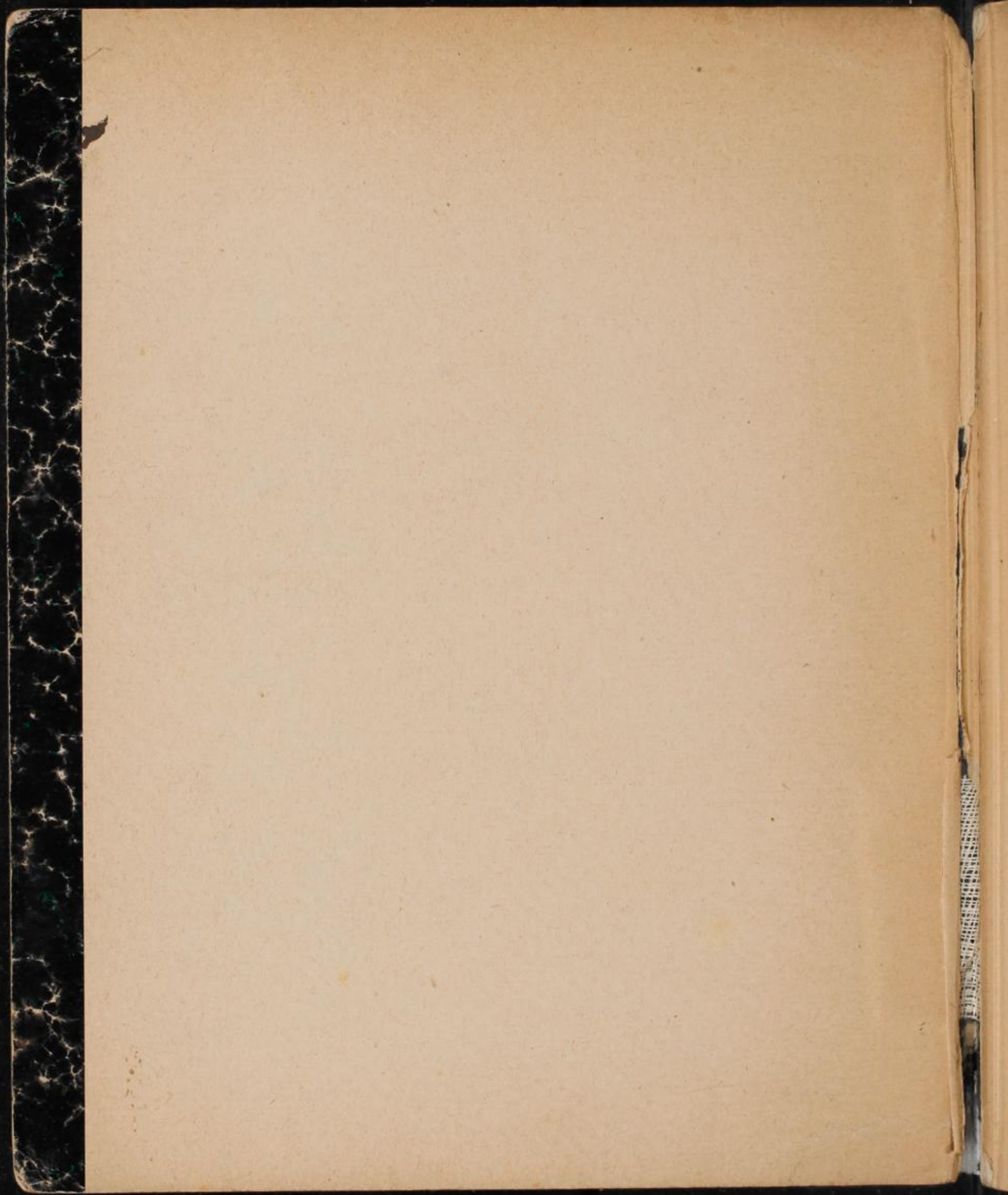
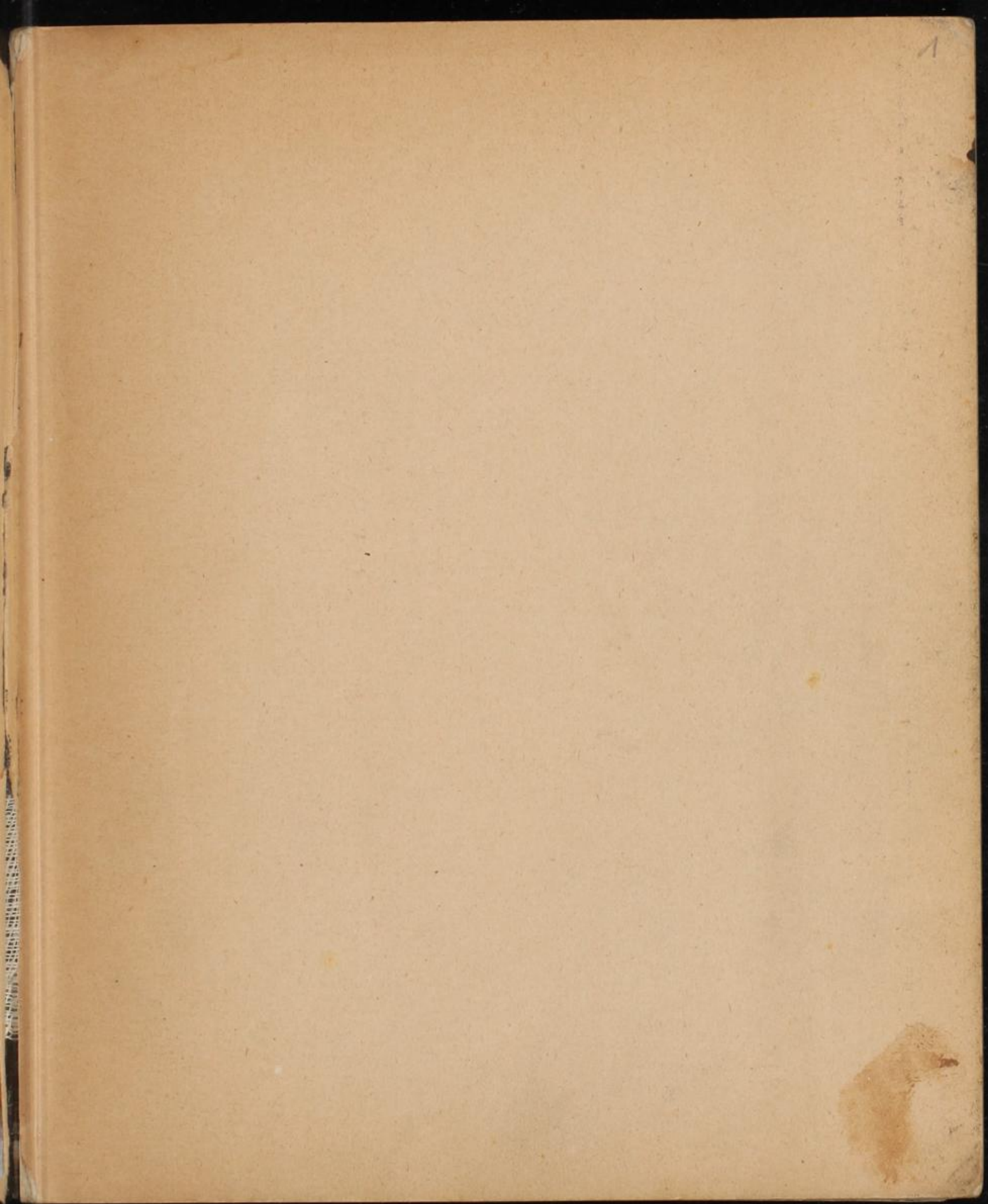
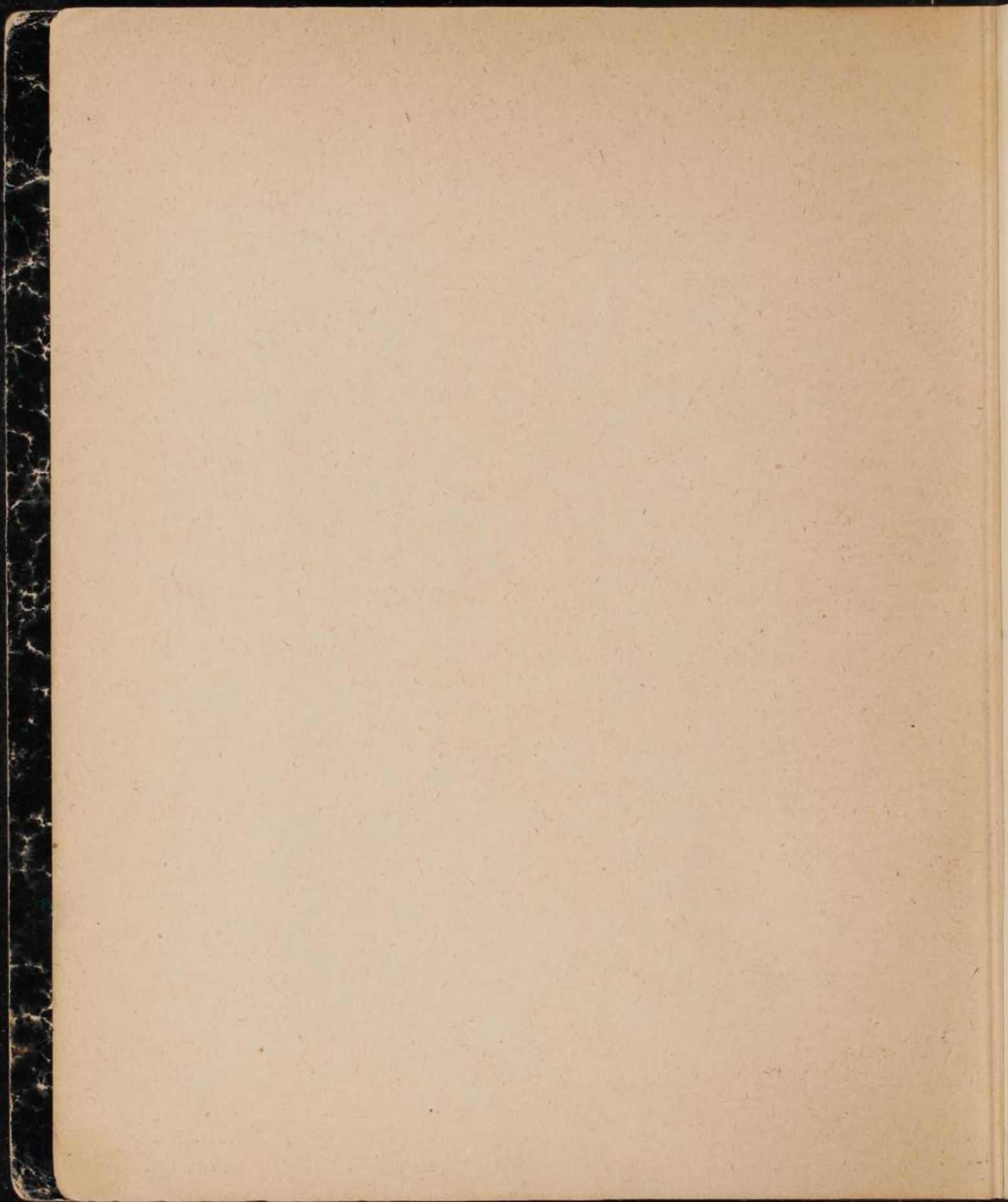


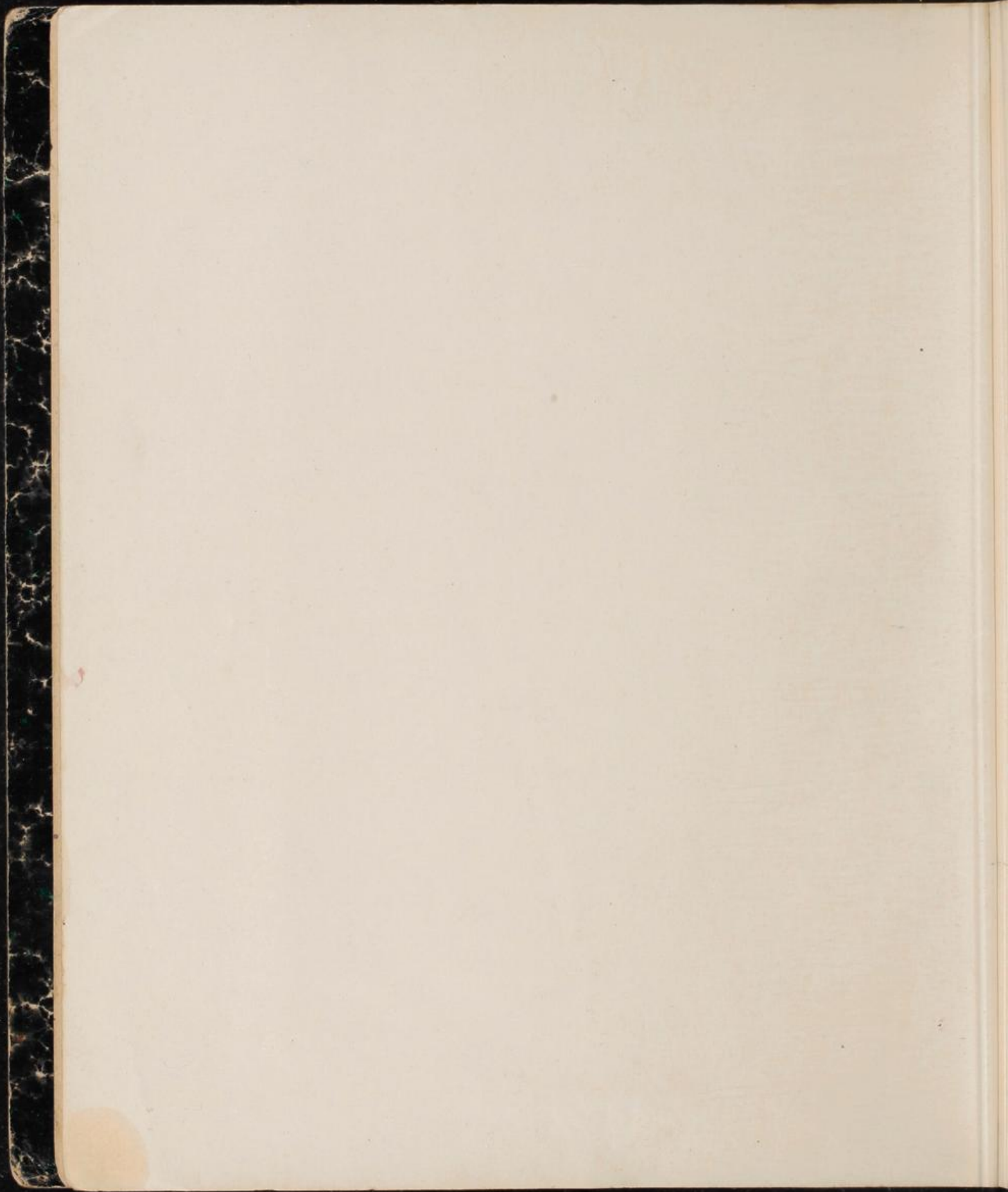
Kochbuch  
für  
Fini Kadlec











## ERKLÄRUNGEN.

Maß und Gewicht ist durchwegs für 6 Personen gerechnet.

Bei der Angabe „1 Löffel voll“ ist immer ein Eßlöffel voll gemeint. Ein gewöhnlicher Eßlöffel faßt 15 g Wasser, ein Teelöffel faßt 10 g, ein Kaffeelöffel 5 g.

Trockene Substanzen wie Mehl, Zucker und dgl. werden auf dem Löffel leicht gehäuft, Fett ist in erstarrtem Zustand auf den Löffel zu nehmen.

Das Gewicht einer altbackenen Semmel ist rund 3 dkg.

Ein Stück Würfelzucker wiegt 5 g.

### DAS ALLGEMEINE ÜBER MILCHKOCHE.

Alle Koche für Kranke und Kinder sollen stets in kleinen Mengen und frisch zubereitet werden. Es ist vor allem

darauf zu achten, daß sie vollständig glatt sind und sich keine Klümpchen bilden. Sie müssen daher vorsichtig mit kalter Milch angerührt, und, da sie die Neigung haben, leicht anzubrennen, auch während des Kochens fortwährend gerührt werden. Koche können aus Mehl, Reismehl, Hafermehl, Lyeb und Reis bereitet werden.

Zum Kochen verwendet man stets eine tadellose Pfanne, worin sonst keine anderen Speisen gekocht werden.

---

MILCHKOCH.

Ein Kaffeeöffel Mehl und ebensoviel Staubsucker werden gemischt und mit  $\frac{1}{4}$  l kalter Milch glatt verrührt.

Man bringt es unter fortwährendem Rühren zum Kochen und läßt es eine Minute stark kochen, ehe es angerichtet wird.

GRIESSKOCH.

$\frac{1}{4}$  l Milch läßt man aufkochen, sacket nach Geschmack und schüttet langsam und vorsichtig ein Eßlöffel voll Grieß hinein, wobei man fortgesetzt rührt, damit sich keine Klumpchen bilden. Unter weiterem Rühren muß das Koch noch 10 Minuten kochen, ehe es angerichtet wird.

MILCHREIS.

Zu 1 l kochender Milch gibt man  $\frac{1}{8}$  l Reis, Zucker nach Geschmack; um als Kranken- oder Kinderkost zu

dienen, muß der Reis ganz weich zu einem dicken Brei verkochen.

## RÖSTGRIESSUPPE.

Zutaten: 6 dkg Butter, 6 Eßlöffel Grieß, etwas Salz, Petersiliengrün,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Die Butter läßt man zergehen, gibt das feingehackte Petersiliengrün hinein und läßt dann darin den Grieß leicht anbräunen, dann gießt man mit dem kalten Wasser auf, salzt und läßt die Suppe gut verkochen.

Es erhöht den Wohlgeschmack der Suppe, wenn man zum Schluß ein gutabgespründeltes Ei beifügt.

## RAHMSUPPE.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  l saurer Rahm, 2 Eßlöffel Mehl, etwas Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Das Wasser läßt man mit dem Salz aufkochen; den Rahm

5  
wird mit dem Mehl glatt verrührt, darzugegeben und solange gespendelt, bis die Lauge aufkocht.

### JEMMELSCHMARRN.

Zutaten: 9 Schneidsemeln,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 2 Eier, 6 dkg Zucker, 6 dkg Butter, 4 dkg Fett.

Die Semeln werden halbiert und blättrig geschnitten.

Die Milch wird mit den Eiern und Zucker abgespendelt, über die Semeln gegossen, die man dann  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen läßt.

In einer großen Pfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt die Semeln dazu und läßt sie im mäßig heißen Rohr

$\frac{1}{2}$  Stunde ausdünsten.

### SCHWEITERHAUFEN.

Zutaten: 2 Semeln,  $\frac{1}{4}$  kg Äpfeln, 8 dkg Butter, 6 dkg Rosinen, 6 dkg Zitronat, 6 dkg Nüsse, 10 dkg Zucker,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 3 dkg Fett.

Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen, die Semmeln werden feinblättrig geschnitten und mit der verlassenen Butter betropft. Die Äpfel werden geschält und ebenfalls feinblättrig geschnitten, Zitronat und Nüsse werden feinnudelig geschnitten.

Die Form wird nun lageweise mit Semmeln, Äpfeln, Rosinen und Zucker angefüllt, die oberste Lage muss aus Semmeln bestehen, dann wird die Milch darübergegossen und die Speise beiläufig 1 Stunde im mäßig heißen Rohr gebacken.

