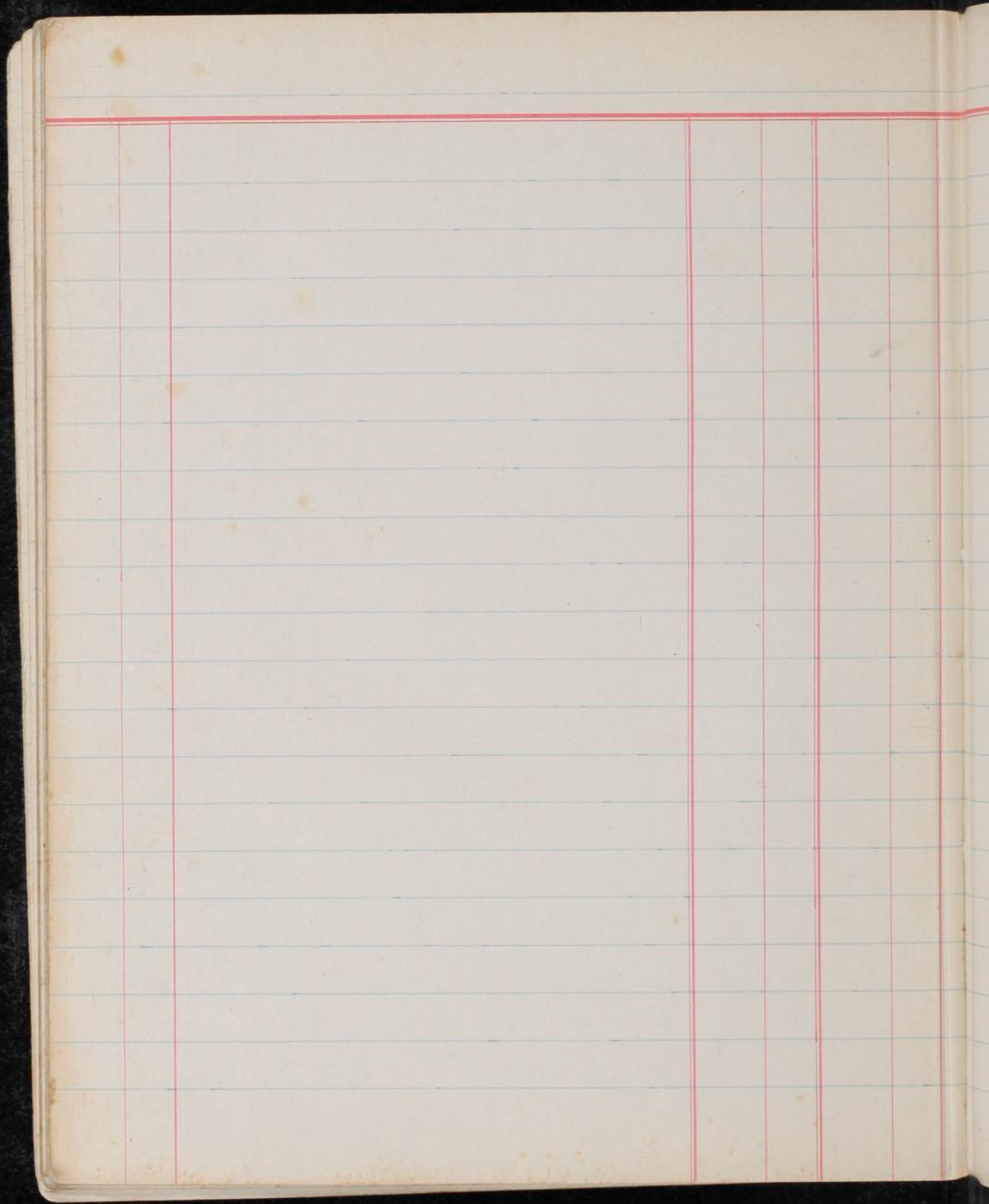


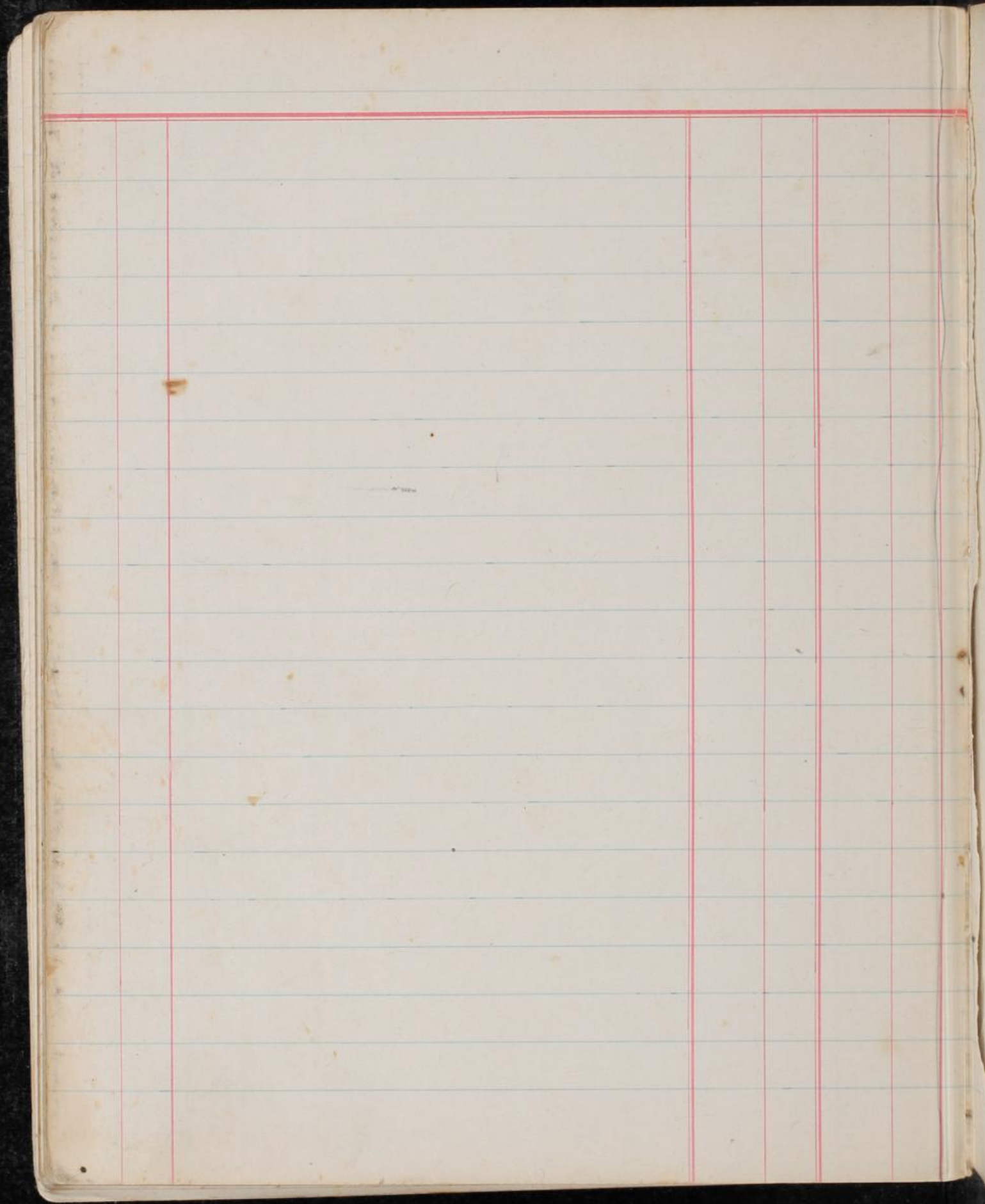


