Haushaltungsschule
der
Kruppschen Gußstahlfabrik.

Kochbuch

für Maria Wolf
1911

44

Wu
fa
Un
Un
Un
ne
fu
fe
Un
U

Warum mache ich einen Voranschlag und führe ein Haushaltbuch

Um die Ausgaben und die Einnahmen besser einzurichten

Um jeder Zeit die Ausgabe und Einnahme vergleichen zu können

Um beim überschreiten der Einnahme prüfen zu können wo ich unnütze und überflüssige Ausgaben gemacht habe
habe

Um jeder Zeit Rechenschaft abhalten zu können

ü Franz-Josef Geisel
ü E. Altinger 170 187
U hab ich was zahlen U hab ich was 160 9 67

Franz-Josef 10999 · 3 = 3666
Geisel 99 10999
18 3666
19 14665

930
1840
6770

Dein Einkauf ist zu brauchen

Überlege deine Ausgaben

Kaufe erst das notwendigste dann das wünschenswerte

Zahle bar

Beim wischen eines Zimmers ist zu beachten

Ich nehme erst die Ecken und Kanten und die Flächen unter die Möbel vor

Ich nehme den Aufnehmer nicht zu nass weil sonst das Holz durch das eindringende der Feuchtigkeit

Ich nehme oft reines Wasser

Ich stelle den Scheuerbesen nicht an die hell Tapete

Ich fasse an den Türgriff und nicht um die Tür

Ich schlage das Tuch beim abstäuben oft aus

Die stelle ich heiße Gegenstände auf gelierte Tücher

Ich hüte mich im Haus Wasser zu verschütten Ist es aber geschehen so putze ich es auf.

Ich putze blank Löffel und feine Metalle mit:

Putzseife

?

Spiritus und feinste Kreide

weiße Kreide

Niemals wende ich bei feinen Metalle Scheuergelum, Putz=
pomade oder Sand an

Ich putze Messer und Gabeln von Stahl mit:

Putzpulver von Ziegstein oder Messerbett oder Hyfen

Schmirgelpulver oder Putzbett und Hyfen

Kartoffeln

mit Sand und Hyfen

mit Schmirgelein

Ich lege beim Spülen die Messer und Gabeln nicht ins Wasser

Ich wasche schwarze Stiefel nicht in Sodawasser

Ich nehme beim Abtrocknen den Messerrücken in das Tuch und nicht die Schneide. Ich vergesse nicht zwischen den Zinken der Gabel zu reinigen.

Ich putze Kupfer und Messing mit:

Putzpulver

4a

1870

Putzpomade

Essig und Sand

Vernickelte Gegenstände wasche ich mit lauwarmem Seifenwasser ab und reibe sie nachher blank.

Ich reinige täglich vormittags die Lampen und halte den Lampenkasten in Ordnung

---

Ich brauche beim Scheuern von weißem Holzboden

zwei Kannen mit heißem Wasser ohne Soda.

weißen Sand und eine Bürste oder einen groben Lappen

viel Kraft

Ich scheure nach dem Lauf der Holzdielen

Ich fühle und trocken gut ab

Ich trocken Holzschuhen nicht am warmen Ofen sondern in der Luft.

Der Vater ist lieb

Oma, Hobel
Opa, Hobel
Mama, Hobel
Papa, Hobel
Mutter, Hobel
Vater, Hobel

Wr 8—

Wr. E— BN 8881

Wahl

Wahl

Wahl

Wahl

Wahl Wahl

Emaillirpfannen gründlich zu reinigen

Die Emaillirpfannen werden in starkem Sodawasser einige Stunden gekocht

dann schwärzt man sie nur an den braunen oder dunklen Stellen kräftig mit dem heißen Sodawasser und Sand, und spült gut nach

---

Blechpfannen lege ich einige Minuten in starkes ganz heißes Sodawasser reibe sie heiß kräftig mit Lauge Soda wasser und feinem Salz spüle ganz heiß nach trocken sofort gut ab

---

Beim waschen von Wollsachen ist zu beachten:

Die Wollsachen werden nicht lange erhitzt eingestellt

Sie werden in warmer Seifenlauge mehr gedrückt wie gewaschen

Seife wird nicht angerieben

Die Wollwäsche wird nicht ausgewrungen sondern ausgedrückt

Wollwäsche wird nicht gekocht

Sie wird in warmem Wasser mit zusatz von wenig Seifenlauge gespült

Sie wird sofort aufgehangen und nicht am Ofen getrocknet

Die Nahrung muß sein:

1. richtig zusammen gesetzt

2. gut verdaulich

3. schmackhaft

4. wir müssen für abwechslung sorgen

Wann ist die Nahrung richtig zusammengesetzt

Wenn sie in genügender Menge die 5 Nahrungsstoffe Eiweiß, Fett, Stärke, Wasser und Salze enthält

Warum muß die Nahrung diese 5 Stoffe enthalten?

Der Menschliche Körper baut sich auf aus diesen Stoffen und hat sie zum Leben nötig bei den willkürlichen und unwillkürlichen Arbeiten die der Körper verrichtet werden fortwährend diese Stoffe verbraucht. Durch die richtig zusammen gesetzte Nahrung werden diese Stoffe wieder ersetzt

Wo finden wir diese Nahrungsstoffe?

In den Nahrungsmitteln.

Welche Nahrungsmittel liefern uns das meiste Eiweiß?

Fleisch, Milch, Käse, Eier, Hülsenfrüchte und Fische. Wir finden aber auch Eiweiß in den Getreidezeugnissen und wenig im Gemüse und in den Kartoffeln

Wo finden wir das Eiweiß billig?
In den Hülsenfrüchten, Magermilch, Magerkäse, Rindleber, Kalbklunger, und Herz, Hering und in andern billigen Fischen

Welche Nahrungsmittel liefern uns die meiste Stärke?

Kartoffeln, Getreidezeugnisse, (Brot) Hülsenfrüchte, auch finden wir etwas Stärke im Gemüse

Welche Nahrungsmittel liefern uns die meisten Rohsalze

Gemüse und Obst auch in den andern Nahrungsmitteln finden wir Salze

Wo finden wir das Fett?

Wir finden es im Fleisch, Milch, Eier und andere Nahrungsmittel und setzen tierisches oder pflanzliches Fett den Speisen zu

Wozu dient hauptsächlich das Eiweiß?

Das Eiweiß dient hauptsächlich zur Blut und Muskelbildung

Wozu dient hauptsächlich das Fett?

Das Fett dient hauptsächlich zur Bildung der Körperwärme und zum Schutz mancher Organe.

Wozu dienen hauptsächlich die Salze?

Die Salze dienen zur Knochenbildung und zur richtigen Mischung des Blutes

Wobei wird hauptsächlich die Kraft verbraucht?

Bei der Kraftentwicklung, doch dürfen die andern Nahrungsstoffe nicht fehlen.

Auch ohne Wasser können wir nicht leben, denn unser Körper besteht zirka 60% aus Wasser

Warum muß die Nahrung gut verdaulich sein?

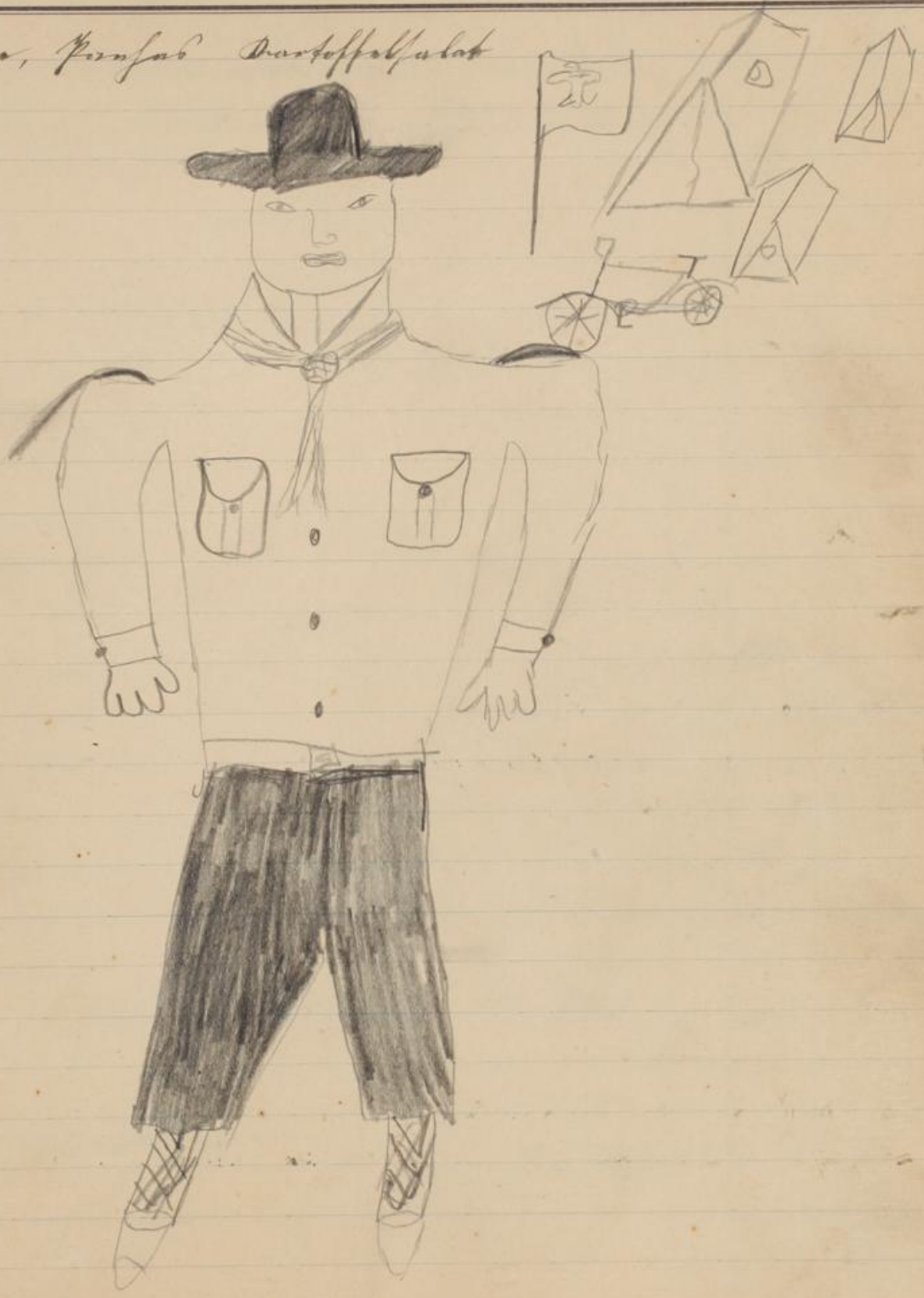
Das Blut nimmt nur flüssige Stoffe auf. Durch die Verdauung werden die Nahrungsstoffe umgewandelt und aufgelöst und damit flüssig. So kann das Blut die Nahrungsstoffe in alle Teile des Körpers führen

Wahl Hans-
Georg

Küchenzettel

Nudelsuppe, gek. Rindfleisch, Senfsauce, Kartoffeln.
Gemüsesuppe Tutti Frutti.
Kostnerl, Kolorabi Kartoffeln.
Linsensuppe mit Wurst Kartoffeln
Graupensuppe, Spinat, Bratwurst, Kartoffeln
Grünerbsensuppe Grießpudding, Obstsauce
Reissuppe, Schweinebraten, Oberkolorabi, Kartoffeln
Grießsuppe, gek. Rindfleisch, Wirsing, Kartoffeln.
Brotsuppe, ~~Butter~~ Beefsteak Milchreis, Kartoffeln.
~~Die~~ Rinensuppe ~~mit~~ Gemüse Kartoffeln.
Hammelbraten, Oberkolorabi Kartoffeln
Fr. Spitz, Weißkohl, Kartoffeln.
Graupensuppe Bratwurst R. ~~Rüben~~ Kartoffeln
Tagesuppe, gek. Rindfleisch, Möhren Kartoffeln
Reissuppe, Lungenhaschee, Kartoffeln
Kartoffelsuppe Lammauflauf mit Zwetschen
Erbsensuppe, Arme Ritter.
Kalbsbraten, Wirsing, Kartoffelsuppe
Brotsuppe, Fisch.
Graupensuppe, Schweinebraten Endiviensalat.
Graupensuppe, Schokoladenpudding Vanillesauce.

Milchmannskugge, Kanhas Kartoffelsalat



August 1911 M. Pf. 3

Die Zutaten für jedes Rezept sind für sechs Personen berechnet.

Mittagessen.

Nudelsuppe
gek. Rindfleisch
Rauchfleisch
Kartoffeln

Nudelsuppe.

60 g. Nudeln	0,54		0 3 2/10
Fleischbrühe			0 32

Die Nudeln werden in die kochende Fleischbrühe gegeben und langsam weich gekocht.

Ztr. d. Brtg. 1/4 – 1/2 Std.

gek. Rindfleisch.

750 – 1000 g Rindfleisch 2 1/2 l Wasser	1,50	1.	13
Suppengrün und Salz			02
		1.	15

August 1911 M. Pf.

Das Rindfleisch wird schnell gewaschen, geklopft, in kochendes Salzwasser gegeben. Man gibt etwas Suppengrün hinzu und läßt es 60 Std. zugedeckt langsam an der Seite des Herdes kochen. Beim Anrichten kann man etwas Fleischbrühe über das geschnittene Fleisch geben.

Ztr. i. Betg. 2 – 2½ Std.

Umstäuse.

50 g. Fett	140	0.7
20 g. Mehl	0.34	00.7
1 Zwiebel Salz		00.5
2 Eßlöffel Senf wenig Essigsprit		0.2
1/4 l Wasser oder Brühe		
		1.2

Man macht eine hellbraune Grundsauce läßt diese einige Minuten kochen fügt den Senf hinzu der nicht mit kochen darf und schmeckt gut ab. Man kann zuletzt ein wenig Fleischbrühe oder ein Würf

August 1911 — N. Pf. 14

Butter hinzu tun. Auch kann man etwas ungemachte in kleine Würfel geschnittene Gurken hinzu tun. Ztd. d. Lrkg 14 Pf.

Kartoffeln 2500 g	0,09		1,75
20 g. Salz und Wasser	1		0,05
			18

Die gewaschenen Kartoffeln werden geschält tüchtig gewaschen mit kaltem Wasser aufgesetzt und weich gekocht. Dann werden sie abgeschüttet und nach vorschrift abgedampft und möglichst schnell zu Tisch gegeben.

