Koch-Notes

Zur freundlichen

Erinnerung gewidmet

von Ihrer

Herta Klöpfel.

Gera den 1. August 1919.

Eierstich

1/2 l Milch u. 4-5 Eier, Muskatnuß und etwas Salz verquirlt man gut, schüttet es in eine mit Butter ausgestrichene Form; stellt diese in einen Topf mit Wasser und läßt es bei gelindem Feuer backen.

Tomatensuppe

Tomaten werden mit etwas Salz und Butter geschmort, Mehl macht eine Mehlschwitze und füllt sie mit den Tomaten auf und schmeckt mit etwas Zitrone und Zucker ab.

Griessuppe.

Zu 2 l Suppe nimmt man 3 Eßlöffel Grieß, streut ihn, damit keine Klümpchen werden, unter stetem Rühren wie Re-

gen in die kochende Fleisch-
brühe, läßt sie noch 1/4 Std.
kochen und gibt sie wie sie
ist oder mit Zigelb und
etwas frischer Butter abge-
zogen zu Tisch.

Einlaufsuppe.

Zu 2 l Suppe rührt man
2 Eier mit 2 kleinen Löffeln
Mehl, 1 Prise Salz und Muß-
katenuß zu einer dickflüssi-
gen Masse an und läßt sie
nun nach und nach durch die Löcher
eines Schaumlöffels als feine
Fäden in die kochende
Fleischbrühe laufen oder über
einen Quirl unter stetem

Gera.

Wasser desselben, läßt sie einigemale aufkochen und füllt die Tugger an.

Sagosuppe.

Zu 2 l. Tugger nimmt man 100 gr. Sago, reinigt ihn und kocht ihn unterdessen besonders in einem Töpfchen mit Fleischbrühe oder gleich in der zur Tugger bestimmten weißen oder braunen Brühe, bis die Körner groß und glänzend sind. Man kann die Tugger mit Siegelle abziehen

Wildsuppe.

Häute und Knochen von Wild kocht man gut aus. Man macht eine braune Mehlschwitze und füllt mit der Wildbrühe auf. Fügt Salz und Zitronensaft hinzu und läßt eine Stunde kochen. Dann schwenkt man die Suppe mit Madeira ab und gibt ein hartgekochtes Ei und fein geschnittenes Fleisch hinein.

Gerr.

4

Gemüse

Fische

Braten

Saucen

Salate

Compote

Eier-Speise

Backwerk

Gemüse
Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speise
Backwerk

62

Gera.

6

Gemüse

Fische

Braten

Saucen

Salate

Compote

Süße Speise

Backwerk

Getränke

Gemüse

Fische

Braten

Saucen

Salate

Compott

Eis-Speise

Dunkeln

[illegible]

Gemüse
Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speise
Backwerk

Gera.

Salat-Gemüse.

Salatblätter werden gut verlesen die Strünke abgeschält und gewaschen. In kochenden Salzwasser läßt man den Salat halbweich kochen, auf dem Sieb abtropfen und klar geschnitten. Dann macht man eine Mehlschwitze mit Butter füllt mit Fleischbrühe auf und gibt den Salat dazu läßt ihn noch vollends weich dämpfen und schmeckt mit Muskat ab.

Gefülltes Kraut

Aus dem Kraut wird der Strunk ausgeschnitten und in Salzwasser weich gu-

Kocht, daß darauf es nicht zerfallen. In der Zeit wird halb Schwein- und halb zwei- tes Kalbfleisch fertig gemacht. Das Kraut gießt man ab und läßt es einige Augenblicke in kaltem Wasser stehen. Nimmt eine Terrinne und legt erst einige Krautblätter hinein, dann etwas Geharktes, drückt es gut aus, damit es schöne Blätter werden. Jede Schaum streicht man mit Butter aus und legt das Kraut hinein, gießt Bouillon darüber und läßt es schön braun dämpfen.

Gerr.

Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Eier-Speisen
Backwerk

Gera.

Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speise
Backwerk
Verschiedenes

Germ.

Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Getränke

Gera.

Bischke
Bouillon
Saucen
Salate
Compott
Süße Speise
Backwerk
Verschiedene
Getränke

Gera.

Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speise
Backwerk
Getränke

Gera

Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süßspeisen
Backwerk
Getränke
Diverses

Gera

Karpfen (polnisch)

Man setzt Wurzelwerk, Lorbeerblätter und ein paar Zwiebeln mit Essigwasser auf's Feuer und läßt es weich kochen. Dann gibt man schwarzes Bier, das Blut und etwas Rotwein dazu. Den Karpfen schneidet man in Stücke und wäscht ihn leicht ab, legt ihn in die Pfanne und gießt die durchgeschlagene Brühe, in welcher man noch Pfefferkuchen fortzukochen lassen, darüber. Streut Butterflöckchen darüber und läßt den Karpfen weich dünsten.

Schleie (blau mit frischer Butter und Meerrettich)

Kleine Portionsschleien werden

ausgeschuppt ausgenommen,
nun gewaschen in den Fisch-
kessel nebeneinander gelegt,
mit heißem Essig reichlich be-
sprengt und dem Luftzug aus-
gesetzt, bis sie schön blau sind.
Dann gießt man reichlich
kochendes Wasser hinzu und
das nötige Salz, läßt sie auf
starkem Feuer aufkochen
und dann zugedeckt zur Zeit
garziehen. Der abgeschab-
te, gewaschene Meerrettig wird
gerieben, mit etwas gutem
Essig und geschabtem Zucker
versetzt. Beim Anrichten in
eine Terrine mischt man
einige Löffel geschlagene Sahne

Gera

darunter. Von frischer Butter formt man kleine Röllchen zwischen 2 Brettchen und gibt sie auf einen Teller gehäuft zum Fisch.

Gerr

Braten

Saucen

Salate

Compote

Süße Speise

Backwerk

Getränke

Gerr

Braten

Saucen

Salate

Compote

Süße Speise

Backwerk

Verschiedene Rezepte

Gera

Butter

Saucen

Salate

Compote

Eier-Speise

Backwerk

Verschiedene Rezepte

Gera

Braten

Saucen

Salate

Compote

Süße Speise

Backwerk

Verschiedene Rezepte

Gera

22

Braten

Saucen

Salate

Compott

Süße Speise

Backwerk

Verschiedenes

Gerr

Leber (gedämpft.)

Die Leber wird abgehäutet und etwas gespickt und in Butter angebraten. Als Gewürz kommen Lorbeerblätter, einige Gewürzkörner, Salz und etwas Rotwein oder Zitronensaft dazu. Wasser wird so viel zugegossen, das die Leber davon bedeckt ist. Läßt sie weich dämpfen und zieht die Sauce mit etwas gebräuntem Mehl ab.

Sauerbraten

Rindfleisch wird geklopft und gespickt, in Essig, Lorbeerblättern, Gewürzkörnern, Möhren, Kohlrabi 3-4 Tage gelegt. Zum Gebrauch angebraten,

und soviel Wasser zugegossen daß es bedeckt ist. Sobald es halbweich ist, gibt man aufgeweichten Pfefferkuchen hinzu und schmort es gar.

Kalbsnierenbraten

Die fertigen garnirten Nieren werden in Butter schön braun angebraten und 1 Kl. Stück Zwiebel, Lorbeer, Möhre, Pilze und Salz & Pfeffer dazu gegeben, mit Fleischbrühe aufgegossen. Ist das Fleisch 1/2 gar ist gießt man die Soße durch & allen Fettaugen. Dann wird

Gera

Das Fleisch in die Pfanne geben und die durchgeschnittenen Zwiebeln darauf und in die Brotröster gestellt und gut durchbraten lassen bis es gut ist. Das Fleisch herausnehmen und kalt schneiden. Die Soße mit Kartoffelmehl abziehen und braune Butter dazu geben.

Gera

Saucen

Salate

Compote

Süße Speise

Backwerk

Verschiedenes

Gera

Sauces

Salads

Compote

Sugar Spices

Dressings

Miscellaneous Receipts

Gera

Sauces

Salate

Compote

Eier Speise

Backwerk

Verschiedene
Recepte

Gera

Sauces

Salats

Compots

Eier Speise

Backwerk

Verschiedene Recepte

Germ

Saucen

Salate

Compote

Süße Speise

Backwerk

Verschiedenes

Gera

Rosinen-Sauce

Mehl wird braun geröstet, und mit Bouillon aufgefüllt, durch Sieb gestrichen, Rosinen, geschnittene Mandeln, etwas Zitronensaft, in Rotwein gewässter Pfefferkuchen, Zucker. Alles süß-sauer abgeschmackt, noch ein paarmal aufkochen lassen.