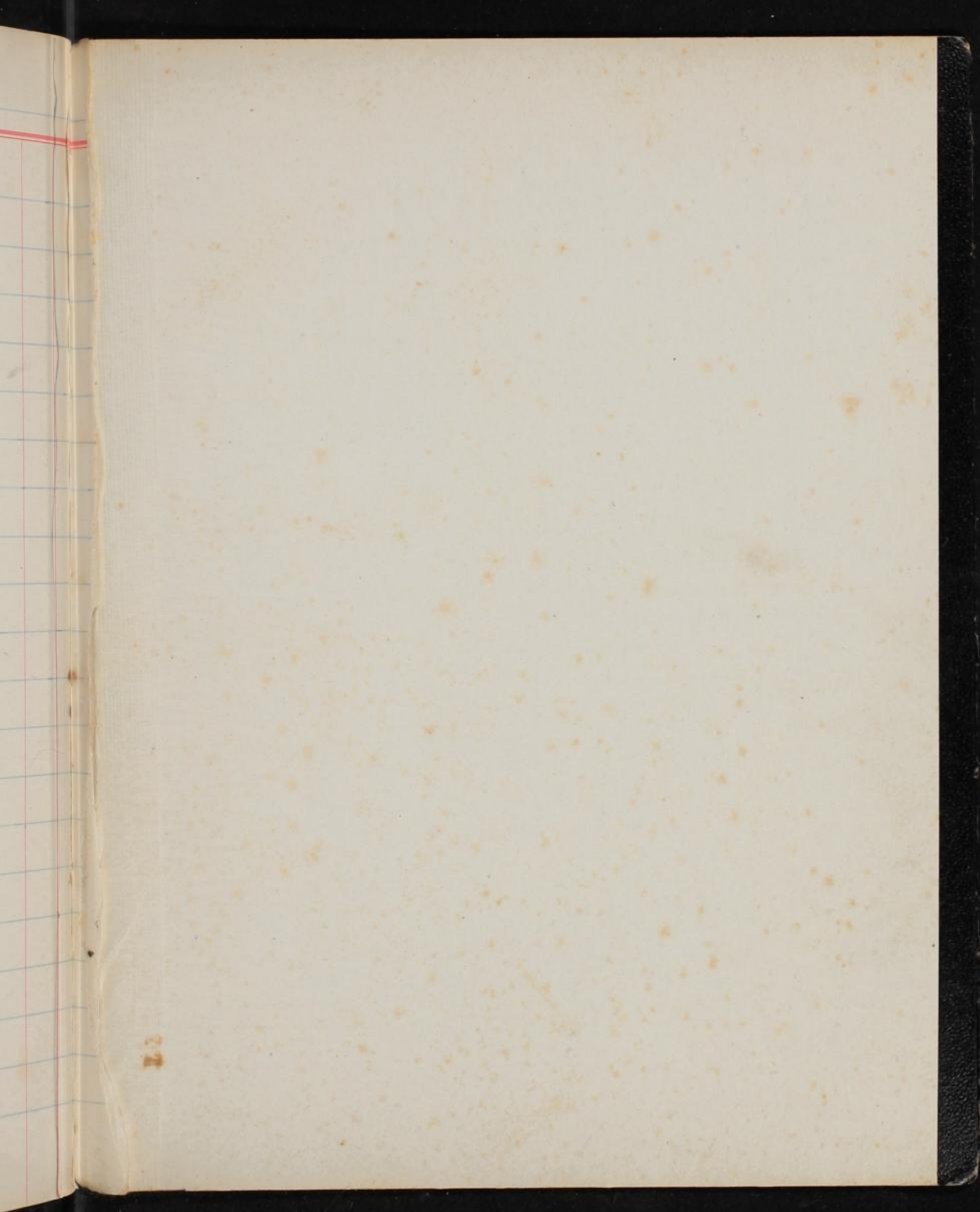


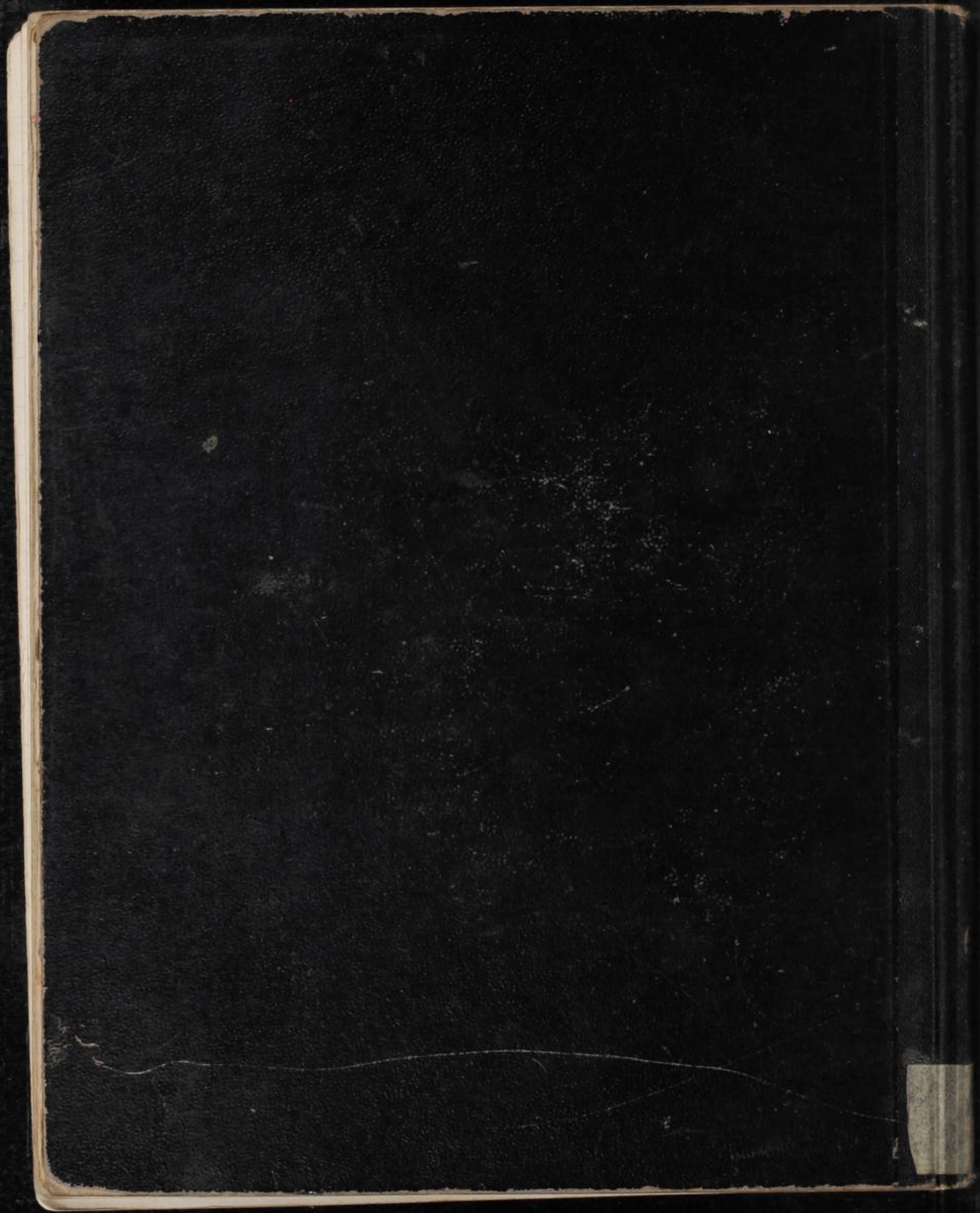












