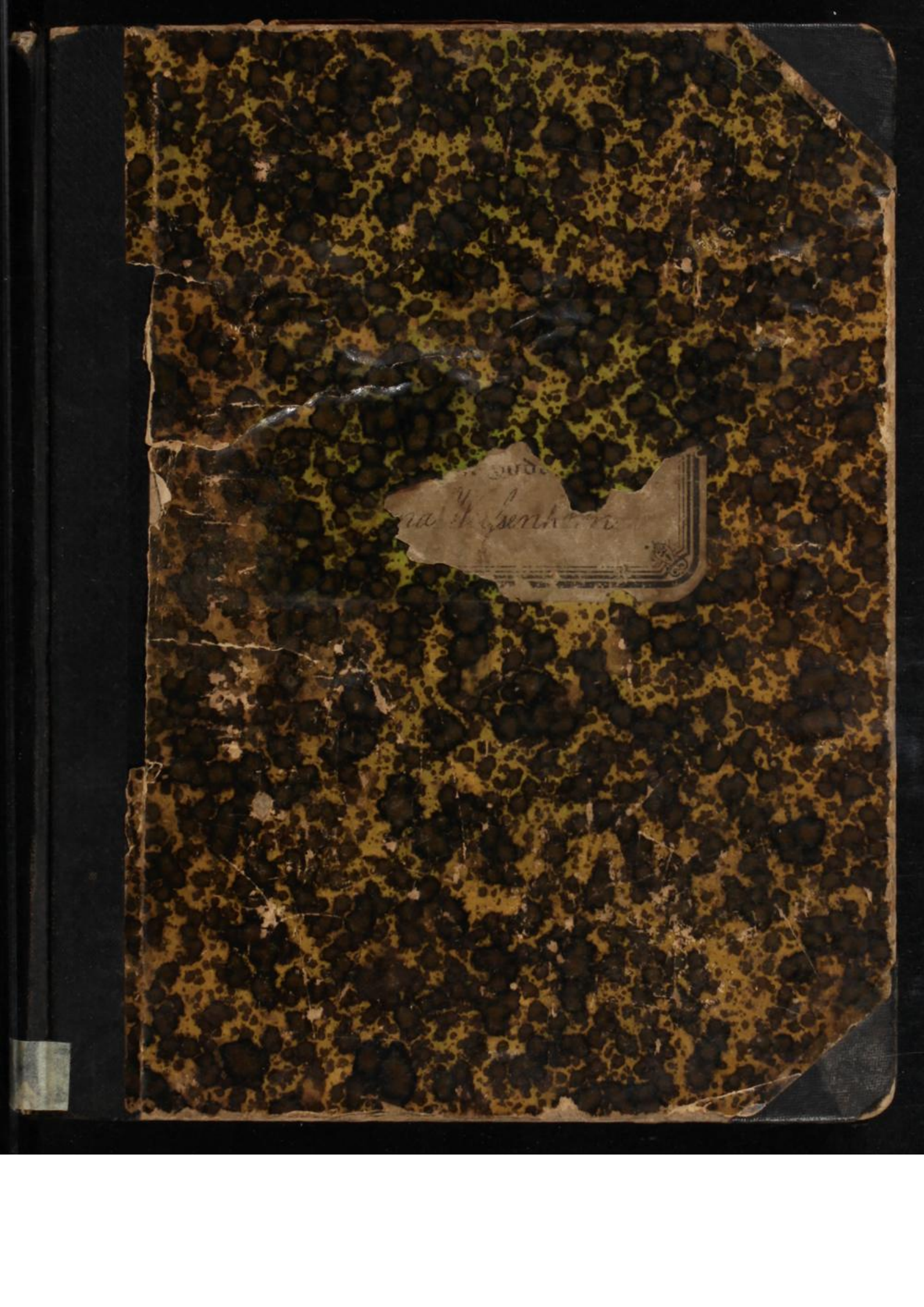

Großherzogin Luise-
Haushaltungs-Schule

in

Baden-Baden

9

Geisgattel und Kochsorgten.

29. Kurs

Frühjahr 1907

Wilma Weissenhorn
Bremen

Sämtliche Rezepte sind für
30 Personen berechnet

1. Reisfugga: 375 g Reis werden mit kochendem Wasser 2mal überbrüht, mit kochendem Wasser beigestellt und mit Fleischbrühe nach u. nach aufgefüllt. Nach Belieben gibt man eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel dazu, auch kann man ein Zeighein 3 Löffel Mehl und Wasser eine halbe Std. vor dem Anrichten daran rühren. Man richtet die Fugga über Fi, Rahm Muskat u. Schnittlauch an.

2. Ochsenfleisch: Zu Fuggafleisch eignet sich am besten Schwanzstück, Mürbfleisch oder Rippenstück. Das Fleisch wird tüchtig geklopft u. gewaschen. Will man ein saftiges Stück Fleisch haben so setzt man es mit kochendem Wasser

Nr. 1
Mittwoch d. 6 Mrz
1. Reisfugga
2. Ochsenfleisch
3. Weiße Zwiebelsauce
4. Gelbrübenmus
5. Salzkartoffeln
6. Pflaumenkuchen
7. Apfelbrei

auf, reflectirt man auf eine kräftige Fleischbrühe, so stellt man es mit kaltem Wasser auf. In beiden Fällen aber werden die Kuchen zerklaubt, gewaschen und mit kaltem Wasser aufgesetzt. Wenn die Fleischbrühe kocht kommt das nöthige Salz darin sowie Wurzelsamen, Sellerie, Gebrühwurzeln, Petersilie u. Lauch dann stellt man den Topf auf die Seite des Herdes, damit die Brühe nicht zu sehr kocht u. das Fleisch nicht trocken wird. Man kann es mit den Wurzeln welche nöthig sind garnieren.

3. <u>Weiße Zwiebelsauce</u>: 8 Eßl. Mehl werden in 80 g. Butter oder Fett gedämpft mit kaltem Wasser abgelöscht u. mit heißer Fleischb. aufgefüllt dann giebt man 3 fein geschnittene Zwiebeln Salz Lorbeerblatt

etwas Essig u. Wein u. läßt sie 1/2 – 3/4 Std. gut durchkochen u. reibt sie durch ein Sieb.

4 Gelbrübensalat. Die Gelbrüben werden gewaschen u. in Salzwasser weich gekocht. Nachdem werden sie geschält in dünne Scheiben geschnitten u. mit etwas feingeschnittener Zwiebel Öl u. Essig Pfeffer zu Salat angemacht

5. Salzkartoffeln. Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält u. in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttelt u. mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

6 Pfannkuchen: 25 – 28 Stück.

2 Pfd. Mehl werden mit kalter Milch glatt angerührt mit 8 Eigelb u. Salz recht glatt verrührt mit Milch verdünnt u. das zu steifen Schaum geschlagene Eiweiß darunter gemischt

In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden u. bäckt die Pfannkuchen auf beiden Seiten gelb. Nach Belieben kann man auch Schnittlauch in den Teig geben.

4. Apfelbrei. Die Äpfel werden geschält in Schnitzel geschnitten u. das Kernhaus entfernt dann das ganze in eine Kasserole mit Wasser, Wein, Zucker etwas Zimmt u. Zitronenschale u. wenn sie bald weich sind Rosinen. Sobald die Äpfel weich sind reibt man sie zu einem glatten Brei, will man sie durch ein Sieb streichen so kocht man die Rosinen allein in etwas Wein u. reibt sie vor dem Anrichten durch das Rangott oder verzieht es damit.

Apfelbrei von Dampfäpfeln.

Die Dampfäpfel werden gewaschen

vorsichtig über Nacht eingeweicht
in Wasser weichen, Kochen u. durch ein
Sieb gestreichen. Hierauf setzt man den
nötigen Zucker u. etwas Wein hin-
zu.

Auslagen:

1. Rieschuppe: 375 g Reis 30 ₰ Fischbrühe
60 ₰ Zutaten 20 ₰ = 1,10 ℳ.
2. Aschenfleisch: 12 ℔ a 90 ₰ 10,80 ℳ. Zu-
taten 20 ₰ 11,00 ℳ
3 Weiße Zwiebelsauce: Fett 25 ₰,
Mehl 5 ₰, Zwiebeln 10 ₰ Zutaten 20 ₰ 60 ₰
4 Gelbrübensalat 40 ₰ Öl 10 ₰ 1,00 ℳ
u. Essig 50 ₰, Zutaten 10 ₰
5. Salzkartoffeln 0,50 ℳ.
14,20 ℳ.

Übertrag 14,20 Mk.

6. Pfannkuchen: 2 ℔ Mehl 40 ₰
Milch 25 ₰ Eier 80 ₰ Fett 40 ₰
Zutaten 5 ₰ 2,20 "

7. Apfelbrei: 3 ℔ Äpfel à 65 ₰
1,95 Mk. Zutaten 20 ₰ = 2,15 "

18,55 Mk.

N. 2.
Dienstag 9. März
1. Grünkernsuppe
2. Kalbsbraten
3. Blumenkohl
4. Salzkartoffeln
5. Weincreme
6. Gebäck.

1. Grünkernsuppe: 400 g Grünkern werden am Abend vorher verlesen, gewaschen, im kalten Wasser eingeweicht und am anderen Morgen mit dem Einweichwasser beigestellt. Sind die Kerne vermahlen so stellt man sie mit kaltem Wasser bei und füllt sie mit heißer Fleischbrühe und füllt sie wie die ganzen Kerne nach und nach mit kalter heißer Fleischbrühe auf. Die Suppe muß 2–3 Stunden kochen. 1/2 Pfd. vor dem Anrichten rührt man ein Teiglein von ungefähr 8–10 Eßl. Mehl darein, worauf sie

noch tüchtig kochen muß. Man rührt sie über Feuer u. Rahm, Muskat oder Schnittlauch an. Wer die Sauce nicht weiß streicht sie durch ein Sieb.

2. Kalbsbraten: 1400 g Kalbsbraten von Schlegel werden geklopft gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet u. mit Salz u. Pfeffer eingerieben. Dann gibt man in eine Bratpfanne 200 g Fett, wenn es heißt legt man das Fleisch nebst Zwiebeln, Gelbrübe u. Lorbeerblatt hinein. Nun läßt man das Fleisch unter öfteren Begießen im Bratofen fertig werden. Zur Sauce gibt man 2 Eßl. Mehl in die Pfanne, läßt es unter öfteren Aufrühren des Bratensatzes dünsten, nimmt das Fett ab, gießt etwas Wasser oder Fleischbrühe hinzu u. seiht sie durch.

3. Blumenkohl: Derselbe wird von allen grünen Blättchen u. aller Haut befreit, ohne ihn zu zerschneiden. Hierauf legt man ihn in Salzwasser u. kocht ihn in Salzwasser etwas 15–30 Minuten. Beim Anrichten wird er zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, dann in eine Schüssel u. mit Butterfauce übergossen.

Man dünstet 300 g. Mehl in 200 g Butter, füllt nach u. nach mit Blumenkohlwasser auf unter fortwährendem Rühren, schmeckt sie mit Salz u. Muskatnuß u. zieht sie mit Eigelb ab.

4. Salzkartoffeln: siehe Seite 5.

5. Weinsauce. siehe Heft II 101. Seite.

Auslagen

1 Grünkernsuppe 400 g. Grünkern

32 ₰ Fleischbrühe 60 ₰ Zutaten 20 ₰ 1,12 M.

2. Kalbsbraten: 12 ℔ Kalbfleisch

a 1,00 M. Zutaten 30 ₰ 12,30 M.

3. Blumenkohl: 2,25 M. Butter

65 ₰ Mehl 300 g. 12 ₰ Zutaten 15 3,17 M

4. Salzkartoffeln 0,50 "

5. Weinsauce 12 Eier 1,20 M.

225 g Zucker 12 ₰ 3/4 l. Wein 60 ₰ 1,97 "

Zutaten 5 ₰ 2

6. Gebäck 200 "

21,06 M.

N. 3

Freitag 8.3.

1. Petersilienbrühe
2. Schellfisch.
3. holl. Butterso
4. Salzkartoffe
5. Pastinakkü
6. Grantschen Tuo

1. Petersilienbrühe: 400 g. Mehl werden in 180 g. Butter hell gedämpft, (feingewiegte) Petersilien hin gerührt, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit sieben Eier „ füllt, das nötige Salz hinauf gegeben u. gut aufgekocht. Man richtet die Brühe über Zwieback, Reis u. gebäckte Weckschnitten an.

2. Schellfisch: derselbe wird rein geschuppt, von den ihm anhaftenden schwarzen Häutchen befreit, rein gewaschen im kalten Salzwasser dem man etwas Milch zugegeben hat beigestellt. Wenn das Wasser kocht stellt man ihn auf die Seite des Herdes u. läßt ihn ziehen.

3. Holländische ButterSauce: 80 g. Butter läßt man zergehen, rührt einen Eßl. Mehl, kalte Fleischbrühe 1/3 davon Fischsauce daran und läßt sie mit Muskat gut kochen dann verrührt man

168 g Butter
120 g Mehl

3 Eigelb mit 2 Eßl. s. Rahm, läßt sie mit der Sauce über dem kochenden Wasserbade anziehen, aber nicht mehr kochen, gibt den Saft einer Zitrone hinzu u. rührt sie um.

4. Salz Kartoffeln. Siehe Seite 5.

5. Fastnachtküchlein: Mit 6 ℔ Mehl 200 g. Butter 8 Eier, Salz 120 g Zucker u. 1¼–1½ l. Milch wird ein Teig nach Art des Schatzteiges gemacht wenn er gegangen ist, nimmt man 1 Teil davon auf 6 Kartenbreit rollt 1 cm. dicke Kuchen aus, wendet den Schneidet der Schablone □ daraus, läßt sie auf einem mit Mehl bestäubten Brett, füllt ein Pfanne mit siedendem Schmalz breit u. bäckt sie unter öfterem Wenden, dann, schon gelb, u. bestreut sie noch heiß mit Zucker. Da die Küchlein fast trocken, gehen, daß man nicht zu viele hinein backen

6. Dürre Zwetschen: Die Zwetschen wurden am Abend vorher, wenn gewaschen eingeweicht u. am andern Morgen mit dem Einweichwasser beigestellt. Man fügt den nötigen Zuker etwas Zimt, Zitronenschale u. Wein bei.

Auslagen

1. Fortnightlunch: Hafer finlin 15 ₰ Butter 55 ₰ Mehl 15 Zutaten 20 — 1,05 ℳ.

2. Schellfisch: 2 ℔ Schellfisch a 60 ₰ Zutaten 55 10 ₰. — 1,55

3. Fell. Butterpreis: Butter 70 ₰ Mehl 5 ₰ Fleischbrühe 10 ₰ Zutaten 50 ₰. — 0,85

4. Salzkartoffel: 50 ₰ — 0,50

5. Festnachtkuchen: 6 ℔ Mehl 1,32 Hefe 35 ₰ Eier 80 ₰ 1½ l Milch 33 ₰ Zutaten 15 ₰ Butter 55 ₰ Backfett 90 ₰ — 4,50.

6. Dürre Zwetschen: 4 ℔ Zwetschen 40 ₰ Zutaten 95 ₰ — 1,35

12,90 ℳ

No 4.

1. Grüne Erbsensuppe
1 Grüne Erbsen.
2. Gulasch
3. Makkaroni
4. Backpudding
5. Fruchtsauce

1. Grüne Erbsensuppe 1½–2 ℔ Erbsen werden verlesen, gewaschen u. über Nacht eingeweicht, mit dem Einweichwasser werden sie aufgestellt. Wenn sie weich sind streicht man sie durch ein Sieb u. gibt das nötige Salz dazu. Alsdann werden einige Eßl. Mehl u. feingeschnittene Zwiebeln in 100 g Butter geröstet u. den Erbsen zugegeben. Nachdem die Suppe noch eine Viertel Stunde gekocht wird sie in 50 g Butter geröstete Brotwürfel angerichtet.

2. Gulasch: 2½ ℔ Rindfleisch 2½ Kalb-, Fleisch 2½ Schweine- oder Hammelfleisch werden in kl. Würfel geschnitten u. in 100 g Fett in feingeschnittener Zwiebel dem nötigen Salz u. Zwiebeln gedünstet. Wenn die Zwiebel sich färbt, so streut man 4–5 Eßl. Mehl darüber gießt etwas Fleischbrühe u. etwas Wein daran u. läßt es unter öfters

und Butterschmalz gebraten weichdämpfen, fein mit Kümmel würzen. Will man Kartoffel mit dämpfen, so zieht man dieselben in Nußgroßen Würfel geschnitten, läßt alles zusammen fertig dämpfen.

3. Makkaroni: die M. werden in Stücke zerbrochen u. in Salzwasser etwa ½ Std gekocht. Wenn sie weich sind gießt man sie zum abtropfen auf 1 Sieb um läßt man 30–40 g. Butter heiß werden, gibt die Makkaroni, etwas Fleischbr. od. was gerieben Schwarzkäse darin schüttelt die M. damit durch bis der Käse Fädenzieht u. gibt sie zu Tisch. Wenn die M. weich gekocht sind schmelzt man sie mit in 50 g Butter geröstetem Backmehl ab u. serviert den Käse besonders.

4. Mehlpudding: Siehe Heft 2.

5. Brustsauce: ½ l. Wein ½ l. Wasser

einige Eier Kühn Zimmt stellt man aus Feuer. Wenn es anfängt zu Kochen wirft man einige Eßl. eingemachte Früchte wenig auch etwas Zucker u. spitzt die Suppe durch ein Tuch.

Auslagen

1. Grüne Erbsensuppe 1½ ℔ Erbsen
35 ₰ Fett 25 ₰ Mehl u. Zwiebel 5 ₰
Brötchen 9 ₰ Zutaten 10 — 1,02 ℳ.

2. Gulasch: Fleisch 4 ℳ Fett 25 ₰ Mehl 15 ₰
Zutaten 15 ₰ — 4,55 ℳ

3. Makkaroni 3 ℔ Makaroni
a 50 ₰ Butter 55 ₰ Käse 30 ₰ — 2,40 ℳ
Zutaten 5 ₰

4 Mehlpudding 15 Brötchen a 3 ₰
Milch 30 ₰ Eier 1,50 ℳ Butter 50 ₰
Mandeln 15 ₰ Rosinen u. Zucker 20 ₰ Zitr. 5 ₰ — 3,15 ℳ

5. Brustsauce: Mehl 40 ₰ Essig,
mehl 40 ₰ Zutaten 10 ₰ — 0,90 ℳ

15,02 ℳ.

1. Mark Klößchensuppe: 125 g. Mark wird in kaltes Wasser gelegt damit das Blut ausgezogen wird. Dann wird es leicht gewiegt 4 Eier 2 in Wasser eingeweichte Brötchen 100 g. Markknochen zerrieben genannt feingewiegte Petersilien Muskatnuß u. Salz zugegeben dann formt man runde Klößchen daraus. Kocht sie in Fleischbrühe. Zuerst macht man ein Probe Klößchen behält dieses fest rund form nicht so gibt man noch etwas Mehl zu.

2. Wiener Schnittzel. Man schneidet vom Kalbsschlegel feingeriebene Schnitten entfernt alle Haut u. Sehnen, klopft sie bestreut sie mit Salz u. Pfeffer taucht sie in verrührten Ei dann in Weckmehl u. bratet sie in heißem Fett aufbrüten bis schön gelb. Nach kalten Röstern sie auch schwimmend in Fett gebacken werden

A. 2.
Montag 11. März
1. Mark Klößchensuppe.
2. Wiener Schnittzel.
3. Gelbrüben
4 Salz Kartoffeln
5. Vanillecreme
6 Gebäck.

3. Gelbrüben: Dieselben werden gewaschen, geschält u. in kl. Stäbchen geschnitten. Dann dämpft man in 150 g Butter 1 Zwiebel, gibt die Gelbrüben, einige Löffel Fleischbrühe zu u. läßt sie langsam dämpfen. Wenn sie weich sind streut man einige Eßl. Mehl darüber, gibt Salz, Pfefferpulver u. etwas Zucker daran u. läßt sie noch ein wenig kochen.

4. Salzkartoffeln: Siehe Diät 5.

5. Vanillecreme: Diät 10 b.

6. Gebäck.

Auflagen

1. Mark-Klößchen-Suppe: Fleischbrühe 600 g Mark 25 g Eier 36 g Brötchen 15 g Zutaten 10 g 1,46 M.

2. Wiener-Schnitzel: Fleisch 12 M. Eier 30 g Backmehl 15 g Fett 60 g Zutaten 5 13,10 "
14,56

Übertrag

	1,56 M.
3 Gelbrüben: Gelbrüben 50 ₰	
Butter 50 Gramm	1,15 "
4 Salzkartoffeln	0,50 "
5. Vanillecreme: Milch 30 ₰	
Eier 8 St. Zucker 26 ₰	1,34 "
6. Gebäck	2,00 "
	19,58 M.

1. Geriebene Kartoffelsuppe: Am Tage vor der geriebenen Kartoffeln wirft man in einem Kasserol 100 g Butter u. dem nötigen Salz gut durch Rühren u. wirft die Suppe über 1/4 l. frischen Rahm, 3 Eier u. Muskatnuß an.

2 Schweinefleisch: das Fleisch wird gekloppt, gewaschen u. mit Salz u. Pfeffer eingerieben, dann gibt man in einen Topf heißes Wasser, Zwiebel, Gelbrübe, Nelken, Lorbeerblatt u. Suppenkräuter

N. 6.

Dienstag 12.3.

1. Geriebene Kartoffelsuppe
2. Schweinebraten
3. Weißkraut
4. Salzkartoffeln
5. Apfelkuchen

legt das Fleisch hinein läßt es schön gelb anbraten u. im Backofen über, bis es ganz weich fertig wird. Zur Brühe gießt man 1 Eßl Mehl in den Schmalz läßt es in ein Brotenstatz röstet stets Aufrühren dazu, fügt nach Belieben die Brühe, gießt etwas Wasser hinzu u. seiht sie durch.

3 Weißkraut. Das Rotkraut wird zuerst gereinigt die groben Rippen herausgeschnitten, gewaschen in ein, zuerst kalt gewaschenes Kochgefäß u. zum Aufkochen über einen Brühe geschüttet, das u. dann fein geschnitten. Zu einer Kasserole dünstet man in 130 g Butter eine fein geschnittene Zwiebel u. 5–6 Eßl Mehl, gießt das Kraut, das nötige Salz etwas Kümmel u. Muskat dazu, kocht es gut, verdünnt es mit abgegossener Krautbrühe u. läßt

so langsam und reinigen Feit dampfen.

4. Salzkartoffeln: siehe Seite 5.

5. Äpfelkuchen: Man belegt ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech mit Mürbeteig. Die Äpfel werden geschält in Schnitzel geschnitten auf den Kuchen recht hoch aufgegossen kranzartig gelegt mit geriebener Butter bestreichen u. mit Rosinen 50 g
u. länglich geschnittenen Mandeln 20 g.
Zucker u. Zimt bestreut. Gibt man einen Guß darauf so kann der Zucker weg bleiben. Den Guß gießt man auf den Kuchen, wenn die Äpfel halb weich sind u. bäckt denselben schön gelb.

Guß zu Obstkuchen: 1 Eßl Mehl wird mit etwas Milch u. 2 Eigelb verrührt 2 Eßl Zucker etwas Zimt etwas Citronen u. 4 Eßl saurem Rahm hinzugegeben zuletzt den steifen Schaum der 2 Eiweiß

darunter gemischt über die Kuchen gegossen u. zu schöner Farbe gebacken.

Süßbackwerk Art. 100 g feinen Zucker, 100 g geschälte, gemahlene Mandeln werden mit dem Schaum von 4 Eiweiß vermischt.

Süßbackwerk Art. 125 g Zucker werden 5 Eigelb schaumig gerührt, dann werden 125 g geschälte, gemahlene Mandeln etwas Zitrone zugesetzt und zuletzt der steife Schaum von 5 Eiweiß darunter gemischt.

Auslagen.

1. Geriebene Kartoffelsuppe: Kartoffeln 25 ₰ Butter 26 ₰ Rahm 20 ₰ Eier 27 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,03 ℳ.

2. Schweinebraten: Fleisch 10,80 ℳ. ℳ 90 ₰ Zutaten 85 ₰ 10,95 "

3. Weißkraut: Kraut 1,75 ℳ. Butter 50 ₰ Zutaten 15 ₰ 2,40 "

14,38 ℳ

Übertrag 14,38 Mk.

7. Salzkartoffeln 0,50 "

5 Äpfelkuchen: 9 ℔ Äpfel a 40 ₰.
2 ℔ Mehl 24 ₰ Eier 36 ₰ Butter 35 ₰
Zucker 15 ₰ Zutaten 30 ₰ 5,16 "

20,04 "

1. Fladeinsuppe: 500 g. Mehl wird mit dem nötigen Salz in 1 Schüssel getan u. mit Milch angerührt. Daraus schlägt man 4–5 Eier dazu und den Teig mit Milch bis er flüssig ist. Die Fladeln müssen so dünn als möglich sein u. auf 2 Seiten gebacken werden. Beim Backen wird aus das 1. Mal Fett in die gegeben u. die selbe nachher jedesmal nur mit Speck oder mit einem in Fett getauchten Zwirbel überfahren. Alsdann werden die Fladeln zusammengerollt 1/2 cm breit

No 2.
Mittwoch 13 Mörz
1. Fladeinsuppe
2. Schweinefleisch.
3. Cayennesauce
4. Geriebe. Kartoffeln
5. Salzkartoffeln
6. Rindfleisch.
7 Fruchtsauce
aus 300 g Mehl
20 Fladeln

geschnitten, in 1 Schüssel getan, gute kochende Fleischbrühe darüber gegossen u. gut zugedeckt 1/4 Std. stehen gelassen. Dann anrichten gibt man Schnittlauch u. Mus-Rat darauf.

2. Aspicfleisch: siehe Seite 3.

3. Kaganschnitten: Man dünstet 150 g Mehl in 80 g Butter hellgelb, rührt es mit Fleischbrühe u. 1 Glas Wein schön glatt, gibt Citronenschale u. 1 ins Wasser geschnittenen Zweiteil Ginger u. läßt dies durchkochen, passiert durch 1 Tuch, gibt etwas Essig u. einige Löffel Kagaer Ginger u. läßt alles zusammen noch mal aufkochen.

4. Geriebener Kartoffelsalat: Am Tage zuvor gekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben, mit heißer Fleischbrühe

oder heißem Wasser bereitet u. mit
fein geschnittenen Zwiebel, Salz, Pfeffer
Essig u. Öl angemacht.
5. Salzkartoffeln: Siehe Seite 5.
6 Reisauflauf: Siehe Heft 2.
7. Brustfarce: Siehe Seite 15–16

Auslagen

1. Hackfleischsuppe: Fleischbrühe 60 ₰
Mehl 15 ₰ Eier 2 ₰ Milch 33 ₰ Zutaten
5 ₰. 1,40 ℳ
2. Schweinefleisch 12 ℔ a 95 ₰ 11,40 ℳ 11,60 "
Zutaten 20 ₰
3. Rosenkohl: Mehl 10 ₰
Butter 30 ₰ Rosenkohl 15 ₰
Wein 10 ₰ Zutaten 5 ₰ 0,70 "
4 Gemischter Kartoffelsalat
Kartoffeln 10 ₰ Öl u. Essig 12 ₰
Zutaten 10 ₰ 0,32 "
5. Salzkartoffeln ~~0,05~~ "
6 Reisauflauf 30 ₰ 14,29 ℳ

Übertrag

Butter 750 g Eier 1,08 ℳ Milch 44 l	14,27 ℳ
Getränke 20 l	2,44 ℳ
2. Frühstück	~~0,90~~ "
	17,94 ℳ.

No 8.

Donnerstag 14 März

1. Grießsuppe
2. Gebr. Schinken
3. Selleriesalat
4. Kartoffelkartoffeln
5. Vanillaeis
6. Gebäck

1 Grießsuppe: 350 g Grieß werden mit kaltem Wasser angestellt u. nach u. nach mit Fleischbrühe aufgefüllt. Vor jedem, legen Auffüllen, verrührt man sie tüchtig damit sie recht schleimig wird. 1/2 Std vor dem Anrichten gibt man 1 Zigglein von 3–4 Eßl. Mehl u. Milch dazu. Wer die Kerne nicht liebt, seiht die Suppe durch 1 Sieb. Man richtet sie über Fl. Milch Kat u. Schnittlauch an.