### UNGARISCHE ERDÄPFELSUPPE.

Zutaten: 1 kleiner Kohlkopf,  $\frac{1}{2}$  kg Kartoffel, 3 dkg Schmalz, Muscheln, Salz, etwas Majoran, etwas Paprika,  $\frac{1}{2}$  l Wasser. Der Kohl wird nudelig, die Erdäpfel zu kleinen Würfeln geschnitten und dies alles mit dem Fett und Wasser weichgedünstet. Ist die Suppe zu wenig dick, so ver-

6  
spründelt man etwas Mehl und fügt dies der Suppe bei und  
läßt gut verkochen.

### REISAUFLAUF.

Zutaten: 1 l Milch, 25 dkg Reis, 8 dkg Butter, 8 dkg Zucker,  
3 Eier, etwas Salz.

Der Reis wird mit der Milch zu einem dicken Brei gekocht.  
Man läßt diesen auskühlen und treibt indessen Butter,  
Zucker und Eiter ab und mischt dann den Reis und  
etwas Salz und den steifen Schnee der Eier dazu. Dann  
wird eine Auflaufform mit Butter ausgestrichen, die  
Masse eingefüllt und in mäßig heißem Rohr  $\frac{3}{4}$  Stunden  
gebacken. Man kann einen beliebigen Überguß (Schokolade,  
Fruchtsaft) darzugeben.

Oder: man füllt nur die Hälfte der Masse in die Form,  
legt gekochtes oder rohes Obst darauf und füllt den Rest

der Masse obenauf.

### NUDEL AUFLAUF.

Zutaten: Suppennudeln von 2 Eier und 40 dkg Mehl,  
1 l Milch, 8 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 3 Eier, etwas Vanille.

Die Nudeln werden mit der Milch zu einem dicken Brei  
gekocht und der Auflauf wie der Reisauflauf zubereitet.

### EINBRENNEN.

Man lässt Schmalz heißwerden, gibt dann soviel Mehl  
dazu, als das Fett aufsaugt und lässt unter häufigen  
Umrühren beides anrösten, bis die gewünschte Farbe  
erreicht ist. Dann gießt man zuerst wenig kalte Flüssig-  
keit (Wasser, Suppe oder dgl.) verührt sehr glatt und  
mischt dann unter fortwährendem Rühren die nötige

Menge Flüssigkeit dazu und läßt solange kochen, bis das Mehl gut aufgequollen und die Einbrenn die erforderliche Farbe hat. Wenn Zwiebel zu einer Einbrenn genommen wird, so läßt man zuerst das Mehl die richtige Farbe annehmen und gibt erst kurz vor dem Aufgeben die feingehackte Zwiebel dazu, da diese sonst zu sehr gebräunt wird.

EINMACHEN.

Um Einmachen wird immer Butter, kein anderes Fett verwendet. In die erwärmte, aber nicht gebräunte Butter wird nun soviel Mehl gegeben als sie aufsaugt. Man läßt diese kurze Zeit anrösten, doch muß das Mehl die lichte Farbe behalten. Dann wird, so wie beim Einbrennen, unter beständigem Rühren die Flüssigkeit zugegossen. Wird der Einmach Petersilien grün zuge mischt, so darf die erst

<sup>S</sup>  
kurz vor dem Aufgießen dazugegeben werden.

### EINBRENNSUPPE.

Zutaten: 60kg Schmalz, etwas Mehl, Salz, Kümmel,  
1½ l Wasser.

Aus dem Schmalz und dem nötigen Mehl macht man eine Einbrenn, gibt etwas Kümmel dazu <sup>S</sup> und läßt sie braunwerden. Dann wird mit 1½ l Wasser aufgeossen, gesalzen, gut verkocht und durch ein Sieb angerichtet. Als Einlage kann man gebackene oder gebäute Lemmel:  
schneiden geben.

### KARFIOLSUPPE.

Zutaten: 1 mittelgroßer Karfiol, 50kg Butter, etwas Mehl und Salz, 1½ l Wasser.

8

Der Karfiol wird in kleinere Rosen geteilt und diese in Salzwasser halbweich gekocht. Die zarteren, grünen Blätter werden ebenfalls weichgekocht und fein gehackt. Dann wird aus der Butter und dem nötigen Mehl eine Linnack gemacht, die gehackten Blätter hineingegeben und mit dem Sud aufgeköcht. Erst vor dem Anrichten wird der Karfiol hineingegeben.

### ZWETSCHKENRÖSTER.

Die reifen Zwetschen werden entkernt und mit Zucker nach Geschmack und einer Stange Vanille oder Zimmt ganz weich gekocht. Ausgekühlt wird der Röster in Gläser gefüllt und noch 10 Minuten gekocht, wenn man ihn längere Zeit aufbewahren will.

## SPECKKRAUT.

Zutaten: 8 dkg Schmalzspeck,  $\frac{3}{4}$  kg Sauerkraut, etwas Paprika, 1-2 Schöpflöffel Wasser.

Der Speck wird in dünne Platten geschnitten, goldbraun angebraten und dann das Kraut dazugegeben. Der

Speck wird in dünne Platten geschnitten, goldbraun angebraten und dann das Kraut dazugegeben.

Dann fügt man etwas Paprika und 1-2 Schöpflöffel

Wasser dazu und läßt es an einer mäßig heißen

Herdstelle unter öfteren Umrühren weichdünsten.

## SCHOKOLADEÜBERGUSS.

Zutaten: 15 dkg Schokolade, 15 dkg Zucker, 1 dkg Reismehl, 1 dkg Butter und 3 dcl Wasser.

9

Die Schokolade wird erweicht, dann mit Zucker, dem Reismehl und Wasser aufgekocht, dann rührt man die Butter ein und stellt den Überguss kalt.

### FALSCHER RINDSUPPE.

zutaten: 10 dkg Rindsleber, <sup>S</sup>Wurzelwerk, 3 dkg Fett, 1 1/2 l Wasser, etwas Salz.

Leber und Wurzelwerk werden feinschnittig geschnitten und in dem Fett goldgelb geröstet. Dann giebt man nach und nach das Wasser zu, salzt und köcht die Suppe eine gute halbe Stunde verkochen. Dann sieht man sie durch ein Sieb und gibt eine beliebige Einlage (Nudeln, Fleckerln, Nockerln, Reis) dazu. Die Rückstände der Leber <sup>S</sup> und des des Wurzelwerks kann man der Suppe dann wieder beifügen.

## REISFLEISCH.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  kg Kalb- oder Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  l Reis,  
6 dek Schmalz, etwas Lorbeer, Paprika, Salz, ein  
gutes  $\frac{1}{2}$  l Wasser.

Fingehackten Lorbeer läßt man mit dem Schmalz  
gelb anlaufen, gibt etwas Paprika dazu und  
dann das in kleine Würfel geschnittene, gesalzene  
Fleisch. Man läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde dünsten, gibt dann  
den Reis und das nötige Wasser dazu und läßt  
es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde an mäßig hoher Herdstelle  
ausdünsten. Zur Verbesserung des Geschmacks kann  
man das Reisfleisch mit geriebenen Parmesan-  
käse bestreuen.

## DÜNSTEN.

10

Zum Dünsten von Fleisch bedient man sich eines gut schließenden Gefäßes und zwar entweder einer Dampfkeine mit verschiebbarem Deckel oder einer gewöhnlichen Keine, deren Deckel man beschwert, damit möglichst wenig Dampf entweichen kann.

Fleisch wird gedünstet, indem man es in ein solches Gefäß gibt und soviel Flüssigkeit darübergießt bis es (entweder) bedeckt ist. Man läßt es an einer mäßig heißen Herdstelle dünsten, bis es weich ist. Wenn die Flüssigkeit zu sehr austrocknet, muß welche nachgegossen, erforderlichenfalls Fett abgeschöpft werden. Um das Fleisch schwächer zu machen, wird meist Kurrehwerk, Speck oder Rahm, auch allerlei Gewürz dazugegeben

(Timian, Majoran, Kümmel).

Verwendet nach Möglichkeit heimische Würstkräuter!

Trocknes Fleisch, besonders trocknes Wild, altes Geflügel, wird durch diese Zubereitung am mürbsten. Befürchtet man, daß es trotzdem nicht weich wird, so legt man es vorher einen Tag in saure Milch.

Gemüse wird zum Dünsten in heißes Fett gegeben. Wenn es nicht selbst genügend Saft läßt, wird etwas Suppe zugegossen.

Obst wird in <sup>1/2</sup> Zuckerwasser oder im eigenen Saft gedünstet. Die Reim bleibe zugedeckt. Hierzu eignet sich am besten feuerfestes Porzellan Geschirr.

### HTREIBEN.

Darunter versteht man, daß Zucker und Eier oder Fett in einem Weiting immer nach einer Seite gerührt werden, bis die Masse

11

Schaumig und bedeutend leichter geworden ist. Bei allen Mehlspeisen (Torten, Backwerk u. s. w.) welche Butter, Zucker und Eier enthalten, wird zuerst die Butter schaumig abgetrieben, dann je nach Geschmack Angabe ein ganzes Ei oder Dotter ein Löffel Zucker dazugegeben und so lange gerührt, bis es eine platte, schaumige Masse geworden ist. Dann kommt wieder Ei und Zucker dazu und sofort, bis alle Eier und aller Zucker verwendet sind. Hierauf wird das Mehl leicht eingemischt (Mandeln, Nüsse, Brösel) und zum Schluss ohne viel Einrühren der Schnee.

Bei Teigen, welche kein Fett enthalten, werden die ganzen Eier mit dem Zucker abgetrieben, bis die Masse schaumig und dick ist. Dann erst werden die übrigen Zutaten dazugegeben. Gibt man bei manchen Teigsorten die Eier alle gleichzeitig, so ist es am besten, die Eier zuerst allein gut abzurühren,

ehe man den Zucker darzutut. Die Masse wird auf diese Weise viel  
rascher schaumig.

Sobald Schnee zu einem Teig gemischt ist, darf dieser nicht  
mehr stehen bleiben, sondern muß sofort abgetrieben werden.

### FASCHIRTER BRATEN.

Zutaten: 500kg Rindfleisch, 500kg Schweinefleisch, 100kg  
Lechspeck, 2 Semmeln, 1 Ei, 100kg Schmalz, etwas Brösel, Zwiebel,  
Salz und Pfeffer.

Zu dem faschirten Fleisch werden die in Wasser erweichten, gut  
ausgedrückten Semmeln gegeben. Der fein geschnittene (Zwiebel)  
Speck wird mit der feingehackten Zwiebel angeröstet. Dann  
mischt man noch das Ei und Salz und Pfeffer darunter  
und läßt das Ganze eine halbe Stunde stehen. Dann formt  
man mit etwas Brösel kleine Lebkuchen daraus und bäckt

12  
sie im heißen Schmalz schön gelbbraun.

### CHAMPIGNONSREIS.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  l Reis, 4 Tkg Fett, etwas Salz,  $\frac{1}{2}$  l Wasser, Salz  
Champignons.

Das Fett läßt man zergehen, gibt dann den Reis dazu und  
röstet ihn solange, bis er glasig und durchscheinend wird. Dann  
salzt man und gießt das  $\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser darauf. Dann  
gibt man die blättrig geschnittenen Champignons, rührt einmal nur  
um und läßt den Reis ohne ihn noch einmal <sup>5</sup> <sup>5</sup> aufkochen,  
zugedeckt dünsten. Man kann auch  $\frac{1}{2}$  Zwiebel mitdünsten,  
in die man 2 Gewürznelken hineinsteckt.

### REGELN FÜR DAS SALATANMACHEN.

Bei jedem Salat wird zuerst das Salz (Pfeffer) dann das Öl  
und zuletzt der Essig dazugemischt und nach jeder Beilage

gut vermengt. Erdäpfel und Hülsenfrüchte sollen warm  
angemacht werden. Alle grünen Blattsalate werden gut  
ausgewaschen, aber nicht ausgewässert und auf ein Sieb  
zum Abtrocknen gegeben.

### ERDÄPFEL SALAT.

Zutaten: 1 kg Kipfeläpfel, Salz, Essig, Öl, Pfeffer.

Die Äpfel werden gekocht, warm geschält, blätternig geschnitten  
und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack gewürzt.

### GURKENTUNKE.

Aus eingelegten Gurken:

Zutaten: 6 Essiggurken, 4 kg Schmalz,  $\frac{1}{4}$  l Rahm, etwas  
Mehl, Salz, Pfeffer.

Aus dem Schmalz und dem nötigen Mehl bereitet man

eine gelbe Limbrenn, läßt die geschälten, blättrig geschnittenen Gurken darin einige Minuten rösten, gießt mit Wasser zur nötigen Dicke auf, salzt und pfeffert nach Geschmack, läßt gut verkochen und fügt zum Schluß den Rahm bei.

Aus frischen Gurken:

Zutaten: 2 mittelgroße Gurken, 4 dkg Fett, etwas Mehl, Salz, 1/4 l Rahm.

Das Fett läßt man zergehen, gibt die blättrig geschnittenen Gurken dazu und läßt sie dünsten, bis sie weich sind. Dann staubt man 1-2 Löffel Mehl dazu, gießt mit Wasser auf, salzt und pfeffert etwas und läßt gut verkochen. Zum Schluß fügt man den Rahm bei; man kann auch einen Kaffeelöffel voll feingehackten Dillkraut dazugeben.

# SALATE.

## WARMER ERDÄPFEL SALAT.

Zutaten: 1 kg Kipferldäpfel, 800g Schmalzspeck, etwas Paprika,  
Zwiebel, Salz, Essig.

Der Speck wird kleinstückig geschnitten und in einer Pfanne erhitzt. Sobald er verflüssigt ist, die Grammeln aber noch hell sind, gibt man etwas Paprika und feingehackten Zwiebel hinein und gießt dann unter Rühren milden Essig, dem etwas Wasser und Salz beigemischt ist, dazu. Die gekochten Erdäpfel werden heiß geschält, blättrig geschnitten, mit dem Sud gemischt und in einer erwärmten Schüssel angerichtet.

KALTER KRAUTSALAT.

Zutaten: 1 Krautkopf, Lechspeck, Salz, Essig (Kümmel).

Das Kraut wird sehr feingeschnitten und gut gesalzen, dann läßt man es zugedeckt eine gute Stunde stehen.

Hierauf wird es ausgedrückt, mit dem nötigen Essig übergossen und mit dem heißen, kleinstwürfelig geschnittenen Speck abgerührt.

WARMER KRAUTSALAT.

Zutaten: 1 Krautkopf, Lechspeck, Salz, Essig, etwas Pfeffer.

Das Kraut wird feingeschnitten, mit kochendem Salzwasser überbrüht. Man läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde so stehen, dann seigt man es ab, pfeffert etwas und übergießt es mit kochend heißem Essig. Man läßt es nun wieder einige Minuten

stehen. Inzwischen wird der Speck in kleine Würfel geschnitten,  
gold gebröstet und erst beim Anrichten über das Kraut gegossen.

### ROTER RÜBENSALAT.

Zutaten: 6 rote Rüben,  $\frac{1}{4}$  l Essig, etwas Salz, Kümmel, Zucker,  
Kren;

Die Rüben werden, ohne die Haut zu verletzen, abgewaschen  
und in Wasser weichgekocht. Noch warm werden sie geschält  
und in einem Porzellan- oder Glasgefäß eingelegt. Man  
streut schichtenweise etwas Kümmel darzwischen. Als oberste  
Lage kommt nadelig geschnittener Kren. Der Essig wird  
mit Salz und Zucker aufgekocht und heiß über die Rüben  
geschüttet. Man läßt diese 2-3 Tage stehen, ehe sie ver-  
wendet werden.

# BOHNENSALAT (weib)

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l weiße Bohnen, etwas Salz, Pfeffer, Essig, Öl.

Bohnen werden mit kaltem Wasser ans Feuer gestellt. Wenn sie nahezu weich gekocht sind, werden sie erst gesiebt und der Sud fast ganz eingekocht. Noch warm werden sie mit Pfeffer, Essig und Öl (angemacht) zubereitet.

# ERDÄPFELSUPPE

*Wasser*

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg runde Erdäpfel, Fett, etwas Zwiebel, Pfeffer, Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Die geschälten, würfelig geschnittenen Erdäpfel werden mit den Gewürzen in  $1\frac{1}{2}$  l Wasser weichgekocht. Aus dem Fett und dem nötigen Mehl bereitet man eine gelbe Einbrei und vermischt sie mit den halbweich gekochten Kartoffel. Dann läßt man die

Suppe nochmals aufkochen

Man kann die Suppe auch mit etwas getrockneten Schwämmen würzen oder einen Löffel getrockneten Majoran begeben.

### EINBROSELN (PANIEREN)

Darunter versteht man das Eindrehen von Fleischstücken und anderen, in Schmalz zu backenden Speisen in Mehl, Ei und Brösel. Zum einbroseeln werden die Eier mit etwas Wasser gut abgeklopft und die Mischung etwas gesalzen. Die Brösel sollen sehr fein getrieben sein.

Fleisch- und Fischstücke werden, nachdem die Stücke hergerichtet und gesalzen sind, zuerst in Mehl gedreht, dann taucht man jedes Stück einzeln in die Eier, läßt es gut abtropfen und legt es auf die Brösel, streut Brösel darüber und klopft es leicht ab. Es sollen weder

zu viele Bröseln daran hängen bleiben, noch soll eine Stelle unbedeckt sein. Die Stücke werden nebeneinander auf ein mit Brösel bestreutes Brett gelegt. Ingebröselte Stücke sollen nicht lange liegen bleiben, sondern sogleich gebacken werden.

DAS BACKEN IM SCHMALZ.

In eine tiefe, eiserne Pfanne gibt man das Backfett und läßt es vergehen. Es muß so viel davon genommen werden, daß es 2 fingerhoch in der Pfanne steht. Wenn es heiß geworden ist, was man daran erkennt, wenn die hineingeworfenen Bröseln sofort hochsteigen, gibt man das zu Backende sofort hinein und schüttelt das Gefäß. Sobald die Stücke auf der unteren Seite Farbe haben, werden sie mittels eines Backlöffels umgelegt. (Nie mit einer Gabel anstecken). Sind die Stücke fertig gebacken, so nimmt man sie mit

den Backlöffel vorsichtig heraushebt sie in ein Sieb, unter welches man einen Teller stellt, damit sie gut abtropfen können. Während des Backens hat man sorgsam darauf zu achten, daß kein Fett auf die Herdplatte <sup>fällt</sup>. Abgesehen von dem üblen Geruch, der dadurch entsteht, ist auch die Gefahr vorhanden, daß das Fett Feuer fängt und das Ganze in Brand setzt. Sollte dennoch Fett auf den Herd gekommen sein, so streue man rasch etwas Asche darauf, oder ein nasses Tuch oder einen Lappen, bei Gasherden sofort abdecken.

### ERDÄPFELBREI.

Zutaten: 1 kg Erdäpfel,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 5 dkg Butter, etwas Salz (Zwiebel).

Die Erdäpfel werden geschält, in große Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Dann werden sie

17

mit der heißen Milch und der Butter fein zerstampf und  
nochmals aufkochen gelassen. Vor dem Fruchten kann  
man sich je nach Geschmack gelagert gebratenen  
Zwiebel beigeben.

### EINGEBRANNTE ERDÄPFEL.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  kg Kipfelerdäpfeln, 1 kg Schmalz, etwas  
Mehl, Wurzelwerk, Essig, Salz, Gemüse.

Das Wurzelwerk wird mit dem Essig und den übrigen  
Gewürzen gekocht. Die gekochten Erdäpfel werden ge-  
schält und blättrig geschnitten. Von dem Schmalz und  
dem nötigen Mehl macht man eine braune Linbrunn, gießt  
mit dem erkalteten Wurzelwerk auf und verkocht etwas.  
Dann erst gibt man die Erdäpfel hinein und läßt noch  
einmal aufkochen.

