# Koch-Recepte

3

2

Suppen

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

Gemüse

Fleisch-speisen

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

4

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

5

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

Gemüse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

## Gemüse-Süße

3 Brikwürfel werden mit 12 Blatt Gelatine + 3/4 ltr Wasser aufgekocht. Wenn etwas erkaltet, gibt man eine beliebige Menge Pamaken-Mark hinzu, gießt die Masse über Gemüse + läßt alles erkalten. Würze nach Geschmack.

2 Salzgurken 2 Carotten 1 Zwiebel, 1 Selleriekuille 1/2 ℔ Bohnen od. 1 kl. Büchse Spargel 1/2 ltr Glas Erbsen 1/2 ℔ Bohnen, 1 kl. Büchse Champignons, event. 1 kl. Büchse Garnitspesto. – Man kann auch eine Büchse Brezeln darunter mischen.

## Einmachen v. Schnittbohnen

Die geschnittenen Bohnen werden in eine große Schüssel oder Tonne geklgt mit dem Salz bestreut + 1 Stunde stehen gelassen. Abzuschütten, aber nicht kneten, nur durch einander rühren damit das Salz gut verteilt wird. Nach 1 Stunde werden die Bohnen gut ausgedrückt, in

den Bogen geleimt + mit Pergament-
papier gebunden: Auf 10 ℔
Bohnen – 3 ℔ Salz.

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

Fleischspeisen

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Saucen

Compots
und
Salate

Crèmes
und
Backwerk

Diverse

## Hasengeschnetzelte

1½ ℔ Kalbsleber wird gut gehackt u. durch ein Hackeisen getreiben, ½ ℔ feiner Speck u. 1 ℔ feines Schweinefleisch (ungehackt) wird ebenfalls ganz fein gehackt u. mit der Leber gut vermischt, 3–4 Zwiebeln werden mit etwas Butter gebraten u. mit Kartoffeln ebenfalls fein gehackt zu den anderen gethan, dann fügt man noch Pfeffer, Salz, Muskat, Zitrone u. riebt alles tüchtig durcheinander. Unterlässt hat man einen Hasen gebraten Hasenrücken u. Keulen werden in dünne kleine Scheiben geschnitten. Nun wird der Topf mit Speck ausgelegt u. zuerst kommt eine Schicht Hasenbraten, dann eine Schicht Hasen u. s. w. u. zuletzt kommt wieder eine Lage Speck darüber. Die ganze

Tonne wird mit Kochsalz
zugedeckt u. kommt Abends
6 Uhr in den Backofen u.
bleibt über Nacht darin. Wäre
der andern Morgen ist sie
fertig! – Der Deckel wird
abgenommen u. die Kapaune
erst dann gestürzt, wenn
sie serviert wird.
Dasselbe von Filet, Feldhühnern,
Fasanen, Reh etc.

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Braten

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Wildpret und Geflügel

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Rehpastete.

3 Teile gebratenes Wild 1 Teil Schweineleber 1 Teil Schweinegehacktes wird durch die Maschine gedreht & mit 1 Glas Rotwein 2 Eiern, Würz nach Belieben, Zwiebel in Butter gedämpft, vermischt. Dann füllt man die Farce in Glasgläser, die gut mit Speckscheiben ausgelegt sind, & kocht sie 1-1½ Std im Apparat!

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Saucen

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Kriegs-Salatsauce

1 Eßlöffel Kartoffelmehl in 1 Tasse kochendes Wasser, etwas Maggi, Zwiebel, Essig etc.

44

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

48

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

## Pflaumenmus

Pflaumen entsteinen durch den Fleischwolf drehen. 7 ℔ durchgedrehte Pflaumen schichtweise mit 1 ℔ Zucker in d. Kochtopf bei über Nacht stehen lassen, ohne zu rühren, zu schichten. 6-7 Std. leise kochen lassen. Am Schluss sowohl unter Rühren 1/4-1/2 Std. eindicken lassen bei stärkerem Kochen.

## Pflaumencompot

25 ℔ Pflaumen mit 3 ℔ Zucker aufkochen. In Gläser füllen + im Wasserbad 1/10 ℔ Pfl.
(Für M. wo etwas mehr Zucker 1 ℔ Zucker