Ztd. d. Lrkg 1. Pf.

Auslagen für das Mittagessen.

Kindsfüße			0,32
gek. Rindfleisch		1	15
Sauerkraut			10,2
Kartoffeln			18
1 ~~Portion~~ Ko			1,46,4
1 Portion kostet:			24

August 1911 N

Mittagessen.

Gemüsesuppe
Gutti Gutti

Gemüsesuppe

2 Teller voll Gemüse		
wie Sellerie, Erbsen, Möhren, Porrem, ~~[illegible]~~		
Kohlrabi, Kirsing etwas Blumenkohl		20
40 g Fett	140	056
30 g Mehl	034	01
500 g Kartoffeln	09	035
2 1/2 l Wasser oder Brühe		
Salz 1 Frisch Würstat, Petersilie		01
		31

Das Gemüse wird gepützt schnell gewaschen geschnitten, das verbrauchte Suppengrün läßt man in heißem Fett einige Minuten schwitzen dann gibt man etwas Mehl hinzu läßt dieses auch mit rösten und füllt kochendes Wasser oder Brühe hinzu dann gibt man das verbrauchte Gemüse hinzu und die klein geschnittenen Kartoffeln alles wird langsam ~~klein~~ weich

August 1911

gekocht gut abgeschmeckt und zuletzt fein gehackte Petersilie hinzu gegeben

Ztr. d. Dtzg 1/4 Rd

Süße Speise.		
1/2 l Milch 1/8 l Wasser		10
1/4 St. Vanillin		3
60 g Zucker 1 Pr. Salz		25
40–45 g Mandarinen Sirona	0,42	36 8
Eingemachte oder frisch gek. Früchte		25
		99 3

Den größten Teil der Milch kocht man mit den Gewürzen und dem Zucker auf. Unter Rühren gibt man das angerührte Mondamin hinzu läßt es einige Male aufkochen. die fertigen Früchte gibt man in eine Schale zieht die Masse über die erkalteten Früchte und stellt alles kalt

Ztr. d. Dtzg 3/4 – 1 Rd

Auslagen für das Mittagessen

Gemüsesuppe		31 1
Süße Speise		99 3
		108 4
1 Portion Kostes:		18

August 1911. M Pf

Mittagessen.

Roastbeef
Kolorabi
Kartoffeln

Roastbeef

		M	Pf
750–1000 g Roastbeef	1.60	1.	20
25 g. Fett	1.40	0.	35
30 g Mehl Wasser	0.34	0.	12
Salz 10 g Kartoffelmehl wenn nötig			
		1.	25

Das vorbereitete Fleisch wird in braunes Fett gelegt in heißem Backofen unter fleißigem begießen braun gebraten. Wenn es gar ist legt man es auf eine heiße Schüssel macht eine dunkle Sauce anbrennt sie wenn nötig schmalz mit Salz gut ab ist sie zu dünn bindet man sie mit ein wenig Kartoffelmehl. Sollt das Fett während des Bratens etwa zu braun werden fügt man in kleinen mengen kochendes Wasser zu.

Ztr. d. Bratg 3/4 – 1 Std.

August 1911

Man kann den Braten auch auf der Herdplatte ~~gebraten aber~~ er muß von allen Seiten braun gebraten werden. Man läßt ihn langsam an der Seite gar werden

Ztd. d. Brtg ungefähr 2 – 2½ Std.

Kolorabi

1000 g. Kolorabi kch. Salzwasser	0.20	0.20
50 g Fett	1.40	0.9
30 g Mehl	0.34	0.12
Salz Muskat		0.05
¼ l Kolorabiwasser		
¼ l Milch oder Fleischbrühe		
		0.29

Die Koloraben werden geschält gewaschen in feine Scheiben geschnitten in kch. Salzwasser gegeben und eben noch gekocht dann schüttet man sie auf ein Sieb. In Fett wird Mehl gelblich geröstet mit Kolorabenwasser oder Milch oder Fleischbrühe eine dickliche Sauce hergestellt die man mit Salz und Muskat abschmeckt und aufkochen läßt dann gibt man die Kolorabe hinein läßt sie an

August 1921

		M	Pf
der Zeit durchziehen aber nicht kochen			
Zld. d. Brtg 1 - 1½ Std			
Auslagen für das Mittagessen			
Rostbraten		1.	25
Kolerabi		0.	29
Kartoffeln		0.	18
(1 Portion kostet)		1.	92
1 Portion kostet		0	29
Mittagessen			
Linsensuppe mit Mettwurst und Kartoffeln			
Linsensuppe			
500 g Linsen	30	0,	15
3½ l Wasser			
Suppengrün 1 Zwiebel		0,	03
80 g Fett	140	0.	11²
40 g Mehl	0,34	0	01²
Salz 1 Pf. Pfeffer		0	01
1000 g Kartoffeln	0,09	0	09
500 g Mettwurst	1,20	1	20
		1	48

die Tagesversor verlesenen gewaschenen Linsen werden mit dem einweigwasser aufgesetzt und 3 Minuten gekocht, dann schüttet man sie auf ein Sieb gibt sie wieder in den Topf zurück füllt mit kochendem Wasser oder Brühe auf und kocht die Linsen weich.
Etwas Sellerie Porre und Petrosilie kann man daran geben ebenfalls klein in Würfel geschnittene Kartoffeln zuletzt gibt man eine Mehlschwitze mit einer ~~Kartoff~~ Zwiebel daran man läßt die Suppe noch kurze Zeit kochen und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. die Wurstwurst wird gewaschen mit der Gabel hinein gestochen und in die kochende Suppe gegeben man läßt sie etwa 10 Minuten darin ziehen ~~Wurst~~

Ztr. d. Ptg. 2 – 3 Pfd

Auslagen für das Mittagessen

Linsensuppe mit Wurst	1,48
1 Portion Kostet	0,25

August 1911

		M.	Pf.
Mittagessen			
Graupensuppe			
Bratwurst			
Spinat			
Kartoffeln			
Graupensuppe			
40 g Graupen	30	0	02[1]
Suppengrün		0	02
2½ l Wasser oder Brühe			
Salz und Muskat		0	00[5]
		0	04[6]

Man läßt die Graupen unter stetem Umrühren in das kochende Wasser oder Brühe laufen gibt nach einiger Zeit das Suppengrün hinzu läßt alles gar kochen und schmeckt die Suppe mit Salz und Muskat ab

Ztd. i. Brtg 2 Pf.

Bratwurst			
500 g Bratwurst 1½ l Wasser	2.00	1	00
50 g Mehl Wasser Salz	0.34	0	02[2]
		1	02[2]

Die Bratwurst wird gewaschen mit wenig kochendem Wasser aufgeweicht mit einer Gabel hinein gestochen und kurze Zeit gekocht. Wenn das Wasser verdampft ist läßt man die Bratwurst in eigenem Fett unter fleißigen Begießen von allen Seiten braun braten und legt sie auf eine erwärmte Schüssel. in dem zurück gebliebenen Fett wird Mehl und eine Zwiebel braun geröstet mit Wasser abgerührt abgeschmeckt und kurze Zeit gekocht

Zb. i. Brdg 16 Pf.

Spinat oder Mangold

1000 g Spinat kochendes Salzwasser	020	020
40 g Fett	140	056
40 g Mehl	034	018
30 g Semmelmehl		001
1/2 l kochendes Wasser Milch oder Fleischbrühe Salz 1 frische Wurzel		001
		028

Der Spinat wird geputzt gründlich gewaschen nach und nach in kochendes Salzwasser gegeben und schnell weich gekocht dann gibt man ihn auf ein Sieb übergießt ihn mit

August 1911

		M	Pf
kaltem Wasser überspült ist etwas aufs und			
salzt sie ~~ein~~. Das Mehl und das Kartoffelbrot			
wird in dem Fett geröstet mit der Flüssigkeit			
zu einer dicklichen Sauce gerührt dann ge			
garbelt Spinat und Grünkrz dazu gegeben			
und abgeschmeckt.			
Zu 2 Pers 1 Mk			
Auslagen für das Mittagessen			
Grünkernsuppe		0	04[9]
Bratwurst		1	02[2]
Spinat		0	28[8]
Kartoffeln		0	18
		1	54
1 Portion kostet		0	26
Mittagessen			
Grünkernsuppe			
Grünkernkrz			
Obstsauce			
~~gr Sc~~			
gr Erbsensuppe			
600 g gr. Erbsen	48	0	28[8]
2 1/2 l Wasser ~~Salz~~			
10 g Fett Suppengrün		0	02
30 g Fett	1.40	0	04[2]

August 1911

		M	Pf
50 g Mehl 1 Zwiebel		0	1[a]
500 g Kartoffeln		0	3[5]
Salz 1 Pf. Pfeffer			
		0	40[2]

Die Erbsensuppe wird ebenso gekocht wie Linsensuppe und Bohnensuppe.

Grießpudding

1/2 l Magermilch	0,10	0	15
125 g Grieß	0,40	0	05
1 Pf. Zimmt Zitronenschale u. Salz		0	01
4 Eßlöffel Zucker		0	03
		0	24

Die Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht, der Grieß unter beständigem rühren hinein gegeben etwa ein viertel Pfund gekocht man muß aufpassen daß er nicht anbrennt man kann den Grieß mit kalter Milch anrühren und in die Milch geben, auch kann man fein geschnittene Mandel hinzu geben. Der Pudding wird in eine erkaltete Form gegeben und zum Erkalten hin gestellt

Zu d. Preis 1/2 Pfd.

August 1911

	M	Pf
Obstsauce		
1/8 l Wasser.		
1/8 l Himbeersaft.	0	10
1 Kaffelöffel Kartoffelmehl.	0	00³
	0	10³

das Wasser wird zum kochen aufgesetzt das angerührte Kartoffelmehl wird unter stetem Rühren hinzu gegeben. Es muß einmal aufkochen wird vom Herd genommen und zu dem Saft gemischt

Ztd. d. Bereitung 10 Minuten.

Auslagen für das Mittagessen.

Grüne Erbsensuppe	0	40²
Grießpudding	0	24
Obstsauce	0	10³
	0	74⁵
1 Portion kostet		12
		1/6

Mittagessen

Reissuppe.
Schweinebraten
Oberkolorabir
Kartoffeln

August 1911

		M	Pf
Reisuppe			
70 g Reis		0	02⁴
Suppengrün		0	02
2½ l Wasser oder Fleischbrühe Salz		0	01
		0	05⁴

Der Reis wird verlesen gewaschen mit kaltem Wasser aufgesetzt wenn er fast ist abgeschüttet mit Wasser oder Fleischbrühe aufgefüllt. Man gibt das Suppengrün hinzu und läßt alles langsam weich kochen eine auf der Herdplatte gebräunte Zwiebel gibt der Suppe eine schöne Farbe

Std. d. Dtg 1 Std.

Schweinebraten.

1000 g. 750 Schweinefleisch	200	1	50
Eine Zwiebel Gewürz koch. Wasser		0	01
60 g Mehl	0,34	0	02
30 g Fett		0	04²
		1	57²

Das Fleisch wird gewaschen geklopft mit kochendem Wasser aufgesetzt und 1 Std. langsam gekocht dann wird der Braten in braunem Fett von allen Seiten angebraten und unter öfterem Begießen von wenig koch. Wasser weich gedämpft.

August 1911 | M | Pf

Ist der Braten weich so nimmt man ihn heraus gibt 1 Mehl in das Fett und bewirbt die Tauer. Man kann den Braten auch ohne ihn vorher zu kochen gleich von allen Seiten anbraten und unter öfteren begießen und zugeben von wenig kalt. Wasser langsam und zugedeckt ga braten

Zt. v. Brtg 2- 2½ Std

Auslagen für das Mittagessen.

Reibsuppe	0	05
Schweinebraten	1	59
Obstkolraben	0	29
Kartoffeln	0	18
	2	09
1 Portion kostet	0	35

Mittagessen

Grießsuppe
gek. Rindfleisch
Wirsing
Kartoffeln

August 1911 | M | Pf. 21

Grießsuppe			
40 g Grießmehl	40	0	02[8]
Fleischbrühe Suppengrün Salz		0	02
			4[8]

Man läßt das Grießmehl unter stetem Umrühren in die kochende Fleischbrühe laufen und langsam ga kochen schmeckt mit Salz ab.

Zth. d. Portg 1/2 Pl.

Wirsing			
2000 g Wirsing	0,12	0	24
koch. Salzwasser		0	01
40 g Fett	140	0	05[6]
30 g Mehl	034	0	01
etwas Fleischbrühe und Wirsingbrühe		~~0~~	~~005~~
Salz 1 Pr. Muskat		0	00[5]
		0	32[1]

Die schlechten Blätter werden entfernt der Kopf gewaschen, in Stücke geschnitten mit koch. Salzwasser nicht zu weich gekocht dann wird der Wirsing abgeschüttet man bereitet eine helle Mehlschwitze rührt sie mit der Wirsingbrühe und etwas Fleischbrühe ab gibt das Gemüse hinein läßt es durchziehen und schmeckt gut ab

Zth. d. Portg 1 – 1 1/2 Pl.

August 1911

		M	₰
Auslagen für das Mittagessen			
Grießsuppe		0	04⁸
gek. Rindfleisch		1	15
Wirsing			32⁸
Kartoffeln			18
		1	69⁸
1 Portion kostet			28
Kartoffelklößchen als Suppeneinlage			
500 g gek. Kartoffeln	1	0	05⁵
1 Ei			08
10 g Butter	280	0	02⁸
30 g Mehl			01
80 g Semmelmehl			01
Salz 1 Pr. Muskat			00⁵
			16⁸

Die Kartoffeln werden gerieben mit allen andern Zutaten vermischt und der Teig gut abgeschmalzt. man formt mit 2 Holzlöffeln kleine Klößchen die man in der fertig abgeschmalzten Suppe ga kochen läßt

Ztd. d. Pers 1/2 W.

August 1911		M	Pf
Marktklößchen als Suppeneinlage.			
40 g Mark, Butter oder Fett	280	0	11 2
1 eingewichtes Brotschlüssel feiner Mehl		0	04
1 Ei 7			8
1 Eßlöffel Salz 1 Pr. Muskat			0 05
			25 7

Das Mark wird abgelassen das eingeweichte ausgedrückte Brötchen und alle anderen Zutaten werden gut verrührt man formt kleine Klößchen welche man in der fertigen Suppe kurze Zeit ga kochen läßt man kann die auch gut in Fritaten nehmen

Stück. Preis ½ M.