Vanille-Sauce

½ l Milch, 2 Löffel Mehl, 1 Ei, Vanilie, Zucker nach Belieben quirlt man gut zusammen und kocht es im Wasserbad so lange, bis es ziemlich dick ist.

Holländische-Sauce

3 Eidotter werden mit 1 Eßlöffel Mehl und 3 Eßlöffel Wasser glattgerührt, dann mischt man den Saft einer halben Zitrone und ¼ l von der Lauge, worin der Fisch gekocht worden ist, hinzu; läßt die Sauce über gelindem Feuer bis zum Kochen und gibt rasch etwas frisches Butter und Salz hinzu. Die Sauce muß gleich angerichtet werden.

Weissauer Sauce

Zu ½ Liter Milch etwas Mehl, Essig, Zucker, 1 Zitronenscheibe, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 1 Eigelb, ½ l Wein, Kapern, etwas Butter

Gerr

dann beiseite stellen
kühlig gewellen. Eier werden
in Essigwasser gekocht
dann das Essigwasser kurz
so schnell wie Eier wein
gießen u. klarsen lassen.

Brühe

Zwiebel 500 g.
Schwarz 7/10
Schwarz und Zwiebel wer-
schalen dann 1 Glas
Erdbeer Zwiebeln und
1 Nacht stehen lassen
dann Wein 3 - 4 Flaschen
zugießen abschmecken

Gera

Salate

Compote

Süße Speise

Backwerk

Verschiedenes

Gera

Salate

Compote

Supe Speciale

Desert

Diverse

Gera

Salate

Compote

Supe Speise

Backwaren

Verschiedenes

Gera

Salate

Compote

Kaffee Speise

Backwerk

Verschiedene Rezepte

Gera

Salate

Compote

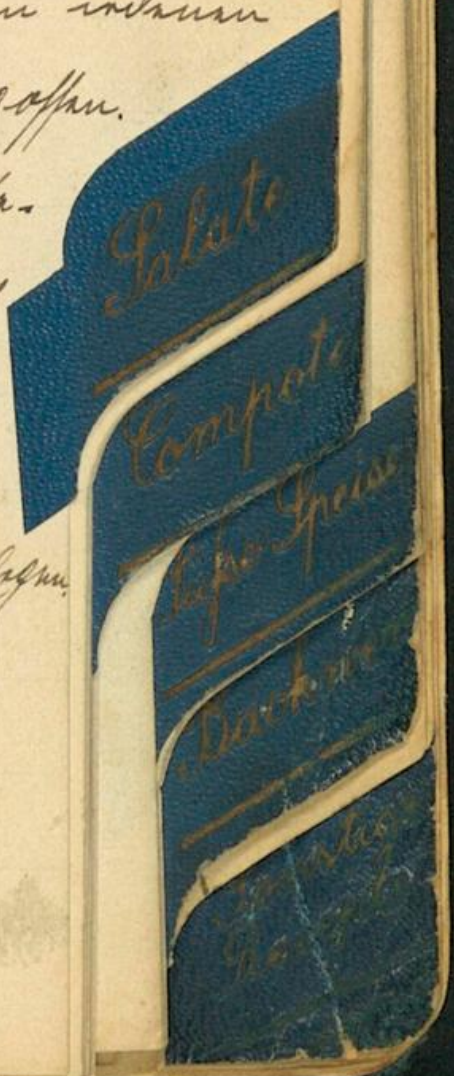
Kaffee Speise

Backwerk

Verschiedene Getränke

Gerr

Bohnen (sauer) Die Bohnen dürfen nicht zu alt und hart sein. Nachdem man sie abgezogen hat, wäscht man sie und läßt sie 8.-10 Min. kochen. Zu nicht zu scharfem Weinessig wird Kümmel, etliche Nelken, Zwiebel und Pfefferkörner aufgekocht. Zwiebel kann man auch noch scheibenweis zwischen die Bohnen legen. Die Bohnen kommen in einen irdenen Topf und der Essig wird darüber gegossen. Auch kann man in Würfel geschnittenen Speck hinzufügen. Den Essig muß man Zeit zu Zeit abgießen und aufkochen. Nach diesem Kochen kann man auch Pfeffergurken einlegen.