Compots und Salate

Crèmes und Backwerk

Diverse

# Vierfrucht.

In 1½ l Wasser sind 800 gr Zucker zu läutern; in diese Lösung giebt man ein ausgebrühtes Gazebeutelchen mit einigen zerschlagenen Kirschkernen, etwas Vanille gefüllt, 4 ℔ ausgesteinte Sauerkirschen. Sind die Kirschen weich, nimmt man sie heraus, kocht in demselben Safte 2 ℔ rote Johannisbeeren 1½ ℔ Himbeeren, 1½ ℔ reife Stachelbeeren weich. Man läßt dann den Saft etwas einkochen bis er geliert, rührt zuletzt vorsichtig die Kirschen, ½ Teelöffel Zimmet unter, entfernt den Gewürzbeutel, füllt das ganze heiß in geschwefelte vorher warm gestellte Gläser. – Nach dem Erkalten wird das Obst mit Kunst-Salicylpapier bedeckt, mit Pergamentpapier zugebunden. – Man kann dieses Recept auch mit Erdbeeren, Maulbeeren u.s.w. herstellen, doch nimmt man des besseren Geschmacks wegen stets 2 Teile Sauerkirschen, 1 Teil von jeder anderen Frucht.

(Bazar 1909.)

Crèmes und Backwerk

Diverse

53

Crèmes und Backwerk

Diverse

Crèmes und Backwerk

Diverse

55

Crèmes und Backwerk

Diverse

Crèmes und Backwerk

Diverse

## Kriegs-Schlagsahne.

1/4 ℔ Gries mit 1 l Wasser & 1/4 ℔ Zucker langsam gar ziehen lassen (nicht schnell kochen) & dann erkalten lassen. Sodann giebt man den Saft von 2 Citronen hinzu, & schlägt die Masse mit dem Schneebesen 1/2 Stunde. Man giebt die Speise mit Saft oder einer Fruchtsauce. –
Auch kann man an Stelle der Citrone Maraschino oder einen anderen Wein nehmen.

## Kretzelchen.

1 ℔ Mehl, 200 gr Butter, 200 gr Zucker, 3 Eßl. Wasser, 3 Eßl. Bier. – Dies alles zusammenmengen & gut durchkneten, ausrollen & Formen ausstechen od. Kretzelchen formen, auf gefettetem Blech schön gelb backen.

## Kriegsmakronen.

3/4 ℔ Haferflocken, 200 gr Zucker, 100 gr Butter, 2 Eier, etwas Backpulver, Saft einer Citrone.
Alles gut durcheinander mengen das Eiweiß zu Schnee schlagen & dazu geben. Wenn die Masse sich nicht bindet, etwas Milch od. Wasser

hinzufügen. Im kleinen Töpfchen auf gewickeltem Blech backen.
Für Chocol.-Makronen nach Belieben Cacao od. Chocolade unter die Masse rühren.

Kriegsstollkuchen.

200 gr Mehl, 120 gr Zucker, 1 P. Backpulver etwas Flüssigkeit (Saft v. d. Früchten) Ei wird verrührt in eine Springform getan, das Kompott oder Obst darauf mit Zucker + Zimmt bestreut + gebrochen. Nach Belieben kann man auch etwas Teig über die Früchte tun.

Kriegsbrot mit Rosinen.

2 ℔ Mehl – 100 gr Zucker, 100 gr Schmalz od. Butter, 100 gr Rosinen, etwas Milch + Salz 5 ℔ Hefe.

Kriegs-Eierkuchen (1)

1 Pfd. Eier, 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Milch, 80-90 gr Zucker, 1 Ei, 1/2 Pack. Backpulver.

Ananas-Pudding (Bertha)

12 Eidotter werden mit 1 ltr Rahm + 1/4 ℔ Zucker bis vors Kochen gebracht, etwas Vanille, 9 Blättchen Gelatine durchgemischt; 1/2 ltr steifen Rahm darunter + 1 kleine oder kleine geschnittene Ananas ebenfalls darunter mischen.

## Weihnachtsgebäck.

3 Vorgr Zucker, 1/4 ℔ warmen Honig, 2 Eier, 1/8 ℔ ungeschälte Mandeln, 3 Lot Citronat, Zimmt Nelken, Muskat, 1 Teelöffel Natron, 1 ℔ Mehl reichlich.

—

## Eiskuchen (2)

2 Tassen Eis 2 Tassen Zucker, 2 Tassen geriebenen Zwieback, 2 Tassen Milch, 1 Tasse geriebene Nüsse + Mandeln 2 P. Backpulver.

## Printen.

1/2 ℔ Rübenkraut 1/2 ℔ Honig, 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Citronat, 2 ℔ Mehl + Teelöffel Nelken, 1 Esl. Aniskörner, 1 Teel. Zimmt, + Teel. Natron. Kraut Zucker + Honig werden geschmolzen, dann Gewürze, Natron, Mehl – alles gut durcheinander kneten, nieserückendick ausrollen in beliebige Stückchen + Streifen schneiden, mit etwas aufgelöstem Zucker bestreichen + bei guter Hitze backen. Ausstatt Natron 1-2 P. Backpulver per ℔.