2 Gebratene Schinken: Wenn die Schinken aus, gewaschen u. flammiert sind werden sie gewässert, abgetrocknet, schön dressiert u. mit Salz u. Pfeffer eingerieben. Dann gibt man das nötige Fett in 1 Bratgläser,

en, legt die Hühner hinein nebst Zwiebel
Gelberübe u. Lorbeerblatt bratet sie rasch
an gießt wenn nötig etwas Fleischbrühe
zu nach, stellt sie in den Backofen
u. bratet sie unter öfteren Begießen
schön gelb. Wenn die Hühner weich sind nimmt
man sie heraus, kocht die Sauce mit
einem Kl. Löffel Mehl auf u. seiht sie
durch. Sollen die Hühner gefüllt werden
so wiegt man für 1 Huhn 1–1½ Brötchen
ein wenig kaltes Fett Zwiebel u. Petersilie
hinzu gibt 2 Eier, Salz, Muskat
so wenig Pfeffer u. die gut aufgeweichten
Brötchen dazu. Rührt alles gut durch
einander, füllt die Hühner mit u. näht
sie zu.

3. Feldsalat: der Salat wird geputzt, ge-
waschen, mit Öl, Essig feingeschnittene
Zwiebel Salz u. Pfeffer angemacht

4. Bierfelkartoffeln: die Kartoffeln

werden geschält in Würfel geschnitten u. in Kalbs Brühe gelegt. Dann läßt man 250 g Butter heißwerden, dann gibt die Kartoffeln hinein, damit das nötige Salz darinnen bleibt hin zu u. läßt sie unter öfteren umrühren recht dünsten u. schön gelb werden.

5. Vanillaeis: siehe Heft 2

6. Gebäck.

Auslagen

1. Gerstensuppe: Gerste 28 ₰ Fleisch, Brühe 6 ₰ Zutaten 30 ₰ 1,18 ℳ

2. Gebratenes Hühnerfleisch: Hühner 12,50 ℳ. Würfelchen 15 ₰ Eier 27 ₰ Zutaten 40 ₰ 13,32 ℳ.

3. Feldsalat: Salat 60 ₰ Zutaten 30 ₰ 0,90 "

4. Würzfleischkartoffeln: Kartoffeln 40 ₰ Zutaten 30 ₰ 0,70 "

5. Vanilleeis: Zucker 25 ₰ Vanillin 10 ₰ Eier 1,08 Milch 32 ₰ 2,06 "
Zutaten 30 ₰ 20,0 "
6. Gebäck 20,16 ℳ

№ 9.
Freitag 15. März
1. Gelbe Erbsensuppe
2. Gemüse
3. Soll. Kartoffeln
4. Semmeln
6. Rhabarber Kompott
5. Salzkartoffeln

1. Gelbe Erbsensuppe: 1½–2 lb Erbsen werden gewaschen, durchsehen u. über Nacht eingeweicht. Mit dem gleichen Wasser werden sie beigestellt. Wenn sie weich sind streicht man sie durch ein Sieb füllt sie mit Wasser auf u. gibt das nötige Salz hinzu. Alsdann werden einige Eßl Mehl u. eingeschnittene Zwiebeln in 100 g Butter gedünstet u. an die Erbsen gegossen. Dann läßt man die Suppe nochmals einmal wd. kochen u. bindet sie in 40 g Butter gewischten Mehlwasser an.

2. Gemüse: Das Gemüse wird geschnitzt aufgewaschen u. eingeweichen mit kaltem Fischfond zugesetzt zum Kochen kommen lassen, bis das Gemüse aufsteigt. Hierauf läßt man es auf der Seite des Herdes ziehen bis es fertig ist.

Kocht man einen Fischgericht
nach Belieben wie es will so muß
es mit kaltem Wasser aufsetzen,
salzen, damit die Haut
nicht springt. Zu dem Fischsud
nimmt man das nötige Salz 1/2
Glas Wein 1/2 Essig Salz Gewürzkörner
Gelbrübe Lorbeerblatt, einige Pfeffer,
Körner u. Petersilie

3. Soll. Butterfarben. Siehe Seite 12

4. Salzkartoffeln " " 6

5. Semmeln: Man nimmt 6 e
Mehl in 1 Scheffel, rührt in die
Mitte des Mehles einen Brotteig oder
einen Topf lauwarmen Wasser u. den
Gehalt von 125 g Hefe. Auch schon am
Morgen läßt man 200 g Butter,
100 g Zucker u. etwas Salz in ein
Gefäß 1 1/2 l Milch zergehen. Hierauf macht
man mit der lauwarmen Milch

1 nicht zu festen Teig, gibt die andere Hälfte der Hefe dazu, schlägt u. schlägt den Teig bis er Blasen wirft u. sich von der Schüssel löst, wenn stellt ihn die warm warmen Ort u. läßt ihn 1½–2 Std. gehen. Nach Belieben kann man 1 Teller voll geriebenen Kartoffeln in den Teig geben. Dann muß der Teig aber etwas fester sein. Ist derselbe gegangen, so sticht man mit einem blechernen Glas aus dem Teig Kl. Nudeln, legt sie eine fast neben die andere, in mit Butter bestrichenen Form indem man den Rand jeder Nudel mit zerlassener Butter bestreicht. Ist die Form gefüllt, so stellt man sie in die Wärme zum Aufgehen, bestreicht Eigelb u. bäckt sie im Ofen.

6. Rhabarber Kompot: die Rhabarberstangel werden abgezogen, in Stücken geschnitten u. mit Zucker u. Zitronenschale weich gedünstet.

Auslagen

1. Gelbe Erbsensuppe: Erbsen 44 g
Fett 25 g Mehl u. Grünzeug 5 g
Würfelchen v. Butter 10 g 0,93 M
2. Zander: a 1,30 10,40 M
Butter 30 g 10,70 "
Holländische Butterbohnen 0,65 "
Salzkartoffeln 0,50 "
5. Obstnudeln: Mehl a 22 g
6 Eier 1,32 M. Milch 32, Butter 5 g
Obst 30 g Butter 30 g 2,80 "
Rhabarbarkompott 1,50 "
17,08 M.

No 10 1. Sahnefloskensuppe: 500 g Sahnefloskenwurzeln in 125 g Butter gelb geröstet
Donnerstag 16.3. mit kaltem Wasser ablöschen u. mit
1. Sahnefloskensuppe 2. Forellbrüstchen 3. Kartoffel 4. Hell Pudding 5. Frühstücken
heißem aufgefüllt. Dann gibt man das nötige Salz hinzu u. läßt die Suppe 2 Std. kochen. Man rührt sie über. Es fehlen Eier, Milch, Kartoffeln

an. Nach Belieben kann die Suppe durch ein Ei gestrichen werden.

2. Fastbraten. 2½ ℔ Rindfleisch 2 ℔ Kalbfleisch u. 2 ℔ Schweinefleisch werden fein gehackt. Dann nimmt man 12 in Wasser eingeweichte gut ausgedrückte Brötchen, fein gewiegte Zwiebeln u. Petersilien 12 Eier Salz u. Pfeffer u. Muskatnuß, knetet das alles zu einer Teigmasse formt länglich Rollen daraus u. bestreut sie mit Backmehl dann läßt man in einem Topf Fett heiß werden legt den Braten hinein, läßt ihn auf beiden Seiten schön gelb werden, stellt ihn in den Ofen u. begießt ihn öfters.

3 Rahmkartoffeln: Man nimmt Mehl 400 g in 150 g Butter hell gelb löschte mit kaltem Wasser ab, füllt mit

frischen, oder wenn man hat mit Fleischbrühe auf, gibt frisch geriebene in Scheiben geschnittene Kartoffeln u. Petersilie zu Jahrs Salin Firma u. läßt sie mit dem nötigen Salz gut durchkochen. Vor dem Anrichten gibt man einige Eßl. saure Sahne zu.

4. Soll. Pudding: siehe Heft 2.

5. Brustpuddingen siehe Seite 15–16.

Auslagen

1. Sahnenflockensuppe: Sahnenflocken 30 ₰ Butter 25 ₰ Zucker 30 ₰ 0,85 ℳ

2 Sonntagsbraten: 2 ℔ Schweinefleisch 3 ℳ. 2½ ℔. Schweinefleisch 3 ℳ.

2 ℔ Kalbfleisch 4 ℳ 12 Eier 1,08 ℳ. 12 Brötchen 36 ₰ Zitronen 11,94 ℳ 30 ₰

3 Rahmkartoffeln: Kartoffeln 50 ₰ Butter 25 ₰ Mehl 12 ₰ 1,27. Rahm 30 Zitronen 10 ₰ 1,36

Übertrag	13,86 M	13,86 M.
4. Soll. Pudding: Mehl 450 g 18 ₰	3,53 "	
Butter 1,20 M. Zucker 300 g	0,90 "	
18 ₰ Eier 1,41 M. Milch 3/4 l. 10 ₰	1,81	
Zutaten 30 ₰		
Frischeier: 90 ₰		

№ 11.

1. Mark Kleiberschnitzel: Siehe Seite 19.
2. Kalbsragout: 12 ℔ Kalbfleisch werden geklopft, gewaschen u. in Schnitten zu 4 Schnitten, dann gibt man in ein Kasserol 100 g Butter 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, Pfeffer Körner, Lorbeerblatt Salz etwas Wein u. das Fleisch u. dünstet es darin halb weich. Nun läßt man 300 g Mehl in 180 g Butter leicht angehen, löscht es mit kaltem Wasser ab, verdünnt es mit Kalbfleischbrühe gibt das Fleisch hinein nebst etwas Muskat u. läßt es fertig weich

Montag 12 Uhr
1. Mark Kleiberschnitzel
2. Ragout
3. Spitzkohl
4. Pfefferkuchenmus
5. Gebäck

Kochen: die Eier kann man mit einigen Eigelb abziehen.

3. Pfitzle: 2 ℔ Mehl 6 Eier etwas Salz werden mit lauwarmem Wasser zu einem Teig gerührt, ausgeschlagen bis es Blasen schlägt dann wird von dem Teig auf dem Brett das vorher mit kochendem Wasser übergossen wird übernommen, glatt hingestrichen u. mit einem Messer kleine Pfitzle in kochendem Salzwasser geschabt. Sobald sie aufschwimmen werden sie sogleich genommen u. zum Dienen halten im Kel hei, dem Wasser gelegt. Man gibt sie in 1 Pfund zerlassenen abgeschäumten Butter u. geriebenen Backmehl ab, will man die Pfitzle braten so gibt man in eine Pfanne Fett, gibt die erkalteten trockenen Pfitzle hinein u. bratet

für schön galt. Dann verrührt man einige Eier mit feinem Kuchenmehl, Milch, etwas Salz, ein bis zwei Löffel Butter, läßt sie erziehen und gibt sie zu Fisch.

4. Schokoladencreme: siehe Heft 2.

5. Gebäck.

Auslagen:

1. Mark Kleiderschuppen: 1,46. 1,46 M.

2. Eingemachtes Kalbfleisch

12 ℔ Kalbfleisch 12 M. Butter

60 ₰ Mehl 5 ₰ Wein 20 ₰ Gewürz 15 ₰

Zutaten 15 ₰ 13,15 "

3. Pyätzle: 2 ℔ Mehl 44 ₰

6 Eier 54 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,03 "

Schokoladencreme Schokolade

60 ₰ 12 Eier 1,08 3/4 l Milch

18 ₰ Zutaten 9 ₰ 2,05 "

Gebäck 2,00 "

19,69 M.

№ 12

Dienstag 19 März

1. Geröstete Weckmasellsuppe
2. Jemmelkeule
3. Eingemachte Bohnen
4. Salzkartoffeln
5. Reiskuchen

1. Geröstete Weckmasellsuppe: 500 g Weckmasel wird mit 150 g Butter hellgelb geröstet mit kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem aufgefüllt, das nötige Salz hinzugegeben u. die Suppe über Eier in Reis angerichtet.

2. Jemmelkeule: Wird zubereitet wie Schweinebraten.

3. Eingemachte Bohnen: 3 ℔ mit Salz eingemachte Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt, u. mit frischem Wasser aufgekocht. Dasselbe kann wenn die Bohnen scharf sind abgegossen u. durch frisches ersetzt werden. Eine eingeschnittene Zwiebel u. 5–6 Eßl. Mehl werden in 125 g Butter hell geröstet u. mehr einem Brühe zu Bohnenkraut u. hineingegeben,

Aus Petersilie an die Bohnen geben u. pellandaise zu Kopf. Man kann auch eine Hand voll weiße Bohnen in Salzwasser weich kochen u. in die Mitte des Schüssel anrichten.

4. Salzkartoffeln: siehe Seite 5.

5. Käsekuchen: Man streicht die Käse durch ein Sieb, gibt 2 Eßl Mehl 70 g Zucker, etwas geschossenen Zimt, Salz. 70 g Rosinen 2–3 Eigelb 1/4 l saure Sahne, rührt die Butter durcheinander und zu Schaum geschlagenen Eiweiß darunter, füllt die Masse auf ein mit Mürbeteig belegtes Blech u. bäckt sie bei guter Hitze.

Auslagen

1. Geröstete Weißkrautsuppe: Weißkraut 40 g Butter 25 g Mehl 5 g Zutaten 1,00 M
30

2. Gemüsekuchen: Fleisch 12,25
Zutaten 15 g 12,40 "

3 Eingemachte Bohnen: Bohnen
von 1,20 Butter 50 g Mehl 5 g
Zutaten 5 g 1,80 "

4. Salzkartoffeln 0,50 "

5. Käsekuchen: 2 ℔ Mehl
44 g Butter 80 g Eier
36 g Käse 120 g 8 Eier 72 g
Rahm 80 g Zucker 22 g
Zutaten 20 g 4,58

20,28 M.

No 13.
Mittwoch, d. 13. März.
1 Französische Suppe
2. Schweinefleisch

1. Französische Suppe: 125 g Butter wird in einer Kasserole gelassen, Zwiebelschnitten. Wirsing in länglich Streifen geschnitten, an Sellerie, Kohlrabi, Gelbrüben, Bohnen.

3. Braune Zwiebelsauce
4. Tellersalat
5. Salzkartoffeln
6. Butterkuchen

Lebern, Pökelzungen, Speck u. Kartoffeln darin gedünstet u. nach u. nach mit Fleischbrühe aufgefüllt. Eine halbe Std. vor dem Anrichten gibt man Blumen- u. Rosenkohlröschen dazu. Man würzt die Suppe über gebeizte Markschnitten, fein zerriebene Petersilie u. Muskatnuß zu.

2. Schweinefleisch: siehe Seite 3.

3. Braune Zwiebelsauce: 5–6 große Zwiebeln schneidet man quer in Scheiben, dünstet sie in 60 g Fett bei, nehmen reich gibt 5–6 Eßl. Mehl u. etwas Zucker dazu, röstet es braun, löscht mit kaltem Wasser von Fleischbrühe ab, verdünnt sie mit feiner Fleischbrühe, gibt etwas Essig u. das nötige Salz hinzu u. läßt die Sauce bei öfterem Umrühren 1/2–3/4 Std. gut durchkochen.

4. Tellersalat: die Tellerrüben

gewaschen, geschält u. in Salzwasser nicht zu wenig gekocht, in Scheiben geschnitten u. noch warm mit Salz, Pfeffer etwas fingeschnittener Zwiebel bestreut u. mit Öl u. Essig gut durcheinander gemengt.

5. Salzkartoffeln: siehe Seite 5.

6. Kottelmann: siehe Heft 2.

Auslagen

Fleischbrühe 6 Pf Gemüse 93 Pf		
Zutaten 5 Pf		1,65 Mk.
2. Schinkenfleisch:		11,60 "
3. Kranzer Zwiebelsuppe		0,80 "
4 Rollmopsalat: Rollmops 30 Pf		1,20 "
Zutaten 30		
5. Salzkartoffeln		0,50 "
6. Kottelmann: Schwarzbrot 40 Pf 1 1/4 l Wein 1,20 Mk		
Zucker 16 Pf Zutaten 15 Pf		
Öffel 1,20 Mk		3,31 Mk.
		19,06 Mk

No 14.

Donnerstag 21 März

1. Einlaufsuppe
2. Rasbraten
3. Rotkraut
4. Würfelkartoffeln
5. Caramellcreme
6. Caramellsauce

1. Einlaufsuppe: 250 g Mehl rührt man mit Wasser an, gibt noch ½ nach 12 Eier dazu, rührt das Teiglein gut glatt u. läßt es da in der Fleischbrühe am stärksten steht, um der bestimmten Reihen einlaufen. Man richtet die Suppe über Schnittlauch u. Mirkaten.

2. Rasbraten: (Schlegel) der frische oder d. h. ein Tauwetter gebrüht Rasschlegel wird gehäutet, gespickt mit Speck u. Schinken bestreut in eine Bratpfanne mit 200 g heißem Fett gelegt nebst einer Gelbrübe, Zwiebel, Lorbarblatt, einige Wacholderbeeren etwas Zitronenschale ein Lorbeerblatt ein Eßlöffel Fleischbrühe u. etwas von der Lauge u. unter öfteren Begießen, zuletzt mit saurem Rahm etwa 2–2½ Std. im Backofen gebraten. Der Bratensatz wird dann der Schlegel

vermischt mit 1 Eßl. Mehl aufgekocht
mit Fleischbrühe verdünnt mit fein
zerm Kaffee vermischt u. durchgemischt
3. Rotkraut. Das Kraut wird von den
äußern schlechten Blättern befreit
u. fein geschnitten oder gehobelt, dann
wird eine feingeschnittene Zwiebel in
feingeschnittenen Speck oder Schmalz
oder in 100–125 g Butter gelb geröstet
das schnell gewaschene Kraut hinzu
gegeben nebst etwas Essig, dann nö-
tigen Salz etwas Zucker 1 Glas Rotwein
2–3 geschälte in Achtel geschnittene
Äpfel langsam weich gedünstet. Kurz
vor dem Anrichten wird etwas Mehl
darüber gestreut, dann läßt man es
noch einige Minuten kochen.
4 Karamellcreme: siehe Heft 2.
6. Karamellsauce: siehe Heft II

Auslagen

1. Einlaufsuppe: Fleischbrühe
20 g Eier 90 g Mehl 2 g Butter 3 g 1,64 M.
2. Rehbraten: Fleisch 15,20 M.
Speck 35 g Butter 30 g Rahm 20 g 6,05 "
3 Rotkraut: Kraut 1,35 M.
Fett 40 g Essig 16 g Wein 30 g
Butter 10 g 1,90 "
4 Würfelkartoffeln 0,90 "
5. Caramelcreme
Zucker 29 g Milch 33 g
Eier 1,62 M. Gelatine 35 g 2,59 "
6 Caramelsauce: Zucker
8 g Milch 18 g Eier 54 0,80
24,49 M.

1. Blumenkohlsuppe: Der Blumenkohl wird gepützt, gewaschen, in Röschen geteilt u. in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Unterdessen dünstet man 40 g. Mehl in 50 g Butter

No 15.
Freitag, d. 22 März
1 Blumenkohlsuppe
2 Fischpudding
3. Kartoffelsauce

4. Salz Kartoffeln
5. Schwarzwurzeln
6. Dörrobst

löscht ab mit Blumenkohlwasser ab u. füllt die mit auf gibt die Blumenkohlsauce zu u. läßt die Soße noch etwas kochen. Man richtet die Soße über Fi, Nudeln u. gebackenen Weißbrotschnitten an.

1 Forellen

2. Zubereitung: 3½ Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten mit Milch befeuchtet u. wenn sie weich sind glatt gerührt dann rührt man 100 g Butter schaumig, gibt die Brötchen, 4 Eigelb Salz Muskat 100 u. 200 g abgekochten in kl. Stk geschnittenen Fisch, Zitronensaft u. den Schaumschnee über fertige Masse, die Forellen 1/10 – 1/8 Pfund Rohgewicht, zuletzt den Schaum der 4 Eiweiß füllt die Masse in 1 mit Butter bestrichene mit Backmehl ausgestreute Form u. kocht den

Pudding 3/4 Pfd. Mehlbrei u. 1/4 Pfd. Kartoffeln.

3. Petersilienfarce: Man kocht fein gewiegte Petersilie mit etwas Muskatnuß in 1/2 l Fleischbrühe weicht 20 g Butter 40 g Mehl ein. 3 Eigelb untermischen gießt die Fleischbrühe langsam darauf u. läßt das Ganze unter beständigem Rühren ziehen bis die Sauce dicklich ist. Sie wird separat für sich zu Tische gegeben.

160 g Butter
120 g Mehl, 6 Eigelb

Andere Art: 160 g Mehl werden in 100 g Butter geröstet mit Fleischbrühe abgelöscht u. verdünnt. Dann gibt man feingewiegte Petersilie etwas Essig u. Salz zu u. läßt die Sauce durchkochen

4. Salzkartoffeln

5. Schnittmandeln: Man macht einen Teig wie zu Semmeln von 700 Mehl. Wenn er aufgegangen ist nimmt man einen Teil des Teiges auf das Backbrett u. rollt ihn cm dick aus, bestreicht ihn mit geschmolzenen Butter, bestreut ihn mit Zucker u. Korinthen (250 g Zucker 200 g Korinthen) wickelt zu 4–5 cm breite Stücken 16 cm lang rollt sie locker zusammen setzt sie in eine mit Butter bestrichene Form wenn zusammen, bestreicht sie an der Oberen Seite mit geschmolzener Butter Machen sie wohlauf gegangen sind bestreicht man sie mit Ei u. bäckt sie in Ofen.

6. Dörrobst: Getrocknete Birnen, getrocknete Zwetschen, u. getr. Äpfel jede Sorte für sich werden um Abend

welches kein Geräusch, verursacht
u. am andern Morgen mit dem
Hinweisschen aufgesetzt. Entweder
gab Torte in einem besonderen
Topf, oder man stellt zuerst die
Eiern bei, da diese die längste
Kochzeit brauchen, dann die Zwet-
schen u. zuletzt den Apfel. Man fügt
etwas Zimmt, etwas Zitronenschale
u. Wein bei.

Auslagen

1. Blumenkohlsuppe: Blumenkohl
90 ₰ Butter 26 ₰ Mehl 12 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,70 3 ℳ
2. Fischpudding: 4/2 ℔ Kabeljau 80
3,60 ℳ 10 ½ Brötchen 32 ₰ 12 Eier 1,08 ℳ.
300 g Butter 85 ₰ Zitronen 10 ₰ Rosinen 40 ₰ Zut. 25 6,60 "
3 Petersilienpuree: Butter 80 ₰ Mehl 5 ₰
Eier 30. Petersilie 5 ₰ Zutaten 5 1,25 "
Salzkartoffeln 50 "
Schmelzkartoffeln 7 ℔ Mehl 1,54 3,31 "
Milch 35 ₰ Sahne 35 Butter 65 ₰ Zucker 12 ₰ 1,39 ℳ
Zutaten 40 ₰

Übertrag 13,37

6 Brötchen: 4 ℔ Gewürzen 1,60 ℳ 12 ℔

Äpfel 30 ½ ℔ Birnen 30 ₰ Gut 25 ₰ 2,54

15,82 ℳ

№ 16

Samstag d. 22 März

1. Gebraten Kartoffelsuppe
2. Forellen kurz gebraten
3. Kirschgemüse
4. Salzkartoffeln
5. Rennlebzuckerei
6. Jahrmarktkuchen

1. Gebraten Kartoffelsuppe: Frischgewaschene Zwiebel u. Petersilie werden in 100 g Butter gebräunt, dann wird der Topf voll gekochter geriebener Kartoffeln mit Wasser aufgefüllt, das nötige Salz hinzugegeben u. gut durchgekocht. Man reicht dazu in 150 g Butter gebratene Schinkenwürfel, einzelne Eier, heißen Kuchen u. Mostrich an. Lecker.

2. Forellen kurz gebraten: Die Fische werden 10–15 Minuten in kochendem Wasser gekocht u. zu Tisch gegeben.

3. Kirschgemüse: 3 ℔ Kirschen werden verlesen, gewaschen u. über Nacht in Wasser eingeweicht. Mit demselben Wasser werden sie auf Feuer gesetzt u. weichgekocht.

Man schüttet dann einen Teil des Wassers ab, rührt 6–7 Eßl Mehl in 125 Fett hellgelb, nebst einer feingeschnittenen Zwiebel, rührt dies an die Linsen u. läßt sie noch 1/4 St kochen. Nach Geschmack kann man noch ein wenig Essig dirtun.

4. Kalte Kartoffel.

5. Semmelpudding: Siehe Heft II

6. Jagnmarkfaren: 4 Eßl Mehl werden mit 1/2 l. Wein glatt verrührt, einige Eßl Jagnmark, noch 1/4 l Wein 1/2 l Wasser etwas Zimmet u. Zitronenschale dazu getan u. auf dem Feuer geschlagen u. auf dem Feuer auf beständigen Rühren einige Male aufgekocht

Auslagen

1. Geriebene Kartoffelsuppe: 2 Kartoffeln
25 ₰ Butter 25 ₰ Eier 2 ₰ Rahm 20 ₰
Gewürzen 9 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,11 ℳ
2. Frankfurter-Brutwurst 4,14 8,10 "
3. Linsen: 3 ℔ Linsen a 40 ₰
Fett 25 ₰ Mehl 5 ₰ Zutat 5 ₰ 1,55 "
4. Kalte Kartoffeln 0,50 "
5. Neunlotgedding: Milch 20 ₰
Mehl 15 Butter 85 ₰ Eier 1,80
Zucker 18 ₰ Mandeln 65 ₰
Zutaten 10 ₰ 4,09 "
6. Sagemarkscuren: Sagemark
40 ₰ Wein 60 ₰ Zutaten 10 ₰ 1,10 "
16,73

№ 17

Montag 25. März. 1. Butter Klöschensuppe: Wird zubereitet wie
Butter Klöschensuppe Mark Klöschensuppe, man nimmt statt
2. Schweinekotteletten Mark 200 g Butter
3. Kurzsaftige Rouat 2. Schweinekotteletten: Die Kotteletten

4. Salz Kartoffeln
5. Zucker
6. Gebäck

wurden von dem Rippenstück genau so abgeschnitten wie die Kalb-Kotletten, nur wird das Fleisch von der Rippe nicht geklopft. Dann werden sie geklopft mit Salz u. Pfeffer bestreut u. Mehl umgedreht u. in einer flachen Pfanne in heißer Fett auf beiden Seiten gebraten. Wollen man die Kotletts garnieren so werden sie wie die Kalb-Kotletten in Ei u. Mehl umgedreht u. abermals gebraten.

3. Lebergeschy-Kovrit. Das Kovrit wird von den unreinen Blättern befreit u. feingeschnitten u. gehobelt. Dann dünstet man in 100–150 g Butter feingeschnittene Zwiebel. Das geschnittene Kovrit nebst etwas Salz u. Essig dazu u. läßt es noch einige Min. von dem Feuer gibt man ein Glas Weißwein u. streut etwas Mehl darüber, verrührt noch einmal,

zur Zeit Kochen nicht.

3. Salzkartoffeln:

5. Gemüse: siehe Heft II

6. Gebäck.

Auslagen

1. Brötchen Kleischeschuppen 200 g. Brötchen 55 ₰
Brötchen 6 ₰ Eier 36 Butter 15 ₰
Fleischbrühe 60 ₰ 1,72 ℳ

2. Schweinekotteletten: 12 ℔ Schweinekotteletten 10,80 ℳ. 3 Eier 22 ₰
Butter 30 ₰ 11,37 "

3. Karpfen Kochen: Kochen 2 ℳ
Fett 60 ₰ Wein 30 ₰ Butter 20 ₰ 3,10 "

4. Salzkartoffeln: 0,50 "

5. Gemüse: Milch 33 ₰ Mehl 20 ₰
Eier 81 ₰ Zucker 12 ₰ Butter 1,50 2 "

6. Gebäck 2,00 "

20,20

№ 18
1. Rosenkohlsuppe
2. Schweinebraten
3. Kartoffelklöße
4. Rosenkohlsalat
4. Apfelkuchen mit Guß

1. Rosenkohlsuppe: Die Rosenkohlsorten gereinigt, gewaschen u. in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Dann wird die Suppe wie Blumenkohlsuppe zubereitet.

2. Schweinebraten: 1/2 ℔ Schweinefleisch wird geklopft, gewaschen mit einem Tuch abgetrocknet u. mit Salz u. Pfeffer eingerieben. Dann legt man das Fleisch in eine Pfanne mit 125 g heißem Fett nebst einer Zwiebel, Selleriebe u. Petersilie. Nun läßt man das Fleisch schön gelb anbraten u. unter öfterem Begießen im Bratofen fertig werden. Zur Tunke gibt man 2 Eßl. Mehl in die Pfanne läßt es unter Aufsaugen der Bratensatzbestandteile gehen, gießt etwas Fleischbrühe hinzu, verrührt die Tunke u. seiht sie durch

160-170

3. Kartoffelklöße. Aus gekochten Kartoffeln werden geschält u. gerieben 6 Brötchen werden in Butter eingeweicht in 80 g Butter dämpft man fein geschnittene Zwiebeln u. 6 in kleine Würfel geschnittene Brötchen. Sind die eingeweichten Brötchen weich so werden sie gut ausgedrückt u. mit den Kartoffeln u. den geweichten Brötchen nebst etwas Mehl, Salz, Muskatnuß, feingewiegte Petersilie, nach Belieben etwas Mazerasche u. 1 Ei mit den Händen tüchtig durcheinander geknetet wie, daß Klöße daraus geformt u. 1/4 Std in Salzwasser gekocht u. in Butter geröstetem Backmehl oder mit feingeschnittenen, gerösteten Zwiebeln geschwenkt.