## RAHMERDÄPFEL.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg Erdäpfel, 4 kg Butter,  $\frac{1}{8}$  l Rahm, etwas Mehl, Paprika, Petersiliengrün, Salz.

Aus Butter und Mehl wird eine leichte Einmach gemacht, Paprika, Petersiliengrün darin anlaufen gelassen und mit Wasser oder Suppe aufgegossen.

Dann kommen die weich gekochten Erdäpfel hinein und zum Schlusse erst der Rahm.

## PAPRIKERDÄPFEL.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg Erdäpfel, 4 kg Schmalz, etwas Mehl, Salz, Paprika,  $\frac{1}{4}$  l Rahm.

Aus dem Fett und dem nötigen Mehl macht man eine gelbe Einbrenn, gibt etwas feingehackte Zwiebel hinein und läßt diese goldgelb werden. Dann fügt

18

man eine Messerspitze Paprika bei und gießt mit Suppe oder Wasser auf. In diese Tünke kommen die blättrig geschnittenen, rohen Erdäpfel. Man salzt und läßt die Speise kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Erst kurz vor dem Anrichten giebt man den Rahm bei.

### ERDÄPFEL PRAETTES.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg runde Erdäpfel, 15 dkg Mehl, 2 Eotter, 2 dkg Butter, Salz und Fett, 5 dkg Parmesankäse.

Die Erdäpfel werden mit den Schalen weichgekocht, heiß geschält, zerdrückt und mit dem Mehl, der Butter und den Eottern vermengt. Dazu kommt der geriebene Parmesankäse, etwas Salz, das ganze wird geknetet, dann formt man fingerlange und fingerdicke Stücke

daraus und gibt immer soviel in eine Pfanne mit heißem Fett, als nebeneinander schwimmend darin Platz haben, denn bäckt man sie auf beiden Seiten schön goldbraun und verwendet sie als Beilage zu Gemüsen und Tunkern oder Fleisch mit Rahmtunke (Milchput.)

### ERDÄPFELSCHMARRN.

Zutaten: 1 kg Erdäpfel, 6 dkg Fett, etwas Zwiebel und Salz.

Die Erdäpfel werden in wenig Wasser gekocht und heiß geschält. In einer flachen Pfanne läßt man das Fett heiß werden und gibt die feingehackte Zwiebel hinein. Sobald diese gelblich ist, werden die Erdäpfel dazugegeben und zerdrückt, gesalzen, oft umgewendet und sogleich angerichtet.

ROHSCHNEIBEN.

Zutaten: 1 kg runde Erdäpfel und ziemlich viel Fett.  
Die Erdäpfel werden gekocht, nicht gewaschen, heiß ge-  
schält, in Scheiben geschnitten und im heißen Fett schön  
goldgelb gebacken. Erst vor dem Anrichten werden sie  
gesalzen und mit etwas heißer Butter betropft.

ALLGEMEINES ÜBER BRATEN.

Bei großen Bratenstücken werden Knochensplinter  
und Haut entfernt. Das Fleisch wird gesalzen  
und in einer guten Form gebraten. (Andere Arten  
von Zubereitung trifft man beim Geflügel.) Man  
läßt dann in einer Pfanne Fett heiß werden und  
legt das Fleisch mit der schöneren Seite nach unten

und schiebt die Pfanne ins Rohr ein. Leigt der  
Braten Farbe, dann wendet man ihn und schließt  
das Rohr wieder gut und läßt bei starker Hitze  
auch ~~wieder~~ gut die andere Seite einbräunen. Dann  
fügt man 1-2 Schöffel Wasser dazu und vermin-  
dert die Hitze, Unter häufigen Übergießen mit  
dem Saft brät man dann das Fleischstück  $1\frac{1}{2}$ -2  
Stunden, je nach der Größe. Ein Hinstecken mit  
der Gabel ist zu vermeiden, da dadurch der Saft  
ausfließt. Der Saft darf während des Bratens nicht  
eintrocknen. Man gießt daher etwas Wasser nach  
oder bei fettarmen Fleisch (Rohr. Wild.) Sobald das  
Fleisch genügend gebraten ist, wird es aus der Pfanne

genommen, warm gestellt und das Fett abgegossen.

Man gibt dann in die Pfanne ein Stück Butter, läßt sie anbräunen, gibt etwas kaltes Wasser dazu, damit sich der angelegte Saft von der Pfanne löst. Dann wird das Fleisch noch einmal in die Pfanne gelegt und mit dem Saft gebraten. Die Haut eines guten Bratens soll mittelbraun glänzend (sein) und knusperig sein, das Fleisch saftig und weich, den Braten selbst darf man nie mit kaltem Wasser übergießen, weil sonst das Fleisch und die Haut sähe und geschmacklos sind. Zeigt sich, noch ehe der Braten fertig ist, daß die Haut stark gebräunt, so legt man dünne Speckscheiben oder Fettpapier darüber. Kleine Fleischstücke (Schnitzel, Koteletten, Hüste und dgl. werden in einer

Pfanne oder einer Reim auf der Herdplatte gebraten.  
Fleischstücke taucht man mit einer Seite ins Mehl und  
mit der bemehlten Seite zuerst in heißes Fett. Sie müssen  
aber genügend Raum haben, damit man sie etwa hin  
und herschieben kann. Man macht das aber nicht  
mit einer Gabel, sondern mit Hilfe eines Backlöffels.  
Sind sie auf der unteren Seite braun, dann wendet man  
sie um. Der Saft wird genau so zubereitet wie bei  
großen Bratenstücken.

### ERBSEN SUPPE.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l gelbe Spalterbsen, 4 dek Fett, etwas Mehl,  
Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Die Erbsen werden mit  $1\frac{1}{2}$  l Wasser ans Feuer gestellt

und reich gekocht. Aus Fett und wenig Mehl macht man eine gelbe Einbrenn. Diese wird mit den Erbsen verkocht und die Suppe dann erst gesalzen. Man kann auch sehr kleinstückigen gebratenen Speck beifügen.

### GEMÜSESUPPE.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg Erdäpfel, 1 Kohlkopf, Seller, gelbe Rübe, etwas Majoran, etwas Zwiebel, Paprika, Mehl, Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Alle Gemüsesorten werden kleinstückig geschnitten und mit dem Fett, Gewürz und etwas Salz reich gedünstet, dann macht man eine sehr dünne Einbrenn, läßt diese lichtbraun werden, gießt mit kaltem Wasser auf und gibt das Gemüse samt dem Sud dazu und läßt nochmal gut verkochen.

## GRIEZSCHMARREN.

Zutaten: 1 l Milch, 50 dkg Grieß, 10 dkg Butter, 5 dkg Fett,  
etwas Salz und Zucker.

Die Milch wird etwas gesalzen und gesüßert, mit dem  
Grieß zu einem Brei gekocht, zu dem Fett gegeben  
und im Rohr ausgedünstet. Es verbessert sehr den  
Geschmack, wenn man vor dem Anrichten noch etwas  
frische Butter darübergibt.

## REISSCHMARREN.

Zutaten: 1 l Milch, 20 dkg Reis, 8 dkg Zucker, 4 Eier,  
10 dkg Butter.

Reis & Milch werden zu einem dicken Brei gekocht. Zucker  
und Eiter werden abgetrieben, der Reisbrei und der  
steife Schnee dazugemengt. Butter laßt man in einer

22

Pfanne zergehen, heiß aber nicht braun werden, gibt die Masse hinein und läßt sie im heißen Rohr 20 Minuten ausdünsten.

### MUSGEDÜNSTETE MILCHNUDEL.

Zutaten: Nudel aus 24 dkg Mehl, 2 Eier,  $1\frac{1}{2}$  l Milch, 10 dkg Zucker, 5 dkg Butter, 5 dkg Rosinen, etwas Vanille, Zucker zum Bestreuen.  
Die Milch läßt man mit dem Zucker, Butter, Vanille, den Rosinen und etwas Salz gut aufkochen, gibt Nudel hinein und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde ausdünsten.

### GULASCHSUPPE.

Zutaten: 30 dkg Rindsgulasch, 4 dkg Fett,  $\frac{1}{2}$  kg runde Erdäpfel, 1 kleines Hauptel Zwiebel, Kümmel, Majoran, Paprika, Salz,  $1\frac{1}{4}$  l Wasser  
Das Fett wird mit dem Zwiebel goldgelb geröstet, dann kommt

das zu sehr kleinen Würfeln geschnittene Fleisch, die  
verschiedenen Gewürze und etwas Wasser dazu und wird  
gedünstet, bis es halbweich ist. Dann kommen die klein-  
würfelig geschnittenen Erdäpfel hinein und werden  
gedünstet bis sie weich sind. Man stäubt einen Eßlöffel  
Mehl darüber, gießt nochmals mit Wasser auf und läßt  
es nochmals gut verkochen. Es verbessert Farbe  
und Geschmack, wenn man einen Eßlöffel (Farbe)  
Paradiesmark beifügt oder einen rohen Paradiesapfel.

## DAS HBSCHMALZEN VON MEHLSPEISEN

### UND GEMÜSEN.

Das Hbschmalzen gekochter Mehlspeisen kann auf  
verschiedene Arten geschehen. Die einfachste Art ist, die  
Mehlspeise auf die Schüssel legen und mit heißer

23

Butter zu übergießen. Die Butter wird in einer Reim heiß =  
gemacht, die gut abgetropfte Mehlspeise hineingegeben,  
gut vermengt und nochmals recht heiß gemacht, die Speise  
wird dann auf die Schüssel mit feingeriebenen Brösel,  
Kohn oder Lebkuchen bestäubt und dann mit sehr  
heißer Butter übergossen. Zum Abschmalzen mit ge=  
rösteten Bröseln löst man zuerst die entsprechende  
Menge Butter sehr heiß, aber nicht braun werden, gibt  
dann die Brösel dazu und löst sie unter fortwährendem  
Rühren röstet, bis sie die richtige Farbe hat. Die Menge  
der Brösel und des Zuckers richtet sich nach dem per=  
sönlichen Geschmack und nach der Speise, zu welcher  
man sie verwendet. Zum Abschmalzen nimmt man  
einige Löffel der gerösteten Brösel in eine flache  
runde Reim, gibt einen Teil der Mehlspeise hinein

und schwenket die Pein so lange hin und her bis die Speise ganz mit Brösel bedeckt ist. In dieser Weise wird die Speise fertig gemacht.

Auch feinen Quieß kann man zum Hochmalen verwenden; er wird so wie die Brösel mit heißer Butter geröstet und damit die einzelnen Körner aufquellen und nicht so hart sind, wird er mit kaltem Wasser abgeschreckt, wenn er die nötige Farbe hat. Der Quieß wird dann so wie die gerösteten Brösel verwendet.

### DAS SCHMIEREN DER FORMEN.

Bei allen Speisen, die nach dem Backen oder Kochen gestürzt werden, muß die Form mit kalter Butter oder einem andern Fett ausgestrichen werden. Das

Wärmen der leeren Formen vor dem Ausstreichen ist zu vermeiden, weil dadurch die Speise meist in der Form kleben bleibt. Für süße Speisen, die im Dunst gekocht werden, wird zum Anstreuen Zucker genommen. Ein Backblech, das mit einsehn Stücken belegt wird, darf nur mit Fett bestrichen werden. Bei sehr fetten Teigen braucht die Form nur sehr gestrichen werden.

### KÄSESUPPE.

Zutaten: 4 dek Butter, 5 dek Parmesankäse, 1 Ei, etwas Mehl und Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Aus der Butter und dem nötigen Mehl macht man eine leichte Einmach, gießt mit Wasser auf und läßt gut verkochen. Knapp vor dem Anrichten gießt man den geriebenen Parmesankäse und das mit Wasser gut abgesprudelte Ei dazu.

## SCHÖBERLN.

Die verschiedenen Arten der Schöberln werden, wenn die Mischung des Teiges festig ist in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und zwar nur in der Höhe von 2-3 Fingern.

## BISKUIT SCHÖBERLN.

Zutaten: 3 Eier, 60kg Mehl, Salz.

In den steifen Schnee der 3 Eier mischt man die 3 Eiter, Salz und mengt ~~das~~ Mehl leicht darunter. Der Teig wird in eine flache Form gefüllt und im mäßig heißen Rohr gebacken.

## KALBSGULASCH.

Zutaten: 1 kg Kalbsgulasch (Schulter oder Karree), 40kg Lechspeck, eine grobe Zwiebel,  $\frac{1}{8}$  l Rahm, etwas Mehl und Salz, Paprika.

Der Speck wird mit der feingehackten Zwiebel goldgelb geröstet, dann gibt man eine Messerspitze voll Paprika

dazu und 2-3 Schöpflöffel Wasser. Sobald das Wasser aufkocht, wird das zu Hüfeln geschnittene, gesalzene Fleisch hineingegeben. Man köcht es mit starker Hitze 1 Stunde dünsten. 1 Löffel Mehl wird mit dem Rahm glatt verrührt zu dem Fleisch gegeben und wenn nötig noch etwas verdünnt.

ALLGEMEINES ÜBER SCHMARRTEIGE.

Bei allen Teigen, die hauptsächlich aus Mehl und Milch bestehen, wird zuerst das Mehl in den Heudling gegeben und dann die Milch langsam unter fortwährendem Rühren angegossen, bis ein dicker Teig entsteht. Dieser wird so lange abgetrieben, bis er ganz glatt ist. Dann erst mischt man die Eier unter Rühren ein und verdünnt den Teig unter Zugabe von Milch.

ÄPFELSCHMARRN.

Zutaten: 4 Eier, 8 dkg Zucker, 18 dkg Mehl, 1/4 l Milch, 10 dkg Butter, etwas Salz, 3/4 kg Äpfel, Zucker!

Zucker und Butter werden abgetrieben, etwas gesalzen, Mehl und

Milch und zum Schluss der steife Schnee eingemischt. Dann erst werden die gesalzenen Äpfel darunter gerührt. Die Butter lässt man in einer großen Pfanne heiß werden. Den Schmalz lässt man im heißen Rohr festwerden, köst ihm vor dem Fruchten etwas erkalteten und schneidet 2 fingerbreite Schnitten.

### EINGEBRANNTER KOHL.

Zutaten: 2 Kohlköpfe, 50kg Schmalz, etwas Mehl, Majoran, Pfeffer, Zwiebel, Salz.

Der Kohl wird feinnudelig geschnitten und in etwas Fett und sehr wenig Wasser gesalzen zum Kochen gebracht. Aus dem Schmalz und dem nötigen Mehl macht man eine leichte Einbrenn und köst die feingehackte Zwiebel mit etwas Majoran darinnen anlaufen. Dann gibt man den Kohl hinein und gibt mit etwas Suppe bis zur richtigen Dicke auf.

### SCHINKENFLECKERN.

Zutaten: Fleckerln von 2 Eier und 250kg Mehl, 80kg Butter, 3 Eier,

1/8 l Rahm, 35 dkg Schinken, etwas Salz.

Die Fleckerln werden in Labwasser weichgekocht, abgeseiht und auskühlen gelassen. Die Butter wird mit den Dottern abgetrieben, die feingehackte Schinke, die Fleckerln, der Rahm und zum Schluss der steife Schnee darunter gemischt. Die Masse wird nun in eine ausgestrichene Form gefüllt und im gut warmen Ofen 1/2 Stunde gut gebacken.

DAS VORRICHTEN DER FISCH.

Luftwasserfische werden meist noch lebend gekauft. Um sie rasch und schmerzlos zu töten, schneidet man mit einem scharfen Messer den Rücken. Bei schon getöteten Fischen sind die Todesmerkmale folgende: rote Kiemen, vorstehende glänzende Augen, glänzende Schuppen, die sich besonders am Körperende nicht ablösen dürfen. Sind die Kiemen blaß, die Augen eingesunken, so ist der Fisch verdorben und darf nicht mehr verwendet werden. Den natürlichen Fischgeruch des Seefisches kann man hindern, indem man den

Fisch einige Zeit in kaltes Zitronenwasser legt, die meisten  
Arten der Fische werden, nachdem sie getötet sind, eingewässert  
und dann geschuppt. Bei Forellen muß man sehr vorsichtig  
sein und darf die Schleimhäute nicht verletzen, weil sonst  
die Forelle an Wohlgeschmack verliert (Blansieren der Forellen).  
Bei allen Plantierungen mit Fischen ist große Vorsicht  
nötig, daß man sich an den Flossen der Fische nicht verletzt.  
(Blutvergiftung). Bei Seefischen ist es besser, die Flossen weg-  
zuhacken oder wegzuschneiden. Nach dem Abschuppen wird  
der Fisch geöffnet und zwar durch einen langen Schnitt,  
den man vom Schwanz zum Kopf dem Bauch entlang,  
führt. Die Eingeweide werden herausgenommen, (Achtung  
auf die Galle!), die Schwimmblase abgelöst und alle schwar-  
zen Häutchen entfernt. Der Fischroggen wird zur Suppe  
verwendet (Fischbeinsuppe). Dann schneidet man ihm

die Kiemen aus und wäscht ihn gut aus. Nun teilt man ihn  
in Stücke und läßt ihn 1 Stunde mindestens im Salz liegen.

## GÉKOCHTER FISCH.

Zutaten: Fisch, Salz, Essig.

Fische, die im ganzen gekocht, aber nicht blau gesotten werden,  
sollen, nachdem sie abgeschuppt, ausgenommen und ge-  
waschen sind, mit viel kaltem, stark gesalzenem Wasser  
ans Feuer gestellt werden. Sobald das Wasser aufkocht,  
schiebt man das Gefäß an die Seite (damit das Wasser  
nicht weiter siedet) und läßt es 20-30 Minuten stehen.  
Bei sehr großen Fischen, die länger brauchen, um durch-  
zukochen, gießt man in das siedende Wasser auf. Sobald  
beim Fisch die Augen heraustreten, ist er gar & gekocht.

## GEBRATENER FISCH.

Zutaten: Fisch, Salz, Butter.

Zum Braten eignen sich nur flache Fische oder solche, die nur

Scheiben geschnitten werden. Die flachen Liefische müssen enthäutet werden, in fingerdicke Scheiben geschnitten diese werden abgetropft und gesalzen. In einer flachen Pfanne läßt man ziemlich viel Butter heiß werden und brät die Fischeiben auf jeder Seite 3 Minuten. Will man größere Flachfische braten, so muß dies im Rohr geschehen, da sie sonst nicht gar werden.

### GERBACKENER FISCH.

Zutaten: 1½ kg Liefisch oder Karpfen, 2 Eier, Fett, Mehl, Salz, Brosel.

Der geschuppte Fisch wird gespalten, ausgenommen, gewaschen und zu 2-3 fingerbreiten Stücken geschnitten. Dann werden die Stücke gesalzen und in Mehl, Ei und Brosel hineingedreht und im heißen Schmalz gebacken.

# VERSCHIEDENE TEIGARTEN.

Bei der Zubereitung der Teige unterscheidet man 3 Formen.

Den gebackenen Teig: Croquettten, Fricadellen, Biskuits, Tortenteige.

Den gemerkeltem Teig: Apfelfortte, Stundenteig, Kürber Teig u. s. w.

Den abgeschlagenen Teig: Germteig, Brotteig.

## MARIENKRÄPFERLN:

Zutaten: 14 dkg Butter, 14 dkg Schmalz, Mandeln (gerieben), 10 dkg Zucker, 1 Ei, 35 dkg Mehl, Marmelade (am Besten Marillen oder Johannisbeeren).

Butter und Schmalz wird in einem Heißling gut gemischt, dann gibt man den Zucker, die Mandeln und das Ei darunter und fügt zum Schluss das Mehl hinzu. Man formt aus dieser Masse kleine Kröpfchen und drückt mit dem Daumen oben kleine Vertiefungen ein. Die Kröpfchen kommen auf ein Blech und werden im Rohr goldbraun gebacken. Sind sie ausgekühlt, so füllt man in die Vertiefung etwas Marmelade und läßt sie so lange stehen, bis sie steif ist.