Mittagessen

Brotsuppe.
deutsches Beefsteak
Milchreis
Kartoffeln

Brotsuppe

400 g Brotreste		0	10
2 l Wasser 1 Stück Zimmet Zitronenschale	Salz	0	01
30 g Butter	280	0	084
			194

August 1911

		M	Pf
			1 19⁴
50 g Butter			02⁵
50 g Korinten	68	~~68~~	03⁴
			25³

Das Brot wird mit kaltem Wasser eingeweicht man gibt Zimmt und Zitronenschalen hinzu und läßt es langsam an der Seite des Herdes weich werden dann schlägt man die Eier durch ein Sieb schüttet sie wieder in den Topf zurück gibt Salz Butter ein Stück Butter und die vorbereiteten ~~Kor~~ ~~getr~~ gequollenen Korinten dazu läßt alles einmal aufkochen etwas Milch kann man auch an die Eier geben oder Reste von eingemachtem Obst oder Zitronensaft. Man gibt die Eier abgekühlt zu Tisch

Ztd. d. Dtzg 1 M.

Deutsches Beefsteak		
500–600 g. gef. Rindfleisch	210	1 05
2 Brötchen	0,02	0 04
½ Eßlöffel Salz 1 Pr. Pfeffer		0 00⁵
⅛ l Milch		0 02³
		1 21

August 1911 | M. Pf. 23

		1 12
375 g Zwiebel	12	0 45
50 g Fett zum braten		0 07
		1 25

das Fleisch wird ~~mit~~ den in wenig Milch eingeweichten Brötchen wenig fein geschnittener Zwiebel und dem Gewürz vermischt dann werden Beefsteak daraus geformt mit dem Messerrücken eingiert und in braunem Fett von beiden Seiten braun gebraten dann werden in dem selben Fett Zwiebelscheiben braun geröstet und die Beefsteak damit belegt in dem rest des Fettes kann man etwas Mehl bräunen und durch zugabe von heißem Wasser eine Sauce herstellen der man kurze Zeit kochen läßt man kann auch etwas Senf an die Sauce geben

Zbl. d. Lehr. f. W.

Milchreis		
250 g Reis	36	0 09 2
1/4 l Wasser		
1 1/4 l Magermilch	10	0 12 5
1 Eßlöffel Salz		
60 g Zucker und feiner Zimmt	50	0 03 5
		0 23 2

August 1911 | M | Pf

der gelöschte gewaschene Reis wird mit kaltem Wasser aufgesetzt wenn er heiß ist wird er abgegossen und mit heißem Wasser und der heißen Milch aufgefüllt. Man gibt Salz und Zucker hinzu und läßt ihn langsam weich kochen er darf nicht angerührt sondern muß geschüttelt werden angerichtet wird der Reis mit Zucker und Zimmt bestreut

Zsammen 1 Portion 174 Pf.

Auslagen für das Mittagessen

Brotsuppe			95
deutsches Beefsteak			123
Milchreis			23
Kartoffeln			18
			189
1 Portion kostet			31

Mittagessen

Rindersuppe mit Gemüse und Kartoffeln

3 75 g Rinn	120		40
30 g Fett			4[2]
			44[2]

September 1911

			44 2
50 g Mehl	0,34		04 4
40 g Zwiebel	0,12		00 4
Suppengrün und Gemüse			10
2 1/2 l Wasser Salz Pfeffer	0,07		05 4
750 g Kartoffeln			
80 g Grieß oder Nudeln oder Reis	0,40		03 2
			54 9

Mittagessen

Grünzeugsuppe
Schweinebraten
Pflaumenkompot

Schweinebraten
375 g Mehl | | | 13 5
1/4 l Milch | 0,22 | | 06
1 Untertasse gek. geriebene Kartoffeln | | | 01
20 g Zucker | | | 05
etwas Zitronenschale 1 Teelf. Salz | | | 05
20 g Speck | 1,00 | | 2
1 – 2 Eier | 0,09 | | 18
100 g Korinthen | 0,68 | | 06 8
150 g Fett zum Backen | 1,40 | | 21
2 Eßl. Zucker und Zimmt z. Bestreuen | | | 09
| | | | 69 8

September 1911

die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch verrührt mit dem ~~angerührten~~ erwärmten gesiebten Mehl und anderen Zutaten gut verarbeitet dann wird der Teig zum aufgehen hingestellt Man bäckt in einer Kuchenform in heißem Fett kleine runde Kuchen Auf beiden Seiten hellbraun und bestreut sie zuletzt mit Zimt und Zucker

gedämpfte Pflaumen

500 g Pflaumen
¼ l Wasser
Zimt Zitronenschale
50 g Zucker
1 Teelöffel Kartoffelmehl

die Pflaumen werden gewaschen entsteint und mit Wasser, Zucker und Zimmet zum Kochen aufgesetzt man läßt sie vorsichtig weich aber nicht zu sehr kochen zuletzt bindet man die Sauce mit etwas Kartoffelmehl

Ztr. d. Delg ½ Stunde

Ca

September 1911

Auslagen für das Mittagessen

Graupensuppe	20
Schnittbohnen	028
Pflaumen	171
"	101
1 Portion Kostab	11
	118

Reisgreilsch

250 g Reisläse
1/2 l Milch
50 g Zucker etw. Zimmt

Der Reisläse wird durch ein Sieb gerührt mit Zucker Zimt und Milch gut abgeschmelzt man muß später immer noch etwas Milch zugeben da die Speise nachdickt

Zeit 1 Std 20 Minuten

September 1911

Mittagessen

Hammelbraten
Obstpalmraben
Kartoffeln

45
40
30
90
11
54
54
35
3
17
4
5
75
40

Hammelbraten

1000 g Hammelfleisch
30 g Fett wenig kochs. Wasser
50 g Mehl
etwas saure Sahne Salz
kochs. Wasser Salz 1 Eßlöffel Essig

Das Fleisch wird schnell gewaschen geklopft und in heißem Fett gegeben man läßt es von allen Seiten braun braten und unter zugießen von kochs. Wasser gar kochen man begießt den Braten öfters und wendet ihn in der Zeit um von dem weichen nimmt man den Braten heraus macht die Sauce fertig und entfettet sie Saucen Schüsseln und Fleischplatten werden erwärmt.

September 1911 — M Pf

Mittagessen

Fr. Hent
Weißkohl
Kartoffeln

Fr. Hent

600 g Hent	1,40	0	84
kochs. Salzwasser			00½
		0	84⁵

Der Hent wird gewaschen mit kochendem Salzwasser aufgekocht, man läßt ihn an der Seite des Herdes langsam ziehen, man kann eine auf der Herdplatte gebräunte Zwiebelschnitte zum Färben an die Brühe geben oder geröstete gebräunte Kartoffelstückchen in die Brühe geben
Zt. d. Dauer 1–2 St.

Weißkohl

1500 g Weißkohl	0,10	0	15
kochs. Salzwasser		0	00⁵
50 g Fett	1,40	0	07
30 g Mehl	0,34	0	01
Salz, Fr. Muskat		0	00⁵
			24

die schlechten Blätter und Kräuter vom entfernt das Kraut gewaschen in Stück geschnitten in kochs. Salzwasser weich gekocht und dann auf ein Sieb geschüttet man bereitet eine helle Mehlsoße gibt etwas Kochwasser zu läßt die Sauce gar kochen gibt dann das Kraut hinein läßt alles kurze Zeit durchziehen und schmeckt mit Salz und Muskat gut ab

Zth. d. Brtg 2- 2 k 10

Auslagen für das Mittagessen

1 Brot	0	84⁵
Weißkohl	0	14
Kartoffeln	0	18
	1	26⁵
1 Portion kostet		41
	1	67
	3	5
	5	4
	11	26

Mittagessen

Graupensuppe
Rote Rüben
Bratwurst
Kartoffeln

rote Rüben	~~0 15~~
1 Teil rote Rübe	0 05
1/2 l Essig etwas Wasser	0 01
15 g Zucker Salz	0 04
Gewürz	0 5
	2 P

Die roten Rüben werden von den Blättern befreit ein kleiner Teil der Blattstile und die Wurzeln entfernt man nicht dann werden sie sauber gewaschen und mit Wasser weich gekocht nach warm zieht man die Haut ab schneidet sie in feine Scheiben legt sie mit geriebenen Meerrettichblättern Gewürz Salz und Zucker in Glas oder einen Topf man gießt verdünnten Essig darüber schmeckt gut ab

Frd. v. Doty

September 1911

		M.	Pf.
Geröstete Tommelsuppe			
Ein Teil Weißbrot		0	12
25 g Fett	1.40	0	03⁵
2 l Wasser oder Brühe			
Salz, Petersilie Maggi		0	05
		0	20⁵

Das in kleine Würfel geschnittene Weißbrot wird in Fett gelblich geröstet kochd. Wasser oder Brühe hinzu gegeben, man läßt es an der Seite ziehen man gibt zuletzt gehackte Petersilie, Salz und Maggi hinzu

Std. d. Bereitung 1/4 St.

Mittagessen.

Tagessuppe mit Einstich
gek. Rindfleisch.
Möhren
Kartoffeln

Tagessuppe mit Einstich			
60 g Kartoffelsago	0,36	0	2²
kochd. Fleischbrühe			
			2²

September 1911		ℳ	Pf
Man gibt den Tage in die kochd Fleischbrühe läßt langsam weich kochen und schmeckt mit Salz gut ab			
Ztd. d. Brtg 3/4 – 1 Std			
Eierstich			
2 Eier	1,08	0	18
6 Eßlöffel kaltes Wasser oder Milch oder Fleischb.			
1 Pr. Salz 1 Pr. Muskat			00 5
		0	18 5
Alles wird tüchtig verschlagen in einer Tasse oder einen kleinen Topf in kochd Wasser gestellt und einige Zeit gekocht. Bis der Eierstich steif geworden ist mit einem Teelöffel sticht man kleine Klößchen in die fertige Suppe oder man schneidet kleine Würfel			
Möhren			
1000 g Möhren	0,12	0	12
40 g Fett	1,40	0	07 6
3/4 l kochd Wasser oder Brühe		0	10 5
Salz 1 Pr. Zucker			
20 g Mehl	0,34	0	00 6
etwas Petersilie			01
			~~21~~ 19 5

September 1911 | M | Pf

Die Möhren werden gepützt, gemaschen geschnitten in kochs. Wasser der Brühe gegeben etwas Salz und Zucker zugegeben und weich gekocht man bindet das Gemüse mit einer Mehlschwitze gibt kurz vor dem Anrichten die fein gehackte Petersilie hinzu

Zth. d. Betg 2½ Pf

Auslagen für das Mittagessen.

Tagesuppe		02[2]
gek. Rindfleisch	1	13
Möhren		19[1]
Kartoffeln		18
Eierstich		18[5]
	1	15[4]
1 Portion kostet		29

Mittagessen

Reissuppe
Lungenschaden
Kartoffeln

September 1911

		M	Pf
Lungenhaschee			
Ein Teil Kalbslunge und Herz	1,10	0	55
1/2 l Wasser, Suppengrün, Gewürzdosis		0	02
25 g Fett	1,40	0	35
40 g Mehl	0,34	0	01 2
1 Zwiebel, Salz, 1 Pr. Pfeffer etwas Essig		0	03
		64	7

Das gut gewaschene Fleisch wird in kochd. Wasser gegeben Salz Suppengrün eine Gewürzdosis zugegeben und langsam weich gekocht. Man bereitet eine helle Grundsauce füllt mit der Fleischbrühe auf schmeckt mit Essig einer Pr Pfeffer gut ab und gibt das in kleine Würfel geschnittene Fleisch hinein dasselbe muß an der Seite ziehen aber nicht kochen

~~[illegible]~~

Ztr. d. Erbs 2-3 M

Auslagen für das Mittagessen.

Reissuppe		05
Lungenhaschee		64
Kartoffeln		18
		88
1 Portion kostet		14

September 1911 | M. P.

Mittagessen

Kartoffelsuppe
Auflauf mit Zwetschen

Semmelauflauf mit Zwetschen

6 Brötchen		12
½ l Milch (gut)	20	0 10
3½ Löffel Zucker	0,50	03
¼ Teelöffel Zimmt		00⁵
80 g Palmin	140	11²
2 Eier	108	18
750–100 g Zwetschen		18
250 g Zucker (knapp)		12⁵
Zitronenschale ½ l Wasser (knapp)		
1 Teelöffel Kartoffelmehl		00⁵
		85

Die Brötchen werden Scheibengeschnitten und in die Milch gut eingeweicht dann tüchtig verrührt, alle Zutaten zugegeben und gut vermischt. Inzwischen kocht man die Zwetschen mit etwas Wasser Zitronenschale und Zucker gibt sie dann auf ein Sieb den durchgelaufenen Saft bindet man mit ein wenig Kartoffelmehl. Nun gibt man abwechselnd eine Schicht von der Weißbrotmasse dann die Zwetschen u. s. w. in eine verbreitete

Oktober 1911 M. Pf 30

Auflaufform und läßt ihn eine gute Std. backen. Man gibt den Auflauf etwas abgekühlt zu Tisch und reicht hierzu die Kartoffelsauce

Auslagen für das Mittagessen

Kartoffelsuppe		19 6
Sommerauflauf mit Kartoffeln		85 7
		105 3

1 Portion kostet:

Mittagessen

Erbsensuppe
armer Ritter. Pflaumenkompott

armer Ritter

9 Brödchen oder Weißbrot		0 15
1-2 Eier	1.08	0 09
1/4 - 1/2 l Milch 1 Pr. Salz	0,20	0 10
20 g Mehl	0,34	0 00 6
80 g Fett zum backen	1,40	0 11 2
25 g Zucker etwas feiner Zimt	0,50	0 11 1
		49 5

		M	Pf
die Eier werden mit etwas Mehl, Milch, 1 Pr. Salz tüchtig verrührt und verschlagen die in Scheiben geschnittenen (Brötchen) Brote werden hierin gut eingeweicht, in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten und sogleich mit Zucker und Zimmt bestreut			
Ztr. d. Brotg 1/2 - 1/2 Wd.			
~~Aus~~			
Auslagen für das Mittagessen			
Erbsensuppe			40 2
arme Ritter			47 5
Pflaumenkompott			17 5
			105 4
1 Portion Kostet			11
Kalbsbraten			
450 g Schweinefleisch. (Bartenfleisch)	1.20	1	46 5
50 - 60 g Salz 1 Pr. Zucker 1 Pr. Salpeter	0.20		04
		1	49 5

das Fleisch wird mit einer Mischung Salz, Salpeter und Zucker von allen Seiten gut eingerieben man gibt es in einen sauberen Steintopf legt ein sauberes Holzbrettchen darauf und beschwert es mit einem Stein.