4. Apfelkuchen: Eine Seite 2 und Guß.

Auslagen

1. Hahnenfilunsuppe 1,05 M
2. Schmorbraten: Fleisch 11,40
Zutaten 85 ₰ 11,95 "
3. Kartoffelklöße: Kartoffel 40 ₰ 1,86 "
Weißen 36 ₰ Eier 90 ₰ Zutaten
4. Apfelkuchen: Mehl 44 ₰
Eier 1 08 Zucker 10 ₰ Rahm
40 ₰ 15 M a 30 4,50 Zutaten 6,72 "
21,43 M.

1. Nagelsuppe 3000 Tage wird in die Kochende Fleischbrühe 1 Pfd. aufgekochtem Schwarzen Zwiebelkraut u. mit einigen Eiern Muskat Schnittlauch u. feinen Rahm angerichtet.
2. Schmorfleisch.
3. Kuchen 160 g Mehl werden in 90 g Fett u. 1 Kaffeel. Zucker dunkelbraun geröstet

№ 19
Mittw. 27. März.
1. Nagelsuppe
2. Schmorfleisch
3. Kuchen
4. Lohnapfel
5. Salzkartoffel
6. Grünkraut
7. Hochstkuchen

mit kaltem Wasser abgelöscht u. mit Fleischbrühe aufgefüllt. Nachdem die Sauce durchgekocht ist gibt man etwas Wein, Essig, Salz u. etwas Zucker dazu.

4. Lohnen Sulat. Nachdem die Lohnen gereinigt, geschnitten u. gewaschen sind werden sie mit kochendem Salzwasser bigestellt, u. mit etwas Lohnenkraut nicht zu wenig gekocht. Wenn sie abgekühlt sind werden sie mit feingewiegten Petersilien Zwiebel, Pfeffer, Essig u. Öl zu Sulat vermischt.

5. Salzkartoffeln.

6. Grünzeugsalat. Heft II

a. Fruchtsaucen

Auslagen

1 Rugofrugya: Rugo 300 g 22 ₰ Fleisch brüh 60 ₰ Fi u. Rahm 30 ₰ Zut. 8 ₰ 1,19 ℳ

2. Schmalzfisch 11,00 "

3. Pfannkuchen Fett 25 ₰ Mehl 5 ₰ Zut 25 0,55

12,92

Übertrag.		12,72 ℳ
4. Lohnschulat:	Lohn 60 ₰ Zut. 25 ₰	1,45 "
5. a Kartoffeln		0,25
6 Getränke:	Milch 55 ₰ Butter 50 ₰	
	Brod 20 Zucker 22 Eier 1,98 ℳ 2	60
7. Brustfuren		90
		17,57

1. Gewürzter Grünkohl: 300 g Grünkohl 3 Eßl. Mehl werden in 125 g Butter hellgelb geröstet mit Kalten Wasser aufgefüllt u. dann mit gem. Salz aufgekocht. Man würzt den Kohl mit 1 Ei, Muskat u. Schnittlauch an.
2. Schweinebraten Seite 12.
3. Beiner Kornet. Dasselbe wird mit guten Braten-Gänse oder Schweinen-Fett, etwas Wasser einer Zwiebel 3–4 Std. langsam gekocht. Nach Belieben kann man einige Kartoffelscheiben, Kümmel, Pfeffer einige in Schnitzel geschnittene Äpfel ½ Std. zutun. Vor dem Anrichten

N 20.
Dienstag 2. April
1. Gewürzter Grünkohl
2. Schweinebraten
3. Beiner Kornet
4. Kartoffelbrei
5 Vanillecreme
6 Gebäck.

gibt man ein Glas Maiswein dazu
Frischer Schweinefleisch im Kraut
gekocht gibt demselben einen guten
Geschmack. Soll das Kraut dicklich sein,
so wird etwas Mehl darüber gestreut.
4. Kartoffelbrei Die Kartoffeln werden
dann geschält, gewaschen u. in Kö-
chenden Salzwasser weichgekocht
durch ein Sieb oder Kartoffelquetscher
gedrückt u. mit einem Stück Butter
gut verrührt. Dann stellt man
den Brei in den Schüsser auf ei-
nen Topf mit kochendem Wasser
gibt das nötige Salz zu, verdünnt
es mit frischer Milch u. rührt schwach
schaumig.
5. Vanillecreme Torte
6 Gebäck.

Auslagen

1. Geröstete Grießsuppe: Butter 20 g
Grieß 15 g Ei u. Rahm 30 g Zutaten 5 g 0,65 ℳ
2. Schweinebraten 1,95 "
3. Weinkraut 4 ℔ Weinkraut
60 g Fett 30 g Zutaten 5 g 0,95 "
4. Kartoffelbrei: Kartoffeln 40 g
Butter 30 g Milch 30 g 1,00 "
5. Vanillecreme: Eier 72 g
Zucker 10 g Milch 15 g Zutaten 15 g 1,12 "
Gebäck 2,50 "
16,17 ℳ.

1. Grießsuppe: Eine Seite 62
2. Schweinefleisch: Eine Seite 2.
3. Tomatensauce: Man schneidet 20-25 große reife Tomaten quer entzwei, damit das Saure mit den weißfarbigen Teilen ausgedrückt werden kann. Die roten fleischigen Teile, kommen in eine Kasserole u. werden mit 50 g. Butter

№ 21
Mittwoch, 3/14 April
1. Grießsuppe
2. Schweinefleisch
4. Tomatensauce
5. Grünbohnenkartoffel
6. Birkenfleisch
Rosinensauce

einigen Pfeffer Körnern u. Schalotten eingekocht 1 Pt. gedünstet u. durch ein Sieb gestrichen. Nun rührt man 100 g Mehl in 80 g Butter hellgelb rührt an die Sauce gibt die nötige Fleischbrühe hinzu u. läßt die Sauce ½ Std. kochen. Vor dem Anrichten kann man noch Sardellen Butter zugeben.

Macht man die Sauce von ein gedünsteten Zwiebeln so bereitet man die Butter sauce ebenso hinzu, u. gibt einige Eßl eingedünstete Zwiebeln hinzu.

4. Gewöhnlicher Kartoffelsalat: siehe S. 62.

5. Mehlauflauf: siehe Heft II

6. Rosinensauce: 250 g Rosinen wern, dann gewaschen in ½ l Wasser weich, kocht, dann in ½ l Rotwein 150 g Zucker 1 Stk Zimt u. Citronenschale

1mal aufkochen lassen

Auslagen

1. Grießsuppe 1,18 ℳ
2. Schweinefleisch: Fleisch 1,40 Gut. 15 1,55 "
3. Tomatensauce: Butter 50 ₰
Mehl 5 ₰ Tomaten 40 ₰ 15 ₰ 1,10 "
4. Gemischter Kartoffelsalat:
Kartoffeln 40 Zutaten 20 0,60 "
5. Weinkaulauch: Weißen
54 ₰ Milch 15 ₰ Butter 10 ₰
Mandeln 55 Zucker 15
Eier 1,62 ℳ. Rosinen 15 ₰
Zutaten 15 ₰ 3,91 "
6. Rosinensauce: Rosinen
nen 40 ₰ Zucker 10 ₰ 0,90 "
Wein 40 ₰ 9,24 ℳ

Dinner Tag d. 4/4

1. Gerichte Reihenfolge
2. Forellen
3. Rapssalat
4. Kraftkartoffel
5. Zitronenei
6. Katzenzungen

1. Kostrichte Reihenfolge: 5-6 Eier werden in Wasser eingeweicht. Wenn sie weich sind gut ausgedrückt, mit 3-4 Eiern verrührt, in Kochende Fleischbrühe einige rührt, einige Minuten gekocht u. über Mittag u. Abendessen angerichtet.

2. Forellen: Werden gebraten wie Fahren.

3. Rapssalat: Man entblättert die Salatkopfe, schneidet das gute u. Zarte in Stücke, wäscht den Salat im kalten Wasser u. läßt ihn in einem Sieb gut abtropfen. Unterdessen gibt man in eine tiefe Schüssel, je nach der Quantität des Salates einige Eßl. Öl, ebenso viel etwas mehr Essig, Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Schnittlauch, Estragon

Pimpinella, Borretsch, Kresse, Dill
u. den Salat zu, mischt durch
einander, richtet den Salat hoch an
u. garnirt ihn mit einigen hart
gekochten, in Achtel geschnittenen
Eiern. Nach Geschmack kann man
eine Sauce darüber u. den Salat
damit vermischen.

<u>Salatsauce</u>: 2 Eßl. Senf werden
mit 2 Eßl. u. 2 gekochten durch ein
Sieb gestrichenen Eidottern vermischt
dann nach u. nach mit 4–5 Eßl.
vom feinsten Öl verrührt, nach
bleiben einige Eßl. feinen Rahm
mit 1 Theelöffel Salz u. etwas Pfeffer
gemischt. Die Sauce muß so dick sein,
daß der Löffel aufrecht darin stehen bleibt.
Sie wird mit 2 Eßl. Estragon-Essig
verrührt u. ist zu grünem Salat, Spargel-
Artischocken oder Blumenkohl.

fulat zu gebrauchen.

4. Brauftrat Kartoffeln: Kleine weiße Kartoffeln werden geschält u. gewaschen, dann läßt man 100–125 g Butter zu, nach der Quantität der Kartoffeln in einer Pfanne heißwerden, legt die Kartoffeln hinein, nebst dem nötigen Salz dickt sie zu u. läßt sie bei mäßigem Feuer unter öfteren Umdrehen schön braten. Die Kartoffeln sollen schön ganz bleiben. Man kann dieselben auch zuerst halb weich kochen u. sie dann braten.

5. Zitronenreis siehe Heft II

6. Rahmzungen: siehe Heft II

Auslagen

1. Verschiedene Rechnungen: Brötchen
18 ₰ Eier 36 ₰ Fleischbrühe 60 ₰
Zutaten 5 ₰ 1,19 M
2. Forellen 12,75 M. Brot
Eier 12 ₰ Eier 27 ₰ Zut. 15 ₰ 13,29 "
3. Rogsalat: Salat 1,80
Zutaten 30 ₰ 2,10 "
4. Beefsteak Kartoffeln: Kar-
toffeln 50 ₰ Zutaten 30 ₰ 0,80 "
5. Zitronenis: Zitro-
nen 40 ₰ Zucker 45 ₰
Wein 40 ₰ Zutaten 70 ₰ 1,95 "
6. Ratenzinsen: Butter
35 ₰ Zucker 8 ₰ Mehl 5 ₰ 0,58
Eier 10 ₰ 19,91 M.

№ 23.

Freitag 5. April.

1. Tomatensuppe
2. Gebackene Kartoffeln
3. Kartoffelsalat
4. Weingummi
5. Dunstobst.

1. Tomatensuppe: 300 g. Mehl werden (5) mit 125 g Butter fein gedünstet mit Kaltem Wasser abgelöscht u. mit heißem aufgefüllt. Nun gibt man einige Eßl. Tomatenmus u. das nötige Salz u. läßt sie gut durchkochen. Man richtet die Suppe über. Sie passen Wasser u. gebrüh Brotschnitten. Will man die Suppe von frischen Tomaten kochen so läßt man 15–20 großen Tomaten mit dem Saft u. Kraut mitkochen sind mit etwas Wasser, 50 g Butter eine in Würf. geschnittene Zwiebel etwas Senf, Pfeffer u. Petersilie, eine Kurze Zeit dünsten, ein bißchen u. nach Belieben zu u. läßt alles zusammen 1 Std. kochen. Unterdessen dünstet man 300 g Mehl in 125 g Butter löscht ab gibt die durch ein Sieb gestrichen

Tomaten zu. Löst die Suppe 1/4 Std
Kochen u. richtet sie wie die vorigen
an.

2. Gebackene Tunguyen: Wenn die
Fische geschuppt, die Köpfe abgeschnitten
die Haut abgezogen u. gesalzen sind
läßt man sie wenigstens 1 Std stehen.
Trocknet sie dann ab, kocht sie in
Mehl und sieht sie vorsichtig
in u. Butterfett u. bäckt sie schnell
in heißem Schmalz.

3. Kartoffelsalat: Die gekochten Kartof-
feln werden geschält in dünne Schei-
ben geschnitten u. noch warm mit
Essig, Öl, Salz, Pfeffer u. feingeschnittenen
Zwiebel angemacht.

4. Zwetschenmus: Man macht Zwetsch-
gen zu Schnitzeln. Nachdem wenn
mig aufgegangen ist, nimmt man
Zwetschgen aus der Brühe, sticht mit

Glas oder irdenen Kleschörnchen Kügelchen und setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech u. läßt sie 1½ Std gehen. Zum Backen gibt man in eine eiserne Kasserole mit gut schließendem Deckel 60 g Butter gießt 1 Tasse Wasser u. etwas Salz oder Zucker oder Milch u. drückt hinein setzt wenn es kocht den Dampfnudeln hinein, möglichst nahe zu einander, deckt sie schnell zu, läßt sie 15–30 Minuten aufgehen bis sie oben schöne Rosinen haben. Beim aufgehen des Deckels, achte man, daß keine Wassertropfen auf die Knödel fallen.

5. Dienstag. Dienst Heft II

Auslagen

1. Tomatensuppe: Butter 25 g Mehl 5 g
Tomaten 40 g Ei u. Sahne 30 g Butter 5 g 1,15 Mk.
2. Gebackene Sardinen: Fisch
16,79 Mk. Ei 15 g Mehl u. Backmehl
5 g Fett 40 g Zitronen 5 g 17,44 Mk.
3. Kartoffelsalat: Kart. 50
Zitronen 30 g 0,80 "
4. Dampfnudeln: Mehl 1,32
Milch 33 g Hefe 30 g
Butter 60 g Zucker 10 g
Zitronen 35 g. 2,90 "
5. Dessert: 1,22 "
2,79 Mk.

1. Gebrannte Mehlsuppe: 300 g Mehl wurden mit 150 g Fett dunkelbraun geröstet mit kaltem Wasser aufgelöst mit Zitronensaft aufgefüllt: Nun löst man den Zucker mit dem nötigen Salz gut durch Kochen u. rührt sie

N. 24.
Zum Tag 200 ℳ
1 Gebrannte Mehlsuppe
2. Kartoffelsalat
3 Mirabellenkompott
4. Kalbsbraten
5. Schwarzbrot pudding
6. Mandelsauce

über 3 Eier u. gebeite Brotschnitten an.

2. Rindfleisch: das Fleisch wird rein gewaschen mit Kaltem Wasser 1 Zwiebel, Lorbeerblatt u. Pfeffer Körnern zugesetzt u. langsam bis ans Kochen gebracht. Wobei das Wasser blasen zieht wird der Topf in die Seite des Herdes gestellt um ebenso 2–2½ St. zu ziehen, jedoch so daß auf dem Wasser immer Blasen stehen sind.

3. Wirsingkohl: die Blätter werden abgestreift, rein gewaschen u. in einem großen Topf in reichlich siedendem Wasser, damit es grün bleibt weich gekocht, sehr fein zerschnitten. Dann wiegt man in 150 g Fett eine fein geschnittene Zwiebel u. 3–4 Eßl.

Mehl pellendt, gibt ihnen zu trinken
ihr mit verdünnt ihnen mit Fleisch
brühe, gibt Salz u. Milchkaffee zu u. lässt
ihn langsam durchkochen.

4. Salzkartoffeln.

5. Schwarzbeerpudding: Siehe Heft II

6. Vanillecreme: (Abend) 1 Pfd
Vanille lässt man in 1/2 l Milch
aufkochen. Unterdessen verreibt
man 1 Eßl Kirschmehl mit
130 g Zucker 5 Eigelb 1 ganzes
Ei u. 1/2 l. Milch, nimmt die durch
gesiebte Vanillemilch dazu u. schlägt
die Masse auf dem Feuer bis zum
Kochen.

Schinkenkartoffeln: 1 1/2 ℔ Schinken
darin hineinwiegt. Nun belegt man
eine gut mit Butter bestrichene Auf-
laufform, mit roh geschnittenen Kartoffeln

Auslagen

wenn nötigen etwas Kalg gibt einige Stk. fetzen Speck dazu, dann Schinken, Kartoffeln etc. soviel bis die Sonne voll ist. Zuletzt Kartoffeln auf dem man zuletzt Weißkrautblätter legt, es bleibt die Kartoffeln 1 Std. in gänzlich heißem Ofen.

Auslagen.

1. Abbrennte Maschinen: Mehl 11 ℔ Butter 30 ℔ Eier 18 ℔ Zutaten 4 ℔ 0,64 ℳ
2. Schinken Kartoffeln: Schinken 1,65 ℳ. Kartoffeln 50 ℔ Bohnen 40 ℔ Butter 30 ℔ Zut. 15 ℔ 3,00 ℳ
3. Rauchfleisch: Fleisch 9 ℳ Zutaten 15 ℔ 9,15 "
4. Bunter Kohl: Kohl 1,20 ℳ Fett 40 ℔ Zutaten 20 ℔ 1,80
14,59 ℳ

Übertrag. 1459 Mk.

5. Kalb Kartoffeln 930 "

6. Schweinebrüdding: Leber 30 ₰.
Wein 60 ₰ Arrak. 40 ₰ Zitr
60 Mk. Zucker 18 ₰ Gewürz 40 ₰
Mandeln 55 ₰ Butter 15 ₰ 363 Mk.

7. Vanillehörnchen: Eier 42 ₰
Milch 22 ₰ Zucker 15 ₰ 79 "

1931 Mk.

1. Grünkohlsuppe: 1 Kopf 8 l Milch
wird sämmt gemacht etwa 200 g
Grünkohl darin gekocht bis die Masse so dick ist wie grüner Auflauf.
Wenn die Zeit nicht reicht, nimmt man
4–5 Eier, etwas Salz u. feingewiegte
Petersilie dazu, formt Klöße draus
u. kocht sie in Fleischbrühe.

2. Kalb Kottelaten: Man nimmt die
Rippen, sticht die unteren Knochen
ab, sticht das Fleisch an den Rippen mit

No 25.
Montag 8/4
1. Grünkohlsuppe
2. Kottelaten
3. Gebraten
4. Kalb Kartoffel
5. Erdbeerpudding
6. Gebäck

dem Mehlmus zusammen u. schneidet
einige Stunden allerhand ab. Nun
werden sie geklopft, wieder in
eine schöne Form gedrückt u.
mit Salz u. Pfeffer bestreut. Hier-
auf wendet man sie in Mehl
dann zieht man in Butterschmalz
u. bratet sie recht in heißem Fett
auf beiden Seiten schön gelb

3. Gelberüben: siehe Seite 18.

4. Salz Kartoffeln.

5 Stachelbeerwein: siehe Heft 2.

6. Gebäck

Auslagen

1. Grüne Klöße mit Speck: Fleischbrühe
Ei 1 Grüne 12 ₰ Milch 15 ₰ Fett 5 ₰ 0,92 ℳ

2. Kalbskotteletten: Fleisch 12 ℳ.
Eier 30 ₰ Fett 40 ₰ Zutaten 15 ₰ 12,85 "

3. Gelberüben: Gelberüben 60 ₰
Butter 25 ₰ Zutaten 30 ₰ 1,15 "
14,92 ℳ

Übertrag	14,92 M
Kartoffeln:	30 "
Orangensaft: Fine 63 g	
Zucker 25 g Wein 3/4 l 60 g	1,66 "
Gebäck	2,00 "
	18,88 M.

1. Kartoffelsuppe mit Würzelwerk.	No 26.
Reis, geschält, in Wasser geschüttet,	Dienstag, d. 2. 4.
dann Kartoffeln 2–3 Gelberüben 1	1. Kartoffel-
Sellerieknolle, Lauch, gute Salb-	suppe mit Würzel-
enblätter, Petrosilie alles klein ge-	2. Zuckerbraten
schnitten, nebst 1 Teller voll dünnen	3. Makkaroni
Schwarzbrotschnitten werden in	4. Äpfelkuchen
wenig Salzwasser weich gekocht u.	
zerrührt oder gepreßt. Dann füllt	
man die Suppe mit heißem Wasser	
auf, gibt 100 g Butter u. etwas Brat-	
fett dazu u. läßt sie nochmals gut	
durchkochen. Man würzt sie über 1/4 l	
feinem Rahm an.	

2. Rauchbraten: 12 ℔ Rindfleisch am besten Schwanzstück oder Hochrippe werden geklopft, gewaschen in 1 Liter Essig gelegt zur Hälfte mit Essig übergossen 2 Zwiebeln 3–4 Lorbeerblättern 3–4 Nelken einige Wacholderbeeren u. Pfeffer, Körner 1 Gelbwurz u. etwas Petersilie dazugegeben u. zugedeckt je nach der Jahreszeit 4–5 Tage in dieser Beize liegen lassen aber jeden Tag umgewendet. Dann wird das Fleisch gespickt mit Salz u. Pfeffer umgewendet u. in 125 g heißem Fett schön angebraten. Das Bratengemische etwas Wasser, später einige Eßl. Speiseöl wird langsam gefügt u. das Braten zugedeckt gedämpft. Wenn es bald weich ist, nimmt man es heraus, dünstet 2–3 Eßl. Mehl in der Pfanne gibt etwas

Wasser zu, legt das Fleisch wieder hinein u. läßt es zugedeckt fertig dünsten.
Ist fertig wird der Braten warm man ihn von Zeit zu Zeit mit einigen Löffel heißen Rahm begießt. Ist die Sauce dick geworden so verrührt man sie mit heißem Rahm. Ist der Braten sehr groß so muß man noch gleich Wasser u. etwas Butter hinzu zugießen u. ihn zugedeckt noch einige Zeit zudünsten. Soll der Braten in Kürze Zeit gebraten werden, so gießt man die heiße Kohlen darüber.

3. Makaroni. Siehe Seite 15.

4. Risskuchen " " 39.

1½ ℔ Semmel 1½ ℔ Kalb 1½ ℔ Schinkenfett Abends: Fries
werden in kl. Würfel geschnitten, bratet Para-
es in 125 g Fett bei starkem Feuer recht schnell
an. Dann nimmt man feingeschnittene
Zwiebeln, weinfarbig geschnitten, wie Para

schälen, sehr wenig Gelbrüben u. lauch
gehacktem Weißkohl mischen.
Das Fleisch entbeinen u. wird,
wenn mit Kitzel, Schaf u. Kalb, ein St
etwas Fleischbrühe u. Zwiebeln
u. läßt 1½ St dünsten. Man kann
die Masse in Puddinggform füllen u.
3 St im Wasserbade kochen.

Auslagen.

1. Kartoffelsuppe mit Wurzelwerk

Wurzelwerk 45 ₰ Brot 12 ₰ Butt,
für 2 ℔ Kartoffeln 10 ₰ Zutaten 5 0,98 ℳ
2. Rinnbraten. Fleisch 12,35 ℳ.
Bratenspeck 10 ₰ 1 L. Essig 35 ₰
Senf 35 ₰ Rahm 20 ₰ Zutaten 10 ₰ 13,50 "
3 Makaroni. 2¼ ~~℔~~ ℳ. 1,75 ℳ.
Butter 13 ₰ Käse 30 ₰ Zut. 5 ₰. 1,63 "
4. Kirschkuchen Mehl 44 ₰ Butter 60
1,04 ℳ. Eier 1,17 ℳ. Käse 1,08 ℳ.
Zucker, 25 ₰ Rosinchen 35 ₰ Z. 10 ₰ 1 4343 ℳ
124

№ 27

Mittwoch 10:4

1. Nudelsuppe
2. Apfelfleisch
3. Eierkuchen
4. Kraftsalat
5. Pilz Kartoffel
6. Bayrisch
7. Fruchtsalat

1. Nudelsuppe: 4–5 Eier werden in einer Schüssel gut verrührt, dann Mehl hinein gemischt, bis der Teig ist, dann wird auf dem Brettchen so lange geschafft bis er beim Zerschneiden ganz glatt u. feinblasig ist. Nun wellt man diese Masse aus und rollt sie wenn sie halb trocken ist u. schneidet sie zu ganz feinen Nudeln. Wenn sie trocken sind kocht man sie in kochendem Fleischbrühe weich, ist sie nicht zu weich kochen u. richtet sie über Mürbekuchen u. Schnittlauch an.

2. Apfelfleisch

3. Eierkuchen: 160 g Mehl werden in 10 g Butter hell gelb geröstet, mit Kaltem Wasser abgelöscht, recht glatt verrührt mit Fleischbrühe auf u. noch aufgefüllt eine mit 3 Nelken besteckte Zwiebel 1 Lorbeerblatt hinein.

zu geben u. die Eier gut durchzukochen. Dann gibt man einige in Scheiben geschnittene Essiggurken, etwas Essig, Pfeffer, Zwiebeln oder Wein, etwas Salz hinzu u. läßt die Eier noch etwas stehen. Von frischen Gurken kann man die Eier ebenso bereiten.

4. Kartoffelsalat. Der Salat wird gewöhnlich gemischt u. mit Salz, Pfeffer, Essig u. Öl angemacht.

5. Salzkartoffeln

6. Augustlauf: Siehe Heft II

7. Brunstkuchen Siehe Seite 15.

Auslagen

1. Nudelsuppe: Fleischbrühe 60 ₰ Eier 32 ₰ Mehl 15 ₰ Butter 5 ₰	1,12 ℳ
2 Braten:	11,60 "
3. Gurkensalat: Essig 26 Mehl 10	4,56 "
Wein 10 Gurkengewürze 10 ₰	1,32 8 ℳ.

Übertrag	13,28 Mk
4 Reis 50 Öl 20 g Zutaten 5	0,75 Mk
5 Salzkartoffeln	" 50 "
6. Tagesauflauf: Eier 30 g Butter	2,93
32 g Milch 44 Eier 96 Zucker 10 g	0,90 "
Zutaten 5 g Mandeln 36	18,36 Mk.

Zubereitung: 90 g

1. Weichsuppe: Weißen Wecken geschnitten mit Salz u. Würzelwerk weich gekocht, dann schneidet man sie in kl. Würfel, gibt sie in Rohrnudeln Fleischbrühe u. gibt gebackene Markschnitten in die Suppe.

2. Rostbraten: Das Fleisch wird geklopft, gewaschen mit Salz u. Pfeffer eingerieben, dann legt man das Fleisch in eine Pfanne mit 125 g heißem Fett nebst einer Zwiebel, Gelberübe u. einer Lorbeerblatt. Nun läßt man das Fleisch schön gelb anbraten u. unter öfterem Begießen im Backofen fertig

N. 28

Übertrag
1. Weichsuppe
2. Rostbraten
3. Schwarzsauer
4. Würfelkartoffeln
5. Rahmspinat

werden. Der Brotteig muß sehr heiß sein wenn das Brot hinein kommt, gegen 2½ Uhr ist das Brot fertig. Es hängt natürlich davon ab ob das Backblech mehr oder weniger reichliches Brot, also halbrund sein soll. Wovon man sich überzeugt, wenn man an der unteren Seite mit einem spitzen Messer einen Einschnitt macht.

3. Schwarzwurzeln: Nachdem die Schwarzwurzeln von den Wurzeln abgeschabt ist, werden die Pellen sofort in Kochtopf mit Essig u. Mehl versetzt. Nachher gelegt damit sie weiß bleiben. Die Wurzeln 6 cm. lang, ca. Stiehle geschnitten wie gewaschen in Salzwasser kurz gekocht u. über einen Sieb geschüttet. Man macht eine Butter Sauce aus 300 g Mehl u. 150 g Butter u. Schwarzwurzelbrühe gibt das nötige Salz u. die Schwarzwurzeln hinein u. läßt sie noch

einmaniy Kohn. Man kann ein- fen,
an Rohmaterien.
4. Winterkartoffeln.
5. Rohrstreuel: Siehe Heft II

Auslagen

1. Weinbauzeugen: Weinbau 3,50 Mk.
Fleischbrühe 60 ₰ Weinbau 9 ₰ Gut. 5 ₰ 4,24 Mk
2. Kostbrot: Fleisch 13,20 g. 40 ₰ 13,60 "
3. Schwarzwurzel: 2,40 Mk. Brot
bei 45 ₰ Mehl 12 ₰ Ei u. Rohm 20 ₰ 3,22 "
Zutaten 5 ₰
4. Winterkartoffeln: a Kat 50 g 20 0,40 "
5. Rohrstreuel: Mehl 30 ₰ Brot
bei 26 ₰ Eier 96 ₰ Zutaten 25 ₰
Rohm 1,20 Mk Weinbau 35 ₰
Zutaten: 20 ₰

9,39,59 "
25,33 Mk

№ 29 Freitag d. 12.4

1. Kabeljauppe
2. Kabeljau
3. Fischkartoffeln
4. Soll-Leistung
5. Karlsruher Schnitt

1. Kabeljauppe: Wird zubereitet wie Fabelsuppe und wird Kabeljau instatt Fabelsilia genommen.

2. Kabeljau: Derselbe kommt in die Familie des Schellfisch heißt frischer Kabeljau, einzeln, salzen, räuchern u. getrocknet Stockfisch. Der Kabeljau wird geschuppt und gewaschen den Kopf abgeschnitten u. dann wird er für eine große Tafel ganz bleiben soll in Stücke zerschnitten wobei man das Rückgrat ablöst hin, sie nicht zu kurz abschneidet, so bekommt man etwas zu langer Kochen wie die andern Fische. Reinlegt man ihn in siedendes Wasser stockgekochen, u. läßt ihn 10-15 Minuten nicht das fleischigen Abschäumen kochen nicht ihn dann wenn er fertig ist, schüttet ihn mit Fabelsilia u. gibt zerbrochenen Kuchen von Fabelsilia parten dazu.