Diese Mehlspeise hält sich 8-10 Tage.

## HASELNUSS TORTE.

Zutaten: 6 Eier, 21 dkg Zucker, 21 dkg Haselnüsse, zum Füllen  $\frac{1}{2}$  l Schlagobers.

Die ganzen Eier werden mit dem Staubzucker mit der Schneute  $\frac{1}{2}$  Stunde schaumig geschlagen. Dann werden die geriebenen Haselnüsse darunter gemischt; die Masse wird in ein beschmiertes Tortenblech gegeben und bei mäßiger Hitze gebacken. Man erkennt, ob die Torte oder der Kuchenteig genügend gebacken, wenn man mit einem Holzspan hineinsticht.

Bleiben noch Reste hängen, so ist die Torte noch längere Zeit im Rohr zu lassen. Ist die Torte ausgekühlt, dann schneidet man sie in der Mitte durch und füllt sie mit Schlagobers oder Marmelade. Vor dem Anrichten wird die Torte dick mit Staubzucker bestreut.

## VANILLEKIPFERLN.

Zutaten: 15 dkg Butter, 8 dkg Vanillezucker, 8 dkg Haselnüsse (geschält und gerieben), 21 dkg Mehl, Zitronenschale und Saft, ein kleines Ei.

Aus diesen Bestandteilen wird rasch ein Teig gemacht, aus dem man kleine Kipfel formt, die man auf dem unbestrichenen Blech goldgelb bäckt und noch heiß dick mit Staubzucker bestreut.

## HAUGFREUND.

29

Zutaten: 3 Eier, 3 <sup>l</sup>ischer Zucker, 3 <sup>l</sup>ischer Mehl, 3 <sup>l</sup>ischer Mandeln, 3 <sup>l</sup>ischer Rosinen.

Der Zucker wird in den festen Schnee der Eier eingeschlagen, dann nach und nach die Dotter, die gestiftelten Mandeln, die Rosinen und das Mehl leicht eingemischt. Die Masse wird auf ein Blech gestrichen, gebacken und ausgekühlt in Stücke geschnitten.

## PISCHINGERTORTE.

Zutaten: 14 dkg Schokolade, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  l. Thiers, 6 Karlsbader Blatten, 3 dkg Haselnüsse.

Die erweichte Schokolade, Butter, Zucker, Ei und Thiers werden gut vermischt und im warmen Wasserbad bis zum Kochen gerührt. Sobald die Creme etwas abgekühlt ist, werden die 6 Blatten damit bestrichen, gehackte Haselnüsse darauf gestreut und die Blatten übereinander gesetzt. Die Torte wird mit dem Rest der Creme überzogen.

## WASSERGLASUR.

5 dkg Zucker werden mit einem Eiweiß und einem  $\frac{1}{2}$  35 dkg feiner Staubzucker gibt man in ein Töpfchen und rührt soviel heißes Wasser dazu, bis sich ein dicker glatter Brei bildet, in dem man eine beliebige

Farbe einrührt. Dann wird die Glasur mit heißem Wasser verdünnt und sofort verwendet.

### EIWEISS GLASUR.

15 dkg Zucker werden mit einem Eiweiß und einem beliebigen Geschmacksstoffe solange gerührt, bis die Masse ganz dick und schaumig ist. Das zu glasierende Backwerk wird damit bestrichen und an einem mäßig heißen Ort getrocknet.

### SCHOKOLADENGLASUR.

25 dkg Zucker werden mit Wasser befeuchtet und solange gekocht, bis sich ein langer Faden ziehen läßt. Inzwischen läßt man 20 dkg Schokolade in mäßig warmen Rohr weich werden und verührt diese mit dem eingedickten Zucker, den man löffelweise darzählt. Sobald die Glasur die richtige Dicke hat, muß sie sofort verwendet werden.

### VANILLE CREME.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  l Milch oder Obers, 3 Eiter, etwas Vanillezucker.

Zucker, Eiter und Milch werden gut vermengt und im warmen Wasserbad solange geschlagen, bis die Creme dick zu werden beginnt.

## HNIGBROT.

30

Zutaten: 4 Eier, 4 l. schwerer Zucker, 3 l. schweres Mehl, etwas Hnis.

Zucker und Eiter werden sehr gut abgerieben, das Mehl, etwas Hnis und der Schnee der 4 Eier leicht darunter gemischt. Dann wird alles in eine Bisquitform gefüllt und gebacken.

## KRAUTFLEISCH.

( Eintopfgericht.)

Zutaten: 1 kg Schweinefleisch (Schulter),  $\frac{1}{2}$  kg Sauerkraut,  $\frac{1}{4}$  l. Rahm, 4 dek. Schmalz, Zwiebel, Mehl, Paprika, Salz.

Zwiebel & Paprika läßt man mit dem Schmalz etwas anlaufen, gibt das gesalzene, in größeren Stücken geschnittene Fleisch dazu und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde dünsten. Dann gibt man das Kraut dazu, gießt mit etwas Suppe oder Wasser auf und läßt  $\frac{1}{4}$  Stunde dünsten.

Zum Schluß gibt man rohe, geschälte Erdäpfel bei & läßt solange dünsten, bis die Erdäpfel weich sind. Erst dann fügt man den mit etwas Mehl abgespundelten Rahm bei.

## KRAUTFLECKERLN.

Zutaten: 30 dkg Fleckerln,  $\frac{1}{2}$  kg Kraut, 4 dkg Fett, Salz, Paprika, Pfeffer.  
Das Kraut wird feingeschnitten und mit dem Fett, Salz und Paprika weich gedünstet. (1-2 Schöpflöffel Wasser). Inzwischen kocht man die Fleckerln in Salzwasser weich, seigt sie durch und schaukt sie mit kaltem Wasser ab und mischt sie unter das Kraut. Dann läßt man die Speise an einer heißen Herdstelle noch 10 Min. dünsten.

## FALSCHER HÄSE.

Zutaten: 35 dkg Schweinefleisch, 35 dkg Rindfleisch, 10 dkg Schmalz, 2<sup>er</sup> Lammeln, 1 Ei, 4 dkg Schmalz,  $\frac{1}{4}$  l Rahm, Brösel, Haxewerk, Mehl, Salz, Pfeffer.  
Das fascierte Fleisch wird zu den in Wasser geweichten Lammeln gegeben. Was Zwiebel wird mit den feingeschnittenen Speck geröstet, ebenfalls zu dem Fleisch gemengt und Ei, Salz & Pfeffer gut darunter gemengt. Auf dem Brett wird mit den Bröseln eine dicke Haxe aus der Masse geformt. Das Schmalz läßt man inzwischen heiß werden gibt das feingeschnittene Haxewerk dazu & läßt es andrönnen. Dann gibt man das vorgerichtete Fleisch ins Rohr & läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde braten. Währenddessen begießt man es mit Wasser und Rahm.

## KÜMMELSUPPE.

31

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Kümmel, etwas Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Aus dem Fett und dem Mehl macht man eine braune Einbrenn, die man Kümmel und Salz beifügt. Dann gibt man nach & nach kaltes Wasser dazu bis die  $1\frac{1}{2}$  l verbraucht sind & läßt die Suppe  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Als Einlage kann man gebackene oder gebräute Semmeln hineingeben.

## GEFÜLLTES KRUT.

Zutaten: 1 großer Kohlkopf,  $\frac{3}{4}$  kg farbiertes Schweinefleisch, 2 Semmeln, 1 Ei, etwas Zwiebel, Salz, Paprika,  $\frac{1}{4}$  l Rahm.

Von dem Kraut werden die großen Blätter vorsichtig abgelöst & mit kochend heißem Wasser überbrüht. Wenn sie weich und geschmeidig sind, werden sie herausgenommen & auf einem Reiben, wie oben, abgetropft. Das Fleisch wird mit den ausgedrückten Semmeln & den Gewürzen gut vermengt. Dann füllt man 1-2 große Äpfel in ein Krautblatt, rollt dieses ein, schlägt die Enden ein, daß kleine Köckchen entstehen. In einer Reim läßt man das Fett heiß werden & legt die Köckchen kreisförmig ein. Dann gibt man etwas Suppe oder Wasser dazu und läßt es an mäßig heißer Herdstelle dünsten. Zum Schluß gibt man den gespendelten Rahm dazu. Von den übrigen Kraut macht man einen Krautsalat dazu.

## PANNKUCHEN SUPPE.

Zutaten: 4 Lemmen, 1 Ei, 1 1/2 l Suppe, 2 kg Butter.

Die sehr feingeschnittenen Lemmen werden in die kalte Suppe eingeweicht, langsam zum Kochen gebracht und gut gespundet. Vor dem Hinrichten spundet man ein ganzes Ei ein und gibt die Butter dazu.

## EINFACHE SPEISENFOLGE.

Nicht nur bei Bewirtungen und Festlichkeiten, auch bei den täglichen einfachen Tisch ist der Speisenfolge Beachtung zu schenken. Die Zusammenstellung mehrerer Speisen zu einer Zeit bedarf stets der Überlegung. Es ist bei der Wahl nicht nur die Kostenfrage, sondern auch die Jahreszeit, der Gesundheitszustand der Familie, etwaige Reste und die richtige Hufeinanderfolge der Speisen zu berücksichtigen. Vor allem ist Gleichartigkeit der Speisen zu vermeiden. Diese Gleichartigkeit kann durch die Ähnlichkeit des Geschmacks (süß, sauer, gewürzt), durch die gleiche Art der Zubereitung (gebacken, gebraten, getunkt), durch die gleiche Farbe (z. B. Brotsuppe, Rindfleisch mit Linsen, Schokoladenauflauf) oder durch die Zusammensetzung aus verwandten Bestandteilen

32

(Kohlgerüstsuppe, Fleisch mit Reis, Griesauflauf), gegeben sein. Im Interesse des Wohlgeschmackes und der Gesundheit ist es geboten, die Aufeinanderfolge mehrerer fetter Gerichte, seien es nun Fleisch- oder Mehlspeisen, mehrerer schwerverdaulicher oder gleichartiger Fleischsorten bei ein- & derselben Mahlzeit zu vermeiden.

Ferner ist zu beachten: man wird zum Schluss einer einfachen, ausgiebigen Mahlzeit (z. B. nach Knödeln, Fleisch mit Kraut), nicht Gefrorenes oder eine andere Eisspeise geben. Es würde sich nur eine Omelette oder ein leichter Auflauf eignen. Dagegen ist bei einem Mahl, das aus mehreren feinen Gerichten besteht, eine Eisspeise, eine Torte, ein feines Backwerk als Abschluss zu wählen. Eine einfache Gemüsespeise, ein Strudel & d. p. l. wäre hier nicht am Platz. In Fleischspeisen, die in Tunke zubereitet sind,

werden am besten Trockene Beilagen gewählt. Bei gebratenen oder gebackenen Fleisch eignen sich am besten grüne Gemüse (mit Ausnahme der Kohlarten), Salate oder Kompotte. In einer richtig zusammengestellten Speisenfolge gibt sich das Verständnis der Hausfrauen erkennen.

Die Reihenfolge der Gerichte für eine größere Mahlzeit ist folgende:

Suppe.

Fisch oder Vorspeise

(Karfiol, Spargel, gefüllte Eier)

Kräftige Fleischspeise mit Garnierung

Feiner Braten (Geflügel) mit Salat  
und Kompott

Mehlspeise.

Wenn zwei Mehlspeisen gegeben, so wird die warme vor der kalten serviert.

## SEMMELEKNÖDEL.

33

Zutaten: 6 Semmeln, 6 dkg Schmalz,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Ei, etwas

Petersiliengrün, 6 dkg Mehl

Altbackene Semmeln werden in kleine Würfel geschnitten und etwas gesalzen. In dem Schmalz läßt man etwas Zwiebel und Petersiliengrün anrösten, mischt es mit den Semmeln und gießt die Milch mit den gut verpundelten Eiern darüber. Die Masse wird gut gemischt und bleibt nun  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt stehen. Dann gibt man das Mehl dazu, formt mit nassen Händen gleichmäßig große Knödel, die man in Suppe oder Salzwasser je nach ihrer Größe 6-10 Minuten kochen läßt.

## TIROLER- UND SPECKKNÖDEL.

Für Tirolerknödel wird ein gewöhnlicher Semmelknödeltieg bereitet und 14 dkg feingehacktes Schaffleisch daruntergemischt.

Für Speckknödel wird statt des Schmalzes würfelig geschnittener Speck heiß gemacht & samt den Jammeln zu den Semmeln gegeben (sonst wie Semmelknödel).

## HASSELNUSZ KUCHEN.

Zutaten: 6 Eier, 210kg Zucker, 210kg Haselnüsse,  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde mit der Schneekute schaumig geschlagen. Dann mengt man die geriebenen Haselnüsse leicht darunter. Die Backform wird gut geschnitten, die Masse eingefüllt und im heißen Rohr langsam gebacken.

## SCHWAMMSUPPE.

Zutaten: 3 große Steinpilze oder Champignon,  $\frac{1}{8}$  l Rahm, 40kg Butter, etwas Mehl, Salz und Pfeffer, 1 l Wasser.

Die Schwämme werden sauber geputzt, gewaschen, feinblättrig geschnitten und einige Minuten gedünstet, dann staubt man 1-2 Löffel Mehl darüber, gießt mit lauem warmen Wasser auf, salzt und pfeffert und läßt gut verkochen. Zum Schluß fügt man den Rahm hinzu. Man kann auch etwas feingewiegtes Petersilingrün dazu mitdünsten.

Man nimmt getrocknete Schwämme, so werden eine Hand voll davon gewaschen, mit  $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser zugesetzt, gekocht, bis sie weich sind, und dann feingehackt. Dann macht man von der Butter und dem nötigen Mehl eine Lichtbraune Linnach, fügt etwas feingewiegtes Petersiliengrün dazu, gibt die feingehackten Schwämme hinein, läßt  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen und fügt vor dem Anrichten den Rahm hinzu.

### ERBSENBREI.

Zutaten: 35 dkg gelbe Spalterbsen, 6 dkg Fett, etwas Mehl, Salz, (feingerösteter Zwiebel).

Aus dem Fett und dem nötigen Mehl macht man eine gelbe Linnach und gibt die weichgekochten Erbsen samt dem Sud dazu, salzt und gibt mit Löffel oder Wasser zur nötigen Dicke auf.

Nimmt man grüne Spalterbsen dazu, so werden diese ebenso zubereitet, nur gibt man keinen Zwiebel dazu & rührt etwas.

## FRIDATTEN.

Zutaten: 25 dkg Mehl, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  l Milch, etwas Salz, Fett.  
Das Mehl wird mit der Milch, den Eiern und etwas Salz zu einem glatten, dünnflüssigen Teig gerührt. Auf eine Imlettenpfanne gibt man etwas Fett und wartet, bis es heiß wird. Dann gibt man ~~ein~~ einen Schöpflöffel voll Teig darauf, läßt immer eine dünne Scheibe auseinander sinken. Dann backt man diese Scheibe, bis sie an der oberen Seite steif zu werden beginnt und unten Farbe hat. Hierauf dreht man sie mittels eines Backlöffels um und backt sie auf der andern Seite.

## PHLATTSCHINKEN.

Zutaten: 30 dkg Mehl, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  l Milch, etwas Salz, Fett, Zucker, Marmelade.

Das Mehl wird mit der Milch ~~zu~~ und den Eiern sowie etwas

Salz zu einem dickflüßigen Teig glatt verrührt & dann mit dem steifen Schnee vermischt. Hierauf gibt man nicht zu viel Fett in die Omelettenpfanne, gibt den Teig mit dem Schöpflöffel etwas dicker, als zu den Fricadellen und bäckt im in derselben Weise wie ersteren. Hierauf wird die Palatschinke noch heiß mit Kornelade gefüllt, rasch eingerollt & an der Oberseite gesnickert.

GRIEZNOCKERLN.

Zutaten: 60kg Butter, 1 Ei, 120kg Grieß, Salz.

Die Butter wird mit dem Ei sehr flüchtig abgetrieben, etwas gesalzen & der Grieß & etwas kaltes Wasser dazugemischt. Man läßt den Teig an einem kalten Ort  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, ehe man mittels eines Löffels kleine Nockerln daraus formt. Diese legt man in siedendes Salzwasser, laßt sie 6-8 Minuten kochen, ehe man sie in die Suppe gibt.

## SCHWÄBISCHE.

Zutaten: 1 kg Rindfleisch, 4 dkg Fett, Wurzwurk,  
Zwiebel, Gewürze, Salz,  $\frac{1}{8}$  l Rahm, etwas Mehl.

Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten, gesalzen,  
gepfeffert & in dem Fett rasch abgebraten. In dem übrig  
gebliebenen Fett gibt man feinnudelig geschnittenes  
Wurzwurk & Zwiebel, läßt es gelb rösten, stäubt 1 Löffel  
Mehl dazu & gießt mit Suppe oder Wasser zu einer Tünke  
auf. In dieser kann man etwas Neugewürz dazugeben,  
dann das Fleisch. Nun läßt man es darin weich dünsten  
und gibt zum Schluß den Rahm hinzu.

## MAKKAONI.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg Makkaroni, 5 dkg Butter oder Schmalz, Salz.  
Die Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen &  
mit kaltem Wasser abgewaschen, in siedendes Salz-

wasser gegeben & ohne zuzudecken 15-20 Minuten gekocht. Wie gewöhnliche Nudeln fertiggemacht. 36

## GERMTEIG:

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg Mehl, 3 dag Gern,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 2 dag Butter, 5 dag Zucker, 2 Eier, etwas Salz.

Um die Güte der Gern, von der das Gelingen des Teiges abhängt, zu erproben, macht man sich zuerst das „Dampfl“. Man zerbröckelt die Gern in eine Schale & verührt sie mit einem Löffel Zucker solange, bis sie flüssig ist. Dann gibt man 1 Löffel Mehl dazu & 2 Löffel Milch & stellt das Ganze an eine mäßig warme Herdstelle. Dieses „Dampfl“ muß 3 mal so hoch aufgehen, als es ursprünglich war. Auch muß es schaumig aussehen jetzt. Inzwischen hat man das Mehl in einen Hebling gegeben & die mit Milch & Zucker gut verpendelten Eier in die Mitte des Mehls in

eine Gube gegossen. Dann schüttet man das aufgegangene  
"Dampfl" dazu, mischt alles gut & schlägt nun den Teig  
solange ab, bis sich Blasen bilden & an dem heraus-  
gezogenen Kochlöffel nichts mehr hängen bleibt. Hierauf  
wird der Teig zugedeckt & an einem warmen Ort gestellt,  
wo er zur doppelten Höhe aufgehen muß. Dann erst wird  
er zu Brucheln, Stundeln u. s. w. verarbeitet. ♪

Bei der Germteigbereitung ist vor allem darauf zu achten,  
daß die Bestandteile weder zu heiß, noch zu kalt  
sind. Man kann den Teig durch ~~Wasser~~ "Fett" <sup>zugesetzt</sup> ~~zugesetzt~~ <sup>zugesetzt</sup> von mehr  
Fett oder Eier verbessern, aber auch durch Zugabe von  
Mehl etwas vermehren. Man darf nicht zu viel Zucker  
weil dadurch der Teig zu schwer wird und nicht  
aufgeht.

## GEBÄCKENE MÄUSE.

37

Zutaten: Germteig aus 50 dkg Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, 6 dkg Butter,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 3 dkg Garm, 2 dkg Zucker, 5 dkg Rosinen, etwas Salz.

Aus den Zutaten macht man einen ziemlich weichen Germteig, läßt ihm gut aufgehen & legt davon mittels eines Löffels kleine Nockerln in heißes Fett & läßt sie goldbraun backen, stark ansucken.