Nach einigen Tagen sieht man nach, ob sich eine Decke gebildet hat, wenn dies nicht der Fall ist, kocht man ¼ - ½ l starkes Salzwasser um gießt dieses erkaltet über das Fleisch man wendet das Fleisch alle Tage einmal um will man das Fleisch zubereiten, so wäscht man es gründlich ab setzt es ohne Salz auf und bereitet es genau so zu wie Schweinebraten

---

Mittagessen

Grießsuppe		
gekochter Fisch		
Pommeranen		
Kartoffeln		
gekochter Schellfisch		
1500 g Schellfisch	0,40	0,60
Kochsalzwasser		
1 Zweibel Gewürz etwas Essig		0,02
		0,8

	Oktober 1911	M	Pf
	der Schellfisch wird gespügt aufgenommen gewaschen wenn groß in Stücke geschnitten in das sprudelnd kochende Salzwasser mit Genug getan aber aufkochen lassen dann etwa 10 Minuten an der Seite ziehen lassen ohne zu kochen wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen läßt ist der Fisch gar		
	Zt. i. Salz ½ W		
	Auslagen für das Mittagessen.		
	Brotfrugger		28
	gekochten Schellfisch		62
	Senffanen		10
	Kartoffeln		15
		1	15
	1 Portion		19

		M	Pf
Endiviensalat			
Ein Teil Endivien		0	15
Salz 1 Pr. Pfeffer 1 Zwiebel 1 Pr Zucker		0	01
3 Eßlöffel Essig		0	06
2 Eßlöffel Öl		0	01
			18

Der Endivien wird gepützt in feine Streifen geschnitten lose gewaschen auf ein Sieb gegeben. Gut abgetropft gibt man ihn kurz vor dem Anrichten in die fertige Sauce. Ist der Endivien bitter legt man ihn in etwas kaltes Wasser damit der herbe Geschmack etwas raubzieht

Gurkensalat

1 Gurke		0	10
Salz 1 Pr. Pfeffer etwas Salatkräuter		0	01
2 Eßlöffel Öl		0	01
3 Eßlöffel Essig		0	06
			12

Die Gurke wird geschält in dünne Scheiben geschnitten sofort in die fertige Sauce gegeben gut abgeschmeckt Man darf die Gurke nicht vor in Scheiben schneiden und sofort in die Sauce geben auch etwas Kapern verfeinert den Salat

Oktober 1911		M	Pf
Grießklößchen als Suppeneinlage für 6	8	Pers.	
Grießklößchen			
1/4 l Milch			05
40 g Butter	3,00		12
1 Pr. Salz und Zucker			05
1 Eigelb			05
1/2 Ei			15
120 g Grieß (Kragg)			15
			70

Milch, Butter, Salz und Zucker werden zusammen aufgekocht dann gibt man unter rühren den Grieß hinein rührt solange bis sich alles als feste Masse vom Topf löst man rührt sogleich ein Eigelb durch und nach dem abkühlen die übrigen Eier mit Hilfe von zwei Teelöffeln sticht man kleine Klößchen ab die man in der fertigen Suppe kurze Zeit kochen läßt

Zeit d. Zubr. 1/2 Std

November 1911 | M | Pf | 33

Mittagessen

			480
Grießnockerl			620
Schokoladenpudding			
Vanillesauce			
Schokoladenpudding			
1 l Milch ¼ l Wasser	0,20		20
120 g Grieß	0,40		15
125 g Schokolade gerieben	2,00		25
1 Pr. Salz 2 Löffel Zucker 1 Bel. Zimmt Zitrone			15
			51⁵

die Milch wird mit wenig W. Wasser und dem Gewürz zum Kochen gebracht die geriebene Schokolade hinzu gegeben dann unter umrühren das Grießmehl hinein laufen lassen dieses muß seitwärts ¼ St. unter ~~[illegible]~~ Rühren kochen dann schüttet man die Masse in eine ~~[illegible]~~ ausgespülte Form. Hinzu gibt man eine Vanillesauce

Auslagen für das Mittagessen		
Grießnockerl		4⁰
Schokoladenpudding		51⁵
Vanillsauce		19
		75¹
1 Portion Kostet		12
Mittagessen		
Rindsrolladen		
Erdäpfelrabi		
Kartoffeln		
Rindsrolladen		
600 - 700 g Rindfleisch	1	58
100 g Speck		11
50 g Zwiebel		00⁵
50 g Fett		12
50 g Mehl		04
		01⁸
	1,	96²

das in etwas Handgroß geschnittene Fleisch wird geklopft und mit dünnen Speckscheiben belegt dieses mit etwas Salz, Pfeffer und einer fein geschnittenen Zwiebel bestreut.

fest zusammen gerollt mit einem Faden um
wickelt man wendet die Rollen in Mehl
brät sie in braunem Fett an allen Seiten braun
stäubt das übrige Mehl darüber da und
füllt seitwärts etwas kochend Wasser darauf und
läßt die Rolladen fest zu gedeckt langsam
schmoren

Zt. d. Stelz
2½ – 3 Std.

Erdtoleraben

1000 g Erdtoleraben	10
40 g Fett	05
3/8 l Wasser	00
30 g Mehl	00 5
Salz Pfeffer Muskat	1
	17 1

die Toleraben werden gewaschen geschält geputzt
und in streifenförmigen Schnitten in kochend Salzwasser gegeben
und weich gekocht man läßt offen stark zugedeckt
langsam schmoren auf Fett, wenn nötig Brühe
hinzugegeben ~~wenn~~ bindet es mit übergestäubtem
Mehl oder Mehlschwitze man gibt etwas Salz
und Pfeffer hinzu

Zt. 2½ Std.

Ausgaben für das Mittagessen			
Rindrolladen		1	86
Erbsenwabi			11
Kartoffeln			18
		1	91

Mittagessen

Grünkernsuppe
Apfelkuchen
Grünkernsuppe
150 g Grünkern
4 l Wasser – Brühe 25 g Fett
1 Zwiebel Salz Suppengrün
800 – 1000 g Kartoffeln

der Grünkern wird in Fett und etwas Zwiebel geröstet Wasser und Salz hinzugegeben und langsam weich gekocht in der Zwischenzeit das Suppengrün und die Kartoffeln hinzugegeben zuletzt gut abschmecken und verbreitete Petersilie hinzugegeben man kann auch einige Tropfen Maggi hinzugeben oder die Suppe mit einem Ei abrühren für Kranke röstet man sie durch ein Tuch

zu. 2 – 2½ St

Topf der Grünkernmehl wird schnellen gar
Std. 20-30 Minuten

Apfelküchen

250-350 g Mehl	85
20 g Hefe	2
1/8 l Milch 1 Pr. Salz	25
30 g Zucker	15
30 g Fett - Pflanzenbutter	42
1½-2 Pfund Äpfel	24
150 g Zucker	35
	46

Mit der Hefe und einem kleinen Teil der Milch wird ein Vorteig gemacht ist dieser gegangen so vermengt man Zucker Salz Fett mit der übrigen Milch und verarbeitet dieses mit einem lockeren Teig den man ordentlich durchknetet und auf einem bemehlten Backbrett dünn ausrollt und auf ein ein vorbereitetes Backblech gibt man läßt ihn nochmals aufgehen und schält zweifache Äpfel schneidet dünne Scheiben davon vermischt mengt diese mit etwas Zucker läßt diese durchziehen belegt den Teig damit und gibt den Kuchen in einen heißen Backofen sind die Äpfel gar und hat der Teig einen festen Boden so ist

November 1911

Der Küchen gar			
Auslagen für das Mittagessen			
Grünkernsuppe			28
Apfelkuchen			46 2
			74 2
Wurde kaum einige Stückchen Butter auf den Rand legen			
Mittagessen			
Milchmehlsuppe			
Gebr. Hanfsalat			
Kartoffelsalat			
Hanfsalat			
1½ l Hart von Wurstbrühe Fleischsaft und Gewürzen			
125–200 g Hart (Weißer – geräucherter)	1,60	0 20	
1 Eßlöffel Salz 2 Pr. Pfeffer 2 Pr. Kalbsfleischer		00 1⁵	
250 g Sauerampfer (gut)	0,30	00 1⁵	
Fett zum Braten 50–100 g	1,40	0 07	
			36.

der Topf wird mit dem kochs. Wasser wenig gekocht
dann nimmt man ihn heraus und läßt ihn etwas
Topf abkühlen ~~Topf~~ hackt ihn mit dem Kleinhacker
und Gewürz fein gibt die Masse in die Brühe
die mit Salz Pfeffer - Muskatnuß abgeschmeckt
wird läßt nun das Leberzeugmasch in die kochs
Brühe läßt unter beständigem rühren gar werden
die Masse muß so steif sein daß sie sich von
Topf läßt man füllt den fertigen Hanfas in einen
Napf und stellt ihn an einen kühlen kühlen Ort
man muß ihn tags vor dem Gebrauch kochen
vor dem Braten schneidet man ihn in finger-
dicke Scheiben und brät sie in heißem Fett
langsam von beiden Seiten ~~braun~~ und ~~kräf~~
knusprig ist der Hanfas sehr fett braucht man
sehr wenig Fett zum braten

Auslagen für das Mittagessen		
Milchmaßkäse		24
geb. Hanfas		36
Kartoffelsalat		33[2]
		96[4]
1 Portion Kostat		16

Ra

Wassersuppe			
500–600 g Rindfleisch (flache Rippe)	1,60	0	80
1/2 – 3/4 l Wasser wenig Salz			
100–150 g Zwiebel	0,12		01 8
2 Pr. Pfeffer 1 Pr. Nelkenpfeffer Lorbeerblat			01
1–2 Eßl. Semmelmehl			
			82 8

Das verbrühte Fleisch wird in passende Stücke geschnitten und mit dem kalt. Wasser aufgesetzt mit etwas Salz reichlich Zwiebelwürfel und dem übrigen Gewürz langsam weich gekocht ist die Brühe nicht sämig genug kann man zuletzt durch wenig geriebenes Weißbrot noch binden oder auch mit einer kleinen Mehlschwitze

Ztr. 2 – 2 1/2 Ctr.

8 Mittagessen

Reisfrüger
Mettwurst
Schnittkohl
Kartoffeln

~~Reisfuger~~

Schnittkohl

1500 g Schnittkohl kochd. Wasser	395
40 g Fett	3 6
Scheibel 30 g Mehl	30
250 g Kartoffeln	1 9
Salz 1 Pr Pfeffer	1
500 g Mettwurst	46
	1 48

der Kohl wird verlesen gründlich gewaschen mit kochd. Salzwasser aufgesetzt und einige male aufgekocht man schüttet man schüttet nun der Kohl auf ein Sieb und setzt ihn wieder mit wenig kochd. Wasser auf wenn der Kohl weich ist gibt man eine halbe Mehlscheibe hinzu und zerdrückte gekochte Kartoffeln die vorbereitete Mettwurst legt man oben drauf läßt sie gut durchziehen dann schmeckt sie gut mit Salz und Pfeffer ab

Zth. 1 Frty. 2 Mi

Anslagen für das Mittagessen

Reisfuger	05 9
Mettwurst	
Schnittkohl	136 8
Kartoffeln	18
	160

Mittagessen

grüne Erbsensuppe
Hirschpfeffer
Obstfauen

gr. Erbsensuppe
600 g gr. Erbsen
2½ l Wasser
10 g Fett
Suppengrün

Eingelegte Heringe
6 Heringe
½ l Essig
reichlich Zwiebel
Lorbeerblätter, Gewürzkörner Pfefferkörner

Die Heringe werden gewässert und eine Nacht in Wasser gelegt dann werden sie gepützt die Bauchhöhle entfernt und die Haut abgezogen man schneidet sie in 3 cm lange Stücke und legt sie auf eine lange Stricknadel man steckt reichlich Zwiebelringe auf die Hering gibt die Lorbeerblätter und Gewürz dazu und gießt

etwas Essigessenz darüber. Man kann auch die Metsch auch ein Stück geben etwas Essig, Öl, 1 Pr. Zucker daran geben und die Sauce über die Heringe gießen

Speckauce
50 g Speck
40 g Mehl
1/4 - 1/2 l kochs. Wasser
Salz 1 Pr Zucker etwas Essig

Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und ausgelassen man gibt Mehl und eine fein geschnittene Zwiebel dazu und läßt alles hellbraun rösten dann gießt man nach und nach das kochs Wasser hinzu und rührt eine dickliche Sauce die man etwa 10 Minuten kochen läßt und mit Salz Essig und Zucker gut abschmeckt.

Mittagessen

Hasenpfeffer
Nudeln
Kartoffeln

Hasenpfeffer

750 g Hasen
50 g Speck - Fett
40-50 - Mehl
3 Zwiebeln
Wasser Salz Gewürz reichlich
etwas Essig 1 Pr. Zucker

Zu Hasenpfeffer verwendet man Kopf, Hals, Läufe, Blätter, Brustlappen, Herz, Lunge und Leber die Galle muß vorsichtig von das Herz entfernt werden man wäscht diese Teile nun trocken der Kopf des Hasen muß gespalten werden nun nimmt man eine halbe Grundsauce gibt Salz und Gewürz hinzu und läßt den Hasenpfeffer langsam darin weich kochen nicht zu lange man schmelzt zuletzt die Sauce mit etwas Zucker ab muß muß schön gebunden sein und braun schmecken will man den Hasenpfeffer aufheben so gibt man etwas verdünnten Essig darüber damit er nicht wird auf die selbe weise bereitet.