3. Holländische Brittwurst siehe Seite 51

4. Fischkartoffeln: Große Kartoffeln werden
halbgekocht, geschält und mit dem dazu
bestimmten Ausstecher Kl. Kartoffeln
ausgestochen und mit Salz, etwas wenig
Kerbel abgeschüttet u. mit Fischgewürz
Pfeffer, Salz bestreut.

5. Berliner Pfannkuchen: In die Mitte
von 6 Pfd Mehl macht man 1 Vertiefung, von
lauwarmer Milch u. der Hefe wird 120 g
Hefe gelöst. Sobald das Vorteig gegangen ist
nimmt man dazu 2 Eigelb, ungefähr 1½ l
Milch, 225 g Butter, 12 Eier, 150 g Zucker,
etwas Salz u. das übrigen Mehl schlägt ihn
bis er glatt ist u. schlägt ihn
die Reinerin zu gehen. Dann nimmt
man 1 Teil des Teigs auf das Backbrett, rollt
ihn 1 cm dick aus, sticht mit einem rein
den Schaffirchen oder Glas Kreisen aus
den Rand des selben bestreicht man mit Eiweiß

gibt in die Mitte etwas Eingemachtes, Schmalzbrot zu legen und einen ungefüllten Kindlein darauf legt sie in das Röhrchen und legt sie in einen Schaum in siedenden Schmalz. Wo dann Auftrieben bestreut man sie mit Zucker.

Auslagen.

1. Karbelsuppe: Karbel 30 Butter 50 Mehl 12 ₰ Eier u. Rahm 30 ₰ Gewürz 15 ₰ — 1,39 ℳ
2. Rebhuhn: Fisch 5,39 Gewürz 5 ₰ — 6,44 „
3. Holländische Butterbrote — 85 „
4. Fischkartoffeln: — 50 ₰
5. Berliner Pfannkuchen: 9 Mehl 1,2 ℳ Milch 33 ₰ Eier 96 Butter 65 Zucker 30 Eingemachtes 60 ₰ Backfett 30 ₰ Gewürz 15 ₰ — 4,29 ℳ

13,15 ℳ

No 30
Dienstag d. 13a.
1. Fallschirmgras
2. Schwarzwurzeln
3. Feine Kartoffelblättchen
4. Karbinadegemüse
5.

1. Fallschirmgras: 6 Eier werden mit einigen Löffeln kalten Wasser aufgequirlt. Dann rührt man 3.75 g Mehl in 200 g kaltes fettgelb löst mit kalten Wasser ab, füllt mit den Eiern auf, würzt mit Salz, gibt Salz hinzu u. läßt die Eier unter öfteren Umrühren 1/2 St kochen. Man richtet sie über Mittel u. Schnitten auf.

2. Gebratene Schwarzwurzeln: Diese werden in kochendem Wasser mit einem Zweigel, Lorbeerblatt u. Pfefferkörnern sehr langsam weich gekocht.

3. Feine Kartoffelblättchen: Die Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, geschält u. in Scheiben geschnitten. Dann rührt man 40 g Mehl in 100 g Fett dunkelgelb, löscht in kalten Wasser ab, füllt u. setzen den Saum mit Fett u. Fleischbrühe auf, gibt

etwas Essig, Salz, ein Lorbeerblatt einen mit Nelken besteckte Zwiebel dazu zu, letzt die Kartoffeln u. läßt sie gut auf, kochen.

Rabinat-Pudding: Siehe Heft II

Auslagen

1. Falsche Eierersatzmittel: Butter
98 g Mehl 12 g Eier 64 g Zut. 10 g 1,34 M
2. Schulzen Schweinerippchen 2 g. 10 g 13,60 "
3. Unser Kartoffelblättchen
a Kartoffeln 50 g Mehl 16 g
Fett 50 g Zut. 10 g 1,26 "
4. Rabinatpudding: Siehe Zut
98 g Kirschsaft 35 g Rosin,
Stern 30 g Milch 22 g Mandelkern 40 g
Eier 1,28 M. Zitronat 30 g Zut. 20 g 4,03 "
Zucker 50 g 20,23 M

No 31

Montag d. 15 Dez.

1. Schaumklöße
2. Schaumkraut
3. Rotkraut
4. Kartoffel
5. Rührei
6. Salat.

1. Schaumklöße: 6 Eier werden gut verrührt mit 1/2 l Milch, 1 Prise Salz u. Muskat, 1 Brötchen gut durchgeweicht, nach und nach 1/2 l Milch hinzugegossen, im Topf mit heißem Fett bestrichene Form gefüllt u. im Wasserbade 1/2 Std. gekocht. Dann werden Kl. Klößchen ausgestochen u. in die Suppe gegeben

2. Schaumkraut: Siehe Seite 19

3. Rotkraut: Siehe Seite 46.

4. Kartoffeln: Roh Kartoffeln werden geschält in Stäbchen wie Schaumschnitten, gewaschen auf einem Sieb abgetrocknet u. in nicht heißem Schmalz ungefähr 5 Min. gebacken, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen und Fleischfaßgemüse die Kartoffeln wieder hinein geben, schön kroß gebacken herausnehmen mit feinem Salz würzen.

5. Rührei: Siehe Heft II

Auslagen.

1. Schwein Kleinschnitzen: Fir 48
Würstchen 9 Fleischbrühe 9 Zut 3 ₰ = 1,22 Mk.
2. Schweinebraten: Fleisch 10,80 Mk.
Zutaten 15 ₰ 10,95 "
3. Rostbraut: Rost 1,90 Mk. Öpfel
35 ₰ Wein 25 ₰ Fett 30 ₰ Zut. 10 ₰ 2,90 "
4. Pommers-Frites: Kartoffeln
50 ₰ Fett 80 ₰ Zutaten 1,30 "
5. Kartoffelbrei: Kartoffeln 25
Milch 22 ₰ Butter 50 " 0,99 "
5. Kaffeecreme: Kaffee 30 ₰
Milch 30 ₰ Fir 96 Eigelb
100 Mk. Zucker 11 Vanillin 4 ₰ 4,41 Mk
6 Gebäck 2,00 "
21,85 Mk.

No 32
Dienstag
Sahnegrützsuppe
2. Jungen Kalbs
3. Reisgemüse
4. Apfelbeiküchen
mit Gitter.
5. Gebr. Kalbsbeine

1. Sahnegrützsuppe: 400 g Sahnegrütze werden in 100 g Butter gelb geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht mit Zucker aufgefüllt. Nun gibt man 4 Eier mit 3 Tl. Milch hinzu u. lässt die Suppe 2 Std. kochen. Man rührt das Suppe über Zi Tassen Rahm u. Schnittchen. Nach Belieben kann man noch die Suppe durch ein Sieb streichen.

2. Jungen Kalbfleisch: siehe Seite 35

3. Reisgemüse: 1 Pfd Reis (3 Tl) wird 2 mal gebrüht, dann mit etwas Wasser 150 g Butter beigestellt u. an das Reis das Fett langsam aufgedünstet. Die Körnchen müssen weich sein aber doch ganz heil. Das Umrühren muß vor das Reis aus mit großer Vorsicht geschehen, damit das Reis nicht zerfällt wird. Zuletzt ein Muskatnuß bereitet einen kräftigen Geschmack also wenn Fleischbrühe an, statt Wasser genommen wird.

Der Reis wird 2 mal gebrüht in siedendem Wasser u. Salz zugesetzt u. 15–20 Minuten weich gekocht, zum Abtropfen über einen Reiben gestürzt u. mit in Butter gerösteten Brotkrumen abgeschmelzt.

4. Apfelbrei Kuchen mit Gitter.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes Kochblech mit Mürbteig, belegt denselben mit feinen, dicken Apfel, brei. Dann legt man einen mit Gewürz, so mit dem Backwasser gewaschenen breiten Streifen Teig darüber. Zu letzt 1 breiten Streifen auf den Rand, bestreicht das Gitter wie oben.

Abends Gebrauchsanleitung Kalbsbraten. Nachdem die Leber gewaschen, gehäutet u. dann ebenso bereitet ist, wird sie in fingerdicke Scheiben geschnitten 10 Min. in kalte Milch gelegt, dann gesalzen in Mehl umgewendet u. in heißem Fett schön gelb gebraten.

Abends Gebrauchsanleitung Feldsalat Schwarzkartoffeln

Um Reis zu bekommen gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu und läßt es einige Min. dünsten.

2. Schalen Kartoffeln: Die Kartoffeln werden ein gemischt mit Kalten Wasser beigestellt sobald das Wasser sich Kochen beginnt. Zu warmen Kartoffeln gibt man Salz u. Kümmel hinzu. Sobald sie weich sind schüttet man das Wasser ab schüttelt die Kartoffeln u. läßt sie auf dem Rande des Herdes noch einige Min. zugedeckt stehen damit sie mehlig werden.

Auslagen

1. Lebensmittel: 600 g 36 ₰ Butter 36 ₰
Reis u. Fi 30 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,07 Mk.
2 Einpfundstück Kalbfleisch - Fleisch
12 Mk. Zutaten 1,15 13,15 "
3. Kindermilch: Milch 1,05 Mk.
Butter 40 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,50 "
15,72 Mk.

Kalbsbrustkuchen mit Pilzen. 15,92 M
Mehl. 45 g Butter 12 g Eier 40 g
Leberkäse 40 g Semmelbrösel 20
1,30 M. Zutaten 5 ₰ 2,92 M
18,44 M

No 33. 1. Gemischter Grünkernsuppe. Preise
Mittwoch d. 13.4. Preise 8.
1. Gem. Grünkern. 2. Ochsenfleisch.
2. Ochsenfleisch 3. Fleischbrühnudeln: 3 Löffel Mehl 3 Eßl
3. Fleischbrühnudeln Blutkunst wird in 125 g heißer gerührt.
4 Einfacher Salat Dann in kaltem Wasser oder Fleischbrühe
5. Kartoffelkloß glatt gerührt, der gewiebelte Mehrartig hie,
6. Hanfsauce zugegeben, mit Kochender Fleischbrühe
aufgefüllt u. gut durchgekocht.
4. Frischer Salat (Einfacher Italienersalat
Gekochte, geschälte Kartoffeln schneidet man in
Scheiben oder Würfel, gibt einige Zwiebeln mit
hin oder der Länge nach zu einigen mitgeröstet,
dieselben u. schneidet sie klein Würfelig
die Milchen werden mit etwas Essig fein

geschnittener Zwiebel, Öl u. Essig dazu gegeben u. mit Kartoffeln u. Heringen vermischt. Wollte der Salat zu trocken sein, kann man ihn mit Fleischbrühe befeuchten. Man gibt denselben in einen Schüssel, streicht ihn glatt u. garnirt ihn abwechselnd. Hierzu hinreichendes Eiweiß u. Eigelb, roten Rüben, Essiggurken u. Kapellen.

5. Reisauflauf: siehe Heft II

6. Fruchtsauce: siehe Seite 15

Auslagen

1. Gem. Grünkernsuppe: Grünkern, Reis 20 ₰ Fleischbrühe 60 ₰ Eier und Butter 30 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,35 ℳ

2. Schaufleisch 12,60 "

3. Fleischbrühnudeln: Brüher 30 ₰ Mehl 5 ₰ Maggi 25 ₰ Zutaten 10 ₰ 0,70 "

4. Italienischer Salat: Kart. 50 ₰ Hering 35 ₰ Eier 28 ₰ Zutaten 10 ₰ 1,63 "

1,628 ℳ

Übertrag	16,28 Mk
5. Reisenflauf	2,99 "
6 Frischfisch	0,90 "
	19,95 Mk.

No 34

1. Schweinsbraten.
2. Kartoffelsalat
3 Rindfleisch
4. Kalbsbraten
5. Schlachtfest
6. Gebäck.

1. Schweinsbraten zu Kugeln: Das Schweinsfleisch wird die eingebrühte Brüchen gehackt, dann herausgenommen u. mit Salzen Pfeffer und Kräuter gehackt dann fügt man Weißgebäck bei bis zum Rohm von Schweinefleisch nebst einige Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblätter. Dann rührt man 200 g Fett u. 300 g Mehl dunkelhelb ein 3 Eier bestreichen von das Fleischbrühe da, von, nebst einem Glas Weißwein u. 1 Glas Rotwein schält das Fleisch von den Knochen los schneidet es in Brüchen, gibt es in die Kugeln, ebenso einige Speck, Schnitten der feingewachsenen Schinken u. 1 Glas Madeira. Man rührt die Kugeln

über gebrüte Backschnitten u. Milchkaffee.

2. Gebratene Gans. Nachdem die junge Gans geschlachtet, gerupft u. abgesengt ist, schneidet man d. Flügel u. Flügel ein rotten Galerie, d. Kopf u. Hals, von dem man die Haut abgestreift hat, ab, nimmt die Gans wenn sie nicht mehr warm ist, aus, wäscht sie gut u. hängt sie zu einem luftigen Küchen Ort auf. Am andern Tag od. besser nach 2–3 Tg. wenn sie gebraten werden soll, reibt man sie innen u. außen mit etwas Salz u. Pfeffer ein, legt sie in eine Bratpfanne mit ihrem eigenen Fett und 1 Pfd Butter etwas Rosmarin, Wasser, Zwiebel, Gelberübe u. etwas Lorbeerblatt. In der rotten Bd. soll sich die Gans nicht bräunen. Man übergießt sie mit dem Bratsaft der Pfanne, bis sie eingedämpft ist. Wird sie,

hin wird die Gans soviel Fett wie sie
gegeben haben, dessen in ihrem eigen-
nen Fett braten. Man übergießt sie von
Zeit zu Zeit mit ihrem Fett, gibt etwas
geriebenen Weißbrod zu. Gießt überflüssiges Fett
ab, die Soße wird mit etwas Mehl ab-
gekocht u. durchgeseiht. Soll die Gans mit
Kartoffeln gefüllt werden, so nimmt
man einen kleineren Teller voll ge-
kochte, geschälte, geschnittene Kartoffeln,
dünstet 1 Eßl. feingemeinte Zwiebel
ebenso viel Petersilie in etwas feinge-
schnittenem Speck oder Butter, mischt
dies unter die Kartoffeln, die feingehackte
Leber, Salz, Pfeffer u. Muskatnuß für
die Gansbrühe.

Zu einer Kastanienfülle schält man
1½–2 ℔ Kastanien, entfernt die Haut,
dünstet sie mit Zucker, Salz, Pfeffer in
1 Stückchen Butter, kocht weich u. reibt

den feingewiegten Saft von Zwiebel u. Petersilie darunter. — Will man die Gans mit Äpfel füllen, so nimmt man kl. Äpfel, entfernt Stiele u. Kerngehäuse, sowie alles unreine, wäscht sie gut u. füllt die Gans damit.

Gebratene Gans: Die Gans wird zugerichtet wie die Ente u. gebraten wie Schwein. Soll sie selber gefüllt werden, so macht man eine Brotfüllung wie bei Schwein oder eine Kartoffelfülle wie bei Ente.

3. Wirsing: Wird zubereitet wie Kohl, nur ohne Kümmel.

Obst: Man kocht d. Wirsing sehr weich, schüttet ihn aber einen Teller zum Abtropfen, dünstet 1 feingeschnittene Zwiebel u. 3–4 Eßl. Mehl in 125 g Butter, gibt das angewiegte Kraut dazu, gewürzt es kräftig, verdünnt es mit dem Krautwasser, gibt das nötige Salz u.

ntwort Mitteilung zu u. Lichtes Rechnen
4. Pulverkartoffeln
5. Schalenobst: Buch Heft II
6. Gebäck.

Ausgaben

1. Schweineschlachten: Schweineschmalz
2,85 M. Fleischbrühe 60 Fett 500 g Mehl 150 g
Wein 50 g Zutaten 15 g 4,75 M.
2. Gemüse: Gemüse 6,50 Zutaten 15 g 6,65 "
Eier: Eier 4,50 Zutaten 15 g 4,65 "
3. Wirtschaft: Gemüse 1,40
Fett 350 g Zutaten 10 g 1,85 "
4. Pulverkartoffeln: 50 "
5. Schalenobst: Schalenobst
40 g Milch 33 g Eier 84 g Zucker
250 g Zutaten 70 g 2,52 "
Gebäck: 2,50 "
22,99 M

1. Grüne Hohnschnüren: Rechnung Posten 14
2. Fischergarn in Muscheln: 30 Muschelen

Die Fischer fischten 400 Schollfische, welche
den Gutsherrn gerechnet werden sollten
hatte dann schreibt zum 1 Teil des Flei-
sches in Wörterbuch u. einstweilen mit etwas
Salz u. Kümmelsamen Fischsalz in Butter
und anderen Teil wird sehr fein zerschnitten
zu 125 g Butter 4 Eigelb 4 abgewaschene in
Butter eingemischte geriebene Brötchen
eines kleinen in Butter
geschmolzenen Zwiebel des kleingehackten
Schale u. der Kut einer halben Zitrone
etwas Pfeffer, Salz, Muskat würzen
u. alles etwas 1 Std. gestehen. Die Muscheln
werden mit Butter ausgestrichen, einge-
füllt etwas von dem geschmolzenen Fett
darauf gegossen mit Semmelmehl bestreut
u. goldbraun Butterbraunfett u. in mäßig
heißem Ofen 1/4 Std. gebacken.

Nr. 35.
Freitag d. 1914.
1. Grüne Hohnschnüren
2. Fischergarn
3. Kalbskutteln
4. Rentzlünsuppe
5. Pfannkuchen
6. Kirschpudding
Gerichte

495 M.
65 "
5 "
5 "
"
"
"
"
"
"
"
"

3. Kalkkarbonat:

4. Rahmschwarzkloße: Wir den Weißen wird man die Rinde ab teilt sie in 4 Teile, bestreicht sie mit Milch u. wenn sie von der Pfanne herausnehmen sind wendet man sie in verrührten Ei dann in Semmelmehl um u. bäckt sie auf allen Seiten in heißem Fett schön gelb u. bestreut sie mit Zucker

5. Obstmuchsen: Siehe Preise 30

6. Kunstweinbereitung: Siehe Heft II

Auslagen

1. Grüne Hohnenbuchen: Bohnen 53	1,02 M
2. Fischvorgerichte: Aalbohnen 5,18 Weißfisch 24 Eier 50 Butter 1,30 M.	
Zutaten 20	9,18 "
3. Kalkkarbonat	50 "
4. Rahmschwarzkloße: Weißbrot 48 Milch 22 Fett 40 Eier 21 Zucker 14	1,41 "
	10,11

Übertrag 10,11 Mk

Ausmünzen: Mehl 80 Pf. Hefe 20 Pf.

Milch 22 Liter à 40 Pf. Butter 25 Pf. 1,87 "

6. Nun Schinkenbraten: 2,40 "

14,38 Mk.

1. Grüßte Backmaschine: Diese Seite 38 S. 36

2. Brotwürfel: Dieselben werden 10 Min. in heißes Backpulver getrocknet und in einer Pfanne mit heißem Fett gelegt u. auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Will man Eier hinein so rührt man die Würfel aus einem Ei in Mehl um gibt etwas Weißbrot hinzu u. kocht die Eier auf.

3. Weiße Bohnen: Ein 1½ Pf. Bohnen werden weichen über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht u. dann in neuem Wasser u. etwas Salz aufgesetzt u. weich gekocht werden. Die 100 g Butter dient zum Schmelzen.

1. Grüßte Backm.
2. Brotwürfel
3. Weiße Bohnen
4. Zuckerwürfel
5. Schokoladenpu
6. Bunte Lappe

von Gewicht u. 4–5 Pfd Mehl, nicht Schal, bis wir die Bohnen u. Äpfel hineinkochen. Von Kartoffeln kann man nur wenig essen

geben

4. Kartoffelkartoffeln

5. Schokoladenpudding Dinge Heft II

6. Vanillepudding Dinge Seite 95

Auslagen

1. Gewöhnliche Bankausgaben:	100 M.
2. Kartoffeln: 60 Pfd à 15 ₰ zu 50	9,50 "
3. Weiße Bohnen: 200 Bohnen (à 24) 48 ₰ Butter, 40 ₰ Zwiebeln 15 ₰	1,03 "
4. Kartoffelkartoffeln	
5. Schokoladenpudding Schokolade 25 ₰ Milch 22 ₰ Mehl 15 ₰ Butter 30 Rosinen 1,26 dl. Mandeln 35 ₰ Zucker 6 ₰ Zut 10 ₰	3,69 "
6 Vanillepudding:	2,30
	16,52 M.

1. Kartoffel Kleßsuppe: 125 g Butterwecken № 37.
schnitzig geraucht 5 Eier, 100 g Milchmehl, 285 g am Montag d. 3. April.
Tage vorher gekocht, geriebene Kartoffeln fein 1. Julienne Schildkröten
gemischt Eier hinein, Salz u. Muskatnuß dazu geben, 2. Hauptstück B
Kleine Klößchen dazu gebacken u. dieselben 3. Blumenkohl
10–15 Min. in siedender Fleischbrühe gekocht 4. Salzkartoffeln
2. Hauptstück. Aus dem dicken Teile des Hecht 5. Crème à la reine
schneidet man fingerdicke Scheiben, entfernt 6. Rahmkünstler
Haut u. Haut klopft sich einzelne Scheiben weich
gibt ihnen eine Form, wendet Brot u. bestreut
sie mit Salz u. Pfeffer. In einer Kochkatzerolle
läßt man Fett heißwerden u. legt Scheiben
an Scheiben hinein. Nach 3 Min. kehrt man
sie um u. gibt sie auf eine vorgewärmte
Platte. In die Mitte dürfen sie noch geschmolzen
mehr oder weniger weich sein
3. Blumenkohl: Ganze Brüte 9
4. Salzkartoffeln
5 Crème à la reine Dinsa Gut II
6 Rahmkünstler " "

Auslagen

1. Kartoffelklößsuppe: Fleischbrühe
60 ₰ Butter 35 ₰ Kartoffeln u. Mehl
Mehl 10 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,10 Mk.
2. Braatenk. 12 ℔ Braten
a 1,10 = 13,20 Mk. Zutaten 50 ₰ 13,70 "
3. Blumenkohl: Kopf 2,60 Mk.
Butter 60 ₰ Mehl 15 ₰ u. Rahm 25 ₰
Zutaten 5 ₰ 3,65 "
4. Pyloskartoffeln 50
5. Creme à la reine: Milch
Rahm 1/8 L 2,25 Mandeln 60 ₰
Zucker 15 ₰ Maraskino 20 ₰ 3,20 "
6. Kuchenkuchen: Butter 33 ₰
Milch 12 ₰ Mehl 15 ₰ Zucker 6 ₰
Eier 84 ₰ Zutaten 10 ₰ 1,15 "
23,86 Mk.

1. Kuhmaulschaufeln: Wird zubereitet wie
a Petersilien. Nun wird Kuhmaulschaufel
Stück a Petersilie gewunden.
2. Gefüllte a Kalbsbrust: 1200 von der
Brust werden zum Füllen gewischt,
gewaschen abgetrocknet u. mit Hühner
fleischer Farce zugenäht, weil diese
später beim Braten leicht aufgeht.
10 Brötchen reibt man in Milch ein
drückt sie fest aus u. dünstet sie in 125
g Butter nebst feingeschnittener Zwiebel
bis sich die Masse von dem a Rahmen löst.
Wenn dieselbe abgekühlt ist würzt man
sie mit 10 fein geriebener a Petersilie
Salz u. Muskatnuß füllt damit die Brust
nebst sie zu u. reibt sie mit Salz u.
a Butter ein. Nun legt man sie in eine
Brotpfanne mit 250 g Fett u. etwas Wasser
etwas Fleischbrühe, Zwiebel, Gelberübe u.
Brotkrücke u. bratet sie wie jeden andern
Braten!

No 38
dinstag d 22 4
1. Kuhmaulschaufeln
2. Gefüllte Kalbsbrust
3. Kalbskurbelfel
4. Dünst
5. Obstgestalte

3. Gericht: Wird zubereitet wie Weißkraut
nur wird es viel feiner geschnitten.
Das Kümmel bleibt weg. Es wird Schmalz
kann man einige in Wasser in
geweichte Weißbrot darunter rühren
ehe man das Gericht anrichtet.
4 Pulskartoffeln

5. Abgebrochene Rinderfleischkuchen. Man macht
einen dicken Pfannkuchenteig. Den
läßt man in einem Dunstfaudel gehen
wie Hefe heißt werden, gibt Salz zu einem
Pfannkuchen hinein, bäckt ihn auf beiden
Seiten zerschneidet ihn mit den Pfannkuchen
schnitzeln in kleine Stücke.
Dicken Grießpfannkuchen Seite 13

Abends
Grießpfannkuchen u.
dicken Grießpfannkuchen

Auslagen.

1. Kaiserangebrühsuppe: Kaiserangebo
30 ₰ Butter 65 ₰ Mehl 30 ₰ Rahm u.
Ei 30 ₰ Zutaten 15 ₰ 1,70 ℳ
2. Gefüllte Kalbsbrust 10 ℔
Kalbfleisch 9,50 ℳ Eier 95 ₰
Brötchen 24 ₰ Butter 80 ₰ Zut. 25 11,35 "
3. Spinat: Spinat 1,90 ℳ
Butter 35 ₰ Zutaten 20 ₰ 2,25 "
4. Salzkartoffeln 50 "
5. Obstgelatine: 5½ ℔ Äpfel
2,20 ℳ Zucker 5 ₰ Mandeln
40 ₰ Rosinen 18 ₰ Mehl 20 ₰
Eier 21 ₰ Butter 60 ₰ Zutaten
30 ₰ 4,12 "
19,92 ℳ

№ 39

Mittwoch, d 24/5

1. Französische Suppe
2. Schnitzel
3. Kalte Rinderbrustsauce
4. Radieschen
5. Salzkartoffeln
6. Kartoffelauflauf
7. Fruchtsauce

1. Französische Suppe Siehe Seite 40

2. Schnitzel:

3. Kalte Rinderbrustsauce: 3 Senfeier, Kochte durch ein Tuch gestrichen, ferner 3 Eier hinzu verrührt mit 1/4 u. 1/8 l guten Olivenöl, das man tropfenweise hinzu gibt unterrührt, ein Stückchen Butter hinein, einzelnen Kapellen u. Gewürzen, hinzu einen Theelöffel Senf, einzelnen Stückchen Schnittlauch, zum feinen Schaum hinzugegeben unterrührt das Ganze mit guten Wein oder Weinessig, jedoch so viel dicklich, ihn Sauce wird.

4. Radieschen

5. Salzkartoffeln

6. Kartoffelauflauf Siehe Heft II

7. Fruchtsauce Siehe Seite 15

Auslagen

1. Französische Suppe: Fleischbrühe
60 g Weißkraut 30 Blumenkohl
25 g Gelbrüben, Lauch Kartoffeln
40 g Zutaten 15 g = 1,75 M.
2. Schnellfleisch: 1,60 "
3. Remoulardensauce: 6 Eier
42 g Olivenöl 1,25 M
Kräuter 10 g Zutaten 10
Kordellen 25 2,75
Radieschen: 45 "
Kartoffeln 50
Kartoffelauflauf: Butter 80 Eier
1,26 M. 400 g Zucker 20 g Kartoffeln
15 g Rahm 40 g Zutaten 20 g 3,01
Fortsauce: 1,30
2,93 M.

N. 40

Donnerstag 25. 5

1 Gerstenschleimsuppe

2. Hahnen a la jardiniere

3. Rommes frites

4. Kalter Reispudding

5. Himbeersuppe

1. Gerstenschleimsuppe. Dazu nimmt man 500 g grobe Gerste stellt sie mit kaltem Wasser u. einem Stück Butter bei, stellt sie nach u. nach an Fleischbrühe auf läßt sie langsam unter öfterem umrühren 3–4 Std. kochen. Wenn die Körner weich sind gibt man ein Teiglein von 5 Eßl Mehl u. Milch hinzu läßt es gut durchkochen streicht die Suppe durch ein Sieb läßt sie nochmals aufwallen u. richtet sie über Reis u. Schnittlauch u. Mitkost an.