## NUSZKREMTORTE.

Zutaten:  $\frac{1}{8}$  kg Butter oder Margarine,  $\frac{1}{8}$  kg Staubzucker, 3 Eier, 20 dkg Nüsse, 1 Packet Bisquitbrotblätter.

Glasur: 12 dkg Schokolade, 1 Löffel Staubzucker, etwas Butter oder Margarine.

Die Butter läßt man etwas zergehen und rührt sie mit den ganzen Eiern und dem Zucker gut ab. Die gehobenen Nüsse werden dazugemischt. Die Masse <sup>soll</sup> dann ziemlich dick sein.

Die Tortenblätter werden mit Milch befeuchtet, die Masse  
darauf gestrichen und übereinander gelegt. Die Schokolade  
läßt man mit ein wenig Wasser auf dem Herd zergehen, gibt  
eingehefteten Löffel Staubzucker & etwas Butter dazu. Dies  
läßt man gut verkochen & verrührt recht glatt. Diese  
Masse läßt man gut auskühlen und ziemlich dick gibt  
man sie über die Torte.

### KLARE RINDSUPPE.

Das Wasser für die Suppe, 2-3 l für 1 kg Fleisch, wird mit  
4 Knochen & Fleischabfällen zugesetzt. Wenn es stark kocht,  
gibt man das Fleisch hinein & läßt es einige Minuten  
stark sieden, dann bei mäßiger Hitze langsam weiter  
kochen. Der aufsteigende Schaum wird meist abgeschöpft,  
um die Suppe klar zu machen; Sie gewinnt aber an  
Kraft, wenn man ihn ruhig versieden läßt. Wenn kein  
Schaum mehr aufsteigt, gibt man 1 Eßlöffel Salz & das

38

Luppengrüne hinein. Wenn das Fleisch 2 Stunden gekocht hat, gibt man ein wenig kaltes Wasser dazu, um die Luppe zu klären. Dann sieht man sie durch ein feines Sieb. Wird etwas eingetrocknet, so kocht man die Luppe wieder aufkochen.

### LEBERKNÖDEL.

Zutaten: 15 dkg Leber, 1 Ei, Brösel, etwas Zwiebel und Petersilie, Fett & Salz, Majoran.

Man stößt 15 dkg Leber aus, kocht feingeschnittene Zwiebel & Petersilie mit Fett anlaufen, trübt das Angehaufene mit einem Ei ab, gibt die Leber, Salz, ein wenig Majoran & mit Milch befeuchtete Brösel dazu; statt der Brösel kann man auch in Milch erweichte Semmeln nehmen. Von dieser Masse formt man nussgroße Knödel & kocht diese 10 Minuten in der Luppe.

## EINGETROPFTE.

Zutaten: 2 Eier, 2 gehäufte Kochlöffel voll Mehl, Salz.

In 1 Töpfchen mit Schnabel werden 2 Eier, Salz & das Mehl gegeben & mit einem Kochlöffel gut abgeschlagen. Der Teig muß, wenn man den vollen Kochlöffel in die Höhe hebt, dickflüssig abrinnen. Man läßt den Teig  $\frac{1}{4}$  h stehen, damit er etwas röh wird & nadelartig in die Suppe sinkt. Beim Einkochen hält man das Töpfchen ziemlich hoch und läßt den Teig, indem man es hin & her bewegt, in die Suppe fließen. Wenn die Oberfläche der Suppe mit dem eingetropften bedeckt ist, faßt man es heraus, kocht wieder ein & fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist.

## PARADISE SAUCE.

Zutaten: Man gibt ungefähr 8 mittelgroße, ganze Paradiesäpfel mit etwas Wasser in einen Topf, deckt diesen an &

39

siedet sie weich. Dann läßt man 1 Eßlöffel voll Mehl in Butter  
oder Schmalz anlaufen, gibt die passierten Paradieser mit  
dem Wasser dazu, verrührt sie & kochet nach Geschmack.

Vom Paradiesmark gibt man  $\frac{1}{4}$  kg zum angelauften Mehl.

Q. Ingelegte Paradieser legt man in frisches Wasser, ehe man  
sie kocht

### BRANDTEIG.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l Milch,  $\frac{1}{2}$  l Mehl, 7 dkg Butter, 3 Eier, Salz.

Man läßt die Milch & die Butter in einer Kasserole auf-  
siedern, schüttet dann auf einmal das Mehl dazu, zieht  
es vom Feuer zurück & rührt den Teig ab. Hierauf stellt  
man das Geschirr wieder auf das Feuer, rührt solange fort,  
bis der Teig dick geworden ist & sich vom Löffel & Geschirr  
löst. Man läßt ihn dann erkalten & mischt wenn er  
ausgekühlt ist, nach & nach die Eier dazu. Durch die

gabe von mehr Eiern kann man den Teig verbessern. Dann  
fügt man noch etwas Mehl dazu & gibt den Teig aufs Brett,  
wo man ihn noch abknetet

### POWIDL TÄSCHERLN.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l Milch,  $\frac{1}{2}$  l Mehl, 4 Butter, 3 Eier, Salz,  
 $\frac{1}{2}$  kg Powidl.

Man bereitet den Branteig. Auf dem Brett wird er noch  
mit Mehl abgeknetet & dann mit dem Rollholz ausge-  
rollt. Mit einem Messer schneidet man kleine Vier-  
ecke & gibt auf jedes ein Häufchen Powidl. Dann  
schließt man die Fleckchen zu 3 eckigen Täschchen,  
indem man 2 Ecken aufeinanderlegt & die Ränder  
gut andrückt. Die fertigen Täschchen werden dann in  
Salzwasser gekocht & wenn sie aufsteigen, heraus-  
genommen & mit in Fett gerösteten Krüseln & Zucker  
bedeckt bestreut.

## Karfiolsuppe mit Erdäpfeln.

Zutaten: Eine mittlere Rose Karfiol,  $\frac{1}{4}$  kg Kartoffel,  $\frac{1}{8}$  l Süßrahm, 8 dek Butter, 6 dek Mehl, Salz.

Man hebt einige schöne Sträubchen der zerstückten & in Salz- & Wasser gekochten Rose auf, verdünkt das übrige, mischt es mit dem gekochten, warm verdünkten Kartoffeln, gibt die Mischung in lichte Buttersinnmach, verjährt sie mit Karfiolsud, passiert sie & läßt sie verkochen. Dann gibt man ein Stückchen frische Butter, den Rahm & zuletzt die Karfiolsträubchen hinein.

## ERDÄPFELNÖCKEN MIT GRIEST

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  kg Kartoffel,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 2 Becher Gries, 5 dek Butter, Salz.

Man vermischt gekochte Erdäpfel mit [Milch] Butter] Milch & Butter, bis ein dicker Brei ist, salzt diesen & gibt den Gries darn, läßt den Brei  $\frac{1}{2}$  Stunde auf dem Herde stehen, damit der Gries anschwillt. Dann febt man

mit einem Löffel grobe Nocken davon heraus.

### PAPRIKA-SCHWEINSSCHNITZEL.

Zutaten: 6 Schweinsschnitzel, eine große Zwiebel, 10 dkg Fett,  $\frac{1}{2}$  Litrone, etwas Mehl, Paprika, Salz, Krümmel.  
Man bestreut die geklopfen Schnitzel mit Salz, Krümmel & Paprika. Dann gibt man feingeschnittene Zwiebel in heißes Fett, läßt sie anlaufen & brät dann die Schnitzel schön braun ab. Dann gibt man Hasse (Suppe) dazu, deckt das Geschür zu & dünstet das Fleisch weich.

Zum Schluss fügt man Zitronensaft bei & schaut den Saft.

### KAISERSCHMARRN.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  l Obers,  $\frac{1}{4}$  l Leidel Mehl, 9 Eier, 8 kg Butter, 12 dkg Rosinen, Salz.

Man sprudelt das Obers mit den Eiern, dem Mehl &

41

etwas Salz ab, gibt den Schnee der Eier & die Rosinen daran,  
gibt das Ganze in heiße Butter & läßt es dann auf  
beiden Seiten schön braun backen, wendet es in  
Brocken, richtet es an & bestreut es mit Zucker.

### EINMILCHSUPPE.

Man kocht einen Kalbskopf & schneidet das Fleisch  
würfelig. Aus Butter & Mehl macht man eine leichte  
Sonnwende & gießt mit der Suppe auf, dann gibt man  
das Fleisch & gebackene Semmeln oder Bröselknödel hin-  
ein.

### BRÖSELKNÖDEL.

Zutaten: 5 dkg Butter, 2 Eier, 10 dkg Öl, 10 dkg Brösel,  
Petersiliengrün, Salz.

Manreibt die Butter mit den Eiern gut ab & mischt  
~~so~~ <sup>die</sup> Semmelbrösel ein & das Salz. Dann fügt man  
das Petersiliengrün daran & läßt die Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde  
stehen; dann formt man nur große Knödeln & siedet  
diese in der Suppe.

## OBSTSAHLT.

Zutaten: 3 Äpfel, 3 Orangen, 15 dkg Zucker, kandierte Früchte.

Die Äpfel & die Orangen werden feinsblättrig geschnitten, lageweise in einen Schüssel geschichtet & mit gesponnenem heißen Zucker übergossen. Vor dem Anrichten kann man mit ges. kandiertem Obst verzieren.

## SPINAT.

1 kg Spinat wird mit vielem gesalzenem siedendem Wasser zugesetzt, nicht zugedeckt, damit er grün bleibt, einige Minuten gekocht, passiert oder mit dem Nierenmesser fein geschnitten. Dann läßt man Mehl im heißen Schmalz anlaufen & gibt fein zerdrückten Knoblauch & den Spinat dazu. Man vergießt ihn mit Suppe oder Milch, würzt mit Pfeffer & etwas Salz & läßt ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde verkochen.

## SPIEGELEI.

Man gibt heißes Fett in die Vertiefung einer Falckenform & schlägt in jede Vertiefung ein Ei. Dann bestreut man die Eier mit Salz & etwas Pfeffer & bäckt sie nur kurze, daß die Dotter weich bleiben.

## ERBSENSUPPE AUS ERBSWURST.

42

Gekaufte Erbsenwurst zerbröselt man in kaltes Wasser & verührt zu einem glatten Brei. Diesen schüttet man in kochendes Wasser & läßt 25 Minuten langsam kochen. Dann fügt man zur Verbesserung noch ein Stückchen Butter dazu & läßt die Suppe zugedeckt auf dem Herde stehen.

## SCHWEINSGULHSEN.

Zutaten: 90 dkg Schweinefleisch, 1 große Zwiebel, 5 dkg Fett, Kümmel, Salz, Paprika.

Fettes Schweinefleisch schneidet man zu daumendicken Würfeln & salzt es ein. Die Zwiebel wird in Fett geöstet, dann gibt man Paprika, das Fleisch & Kümmel dazu. Das Fleisch wird im eigenen Saft gedünstet, bis es Farbe hat. Dann vergiest man es mit Wasser & dünstet es weich. Zum Schluss kann man es etwas stauben.

## NOCKERLN.

Zutaten: 30 dkg Mehl, 2 Eier, Salz.

Dem Mehl rührt man die Eier & gesalzenes Wasser, so daß ein ziemlich weicher Teig wird. Diesen schlägt man gut ab, bis sich der Kochlöffel löst. Man kocht kleine Nockerln davon in siedendes, gesalzenes Wasser ein. Wenn die Nockerln gekocht sind, schüttet man sie ins Sieb, schreckt sie etwas ab & läßt sie gut abtropfen.

## ERDÄPFELNUDELN-MIT-MOHN.

Zutaten: 1 kg große Erdäpfel, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  kg Mehl, Salz,

12 dkg Mohn, 6 dkg Fett, Zucker;

Man läßt gekochte, halbzerdrückte, gesalzene Erdäpfel auskühlen, mischt die ganzen Eier & soviel Mehl, als sie aufnehmen, dazu. Man arbeitet den Teig gut ab & rollt ihn auf dem bemehlten Brett zu einer dünnen Wurst. Dann schneidet

43

man diese in gleich große Scheiben & rollt sie mit den Händen zu fingerdicken Nudeln. Man läßt sie eine Weile abtrocknen & gibt sie dann in kochendes Labwasser. Wenn sie oben auf schwimmen, läßt man sie noch 2 Minuten kochen & hebt sie dann mit dem Trichtlöffel heraus. Vorher hat man schon den Nohn im Fett abgeröstet & den Zucker beigefügt. Man schüttet die Nudeln in den Nohn, schüttelt sie gut & kann noch etwas Zucker darüberstreuen.

### ÄPFEL KOMPOTT.

Wenn man Früchte zum dinsten schält, gibt man jede, sobald sie geschält ist, in kaltes Wasser, da sie sonst braun werden. Dann legt man sie in Zuckerswasser & dinstet sie weich. Man läßt die gedünsteten Äpfel vor dem Sprichten an einem kalten Orte stehen.

## GEFÜLLTE KALBSBRUST.

(Zutaten) Ein Bruststück wird untergriffen, d. h. man löst das Fleisch mit einem Messer von den Rippen los. Dann wird es innen & außen eingesalzen. Man bereitet die Fülle & gibt sie mit einem Löffel in die Öffnung, füllt die ganze Brust & näht mit einem Faden zu. Diesem sieht man vor dem Frachten wieder heraus. Während des Bratens begießt man das Fleisch öfters mit heißer Butter.

## SEMMELFÜLLE.

Zutaten: 6 dkg Butter, 2 Eier, 2 Lemmeln, Petersiliengrün, Salz,  $\frac{1}{4}$  l Milch.

Man treibt die Butter mit den Eiern gut ab, gibt feingeschnittenes Petersiliengrün & Salz dazu. Die Lemmeln werden in Milch erweicht & feinzerstoßen. Dann vermischt man sie gut mit dem Heftrieb & verwendet sie zum Füllen. Ist die Fülle zu dünn, dann gibt man etwas Brösel dazu.

## TOPFENSTRUDEL.

44

Teig: 30 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 6 dkg Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver,  $\frac{1}{8}$  l Milch, Salz.

Fülle: 12 dkg Butter, 12 dkg Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillezucker, 2 Eidotter, 4 Eiklar,  $\frac{1}{2}$  kg Topfen,  $\frac{1}{8}$  l Rahm, 5 dkg Rosinen;

Das Mehl wird aufs Brett gegeben & in der Mitte eine Grube gemacht. In diese kommt die verlassene Butter, das Ei, der Zucker, etwas Salz & die Milch. Alles wird mit dem Mehl vermischt & gut geknetet. Dann läßt man den Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde ~~ruhen~~ <sup>ruhen</sup>. Hierauf wälkt man ihn circa 3-4 Millimeter dick gleichmäßig aus & bestreicht ihn mit der Fülle. Nun wird er zu einem Strudel gewickelt, oben mit Eiklar bestrichen & langsam in der Röhre gebacken.

FÜLLE: Das Fett wird mit dem Zucker, dem Vanillezucker & den Eitern abgetrieben, der passierte Topfen & Rahm dazuge-

rührt & dann der feste Schnee von dem Likör leicht einge-  
mischt.

### ÜBER DIE VERWENDUNG VON BACKPULVER.

Backpulver dient als Ersatz für Garm. Der Vorteil ist, daß  
man nicht auf das Aufgehen des Teiges warten muß. Um-  
gekehrt schadet es nicht, wenn er 2-3 Stunden steht, ehe er  
gebacken wird. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Mehl rechnet man 1 Päckchen  
Backpulver. Alle Zutaten müssen kalt angewendet & das  
Backpulver stets zuletzt hinzugegeben werden. Niemals  
darf das Backpulver mit Milch oder Wasser angerührt  
werden.

### VANILLECREM.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eidotter, 12  
kg Zucker & ein gehaufter Kaffeelöffel Puddingpulver.  
Die Eidotter werden mit dem Zucker schaumig gerührt,  
dann das Pulver dazumrührt, hierauf fügt man die

45

Hilf dazu & löst es unter fortwährendem Spundeln aufkochen.  
Beim ersten Aufwallen nimmt man die Creme vom Herd &  
rührt noch eine Weile fort.

Will man die Creme dicker, so fügt man mehr Pudding-  
pulver hinzu.

### EINFACHE SPEISENFOLGEN (Fortsetzung).

Man gibt:

zu Rindsbraten: Maccaroni, Erdäpfel in verschiedener  
Zubereitung.

zu Roastbeef: grüne Gemüse, Reis, Preiselbeeren, Essigkom:  
" pott.

zu Kalbsbraten: frische Gemüse, Reis, Salat, Kompott.

zu Schweinsbraten: Erdäpfel, Kraut (in allen Zubereitungs-  
arten), Reis.

zu warmen Schinken: Spinat, Erdäpfel- & Erbsenbrei.

zu Leberfleisch: Krenn, Knödel, Kraut, Rüben.

Im Blut: - & Leberwürsten: Erdäpfel, Krenn, Laure Rüben,  
Kraut.

Im Bratwürsten: Blankohl, Erdäpfelschmoren, Senf.

Im Frankfurter & andern Würsten: Erdäpfel- oder Linsenbrot,  
Laure Rüben, Senf, Krenn.

Im Schöpfensen: Erdäpfel, Reis, Salat, frischer Krautsalat,  
Preiselbeer, Essigkompott.

Im Lammbraten: Reis, feine grüne Gemüse, Salat, Kastanien-  
brot.

Im gebratenen Hühnern, Indian, Tauben: Reis, feine  
grüne Gemüse, Salat, Kompott:

Im gebackenen Hühnern: Finken Salat, Hühnersalat,  
grüne Linsen.

Im Paprikahühnern: abgeschmalzte Nudeln, Macaroni,  
Nudeln.

In Gans & Ente: Kraut, gedünstet, Krautsalat, Erdäpfel,  
Kastanien, gedünstete Apfel.

In Widd, gebraten: Erdäpfel, Salat, Preiselbeer, Essigkom-  
pott, Rotkraut, Hagebuttentunke.

In gebratenem Rebhuhn: gedünstetes Kraut, Specklinsen,

In Fasan gebraten: Reis, gedünstetes Kraut, Salat, Kompott,

In Fischen, gekocht: Schmelzbutter, warme Eintunke, ge-  
bratene Erdäpfel.

In Fischen, gebacken: kalte Eintunke, Apfelkrenn, Salat,  
kalte Bohmentunke.

In Julasch: Nockerln, Macaroni, Reis, Erdäpfel.

In gerösteter Leber: Reis oder Erdäpfel.

In gebackener Leber: Salat, Spinat

## STEIRISCHES-SCHWEINEFLEISCH.

Zutaten: 1 kg Schweinefleisch (Schulter,) ziemlich viel  
Wurzelwerk,  $\frac{1}{2}$  kg Erdäpfel, etwas Essig, Salz, Pfeffer-  
körner, Thymian.

Aus Wasser, Essig & den Gewürzen bereitet man eine Brise,  
gibt das hübsch geschnittene Wurzelwerk & das in größ-  
ere Stücke geteilte Fleisch hinein. Nachdem es  $\frac{1}{2}$  h  
kocht hat, gibt man die rohen  $\frac{1}{2}$  en Erdäpfel dazu  
& läßt es weichkochen.

## EINGEMACHTES-KALBFLEISCH.

Zutaten: 1 kg Kalbfleisch, 2 Champignons, 8 dek  
Butter, etwas Mehl, Salz.

Das gewaschene Fleisch wird mit dem Fett  $\frac{1}{4}$  Stunde gebraten. Dann nimmt  
man das Fleisch aus der Keim. In den zurückgebliebenen Saft wird Butter  
& etwas Mehl  
gegeben; ist sie heiß, so gibt man die geschnittenen Champignons dazu,  
& gießt mit Suppe oder Wasser auf; dann wird das Fleisch hinein-  
gegeben &  $\frac{1}{2}$  Stunde gedünstet.