## Printen.

2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Syrup Apfelgelee od. Honig, 1/2 ℔ Kristallzucker, 2 Teelöffel Zimmt 5-10 g Anis 1 1/2 Teelöffel gestoßene Nelken 2 Backpulver etwas Natron, 1/2 Ltr Buttermilch + 1 ℔ Zucker. – Buttermilch + Zucker kann kochen Syrup od. Honig wird angekocht, dann zu der gekochten Buttermilch gegossen + beides zusammen

noch 1 Min. gekocht, etwas Butter lassen & alles zu den vorher abgewogenen Zutaten geben; anrühren & in Streifen schneiden lassen & nach dem Backen bestreiche man die Printen mit geistigem Kaffee.

## Sandkuchen

1 ℔ Kartoffelmehl, 2 Eier, 200 gr Fett 1/2 ℔ Zucker & 1 Prise Salz. 1 Std backen

## Krugkuchen.

1 ℔ Mehl, 1/2 ltr Milch, 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Honig oder Kraut, Zimmt, Nelken, geriebene Citronenschale, 1 Päckchen Backpulver. - 1 Std. backen.

## Rosinenkuchen.

Zutaten: 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver 150 gr Zucker, 150 gr Rosinen, 150 gr Korinthen (z. beiden die Hälfte genügt), das abgeriebene Gelbe einer halben Citrone, 80 gr Butter, 2 Eier, 1/8 ltr (Milchmischung) Rahm.

## Schichtkuchen.

1/4 ℔ Zucker rühre man mit 1 Ei recht schaumig, gebe dann 3 Eßlöffel Milch dazu & 1/2 ℔ Mehl mit 1 Päckchen Backpulver vermischt, dann knete man den Teig recht

fest + rolle ihn in 5 gleiche Teile, die man dann in der Pfanne mit etwas Butter nicht zu braun backt. Nach dem Erkalten setze man den Kuchen zusammen + fülle die einzelnen Schichten abwechselnd mit Punkt + Creme. Die oberste Platte ist mit Creme + Schlagsahne zu bestreichen.

## Heidesand.

Man bröckle 1 ℔ Butter unter stetem Rühren hellbraun + rühre dieselbe wieder kalt. Dann streut man 1¼ ℔ Zucker, 1½ ℔ Mehl, eine Stange Vanille, 1 Pfd. Mandeln hindurch. – Die Masse muß gut verarbeitet werden ohne sie glatt zu machen. Dann werden kleine Klöschen abgestochen + sehr langsam gebacken.

## Roggenmehlcakes.

½ ℔ Roggenmehl, 100 gr Butter, Prise Zucker, ½ Apfelsinenschale + Salz, 1 Teelöffel Kümmel, ⅛ ltr Milch.

Kriegswaffeln (5 Personen)
1 Eidotter verrührt mit 1/8 ℔ Zucker
+ einem kleinen Stich Butter dann
1/2 ℔ gekochte geriebene Kartoffeln
1/2 ℔ Kriegsmehl + 1/2 Päckchen
Backpulver + soviel Milch daß
es eine dickflüssige Masse wie
das geschlagene Eiweiß darunter
gerührt. Im Waffeleisen oder
Kuchenpfanne gebacken

Aachener Printen (F. Greven)
500 gr Mehl, 500 gr Sirup, 50 gr Kristallzucker, 100 gr Farinzucker, 1/4 Päckchen Backpulver, 3 gr Zimmt, 1 geschnittene Nelke, 20 gr Lebkuchengewürz, 3 gr Anissamen.

Weiße Pfefferminze.
250 gr Zucker, 4 Eier, 450 gr Weizenmehl
125 gr Mandeln, Vanille.

61

Diverse

62

Diverse

63

Diverse

## Eier mit Omelette (Spargelkuchen)

12 Eier, 3 abgestrichene Löffel Mehl, 3/4 Liter Milch – das Gemisch zu Schaum geschlagen. Dies alles wird miteinander gerührt, i. 3 Omelette darin gebacken. Auf das erste kommt 1/4 ℔ geriebener Schweizerkäse (Parmesan), auf das zweite 1/2 ℔ gehackter Schinken, auf das dritte ein Lamm Spargelgemüse. Dazu läßt man einen Reif Butter mit 2 Löffel Mehl auf dem Feuer gerühren i. 1 Tasse Fleischbrühe i. etwas Zitronensaft mit durchkochen, dann kommt der abgeschmeckte Sogg i. Spargel dazu i. dann man's sehr gut mischen soll auf Stangenspargel. Das alles wird auf das dritte Omelette geschüttet, nicht eher als bis es geräumt wird.