Colour & Grey Control Chart

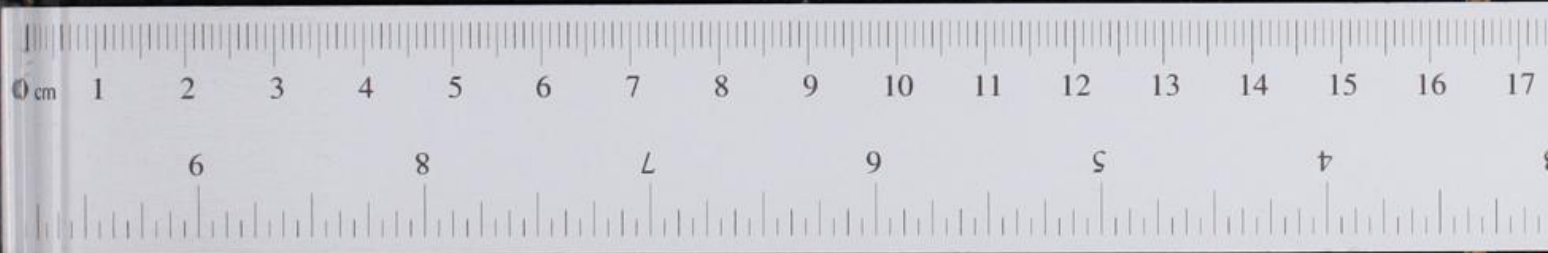
Danes Picta



Kochrezepte

Moni Cronz

Friedr. Börner, Buchbinderei, Frankfurt, Glauburgstr. 16.



4