### BRÖSELKNÖPEL.

Zutaten: 5 dkg Butter, 1 Ei, 4 Semmeln,  $\frac{1}{2}$  l Milch,  
 4-6 dkg Semmelbrösel, etwas Salz, Petersilingrün.  
 Die Butter wird mit dem Ei gut abgetrieben, in der  
 gewässerten Milch gut eingewischt, passiert, Salz,  
 Petersilingrün & die Brösel dazugemischt. Die Masse  
 muß  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen bleiben. Dann formt man kleine  
 Knöderchen daraus, die man in der Suppe siedet & in heißem Fett  
 bräckt.

### BISQUIT À LA MÈRE.

18 dkg Zucker, 6 Eier, 16 dkg Mehl.  
 Zucker & Eiter werden gut abgetrieben, Mehl & Schnee  
 leicht eingemischt & die Masse langsam gebacken.

### KRANKENKOST.

Eine für jegliche Krankenkost geltende Vorschrift ist,  
 daß die Zutaten von tadelloser Qualität seien, daß die  
 Speise mit besonderer Sorgfalt zubereitet & daß in kleinen  
 Portionen reichlich angezichtet wird.

Ist eine Suppe zubereiten so geschieht dies auf folgen-  
de Weise: das Mehl wird in der Reim gelblich geröstet. Ein Teil  
der hierfür bestimmten Flüssigkeit (Wasser, Milch, Suppe), wird  
kalt mit dem Mehl verührt, dann gießt man in den heißen  
Rest der Flüssigkeit die Mischung & verkocht sie gut. Das er-  
forderliche Fett, Butter oder Schlagobers, wird der Speise erst  
kurz vor dem Anrichten beigegeben. Schlagobers wird unge-  
schlagen oder geschlagen verwendet & ist als das reinste  
und leicht verdaulichste Fett jedem andern Fett vorge-  
zogen.

Um säuern der Speisen muß häufig statt des Essigs  
Citronensaft verwendet werden. Die Verwendung von scharfen  
Gewürzen wie Zwiebel & Knoblauch ist fast ausnahms-  
los zu vermeiden.

Alle kohlartigen Gemüse werden zuerst meistens passiert.  
Beim passierten Gemüse jeglicher Art ist zu beachten,

48

daß sie in vielen Krankheiten fein zubereitet sein müssen,  
da der Schlund keine Schwierigkeiten bereiten darf.

### KRAFTSUPPE FÜR KRANKE.

Zutaten: 1 kg mageres Rindfleisch, etwas Salz,  $\frac{1}{2}$  l Wasser.

Das gewaschene entfettete Fleisch wird zu kleinen Würfeln geschnitten & mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser in ein großes Einsiedeglas gegeben, das man mit Pergamentpapier verbindet & 4-5 Stunden im Dampfbad kochen. Dann wird die Suppe durch ein Tuch gesiebt & schwach gesalzen.

Das Fleisch läßt sich noch gut verwenden für die Gesunden. (Mit Fett & Zwiebel kösten) oder zu Fleischstrudeln oder zu Schlickbräuten).

### SCHLEIMSUPPEN.

Schleimsuppen werden aus Reis, Haferflocken, Polstergerste und d. g. l. gekocht. Bis sie vollkommen weich sind; hierauf werden sie durch ein feines Haarsieb gepreßt & die

Suppe nach Belieben mit einem Löffel <sup>Sollten</sup> Lieiert. Da diese  
Suppen sehr nahrhaft sind, nimmt man statt Wasser  
kalte Suppe zum kochen. Diese Suppen dürfen nicht aufge-  
wärmt oder längere Zeit aufbewahrt werden da sie leicht  
sauer werden.

### FLEISCHTEE.

$\frac{1}{4}$  kg mageres Rindfleisch wird faserig & mit  $\frac{1}{8}$  l  
kaltem Wasser vermischt & in eine Flasche oder in ein  
Einsiedeglas gegeben. Das Gefäß wird nun mit Pergament  
verbunden & dann in ein genügend großes Geschloß gegeben,  
dieser zur Hälfte mit Wasser gefüllt, gut schließend  
zugedeckt, langsam zum Sieden gebracht & 2 Stunden  
gekocht. Dann wird das Glas herausgenommen & das  
Fleisch durch ein Tuch gesiebt. Der gewonnene Saft dient als  
Kräftigungsmittel & wird ungemischt teelöffelweise oder  
als Zusatz zur Milch genommen.

## DIÄT ASPIK.

49

Zutaten: 3-4 l entfettete Rindsuppe, 1-2 Kalbsfüße, 1 Schweinsfuß,  $\frac{1}{4}$  kg entfettetes Rindfleisch, der Saft einer Zitrone, 2 Eier samt Schale zum klären.

Die Füße werden zusammengekocht, das Fleisch in Stücke geschnitten, Gewürz dazugegeben, das Ganze 3-4 Stunden gekocht. Dann sieht man alles durch ein feines Sieb & läßt es über Nacht stehen, daß es fest wird. Am andern Tag wird es noch einmal entfettet, in ein Rein gegeben & am Herd langsam zergehen gelassen. Nun gibt man die Eier samt den zerdrückten Schalen dazu & etwas Essig & schlägt das Ganze mit der Schneute bis es aufkocht. Man läßt es 1 Minute stark kochen, stellt es an den Rand des Herdes, bis sich das Eiweiß in einen grauen Schaum zusammengezogen hat. Dann wird das flüssige Aspick durch ein Tuch gesiebt & in Gläser gefüllt. Will man es für längere Zeit aufbewahren, so müssen die Gläser

mit Pergamentpapier verbunden sein & das Hspate 10 Minuten in Dunst gekocht werden.

Für Krankenkost eignen sich als Fleischspeisen: gebackene oder gebratene Fische, gebratenes Hühner & Kalbfleisch in verschiedener Zubereitung.

Als Beilagen: Kompotte, rote grüne Gemüse, wenig gesäuerte grüne Salate.

Als Mehlspeisen: Liscautteige, ~~Dunstbrotchen~~

### KOCHSALAT.

Zutaten: 3 große Stauden Kochsalat, 4 Ekg Butter, etwas Mehl, Salz,  $\frac{1}{4}$  kg grüne Erbsen

Der Kochsalat wird in einzelne Blätter verteilt, gewaschen & in sehr wenig kochendes, ungesalzenes Wasser gegeben. Nach beiläufig 10 Minuten wird er herausgenommen & grob zerhackt. Aus der Butter & dem nötigen Mehl wird eine leichte

Annahme bereitet, man gibt den Kochsalat hinein, salzt etwas & gießt mit dem Gemüservasser & etwas Suppe auf.

Die grünen Bohnen werden mit etwas Butter & Wasser weich gekocht & dann dünnsley erst dem Kochsalat beigegeben.

GRÜNE ERBSEN.

Zutaten: 1/2 l Bohnen, 4 dkg Butter, 4 dkg Zucker, etwas Petersiliengrün, etwas Mehl & Salz.

Man gibt die Bohnen in eine Reim & gießt soviel kaltes Wasser dazu, daß sie davon bedeckt sind. Dann gibt man die Butter dazu, etwas Salz & feingehackte Petersilie & köcht das Gemüse dünsten bis es weich ist. Wenn alle Flüssigkeit verdunstet ist & die Bohnen weich sind, stäubt man etwas Mehl darüber & gießt mit Suppe zur nötigen Dike auf. Dann erst gibt man den Zucker dazu & köcht nochmals aufkochen.

GRÜNE FISOLEN.

Zutaten: 1/2 kg grüne Fisoleten, 4 dkg Schmalz (etwas Petersiliengrün), Salz, entweder Rahm oder Rahm.

Die Fissolen werden gewaschen, entfädelt, viereckig oder rundlich geschnitten & in Salzwasser weichgekocht. Aus dem Schmalz & dem nötigen Mehl macht man eine gelbe Einbrennigst mit Luppe zur nötigen Dicke auf. Dann werden die Fissolen hineingegeben & zum Schluß erst der Rahm hineingegeben.

Man kann aber auch die Fissolen sowie die die Spargelbohnen im ganzen kochen & dann mit Butter & Brösel übergeben oder die Fissolen ~~we~~ im ganzen weichkochen & als Salat anrichten.

### BRHUNGEPÜSTETE KOHLRÜBEN.

Zutaten: 4 mittelgroße Kohlrüben, 8 dkg Schmalz, 4 dkg Zucker, etwas Mehl, Salz.

Das Schmalz läßt man heiß werden, gibt den Zucker dazu & sobald dieser braun geworden ist die in kleine Würfel geschnittenen Kohlrüben & dünstet diese unter häufigem

Nachgießen von Suppe reich. Dann werden sie mit Mehl gestaubt,  
mit Suppe aufgeossen, etwas gesalzen & gut verkochen.

KOHLSPROSSEN.

Zutaten: 1/2 l Kohlsprossen, 4 dkg Butter, Salz, etwas Mehl,  
Petersiliengrün.

Der Kohl Die Kohlsprossen werden mit wenig kaltem  
Wasser angesetzt, dann wird die Butter & etwas Salz dazu  
gegeben & das Gemüse reich gedünstet (10 Minuten). Die  
Flüssigkeit vollständig verdunstet, dann staubt man einen  
Löffel Mehl darüber, gießt mit kalter Suppe zur nötigen  
Lücke auf & läßt gut verkochen.

EINGEMACHTER KOHL.

Zutaten: 1 mittelgroße Karfiolrose, 4 dkg Butter, Salz,  
etwas Mehl, Petersiliengrün.

Der Karfiol wird in kleine Rosen geteilt & diese in Salz-  
wasser weichgekocht. & dann sehr fein gehackt. Die restlichen grün-

nen Blätter werden nebst etwas Petersiliengrün ebenfalls weichgekocht & dann sehr fein gehackt oder passiert. Aus der Butter & dem nötigen Mehl macht man eine leichte Einmach, gibt die passierten Blätter dazu & gießt mit Suppe oder dem Gemüse-  
sud auf, bis es eine dickliche Tunke wird. Diese läßt man mit dem Karfiol nochmals aufkochen.

### PILZLINGEMÜSE.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  kg Stein- oder Herrenpilze, 8 kg Butter,  $\frac{1}{8}$  l Rahm,  
etwas Mehl, Salz, Pfeffer, Petersiliengrün, Suppe.

Die Pilze werden geputzt, ausgewaschen, dünnblättrig geschnitten & mit Butter & Petersiliengrün weichgedünstet. Der Rahm wird mit 2 Löffel Mehl verrührt, an den Schwämmen gegeben, diese jetzt erst gesalzen & gepfeffert, mit Suppe aufgegossen & dann das Ganze noch gut verkocht.

### EIERSCHWÄMME.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  kg Eierschwämme, 6 kg Schmalz, etwas Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Rahm, Suppe, Salz, Petersiliengrün.

Die Schwämme werden gepulvert, gewaschen & dann blättrig geschnitten.  
 Das Schmalz läßt man herbwerden, gibt dann die Schwämme  
 hinein & dünstet diese unter häufigem Nachgießen von Suppe,  
 bis sie weich sind. Nun werden sie mit 1em Löffel Mehl ger-  
 stäubt, geselen & mit etwas Rahm & Suppe aufgegossen.

GEFÜLLTE ERDÄPFELKNÖDEL.

Zutaten: 1 kg <sup>de</sup> Erdäpfel, circa 30 dkg Mehl, 3 dkg Butter, 1 Ei,  
 etwas Salz; Fülle: gehacktes Rindfleisch oder Grammehl  
 oder gekochtes fasciertes Fleisch.

Es wird ein etwas festerer Erdäpfelteig zubereitet, 1 gehäufter Eßlöffel  
 der Fülle in die Knödel gegeben & diese in Salzwasser 8-10 Minuten,  
 je nach ihrer Größe, gekocht. Als Beilagen eignet sich am besten:  
 Sauerkraut, Krautsalat, grüner Salat, saure Rüben.

## SCHWÄBISCHE BROTSUPPE.

Zutaten: 1 Stück Brot, 1 Ei, 1 Paar  $\frac{1}{2}$  Hürstel, etwas Rahm, Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Das Brot wird sehr fein gehackt, im Rohr getrocknet, dann mit einem Nudelwalzer zerdrückt & dann  $1\frac{1}{2}$  l kaltes Wasser dazugegeben & langsam aufgekocht. Vor dem Anrichten kommen 2 Löffel Rahm, das mit kaltem Wasser abgeseihtelte Ei & die blättrig geschnittenen (abgebräuteten) Hürstel dazu.

## PARADEISSUPPE.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  l Paradiesmark, 4 dkg Butter, etwas Mehl, Salz,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser.

Aus der Butter & dem nötigen Mehl macht man eine Leinwand, gibt das Paradiesmark dazu, gießt mit  $1\frac{1}{2}$  l Wasser auf, salzt & läßt gut verkochen. Als Einlage gibt

man entweder reichgekochten Reis oder Nudeln oder kleine  
Brüselknödel. Man kann in die Suppe auch etwas Essig oder  
Zucker geben.

GERIEBENES GERSTL.

Zutaten: 1 Ei, 1/2 kg Mehl, etwas Salz.

Aus Ei, Mehl und Salz knetet man einen sehr festen Nudelteig  
den man gut abarbeitet. Dann röhrt man ihn auf dem Reib-  
eisen. Die größeren Stücke, die herunterfallen, schneidet man  
noch klein. Dies alles trocknet man, indem man es auf ein  
Brett streut. Man gibt das geriebene Gerstl in die Suppe &  
läßt es 10 Minuten sieden.

HRME-RITTER.

Zutaten: 6 Semmeln, 3 Eier, Milch, Fett.

Die gebackten Semmeln werden zu Scheiben geschnitten,  
im geschlagenen Ei umgewendet & im heißen Fett  
gebacken.

## WARMER SARDELLENTUNKE.

Zutaten: 3 Sardellen, 3 dkg Fett, Zwiebel, Mehl, Salz, Petersil, Suppe.

Die gereinigten & ausgekühlten Sardellen werden mit Zwiebel & Petersil fein gehackt. Aus dem Fett & Mehl macht man eine Embrem, gibt die Sardellen dazu, läßt sie anrösten, gießt mit Suppe auf, salzt & läßt die Tunke verkochen.

## KALTER SARDELLENTUNKE.

Zutaten: 2 Dotter, 4 Sardellen,  $\frac{1}{10}$  l Öl, Zitronen = saft, Salz, Essig.

Die Dotter werden flammig abgetrieben, die parierten Sardellen, Salz, Öl, Zitronensaft & Essig dazugemischt.

DILLENERDÄPFEL.

Zutaten: 1 kg Erdäpfel, 3 Bündel Dillkraut, 4 dek. Butter, 1/2 l Rahm, Zucker, Mehl, Salz.

Das Dillkraut wird gereinigt, gewaschen, gehackt und mit der Butter geröstet, bis es weich ist, dann wird 1-2 Löffel Mehl darüber gestäubt, mit Rahm & Suppe aufgegeben, gesalzen & weich gekocht.

SEMMELEKRENN.

Zutaten: 3 Semmel, Butter, 1/2 l Suppe, Krenn, Salz.

Die geschälten Semmel werden in die Suppe eingeweicht, und verspendelt. Dann wird die Butter dazugegeben, die Mischung aufgekocht, Salz & geriebener Krenn dazugegeben.

APFELKRENN.

Zutaten: 1/2 kg saure Äpfel, Essig, Zucker, Zitronensaft, Salz, Krenn.

Essig, Zucker, Zitronensaft, Salz, werden gemischt. Die Äpfel werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben, dabei müssen sie aber fortwährend mit der Tunke betropft werden, daß sie weiß bleiben. Zum Schluss wird der geriebene Krenn dazugemischt.

### KALTE EIERTUNKE.

Zutaten: 3 Eier, 3 Löffel Öl, Essig, Salz, Zucker.

Die hart gekochten Eier werden passiert & mit dem Salz, Öl und Essig vermischt. Zucker wird nach Geschmack dazugegeben. Nach Belieben kann man auch feingehackten Schnittlauch daruntermischen.

### MAJONNAISE.

Zutaten: 2 Dotter,  $\frac{1}{2}$  l Öl, etwas Zitronensaft, Essig, weißer Pfeffer, Salz.

Die Dotter werden mit einer kleinen Schneerte abgetrieben, sehr flüchtig abgeschlagen, dann das Öl

55

tropfenweise dazu gerührt. Wenn die Masse schaumig & dick ist, kommt Zitronensaft, Pfeffer, Salz & Essig dazu; Nach Belieben kann man auch etwas französischer Senf einrühren.

### MARKKNÖDEL.

Zutaten: 6 dkg Beinmark, 1 Ei, 4 Semmeln, etwas Brösel, Salz, Petersilingrün.

Das Beinmark wird in kleine Stücke geschnitten, ausgelesen & fleumig abgetrieben. In diesen Abtrieb kommt nach & nach das Ei, die in Milch erweichten, durch ein Sieb gedrückten Semmeln, Salz, Petersilingrün & die Markgrammeln. Diese Masse muß  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen. Dann formt man kleine Knödel daraus, die in der Suppe 5 Minuten kochen müssen.

### ZWIEBELFLEISCH.

Zutaten: 1 kg Rindfleisch, 4 dkg Fett,  $\frac{1}{4}$  kg Zwiebel,

Salz, Pfeffer, Mehl, etwas Majoran oder Zitronenschale.  
Das Fleisch wird in kleinen Würfeln geschnitten, ge-  
salsen & gepfeffert. Die feingehackte Zwiebel läßt man  
mit dem Fett braun anbraten, gießt mit Suppe auf &  
gibt das Fleisch hinein. Man läßt es weich dünsten, macht  
dann eine braune Einbrenn, welche man mit dem Gan-  
zen gut verkocht.

### FLEISCHSTRUDEL.

Zutaten: Strudelteig von 20 dkg Mehl, 1 Ei, 20 dkg ge-  
kochtes, feingehacktes Fleisch.

Der dünn ausgezogene Strudelteig wird mit Eiklar betropft,  
mit dem gekochten, gehackten Fleisch bestreut und mit  
einem dicken Tellerband in 4 fingerlange Stücke geteilt. Diese  
werden an beiden Enden gut zusammengedrückt & 10 Min.  
in der Suppe gekocht. (Man kann ihn auch zuerst  
im Rohr backen.)

## STRUDELTEIG.

56

Zutaten: 35 dkg Mehl, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Öl, etwas Salz.

Das Mehl wird auf ein Nudelbrett gegeben, in der Mitte des Mehles ein Grübchen gemacht, das Ei hineingeschlagen & etwas gesalzen. Man vermischt es mittels eines Löffels & gibt beiläufig  $\frac{1}{4}$  l lauwarmes Wasser dazu, in das man den Löffel Mehl eingerührt hat, bis sich ein weicher Teig bildet. Diesen legt man auf die Seite, reinigt das Nudelbrett mit dem Messer, streut Mehl darüber & arbeitet den Teig mit den Händen 20-30 Minuten gut ab. Der Teig muß am Schlusse so weich sein, daß er bei jedem Druck der Hand seine Form verändert, aber weder aus der Hand noch am Brett fallen bleibt. Es ist besser, den Teig am Anfang weich

zuerhalten, da man später noch immer Mehl nachgeben  
kann. Sobald er gut abgearbeitet ist, formt man ihn zu  
einem kleinen Lärchen, legt dieses auf das mit Mehl  
bestreute Nudelbrett, stürzt ein hin erwärmtes Gefäß  
darauf & hält den Teig 20-30 Minuten ruhen.  
Dann rollt man den Teig auf den mit Mehl bestreuten  
Brett etwas aus, legt ihn über die beiden Hand-  
rücken, die man ründet, zieht ihn auf diesen etwas  
größer & hält ihn dann behutsam auf ein mit  
Mehl bestaubtes Tischtuch gleiten. Hier zieht man  
ihn so groß als möglich aus & schneidet die allzu-  
dicken Ränder weg & füllt ihn. Guter Nudelteig  
soll, wenn er ausgerollt ist, so dünn & glatt sein  
wie Seidenpapier.