2. Hahnen a la jardiniere

12 St Hahnen werden wie den heutigen bereitet mit Salz u. Pfeffer bestreut u. gespickt u. in die Bratpfanne in 150 g heißes Fett gelegt. Man gießt dazu reichlich Brühe nach hinzu u. bratet das Fleisch wie Rindbraten u. das Ganze kann man etwas Madeira zu

haben. Keine Ausschweifungen wurden von keinem abwesend mit den wenigsten Gemüsen sowie die Jahreszeit bietet

3. Pommers frites: Tisch Preis 43

4. Kaltes Reisbrödling

5. Einbrennsauce

Auslagen

1. Ochsenschlaufleisch: Gemüse 36 ₰
Fleischbrühe 60 ₰ Eier u. Reis 30 ₰
Zutaten 15 ₰ 1,41 M.

2. Kaninchen à la cadinière 12 St.
Kaninchen à 1,10 M = 13,20 M. Schlk.
Speck 35 ₰ Fett 30 Zutaten 15 ₰ 14,00 "

3. Gemüse: Rotkraut 80 ₰ Schlemm
Kohl 50 Gelbrüben 50 ₰ Brüsseler 65 ₰
Zutaten 60 ₰ 3,05 "

3. Pommers frites 1,30 "

4. Kaltes Reisbrödling: 1/2 Reisbrödchen
40 ₰ Arrac 50 ₰ Zutaten 10 ₰ 1,54 "

5. Einbrennsauce 1,20
22,10 M.

№ 41

1 Weißbohnensuppe
2. Gedünstete Eschen
3. Fischkartoffeln
4. Schaumkuchen
5. Rhabarberkompott

1. Weißbohnensuppe: Wird gekocht wie gelbe Erbsensuppe

2. Gedünstete Eschen: Wenn die Eschen gesäubert u. ausgemerzt, zerschnitten sind, setzt man sie. Läßt 200–250 g Butter zergehen dünstet feingewiegte Petersilie u. Zwiebel darin, legt die Eschen hinein drückt etwas Zitronensaft darauf stäubt 4 Eßl Mehl darüber dünstet sie gut, begießt sie mit einem Kaffeelöffel, wenn Rahm läßt die Brühe etwas ein, kochen u. richtet sie über die Fische an

3. Fischkartoffeln: Siehe Seite 39

4. Schaumkuchen: 500 Mehl reibt man mit der nötigen Butter, man Milch 12 Eier Salz u. 100 g aufgelöste Hefe zu Teig zu flüssigen Schaumkuchenteig u. stellt ihn zum Gehen in die Wärme. Nachdem er genügend gegangen ist legt man den Teig Löffel weise in heißes Fett in die

Omelettenform, soviel die Pfanne faßt,
bestreut sie auf beiden Seiten schwach mit
sie mit Zucker.

Apfelbarkongott Siehe Heft II

Auslagen.

1. Weißbrotschnitten: 1½ Pfd
Butter 36 ₰ Butter 35 ₰
Zutaten 25 — 0,96 M

2. Gedämpfte Felchen: 8/10 Pfd
160 M. 12,96 M. Butter 60 ₰
Reis 80 ₰ Zutaten 20 ₰ — 14,56 "

3. Fischkartoffeln — 0,50 "

4. Schwarzwurzeln:
Mehl 100 ₰ Milch 44 ₰ Eier
84 ₰ Butter 30 ₰ Zutaten 40 ₰ — 3,18 "

5. Apfelbarkongott: 2 Eier
20 — 1,50

Fischsuppe durch: a Glas 1,10 — 12,210

22,90 M

№ 22

Samstag d. 25.

1. Falsche Schildkrötensuppe
2. Schweinebraten
3. Sauerkraut
4. Salzkartoffeln
5. Kaffeegebäck
6. Kamillenthee

1. Falsche Schildkrötensuppe. Man wirft 350 g Mehl in 180 g Fett dunkelgelb leicht mit Kalbs Fleischbrühe den Kaffee ab löscht mit heißer Fleischbrühe auf gibt 1 Glas Kneipp. Rotwein 1 gehackte Zwiebel 1 Gelbrübe 1 Lorbeerblatt Körner 2 Nelken sowie ein Stück guten Zucker u. läßt 1 bis 2 St. kochen. Kann die Suppe aus ist wird sie durch ein Sieb gestrichen, Salz Mus Kat u. je nach Geschmack etwas Madeira hinzugegeben

2. Schweinebraten. Siehe Seite 19.
3. Sauerkraut " Seite 61
4. Kartoffelbrei " " 62
5. Kaffeegebäck " Heft II
6. Kamillenthee " Seite 75.

Auslagen

1. Falsche Schildkrötensuppe: Fett 60 ₰ Mehl 15 ₰ Wein 40 ₰ Zutaten 15 ₰ — 130 Mk.
2. Schwimmbraten: — 1,00 "
3. Quirlkraut: — 0,95 "
4. Kartoffelbrei: — 1,00 "
5. Reisauflauf: 60 g Reisen 20 ₰ Eier 12 Stck. Butter 40 ₰ Zucker 18 ₰ Mandeln 52 ₰ Zutaten 28 ₰ Zutaten 10 ₰ = — 3,23 "
6. Vanillecreme — 0,80

— 18,28 Mk.

1. Markklößchensuppe	Dinh	Brita	14.	
2. Gulasch	"	"	14	
3. Beilagen	"	"	36	
4. Salzkartoffeln				
5. Zitronencreme	Jaft II			
6. Gebäck.				

№ 43.
Montag, d. 23. April
1. Markklößchens.
2. Gulasch
3. Beilagen
4. Salzkartoffeln
5. Zitronencreme
6. Gebäck.

Auslagen

1. Mark Kloßschüsseln	1,46 ℳ
2. Gulasch: Fleisch 4,30 ℳ Zutaten 70 ₰	18,00 "
3. Zwiebeln	1,03 "
4. Kartoffeln	0,50 ℳ
5. Zitronenbaum: Fuhre 63 ₰ Zuk. Kar 21 ₰ Zitronen 30 ₰ Baum 50 ₰	1,64 "
Gebäck	2,10 "
	16,63 ℳ

№ 44. 1. Kartoffelsuppe mit Wurzelwerk

Dienstag, d. 30/4. Siehe Seite 79.

1. Kartoffel. u. Wurzelwerk
2. Kalbsinnereien
3. Salbeibrei
4. Salz Kartoffeln
5. Rahmtörtchen

2. Kalbsinnereien: Wenn das Fleisch gewaschen ist, mit Salz u. Pfefferwürzerei, bei ist wird das hochbürstende Eigelb ganz dem Rinder aufgeschlagen, mit Zwiebeln verbrühen, damit das Ganze ein bestimmtes Aussehen hat. Dann legt man das Fleisch in eine Pfanne mit 150 g Fett nebst den gewöhnlichen Bratengewürzen u. bratet es an. Im Backofen etwas öfters

Abends
Einkochen
u. Verschlet
Schulentlassung

Kochzeiten. Die Kartoffeln müssen gar sein bei Kalbsbraten.

3. Galbsrüben. Siehe Seite 18

4. Salzkartoffeln

5. Rahmkartoffeln Siehe Heft II

Einkochen: 10 Eier 1/8 l feiner Rahm eine Milch etwas Salz u. Muskatblüte werden gut verrührt. Kurz vor dem Gebrauch legt man in einen Emaillebecher etwas Butter hinein, gießt jenen u. stellt die Eier hinein. Während des Kochens wirbelt man die Masse u. legt das Flüssige wieder immer hinein. Man kann mit einem Gabel nachhelfen. Sind die Eier gestockt aber nicht fest so legt man den Kochen mit einer reichlichen Butter gleitet u. gibt sie schnell zu Tisch

Anlagen.

1. Kartoffelsuppe mit Rinderbraten

Speck 20 ℔ Mehl 20 ℔ Gelbrüben
11 Kartoffeln 15 ℔ Lorbeer 10 ℔ Rahm
20 ℔ Butter 35 Zutaten 5 ℔ — 125 ℳ

2. Kalbsnierenbraten.

Fleisch 15 ℔ 15 ℳ Zutaten
60 ℔ — 15 60 "
Gelbrüben — 1 15 "
Salz Kartoffeln — 0 60 "
Rahmbrötchen: 3/4 ℔
Mehl 15 ℔ Butter 65 ℔
2 Eier 10 ℔ 12 Eier 8 ℔
Rahm 60 ℔ Zutaten 20 ℔ — 12 50 "
21 00 ℳ

№ 45

Mittwoch 12 Mai 1. Fischsuppe: Speck Butter 20
1. Fischsuppe 2. Schweinefleisch. " "
2. Schweinefleisch 3. Kartoffelsalat " " 24
3. Kartoffelsalat 4. Feines Italienisches Salat: Gekochte
4. Feines Salat. eingesalzene Kartoffeln, nur ganz gesalzen
5. Salat
6. Kartoffelsalat

Äpfel 1–2 entkernte Heringe 1 Pfd Kalbs-
braten oder Fischnaschfleisch, rote Rüben u.
Essiggurken werden in feine Würfel zer-
schnitten. Dann rührt man 2–3 roh
Eigelb mit Senf, Essig und Salz zu einer
Öl dazugegeben etwas Salz u. Pfeffer gibt
einige Kapern und Kapernessig dazu
Gurken dazu u. mischt alles zu einem
feinen Salat. Man gibt denselben in
eine Schüssel streicht ihn glatt u. ver-
zirrt ihn abwechselnd mit Sardellen
verzierten Eier, roten Rüben, Essig-
gurken u. Kapern.

5. Kalbskartoffeln

6 Nudelaufschnitt Kochbuch Heft II

Auslagen

1. Frühstückspeisen: Mehl 20 ₰ Fleisch
Brüh 60 ₰ Eier 28 ₰ Milch 33 ₰ Zucker 1,61 ℳ
2. Schmalzbrot: Brot 11,10 ℳ. Zutat 20 ₰ 11,60 "
3. Cayennesauce: 0,90 "
4. Feines italienisches Salat
Kost 15 ₰ Äpfel 40 ₰ Kalbsbra
ten 120 50 ₰ Heringe 20 ₰
Sardellen 25 ₰ Eier 56 ₰
Öl 30 ₰ Zutaten 80 ₰ 3,46 "
5. Kalbskartoffeln: 0,30 "
6. Nachtauflauf: 16 Eier
1,12 ℳ. Rahm 40 ₰, Mehl
15 ₰ Kirschwasser 18 ₰
Zucker 5 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,95
19,62 ℳ.

№ 46
Donnerstag 27.
1. Hirnsuppe
2. Rostbraten

1. Hirnsuppe. 2–3 Kalbshirn werden in warmem Wasser gelegt, die Haut wird abgezogen, dann in kaltes Wasser gelegt, damit das Blut ausgeht, etwas Petersilie, Zwiebel u. das Hirn werden fein zerrissen u. in 125 g Butter gedünstet. Dann gibt man noch 300 g Mehl dazu, dünstet es kurze Zeit mit, löscht ab, füllt mit heißer Fleischbrühe auf u. läßt die Suppe gut durchkochen. Man würzt sie über mit Salz, Muskat, Schnittlauch u. gebrühte Backschnitten.

2. Rehschlegel: Siehe Seite 45

4. Rotkraut " " 46

4. Kartoffelcroquettes: Die Kartoffel werden in Salzwasser gekocht, geschält u. durch den Fleischwolf gedreht, mit Salz, Muskat, hineingeriebener Zitronenschale, 30 g Butter u. 3–4 Eier gut durchgeschlagen. Von der

3. Rotkraut
4. Kartoffelcroquettes
5. Kuchen
6. Sarasoffs

Die Masse formt man mit unter-
brochenen Mehl, Croquettes in beliebiger
Größe u. brät sie mit Ei in Kochbutter u. backt sie schwim-
mend in Fett.

5. Kaffeeeis: Fett II
6. Liverwurst " "

Auslagen

1. Fischfüllen: 2 Eier 1,20 Mk Butter
35 g Mehl 10 g Fischbrühe 60 g Zutaten 15 g 2,40 Mk
2. Kaffeegetränk: 8 4/10 Mk 1,34 "
3. Kartoffelcroquettes 1,00 "
4. Rotkraut: Kraut 1,60 Fett 30
Wein 30 g Zutaten 15 2,60 "
4. Kartoffelcroquettes. Kartoffeln
30 g Eier 28 g Butter 10 g Zut 30
Brucktafel 80 g 1,98 "
5. Kaffeeeis: 125 g Kaffee 45 g
Milch 28 g Eier 84 g Zucker 15 g
Zutaten 7,10 2,42 "
Liverwurst: Mehl 10 g Butter 25 Zucker 40 g
4 g Gewürze 1,40
25,84 Mk.

№ 47.
Freitag d. 20 Mai
1. Heringsfüllen
2. Fischpudding
3. Kartoffelsuppe
4. Brauten
5. Schwarzwurzeln
6. Dessert.

1. Heringsfüllen: Die Heringe werden geschlitzt somit sie wenig finden länglich Streifen zu schneiden, zwischen u. in Kochwasser Essig, Lauch wenig gekocht. Die weitere Zubereitung ist dieselben wie bei Blumenkohlsuppe.

2. Fischpudding: Siehe Seite 48

3. Kartoffelsuppe Siehe Seite 49

4. Brauten Siehe Heft II

5. Schwarzwurzeln Siehe Seite

6 Dessert " " 50

Auslagen

1. Heringsfüllen: 2 ℔ Heringe a 50 ₰ 100 ℔ Kartoffeln 15 ₰ Butter 40 ₰ Brot 40 ₰ — 1,95 ℳ

2. Fischpudding: 4½ ℔ Kabeljau a 70 ₰ = 3,05 ℳ Kartoffeln 32 ₰ 12 Eier 84 ₰ Butter 85 ₰ Reis 20 ₰ Brot 25 ₰ — 5,61 "

3. Essig Kartoffeln: — 0,50 "

4. Brauten: Mehl 30 ₰ Eier 70 ₰ Milch 33 ₰ Fett 80 ₰ Zucker 20 — 2,33

10,39 ℳ

Übertrag 10,39 ℳ

5. Petersilienpfeffer 1,25 "

6. Schinkennudeln: Mehl 10 ℳ
Butter 80 ₰ Milch 33 ₰ Speck 20 ₰
Zucker 12 ₰ Corinthen 35 ₰ Zutat 10 ₰ 2,90 "

№ 48 7. Dinnerbest: 6 ℔ Zwetschen 2,45

Verzeichnis d. Okai 1 40 - 2,40 ℳ Zutat 5 ₰ 16,99 ℳ

1. Gelbe Kohlsuppe
2. Rindsbraten
3. Warme Rostbraten
4. Blumenkohl
5. Grützpudding

1. Gelbe Kohlsuppe: Eine Brühe 29

2. Rindsbraten: 12 ℔ Schmorfleisch wird, den Knochen, Sehnen u. Fettrand entfernt u. mit Salz u. Pfeffer eingerieben. Dann legt man das Fleisch in eine Pfanne mit 125 g heißem Fett nebst einer Zwiebel, Selleriebrühe u. Lorbeerblatt. Nun läßt man das Fleisch schön gelb braten u. unter öfterem Begießen im Brotofen fertig randen. Zur Sauce gibt man 2 Eßl. Mehl in die Pfanne u. kocht den Bratensatz auf u. läßt es durchlaufen, entfettet die Sauce u. gießt sie durch.

1/1 2

3. Feine Kartoffeln Küchenbuch 91
4. Plumpudding II Küche Heft II
5. Brustfarce: Küche Seite 15

Auslagen

1. Gelbe Erbsensuppe: 1½ ℔ Erbsen 0,93 ℳ
2. Rindsbraten: Fleisch 1,4 ℔ ℳ
Fett 30 ₰ Zutaten 10 ₰ 11,80 "
3. Feine Kartoffeln: 1,26 "
4. Plumpudding: Eier 56 ₰
Rindsfett 25 ₰ Rosinen 40 ₰
Kultaninen 60 ₰ Zitronat u
Orangenat 50 ₰ ½ ℔ Backmehl
20 ₰ Arrak 20 ½ ℔ Zucker 15 ₰
Zutaten 10 ₰ 2,96 "
16,95 ℳ

2C 49.	1. Kartoffelklößchensuppe:	Eine Portion
Montag d. 6. Mai	2. Schweinekotelettchen	" "
1. Kartoffelklößchensp.	3. Spinat	" " 112
2. Schweinekotelettchen	4. Salzkartoffeln	
3. Spinat	5. Kaffeecremm	" Heft II
4. Salzkartoffeln	6. Gebäck	
5. Kaffee-Cremm		
6. Gebäck		

Auslagen

1. Kartoffelklößchensuppe	1,10 ℳ
2. Schweinekotelettchen:	11,38 "
3. Spinat: Gemüse 1,00 ℳ Kräuter 9 ₰ Zutaten 5 Butter 35	1,49 "
4. Salzkartoffeln:	0,50 "
5. Kaffeecremm: 60 g Kaffee 20 ₰ 8 Eier 56 1 l Milch 22 ₰ Zucker 5 1/4 l Schlagsahne 50 ₰	1,53 ℳ
6. Gebäck	2,00 "
	18,00 ℳ

№ 50

Dienstag d. 7. Okt.

1. Hafermehlkuchen
2. Kalbsbraten
3. Blumenkohl
4. Salzkartoffeln
5. Apfelbeerkuchen mit Gitter

Abend
Eier in Hafer
Schinkenkartoffeln

1. Hafermehlkuchen: Siehe Seite 32.
2. Kalbsbraten: " " 9
3. Blumenkohl: " " 9
4. Geröstete Kartoffeln: Man dünstet rohe feingeschnittene Zwiebel gibt die gekochten, gehäkelten in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zu. Salz dazu lässt bratet sie unter öfteren Wenden schön gelb.
5. Apfelbeerkuchen mit Gitter: Siehe Seite: 96.

Eier in Hafer: In einer Kasserole lässt man feingeschnittene Zwiebel in 80 g Butter leicht anziehen dünstet da, wie 4 ~~ℓ~~ in dünne Scheiben geschnitten, dann Hafer bestreut diese mit Salz u. Pfeffer 6–7 Eßl Mehl verrührt diese Brühe, andere, lässt sie mit Fleischbrühe u. etwas Essig ab u. lässt die Hafer noch einige Min. stehen.

Auslagen

1. Haferflockensuppe: Haferflocken
48 g Butter 40 g Eier, Zucker, Rahm 30
Zitronen 5 — 1,23 M.
2. Kalbsbraten: — 13,10 "
3. Blumenkohl: Blumen
Kohl 2,40 M. Butter 60 g Mehl
12 g Eier 21 g Zitronen 5 g — 4,18 "
4. Salzkartoffeln: — 0,50 "
5. Apfelkuchen Mehl 30 g
Butter 300 g 80 g Eier 21 g
Äpfel 1,3 kg Zucker 10 g Zit.
15 g — 12,86 "
21,89 M.

No 51. Mittwoch d. 4. Mai

1. Grießsuppe mit Butter: 400 g Grieß läßt man in etwas bestimmtem Butter in einem Kelgwasser anlaufen gibt 125 g. Butter hinein läßt die Suppe gut durch. Rahm, Eier, Milch, Salz und Schnittlauch.

1. Grieß. mit Butter
2. Rostbrat.
3. Römer-Kartoffeln
4. Blumenkohl

2. Rostbraten: Siehe Seite 85
3. Dunstbohnen: Siehe Heft II
4. Pommes-frites. Siehe Seite 93.
5. Schokoladebutter: Siehe Heft II

5. Schokoladebutter
6. Gebäck.

Auslagen

1. Grießsuppe mit Butter: Grieß 20 g Butter 32 g Ei u. Rohm 30 g Ei 5 g 0,87 M
2. Rostbraten = 12 to Rostbraten a 1,20 = 14,40 M. Fett 30 g Zut. 20 g 14,90 "
3. Pommes frites 1,30 "
4. Dunstbohnen: 2 Gläser 3 M. Butter 32 g Zut. 5 g 3,37 "
5. Schokoladebutter. Schokolade 80 g Eier 40 g Butter 40 g Zuck. Rum 15 g Zut. 5 g 2,40 "
6. Gebäck 2,00 "

24,84 M

1. Grundzubereitungen: siehe Seite 14

2. Aale: Der beste Aal ist der Rhein-aal. Sein Aussehen ist schön oben, weiß, und Elbaal weiß ist er auch billiger. Man stellt einen Fischkorb bei wie bei Garnele u. läßt ihn 12 Min. kochen. Dann wird der Aal in den Kochenden Sud gelegt u. sofort vom Feuer zurückgezogen u. läßt ihn zie-hen bis er fertig ist. Kochen darf der Aal nie, sonst wird er hart.

Mayonnaise: Die Hauptbedingung zu einer guten Mayonnaise ist nicht Olivenöl, auch muß sie an einem kühlen Ort gerührt werden. Ferner ist zu beachten, wenn man sie glatt haben will.

Man nimmt in eine Schüssel 3-4 Eigelb rührt sie mit etwas Salz bis sie dick werden, gibt dann u. etwas

etwas portweisenden stärkeren Rühren das Öl vorsichtig hinein u. noch etwas mehr Öl auf einmal, wenn die Eier angefangen hat dick zu werden. In dieser Weise fährt man fort bis ein schöne 1/4 l Öl verrührt ist. Bestimmt dann die dick gewordene Eier mit gutem Essig u. etwas Wasser damit sie mit zu scharf wird, heißt sie aber so dick, daß die Eier nicht verlauft, sondern immer stehen bleibt. Sollte bei warmer Witterung gerinnen so muß sie in einer heißen, kalten Schüssel mit etwas Essig oder Wasser vorsichtig wieder angerührt werden.

7. Kalbsbratenfülle:

5. Semmelfülle: Siehe Seite

6. Vanillemilch: Man verrührt 6 Eier 8 Eßl. Zuckers etwas Vanillezuckers

4 Eßl Mehl u. gibt mehr u. noch 2½ l Milch hinzu. Man schlägt dieselben auf dem Feuer mit dem Schneebesen bis zum Kochen.

Auslagen

1. Grüne Gebäckfüllung:	1,02 M
2. Eier: 3 3/10 ℔ à 3 M. = 11,10 M.	
1 3/10 ℔ Zucker à 1,30 M = 1,69	
Zutaten 30 ₰	13,09 „
3. Mayonnaise: 12 Eier 42 ₰	
3/4 l Olivenöl 1,6 ℔ à 1,50 M Zut. 15 ₰	2,22 „
4. Salzk.	0,50 „
5. Sammelbu:	2,80 „
6. Vanillemilch: 6 Eier 42 ₰	
Zucker 16 ₰ 2½ l Milch 55 ₰	
Zutaten 5 ₰	1,18 „
	20,81 M

1. Reisfrugen: siehe Seite 3.

2. Zwiebelgemüse. Die frische Zwiebel wird recht sauber mit Salz ausgerieben, damit sich der Schleim löst, sein gewaschen mit kochendem Wasser, Salz u. Essig abgestellt u. warm gekocht. Unterdessen röstet man 200 g Mehl in 125 g Fett nebst etwas Butter braun, löscht mit kaltem Wasser ab, verdünnt mit Zwiebelsuppe, gibt eine mit Nelken bestickte Zwiebel einige Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Gewürzschote, 1 Glas Rotwein hinzu und kocht die Suppe 1–2 Std. gut durch. Wenn die Zwiebel weich ist, zieht man die Haut ab, schneidet sie in Fortiorenscheiben, legt dieselben in eine Kasserolle, seiht die Suppe darüber u. kocht das Ganze noch 1/4 Std. Kochen. Nach Belieben Körnen Rosinen u. eine geschnittene Mandel beigefügt.

Sonntag 10. Mai
1. Reisfrugen
2. Zwiebelgemüse
3. Kartoffelgemüse
4. Schuhen

№ 53

werden u. das angeriebene Roggenmehl
klein in heißer geriebener Brot-
suppe gerührt werden.

3. Kartoffelpudding. 125 g Butter werden
schaumig gerührt, 6 Eigelb, 625 g dem Zug
zuerst geriebene, gekochte Kartoffeln, 6
abgeriebene in Milch eingeweichte
u. wieder gut ausgedrückte Brötchen,
Salz u. Muskatnuß werden zusammen
gerührt. Die Eiweiß werden zu Schnee
geschlagen u. darunter gemischt. Man
bestreicht die Mitte einer Serviette mit
Butter, bestreut sie mit Grieß, füllt
die Masse hinein, bindet die Serviette
zusammen u. legt sie in einen großen
Topf mit siedendem Salzwasser auf
dessen Boden 1 Teller gelegt wird. Man
läßt den Pudding 1 Std. kochen, richtet ihn
auf eine vorgewärmte Platte an u. über-
gießt ihn mit heißer Butter. Will man

den Pudding in einen Sack kochen, so wird er eingehüllt u. wie jeder andere Pudding behandelt.

3. Leitter Kuchen: Man dünstet 125 g Mehl in 100 g Leitter, löscht mit Kaltem Wasser ab, verdünnt mit Fleischbrühe, läßt die Kuchen gut durchkochen u. gießt sie mit einigen Eigelb ab.

4. Schaben: Siehe Heft II

Auslagen

1. Rindsuppe: 1,10 M

2. Zungenragout: 2 Zungen 800
10 M. Mehl 10 ₰ Fett 30 ₰ Wein
30 ₰ Zutaten 10 ₰ 10,80 "

3. Kartoffelgericht: Kartoffeln
50 ₰ Leitter 65 ₰ 12 Eier 84 Leitter
30 ₰ Zutaten 15 ₰ 2,44 "

4. Schaben: Eier 21 ₰ Rahm u. Milch
15 ₰ Zutaten 5 ₰ Mehl 15 ₰ Quark
Fett 80 ₰ Leitter 30 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,71 "

16,05 M

№ 54

1. Fleischkl. Kryo
2. Kalbskeulebraten
3. Königsb. Klops
4. Rindgemüse
5. Quittenkrone mit Mandeln
6. Madeleine

1. Fleischklößchensuppe: 250 g rohes vom Kalb, das Fleisch wird sehr fein gewiegt, 60 g Butter leicht gerührt 2 Eier 1 abgeriebene in Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Brötchen u. etwas 20 g Butter, Salz, Muskat, etwas fein gewiegte Petrosilie. Dies Alles wird mit dem Fleisch gut verrührt kleine Klößchen daraus geformt u. in Fleischbrühe etwa 5 Min. gekocht.

2. Kalbskopf: Man löst von einem weiß gebrühten Kalbskopf die Knochen ab, setzt ihn mit kaltem Wasser zum Feuer u. blanchirt ihn. Dann wird er wieder in kalte Wasser gelegt u. nachdem er erkaltet ist in gleichmäßige kleine Stücke geschnitten. Diese kocht man dann in einer Kasserolle mit 1/2 l Fleischbrühe 1/4 l Essig 1/2 l Weißwein, Salzkorn, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Citronenschale u. Gewürzel vollends weich gekocht. Während dieser Zeit macht man

nun braune Grundsauce von 125 g Fett u.
150 g Mehl verdünnt sie mit Kalbskopfbrühe
gibt noch etwas Fett dazu u. kocht die Sauce 34–
1 Std. Kochen. Nachdem man sie durchgemischt
hat gibt man etwas Madeira hinzu und die
fertige Sauce kommt an Champignons tun
u. fertig gekochte Fleischklößchen. Dann richtet
man die Kalbskopfstückchen auf einer
runden Platte kreisförmig an legt die Nieren
rechts und links auf u. gibt dann die
Sauce darüber. Hübsch sieht es aus wenn
man ein gekochtes ausgezacktes Ei in
die Mitte setzt u. den Rand der Platte mit
fertigen Kochen, geschnittenen Eiern u. Spe-
ckscheiben garnirt.

4. Königsberger Klöße: 100 Schweinefleisch 250 g
Schweinefleisch, werden nebst einem Viertel
u. 125 g abgeriebenen Kartoffeln fein gehackt
mit 2 eingeweichten gut ausgedrückten
Brötchen etwas Muskatnuß, Salz u. Pfeffer u.

3-4 Eier gut anmischt. Von dieser Masse formt man Bälle wie kleine Klöße. Dann reibt man 100g Mehl in 180g Butter ~~[illegible]~~ braun hell, gibt wenig Pfeffer, Kümmel etwas Zitronenschale, Zucker etwas Essig u. Wein, 1 Glas Rum, 1 Glas Rosinen u. 1 Pfd Zucker hinzu läßt alles mal aufkochen, gibt dann die Klöße hinein u. läßt gut zugedeckt 1/2 Std. langsam dünsten.