Gera

Compote
Eßpo Speise
Darbeere
Tonnes
Nasser

Gera

Compots
Sufs Spiss
Darkness

Gerr

Compote
Lapo Spiro
Dorkerin

Gera

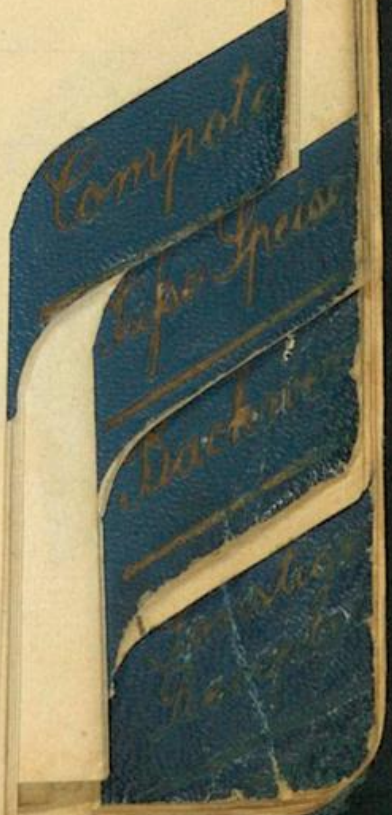
Compote
Kaffee-Speise
Backwerk
Verschiedenes
Register

Gera

42

Compote
Tafel-Speise
Backwaren
Konfekt
Getränke

Gera



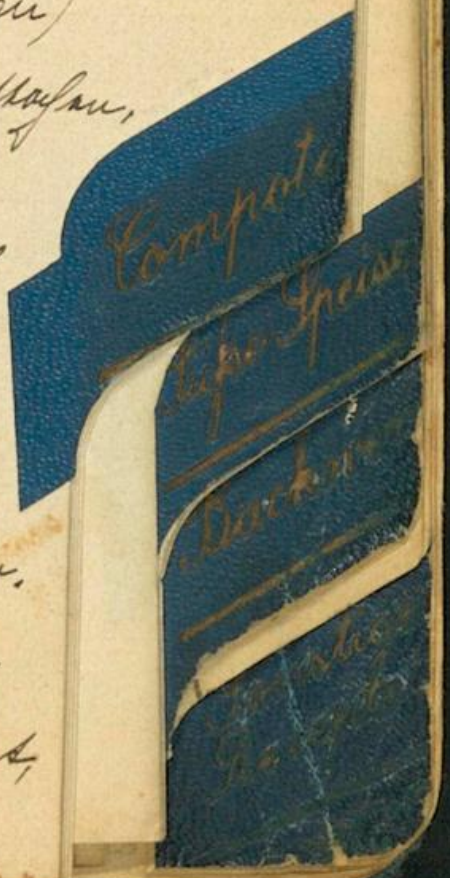
Gerr

Pflaumen

7 ℔ ausgekernte Zwetschen werden gut gesäubert. 1½ l Weinessig, 1½ ℔ Zucker, Zimt, einige Nelken wird aufgekocht. Die Pflaumen werden damit 2 mal überbrüht und zuletzt darin aufgekocht. Erkalten lassen und zubinden.

Kürbis. (mit Ingwer einzumachen)

Der Kürbis wird geschält und ausgestochen, d. h. alles schwammige ausgeputzt. In fingerlange Stücke geschnitten. Auf 3 ℔ Kürbis nehmt man 2 ℔ Zucker, ½ l Weinessig gießt man darüber und läßt ihn ca 48 Stunden stehen. Außerdem ist noch hinzuzufügen: Einige Stücke Ingwer, Zitronenschale, Zimmt,



und Blütenblätter. Den Zucker läutert man erst, ehe man ihn darüber schüttet. Hierauf kocht man den Kürbis schön weich und durchsichtig, nimmt den Kürbis heraus und schüttet ihn in einen irdenen Topf. Den Essig läßt man noch etwas einkochen; dann schüttet man ihn darüber. Der Topf muß gut zugebunden werden.