## APFELSTRUDEL.

57

Teig: Stundelteig von 35 kg Mehl u. s. w.

Fülle:  $1\frac{1}{2}$  kg Äpfel, 10 kg Butter, 6 kg Brösel, 8 kg Rosinen, 10 kg Zucker etwas Limt.

Der dünn ausgezogene Stundelteig wird zur Hälfte mit den geschälten, in feine Spalten geschnittenen Äpfeln belegt & die Rosinen darüber gestreut. Auch ein Teil wird der ganze Teig mit Brösel & Limt & Zucker bestreut. Dann wird er mit zerlassener Butter betropft. Man wind er vorsichtig eingerollt & auf ein Blech gegeben. Oben wird er mit Butter bestreichen und 1 Stunde gebacken. Man braucht dabei wohl mehr Butter, aber der Teig wird mürber. (Man kann vorher die Brösel mit der Butter rösten & damit den Teig bestreuen.)

## KIRSCHENSTRUDEL.

Teig: Handteig von 25 kg Mehl n. s. w.

Fülle: 1½ kg Kirschen, 10 kg Zucker, 10 kg Butter, etwas Limt.

Der Strudel wird wie der Apfelstrudel zubereitet.

## KIRSCHENKUCHEN. I.

Teig: 6 Eier, 6 Eischwerer Zucker, 6 Eischwerer Butter, 6 Eischwerer Mehl, 1½ kg Kirschen.

Die Butter wird schaumig abgetrieben & nach & nach die ganzen Eier & der Zucker eingerührt (Rührdauer mindestens ½ Stunde). Am Schluss wird das Mehl leicht eingemengt. Dann giebt man den Teig in ein bestaubtes Blech & belegt ihn reihenweise (nicht zu dicht) mit Kirschen. Langsam backen.

KIRSCHENKUCHEN II.

Zutaten: 18 dkg Zucker, 6 Eier, 14 dkg Mandeln (unge-  
schält gerieben), 3 dkg Brösel, feingehobene Zitronen-  
schale,  $\frac{1}{4}$  kg Kirschen.

Zucker & Dotter werden gut mit der Schneewitze geschlagen,  
dann die Brösel, die geriebenen Mandeln & der Schnee  
daruntergemengt. Auf ein beschmiertes Blech auf-  
streichen, reihenweise mit Kirschen belegen & in (Massen)  
mässig warmen Rohr langsam backen.

KIRSCHENKUCHEN III.

Zutaten: 7 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 4 Eier, 14 dkg  
Mehl, etwas Vanille,  $\frac{1}{4}$  kg Kirschen.

Butter, Zucker & die ganzen Eier werden sehr gut abge-  
trieben & dann das Mehl daruntergerührt. Man füllt  
den Teig in eine Tortenform, legt Kirschen oder Weich-  
seln darauf & bäckt ihn in warmen Rohr.

## TOPFENKNÖDEL.

Zutaten: 6 dkg Butter, 2 Eier, 2 Echter, 32 dkg Topfen,  
12 dkg Semmeln (geschält, in Würfel geschnitten, &  
in wenig Milch eingeweicht), 13 dkg Grieß, etwas  
Salz.

Die Butter wird mit den Eiern & den Eochtern gut ab-  
getrieben, die passierte Topfen, die eingeweichten Sem-  
meln, Salz & der Grieß dazugemischt. Man läßt  
die Masse 1 Stunde stehen, formt dann Knödel dar-  
aus, gibt diese in kochendes Wasser & läßt sie je  
nach ihrer Größe 15-20 Minuten kochen. Beim  
Anrichten bestreut man sie mit Brösel & gibt  
heiße Butter darauf.

## TOPFENMALOSCHKA.

Zutaten: Nudelteig von 24 dkg Mehl, 2 Eier, etwas  
Salz, Wasser oder Milch, 25 dkg Topfen, 12 dkg  
Quammeln.

59

Der Nudelteig wird messerwüchendick ausgewalzt, getrocknet & in große Flecken geschnitten. Diese werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Die Quammeln werden fein gehackt, heiß gemacht, die Flecken dazugegeben & beim Anrichten der geübene Topfen darübergestreut.

### TOPFENNUDELN.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kg Topfen, 3 dkg Butter, 4 Eier, Salz, Mehl, Butter & Brösel.

Der passierte Topfen, die Eier, Butter, Salz & soviel Mehl als nötig ist, werden mit ~~dem~~ auf dem Brett an einem weichen Teig verarbeitet. Aus diesem formt man kurze, 2 fingerdicke Stücke, die man  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salzwasser kocht, in gerösteten Semmelbrösel wälzt & für kurze Zeit in die heiße Röhre stellt.

## MYRILLENKNÖDEL.

Zutaten: Erdäpfelteig wie zu den Erdäpfelmudein, kleine  
Marillen, Brösel, Butter, Zucker.

Getrocknete Marillen werden in Wasser eingeweicht, abge-  
trocknet & in jede Frucht Hälfte ein kleines Stück  
Zucker gewickelt.

Frische Marillen werden aufgebrochen, der Kern heraus-  
genommen & dafür ein Stück Zucker hineingesteckt.  
Die Marillen werden dann in kleine Teigstücke eingewickelt  
& zu Knödeln geformt, diese in Salzwasser gekocht, mit  
kaltem Wasser abgeschreckt & in mit Butter zeröstete  
Brösel gerollt.

## DAS KOCHEN (SIEDEN) DES ZUCKERS.

Um Zucker zum Einsieden von Früchten, klarem Sülzen

80

& dgl. zu kochen, gibt man 1kg Hart oder Würfelzucker in eine Reim, gießt 1l kaltes Wasser darauf & läßt es stehen, bis der Zucker aufgelöst ist. Man bringt ihn nun langsam zum kochen & nimmt während des Siedens immer den sich bildenden Schaum ab. Wenn der Zucker 10 Minuten gekocht hat, gibt man 1 Löffel Zitronensaft oder Essig dazu um alle Unreinlichkeiten auszuscheiden, dann wird die Lösung durch ein in heißes Wasser getauchtes, reines Tuch, gegossen. Dies bezeichnet man als: geläuterten Zucker.

In verschiedener Verwendung kocht man die Lösung noch weiter & erhält so 6 verschiedene Grade.

1. Grad: Breitrauf genannt. Der Zucker fällt von dem eingetauchten Löffel in lappenförmigen, breiten Tropfen

ab.

2. Grad: Perle genannt. Hält man den eingetauchten Löffel heraus, so bildet sich an einem kurzen Faden eine Perle, die abfällt, während sich der Faden wieder an den Löffel zurückzieht.

3. Grad: Das Spinnen oder der lange Faden. Nimmt man von einem Löffel einen Tropfen zwischen Daumen & Heilfinger, und entfernt die Finger voneinander, so bildet sich ein haardünner Faden.

4. Grad: Der kleine Flug oder die kleine Blase. Wenn man in das Innere einer eingetauchten Gabel oder eines Löffels bläst, so bilden sich kleine Blasen.

5. Grad: Der starke Flug; Es bilden sich größere Blasen welche abfliegen.

6. Grad: Der Bruch; Eine Gabel oder ein Holz =

61

Stäbchen sind in kaltes Wasser getaucht, gut abgeschwenkt,  
in dem Zucker getaucht - schnell wieder in das Wasser  
zurück gegeben. Der Zucker muß sich dann wie Glas  
zerbrechen lassen.

## MARMELADEN, OBSTKONSERVEN, PUNST- OBST OBSTSAFTE.

Für den Einsiden darf nur schönes, reifes, aber noch hartes  
Obst genommen werden. Den Zucker für das Punstobst be-  
reitet man, indem man 2 kg Zucker mit 2 kg Wasser aufkoo-  
chen 25 Minuten stark kochen läßt. Dann wird dieser  
Zucker durch ein Tuch gesiebt & abgekühlt verwendet. Für  
Marmeladen wird alles Obst, wenn es weich genug ist, roh passiert.  
Hartes Obst legt man in heißes Wasser & läßt es darin, bis  
es weich ist, ohne es zu kochen. Mehr als 2 kg Obst sind nie

in einem Gefäß auf einmal zu kochen. Zuerst wird der Obst  
allein zum Kochen gebracht, dann der Zucker dazugegeben.  
Obst von dem Moment an, in dem es wieder aufkocht, wird  
die Kochdauer gerechnet. Alle Marmeladen sollen nach Herd  
in Gläser gefüllt werden & nicht zugegedeckt stehen gelassen  
werden. Wenn sie ausgekühlt sind, werden sie verwendet.

Vorsicht beim Einfüllen! Man stelle die Gläser auf ein zusammen-  
gefaltetes Tuch, welches in kaltes Wasser getaucht wurde,  
gebe zuerst in jedes Glas 1 Löffel voll Marmelade, ehe man sie  
einfüllt. Das Einfüllen muß an einem von Luft ge-  
schützten Ort vorgenommen werden.

Um Obst zu kochen, lege man ein kaltes, aber keines  
Tuch in einen hohen Topf, stelle die gut verbundenen  
Gläser dicht nebeneinander hinein, fülle das Gefäß bis fünf  
Zehntel unter dem Rand der Gläser mit kaltem Wasser an,

62

Bedeckt es mit einem passenden Deckel & bringt das Wasser zum Kochen.  
Die Kochdauer rechnet man von dem Moment an, in dem das Wasser zu  
sieden beginnt. Es dürfen immer nur gleichhohe Gläser eingestellt &  
gekocht werden. Das Einwickeln der einzelnen Gläser in Tücher oder  
das Ausstopfen der Zwischenräume mit Stroh ist überflüssig. Wenn das  
Obst genug gekocht hat, legt man ein Papier unter den Deckel &  
läßt es im Gefäß auskühlen. Es ist für die Konservierung  
der Marmeladen oder Kompotten wichtig, die Gläser vor dem Ge-  
brauch in richtiger Weise zu reinigen. Man wäscht sie mit hei-  
ßem Wasser & einem von Soda mittels einer Flaschenbürste  
sorgfältig aus, spült sie nochmals in reinem kochendem Wasser  
& läßt sie - ohne sie mit einem Tuch ab- oder auszutrocknen  
schief liegen, oder umgestürzt gut austrocknen.

### MARILLEN-RIBISEL-HIMBEER-ERDBEER- & WEICHSELMARMELADE.

Bei allen diesen Marmeladen wird das Obst roh passiert & dann-

zu je 2 kg auf einmal zum Kochen gebracht. Dann gibt man  
2 kg Grieszucker dazu & kocht unter fortwährendem Rühren  
vom Moment des Siedens an 10-20 Minuten kochen.

### ORANGENMARMELADE.

Die Orangen werden geschält & die Schale mit viel Wasser gekocht,  
bis sie weich ist. Dann wird das Gelbe davon dünn abgeschält  
& in feinen Nadeln geschnitten. Die geschälten Orangen zer-  
schneidet man & kocht sie in einer Pfanne, ohne sie kochen zu  
lassen, heiß werden. Dann werden sie passiert, das  
gleiche Gewicht Zucker dazugegeben & die geschnittene  
Schale beigemischt. 15-20 Minuten kochen lassen.

### WEICHSELFLEISCH.

2 kg entkernte Weichseln werden zum Kochen gebracht,  $1\frac{1}{2}$  kg  
Zucker dazugegeben & alles 15-20 Minuten gekocht. Kir-  
schenfleisch wird ebenso wie Weichselfleisch zubereitet, nur

63  
gibt man weniger Zucker & kocht ein Stück Vanille mit.

## DUNSTOBST.

### KIRSCHEN IN DUNST.

Schöne, reife Kirschen werden von den Stengeln gesäubert, in  
Kunstgläser gefüllt, mit gesponnenem Zucker überlassen,  
gut verbunden & 10 Minuten in Dunst gekocht.

Weicheln werden ebenso zubereitet aber nur 5 Minuten gekocht.

### MARILLEN IN DUNST.

Reife, aber noch harte Marillen werden halbiert & in Zitronen-  
wasser gelegt. Dann werden sie in kochendes Wasser gegeben &  
gleich abgeseiht. Wenn sie gut abgetropft sind, werden sie  
in Gläser gefüllt, gesponnener Zucker daraufgegossen, gut  
verbunden & 10 Minuten in Dunst gekocht.

## GESCHÄLTE ZWETSCHKEN.

Reife, grobe, aber noch härtere Zwetschken werden geschält & in Gläser gefüllt. Geponener Zucker wird darüber gegeben, die Gläser verbunden & 2-4 Minuten im Dampst gekocht.

## ESSIG ZWETSCHKEN.

1 kg Zucker löst man mit  $\frac{1}{4}$  l gutem Weinessig befeuchtet, dick einkochen & schüttet ihm, etwas abgekühlt, über 3 kg harte, reife Zwetschken. Man läßt diese überlassen stehen, gibt sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb & füllt sie in Gläser. Der Zucker wird wieder dick eingekocht & ausgekühlt über die Zwetschken geschüttet. Die Gläser werden dann verbunden & 5 Minuten im Dampst gekocht.

PREISELBEEREN.

$\frac{1}{2}$  kg Zucker löst man spinnen, gibt 2 kg Zucker  
ausgelöst, ungewaschene Preiselbeeren dazu & löst  
sie 10 Minuten kochen. Man nimmt sie dann vom  
Feuer & rührt sie noch 20 Minuten nach einer Seite,  
damit sich die leeren Haut wieder füllen. Dann wird  
das Kompott in die Gläser gegeben.

HIMBEERSAFT.

$1\frac{1}{2}$  l Himbeeren gibt man auf ein gespanntes  
Tuch. 1 kg Zucker löst man mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser &  $\frac{1}{4}$  l  
Essig aufkochen & gießt diesen über die Himbeeren.  
Den Saft löst man wieder aufkochen & gießt ihn  
abermals darüber & löst ihn nochmals aufkochen,  
schäumt ihn ab, füllt ihn in Flaschen & ver-  
siegelt diese sogleich. Der Himbeersaft

kann ebenso wie der Ribiselsaft zubereitet werden.

### RIBISELSAFT.

Die Ribisel werden samt den Stielen zerquetscht & 4-7 ~~Minuten~~ Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen gelassen. Sobald sie gut durchgezogen sind, gibt man sie auf ein gespanntes Tuch & läßt den Saft ablaufen. Auf 1 kg Saft wird 1 kg Zucker genommen, dieser gesponnen, der Saft dazugegeben, 5 Minuten gekocht, gut abgeschäumt & noch warm in Flaschen gefüllt.

### DAS EINKOCHEN DER GEMÜSE.

4  
Zum Einlegen von Gemüse sind die Gläser mit Glasdeckel & Gummiringverschluss zu versehen, da sich in mit Pergament verbundenen Gläser

die Gemüse nicht gut halten.

Zum Einlegen eignet sich vor allem: Spargel, Karotten, Zuckerkürbissen, Karfiol, grüne & gelbe Bohnen, auch junge, ganz frische Pilze.

Als Lutaten zum Einsieden bereitet man eine Salz-Lösung wie bei der auf 1 l Wasser 1 kg Salz genommen wird. Die Lösung wird aufgeköcht & warm verwendet.

Alle Gemüsearten werden zuerst in der üblichen Weise gewaschen & 1-2 Stunden in kaltes Wasser gelegt, damit der zu starke Geschmack gemildert wird. Hierauf kocht man sie einige Minuten in Salzwasser oder dämpft sie in einem Gemüsesieb über kochendem Wasser. Die ausgekühlten Gemüse werden

möglichst dicht in die Gläser gefüllt & soviel  
Lösung daraufgegossen, daß ein 2 finger-  
breiter Raum vom oberen Rand frei bleibt. Die  
Gläser werden in der üblichen Weise verschlossen &  
1½ - 2 Stunden im Dunst gekocht. Hingee-  
kühlt nimmt man sie aus dem Apparat &  
sieht sich nach, ob die Deckel fest schließen.  
Läßt sich der Deckel abheben, so muß dieses Glas nochmals  
in Dunst gekocht werden.

Es empfiehlt sich, die Gläser nach 3-5 Tagen noch  
einmal ½ Stunde im Dunst zu kochen.

### TOBOSTORTE.

Zutaten: 15 dkg Zucker, 10½ dkg Mehl, 7g Dotter, 4 Khas

Schnee

Crème: 5 Eier, 21 dkg Zucker, 21 dkg Schokolade, 21 dkg Butter,  
1/2 Schote Vanille.

Zuerst werden die Biscuitblätter gebacken.

Die Creme werden die mit Wasser erweichte Schokolade,  
die Eier, der Zucker & die gestorbene Vanille im warmen  
Wasserbad geschlagen, bis die Masse schaumig & dick  
ist. Sobald sie gut ausgekühlt ist, wird die gut abge-  
triebene Butter dazugemischt. Mit dieser Creme werden  
die 4 Blätter aufeinander gesetzt, das oberste Blatt  
wird mit gepulvertem Zucker glasiert & gleich zur  
Portionen strahlenförmig eingeschnitten.

TOPFENTORTE.

Lutaten: Mürbe Teig aus 14 dkg Butter, 20 dkg Mehl,  
9 dkg Zucker, 1 Dotter;

Fülle: 10 dkg Butter, 15 dkg Zucker, 56 dkg Topfen,  
4 dkg Mandeln (geschält & gerieben), 10 dkg Rosinen,  
2 Löffel Rahm, 1 Löffel Mehl, 2 Klär  $\frac{1}{2}$  Schmelz.

Eine Tortenform wird mit dem anriebenen Teig ausgelegt,  
die Fülle daraufgegeben, oben mit Teig bedeckt, mit  
Ei bestrichen & langsam gebacken.

### APFELTORTE.

Zutaten: 84 dkg Äpfel (Reinnetten oder Hasenhandker,  
geschält & klein geschnitten),  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 56 dkg Zucker,  
21 dkg Mandeln (geschält & stiftig geschnitten), 7 dkg Zitronat.

Äpfel, Zucker & Wasser läßt man kochen, bis es zu  
sieden beginnt. Dann gibt man die Mandeln & das  
Zitronat dazu. Die Masse wird noch heiß in eine Form  
gefüllt, in der man sie sieden läßt.

67

# CREMÉS, EISSPEISEN, GEFRORENES, SULZEN.

---

Für alle Cremés & Sulzen werden zuerst alle Zutaten sehr gut vermengt und dann im heißen Wasserbad unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht.

Die Gelantine wird mit kaltem Wasser aufgewaschen & dann im Wasser aufgelöst. Sie muß unter starkem Rühren in die lauwarme Masse der Sulze eingemischt & diese, bis sie sülzt, fort gerührt werden. (In Dänemark & Schweden bereitet man die Sulze mit Lagen.) (Lagopalmé).

Die Form wird mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, ehe die Sulze eingefüllt wird, dann kalt oder ins Eis gestellt. Vor dem Stützen wird sie für einige

Minuten in heißes Wasser getaucht. Dann erst kann  
sie auf eine beliebige Schüssel herangestellt werden,  
ohne zu verletzten.

Wenn eine Form in Eis eingegraben werden soll, so  
muss sie einen gut schließenden Deckel haben, welcher  
noch mit Butter verschmiert wird.

Das Eis, welches man zum Eingraben nimmt, wird  
sehr klein geschlagen & mit viel Steinsalz (~~1~~ kg  
Steinsalz für  $\frac{1}{2}$  Block Kunsteis) vermischt.