Dezember 1911

		M	Pf
Sauerkraut			
750 g Sauerkraut 1/2 l Wasser	0,25	0	0,5
50 g Fett	1,40		7
Salz 1 Pr. Zucker			
2 reibgeriebene Kartoffeln			1
			23

Das fest ausgedrückte Sauerkraut wird mit kaltem Wasser, Fett und 1 Pr. Zucker aufs Feuer gesetzt und einige Min. gekocht 1/4 Std vor dem anrichten reibt man die reibgeriebene Kartoffel durch lässt sie mit kochen und schmalzt gut ab man kann auch ein Stück Schweinefleisch mitkochen Sauerkraut kocht wenn dasselbe weich ist immer man ab heraus

Mittagessen

Schweinekotelette
Rotkraut
Kartoffeln

Schweinekotelet

750 g Kotelet	1,70	1,27	5
etwas Senimehl Salz 1 Pr. Pfeffer		0,01	5
50 g Fett zum Braten			7
		1,35	

N. 84

Man schält das Fleisch zur Hälfte um den Rippenknochen zurück klopft sie leicht bestreut sie mit wenig Salz 1 Pr. Pfeffer wendet sie in Weißbrot und gibt sie in heißes Fett läßt sie auf beiden Seiten unter fleißigem begießen und ofterem wenden hellbraun braten gibt sie dann auf einen erwärmten Teller und bereitet die Sauce

Stück. Preis 20-30 Minuten

Rotkraut

1250 g Rotkohl	~~15~~	23
50 g Fett - Speck		7
30 g Mehl		7
1/4 - 1/2 l Wasser 4 Löf. Essig Salz		1
15 g Zucker 1 kl Zwiebel 1 Nelk		0,5
		38

Das Rotkraut wird gereinigt und gewaschen fein geschnitten der Speck ausgelassen das Kraut darin geschwenkt dann wird wenig kochend Wasser hinzu gegeben Salz 1 Zwiebel 1 Nelke Es kocht etwa 1 1/4 Std gar 1/4 Std vor dem Anrichten gibt man das mit etwas Essig angerührte Mehl hinzu läßt es mit durchkochen und schmeckt mit Zucker gut ab man kann statt des Essigs in Scheiben geschnittenen

Dezember 1911		M	Pf
Apfel im Gemüse gar kochen			
Ztr. 2 Pf			
Auslagen für das Mittagessen.			
Rotkraut		1	35
Rotkraut			32
Kartoffeln			18
		1	86
1 Portion Kostet.			31
Schwarzwurzeln			
500 g Mehl			17
30 g Butter	100		15
¼ l Milch			5
1 Pr Salz			
1-2 Eier			18
40 g zerlassene Butter	250		11
½ Teelöffel Zimmet		0	10
50 g Rosinen	140		7
40 g Zucker	56		2
			59

Mit der Butter und einem teil der Milch wird der Teig angesetzt ist er genug aufgegangen so kommen Ei Salz und der Rest der Milch zum Teig

dieses wird zu einem lockern Teig verarbeitet man rollt ihn aus bestreicht ihn mit zerlassener Butter bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und schneidet lange Streifen davon belegt sie mit Rosinen und rollt sie auf auf verbreitetem Blech läßt man sie aufgehen backt sie bei guter Hitze gut man gibt sie mit Vanillsauce warm zu Tisch oder kalt als Backwerk.

Krankensuppen.

Weinsuppe mit Sago
Hafersuppe
Apfelsuppe mit Eigelb
Milchsuppe
Buttermehlsuppe
Suppe von Grüntrennmehl
Fleischbrühe mit Ei
Fleischbrühe mit Suppeneinlage wie Reis, Sago, Nudeln u. s. w.
Kraftbrühe mit Fleischextrakt und Suppeneinlage
Grießschleimsuppe
Semmelsuppe mit Fleischbrühe und Eigelb
geröstete Hirsesuppe
Wassersuppe I und II

Weinsuppe mit Sago (für 6 Personen)

3/4 l Wasser		
3/4 l leichter Weißwein		60
60 g Sago	0,48	0 8 9
60 g Zucker	0,50	09
1 Pf. Zimmt und Zitronenschale		00 5
		92 4

das Wasser wird mit dem Zimmt zum kochen
~~das~~ der Sago unter rühren hinein gegeben und
unter öfteren rühren langsam gar und klar ge-
kocht dann gibt man den Wein hinzu schmeckt
mit Zucker gut ab läßt die Suppe heiß werden
jedoch nicht kochen man kann sie mit einem
Eigelb abziehen

Zeit 20 Minuten.

Orangenschaumsuppe (1 Teller voll)

20 g feine Orangen	0,30	0 02 1/10
1/2 - 3/4 l Wasser		
wenig Zimmt und Salz		00 1/10
1/2 Eßl. Zucker		00 1
1 St. Butter		0 2/4 1
1 Eigelb		0 3

die Orangen werden mit kaltem Wasser aufgesetzt
wenn heiß abgeschüttet mit Wasser erst wieder gekocht
dann reibt man alles durch ein Haarsieb schmeckt
mit Salz und Zucker ab rührt die Butter durch
und gibt zuletzt das verschlagene Eigelb dazu

Zeit 1 1/2 - 2 Std

geschlagene Eiersuppe (1 Teller voll)
1 Ei wird mit 2 Tbl. saurer Sahne und 2 Messerspitzen Mehl verrührt in die kochende Fleischbrühe gegeben und darin durchkochen lassen

---

9

Wassersuppe I (1 Teller voll)
10 - 15 g frische Butter — 15
1 Tbl. Weizenmehl
1/8 l Wasser Salz

Siehe Butterwassersuppe

Wassersuppe NII
1 Ei und 1 Tbl saure Sahne werden zusammen verrührt mit kochend Wasser aufgefüllt und leicht gesalzen

---

Eiweißessen für Kranke
1 Eiweiß — 45
1 Teelöffel Zucker 1 Teelöffel Arrak oder Kognak werden zusammen verschlagen in einem Wasserglas.

und unter schlagen mit Wasser aufgefüllt doch darf sich kein Schaum bilden beim schlagen

---

Reiswasser für Kranke

5-6 Löffel Reis werden ½ St. mit 1 l Wasser gekocht die Flüssigkeit wird durchgegossen nach belieben mit etwas Zucker oder Zitronensaft gemischt

---

Buttersuppe

50 g Butter – Margarine	3,00	15 5
100 g Mehl	0,34	03 2
2 l heißes Wasser		
½ altes Brötchen		
10 g Butter oder Fett	1,40	
Petersilie Salz		01 5
		22 2

In der heißen Butter wird das Mehl hellgelb geschwitzt heißes Wasser und Salz hinzu gegeben dieses läßt man ¼ – ½ St. kochen man richtet die Suppe über fein gehackte Petersilie an und gibt in Fett geröstete Semmelbröckchen hinzu man kann

die Suppe auch mit einem Eigelb abrühren
Zeit 1/2 Std.

Hafersuppe (für 6 Personen)

100 g Haferflocken – 180 g Hafergrütze	0,56	0,10 6
1 Pr. Zimmt – Zitronenschale		0 5
2 1/4 l Wasser Salz		
30 g Zucker	0,50	01 5
10 g Butter	3,00	03
		5 6

Der Hafer wird mit kaltem Wasser und Gewürz aufgesetzt und langsam gar gekocht dann gibt man etwas Zucker hinzu und 1 Pr. Butter man schlägt sie für Kranke durch ein Sieb. (Suppe von Hafermehl ist in kürzerer Zeit gar)
Zeit 2 – 3 Std.

Kalbragout

750 – 1000 g Kalbfleisch (Kaufspitze – Kalb)	1,80	1,35
60 g Fett	1,40	0,08 4
1 Pr. Zwiebel 1/2 Eßl. Salz		0,01 0
50 g Mehl	0,34	0,01 9
1/2 – 3/4 l kochs. Wasser etwas Muskat		00 8
		1,45 9

Januar 1911

	M	Pf
Das Fleisch wird in Stücke geschnitten in Mehl gewendet und in heißem Fett durch gebängt das weiße Fleisch muß Mehl sich bräunen dann gibt man ein wenig Zwiebel hinzu stäubt das übrige Mehl darüber füllt soviel kch. Wasser auf das es gut durchgeht und läßt das Ragoût langsam kochen bis das Fleisch weich ist da man kann ein wenig Zitronensaft auch ein eschlagenes Eigelb zuletzt dann geben zuletzt schmeckt man gut mit einer Pr. Würfel Salz ~~und~~ das		
Wasserreis		
200 g Reis	30	72
1½ l Wasser Salz		
30 g Butter		84
		15 6

Der verbreitet Reis wird gewaschen mit kaltem Wasser aufgesetzt wenn heiß abgeschüttet mit kch. Wasser und Salz aufgesetzt und langsam an der Seite gequellt zuletzt 1 N. Butter zugegeben

Zu. 1 N.

Mittagessen

Gulasch
Petersilienkartoffeln

Gulasch

750 g Rindfleisch	1,60	1,20
3 Zwiebel		11
40 g Fett		56
40 g Mehl	0,34	8
Zutz 1 Pr. Pfeffer 1/4 – 1/2 l kochend. Wasser		5
		1,98

Das verbrauchte in Würfel geschnittene Fleisch wird in braunem Fett gebräunt die fein geschnittenen Zwiebel hinzugegeben und das Mehl ist dieses durchgeschwitzt füllt man so viel kochend. Wasser auf das es eben durchgeht gibt das Gewürz zu läßt alles langsam kochen bis das Fleisch weich ist. (Dann anbraten auf gutes Feuer achten)

Ztr. d. Pr.

Petersilienkartoffeln

3000 g Kartoffeln Wasser	0,7	21
50 g Fett		7
50 g Mehl		
50 g Zwiebel	10	5

1 Pf. Pfeffer Salz gehackt Petersilie 5

30 ₰

die gehälteten in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit kalten Wasser aufgesetzt ganz kurze Zeit gekocht Inzwischen hat man eine helle Mehlschwitze hergestellt fügt das nötige Wasser und Salz hinzu und läßt die abgegossenen Kartoffeln darin von der Flüssigkeit bedeckt sein müssen darin garkochen etwas gibt man nötig Salz und 1 Pf. Pfeffer hinzu und zuletzt etwas Fleischbrühe schwenkt wie dem Anrichten reichlich die gehackte Petersilie hindurch

Auslagen für das Mittagessen

Gulasch

Petersilienkartoffel 128

30

1,55

Mittagessen

Linsengemüse
Kneckwürstchen

Kneckwürstchen

6 Kneckwürstchen
kalt Wasser

Die Würstchen werden gewaschen mit kalt. Wasser aufgesetzt man läßt sie etwa 10 Minut. an der Seite des Herdes ziehen

Zt. 14 Mi.

Linsengemüse

500 g Linsen Wasser – Linse
60 g Fett
30 g Mehl 1 Zwiebel
Salz 1 Pr. Pfeffer

die Linsen werden am Tage vorher verlesen gewaschen und mit kaltem Wasser eingeweicht am andern Morgen werden sie mit dem Einweichwasser aufgesetzt und kurze Zeit gekocht jetzt werden sie abgeschüttet mit kalt. Wasser bedeckt aufgesetzt etwas Fettfarbe gegeben und gar gekocht durch eine Wellschreibe mit Zwiebel werden sie kann man das Gemüse noch einem

man kann auch fingerschnittenen abgelassenen
Speck mit Zwiebel daran geben zuletzt schmeckt man
mit Salz 1 Pr. Pfeffer & ab

Zus. 3 M

Auslagen für das Mittagessen
Kunstwurstsuppe
Linsengemüse
Kartoffeln

		1	32
1 Portion Kostgeld			21

Mittagessen
Grungenschuer
Pumerbraten
Kartoffelbrei

Pumerbraten

950 – 1000 g Rindfleisch	1,50	1	13⁵
Essigwasser, reichlich Anwürz & Zwiebeln			10⁵
40 g Schmalz oder Fett			15
50 g Mehl			02
etwas kochendes Wasser, Salz, 1 Lorbeerblatt & 1 Zwiebel			
schmoren			10⁵
		1	81

das Fleisch wird bis zur Hälfte in Essigwasser gelegt reichlich Gewürz und Zwiebelscheiben hinzu gegeben und muß einige Tage stehen doch öfters mal gewendet werden für Pinsel schmecken.			
Kartoffelbrei			
2000 g Kartoffeln Salzwasser	0,7	0	10
½ l Milch			10
½ l Kartoffelwasser			
20 g Butter 1 Pr. Salz			
die geschälten Kartoffeln werden gelegt abgespült gut abgetrocknet geschnitzelt oder auch ein Stück geschnitzelt der Brei wird mit kochende Milch und etwas Kartoffelwasser tüchtig verrührt 1 Pr. Salz und ein stück Butter zugegeben und nochmal aufgekocht.			

Fettbäckerle

2 Heringe
50-60 g Fett
1 Zwiebel Salz

Die geräucherten Heringe werden gepützt und gewaschen die Haut und die Gräten entfernt und entgrätet mit dem Fett und der Zwiebel fein gehackt.

Rolmöpse

2 Heringe
2 kl Gurken
2 Zwiebel 1 Pf. Pfeffer
Essigessig Senf und Zwiebelscheiben

Den vorbereiteten entgrätten Hering teilt man in 2 Teile gibt in die innere Seite einige Gurken den gehackte Zwiebel 1 Pf. Pfeffer wenn nötig auch eine Pr Salz rollt man fest den Hering auf und steckt 2 ein Hölzchen dadurch nun gibt man den verrührten Essig darauf Senf und Zwiebelscheiben

Zitronen Creme

4 Eier
200 g Zucker Saft von 2–3 Zitronen
1/4 abgeriebene Zitrone
8 Blatt Gelatine ganz wenig Wasser.

die Eier werden mit Zucker schaumig gerührt
dann gibt man Zitronensaft und Schale schaumig
gerührt

Mataroua

Mandeln 1 Pd. in kaltem Wasser gestellt
dann 1 Pd in Salzwasser aufkocht.
1 Pfd Butter mit Mehl schaumig lassen
Salz und Würfel hinein diese Sauce über
die abgeschütteten Mandeln.

Nudeln

150 - 200 g Nudeln
kochd. Salzwasser
1/8 - 1/4 l kochd. Milch 1 Pr. Salz
30 g Butter

Die Nudeln werden in kochd. Salzwasser gegeben und wenig gekocht dann auch ein Ei gegeben und gut abgetropft in zwischen läßt man die Milch kochd. werden Butter 1 P. Salz hinzu und läßt die Nudeln darin ziehen aber nicht mehr kochen

Mittagessen

Linsengemüse
Reibekuchen
Apfelmengelt.

Reibekuchen

2500 g Kartoffeln
1 - 2 Eier
1 Kaffeelöffel 1 Eßl. Salz
2/10 l Milch
150 g Schmalz
40 g Mehl

Die gewaschenen Kartoffeln werden geschälst
tüchtig gewaschen und geriben mit Salz,
Zwiebel, Eier Mehl vermischt in heißem
Fett werden dünne Kuchen von beiden
Seiten knusprig und braun gebacken.