Gern

Gern

Gern

Germ

Germ

Gern

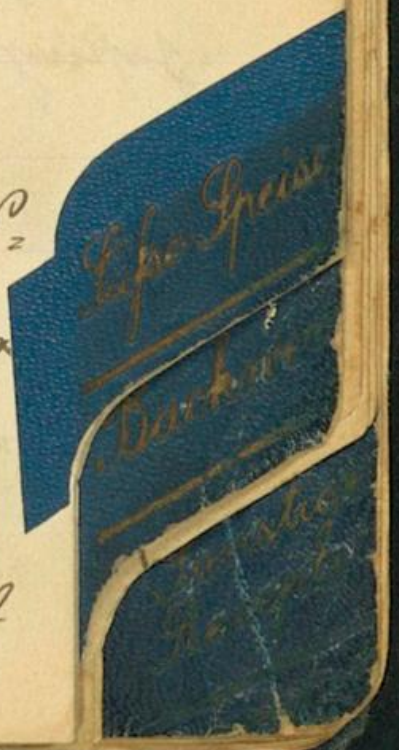
Germ

Rote-Grütze

1 Liter Saft (Himbeer, Erdbeer, Kirsch oder Johannisbeersaft) wird mit etwas Zucker und den Saft einer Zitrone zum Kochen gebracht. Hierauf schüttet man den Gries oder Mondamin, 75 gr. welchen man in etwas zurückbehaltenen Saft gut verquirlt hat, hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und erkalten lassen. (Vaniliesauce dazu.)

Nudelspeise

Nudeln läßt man in Milch aufquellen und erkalten. In einem Schüssel schlägt man 2 Eigelb mit Zucker schaumig. Gibt abgeriebene Zitronenschale und



die Nudeln dazu. Schlägt die Eiweiß zu Schaum und vermischt beides. In einer gebutterten und semmelbestreuten Form wird es gebacken. (Vanillesauce dazu.)

Schokoladen Speise mit Gries

1/2 Pf. geriebene Schokolade, 165 gr. Gries läßt man untereinanderrührt, in 1 1/4 l kochende Milch einlaufen. Kocht es unter fortwährendem Rühren 1/4 Stunde. Gießt die Masse in eine mit kaltem Wasser gespülte Form. Ist es erkaltet, wird es gestürzt und Vanillesauce dazugegeben.

Kaltes Ei

Zu erst wird 25 gr. Palmin 25 gr. Kakao & 200 gr Kandezucker alles gut verrühren auf den 3 Eßlöffel Wasser oder Milch

Ofen bis es sämmig ist.
Dann eine Form mit Thon ausgegossen
und legen damit wenn es herausgehen kann wenn er kalt ist
In die Form unten ein Stück
gute Leignitzkeste dann ein
Stück Wasser darüber, dann immer
so weiter bis die Form voll
ist. Wenn es kalt ist herausgehen so das Zgal ist fertig.

Kleine Kuchen

Quarktorte
für den Teig
300 gr. Mehl
120 gr. Zucker
120 gr. Butter
1 ganzes Ei
1 Eigelb
1 gestr. Teelöffel Backp.
Zitronenschale
oder Vanillezucker

für den Belag
1000 gr. Quark
4 Eier
200 gr. Zucker
70 gr. Puddingpulver
1 gestr. Teel. Backpulver
Rosin

Teig Bisgpl

350 g. Mehl
125 Butter
75 Zucker
1 Eigelb
1 Gl. Weinbrand
1 Messsp. Backpulver

Teig 30 Min ruhen lassen
vorher oder nachher

Schlüsselkuchen (Sabine

6 Eßl. Oel
6 " Mehl
6 " Schnaps weiß
6 Eigelb
Zitrone Vanillezucker
en Backblech [ ] etwas Salz

Quarkkuchen

Zutaten: 1 ℔ Quark, 2 Eier, Zucker, 2 Löffel Gries, 1 Löffel Rum, Zitronenschale, Mandeln u. Rosinen. Der Quark wird durchs Sieb gestrichen und mit den 2 Eigelb, Zucker, Gries, Rum, Rosinen, Mandeln und ½ l Milch oder Sahne verrührt. Zuletzt die zu schneegeschlagenen Eiweiß dazu. In eine gebutterte und Zwiebackbestreute Springform gefüllt und schön gelb backen. Aber nicht so schnell gegessen!