### VANILLECRÉME ALS ÜBERGUSS.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  l Eiers, 3 Dotter, etwas Vanillezucker.

Zucker, Dotter & Eiers werden gut vermischt & im  
Becken im warmen Wasserbad solange geschlagen,  
bis die Crème dick wird.

KALTES BISQUIT.

Zutaten: 4 Eiter, 12 dkg Vanillezucker, 1 dkg Gelatine,  
1/4 l Schlagsobers.

Eiter & Zucker werden sehr gut abgetrieben, die aufge-  
löste Gelatine & das steifgeschlagene Obers darun-  
termischt. Man läßt es in einer Kugelform absetzen.

KASTANIENREIS.

Zutaten: 1/2 kg Kastanien (roh gewogen), 1/4 l Schlag-  
obers, 1/4 kg Vanillezucker.

Die Kastanien werden geschält, auch die innere Haut  
vollständig entfernt. Dann kocht man sie in Wasser, dem  
3-4 Stückchen Würfelzucker beigegeben sind (oder in  
Milch) sehr weich. Sie werden heiß passiert und mit  
Vanillezucker nach Geschmack gesüßt. Hierauf drückt  
man den Brei durch ein Reibeisen oder durch einen

Endröpfelquetscher auf die Mitte einer Schüssel in  
bergartiger Form & verziert ringsum mit steifge-  
schlagenem Eies.

### EISKAFFEE.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 6 Lötter, 10 dkg Zucker,  $\frac{1}{4}$  l starker  
& schwarzer Kaffee, Schlagobers.

Lötter, Zucker & Milch werden zu einer Crème gekocht.

Sobald diese noch heiß ist, wird der Kaffee darzuge-  
mischt & am besten in einer Gefrieremaschine  
zum Gefrieren gebracht. Es wird zum Hinrichten in  
Kaffee gläser gefüllt & oben auf stark gerührtes  
Schlagobers gegeben.

### GRAMMELPOTATSCHERLN.

Zutaten: 20 dkg Grammel (leicht ansgedrückt, fein  
gehackt), 20 dkg Mehl, 1 Ei, etwas Milch, Salz, Fett.

Die Grammeln werden mit der Hälfte des Mehls fein ausgerollt & kalt gestellt. Inzwischen macht man aus der andern Hälfte des Mehls mit dem Ei & der in etwas Milch aufgelösten Garm einen weichen Teig an.

In diesen werden die Grammeln eingeschlagen, 3mal ausgerollt & rasten gelassen. Dann wird der Teig fingerdick ausgerollt, und angestochen, oben mit einem Messerrücken kleine Kreidchen eingedrückt, dann aufgehen gelassen, mit Ei bestreichen & im warmen Rohr gebacken.

### KÄSESTANGERL.

Zutaten: 15 dkg Butter, 25 dkg Mehl, 20 dkg geriebener Parmesan, etwas Rahm, Salz.

Die Butter wird gut abgetrieben, die übrigen Zutaten dazugegeben und der Teig an einem kühlen Ort rasten gelassen. Dann werden Stangen daraus geformt,

mit Ei bestreichen, & mit in Salz gerösteten Mandeln  
bestreut & warm gebacken.

### SEHNKINKIPFERLN.

Zutaten: Topfenbutteig aus 10 dkg Topfen,  
10 dkg Butter, 10 dkg Mehl, etwas Salz.

Fülle: feingehackte Schinke mit etwas Rahm.

Der Topfenteig wird dünn ausgerollt, zu viereckigen  
Stücken geschnitten, diese mit der Fülle belegt &  
zu Kipferln geformt. Diese werden mit Ei bestreichen  
& noch warm gebacken.

### WIENER SENNITZEL.

Zutaten: 1 kg Kalbschlagel, 2 Eier, Semmelbrösel,  
Mehl, Fett,  $\frac{1}{2}$  kg Schmalz.

Das Fleisch wird wenn möglich zu gleicher Größe geschnitten, wobei man zu beachten hat, daß man die Fasern des Fleisches immer der Quere geschnitten hat. Die Schnittzel werden schwach gesalzen. Die Eier werden nun mit etwas Milch oder Wasser abgeklopft, dann taucht man das Fleisch zuerst ins Mehl, dann ins Ei, läßt gut abtropfen, legt es auf feine Semmelbrösel, streut Brösel darüber & klopft es leicht ab, damit nicht zu viele Brösel hängen bleiben. Dann werden die Fleischstücke nebeneinander auf ein mit Brösel bestreutes Brett gelegt. Das Fett läßt man in einer nicht zu flachen Pfanne heißwerden, legt soviel Fleischstücke hinein als nebeneinander Platz haben, backt sie auf beiden Seiten lichtbraun &

hält sie auf Papier abtropfen. Während des  
Baukens dürfen die Schnittzel nicht angestochen  
werden, nach dem panieren müssen sie gleich  
gebacken werden.

### VERSCHIEDENE FÜLLEN ZU FLEISCH.

1. Semmelfülle & Lutaten: 4 dkg Butter, 4 Semmeln,  
4 Eier, etwas Salz, Petersilingrün, Krösel, Milch.

Die Butter wird mit den ganzen Eiern abgetrieben,  
die in Milch erweichten, gut ausgedrückten  
Semmeln, Salz, gehackte Petersilingrün & etwas  
Krösel darunter gemischt. (Eignet sich zum  
Füllen von Kalbsbrust,

2. Leberfülle. Potaten 25 kg Leber (geschabt), 3  
Lemmen, 3 Eier, etwas Milch, Salz, feingehackte  
Petersilie.

Butter, Eier & erweichte Lemmen werden gut abgetrieben  
& die feingeschabte Leber darunter gemischt.

Eignet sich zum Füllen von: Wursthüllen, gerollten  
Rostbraten oder Pasteteigent, sowie von ausgehöhlten  
Kohlrüben oder ausgehöhlten Kartoffeln.

3. WURSTFÜLLE

Potaten:

Hier zubereitet wie die Lemmenfülle nur gibt man  
noch die rohe, angestrichene Rostwurst dazu.

## VERWENDUNG VON RESTEN VON GEBRATENEM UND GEBACKENEM FLEISCH.

Das Fleisch von älteren Tieren ist oft seiner Löslichkeit halber nicht gut genießbar, läßt sich aber fasciert in verschiedenen Zubereitungen noch gut verwenden.

Reste von Wildgeflügel löst man von den Knochen & fasciert es. Man läßt etwas Petersiliengrün in Butter anlaufen, gibt eine in Wasser erweichte, ausgedrückte Semmel & das fascierte Fleisch dazu & gießt mit Luppe zur Dicke eines Breies auf. Dann würzt man nach Geschmack & gibt ein Eiweiß & etwas Rahm dazu (Glaschée).

Hat man Reste von Hühnerfleisch, so wird dieses

sehr feingeschnitten, mit Mayonaise vermengt & mit grünem Salat angezündet.

Schweine-Schöpfen- oder Wildbraten wird feinsblättrig geschnitten - Man röstet etwas gehackte Zwiebel in Fett, gießt mit Bratensaft oder Suppe auf & gießt alles in eine Hühnerbüchse. Dann wird das Fleisch hineingegeben, darüber eine Lage gekochte, querwärtschte Kürbisse die man mit Butterstückchen belegt. Die Speise wird im Rohr gebacken, bis sie Farbe hat.

BISQUITROULADE.

Zutaten: 14 <sup>1/2</sup> lbs Zucker, 5 <sup>1/2</sup> Eier, 8 <sup>1/2</sup> lbs Mehl, 5 <sup>1/2</sup> lbs Schnee, Mandelade.

Der Bisquitteig wird sehr gut abgetrieben & auf dem Blech im heißen Rohr gebacken, sogleich auf ein bemalktes Papier ge-

stümpft, die Rückseite mit Marmelade bestreichen & zusammen-  
gerollt.

### BISCHOFSBROT.

Zutaten: 4 Eier, 14 dkg Zucker, 14 dkg Mehl, 4 dkg Mandeln,  
4 dkg Rosinen, 4 dkg Himbeeren, 4 dkg Nüsse, 4 dkg Zitronat,  
2 dkg Pistazien, 2 dkg Pignolen.

Der Zucker wird mit den Eiern solange abgetrieben, bis die  
Masse dick & schaumig ist, dann das Mehl & die übrigen Zu-  
taten leicht eingemengt. Es wird in der Liebackform lang-  
sam gebacken.

### CAKES I.

Zutaten: 55 dkg Mehl, 25 dkg Zucker, 6 dkg Butter, 2 Eier,  
1 Kaffelöffel Speisesoda, 1-2 Löffel Rahm, Salz.

Aus obigen Zutaten mengt man auf dem Brett einen weichen  
Teig, den man  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt ruhen lässt. Dann

rollt man kleine Stücke davon messerwüchendick aus, sticht runde Formen daraus, die man auf ein mit Butter be-  
strichenen Blech legt & im mäßig warmen Ofen bäckt.

CAKES II.

Zutaten: 58 dkg Mehl, 33 dkg Butter, 2.3 dkg Vanille =  
Zucker, 1/2 dkg Speisesoda, 1/8 l Öl, 3 Eier.

Diese Cakes werden so wie die übrigen zubereitet.

SCHOKOLADETORTE.

Zutaten: 42 dkg Mehl, 33 dkg Butter, 11 dkg Zucker, 7 dkg  
Schokolade.

Creme: 10 dkg Zucker, 10 dkg Schokolade, 6 Dotter, 1/2 l Milch.

Zuerst wird aus den obigen Angaben ein mürber Teig bereitet &  
in 4 oder 5 einzelnen Oblaten gebacken. Diese werden mit  
der Creme bestrichen, aufeinander gesetzt & dann mit Schoko-  
lade überzogen.

## ERDÄPFELBRÖT.

Zutaten: 12 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 25 dkg Erdäpfel  
(gekocht & passiert), 1 kg Mehl, 1 Ei, 4 dkg Gern,  $\frac{1}{4}$  l Milch,  
etwas Salz.

Butter & Mehl werden abgeröstet, Zucker, Erdäpfel & Salz  
daruntergemischt. Die Gern wird in der Milch aufgelöst, dann  
zu den Andern gegeben & daraus ein weiches Teig geknetet.

Dieser muss sehr gut abgearbeitet werden. Man formt daraus ent-  
weder einen Strüzel oder einen Leib & hält ihn sehr gut auf-  
gehen, ehe man ihn mit Ei bestreicht & langsam bäckt.

## STRÄUSELKUCKEN.

Zutaten: Gemteig aus 40 dkg Mehl,  $2\frac{1}{2}$  dkg Gern,  $\frac{1}{4}$  l Milch,  
1 Ei, 2 Dotter, 8 dkg Butter, 4 dkg Zucker, etwas Salz.

Sträuseln: 15 dkg Butter, 15 dkg Zucker, 15 dkg Mehl,  
etwas Zitronensaft.

## Wir kochen:

**Kirschentoch:** Man schlägt von 4 Eiklar einen festen Schnee, mischt 4 Kaffeelöffel Mehl, 4 Kaffeelöffel Staubzucker und die Dotter hinein, rührt vorsichtig um, gibt die Hälfte in eine mit Butter ausgeschmierte, bestaubte Kuchenform, legt einige Kirschen darauf, gibt die andere Hälfte der Teigmasse darüber und bäckt es langsam.

**Kirschenkuchen:** 7 dkg Butter, 4 dkg Zucker, 10 dkg Mehl und 1 Dotter werden auf dem Brette rasch zu einem Teig verarbeitet, dann auf das Blech gedrückt, mit Kirschen belegt und in der Röhre gebacken.

Spargel wird von den Köpfen abwärts mit einem scharfen Messer abgehobelt, so daß sich alle Holzfasern ablösen. Man läßt in einer Kasserolle Salzwasser kochen, bindet den Spargel zu je 15 Stück mit einem Bastfaden leicht zusammen, legt ihn in das kochende Wasser ein und kocht ihn 25 bis 30 Minuten. Dann legt man die einzelnen Bunde vorsichtig auf eine Schüssel, entfernt die Bindfaden und übergießt die Spargel mit Semmelbröseln und heißer Butter. Es soll beim Herausnehmen kein Wasser auf die Schüssel kommen. Das Sudwasser kann man ebenfalls verwenden. Man macht daraus eine milde Zitronen- oder Käsesoße oder schmeckt mit Suppenwürze ab und macht so eine eingemachte Suppe daraus.

„Danke — ja — ja — welche Zeitung?“

„Die „Kronen-Zeitung“, bitte.“

Die Hände der Frau tasteten unruhig suchend im Fach umher — wieder glitt ihr Blick ins Leere und ich wartete ruhig.

Ein Mann trat ein: „Guten Tag. Zehn Memphis.“

„Zehn Memphis.“

„Ja — zehn Memphis, macht —“

Der Mann legte das Geld abgezählt hin; die Frau strich es ein, ohne nachzuzählen — wiederum schien ihr Blick in weite Fernen zu wandern... Und sie dachte: Nach Hause kommt er nicht mehr... allein... allein...

„Fünf Virginia!“ verlangte ein Motorfahrer in Eile, warf ein Zweimarkstück hin und wartete auf das Restgeld.

Die Frau sagte: „Danke.“ Er drängte sie, herauszugeben...

„Weibi“ hatte ihr Mann immer zu ihr gesagt... Geneckt hatte er sie gern... Wenn ein junges, feschcs Mädcl kam, machte er gern seine Späße und —

„Eine Illustrierte.“

„Ja — hier, bitte —“

„... aber Tschapperl“, hatte er dann gesagt, „weißt denn nicht, daß ich keine andere gern haben kann. Weibi, keine ist so braun und so

# 18

## Montag

K. Thomas V. / P. Titus

Hindernisse zu überwinden ist der  
Vollgenuß des Daseins.

Er wird nur durch den Genuß  
einer **HAMMER-KOLATSCHKE**  
übertroffen.

## Traubentorte.

22 dkg Hammer-Goldmehl,  
13 dkg Butter, 7 dkg Zucker,  
2 Dotter rasch zu glattem  
Teig verarbeiten, nach  
kurzer Rast davon 2 Torten-  
blätter zu goldgelber Farbe  
backen und mit Marmelade  
füllen, überstreichen, mit  
Trauben dicht bestecken.

September

29

Freitag

Kath. u. Prot. Michael E.

---

Eines schickt sich nicht für alle.

Aber alle lieben  
HAMMER-WACHAUER-  
LABERL zum Gabelfrühstück.

## Blechapfelkuchen.

25 dkg Hammer-Goldmehl  
mit 7 dkg Fett, 1 Ei,  
 $\frac{1}{16}$  Liter Rahm, 7 dkg  
Zucker,  $\frac{1}{2}$  Backpulver, zu  
glatttem Teig verarbeiten.  
3 mm dick ausrollen, aus  
dem Blech bei Mittelhitze  
im Rohr goldgelb backen.  
Mit etwas Rum betropfen,  
mit dickem Apfelmus über-  
streichen, ausgekühlt teilen.

Die Butter läßt man aufgehen, mischt die übrigen Zutaten dazu & verküchelt die ganze Masse; der Teig wird fingerdick auf Blech gegeben, mit verlassener Butter bestrichen & der Sträuel darauf gestreut. Lauch läßt man den Teig nochmals aufgehen & backt ihn langsam.

FÜLLEN FÜR GERMTEIGE.

ABGETRIEBENE NUSSFÜLLE FÜR STRUDELN.

Zutaten: 20 dkg Nüsse, 3 Eier, 15 dkg Zucker, etwas Zitronensaft.

Zucker & Butter werden abgetrieben, die geriebenen Nüsse & der steife Schnee darunter gemischt. Sollte die Fülle zu weich sein, gibt man etwas Semmelbrösel darunter.

NUSSFÜLLE FÜR KIPFELN ODER GOLLMITSCHEN.

Zutaten: 25 dkg Nüsse, 15 dkg Zucker, 5 dkg Butter, etwas Zitronensaft, Milch. (Limonat).

Die Butter läßt man herb werden, gibt die geriebenen Nüsse  
dazu & läßt sie etwas anrösten. Dann gibt man den  
Zucker & das gehackte Citronat dazu & zieht mit Milch zu  
einem dicken Brei auf (Statt des Zuckers kann man  
auch Honig verwenden).

### MOHNFÜLLE.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  l Mohn, 10 dkg Zucker oder Honig, 3 dkg Butter,  
 $\frac{1}{4}$  l Milch, (nach Belieben etwas Schokolade).

Die Milch läßt man mit Butter, Zucker oder Honig aufkochen,  
gibt den feingeriebenen Mohn hinein & kocht dies zu einem  
dicken Brei. Dieser wird ausgekühlt zur Fülle verwendet.

Man kann auch feingehackte Macis hinein geben.

### TOPFENFÜLLE.

Zutaten: 5 dkg Butter, 30 dkg Topfen, 2 Dotter, 2 Löffel Rahm,  
etwas Zitronenschale, 5 dkg Rosinen, 10 dkg Zucker.

Die Butter wird mit den Dottern & dem Zucker gut abgetrieben

75

↳ durch ein Haarsieb gestrichen, Topfen & Rahm, die Zitronenschale & die Rosinen dazugegeben. Man muß dabei aufpassen, daß die Masse eine geschmeidige bleibt & nicht zu weich wird.

### POWIDL ALS FÜLLE.

Der eingekochte oder frisch gekaufte Powidl wird mit Zucker, Zitronen- oder Orangenschale & etwas kaltem Wasser vermischt, bis er in gewöhnlichem Maasbe verdünnt ist.

### ZWETSCHKENFÜLLE

Die getrockneten Zwetschken werden weichgekocht, wenn sie ausgekühlt sind, entkernt, fein geschnitten oder durch die Fleischmaschine getrieben & so wie Powidl zubereitet.

### SHLEBURGER NOCKERLN.

Zutaten: Brandteig von  $\frac{1}{4}$  l Milch, 5 dkg Butter, 13 dkg Mehl, 3 Eier, etwas Zucker & Salz. Außerdem noch:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 6 dkg Butter, etwas Vanille, 3 Eier, Zucker.

Zuerst bereitet man den Brandteig, dann köchelt man die Milch mit etwas Zucker, Vanille & Butter aufkochen, legt von dem Brandteig

Nockerln ein & läßt sie in eine Schüssel <sup>zu</sup> von der übergebliebenen  
Milch spendelt man 3 Dotter, läßt sie aufkochen, gibt den Schnee  
der 3 klar dazu & gießt dies alles dann über die Nockerln.  
Nun läßt man sie noch im warmen Rohe  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam  
backen.

### Pofesen.

Zutaten: 6 Semmeln, 3 Eier, Brösel, etwas Marmelade, Fett.

Die Semmeln teilt man in 1 cm Schnitten, von denen je 2 in ihrem  
vordersten Teile verbunden bleiben. Zwischen diese beiden Teile  
wird die Fülle (Liwidl) gestrichen. Dann werden die Schnitten  
auf eine flache Schüssel gelegt & mit Milch übergossen, doch  
dürfen sie nicht zu weich werden. Man paniert sie in Ei  
und Brösel & bäckt sie in heißem Fett.

---

re

m

m

v

v

100  
101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130  
131  
132  
133  
134  
135  
136  
137  
138  
139  
140  
141  
142  
143  
144  
145  
146  
147  
148  
149  
150  
151  
152  
153  
154  
155  
156  
157  
158  
159  
160  
161  
162  
163  
164  
165  
166  
167  
168  
169  
170  
171  
172  
173  
174  
175  
176  
177  
178  
179  
180  
181  
182  
183  
184  
185  
186  
187  
188  
189  
190  
191  
192  
193  
194  
195  
196  
197  
198  
199  
200





Kochbuch  
für  
Fini Kadlec

# Colour & Grey Control Chart



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