Apfelmus
1000 g Äpfel
1/8 – 1/4 l Wasser
40 g Zucker
1 St. Zimmt oder Zitronenschale

Die Äpfel werden dünn geschält sogleich
in Wasser gelegt damit sie sich nicht
färben und sofort nach dem Schälen mit
kaltem Wasser, Zimmt und Zitronen
schale angesetzt schnell gar gekocht und
gleich durch ein Sieb gegeben dann
Zucker zugegeben und abgeschmickt.

Zwischenkraut
1250 g Kraut kopf
50 g Fett
1/2 l Wasser
1 Zwiebel 1 Walko
50 g Mehl
4 Löffel Essig

Karin Schmuderer.

Das Kraut wird gewaschen geputzt und in feine Streifen geschnitten das Fett aus zulassen das Kraut darin geschwänkt Man gibt etwas kalt. Wasser Salz 1 Zwiebel und 1 Walko dazu und läßt alles zusammen weich kochen 3/4 St. wenn Anrichten gibt man Zucker und das mit Essig angerührte Mehl dazu läßt alles gut kochen und schmeckt alles gut ab.

Januar 1915

Salzhering Kaviar
2 Heringe
2 hart gekochte Eier
1 Zwiebel 1 Eßl. Senf
2 Löffel Essig

Apfelsinencreme

Eigelb, Zucker und der Saft der Apfelsinen werden tüchtig gerührt. Unter fortwährendem Rühren fügt man weiße Gelatine hinzu. Zuletzt den Schnee der Eier

---

Röhren im Schnee

6–8 Eiweiß steif geschlagen mit ¼ l. Himbeersaft und ¼ l. Wasser gemischt. Zuletzt fügt man 15 Bl. Gelatine hinzu.

Weincreme

Wein wird mit Zucker und Eigelb Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale und etwas Mandeln aufgekocht etwas erkaltet dann den Schaum der Eier hinzufügen. Makronchen zum Garnieren

Rheinischer Bettelmann

Man reibt 2 kg. altes Schwarzbrot In einer Backform läßt man reichlich Butter zergehen und gibt eine 2 cm dicke Schicht geriebenes Brot hinein darauf füllt man Apfelmus mit reichlich Rosinen vermischt, aber auch wieder geriebenes Brot legt einige Butterstückchen darauf und bäckt den Bettelmann im Ofen schön knusprig. Man stürzt ihn dann aus der Form und bestreut ihn reichlich mit Zucker und Zimmet und gibt ihn warm zu Tisch.

Sauerbraten von Rinderherz

Man entfernt vom Herz alle Haut und Fettteile und legt es dann 8 Tage in Essig, dem man einige Pfeffer- und Gewürzkörner, ein wenig Lorbeerblatt und 2 Wacholderbeeren zusetzt. Ist das Fleisch vom Essig nicht bedeckt, dann legt man ein Tuch darüber und wendet es alle Tage. Zum Gebrauch nimmt man es aus dem Essig und spickt es reichlich. Nun bäckt man es im Ofen, mit Butter und Speck gespickt und unter hinzusetzen von saurer Sahne mit Mehl angerührt und Wasser, unter häufigem Begießen gar. Die Soße macht man mit Kartoffelmehl schmalzig und gießt von dem Einbrennsatz dazu

Kuchen

Grundteig

Zutaten

125 gr Butter, 60 gr Mandeln, 125 g Haselnüsse
250 gr. Rosinen, 125 gr Feigen, 125 gr. Zitronat
125 g Mehl, 3 Eier, etwas Zimt, 1/2 Paket Backpulver

Füllung

Zubereitung

Butter und Eier werden schaumig gerührt bis zur creuartigen Beschaffenheit dann die ungeschälten ~~Mandeln~~ nur gespaltenen Mandeln, Haselnüsse die geviertelten Feigen das zerkleinerte Zitronat, das übrige Gewürz und das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzugegeben. Man arbeitet alles gut durcheinander und backt bei mittlerer Hitze in einer gefetteten Reformform oder Kasten form etwa 40 Minuten.

Glasur

Zucker

Haselnußtorte

~~75~~ 75 gr Butter, 2. Eier, 125 gr. Zucker, 1 P. Vanillezucker
200 gr. Mehl, 100 gr. Stärke, 1/2 Pk Milch 1/2 P. Backpulver

Füllung

Zutaten zur Füllung 1/2 Pk feinge Reibe, (1/2 Pk flüssiges gewürzt mit Vanillezucker, 200 gr Haselnußkerne, 80 gr Zucker

Glasur 150 gr Puderzucker etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser

Zubereitung

Butter, Eigelb, Zucker und Vanillezucker rührt man schaumig. Nach und nach gibt man das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu und Stärke hinzu verrührt alles glatt und zieht

zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee unter den Teig, gibt ihn in eine gefettete Springform und backt bei gelinder Hitze

Füllung 1/2 ℓ geschlagene Sahne vermischt man mit den Haselnüssen und dem Zucker. Den erkalteten Torten-boden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht sie mit der Füllung setzt sie aufeinander und bestreicht die Seiten der Torte ebenfalls. Die Oberfläche überstreicht man mit der Zuckerglasur und läßt sie in einem warmen Ofen 3 Stunden abtrocknen. Die zur Garnierung zu verwendenden Nüsse taucht man ebenfalls in die Glasur, und bekränzt damit die Torte ringsum und läßt mit abtrocknen

Glasur 1,50 gr Puderzucker werden mit 3 Eßlöffeln heißem Wasser glatt gerührt

Rougat Torte

Teig 100 g Weizenmehl, 100 gr. Dustin, 200 gr Zucker 3 Eier, 4 Eßlöffel Wasser 1/2 P. Backpulver das abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone

Füllung 1/2 ℓ Kokosfett, 1/4 ℓ geriebene Schokolade, 75 gr Zucker, 60 gr. geriebene Mandeln, 1 P. Vanillezucker 1–2 Eier

Glasur 3 Eigelb werden mit dem Zucker, 4 Eßlöffel Wasser dem abgeriebenen und dem Saft der Zitrone schaumig gerührt. Nach und nach gibt man das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Dustin hinzu, vermischt alles glatt und zieht zuletzt den Schnee unter den Teig gibt ihn in eine

Zubereitung der Füllung

gesiebte Semmelmehl und backt bei gelinder Hitze
Zucker, Vanillezucker, und Eier verrührt man
schaumig gibt Löffelweise die geriebene Schokolade
und Mandeln hinzu und gebeht das flüssig
gemachte Kokosfett und verrührt nochmals alles gut
miteinander den erkalteten Tortenboden schneidet
man in 3 Teile bestreicht sie mit der Nougatmasse
und legt sie aufeinander

Schokoladenguß

125 gr. Puderzucker werden mit einem Eiweiß
und 1 Eßlöffel Wasser solange gerührt bis die
Masse Blasen schlägt dann gibt man 100 gr. geriebene
Schokolade und 2 Eßlöffel Wasser hinzu und rührt
die Glasur auf Wasserdampf bis sie dickflüssig
und glänzend wird und bestreicht damit die
Oberfläche der Torte. der Guß muß im Ofen bei
mäßiger Hitze 1-2 Minuten trocknen
die Torte garniert man mit in der Mitte und
an den Seiten mit Mandelhälften. Bei den Ecken
der Torte in der Mitte legt man die Mandeln
mit der runden Seite auf die Torte
Es empfiehlt sich, die Torte einen Tag vor dem Gebrauch
zu füllen

Obsttörtchen

Zutaten 100 gr Butter, 100 gr Zucker, 500 gr. Mehl, 2 Eier 1005
1 Tasse Milch, 1 P. Backpulver, Saft und Schale 1 Zitrone
etwa 2 ℔ Frischobst

Zubereitung Die Butter reibt man zu Schaum, fügt zuerst Eigelb ~~und~~ Abgeriebene und den Saft 1 Zitrone zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die Milch hinzu. Man verarbeitet alles zu einem festen Teig, rollt denselben dünn aus, sticht mit dem Weinglas runde Scheiben aus, formt aus den Resten kleine Teigröllchen und legt diese als Rand auf die kleinen Tortenböden, setzt diese auf ein gefettetes Blech und backt hellgelb. Die fertigen Törtchen belegt man mit Obst und verziert den Rand mit Schlagsahne. Den Obstsaft verdickt man mit Dextrin und gibt noch heiß über die Früchte.

Apfeltörtchen Sahne Feine.

Zutaten 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Zucker, 3 Eier, 200 gr. Weizenmehl
3/4 ℔ P. Backpulver etwa 3 Eßlöffel Milch 1 1/2 ℔ geschälte Äpfel

Butter und Zucker reibt man schaumig und fügt nach und nach das Eigelb das mit dem Backpulver gemischte Mehl und soviel kalte Milch hinzu daß man einen glatten Teig bekommt zuletzt fügt man den Eischnee unter die Masse und füllt diese in eine gefettete Springform. Hierauf belegt man den Teig mit den geschälten und in 6 Stücke geschnittenen

Äpfel bestreut sie mit Zucker und backt etwa 1/2 Std.

6
3
3/

Kernseife

6 lt Regenwasser
3 ℔ Fett
3/4 ℔ Seifenstein

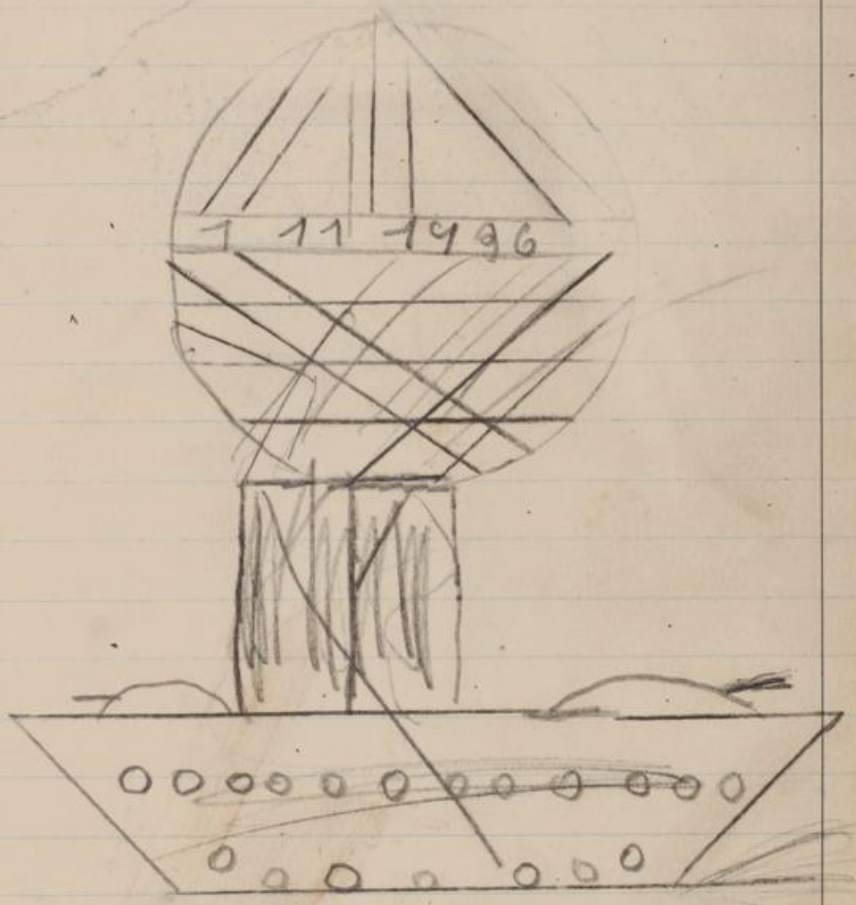
Seifenstein läßt man in Wasser weichen dann mischt dem Fett 1 1/2 Std kochen zuweilen umrühren dann gibt man 1/4 ℔ Salz und 1/2 lt Salmiakgeist hinzu und läßt das ganze noch 1/4 Std kochen. Läßt bis zum folgenden Tag stehen dann mischt man noch einmal 1 1/2 lt Regenwasser und kocht den Seifenbrei den man vom Topf herunter nimmt noch 1/2 Std unter häufigem Rühren nun gießt man die Masse in einen flachen Napf. Am folgenden Tag schneidet man die Seife in Stücke und läßt sie trocknen. Die glasige Masse die nach dem Kochen zurück bleibt braucht man zum Wäschen einweichen