Plätzchen

Von Mehl, 2 Eiern, etwas Butter, Vanille, Milch, Zucker, 1 Löffel Rum, und Backpulver macht man einen weichen Teig. Sticht davon Plätzchen aus, bestreicht sie

mit Eigelb mit Wasser verdünnt und bäckt sie bei mäßiger Hitze braun.

Sie schmecken gut! Weißt doch!

Pfefferkuchen Plätzchen

1/2 ℔. Zucker 1/2 ℔ Honig wird mit 100 gr. heißem Wasser aufgelöst. 3 Löffel Butter, 1 Lackgewürz, 1 Wasserglas geschnittene Nüsse und abwechselnd Zimmt, Mehl und Eiweiß zusammen. Es wird nie nicht zu fester Teig gemacht, aufgetrieben, ausgestochen und gebacken. An Stelle von Lackgewürz kann auch Honigkuchengewürz genommen werden.

Stollen.

2 ℔ Mehl 1 1/2 ℔ Hefe 3 Ltr Milch 3/4 ℔ Rosinen 2 ℔ Mandeln 3/4 ℔ bittere 4 ℔ Zucker 5 ℔ Butter oder Schmalz 8 Eier

Rum. Alles wird am Abend gut warm gehalten d. fertig gemacht. Butter nicht zerlassen lassen, blos wenig warden lassen Rum auf Rosinen. Alles lauwarm serviren. Schon Stück 1½ Pfd gehen lassen, In 1½ Ltr Milch Schaumstück einrühren, die andern zum Giessen.

Sandtorte:

6 Eier, 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker
1 ℔ Kartoffelmehl etwas Rum etwa
4 Esslöffel voll:
Erst wird die Butter ½ Pfd. gerührt
dann Eßlöffel weis 6 Mehl d. Zucker
ab und zu 1 Ei zugetan d. immer

dabei gerührt bis zu einer Stunde
eingekocht, dann wird die Masse
nochmal 3/4 Std. zusammen gut
gerührt. Zuletzt der Rum darin
gut verrühren. In Form gießen
1 Stunde drücken ohne um zudrehen.

Kartoffelkuchen roh.

1/2 ℔ roh Kartoffeln reiben
ohne Wasser 1 Ei, 1/2 ℔ Mehl
1/2 ℔ Butter 1 Eßlöffel Öl oder
Butter Salz alles durch einander
rühren 50-60 Min. backen

Stollen 1965

16 kg Mehl — 40 Mehl
4-5 kg Butter — 0,625 Fett
4 kg Zucker — 0,450 Zucker
400 gr. bittere Mandeln — 100 Stk.
2-3 kg süße " — 500 g.
1 Zitronen ganzen — 500 Stck.
1-1½-2 kg Hefe
Salz
4 ltr Milch
Rosinen nach belieben
Rum auf Rosinen

Küchen schwarz - weiß

Grundteig

5 Eier

300 g Mehl

300 Zucker

300 Fett

1 Teelöffel Backp.

Herzblatt

für Stehbel

100 200 Fett

100 200 Mehl

100 200 Zucker

Kakao 3 Teelöffel

die hälfte zutaten reicht auf 1 Stehbel = 4.4 v

Mazipankuchen (Sülzine)

61

Biscitboden 200 Mehl
200 Zucker
4 Epl. Wasser
4 Eier
1 Prise Salz

Mazipanmasse Rubau

400 g. Kindermakronen
150 zerl. heiße Butter
1 mit Brunnen
150 Puderzucker

bei Bedarf noch 2-3 Epl. heißes Milch
abzuziehen u. a. den Biscitboden legen

Schokolade. 3 Eier
3 Epl. Zucker
3 " Kakao
125 g. Kokosfett

¾ l. saure Sahne

Bienenstich

250 g. Butter
250 Zucker schaumig rühren
dann 3-4 Eier dann rühren zu,
letzt 250 g. Kokosflocken dann
rühren ~~dann~~ wenn noch zu trocken
ein Ei zugeben. —

Butterplätzchen

750 g. Mehl in die Schüssel
in die Mitte geben 625 g.
Butter oder Marg. zugeben zu
Teig machen. Eine Rolle machen
zu Kalt werden lassen dann
in Zucker rollen und dann
Scheiben zu abschneiden