4. Reisgemüse: Siehe Seite 95

5. Brillencreme mit Mandeln Siehe Heft II

6. Mandelcreme

Auslagen

1. Fleischklößchensuppe: Fleischreste 60 ₰ 1/2 ℔ Fleisch 48 ₰, Eier 14 ₰ Brötchen 12 ₰ Zutaten 25 ₰ 1,39 Mk

2. Kalbskopf en tortue: Kalbskopf 5 Mk. Rum 50 ₰, Fett 30 ₰ Mehl 10 ₰ Zutaten 40 ₰ 6,30 "

3. 7,69 Mk.

Übertrag 7,69 ℳ

3. Königsberger Klöße = 1½ ℔
Fettfleisch 1,80 ℳ, Eier 21 ₰
Brötchen 6 ₰ Fett 30 ₰ Mehl
10 ₰ Butter 40 ₰ 2,89 "

4. Rindgemüse: 2 ℔ Rind
72 ₰ Fleischbrühe 30 ₰ Brot,
Eier 35 ₰ 1,39 "

11,93 "

5. Brustpflaum: 16
Eier 360 ₰ Zigarren
65 ₰ 1,10 "

6. Madeleine 8 Eier
56 ₰ Butter 15 ₰ Brot
Eier 35 ₰ Zut. 5 ₰ 1,16 "

14,19 ℳ

№ 55

Dienstag, d. 14/4.

1. Gerstensuppe
2. Gefüllter Krautkopf
3. Schweinebraten
4. Weißkraut
5. Salzkartoffeln
6. Süßer Kuchen

1. Gerstensuppe: Siehe Seite 26

2. Gefüllter Krautkopf: Von 1 schönen, großen Krautkopf werden die Blätter sorgfältig abgelöst, die dicken Rippen dünnst geschnitten und die Blätter in Salzwasser im Wall umgekocht. Dann schüttet man sie auf einen Seiher u. läßt sie abkühlen. Unterdessen macht man folgende Farce: 6 in Wasser eingeweichte Brötchen, feingewiegte in Butter gedünstete Zwiebeln mit Petersilie verreibt man mit 4 Eiern, 500 gr. gemischtes Fleisch, 100 Leberwurstfülle oder roher, geschlagener Schweinebrust, nebst dem nötigen Salz, Pfeffer u. Muskatnuß zu einer feinen Farce. Sie aufbestreicht man 1. Vorsatz mit Butter legt sie in eine tiefe Schüssel, belegt sie abwechselt mit großen Krautblättern

so daß die Spitzen der Blätter nach unten
kommen; dann mit Speck, Kraut, wie
der Speck, u. s. w. zuletzt schlägt man
die äußeren Blätter oben zusammen,
legt noch ein Blatt darauf und bin-
det die Krautzusammen. Sie
nimmt einen Topf mit siedendem
Salzwasser, auf dessen Boden ein
Herzblättchen gelegt wird, das Kraut
kocht 2 Std. gekocht. Kein Wasser legt
man die gebundene Krautsuppe in ein
tiefes Schüssel, bindet sie auf u.
stürzt den Krautkopf auf eine
Platte. Man kann Butterfuren
dazu servieren.

3. Schweinebraten Siehe Seite 19
4. Weißkraut " " 20
5. Salzkartoffeln
6. Süßes Gebäck " Heft II

Auslagen

1. Gerstenschleimsuppe: 550 g Gerste
40 ₰ Fleischbrühe 100 cbl. Fi. u. Rehen
30 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,95 ℳ
2. Kraftkost: Weißkraut 1,25 kg
10 Eier 100 cbl 4 Eier 28 Brötchen
18 ₰ Zutaten 15 ₰ 2,86 "
Butterfarren: Butter 35 ₰
Mehl 5 ₰ Zutaten 10 ₰ 0,50 "
3. Weißkraut. Kraut 1,25 kg.
Butter 30 ₰ Zutaten 10 ₰ 1,65 "
4. Schweinebraten: 8 ℔ Fleisch
4,20 ℳ Zut 20 ₰ 4,40 "
5. Salzk. 50 "
6. Rüben Kartoffeln: 1½ ℔ Butter
1,95 ℳ. 1½ ℔ Mehl 30 ₰ Eingemachtes 80 ₰ Zut. 10 ₰ 3,45 "
17,81 ℳ

№ 56.
Mittw. 15. Mai.

1. Einstreichsuppe
2. Schmalzfleisch
3. Milchmehrattig
4. Spargelsalat
5. Apfelstrudel

1. Schwammerlsuppe: siehe Seite 93

2. Schmalzfleisch:

3. Milchmehrattig: Zu ungefähr 1 l Milch läßt man 1 Teigl in ca 5-6 Eßl Mehl und der nötigen Milch unter beständigem Rühren einlaufen. Gibt dann etwas „ca 6 Milch zu stehen Mehrattig etwas Salz u. Butter dazu u. läßt das Ganze gut durchkochen. Kurz vor dem Anrichten zieht man den Mehrattig mit Eigelb ab u. bestreut ihn mit Zucker u. Zimt.

4. Spargelsalat: Die Spargel wurden „ gutes in Wasser gebrühten oder in kleinen Stückchen geschnitten in Salzwasser weich gekocht u. zum abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann richtet man sie auf einer Schüssel schön auf u. gießt eine Tunke von Essig, Öl, Pfeffer u. Salz Schnittlauch u. nach Belieben einige Sort „

gekocht durch ein Tuch gestrichen Eigelb dran.

5. Apfelstrudel: siehe Heft II

Auslagen

1. Falsche Hirnsuppe: 10 Eier 70 ₰
Butter 35 ₰ Mehl 10 ₰ Zut. 5 — 1,15 ℳ
2. Kalbsbrustbraten 12 ℔ Rinnenbraten 12,33 ℳ Zut. 20 ₰ — 13,03 "
3. Milchsuppatty: Mehrattig 30 ₰
Milch 33 ₰ Zut. 10 ₰ — 0,73 "
Gurkensalat: Gurken 2,68 ℳ.
2 ℔ 2 ₰ 2 ℔ a 65 ₰ Zut. 15 ₰ — 2,80 "
5. Salz. — 0,50
6. Apfelstrudel: Mehl 35 ₰ Butter 65 ₰
Zucker 2 ₰ Rosinen 40 ₰ Apfel 4 ℳ
Zut. 25 ₰ Eier 56 ₰ — 3,46
21,31 ℳ

N. 57.
Verwandt. d. Mella.
1. Franz. Suppe
2. Hufen
3. Kartoffelbrei

Hufen: Die Hufen wird gewürfelt geschnitten, in Butter, Salz gebraten u. das Fett gebraten mit

Salz u. Pfeffer einreiben, in Schmalz schnell bräunen und zieml. scharf in 100 g Butter braten. Man gibt 1 Zwiebel hinzu, übrigens wie fleißig u. bereitet die Sauce wie bei anderem Geflügel

4 Puten Kochen
5. Lingbraten

Fricandellen: Rohfleisch, Schinken, Braten ...

Fleischreste werden fein gewiegt. Auf 1 Teller voll gewiegtes Fleisch rechnet man 2 Brötchen u. 2 Eier. Die Brötchen werden in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt u. zu d. Eiern hinzugegeben Zwiebel u. Petersilie dann Fleisch, Salz u. etwas Pfeffer und Muskat verrührt, wenn das länglich Küchlein davon geformt, gewendet auf beiden Seiten in heißem Fett gebacken. Man kann sie auch ungewendet backen.

Puten Kochen: s. Seite 61
Rostbraten: s. " 62
Lingbraten: s. Heft II

Auslagen

1. Franz. Suppe: Vallerin 10 ₰ Spargel 25 ₰ Kraut 35 ₰ Gelberübe 10 ₰ Zut. 10 Fleischbrühe 60 ₰ 1,30 ℳ

2. Fasanen: 3 Fasanen (das Paar 7 ℳ) Mehl. Speck 35 ₰ Butter 65 ₰ Zut. 10 ₰ 12 10 "

3. Sauerkraut 0 95 "

4. Kartoffelbrei 1,00 "

5. Süßspeisen: Butter 1,30 ℳ. 1 ℔ Mast 20 ₰ 1 ℔ Zucker 25 ₰ 1 ℔ Mandeln 1,30 ℳ. Zitronat u. Orangenat 20 ₰ 2 Eier 14 ₰ Schokolade 30 ₰ Eingemachtes 60 ₰ Zitronen 10 ₰ 4 39 ℳ

19 94 ℳ.

№ 58 Freit. 17 Mai.	
1. Grünb. Kart.	1. Grünbeere Kartoffelsuppe: Siehe Seite 19
2. Forellen	2. Forellen: (blau gesotten) Die Forellen müssen so rasch wie möglich behandelt werden.
3. Geflügelbrühe	
4. Kalbsk.	Die noch lebenden Forellen werden abgeschlagen, aufgeschlitzt sowie möglich im.
5. Dingen.	
6. Spitzkohlsaum	

Wasser, die Eingemachten herausnimmt
u. so schnell wie möglich mit kaltem
Wasser abspülen. Zuweilen aber
zieht man die Korallen mit heißem
Essig damit sie schön blau werden.
Oder man legt sie in eine sehr starke
mit Essig versetzte Beize, da die
Korallen oft durch das Abziehen mit
heißem Essig die Farbe verlieren und
dann ein schlechtes Aussehen erhalten.
Man legt sie in den Kochenden Brei
zieht den Fischkessel vom Feuer und
läßt die Korallen zugedeckt 24 Stunden.
Wenn die Augen aufhellen sind die
Korallen fertig.

4. Selbstsein Butter. Man gießt die Butter
in einen Topf u. läßt sie einige Zeit
langsam kochen bis die ausgekochte
Butter milch auf der Oberfläche ein Netz
bildet. Dann nimmt man den Schaum

ab u. giebt die Futterration vorsichtig zum Vorschatz ab.

4. Pulskartoffeln

5. Futterschnitzel siehe Seite 71

6 Heuschnitzelbrocken " Heft II

Auslagen

1. Gerinbrin Kartoffelsuppe 1,03 M

2. Forellen: 4 ℔ Fische a 3,80-15,20 M.

Zitronen 30 ₰ 15,50 "

3 Forellen Futter: 1 ℔

Futter 130 M. 1,30 "

4. Pulskartoffeln 0,50 "

№ 59. 5 Futterschnitzel 2,90 "

Ausbrand d. 18 Okt. 6. Heuschnitzel 2,40 "

1. Falsche Kartoffel. 23,63 M

2. Kalbsinnereien. 1. Falsche Kartoffelsuppe: siehe Seite

3. Rohkart. 2. Kalbsinnereien " " 122

5. Reisgrütze 3. Rohkartoffeln " " 33

6 Fruchtsuppe. 4 Reisgrütze " " II

5. Fruchtsuppe " " 15

Auslagen

1. Falsche Hirnschnitzel: 10 Pfd 2 Pf Futter
35 Pf Mehl 10 Pf Zut. 5 Pf 1,20 Mk
2. Kalbsnierenbraten: 12,83 Mk.
Zutaten 2 Pf 1,303 "
3. Rahmkartoffeln 1,29 "

4. Reisgericht: Reis 90 Pf Milch Eier 195
Butter 50 Zutaten 10 Pf 3,15 Mk
5. Fruchtsaucen 0,90 "
19,50 Mk

№ 60

1. Gebratene Mallfische Eine Seite
2. Kalbsvorlagen: 12 Pfd Kalbsbrust wird genommen abgetrocknet u. m. Salz u. Pfeffer bestreut u. mit folgender Fülle bestrichen. Hierzu 1 Pfd feingewiegte Leber etwas Schinken, feingewiegte Zwiebel, fein durchgeschnittene Speck, 2 Eigelb in Butter eine

Dienst. d. 21. Mai.
1. Gebratene Mall.
2. Kalbsvorlagen
3. Geb. Blumenkohl u. Eingem. Rosinen
4. Salzkartoffeln
5. Rabarber u. Zwiebelkuchen

Weißen werden in 60 g Butter abgeröstet, fett gedämpft. Wenn die Weißmasse abgekühlt ist gibt man 3 Eier, Salz, Muskat hinzu u. vermengt alles gut. Ist die Fülle auf das Fleisch gestreichen wird dasselbe zusammengerollt mit Bindfaden gut umschnürt u. wie Kalbsbraten gebraten.

Kleine Kalbsröulladen: Das Fleisch wird gewaschen, abgetrocknet in Scheiben geschnitten mit Salz gestreut, feingehackter Zwiebel Petersilie u. kleingeschnittenen Speck bestreut u. dünne Scheiben umbunden in Mehl umgewendet u. in heißem Fett schön gebraten etwas Fleischbrühe zugegossen u. zugedeckt geschmort. Zu die Sauce gibt man etwas Wein u. saure Sahne

Gebackener Blumenkohl: Der in Salzwasser nicht zu weichgekochte Blumenkohl wird zum abtropfen auf ein Sieb gethan u. noch heiß in eine Schüssel so dicht als möglich neben einander eingelegt, so daß die Röschen nach oben u. die Stiele nach unten zu stehen kommen. Dann wird der Blumenkohl mit einem Tuche leicht eingedrückt u. auf eine heißgemachte zum Backofen bestimmte Form gestürzt u. mit einer heißen Sauce übergossen mit geriebenem Käse, Semmelbrösel bestreut u. im Backofen gelblich gebacken.

Eingemachte Bohnen siehe Seite

Pfirsichtorte kalt: Die Pfirsichhälften werden abgezogen in Zucker geschnitten u. mit Zucker u. Zitronensaft

reichlich mit. Man belegt ein Kuchenblech mit Mürbteig, gibt das Rhabarber-Kompott darauf, belegt es dicht, darauf ein schön gewürfeltes Zuckerstreusel zuletzt den Rand mit einem solchen bestreicht sie mit Gebäck und den Kuchen u. bestreut ihn mit Zucker.

Man gibt Blätterteig auf den ausgerollten Kuchen belegt ihn mit roh geschnittenen Rhabarber u. streut ihn nach dem Backen mit Zucker.

Heidelbeerkuchen: Ungefähr 8 großen Teelöffel voller zerbröselten Zwieback reichlich mit reichlich Zucker so daß sie weiß bleiben. Wenn sie verrührt sind rührt man 1 Eßl. Mehl 3 Eier etwas feinen Kakao und wenig Salz u. etwa Kümmel darin

belegt einen Butter bestreichen Blech
mit Gefahrig bestreicht den Rand mit
Ei füllt die Zwiebelmasse darauf
gibt 60 g würfelig geschnittenen Speck
oder Kl. Pökelzunge darauf.
bäckt den Kuchen im heißen Ofen

Auslagen

1. Gebrannte Mehlsuppe: 0,64 Mk
2. Kalbsvorlagen: 6 ℔ Kalbfleisch
6 Mk. 6/20 Pfeffergel 630 Mk Zitronen 20 ₰
Fülle 1/2 ℔ Fleischspeck 30 ₰ Eier 14 ₰
Brötchen 9 ₰ Zit. 5 ₰ Butter 3,58 Mk.
3. Gebratener Blumenkohl:
2 Blumenkohl 160 Mk. Butter 13
Mehl 5 ₰ Eier 9 ₰ Reibe 10 ₰ 2,00 "
4. Eingem. Bohnen: 50 Mk Butter
Zitronen 10 ₰ 1,60 "
5. Rhabarberkuchen: Mehl 20 ₰ Butter 42 ₰
Eier 14 ₰ Rhabarber 60 ₰ Zit. 10 ₰ 1,56 "
Zwiebelkuchen 1,93
21,86 Mk

№ 61.

Mittwo. 22. Mai

1. Schaumklößchensuppe
2. Soufflee au sell
3. Ochsenfleisch
4. Kardinalsauce
4. Salzkartoffeln
6. Rotgemüse
7. Krustpudding

1. Schaumklößchensuppe: siehe Seite " Heft VI
2. Soufflee au sell:
3. Ochsenfleisch:
4. Kardinalsauce: 100 g Mehl werden mit 90 g Fett dunkelbraun geröstet mit Bouillon oder Fleischbrühe ab-gelöscht u. verrührt. Etwas Essig oder Wein das nicht durchschlagen darf u. der Kardinal wenig Salz hinzugegeben. Man kocht die Sauce gut durch. Ehe die Sauce angerichtet wird kommen 80 g fein gehackte Kardinal hinzu. Die Sauce darf dann nicht mehr kochen, weil Sauce sonst einigen Kraftsaft verlieren.

Ausgabe

1. Schwarzkloßsuppe: 1,22 Mk
2. Gouffe au sell: 1,63 "
3. Schweinefleisch 11,60 "
4. Kartoffelkuchen: Fett 30 g
Mehl 8 g Kartoffeln 25 Milch 20
Zitronen 5 g 0,88 "
5. Kalbsbrustpflaster: 1,50 "
6. Hagebuttenmus: Zucker 30 2,60
7. Frischsuppen 0,90 "
19,33 Mk.

No 62.
vom Montag 23. Mai

1. Viktoriasuppe: Man legt dünne Schnitzel von 1 ℔ Kalbfleisch 250 g rohen Schinken (man kann noch mit durch die Fleischmaschine drehen) 1 fein geschnittene Zwiebel, Gelbrübe 1 Lorbeerblatt u. einige Pfefferkörner in eine Kasserolle mit 100 g Butterfett unterlegen u. eine Fl. Weißwein eindrehen

1. a. Viktoriasuppe
2. a. Kirschen
3. Zwiebel
4. Pfannkuchen
5. Zwetschgenkuchen
6. Schokolade
7. Zigarren.

u. streicht das Ganze durch ein Tuch.
Dieses Pürreewird in einen zwei-
schen bowitata Geschirrchen ein-
gerührt. Vor dem Anrichten gibt
man ein Glächen Madeira hinzu
und Anzuchschoten weitere Gewürze,
giessen in die Tiegen.

2. Zutaten (gefüllte) die Früchte wer-
den geteilt u. mit warm gewaschen,
gesalzen, ausgenommen u. ge-
waschen. Dann legt man an den
Wurzelstreifen die Früchte u. füllt da hin-
ein u. in den Tiegen folgende
Füllen. Für 2 Zutaten wiegt man
2 Brüchen ein, drückt wegitaro
weingt haben, Saft u. Mugen, Zwie-
bel u. Petersilie sehr fein, gibt ein
Brüchen dazu, durchstreicht das Ganze in
60 g Butter würzt mit Salz u. Pfef-
fer u. vermischt es mit zwei Eier.

die gefüllten Tauben werden zugenäht, et. wenig Salz u. Pfeffer darüber gestreut u. in einer Kasserolle in 100 g Butter langsam unter öfteres Begießen im Ofen gebraten. Man kann sie auch einige Min. in Fleischbrühe zu. nächst über Kohlen u. dann braten.

3. Kapaunen: Dieselben werden gerupft, das Fettige abgeschnitten. Die Köpfchen müssen unversehrt bleiben. Dann werden sie gewaschen, zu Brüdchen gebunden u. in kochendem Salzwasser weich gekocht. Man schneidet dann die Brüdchen los, legt die Kapaunen sorgfältig u. Köpfe nach innen auf eine warme Platte u. serviert eine Butter sauce dazu.

Hirschkapaunen: Vorher in Durst eingekochten Kapaunen gießt man das Wasser vorsichtig ab, bläßt es kochend wieder

dann gibt die Speisen hinein u. wenn sie vollständig heiß sind richtet man sie mit einer Butterfuhre an.

4. Pfannkuchen: Siehe Seite 6

5. Kartoffelkartoffeln:

6. Schokoladenei: Siehe Heft II

7. Eiergerichte

Auslagen:

1. Viktoriaeiergerichte: 100 Stück Eier 200

1/2 ℔ rohen Schinken 120 g + 1 Stück

60 g 350 g Butter 26 g Fleischbrühwürfel 60 Zutaten 4,76 ℳ

2. Zutaten: 8 Zutaten à 75 ₰ = 6 ℳ.

Weißbrot 9 g 3 Eier 24 g Zut. 40 6,70 "

3. Spargel: 100 Spargel à 65 g ü.

~~500~~ à 90 u. 50 à 90 = 10,35 "

Brittersuppe: 180 g Butter 50 g Mehl

5 g Eier 14 g Zut. 5 g 0,94 "

4. Pfannkuchen: 2 1/2 ℔ Mehl 50 g 1 1/2

1 Milch 31 Eier 84 Zut. 50 12,12 "

24,92 ℳ

8	Übertrag	24,12 Mk
5. Kraftstraße.		0,80 "
6. Schokoladenfab. Schokolade 75 g Milch 20 g 12 Eier 84 g Zucker 50 g Salz 30 g Zucker 12 g		3,00 "
7. Essen: 9/4 Butter 30 g 9/4 Mehl 5 g 9/4 Zucker 60 g Eier 28 g Zit. 5 g		0,70
		28,32 Mk

N. 63
1. Kartoffelsuppe
2. Rauchfleisch in Rotw.
3. Brat Kartoffeln
4. Kalium Schaum

1. Kartoffelsuppe: Siehe Seite:

2. Rauchfleisch in Rotwein: Dieselben werden geschält, gewaschen, gehalbiert, einige Stücke Speck, Nelken, Lorbeerblatt, Pfeffer u. 3/8 l Rotwein darin gegeben und 1 Std. stehen gelassen. Unterdessen rührt man 100 g Mehl in 125 g fett u. etwas Zucker zu Kalbsrin, gibt 1 Eßl. voll feinge wiegte Kräuter u. Zwiebel dazu, löscht mit Fleischbrühe ab u. läßt die Tauben 1/2 Std. kochen. Dann gibt man die Kartoffeln mit allem Sage u. läßt sie noch der Größe nach, je nach dem dünsten bis sie weich sind.

Zum Anrichten gießt man die Eier darüber.

3. Geröstete Kartoffeln: Siehe Seite 126

4. Berliner Pfannkuchen Siehe Seite 89.

Auslagen:

1. Kartoffeln 1,37 M

2. Kartoffeln Rotwein: 6 Pfd Kartoffeln à 1,40 = 9,38 1/2 à 60 - 90 ₰ Rest

wein 40 ₰ Fett 30 ₰ Mehl 5 ₰ Zucker 1,18

3. Geröste Kartoffeln 80 ₰

4. Berliner Pfannkuchen: 9 Eier

Mehl 1,40 1/2 l Milch 35 ₰ 250 g

Butter 65 Eier 84 Fett 30 ₰ Zucker

10 ₰ Eingemachtes 60 ₰ Fett 175

689 "

21,22 M

№ 64	
1. Schnittsuppe	Zutaten 10 ₰
2. Hühnerbraten	
3. Nudeln	1. Schnittsuppe s. Siehe Seite
4. Makkaroni	2. Hühnerbraten " "
5. Rauchfleisch	3. Nudeln u. Makkaroni: Die Nudeln
6. Gänsebrust	werden in einer Schüssel mit etwas

Salz würzen. Zu jedem Ei gibt man 1/2 Eßlöffel voll Butter. Man rührt so viel Mehl hinein bis es einen dicken Teig gibt, den man auf dem Backbrett gleichmäßig schlägt bis er leicht zu schneiden ganz glatt u. fein blasig ist. Nun wellt man diesen Teig aus, rollt ihn wenn er halbtrocken sind und schneidet ihn zu ein cm breiten Nudeln.

Auslagen

1. Osterschwanzfugen: 30 Osterschwanz
2. 85 dl. Milch 35 ₰ Mehl 10 ₰ Wein 30 ₰ Zutat 15 ₰ 2,95 dl
2. Kuchenbrotan 13,50 "
3. Nudeln: 4 Eier 28 ₰ Mehl 15 ₰
Zutaten 20 ₰ 0,63 "
4. 2 1/2 ℔ Makaroni a 50-125 dl Zutat, 1 ℔ 40 ₰ 100 g Reis 25 ₰ Zut 5 ₰ 1,95
5. Nußlikörpudding 4,09
6. Jugendkerzen 1,10
25,00 dl

N. 65.

Montag d. 27.

1. Schwarzbrotsuppe mit weissem Sirup.
2. Rindbraten
3. Gelbrüben
4. Salzkartoffeln
5. Kuffaccrum
6. Gebäck.

1. Schwarzbrotsuppe mit weissem Sirup.

Gebäck Schwarzbrotschnitten werden mit Kochendem Wasser, Kräftiges Fleischbrühe übergossen u. Nudeln u. Schnittlauch hinzugegeben. 1 l Wasser wird mit 1/2 Glas Essig u. Salz ins Kochen gebracht. Dann schlägt man stets eine 2–3 Eier hinein, dies über den Wasser hinein. Ist das Ei nach Geschmack hart genug, so nimmt man es mit 1 Schaumlöffel heraus legt es auf eine Servietta, schneidet die zackigen Ecken ab u. gibt das wo, lorna in die Suppe.

2. Rindbraten: Siehe Seite: 132.
3. Gelbrüben " " 18
4. Salzkartoffeln
5. Kuffaccrum " Heft II
6. Gebäck

Auslagen

1. Schwarzbrotfuggen mit zusammen:
Fleischbrühe 60 ₰ Schwarzbrot 12 ₰ 26 Eier à 4 ₰ =
1,82 ℳ Zutaten 5 ₰ 2,59 ℳ
2. Rindbraten: 11,40 ℳ Zutaten 20 ₰
3. Gelbrüben: Gelbrüben 30 ₰ Kunst,
gelbrüben 2,40 ℳ Fett 30 ₰ Zutaten 15 ₰ 3,15 "
4. Salzkartoffeln 50
5. Kaffeemus: 1,53 "
6. Opferk 2,00 "
29,37 ℳ

Nº 66.
Einsatz 228 Kg.

1. Grüßtata Blutkunschfuggen Eine Seite 38
2. Schweinebraten " " 19
3. Speck 112
4. Salzkartoffeln " " 5
5. Rührkuchen: Man belegt 1 mit Butter bestrichenes Kuchenblech mit dünn ausgerollten Schatzig, bestreicht den Rand mit Ei u. den Kuchen dick mit saurem Rahm, bestreut ihn mit Salz u. Kümmel

1. Grüßtata Blutkunschfuggen
2. Schweinebraten
3. Speck
4. Salzkartoffeln
5. Rührkuchen

Abends Rührei mit Salat u. Kartoffeln.

gibt kleine Stückchen Butter darauf u. bäckt ihn schön gelb. Man gibt ihn heiß zu Tisch.

Rührei. Zu 15 Eier nimmt man 1/4 l feinen Rahm oder Milch. 30–40 g frische Butter, etwas Salz u. Schnittlauch u. verrührt dies in einer Schüssel. Dann gibt man etwas Fett in eine Pfanne u. wenn es heiß ist, werden die Eier solange darin gerührt, bis sie zusammengegangen sind u. sich durch eine lockere eiweißartige, leichte Masse gebildet hat. Darauf sind sogleich auf einer vorwärmten Platte zu Tisch gegeben werden. Man kann kleingeschnittenen Schinken, Kartoffeln u. dergleichen auch in Salzwasser abgekochte Gemüse hinzu unter die heißen Eier mischen oder von dem Backen der Eier erhalten.

Auslagen

1. Grünkernsuppe: 1,30 M
2. Schweinebraten: 11 00 "
3. Spinat: 1 M. Butter 35 ₰ Zut 20 1, 5 5 "
4. Salzkartoffel: 5 0 "
5. Rahmkuchen: Mehl 45 ₰ Butter 1,10 M
Eier 21 ₰ Rahm 60 ₰ Zucker 10 ₰ 2, 5, 6 "
96 9 1 M

№ 67
Mittwoch 29 Mai
1. Grünkernsuppe
2. Schweinefleisch
3. Spinat
4. Salzkartoffeln
5. Butter Rahmkuchen

1. Grünkernsuppe: Siehe Seite 8
2. Schweinefleisch: " " 3
3. Spinat Kennzeichnung: 150 g Mehl werden in 80 g Butter oder Fett bräunen gerührt u. mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, dann gibt man Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker hinzu und kocht die Sauce klar. Unterdessen wird das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern durch ein Sieb gestrichen mit 1 Gl. guten Rahm u. etwas Zitronensaft gerührt u. von dem Zusatz unter die Sauce gegeben.

nicht.

4. Eiersalat: 10 Eier werden hartgekocht und in Kalbsfüßen zerdrückt man das Gelbe des Eies hier hin mit einem Gabel, das Weiße wird nicht zu fein gehackt. Dieses vermischt man mit Salz u. Schnittlauch u. macht es mit Essig u. Öl zu Salat an.

5. Salzkartoffeln:

6. Süßer Reisklauz: siehe Heft II

Auslagen

1. Brunkartoffeln:	1,12 M
2. Aufschnitt:	11,60 "
3. Warm Kameradschaftsessen:	
Fett 35 ₰ Mehl 5 ₰ Eier 21 ₰ Zucker 20 ₰	81 "
4. Eiersalat: 12 Eier 84 ₰ Zutaten 30 ₰	1 14 "
5. Salzkartoffeln:	0 50 "
6. Süßer Reisklauz: Reis 40 ₰	1 80 "
Milch 22 ₰ Zucker 10 ₰ Früchte 80 ₰ Zut.	16,94 M.