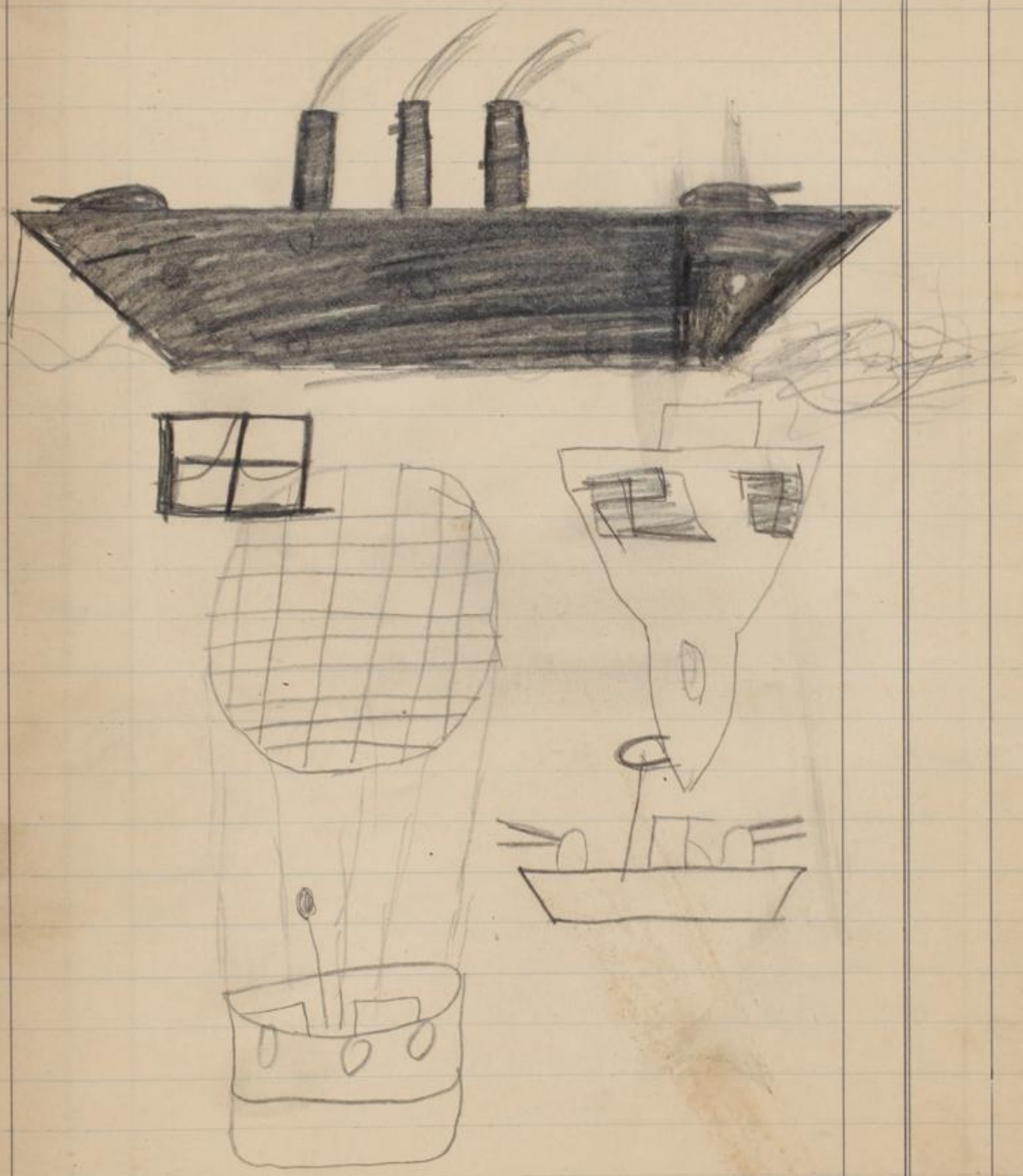
Schmierseife

3 ℔ Fett
3 3/4 lt Wasser
1 ℔ Seifenstein
30 g Pottasche

Am Abend Fett, Wasser und Seifenstein einweichen den anderen Morgen 1 Std kochen lassen dann 2 lt Wasser dazu geben wieder 1/2 Std kochen 100 gr Kochsalz zugeben 1-2 Tage stehen lassen dann scheidet sich die Seife die Masse abwiegen auf 1 ℔ 1 lt Wasser geben Pottasche hinzu fügen dann ist 1/4 Std kochen die Seife fertig

59


1 11 1996



Küchenmaße

1 Eßlöffel Mehl = 10 g = 1/3 pf
1 Eßlöffel Salz = 10 g = 1/5 pf
1 Eßlöffel Zucker = 12 g = 3/4 pf
1 Ei frisches Ei dickst = 5 g = 6-8 pf
4-5 kaufdicke Kartoffeln = 500 g = 3-4 pf
7-8 mittelgroße Kartoffeln = 500 g

für 3-4 Personen = 1 l Suppe
für 1 Person = 10 g Suppeneinlage
für 12-16 " = 1 l Bratensauce
" 20-25 " = 1 l Obstsauce
40 g Mehl und 40 g Fett gibt 1/2 l Grundsauce
für 5-6 Personen = 500 g gek. Fleisch
" 3-4 " = 500 " Fleisch mit Knochen
1 " = 250-500 g Kartoffeln
Auf 500 g Mehl zu einfachem Hefegebäck = 25-30 g Hefe
" 500 " Reis zu Reisbrei = 3 l Flüssigkeit

Kuchen und Backwerk.

		M	Pf
Englischer Topfkuchen			
125 g Butter oder Palmin	300	0	38
4 Eier	108	0	36
250 g Zucker	0,50	0	12⁵
500 g Mehl	034	0	11
1/4 l Milch	020	0	05
125 g Korinthen	068	0	08⁵
etwas Zitronat und abgeriebene Zitronenschale		0	10
1 Pk Backpulver		0	10
		1	34

Die Butter wird zu Sahne gerührt Eigelb und Zucker abwechselnd zu geben dann gibt man abwechselnd das gesiebte Mehl und die Milch hinzu. Wenn alles gut verrührt ist gibt man die verbrühten Korinthen ~~hi~~ zu dem ~~gib~~ wird der steife Eierschnee untergezogen und das durchsiebte Backpulver schnell untergemischt. Der Kuchen wird in eine gut verbreitete Form gegeben und 1 Std. gebacken

September 1911 | M | Pf 68

Einfacher Topfkuchen (Formkuchen)			
250 g Mehl	0,34	0	26
125 g Butter oder Schmalz	1,08	0	36
40 g Hefe	1,00	0	04
½ l Milch		0	10
125 g Zucker	0,50	0	06
125 g Korinthen	0,68	0	08⁵
1–2 Eier	1,08	0	18
		~~1,87~~	1,11

Man gibt das gesiebte Mehl in eine Schüssel macht in die Mitte ~~eine Vertiefung~~ und macht in der selben mit der Hefe und ein Drittel der lauwarmen Milch einen Vorteig. die Butter zerpflückt man in kleine Stückchen legt sie auf den Mehlrand deckt die Schüssel zu und stellt sie an einen warmen Ort zum aufgehen ist der Vorteig aufgegangen verrührt man die übrigen Zutaten damit gibt den Teig in eine gut vorbereitete Form und läßt ihn am warmen Ort nochmals aufgehen dann läßt man ihn 1 Std bei gutem Feuer backen

September 1911

			ℳ	₰
	Omlibüßkuchen			
	250 g Margarine, Palmin Butter	3,00	0	68
	250 g Zucker	0,56	0	12
	2 Eier	1,08	0	18
	1/4 l Milch	0,20	0	05
	500 g Mehl	0,34	0	11
wenn man will	60 g Mandeln oder Zitronat oder Rosinen	2,60	0	15
	1 P. Backpulver		0	10
			1	38

Die Butter wird zu Schaum gerührt Eigelb und Zucker nach und nach zugegeben dann gibt man das Mehl und die Milch hinzu zuletzt den Eierschnee und das Backpulver man gibt die Masse in eine vorbereitete Form und läßt sie bei mäßiger Hitze 1 Std. backen Man kann ~~den~~ Kuchen ~~[illegible]~~ entweder Mandeln Zitronat ~~und~~ oder Rosinen zugibt

September 1911

		M	Pf
Schokoladenkuchen			
300 g Zucker	0,50		15
125 g Butter oder Palmin	3,00		30
4 Eier	1,08		18
125 g geriebene Schokolade	2,00		25
375 g Mehl	0,34		13
1 Tasse Milch	0,20		05
1 P. Backpulver			10
		1	16

Die Butter wird zu Schaum gerührt Eigelb und Zucker gibt man abwechselnd hinzu dann nach und nach das gesiebte Mehl und die Milch und die geriebene Schokolade zuletzt den Schaum und das auf Mehl gesiebte Backpulver man füllt die Masse in eine verbrieftete Form und läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Std. backen

Oktober 1911

		ℳ	Pf
Gewürztuchen			
250 g Butter, Palmin oder Margarine	300	0	75
375 g Zucker	050	0	37 5
1 halb abgeriebene Zitronenschale			
4 Eigelb			14
15 g Kaffee (1 Lot)		0	05
1/4 l kalte Milch			14
500 g Mehl		0	11
2 Löffel Zimmt		0	08
1 Teelöffel geriebene Nelken		0	01
4 Eiereschnee		0	09
1 Päckchen Backpulver		0	10
		1	82 5

Die Butter wird zu Schaum gerührt Zucker Zitronenschale und Eigelb hinzu gegeben und eine halbe Std schaumig gerührt der gemischten Kaffee wird mit dem kalt. Wasser übergossen nach 5 Minuten abgegossen und verrührt mit dem Mehl und den anderen Zuteten zugegeben zuletzt gibt man das gesiebte Backpulver und den Eiereschnee hinzu und läßt den Teigen bei mäßiger Hitze eine gut Std backen

Oktober 1911

		M	Pf
Einfacher Kuchen			
1500 g Mehl	34	0	51
140 g Palmin oder Margarine	1,40	0	17
100 g Zucker	0,50	0	05
~~35-40~~ 70-80 g Hefe	1,60	0	12
3/4 l Milch	0,22	0	16
		1	04

Es wird ein Hefestück angesetzt nach dem aufgehen des Sauerteigs alle Zutaten gut durch gearbeitet der Kuchenteig wird in eine fett verbrauchte Form gegeben und nach dem aufgehen bei guter Hitze gebacken etwa 3/4 Std.

---

1 04
3 18
4 22
9 81

Oktober 1911 M

Goldküchen.

250 g Butter	3,00		88
250 g Zucker	0,50		12
10 Eigelb			45
abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone			1
1 Pr. Salz		0	00
500 g Mehl	0,34	0	17
1 Tasse Milch (¼ l)	0,20	0	5
1 Päckchen Backpulver		0	10
		1	1,05
		~~1~~	~~10~~

Die Butter wird zu Schaum gerührt die Eigelb und den Zucker gibt man abwechselnd hinzu und nach und nach das gesiebte Mehl und die Milch zuletzt das auf etwas Mehl gesiebte Backpulver die Masse wird in eine gut verbreitete Form gefüllt und bei mäßiger Hitze 1 Std gebacken

Oktober 1911 M

Silberkuchen

250 g Butter, Palmin, vom Magazin	85
250 g Zucker	12 5
½ St Vanille	05
500 g Mehl	34
½ Tasse Milch	05
1 St Eiweiß zu Schaum	45
1 Päckchen Backpulver	10
	1 87 5

Die Butter wird zu Schaum gerührt, Zucker und Gewürze hinzu gegeben, das gesiebte Mehl und die Milch nach und nach langsam daran geben und mit dem Rest des Mehles auch schon ein Teil des steifen Eiweißes. Zuletzt wird der übrige Teil des Schaumes und das Backpulver dazu gegeben und sofort in die Form gefüllt und 1 St gebacken. Man überzieht den Goldkuchen mit einem Zucker – und den Silberkuchen mit einem Schokoladenguß

Spritzglasur			
½ Eiweiß (10 g)		0	2
60 g Puderzucker	0,40	0	24
½ Eßlöffel Kakao		0	05
2 Tropfen Zitronensaft			15
		19	71

Für den Puderzucker und den Kakao sieht man das Eiweiß zu steifen Schaum und gibt den Zitronensaft hinzu

660

Milchguß für gebäckstücken			
300-400 g Puderzucker	40		21
1 Pk Vanille			5
4-6 Eßlöffel Milch			4
			30

Zu dem durchgesiebten Zucker wird die Milch langsam gegeben die Masse stark gerührt bis sie ein dickflüssiger Brei wird man kann diesen guß auch auf warmes Gebäck streichen

Klosterkuchen			
250 g Butter – Margarine – Palmin	300		15
250 g Zucker			12⁵
6 Eier			54
500 g Mehl			~~14~~ 14
1 Tasse kalt. Milch			5
1 Eßl. Backpulver			10
60 g Kakao	400		24
3 Eßl. Zucker			01⁵
			1,99

Die Butter wird zu Schaum gerührt abwechselnd gibt man Zucker Eigelb zu dann das Mehl und die Milch zuletzt das Backpulver und den Eierschnee die Masse teilt man in zwei gleiche Teile zu einem Teil gibt man noch 60 g Kakao den man mit 3 Eßl. Zucker vermischt man füllt nun abwechselnd von jeder Masse einen Eßl. voll in die Form bei der zweiten lage reich versetzt man den selben der Kuchen muß mindestens 1¼ Std bei mäßiger Hitze gebacken

Portulatinos I			
80 g Palmin – Margarine			11[2]
250 g Zucker			12[1]
4 Eier	1,08		36
wenig geschäf. Rolle und Zimmt			15
2 Teelöffel Backpulver			03
500 g Mehl			12
			84[1]

Palmin wird geschmolzen wenn es abgekühlt ist kommen nach und nach die Zutaten unter Rühren hinzu zuletzt das auf etwas Mehl gesiebte Backpulver der Teig muß etwas abkühlen wird dann in Wasserrücken dick ausgerollt mit Formen ausgestochen bei mittelhitze gebacken

Portulatinos II			
375 g Mehl	0,94		12[5]
125 g Butter – Palmin – Margarine			11[5]
2 Löf. saure Sahne			
200 g Zucker			10
1 Ei			9
2 g feinen Zimmt 2 g Hirschhornsalz			[5]
			49[5]

Die Butter wird in Küch. in das Mehl gebröckelt alle Zutaten hinzu gegeben und zu einem

feinen Teig verarbeitet diesen läßt man einige Min.
stehen rollt ihn Messer dick aus und sticht mit Formen
aus die man bei mäßiger Hitze hellgelb backt

Lebkuchen (Weihnachtsgebäck)

375 g Mehl	0,34	
250 g Zucker	1,50	125
125 g Butter	3,00	87,5
1 Ei		9
1 Eßlöffel feine dicke Rosinen		
2 g feinen Zimmt		1
1 g Hirschhornsalz		

die Butter wird in Stückchen zu dem Mehl gegeben
mit den übrigen Zutaten macht man schnell
einen Teig knetet das Hirschhornsalz schnell durch
rollt Messerrücken dick aus und sticht Formen
aus bei mittelheißer gelb backen

Ei

Einfache Kräbbel

250 g Mehl			9
40 g Butter – 35 g Palmin			
50 g Zucker			2 5
1/2 l Milch (gut)			2 5
20 g Hefe – 15 g Backpulver			2
1/2 Teelöffel Salz			
Fett zum Backen			30

Aus diesen Zutaten macht man einen nicht zu festen Teig 1 Löffel wird in das heiße Fett getan und mit diesem von dem Teig längliche Klößchen in das dampfende Backfett gestoßen und gebacken wenn kein mehr bleiben auf Eier in den Teig verwenden rührt man den Teig mit Hefe an so müssen alle Zutaten vorräumt sein

---

Kräbbel 2 (Geschwindkräbbel)

250 g Mehl			85
1 Ei			9
50 g Butter – Margarine			
3–4 Löl. Milch 1 Pr. Salz			1

½ P. Kartoffeln			5
Zucker und Zimmt zum bestreuen			5
125 g Fetmin – Öl	140		

Man macht von den Kartoffeln einen Brei rollt ihn gut Mandelgroß dick aus sticht mit dem Backküchen kleine 5 zu cm große Stücke die in schweinemaden heißen Fett schön gelbgelb gebacken werden man gibt sie dann auf ein Sieb läßt gut abtropfen und wendet sie noch heiß in Zucker und Zimmt