Stollen

300 Mehl

400 Zucker — Rák. 2 Vanil.

500 Fettigk.

500 Sultanien

100 } Butt.
300 } süße

1 Zitr.

Hefe

Salz

Zitronat

Butterkuchen

250 Butter

250 Goldwa.

2 Eier, zuletzt ½ Tasse Stanbzuck

Tortenboden (neu)

II	I	
170	85	g. Mehl
130	65	Butter
130	65	Zucker
4	2	Eier
2	1	Teel. Backpulver
2	1	Pk. Vanillezucker

Kuchenbacken (Bäbel)

500 Mehl
6 Eier
250 Zucker
250 Marg.
1 Backpulver

Tortenboden II

150 g Zucker	-25
100 g Mehl	-15
100 g Weizenin	-30
3-4 Eßl. Wasser	
1 " Zitrone	-20
3 Eier	1 -
1 Rum	1 90

Schokoladen

zuletzt Kakao u. Pulmin dazu tun

2 Tassen Puderzucker
1 " Kakao
25 g Pulmin
1 Eigelb

Gewürze
1 Gl. Weinl
1 Teel. Kaffee

Pulmin später einrühren / wenn Puderzucker mit etwas Milch ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ 24. 6. einrühren

Grüne Kapitzen
125 Grütze
300 Mehl
50 Butter
1 Vanillinzucker
3/4 Backpulver
3 Eier
1 Becher Grütze (250 g)

Mürbeteigen (Kügeln)
2.50 Eier
2.50 Stubenzucker
50-60 Butter
1 Pck Kartoffel
Milch etwas
Bittermandel

(Mutsima)
64

Marzipankuchen

Boden 4 Eier
250 g. Mag.
300 „ Mehl
300 Zucker
50 g. Kakao
zuletzt 7 l süsse Sahne, 1 Löffel Kakao

Füllung
250 g. Mag. Butter
250 Puderzucker
250 „ Gries
(bitte Mandeln)

Guß
1 Ei
3 Eßl. Milch
3 „ Stuebzucker
125 Kokosfett

Quarktorte (Bübel

2 Beck Quark
1 Ei
200 Zucker
1 Vanillinzucker Rosinen in Rum weichen lassen
1 " Zucker
1 Tasse Öl

{ 1 Ei
Öl
Zucker + Vanz,
in Schüssel rühren

Heringe, marinirt

Milch wird mit Heringsmilchen zusammen gequirlt und durch ein Sieb gegossen. Ist die Sauce noch nicht sämig, nimmt man einen Teil Milch und etwas Weizenmehl läßt es einmal aufkochen und mischt es unter die übrige Sauce. Ist sie ganz erkaltet, gibt man Essig, saure Gurke, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Kapern, etwas Senf und die gewässerten Heringe dazu und läßt sie durchziehen.

Heringe in Gelée.

Frische grüne Heringe werden sauber aufgenommen und gereinigt. Das nötige Wasser wird mit einigen Zwiebel- u. Meerrettichscheiben, 1 Lorbeerblatt und Ja-

wenig Kornen aufgesetzt, mit Essig und nicht zu-
viel Salz abgeschmeckt und 14 Tl. gekocht. Dann
legt man die sauberen Heringe hinein und lässt
sie fest zugedeckt an der Seite des Ofens ziehen,
was ungefähr 10 Min. dauert, zerfallen dürfen
sie nicht. Man hebt sie vorsichtig heraus und lässt
sie abtropfen. Die Zwiebel- und Meerrettichscheiben
legt man im Ring abwechselnd auf den Boden
einer tiefen Schüssel, die Heringe mit dem Rücken
nach unten darauf. Die Lauge wird durch ein Tuch
gegossen, wieder fest gemacht, mit 12-15 Blatt
in kaltem Wasser geweichter, dann ausgedrückter
Gelatine auf jeden Liter Lauge vermischt, und
wenn die Gelatine sich aufgelöst hat, lässt man
die Lauge abkühlen und gießt sie über die
Heringe. Die Lauge muss angenehm sauer
schmecken. Wenn das Gelee erstarrt ist, wird es
kurz vor dem Anrichten gestürzt.

Sülze von Schweinefleisch.