№ 68
Donnerst. d. 30 Okt.
1. Krabbensuppe
2. Lehmann
3. Rosenkohl
4. Kartoffelkloß
5. Pfl. Kolesdorf
6. Gebäck.

1. Krabbensuppe: Nachdem die Krabben mit 1 Kl. Seife gründlich gewaschen sind werden sie in reichlich kochendem Wasser 1/4 Std. gekocht. Dann wird das Fleisch aus den Schalen u. Scheren zu nehmen, die fürchtlichen Schalen im Wasser nicht zerkochen und auf den Sieb mit 15 g Butter blanke gut durchgerührt, bis fast rot wird u. nun zu Krabben wischt. Nun läßt man 6–8 Eßl. darin anziehen damit die Suppe dadurch gebunden wird. Dann wird mit Fleischbrühe aufgefüllt u. das Ganze durch ein Sieb gestrichen. Geröstetes Weißbrot wird in 1 Suppenschüssel getan, Kochen, in Butter darüber gerührt, 2–3 Eßl. Sahne hineingerührt u. über darauf die Krabbensuppe gegossen. Junge Kartoffelkloße oder Blumenkohlröschen

Sinnigh Einlage in die Kaffeekrüge geschoben.

2. Schinken: Eine Unze 26
3. Kaffeelat " " 66
4. Kaffeemelk " " 68
5. Schokoladebutter Eine Unze
6 Gebäck " "

Auslagen:

1. Kaffeekrüge: 6 Stk a 15 = 90 ₰ Bitter 20 ₰
Fleischbrühe 30 Zutaten 15 ₰ 1,55 ℳ
2. Vorrätige Kaffeekrüge: Fleischbr:
30 ₰ Brötchen 12 ₰ Eier 14 ₰ Zut. 5 ₰ 0,61 "
2. Schinken: a 2,50 ℳ = 12,50
Zutaten 80 ₰ 13,30 "
3. Kaffeelat: Kaffeelat 80 ₰ Zut. 30 1,10 "
4 Kaffeemelk 0,80 "
5. Schokoladebutter 2,40 "
6 Gebäck 1,20 "
21,96 ℳ

№ 61

Freitag d. 21 Okt.

1. Gewöhnliche Grundsuppen
2. Rindfleischsuppe
3. Fischkartoffeln
4. Holländische Leberknödel
5. Schweinsbraten
6. Gurkensalat
7. Apfelkuchen

1. Gewöhnliche Grundsuppen

2. Rindfleischsuppe Fleischsuppe auf das schwarzen Brot gießen dann Kraft ein, nicht zu. Hierzu wird Fleisch ihr von einem u. unserer Zeit, legt ihr einige Zeit vorsichtig in Gleichmäßiges Wasser, damit es schön weich wird. Dann setzt man den Topf mit kaltem Wasser, etwas Milch u. Salz, die weiche Seite auf oben, zum Feuer, läßt ihn an 6 Kochen kommen, zieht ihn zurück u. läßt ihn, je nach der Größe 20–30 Min. ziehen. Beim Anrichten kommt die weiche Seite auf oben u. garniert den Topf mit Petersilie

3. Holländische Leberknödel: Siehe Seite

4. Fischkartoffeln

5. Schweinsbraten: Siehe Heft II

6. Gurkensalat: Dieselbe wird zubereitet wie Kartoffelsalat nur anstatt Kartoffel

gibt man einige Brückchen ganzen Zimt hinzu, der man in einem Teil der Milch aufkocht u. beim Anrichten hinzu produziert.

7. Apfelküchlein: Siehe Seite

Einlagen:

1. Geriebene Semmelbrösel mit Fleischbr. 1,15 M
2. Rindbutt: 8/2 ℔ 1,80 M 15,35 M.
Zitronen 5 ₰ 15,40 "
3. Holländische Butterbrezen 0,85 "
4. Salzkartoffeln 0,50
5. Schaumpudding 2 ℔ Mehl 40 ₰
Butter 40 ₰ Eier 84 ₰ Rosinen
20 ₰ Zucker 10 ₰ Zit. 15 ₰ 2,09
6. Zimtmilch: 2 L Milch 55 ₰
Eier 24 ₰ Mehl u. Zucker 10 ₰
Zitronen 5 ₰ 0,94
7. Apfelküchlein: 24 Apfel 48 ₰
26 ₰ Eier 10 ₰ Eier 48 ₰ Zucker ~~20~~ 1,24
Kirschwasser 30 ₰ Zitronen 10 ₰ ~~24,02~~

№ 62

Sonnabend d. 1a Juni

1a Tomatensuppe
2 Pfal. Zunge
3 Krüchenerbsen
4. Salzkartoffeln
5. Schwarzbrotpudding
6. Vanillesauce

1. Tomatensuppe
2. Pfalzer Zunge: s. Heft II
2. Krüchenerbsen (Knisterbsen) Gibt in einer Kasserolle die nötige Butter und hinzugewaschene Petersilie u. gibt die Erbsen ohne Brühe hinein. Wenn sie heiß sind stäubt man etwas Mehl darüber, gibt etwas Zucker, Salz u. vom Erbsenbruch hinzu u. läßt sie einigen Min. kochen.
3. Salzkartoffeln
4. Schwarzbrotpudding: s. Heft II
6. Vanillesauce: s. Seite 75

Auslagen:

1. Tomatensuppe:	1,15 M.
2 Pfalzer Zunge: 2 Zungen	
6 ~~lb~~ a 5 M = 10 M Zutaten 20 ₰	10,20 "
3. Krüchenerbsen: 4 Gläser 3,75 M	4,15
Zutaten 40 ₰	1,50
4. Salzkartoffeln	16,00 M

Übertrag	1600 ℳ
5. Schwarzbrotpudding	363
6 Vanillesauce	680
	2043 ℳ

№ 71

Montag d. 3ten Juni

1. Hirschschnittchen
2. Kaiserschnitzel
3. Salzkartoffeln
4. Spinatpudding
5. Sacrum
6. Rotkohlrippchen
Abends Kartoffelsalat mit Würstchen

1. Hirschschnittchen: 150 g Butter werden schaumig gerührt, 2 gute Eßlöffel geschnittene Kalbsleber mischt man hinein, 4 Eier 4 in Butter eingeweichte gut ausgedrückte Brötchen, Salz, Muskat u. feingewiegte Petersilie werden gut durcheinander gerührt, in eine mit Butter bestrichene u. mit Semmelmehl ausgestreute Form gefüllt u. 3/4 Std. gekocht wie ein Pudding. Ist die Form so hoch, man die Masse mit einer Dreht[illegible] fin abkühlen u. schneide 4 beliebige Schnittchen daraus, welche mit Kapern, der Fleischsoße übergossen wird.

2. Kaiserschnitzel: Man schneidet von

Kalbsschlegel fingerdicken Stücken wie zum Kalbsschlegel, entfernt Haut u. Sehnen, klopft sie, bestreut sie mit Salz u. etwas Mehl. Nachdem nun sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb gebraten, gibt man einige Löffel Sauce u. Rahm u. etwas Wein hinzu. Nun deckt man sie zu u. dünstet sie darauf bis die Nieren dicklich ist.

3. Zeiwebgerichte: Frischen Weißen werden abgerieben u. in Butter mit gemischt. Dann werden 100 g Butter schaumig gerührt 6 Eigelb, die mitgedrückten Weißen 2–3 Eßl. gebrühten, sehr feingewiegten Schnitt, Salz, Muskat hinzugefügt u. dichtig gerührt. Das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form. Wasserbad mitgekochte Form gefüllt u. 1 Std. im Wasserbad gekocht

Ofen: Man bestreicht die Mitte einer Porzellanform mit Butter bestreut sie m. Semmelmehl füllt die Masse hinein, bindet die Porzellanform zu u. legt sie in einen großen Topf mit siedendem Salzwasser und lasse kochen wenn sie gar ist stellen mit. Man löst den Fischsud 1 Pfd. Butter stiegt ihn mit einem verrührten Eiweiß u. übergießt ihn m. 1 Butter.

4. Salzkartoffeln

5. Gurkensalat: siehe Heft II

6. Russen Kuchen " " "

Auslagen:

1. Hirschschnitzel: Rehbock 0,60 Mk

Brötchen 12 ₰ 3 Eier 21 ₰ Butter 20 ₰

Fleischbrühe 60 ₰ Zitronen 10 ₰ 1,80 "

2. Kaiser Schnitzel: Fleisch 12,60 Mk. 13,90 "

Fett 40 ₰ Wein 30 ₰ Rahm 30 ₰ Zit. 10 ₰ 16,10 Mk

Übertrag. 16,10 M

3. Reinigungsbing: 14 Brötchen 42 ₰
12 Eier 84 ₰ 200 g Butter 60 ₰ Reinigt
50 ₰ Zutaten 10 ₰ 2,46 "
4. Milch. 50 ₰
5. Tarcoum: 1,50 "
6. Rufankirschlein: 125 g Butter
35 ₰ 90 g Zitrone 10 ₰ Mehl 10 ₰ 1,40 "
7 Eier 40 ₰ Zutaten 5 ₰ 2,65 M

1. Schwarzbrotsuppe mit Rahm.

Zu Kirschtaler Hochzeitszeit Schwarzbrot wird mit Kaltem Wasser aufgefüllt 50 g in Ofen getrocknete, geschnittene Schwarzbrot u. 100 g Mehl vermischt mit 150 g Butter gerührt mit Wasser aufgefüllt, das nötige Salz dazu gegeben u. gut durchgekocht u. über Feuer Rahm aufgerührt.

2. Gefüllte Kalbsbrust Kirschtaler:

5. Artischoken: Gerte, schöne Artischoken

No 42.
Menü d. 4. Juni
1. Schwarzbrotsuppe m. Rahm.
2. Gefüllte Kalbsbrust.
3. Artischoken
4. Weißkraut.
5. Milchreis
6. Pudding
7. Rosinen.

werden am Boden rein zugeschnitten die oberen feinen Blätter halb abgeschnitten u. in frisches Wasser gelegt. Dann kocht man sie in Salzwasser mit etwas Zitronensaft ungefähr 1/2 Std. Ist schnell weichgekocht, hängt von ihrer Güte u. Größe ab. Wenn sie weich sind werden sie auf 1 Std. aufgehoben u. die inneren Blätter herausgenommen, welche die innersten Blätter ganz bleiben u. die Artischocke nicht beschädigt wird. Die werden dann warm gestellt u. auf einer Platte zierlich aufgestellt. Man serviert eine Butterstreuch mit etwas Zitronensaft gewürzt dazu.

4. Spinat. s. Seite 112

5. Salzkartoffeln

6. Walnußeis s. Heft II

7. Rosinenkuchen s. Seite 64

Abends

Leberklöße mit Salat

Leberklöße: 4 ℔ Kalbsleber wird geschindet, gehackt und gewiegt und durch die Fleischmaschine getrieben: 8 abgeriebene, einige Semmeln mit Milch getränkte Brötchen auf die abgeriebenen Zwiebel legen. Zu 90 g Brötchen gehören 2 Eier, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, einige Eßl. Mehl, 6–4 Eier zu der Leber geben u. alles gut durchmischen. Nun kommen mit 1 Eßl. Klöße in kochendes Wasser legt für 20 M. kochen, nicht zu mit d. Schaumlöffel immer u. schwenkt sie mit in heißer gerösteter Zwiebel

Auslagen

1. Schwarzbrot u. Rahm-Brot 30 ₰ Rahm 30 ₰ Zut. 10 ₰ — 0,90 M.

2. Gefüllte Kalbsbrust. 8 ℔ Kalbsbrust 7,60 M 6 Brötchen 18 ₰ 6 Eier 42 ₰ Brötchen 25 ₰ Zut 30 ₰ 4 ℔ Kalbsschlegel 4,20 M Zut. 13,25 M 30 ₰ — 13,95 M

Übertrag	93,59 ℳ
3 Artischoken 90 ₰ Butter 25 ₰ Eier 10 ₰ Brot 5 ₰	1,30 "
4. Weißkraut	1,10 "
5. Salzkartoffeln	0,50 "
6. Wurstaufschnitt	3,91 "
Rosinenschnecken	0,90 "
	21,66 ℳ

№ 73.

Mittw. d. 5. Juni

1. Reisfuppe
2. Fleischgarkochen zu Rouyré
3. Schnitzel
4. Pikante Sauce
5. Salzkartoffeln
6. Spitzwirsing
Backschnitten
7. Fruchtsauce

1. Reisfuppe: Siehe Seite 3.

2. Fleischgarkochen zu Rouyré: Eine Kalbsmilch u. 1 Kalbszunge wurde gekocht von letzterer wird [illegible] weich ist die Haut abgezogen. Ein Kalbsfisch wird gewaschen, geschnitten u. etwas Butter u. Kräuter. Kräftige Fleischbrühe wird gekocht. Unterdessen macht man 1 Butterbrüe aus 50 g Butter 80 g Mehl etwas von der gewonnenen kräftigen Brühe, 1 Löffel Weißwein, etwas Zitronensaft u. Kalbsbutter hinzu u. zieht die Sauce mit 2 Eigelben

Fünftlich Fülle wird klein geschnitten
u. unter die Suppe gemischt, welche man auf
Gemüse und Kartoffelsalat beifügen kann.
— Das ziemlich starke Rugel wird in kochen-
kochendem Wasser gefüllt mit Kalbsmark
u. geriebenem Semmelmehl bestreut und
zwei Stunden kochen lassen mit
Kartoffeln u. 1/4 Pfd. in Schmalz gebacken.
Dieses Rugel läßt sich sehr gut als Fülle für
einen Kalbsbraten oder Kalbsbrust verwenden.
Für Kalbsbraten kann man
Fleischklößchen beifügen.

3. Schmalzeis.

4. Pikante Eier. 100 g Erbsen, mageres
Schinken wird fein gewiegt u. nebst 1
feingeschnittenen Zwiebel 1 Lorbeerblatt u.
einige Pfefferkörner u. Nelken in einem
Topf mit 1 Tasse Weinessig aufgekocht, beinah
ganz gut zugedeckt. Unterdessen rührt
man 125 g Mehl in 20 g Butter hellgelb

rührt es mit Fleischbrühe zu einem Teig zu einer Kuchen. Nachdem diese durchgeknetet, gießt man sie über das gedünstete u. läßt dies zusammen ½ Std. kochen. Die Kuchen wird aufgetan, geschnitten u. zum Gebrauch warm gestellt.

5. Kalbskurtzfelz.

6. Pfitzauf f. Fast II

7. Brotschnitten: Die Brötchen werden in Scheiben geschnitten, ziemlich in warm Milch getaucht, dann in Eiweißteig umgewendet in heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb gebacken u. mit Zucker bestreut. Obst: Wenn die Schnitten in Milch getaucht sind, wendet man sie in geriebenen Käse um u. bestreut sie wie die nächste Art.

8. Dunstobst: s. Seite

Auslagen

1. Reichungen: Fleischbrühe 60 ₰ Reis 22 ₰ 25 ₰ 0,87 ℳ

2. Fleischgerichten: 100 Mehl 20 ₰ 100 Butter 1,30 ℳ Kalbszungen 1,32 ℳ Kalbsbrüst 1,60 ℳ. Butter 35 ₰ Mehl 5 ₰ Zut. 30 ₰ 5,12 "

3. Aufschnitt: 11,60 "

4. Pikante Speisen: Pilzreis 60 ₰ Butter 35 ₰ Mehl 5 ₰ Zutaten 30 ₰ 1,30 "

5. Salzkartoffeln 50 "

6. Spitzen: Mehl 15 ₰ Milch 18 ₰ Eier 56 ₰ Butter 50 ₰ Zut. 5 ₰ 1,44 "

7. Backschnitten: Brötchen 39 ₰ Mehl 20 ₰ Milch 22 Eier 26 Zutaten 60 ₰ 1,69 "

8 Durstbier: 2 Gläser a 80 1,60

24,12 ℳ

№ 74.

Dommst. Backai

1. Prinzessinnenkugeln
2. Kalbsfrikandeau
3. Dunstobst
4. Kartoffelcroqs
6. Makkaroni.

1. Prinzessinnenkugeln: Man kocht 2 Kalbsnieren in Fleischbrühe weich, nimmt davon reinigt man fein, dünstet 50 Minuten in heißer Butter u. reibt mit 3 hartgekochten Eigelb zu einer gleichförmigen Masse. Dann gibt man 3 in feine Scheiben geschnittene u. gebüßte Brötchen in die kochende Fleischbrühe, füllt die Kalbsnieren hinzu, u. läßt die Kugeln einige Min. aufkochen. 2 hartgekochte Eier u. die andere Kalbsniere schneidet man in Würfel u. bestreut sie in der Schüssel mit einem Glasschen Madeira u. richtet die Kugeln darauf.

2. Kalbsfrikandeau: 1200 g Kalbsschlegel wenden geklopft, gewaschen, abgetrocknet, hinzugespickt u. gebraten in einer Kasserole läßt man 100 g Fett heißwerden, belegt den Boden mit einigen Speckscheiben, legt das Fleisch darauf, gibt Suppengemüse dazu, u. läßt das Fleisch

mit beiden Seiten gelb werden. Dann gießt man einen Eßlöffel voll Fleischbrühe, einige Tropfen Essig daran, rührt 2–3 Eßl. Mehl in die Butter, wer Kraft sie dickflüssig, dünstet das Fleisch unter öfteren Begießen weich, stellt es ohne Deckel in den Brutofen u. begießt es öfters mit den eigenen Saften, bis es schön hellbraun gebraten ist.

3. Dörrbohnen: Man gibt in einen Topf die nötige Brühe, gibt die Bohnen ohne Brühe hinein u. streut nach Belieben etwas Mehl, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Kräuter darüber u. bereitet sie zu wie grüne Bohnen.

4. Kartoffel-Croquettes: s. Seite 129

5. Markkrauttorte.

Auslagen

1. Frühstücksbrötchen: 2 Kalbsbrötchen 3,50 M
3 Brötchen 9 ₰ 5 Eier 35 ₰ Fleischbr. 60 ₰ 2.20 ₰ 4,74 M
2. Kalbsfricandeau: Fleisch 12,60 Speck 35 ₰
Wein 30 ₰ Fett 35 Gut 20 13,80 "
3. Dunstobst: 4 Gläser à 80 = 3,20 M.
Fett 50 ₰ Zut. 10 ₰ 3,80 "
4. Kartoffel-Croquettes: 1,75 "
5. Makkaronikuchen: 750 g Butter
38 ₰ 100 Mandeln 1,30 M. 12 Eiweiß
No 95. 84 ₰ Makkaroni 30 ₰ Zut. 30 ₰ 3,12 "
27,24 M.

Freitag, d. 7. Juni

1. Kirschsuppe
2. Gedünstet. Fisch
3. Salz-Kartoffeln
4. Gebratenes
Kartoffelklöße
5. Rhabarbercompott

1. Kirschsuppe: Wird zubereitet wie Erbsensuppe und dünstet man fein geschnittene Zwiebeln in der Butter ehe man das Mehl hinein gibt.
2. Gedünstet. Fisch: Wenn der Fisch fein geschuppt, ausgenommen u. gewaschen ist, salzt man ihn leicht in einen Kessel, la Butter zergehen, dünstet feingeschnittene

Zwiebel darin, legt den Fisch hinein u. drückt Zitronensaft darüber, stäubt 1 Eßlöffel Mehl darüber, streicht hinzugegossene Brühe darauf u. bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse. Man kann den Fisch in Stücke schneiden oder ganz lassen oder das Rückgrat auslösen u. den Fisch flachlegen die Innenseite nach unten. Auch kann man ihn füllen.

3. Kalte Kartoffeln:

4. Schlesischer Kartoffelklöße: Man nimmt in 1 Scheffel 4 ℔ Mehl macht in die Mitte 1 Vertiefung von der Größe des 1000 Jahr, die in Breslau aufgehört ist. Wenn sie gegangen ist, macht man den Teig mit lauwarmer Milch, 5 Eier etwas Salz, der übrigen Saft u. 4 ℔ ein Tage vorher gekochten, geriebenen Kartoffeln. Das Teig muß fest sein, da es beim Kochen durch die Kartoffeln sehr weich wird. Wenn es genug

aufgegossen ist, warm mit 1 Löffel kleine Klöße aufgestochen auf nur mit Mehl bestäubtes Brett gelegt u. 1/2 Std. gehen gelassen. Dann werden sie in heißem Fett schwimmend gebacken u. mit Zucker bestreut.

5. Rhabarber Kompott.

Auslagen:

1. Hirschrücken: 1 1/2 ℔ Hirsch à 45 =
68 ₰ Fett 10 ℔ 35 ₰ Brötchen 6 ₰ Zut. 10 1,19 ℳ
2. Schöngestes Fest 5 8/10 ℔ Fest e.
1,40 ℳ = 8,12 ℳ 2 ℔ Gemüse 1,40 =
2,80 ℳ Butter 30 ₰ Käse 60 ₰ Z. 25 ₰ 12,0 ₰ "
3. Salz Kartoffeln 0,50
4. Kartoffelklöße Mehl 30 ₰
Kartoffel 40 ₰ Ei 25 ₰ Fett 100 ₰
Eier 35 ₰ Milch 1 l 10 Zut. 10 ₰ 2,56 "
5. Rhabarber Kompott 1,50 "
14,72 ℳ

1. Zusammenlegen Grünkernsuppe S. Seite 8
Hühnerfricasse: Man kocht 150 g Weißbrot
Weißwein, gibt feingewiegte Petersilie
dazu, serviert 5–6 Eßl. Mehl, dünstet
dies einige Min., dann wird abgelöscht
mit heißer Fleischbrühe verdünnt, 1
mit 2–3 Eidotter bestreutes Zwiebel 1
Lorbeerblatt 1 Tek. Zitronenschale u.
1 Glas Weißwein hinzu getan u. die
in Tek. geschnittenen Hühner, darin
weich gekocht, sind sie auch, so werden
sie in die zum Auftragen bestimmte
Schüssel gerichtet, die Sauce mit 2
Eigelb abgezogen u. über die Hühner
gegossen. Bereitet man Reisgemüse du-
zu, so gibt man den gekochten Reis kranz-
förmig auf eine Platte u. das Hühner fricas-
see in die Mitte.
3. Reisgemüse S. Seite 95
4. Salzkartoffeln:

N. 76.
Verbrauch: 8-8-6-
1 Zum Grünkern
2. Hühnerfricasse
3. Reis.
4. Salzkartoffeln
5. Gebl. Gemüse

5. Sobelgerm: 1. Gang II

Auslagen:

1 Gemischte Grünkornsuppe: 1,12 Mk

2. Hühnerfricasse: 4 Hühner à 2,80–11,20 Mk.
Fett 35 ₰ Mehl 10 ₰ ¼ l Wein 25 ₰
Zutaten 40 ₰ 12,30 "

3. Reis: 1,50 "

4. Sobelgerm: 3 Eier 20 ₰ Mehl 30
Butter 25 ₰ Zucker 10 ₰ Fett 80 ₰ 1,66 "

16,58 Mk

No 77.

Montag d.

1. Butterklößchensuppe
2. Gefüllte, gedünstete Kalbsbrüste
3. Brustsalat
4. Rosenkohl
5. Salzkartoffeln
6. Himbeerbowle
7.

1. Butterklößchensuppe: 1. Brita

2. Gefüllte, gefüllte Kalbsbrüste: Das Fleisch wird rein abgenommen, gehackt u. mit Salz u. Pfeffer gewürzt. Nun macht man 1 Füllung von feingehackten Speck, fein, gewiegter Zwiebel, 12 getrockneten Brötchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, füllt das Fleisch damit, näht es zu u. bratet es rein zu braten. Zu Wein muß man etwas Wein u. feinen Rahm zugeben.

2. Beefsteak deutsch: Magres, schinkenfreies Schweinefleisch vorzüglich zu schlagen wird. Stunden lang mit Messer gehackt und einige Male durch die Fleischmaschine gedreht. Man kann ½ Schweinefleisch ½ Kalbfleisch oder nur Schweinefleisch nehmen. Man würzt nach Gut mit Salz u. Pfeffer. Nach Belieben kann man noch mit einigen abgeriebenen Semmeln versetzen, gute abgedrückte Eier beifügen. Von dieser Masse formt man schön runde Beefsteaks u. bratet sie rasch in heißem Fett auf beiden Seiten, damit sie innen noch rosa haben. In das zurückgebliebene Fett werden feingeschnittene Zwiebeln gelegt, röstet sie gelb, gibt sie zu den Beefsteaks, oder man gibt etwas Mehl in die Pfanne u. macht eine Sauce wie bei Braten.

3. Kohlrabi: Dieselben werden geschält, ganz schnell u. in Salzwasser weich gekocht, dann

500 Schweinefleisch
500 Kalbfleisch
6 Brötchen

in dünne Scheibchen geschnitten und in 1 Butterfutter von 125 g Butter u. 5–6 Eßl. Mehl geschwitzt mit Salz u. Muskatnuß gewürzt u. gut durchgekocht. Die feinen Herzblätter in siedendem Salzwasser weichgekocht, feingewiegt u. mit Schnittzitronat. Beim Anrichten gibt man die Kohlkuchen auf 1 Schüssel u. legt das grüne Gemüse in die Mitte d. ersten herum.

5. Salzkartoffeln.

6. Omelett soufflé. Soupé II

Anlagen:

1. Butter Klößchensuppe. 1,72 ℳ

2. Kalbsbraten. 2 Kalbsbraten 2,10
14 ℔ Rind 30 ₰ Brötchen 4 ₰ Eier
14 ₰ Rahm 20 ₰ Wein 20 ₰ Zut. 25 ₰ 3,28 "

3. Deutsche Beefsteak. 10 ℔ Beefsteakfleisch
a 1,20 = 12 ℳ. 6 Brötchen 18 ₰ 5 Eier
35 ₰ Zut. 40 ₰

9, 3,3
14 3 3 ℳ

Übertrag 1433 M

4. Kohlrabi: Kohlrabi 180 Stück „
das 50 ℔ Mark 5 ℔ Gut. 40 2,95 „
5. Salzkartoffeln 50 „
6. Omelett soufflé: 16 Eier - 1,12 M
Zucker 5 ℔ Rum 10 ℔ Gut. 15 ℔ 1,42 „
1900 M

Nr. 28.

1. Kochvorschriften: In den meisten Fällen zerbröckelt zerbröckelt man die Eigelbe, streut sie in kochendes Wasser u. läßt sie 30-40 Min. kochen. Die Zubereitung steht immer auf der Vorschrift jedes einzelnen Eigelbes „ tafel.

1,32 M

2. Eierbeutel: s. Seite 80
3. Eiertzln: s. Seite 36
4 Eigelbfrühl s. Heft II

28 „

Fleischhaumkuchen: Ein Rest von gebra„ tenem Fleisch wird zerhackt, fein gehackt „ tan, und durch die Fleischmaschine getrieben

dient d. M. zum 1. Kochvorbereit.
2. Eierbeutel
3. Eiertzln
4. Eigelbfrühl.

Abends Fleisch„ schaumkuchen
zu Salat.

3
3 M

dann unter einem Pfannkuchenteig aus 2 ℔ Mehl der nötigen Milch, 8–10 Eier gemischt. Aus diesem Teige bäckt man in der Omelettepfanne großen u. kleinen Fettimangost Pfannkuchen.

Auslagen:

1. Kochapfelmuggen: 10 Muggen à 10 ₰ Fett 30 ₰ — 1,30 ℳ
2. Zuckerbrotes: — 1,50 "
3. Weitzen: 3 ℔ Mehl à 20 = 60 ₰ Eier 36 ₰ Fett 20 — 1,36 "
4. Makkaroni: 1 ℔ Makkaroni zu 5 — 55 "
5. Aufschnitt: — 3,46 "

21,12 ℳ

№ 79
Mittw. d. 12. Juni
1. Fabiokuppen
2. Kol au vent
3. Schinkenfleisch
4. Kaninchenbrat.
5. Aufschnitt
6 Apfelkuchen

1. Fabiokuppen: 1 Eßl voll reines Fabioku, mehl wird mit 2 Tassen Wasser gemischt. Eine sehr kräftige Fleischbrühe eingerührt, 5 Min gekocht u. ohne Ei u. Rahm serviert

2. Kol au vent. 1. Heft II

3. Schinkenfleisch

4. Rote Rüben und Gurken f. Vita:
5. Gelbe Kartoffeln
6. Apfelkuchen: f. Gast II

Auslagen:

1. Fabiokaspuppen: 12 ℔ Fabioka 40 ₰
Fleischbrühe 60 ₰ Zutaten 5 ₰ 1,05 Mk.
2. Vol au vent: 1 ℔ Mehl 20 ₰
1 ℔ Butter 1,30 Mk Zungen 1,32 Mk.
1 Hühnchen 2 Mk Butter 35 ₰ Mehl
5 ₰ 1 ℔ Brotes 1,10 Mk. Eier 28 ₰ Zut. 50 ₰ 4,30 "
3. Aspicfleisch 11,60 "
4. Rüben und Gurken: 3/4 l Öl
1,50 Mk. 6 Eigelb 25 ₰ Kardellen 25 ₰
Zut. 15 ₰ 2,15 "
5. Gelbe Kartoffeln: 50 "
6. Apfelkuchen: 1 1/2 ℔ Mehl
30 ₰ Butter 1,40 Mk. Eier 21 ₰
Apfel 65 ₰ Zutaten 60 ₰ 3,16 "
25,46 Mk

№ 80

Donnerstag d. 13 Juni

1. Königinsuppe
2. Hammel à la jardiniere
3. Kart. croquettes
4. Vanilleeis
5. Rotzungen

1. Königinsuppe: Man kocht ein gut zugerichtetes Huhn mit allerlei Würzwerk recht weich, dann löst man das Fleisch von den Knochen, entfernt das Fettige, wiegt das Fleisch fein, stößt es in 1 Mörser und streicht es durch ein Sieb oder man treibt es durch die Fleischmaschine. Alsdann wird ein Butterfutter gemacht, wie 100 g Butter u. 350 g Mehl, füllt sie mit Fleischbrühe u. einer Glas Wein auf u. gibt das Hühnerfleisch hinein.