---

Anisplätzchen

4 Eier			36
250 g Zucker			13
250 g Mehl			85
Anis nach Belieben oder Vanillezucker			65
1 Messerspitze Pottasche			05
			63

die Eier verrührt man mit dem Zucker ½ Stunde lang gibt das Mehl hinzu zuletzt Anis 1 Messerspitze Pottasche man setzt auf ein vorbereitetes Blech den Teig in kleine Häufchen backt dieselben bei guter Hitze gelb

Kleine Zimmtwaffeln

125 g Butter	39
250 g Mehl	18
2 Eier	18
125 g Zucker	6
15 g Zimmt	5
	95

die Butter wird schaumig gerührt dann Eier und Zucker hinzu Zimmt und zuletzt das Mehl. mit kalten Händen formt man Walnuß große Kugeln die legt man in Waffeleisen ~~große~~ aus

Spekulatius

1/2 ℔ Butter
1 ℔ Mehl
1/4 ℔ Milch
1 3/4 ℔ Zucker
15 g Nelkenpfeffer
guten Duft Kum
40 g Kardinum } Bleschdose gekaufen
10 g Cartomant }
1 – 3 Eier

Rodonkuchen

500 g. Mehl	150
1 P. Backpulver	80
200 g Butter	250
1/8 – 1/4 l Milch	40
5 Eier	600
150 g Rosinen	300
150 g Korinthen	200
1/2 P. Vanillin Zucker	50
	2020

Die Butter wird schaumig gerührt. Man gibt Zucker, Vanil. Zucker, Eigelb, Milch, Mehl dieses mit dem Backpulver gemischt hinzu und zuletzt die Rosinen Korinthen und den Eierschnee hinzu gegeben Bei mäßiger Hitze 1 – 1½ Stunde backen

Vanille Torte

200 g Butter
200 g Zucker
8 Eier
1 P. Vanillen Zucker
1 P. Backpulver
500 g Mehl

Die Butter rühren zu Sahne
fügen Zucker P. Zucker und Eier
hinzu zuletzt das mit dem
Backpulver gemischte Mehl. Der fertige
Teig wird in eine gefettete
Form gefüllt und etwa 1½ St. gebak.

Oktober

Johannisbeergelee

Die Beeren werden sauber gewaschen mit einer Gabel von den Rispen abgestreift sodann in einen Topf gegeben und auf der Platte langsam erhitzt bis sie platzen oder mit einem Holzlöffel etwas zerquetschen dann gibt man sie auf ein sauberes Tuch und läßt sie über Nacht stehen. Der durchgelaufene Saft wird gewogen auf je 1 ℔ Saft kommt 1 ℔ Zucker gibt man unter öfteren Umrühren hinein. Man läßt ihn den Saft einmal aber aufkochen. Zuletzt zur Probe nimmt der sich bildende Dicke vorsichtig ab. Der Zucker muß geschmolzen sein ehe der Saft kocht. Man macht dann eine Probe ob sich ein Häutchen zeigt sonst läßt man den Saft noch länger stehen

Gurkenessig zu machen

die Gurken die eine Nacht in Salzwasser gelegen haben werden gewaschen gebürstet und abgetrocknet dann legt man sie lagenweise mit Estragon Meerrettig Lorbeerblätter Zwiebel nußlich Dill in einen sauberen Steintopf inzwischen läßt man den Essig mit den Gewürzen kochen. Nun kocht man die gleiche Menge Salzwasser so stark daß es ein Ei trägt dann schüttet man Essig und Salzwasser erkaltet über die Gurken bedeckt sie mit einem Leinbeutel und bindet den Topf zu.

Eziagurken

Man wäscht und schält große ausgewachsene Gurken trocknen sie nach dem waschen rein ab schneidet sie in 4 Teile nimmt die Kerne und das weiße heraus schneidet sie in kleine Fingerlangestreifen und packt sie mit Salz in einen Topf ein und läßt sie so über Nacht stehen dann schüttet man sie auf ein Tuch und trocknet sie mit dem reinen Tuch ab

Nun kocht man auf jedes ¼ l Essig ¼ l Wasser und ¼ ~~a~~ Zucker zusammen auf die abgetrockneten Gurken werden nun Schichtweise mit Senfkörnern, Dill, Estragon, Zweibel Myrrtig, Pfefferkörnern, Kalten Lorbeerblättern in einen Topf gelegt der erkaltete Essig darüber gegossen einen Senfbrödtel darauf gelegt und bindet dann den Topf zu ein Stückchen Alaun mit Essig gekocht ~~[illegible]~~ verhindert das weichwerden auf die Gleiche weise kann man auch Kürbis einmachen

1 Englischer Kuchen		47
1/2 l Milch	19	11
2 n Mehl	60	44
4 – 8 Eier	200	80
2 P. Puddingpulv. Vanille	32	16
2 " Backpulver	16	18
2 " Vanillezucker	12	10
1/2 n Rosinen	60	20
1/2 n Korinthen	60	30
1/5 n Mandeln	64	30
1/5 n Citronat	50	30
3/4 n Margarine und Schmalz	60	48
1 n Zucker	68	38
~~1/2 l Milch oder Sahne~~	~~3~~	~~20~~
~~wenn man hat~~	~~103~~	~~3~~
		10

1887	Seite		Seite
Asphaltgalon	182		
Arm Ritter	65	202	
Asphaltäschen	74	68	
Asphaltkampodt	101	1616	
Asphaltimmerkanne	106	1212	
		137,36 : 12 = 11	
		132	
		586	
198 Mk			
38 Ausgabe			
160		202	
		68	
		1616	
2,02	1224	1212	4
72		1336 : 12 = 11	
404		132	
1414		604	
145,44 : 12 = 12		60	
		137,36	
		132,00	
		5,36	
		48	

188

	Seite		Seite
Grative wurst	40	~~40~~	
Grossuppe	50		
deutsches Sauerkraut	51		
Buttermilchsuppe	90		
Bajrischkraut	102		
	~~112~~		
	~~3 Seiten~~		
	~~1 Seite~~		
	~~3 Seiten~~		

1
44
56

189	Seite	Groß	Seite
4 43 43 43 5 60 Mk			

102 gr 68 [illegible] Fördrung 12 6 in Eigenen Abmut April 140 16

			Seite				Seite
1	12	3 kleine	III	Kaul.	16 gr.	3 pf.	
2	12	1 "	III	"	17 "	6 "	
3	12.	2. "	III				
4							
5.	5		III		41 "	11 "	
6	14	"	III				
7	13		III				
8	12	"	III		46 "	1	
9	12	1 "	III		46	4	
10	10	" "	III				
11							
12	4	Im Beilen aufgehen	III		30	3	
13	5		III		29		
14	6		III				
15	4		III				
16	2		III			4	
17	9		III		19		
18							
19	4		III				
20			III				
21	12		III		10		
22			III				
23							
24							
25							
26							

191	Seite	Verschiedenes	Seite

C D E F G H I K M N O P Q R S ch St T U V X Y

	Seite		Seite

143	Seite	DEL FER	Seite
			345

194	Seite		Seite
Eierstock	61	Es steht fest, daß man	
Endiviensalat	70	von 10 zu Kindfleisch nim	
Eingelegter Heringe	56	gibt 1 Eier mehr, nehm	
Erbsensuppe	65	sie nicht mit Wasser ein	
Erdkolrauben	73	derbrüh wird. Nr. 5.	
	~~79~~		
	~~82~~		
	~~158~~		
	~~159~~		

195	Seite	Eppe	Seite

E
F
G
H
I
K
M
N
O
P
Q
R
S
ch
St
T
U
V
X
Y

196	Seite		Seite
Ad Fisch Falsches Skamian	~~1,03~~ NOV		

197	Seite	König	Seite

F G H I K M N O P Q R S ch St T U V X Y

198 I R. 26	Seite		Seite
Gemüsesuppe	34		
Graupensuppe	40		
Grünkernsuppe	42		
Griebenschmalz	43		
Grießsuppe	49		
geb. Pflaumen	54		
Grießklößchen	70		
Grünkernsuppe	74		
Gulasch	93		
Gurkensalat	97		
	~~98~~		
	~~506~~ 499	~~500~~	

199	Seite	jüne	Seite

G
H
I
K
M
N
O
P
Q
R
S
ch
St
T
U
V
X
Y

200 . 112,50	Seite		Seite
Schafschnitten	53		
Gänseschlegel			
Eingelegte Heringe	84		
Hammelbraten	56		
	~~8~~		
	189 Gl.		
	112		

201	Seite	Zimmermann	Seite

209 I-12. Vo.	Seite		Seite
Johannesburg	183		

209	Seite	ILLIGEN	Seite

I
K
M
N
O
P
Q
R
S
ch
St
T
U
V
X
Y

204	Seite		Seite
Kotoralo	37		
~~Englischer Topfen~~			
Kartoffeln	33		
Kartoffelsuppe	65		
Kartoffelklöschen	48		
Kartoffelsalat	76		
Kalbsragout	41		
Kartoffelbrei	99		
Kwarkwürstchen	95		
	~~466~~		
	~~232~~		
	~~698~~		
	544		
	~~99~~		
	~~499~~		

205

200	Seite		Seite
Linsensuppen	38		
Lungenaschen	63		
Lungenentzünd.	94		

209	Seite		Seite
Wilhgnß			

210 1.12.90	Seite		Seite
Rudolfinger	31 16		
Nüdeln	100		
Kirmsinger	52		
	~~130~~		
	1,3		
	1,30		

Seite		Seite		Seite
	211			

N
O
P
Q
R
S
ch
St
T
U
V
X
Y

212	Seite		Seite
Obstfarer	44		

Seite		Seite		Seite
213				

215	Seite		Seite

216	Seite		Seite

Seite		Seite		Seite
	217			

218	Seite	Rind 16	Seite
Rindfleisch	31		
Rosfleisch	36		
Reibzucker	45		
rote Rüben			
Rindwollen	12		
Rottrank	84		
Rindblutwurst	72		
Rolmöpse	98		
Rübenkuchen	100		
Röhren im Ofen	103		
	~~645~~		

Seite | Seite

9 1 9
2 8
1 9 1
4 0
1 5 1
8
1 4 8
3
1 4 5
4 0
1 0 5
5
1 0 0
8
9 2
4 0
5 2
4 8
4
4

R
S
ch
St
T
U
V
X
Y

291	Seite		Seite
Sprechglasfür			

222

	Seite		Seite
Schweinebraten	45		
Schokoladenpudding	41		
Schnitzel	44		
Schwarzwurzeln	85		
~~Schweinebraten~~ Schweinekotelett	84		
	~~384~~		
	~~84~~		
	~~300~~		
	~~1640~~		
	~~4100~~		

Seite	223	Seite		Seite

Sch
St
T
U
V
X
Y

224	Seite		Seite
Stigomilch	55	Franz Josef	
Gemat	41	Jäger	
	96		
	176		

Seite		Seite		Seite
	225			

St
T
U
V
X
Y

226	Seite		Seite
Fütti Fütti	35 WS		

Seite		Seite	
227			

228

	Seite		Seite

Seite		Seite		Seite
227				

230	Seite		Seite
Unreinheiten	71		

Seite		Seite		Seite
	231			

V
X
Y

Wirsing 551,46 | 41
Weißkohl 533, | 51
1846
Wasserreis | 92
Weinsuppe mit Tage | 88
Weinkrem | 104
~~534~~

67,20 123
23 41
20160 533
13440
1545,43 : 105 =
12
12
132
Gabel 67,20
24
26880 164
13440 41
1612,80 : 105 574

15,00 2,02
24 69
6000 1818
3000 1212 : 12 = 101,
36,00 1,38
1,38
12
12 1,38
139,38
132,00
738

105	
15	
525	
105	
1575	
525	
105	
1575	
105	
16	
630	
105	
1680	

2,02 2,02
273 73
606 606
1414 14014
404 140746
551,46 : 41 = 13
82 2,02
41 88
492 1616
1616
17776 : 12 = 1481
2,02 88
40 12
000 176
808 1776
808 08 15 16 80,24
75
15
177,76 : 12 = 14,8
48
12
168
96
72
96
154,54 : 6 = 25,76
12 34
30 45
42
3
2,02
124
808 2,02
404 73
202 606 12,52
250,81 : 104
140 1476 : 10 = 147,6
104 140
100 74
48 60
40 146

41 — 12 4 11 9 6 9 8 8 2 4 6 2 7 3 65

2 3	Seite	2 3	Seite 100
Schichten Monatgebühren		Kohlenförderung Monat Juli	
—	III	14 Alle Unbrüchige	II 10
2	III	17	" 17
2	III	16	" 13
2	III	19	" 11
2	III	14	" 14
2	II	13	" 13
2	III	~~15~~ Unbrüchige	" 13
3	II	15	" 14
Sonntag	II	8 12 Juli 2 Ausgeglichen	" 17
3	II	4	" 2
2	II	15	" 9
2	II	14	" 13
2	II	15	" 13
2	II	Unbrüchige } 2 Unbrüchigen	" 7
2	II	5 Unbrüchige }	" 9
Sonntag	II	15	" 14
2	II	13	" 8
2	II	15	" 8
2	II	13	" 12
2	II	18	5
2	II	13	9
2	II	14	10
2. Sonntag	II	15	12
3. 2	II	15	
4. 2	II	14	
5. 2	II	11	
6. 2			
7.			
8. 29			

234	Seite		Seite
Zitronenbrunnen	[illegible]		
1938			
Vorgetragen auf Seite 13.35	63		
1 Pf. M Mehl	24		
3 Brötchen	30		
10 Eier	118		
1 Zucker	38		
Nudeln	39		
1 Margarine	78		
Senf	90		
Salat	55		
6 - 3 3/5	20		
6 7 5	30		
	5.14 M		

101

Marb

Bn

Vorz

Vorsan

Dierson H

Sroot

Pauldingf.

Stirf

Rotkopf

Weinsf

~~1846~~

234	Seite		Seite
Zitronenbrunnen	58		
1938			
Margarine auf Lager 13.7.38	63		
1 Pf. M. Mehl	24		
3 Weckl	30		
10 Eier	113		
1 Zucker	38		
Nagel	39		
1 Margarine	78		
Senf	90		
Salat	55		
6 - 3 3/5	20		
6 7 5	30		
	5.14		

101

Haushaltungsschule
der
Kruppschen Gußstahlfabrik.

Kochbuch

für Maria Wolf
1911