2 gespaltene Kalbsfüße, 1 kg gepökelte oder
oder frische Schweinsfüße oder Lorke
werden mit 2 großen Mohrrüben,
1 Petersilienwurzel und dem nötigen
Salz, mit Wasser reichlich bedeckt,
langsam recht weichgekocht bis das
Fleisch von den Knochen fällt.
Alles wird darauf in dünnen kleinen
Würfel geschnitten, ebenso einige Pfeffer-
und Senfgurken. Die entfettete Brühe
wird durch ein sehr feines Sieb gegossen
mit ~~feingeschnittenen~~ Zwiebel nochmals
aufgekocht, und mit Essig gesäuert, sodaß
sie ziemlich sauer schmeckt. Das geschnittene
Fleisch mit den Beilagen wird hineingetan
mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und gut

durchgekocht. Darauf gießt man die Pilze in eine Form und läßt sie erstarren.

Himbeersaft.

Auf 2 lb Himbeeren wird streut man 30 Gramm Weinsteinsäure darüber dann 2 ltr kochendes Wasser darauf. Es bleibt es 24 Std so stehen, dann wird alles durch einen Seihtuch lassen, auch bisschen ausdrücken. In den Saft 6 lb Zucker ist zu erwärmen nochmal 24 Std stehen lassen. Dann in Flaschen füllen. Es zu=

korken. Man kann auch den Saft mal aufkochen lassen.

3 Frucht Marmelade

3 ℔ Himbeeren 3 ℔ Erdbeeren 3 ℔ Johannisbeeren werden ohne alles ganz klar gekocht & durch Sieb gegossen bis 6 ℔ Mus ist dann wird es über Nacht stehen gelassen. Dann wird die Masse ausgewogen & mit Zucker ~~[illegible]~~ auf ~~[illegible]~~ 10 Minuten gekocht dann in Gläser gefüllt. Man kann auch Pfirsichen mit nehmen

Gelee

7 ℔ Johannisbeeren 3 ℔ Himbeeren werden zerdrückt & Johannisbeeren mit Wasser, dann

Saft gepresst & tüchtig ausgedrückt bis blos Pulp & Körner übrig bleiben. Dann auf 1/2 Ltr Saft 3/4 ℔ Zucker & auf 10 Minuten aufkochen dann in Gläser füllen. Wenn kann auch die Teilchen Larven nehmen & auch Früchten mit dazu.

Silvarklöße

2 ℔ gekochte Kartoffeln
geriebene 125 gr. Kartoffel-
mehl, etwas Salz dazu =
mischen dann mit 1/4 ltr
Milch oder Wasser kneten
u. dann Klöße formen mit
Semmeln.

Tortenboden (Grb

6 Eier
20 g Mehl
19 g Zucker
1 Backgrieß
1 Tunnisuck

Eiw. + Zucker zu Schnee schlagen dann Eigelb, dann schlagen das mit Backgrieß vermischte Mehl dann zirka 1 Stunde doppelt Boden

Tortenboden (Helga) 69

2 Eier
100 g. Mehl
100 Zucker
100 Mrg.
1 Tun.
⅓ Backpulver

(Zucker mit Mrg. schlagen

Quarkkuchen, Basel

1 Kl. Becher, Getränk 1 Pf. Butter
4 Eier + Zucker
Pudding Eier
Obst schlagen
Zucker

25 V

Stollenkuchen

1 ½ Pf. Butter
18 Löffel Mehl
9 " Zucker

in den Grütz
2 Löffel Mehl
2 Eier
1 " Butter.

dann das
zerschlagene
dazu thun

Rhubarberkuchen oder Stuhlell.

1 Kl. Früchte 250 Zucker
Kneteig, 1 Pack. Puddingpulver
Vanille od. Mandel etwa 1/16 l saure
Sahne 50 g. Marg. 3 Eier

Die in Stücke gesch. Früchte mit
Zucker best. u. stehen lassen bis
sich Saft geb. hat. Den Saft auf
3/8 l auffüllen u. mit dem in der
sauren Sahne angerührten Pudding.
dicken, unter den heißen Pudding
Marg. u. Eier rühren. Mit der
Masse die Teigplatte bestreichen
und die Früchte darauf verteilen.
Den Kuchen b. Mittel. 40 Min. backen

Grundr. bei Knottrig

500 g. Mehl 1 Paket Backp.

175 Marg. alles Kalt

125 „ Zucker Salz abg. Zitron

oder Vanillezucker 2 Eier

2 bis 3 Eßl. Milch

v