2. Hammel à la jardiniere s. Seite 116

3. Kartoffel croquettes s. Seite 129

4. Vanilleeis s. Heft II

5. Rotzungen s. Heft II

Auslagen.

1. Königinsuppe: 1 Suppenhuhn 280
Fleischbrühe 30 ₰ Wein 20 Gew. 20 ₰ 3,50 ℳ
2. Hühner a la jardiniere. 12 Pfd
Hühner a 1,20 = 15,30 ℳ. Speck 35 ₰
Reis 20 ₰ Gew. 50 ₰ 16,35 "
3. Kartoffelcroquettes 1,98
4. Gemüse: Gelberüben 45 ₰
Erbsen 50 ₰ Bohnen 60 ₰ Spar-
gel 5,40 ℳ. Gew. z. d. Gemüsen
20 ₰ = 9,65 "
5. Mandelmus 2,06 "
6. Nachspeisen. 0,58 "
31,94 ℳ

N. 81.
Freitag, d. 14. Juni
1. Spargelsuppe
2. Forellen
3. Rehrücken
4. Pulp Kartoffeln
5. Spinatnudeln
6. Nachspeisen

1. Spargelsuppe s. Seite
2. Forellen " " 29.
3. Rehrücken: 2 fertige Rehe durch 1 Stab
gestochen Speck, 2 rote Speck, 1 Eßl. Senf ut.
aus Pulp u. Pfeffer, Schoßringwinden
Kompotes, roter Weinkirsch u. Rotwein

u. 1/4 l Olivenöl werden langsam zu einer Mayonnaise gerührt u. zuletzt 1/4 l ungezuckerten Schlagrahm darunter gemischt u. heißgeschlossen zu Fischen serviert. Die Dosen werden auch als Salatsaucen benutzt um Kopfsalat hin zu zumachen.

4. Salzkartoffeln

5. Pfannkuchen: Ungefähr 500 kg Zu der gekochten Kartoffeln werden gestellt gerieben u. mit halb soviel Mehl 6–8 Eier dann nötig etwas Milch u. Salz zu 1 Teig verschlagen. Nun formt man Pfannkuchen u. fingerdicken Nudeln daraus u. bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten schwimmend.

6. Grantschen: Die Grantschen werden das heißt auch halbiert die Beeren entfernt u. mit Wasser, Wein dem nötigen Zucker etwas Zimt u. Zitronenschale beigestellt u. gekocht. Will man die Grütze

etwas sehnig machen so gibt man ein kleines Zeichen wie Kartoffelmehl u. Butter hinzu u. läßt es gut durchkochen. Compott wie Reineclauden u. Mirabellen wird abgezuckert, letztere kann man auch ganz lassen.

Auslagen:

1. Spargelsuppe: Spargel 200 a 25 50 ₰
150 g Butter 40 ₰ Mehl 18 ₰ Zucker
Rahm 30 ₰ Zutaten 15 ₰ 1,53 ℳ
2. Gemüse: 990 g a 140 = 1,06 Zut 30 ₰ 1,36 "
3. Rosa-Braten: 6 Eigelb 30 ₰ 3/8 l
Olivenöl 85 ₰ 1/4 l Schlagrahm
50 ₰ Zutaten 40 ₰ 2,05 "
4. Salzkartoffeln: 50 "
5. Schupfnudeln: 500 g Kartoffeln
25 ₰ Mehl 50 ₰ 8 Eier 56 ₰ Zut 40 ₰ 1,71 "
6. Dunstobstschale: 4 Glas a 80 ₰ 3,20 "
20,35 ℳ

№ 82.	1. Grünbunte Kartoffelsuppe s. Seite 19
Vorrathsbuch d. 156.	2. Gulasch s. Seite 14.
1. Grünbunte Kart.	3. Salzkartoffeln
2. Gulasch	4. Warmklöße: 10 Brötchen werden in
3. Salzkartoffeln	Wasser eingeweicht. Wenn sie weich sind
4. Warmklöße	drückt man sie gut aus, gibt 8 Eier, Salz,
5. Holl. Pudding	Muskatnuß, in Butter gedünstete Zwiebeln,
6. Jägermarksp.	geriebene u. etwa 150–200 g Mehl u.
	schafft alles gut durch einander. Dann
	legt man mit einem Eßl. Klöße in
	kochendes Salzwasser, wenn sie schwimmen,
	nimmt man sie mit 1 Schaumlöffel heraus schwenkt sie mit 1 in Butter geröstetem Weißmehl zu Tisch. Zu vier macht man 1 Portion Klos. 55 Pfk. 5. Holländischer Pudding: s. Heft II 6. Jägermarkspeise: s. Seite 53

Auslagen:

1. Grünkern Kartoffelsuppe:	1,11 ℳ	
2. Gulasch: 4½ ℔ Fleisch ℔ à 40 ₰		
Wein 30 ₰ Brot 30 ₰	10,00 "	
3. Wurstklöße 15 Würstchen 45 ₰		
12 Eier 84 ₰ Mehl 10 ₰ Brot 20 ₰	1,59 "	
4. Salzkartoffeln	25	
5. Schlesischer Pudding	3,43	
6. Zigarrenrauchen	90	N 83
	17,28 ℳ.	Montag, d. 14. 6.
1. Grünkernsuppe s. Seite 44		1. Grünkernsuppe
2. Welsh Rabbits. " Heft II		2. Welsh Rabbits
3. Gurkenbraten. " " 33		3. Gurkenbraten
4. Salat mit Salatsauce s. Seite 67		4. Salat m. Salatsauce
5. Kartoffelkartoffeln 68		5. Kartoffelkartoffeln
6. Zigarrenrauchen s. Heft II		6. Zigarrenrauchen

Auslagen

	1. Grießklößchensuppe:	0,92 M
	2. Welsh Rabbits: 1 engl. Kuchenbrot	
	80 g Butter 35 g Käse 70 g 1/400 Butter	
	35 g Zutaten 20 g	2,05 "
	3. Suckbraten:	11,94 "
	4. Salat u. Salatsauce: Salat 50	
	6 Eigelb 30 g Öl 40 g Zutaten	
	Konditer Essig 40 g	1,60 "
	5. Kraftstuckkartoffeln:	0,80 "
	6. Erbsenschnitt 2 3/4 ℔ Erbsen	
	90 g 12 Eiweiß 60 g 100 g Mandeln	
No 34.	25 g Zucker 25 g	2,00 "
Dienstag	7. Kuchenkuchen	1,09 "
		20,20 "
1. Gebackene Forellen.		
2. Schinken	1. Gebackene Forellen 1. Portion	
3. Grüne Erbsen	2. Schinken: Nachdem der Schinken gut ge-	
u. weiße Rüben	waschen, legt man 1 Tg. in kaltes Wasser,	
4. Weißkohlsalat.	stellt ihn mit kaltem Wasser bei, nebst	
5. Kirschkuchen	einigen Pfeffer Körnern, Lorbeerblatt u.	

Zwiebel u. läßt sie langsam zum Kochen
0,92 M. kommen. Dann stellt man sie auf die
Seite des Herdes u. läßt sie ganz langsam
3–3½ Std. ziehen, jedoch darf es nicht kochen
2,05 „ wird. Man läßt den Schinken im Sud
1,44 „ erkalten.

3. Grüne Erbsen: Zutaten für 2 l Erbsen was
„ den gewachsen, in 100 g Butter ½ Eßlöffel
Fleischbrühe, mit feingewiegter Petersilie
60 „ u. Zwiebel gedünstet. Sobald sie weich
80 „ sind, stäubt man 1–2 Eßl Mehl darüber,
jedoch vorsichtig, damit no keine Knollen
00 „ gibt, gießt etwas Fleischbrühe hinzu u.
09 „ läßt die Erbsen noch einige Min. kochen
20 „

Weiße Rüben: Die Rüben werden ge„
schält, geraspelt in länglich Stäbchen ge
schnitten u. mit Wasser beigestellt. Nach
dem sie 10 Min. gekocht haben, gießt man
das Wasser ab, gibt 100 g Butter oder Speck
fett u. etwas Fleischbrühe, Salz u. Zucker „

darauf reibt sie damit reichlich ein. Nach Belieben kann man einige roh in Scheiben geschnittene Kartoffeln mitdünsten. Dann rührt man 3-4 Eßl. Mehl in 50 g Butter hellgelb, gießt nun die Rüben ab, rührt sie tüchtig glatt. Will man ihnen ein gelbes Aussehen geben, so gibt man etwas gebrannten Zucker dazu.

5. Würfelkartoffel: s. Seite 24

6. Weiße Pfefferkuchen s. Heft II

Rübchen

1. Zuckerflorkauchen:	0,85 M
2. Schinken: 16,92 M. Zut. 10 ₰	17,02 "
3. Grüne Erbsen: Erbsen 1,70 Dunst, erbsen 70 = 1,05 Zut. 50 ₰	2,95 "
4. Weiße Rübchen:	1,04 "
5. Würfelkartoffeln:	0,80 "
6. Weiße Pfefferkuchen:	13,25 "
	25,81 M

№ 85.

Mittw., d. 18 6.

1. Grießsuppe
2. Zimmerwurzelmusa
3. Schweinefleisch
4. Rhabarbercompott
5. Gebratene Kirschkuchen

1. Grießsuppe: s. Vorsatz
2. Zimmerwurzelmusa 1. Heft II
3. Schweinefleisch
4. Rhabarbercompott
5. Gebratene Kirschkuchen
6 Kartoffelsalat: Nachdem dieselben weich geworden u. gewaschen sind, wird mit 1 scharfen Messer ziemlich kl. Eier, Schnitten geschnitten, dann in Zwiebelwürfel, dann in Essig, hierauf in Wasserdampf, bratet sie in heißem Schmalz u. salzt nach einwärmig nach.

Kartoffelsalat: s. Vorsatz

Auslagen

1. Grießsuppe: 1,18 Mk.
2. Zimmerwurzelmusa: 1 Kirsch zum № 2 60 Mk. 12 Eier 84 ₰, 3/4 l Öl 1,70 Mk. Zut. 50 ₰ Salat 20 ₰ — 5,84 "

4,02 Mk.

	Übertrag	7 02 ℳ
	3. Schinkenfleisch	11 06 "
	4. Rahmkartoffeln	1,27 "
	5. Kirschkuchen: 14 Brötchen 42 ₰	
	Eier 84 ₰ 400 Kirschen a 40 = 1,60 ℳ.	
No 86.	Butter 65 ₰ Zut. 30 ₰	3 81 "
Donnerst. 20. 6.		23 40 " ℳ
1. Fiorklößchensuppe	1. Fiorklößchensuppe: 60 g Butter wird schaumig gerührt, nach 6- und 4 Eier, 4 Eßl. Mehl etwas Weißwein, Salz, Muskat, u. das fein gewiegte, vorher abgekochte Fior dazugegeben, gut durchgerührt, mit einem Kaffeelöffel Klößchen in kochende Fleischbrühe eingelegt. Zuvor macht man ein Probeklößchen, wenn die Masse zu fest werden sollte, so verrührt man etwas Milch in dem Teig, wenn sie zu weich sind, fügt man Weißwein hinzu.	
2. Beefsteakkuchen	2. Beefsteak. s. Seite 189	
Sauce bearnaise	3. Sauce bearnaise: Man nimmt einige	
3. Kalb-croquettes		
6 Forbenreis		
6. Gebäck		

feingeriebene Schalottenzwiebel läßt sie
in einer Kasserolle mit etwas Essig oder
weißem Essig kochen eindünsten, ohne
daß sie ihre hellen Farben verlieren. Dann
gibt man 7 Eigelb, 180 g ganz frische Butter,
½ Fl. Fleischbrühe u. etwas Salz zu die
Kalbsnieren zwiebeln u. schlägt die Sauce
im Wasserbade mit dem Schneebesen,
bis sie dick wird. Nimmt sie vom Feuer,
würzt sie mit etwas feingeriebenen
Petersilie u. serviert sie zu Kalbsbraten.
7. Gelbe Bohnen (Wachsbohnen) Nachdem
die Bohnen von den Fäden befreit sind,
werden sie in Stücke geschnitten, gewa-
schen u. in Salzwasser weichgekocht.
Dann schüttet man sie über Nacht
zum Abtropfen. Zu 100 g Butter dünstet
man ein feingeriebenes Zwiebel, läßt
einige Löffel Mehl darin vergehen,
löscht mit der Bohnenbrühe ab, gießt die

Bohnen nebst Salz, etwas Pfeffer, das Petrosilie u. die zusammengebunden, das Röschen Bohnenkraut u. läßt alles zusammen recht langsam kochen.

4. Kopfsalat.

5. Kart. croquettes: s. Seite 129

6. Erdbeerbiß 1. Satz II

7. Gebäck

Auslagen

1. Fischklößchensuppe: 1 Kalbsfiond 60 ₰ Butter 30 ₰ Eier 28 ₰ Zut. 20 ₰ Fischbeo. 1,98 ℳ

2. Rindfleisch: 15,70 "

3. Kirschen Compote: 10 Eier 70 ₰ Butter 60 ₰ Zut. 30 ₰ 1,60 "

4. Bohnen: 3 Pfund à 70 = 2,10 ℳ Fett 40 ₰ Zut. 10 ₰ 2,60 "

5. Kart. croquettes 1,75 "

6. Salat: 30 ₰ Zut. 20 ₰ = 0,50

22,48 ℳ

Übertrag	22,48 M
2 Kartoffel	1,95 "
Erdbeereis: Erdbeersaft 1,00 Zuk.	
Eier 2 St Wein 30 St Zuk 50 St	2,00 "
Gebäck	2,00
	28,23 M

№ 87
Freitag d. 21. 6.
1. Bohnensuppe
2. Aal in Sulzei
3. Backfisch
4. Kart. Salat
5. Erdbeereis
6. Kirschenkom.

1. Bohnensuppe: s. Seite 118

2. Aal in Sulzei: Der Aal wird abgezogen, in Stk. geschnitten, mit Salz eingerieben in Mehl umgewendet, in Aalbeiblätter gewickelt u. diese um ihn herum gebunden. Er zugedeckt wird der Aal in einer Pfanne mit Butter bestrichen Kasserolle gelegt u. in einem geschlossenen Ofen gebraten, dabei öfters mit Butter übergossen wird. Ist er fertig, wird der Faden herausgezogen u. der Fisch mit Zitronenstücken zu Tisch gegeben.

3. Backfisch: s. Seite 219.

4. a Kartoffelsalat s. Seite 48

5. Schinkenmandeln s. Seite 50

6. a Kirschkompott: Die Kirschen werden von den Stielen befreit, gewaschen, mit Wasser, Wein, dem nötigen Zucker, etwas ganzem Zimt, Citronenschale, Brise, Salz u. Vanillezucker.

Auslagen

1. Schweineschinken:	0,96 M.
2. Aal in Sulze: 1½ ℔ Aal = 2,70 M. Zutaten 30 ₰	3,00 "
4. Kraftfische: 6 ℔ Merlusen a 60 ₰ = 3,60 M. Zut. 80 ₰	4,40 "
3. a Kartoffelsalat:	0,80 "
5. Schinkenmandeln:	3,30 "
6. a Kirschkompott: 10 ℔ Kirschen a 24 ₰ 2,40 M. Zut 20 =	2,60 "
	15,15 M.

1. Rosenkohlsuppe. s. Seite 59.
2. Schinkenmustata s. Heft II.
3. Semmelkrödel. s. Seite 38
4. Erbsenbrei: Die Erbsen (3 lb) werden ver-
lesen, gewaschen u. über Nacht in kaltes Wasser
eingeweicht. Mit demselben Wasser wer-
den sie beigestellt u. wenn sie weich gekocht
sind, durch ein Sieb gestrichen. Dann dünstet
man 1 feingeschnittene Zwiebel u. 4–5 Eßl.
Mehl in 150 g Butter, rührt dies an die Erbsen,
gießt das nötige Salz daran u. läßt sie noch
einmal aufkochen.
5. Zwiebelkuchen. s. Seite 61
6. Erdbeertorte s. Heft II

Auslagen

1. Rosenkohlsuppe: Butter 55 ₰ Mehl 18 ₰
1 Glas Rosenkohl in Dunst 80 ₰ Zut. 30 ₰ 1,83 ℳ
2. Schinkenmustata: 150 g Butter 80 ₰
Eier 28 ₰ 1/2 ℔ Schinken 1,20 ℳ. Kalbs 10,48 "
Brotes 5 ℳ. Kalbfleisch 2 ℳ. Zut 80 ₰ 12,31 ℳ

0,96 ℳ
3,00 "
4,40 "
0,80 "
0,39 "
3,60 "
15 ℳ

№ 88
Vorrätig 0,91 ℳ.
1. Rosenkohl.
2. Schinkenmustata
3. Semmelkrödel
4. Erbsenbrei
5. Zwiebelkuchen
6. Erdbeertorte

	Übertrag	12,31 M
	3. Sammelkauf: Fleisch 10 M	10,00 "
	4. Zuckerkauf:	0,95 "
	5. Lebensmittel: 3 ℔ Erbsen 60 ₰	0,90 "
	Zit. 10 ₰	
	6. Gebrauchsartikel: 1 ℔ Mehl 20	
	1/2 ℔ Reis 65 ₰ 1/2 ℔ Erbsen	
No 89.		
Montag 24 Juni	Iran 1,50 M. 3/4 l Schlagsahne	
1. Marktkloßsuppe	1,50 M. Zit. 50 ₰	4,63 "
2. Entre côtes		2,94
3. Kohlraben	1. Marktkloßsuppe	
4. Salzkart.	2. Entre côtes. Man zerschneidet das	
5. Apfelgelee	Fleisch in zwei Rippenstücke Stücken	
zum Kochen	heraus die Rippen ab, klopft	
	das Fleisch, wäscht es, reibt es mit Salz	
	u. Pfeffer ein, legt es in einen Bratopf	
	ein, mit 150 g Butter fett, reibt Brein,	
	bel, Salbeiblätter, Pfefferwurzel, Lorbeer	
	blätter u. einige Nelken, gießt etwas	
	Wasser oder Fleischbrühe dazu u. bäckt	

das Fleisch zusammenkt, langsam dünsten. Wenn die Brühe eingekocht ist, gießt man etwas Fleischbrühe nach u. läßt die Kartoffeln darin unter öfterem Umrühren noch dünsten. Die Brühe muß zuletzt so klebrig sein, daß das Fleisch eine glänzende braune Farbe bekommt. Die Suppe wird garnirt wie bei Rindsbouillon, nach Belieben kann man etwas Madeira in die Suppe geben

3. a Rostbraten s. Seite 197
4. Kalbskartoffeln
5. Obstgespinst aus Kirschen s. Heft II

Auslagen

1. Marktkleinigkeiten: 1,46 M.
2. Entre côtes 12 ℔ Fleisch = 12,35 M.
Zutaten 60 ₰ 12,95 "
3. a Rostbraten = 1,25 M. Zut. 95 ₰ 2,20 "
16,61 M

	Übertrag	1661 M
	4. Pulskartoffeln	0,50 "
	5. Obstgustata: 700 Kirschen 1,40 M.	
	Mehl 20 ℔ Kuttar 55 ℔ Fiur 28 ℔	
№ 90	Zucker 36 ℔ Zut. 10 ℔	2,89 "
Dienstag d. 25.6.		2,00 M
1 Gatr. Mehlspeise	1. Gebrannte Mehlspeise: s. Seite 43	
2. Rubobrutan	2. Rubobrutan: s. Seite 9	
3. Grüne Bohnen	3. Grüne Bohnen: Die von den Fäden	
4. Pulskart.	befreiten Bohnen werden das Kraut	
5. Pflaumenkuchen	nach geschnitten, gewaschen u. mit fein	
	gehackter Petersilie, Zwiebel, Salz in	
	100 g Butter weich gedünstet. Sobald sie	
	weich sind, streut man etwas Mehl da	
	rüber, läßt sie noch ein wenig dünsten	
	u. verdünnt sie mit Fleischbrühe. Die	
	Grünen Bohnen kommen wie immer	
	mitgekocht, jedoch beim Anrichten her	
	ausgenommen.	
	4. Pulskartoffeln	

5. Buchelbaertorte. Die Buchelbaerne werden von den Kritzen u. Stielen befreit, gewaschen u. damit sie von ihrer Säure verlieren mit kaltem Wasser aufgesetzt, langsam heißwerden lassen u. über Nacht gegessen. Unter 500 g Buchelbaerne nimmt man ungefähr 200 g Zucker. Man belegt ein Kuchenblech mit Mürbteig, bestreicht den Rand mit Ei, bestreut den Boden mit Weckmehl, gibt die Buchelbaerne darauf u. stellt den Kuchen in den Ofen. Wenn er halb gebacken ist, gibt man 1 Guß darauf.

Auslagen:

1. Gebrannte Mandeln.	0,64 M
2. Kalbsbraten 12 ℔ Fleisch à 1,50	13,10 "
3. Bohnen	4 10 "
4. Salzkartoffeln	0 50 "
5. Buchelbaerne: 4½ ℔ Buchelbaerne 1,80 M.	4 54
Zucker 55 g Mehl 30 g Butter 85 g Eier 84 g 20 "	22 8 8 M

№ 91

Mittw. d. 26 Juni

1. Rombsprüger
2. Kirschgestehen
3. Schinkenfleisch
4. Gurkensalat
5. Bouchées
6. Salzkart.
7. Rote Grütze

1. Rombsprüger: s. Seite 195
2. Kirschgestehen Heft II
3. Schinkenfleisch
4. Gurkensalat: Große Gurken waschen, schälen in dünne Scheiben schneiden und das gehörige Öl, Essig, Salz u. Pfeffer, Zwiebeln und das feingewiegte Petersilie mischen. Man kann die Gurken auch 1 Std. vorher salzen u. das ausgezogene Wasser vor dem Anmachen abgießen
5. Bouchées s. Seite 54
6. Salzkartoffeln
7. Rote Grütze s. Heft II

Ausgabe

1. Rombsprüger: 2 Rombs = 120 ℳ Butter
6 ℔ Mehl 10 ℔ Zut. 5 ℔ Fleischbrühe 60 ℔ 3,00 ℳ
2. Kirschgestehen: 1/2 ℔ Mehl 10 ℔ 1,40 ℳ
Butter 35 ℔ Eier 7 St. 1 ℔ Kirsch 18 ℔ Zucker 1,80 "
3. Schinkenfleisch: 1,60 "
1,40 ℳ

Übertrag	16,40 M	
4. Gurkensalat: 6 Gurken a 20 ₰		
1,20 M. Zut. 30 ₰	1,50 "	
5. Kaffeeen	0,55 "	
6. Salzkartoffeln	0,50 "	
7. Rote Grütze: Erdbeeren 1,00 M.		
Zucker 40 ₰ Zucker 20	1,60 "	№ 92
	20,55 M	Donnerst 27.6

1. Weißbrotsuppe: s. Seite 85
2. Rostbraten: s. Seite 85
3. Zuckerschoten: die jungen, zarten Zuckerschoten, wenn reife die Hülsen entfernt sind, in 100 g Butter, mit fein gehackter Zwiebel u. etwas Pilz, nebst Salz gedünstet, dann gießt man Fleischbrühe hinzu u. wenn sie weich sind streut man etwas Mehl darüber. Nach Belieben noch etwas Zucker u. läßt sie, nachdem Wein. Kochen. die Schoten müssen ganz bleiben.

1. Weißbrotsuppe
2. Rostbraten
3. Zuckerschoten
4. Neue Kartoffeln
5. Erdbeerenmus
Schlagsahne.

4. Neue Kartoffeln
5. Erdbeeren mit Schlagsahne

Auslagen

1. Weißbrotzugabe:	4,24 M
2. Rostbraten:	13,60 "
3. Zutaten: 1 Kirchen 1,20 M.	
Butter 35 ₰ Zut. 30 ₰	1,85 "
4. Neue Kartoffeln: 100	1,35 "
5. Erdbeeren m. Schlagsahne: Erdbeeren	
von 2,00 M. 1 l Schlagsahne 2,00 M.	4,00 "
	25,04 M

Baden-Baden, d. 27. Juni 1907.

424 dl
360 "

85 "
35 "

40 "
14 dl
907

126

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

Supp

Gem

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
		Aubergine Kalbsi	215
Gemüse		**Süsse Speisen u. Saucen**	
		Apfelbrei	6
		Apfelkuchen	21
		Apfelbreikuchen m. Gitter	96

128

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

Su

G

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	

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

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
		Birnobst	50
		Dampfnudeln	(8) 91

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Fladdeinsuppe	23	Fischpudding	48
Französische Suppe	40	Schwarzwurstmuschel	105
Fleischklößchensuppe	144	Schlachtgedünstes	
		Fricandellen	153
		Forellen	154

Gemüse	Seite	Süsse Speisen u. Saucen	Seite
Feldsalat	29	Haftmachtkuchen	12
Fischkartoffeln	89	Fruchtsauce	15
Fleischbrühnudelteig	98		

Sup

Ge

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Grünkernsuppe	8	Gulasch	14
Grüne Erbsensuppe	14	Gänsebraten	101
Gerstensuppe	26	Gurkensalat	222
Gelbe Erbsensuppe	29		
Grünsuppengewürz	61		
Grünkernsuppe	99		
Gerstenschleimsuppe			

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
Gelberüben	18	Gelberübensalat	5.
Grünbauer Kartoffelsalat	24	Gurkensauce	83.
		Guß zu Obstkuchen	21

140

H J K L M N O P Q R S T U V W Z

H J K L M N O P Q R S T U V W Z

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
		Irish Stew	81
Gemüse		**Süsse Speisen u. Saucen**	
Italienischer Salat-Spirms	125		

Fleischspeisen		Suppen
Gespickte, gefüllte Kalbsbrust	196	
Süsse Speisen u. Saucen		Gemüse

146

L M N O P Q R S T U V W Z

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
		Hubertusbraten	96
		Hubertus (Jäger)	135
		Hühner a la jardiniere	116

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
Kirschgemüse	52		

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Mark Klößchensuppe	17.		
Maisuppe (gebrannt	93		

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
Makaroni	15	Mayonnaise	138
		Milchmarmelade	151
		Mirabellen	~~240~~ 204

150

N O P Q R S T U V W Z

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Petersiliensuppe	11	Poularden	66
Prinzessinnensuppe	190		

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
Preiselbeeren	93	Pfannkuchen	5
		Pfannkuchen verstehen	112
		Petersilienbutter	49

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
		Obstspeisen	

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Reissuppe	3	Kalbsbraten	45
Rahmkohlsuppe	57	Rauchfleisch	74
		Rostbraf	85
		Rindsbraten	132

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
Rahmkartoffeln	33	Rhabarberkompot	31
Rotkraut	46	Rosinensauce	64
Reisgemüse	95	Rhabarberkuchen	159
Rüben (weisse)	209	Rahmkuchen	171
		Rüeseiss	172
		Weisse Rosenstöcke	193
		Rosenauen	203
		Reineclauden	204

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Tomatensuppe	70		
Erbsensuppe	200		
Gemüse		**Süsse Speisen u. Saucen**	
		Tomatensauce	63–64
		Tomate	

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	

165

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
		Vanillecreme	Buch Heft 2 N. 101
		Vanillesauce	95
		Vanillemilch	139

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
Markmarschingerzwiebel	38	Wiener-Schnitzel	19
Markfingerkreuzlet	66		

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen
Weißkraut	20	
Wirsolkartoffeln	27-28	
Windsorkäse	94	
Markklöße	206	

Suppen	Seite	Fleischspeisen	Seite
		Gesottener Fisch	29
		Zungenragout	141

Gemüse		Süsse Speisen u. Saucen	
		Weiße Zibebensauce	4
		Weiße Zwetschen	13.
		Weiße Weinbeerschaum	
		Weinbeerkuchen	160
		Frische Zwetschen	~~204~~ 204

171


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 16