# Kindelgestalten

3/4 ℔ Maccaroni, 3/4 ℔ Schinken, 3/4 ℔ Parmesankäse. Die Maccaroni werden 3/4 Stunde gekocht u. dann abgeschüttet, dann ein guter Kloß Butter angebrochen u. die Maccaroni feinein gutem, halb der geriebenen Käse u. der gehackten Schinken – alles zusammen muß oben aufstehen. Nun verlassen wir die Form ausgeschmiert u. belegt mit 1/2 ℔ Blätterteig, die ganze Masse feinen gutem mit dem übrigen den Teig zugedeckt u. das Ganze 1–1½ Stunde im Backofen gebacken. Dazu eine Tomaten-Sauce.

# Fondue au Parmesan.

130 Gr. Mehl, 1/4 Ltr. Milch, 2 Eimeigl und ein Stück Butter.

Alles wird gesammen in einem kleinen Topf gekocht wie bei Schwemmklößchen, bis es sich von Topf und Löffel löst. In die etwas abgekühlte Masse rührt man 2 Eigelb und 130 geriebenen Käse, halb Parmesan, halb Schweizer und setzt sie dann noch mal auf's Feuer. Dann wird der Teig bis zum folgenden Tag hingestellt. Er muß dann ausgerollt werden, 1/2 – 2 cm. dick und daraus kleine Rechtecke ausgeschnitten; diese werden gut mit Semmelmehl bestreut und nachdem sie einige Zeit gelagert haben zum zweiten Mal. Dann legt man sie in heißgemachtes Schmalz, aber nicht zu viele auf einmal, es muß etwas Platz zum Aufgehen bleiben; man läßt sie schön braun backen, aber nicht auf dem offenen Feuer, hält sie warm im Backofen und richtet sie mit aufgemacht stehend, rahmen einander an und legt in die Mitte etwas Petersilie.

---

# Schaumkuchen.

4 Eier, 1 Teelöffel Salz wird gut verrührt, ein Eßlöffel Mehl hinzugefügt u. so lange gerührt bis keine Klümpchen mehr sind, dann 1/2 Liter Milch langsam dazugerührt u. aller in die große Pfanne gegossen in der nichts verbrennen geboten werden darf. In der Pfanne läßt man erst neue gute Butter braun werden. Man stickt mit einem Messer den ganzen Kuchen durch u. läßt ihn dann rüsch Stück bei Stück umgewendet werden muß. Wenn das geschehen, streut man mit einem Mehl zugedeckt u. wenn er schön braun aufbacken Farbe ist, gleich aus der Pfanne auf dem er nicht sofort auf den Tisch kommt.

Pikanter Käserand (6 Personen

3 altbackene große Semmel werden in Stückchen gebrochen & in knapp 1/4 l Milch geweicht & in 1/4 l Butter mit etwas Pfeffer & Salz geschwitzt. Wenn die Masse abgekühlt ist, tut man 4 Eigelb, 100 gr geriebenen Parmesan Käse, 150 gr geriebenen Schweizer-Käse, 125 gr in Stückchen geschnittenen Schinken & den Schaum der 4 Eier hinzu. Die Masse wird in eine mit Butter & Semmel ausgestrichene Randform gethan & eine Stunde im Wasserbad gekocht. Die Mitte wird beim Anrichten mit Champignons, Steinpilzen, grünen Erbsen oder einem feinen Ragout gefüllt. –

Käseschnittchen.

1 Eidotter, 30 gr Parmesan od. anderen Käse werden verrührt bis die Masse dick ist zum Schmieren auf Toastbrot. Dieses vorher mit etwas Butter in die Pfanne. Dann die Schnittchen in den Ofen. –

Käseplätzchen.

1/2 ℔ Schweizerkäse 1/2 ℔ Parmesankäse wird gerieben. Pfeffer & Salz nach Geschmack, ein Ei & 2 Eigelb & von 2 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen & 1 Eßlöffel Mehl. Das Ganze wird verrührt, auf Brotschnitten geschmiert & in Fett hellgelb gebacken.

Käsebällchen: wie voriges, aber ohne Mehl, & im Paniermehl herumgedreht.

## Pariserbrod.

2 ℔ Weizenmehl, 1/2 Ltr Milch, 5 ℔ Hefe etwas Zucker + Salz. –

Die Hälfte des Mehls, die Hälfte der Hefe mit etwas Zucker + der Hälfte der Milch läßt man gehen. dann die Masse verarbeiten zu einem Blätteig mit der übrigen Milch + dem übrigen Mehl. dann nochmal in der Form 1-1 1/2 Std gehen lassen auf der Ofenseite. 1 Std im Ofen backen.

## Apfelpudding mit Vanillesauce.

1 ℔ Äpfel in Scheiben geschnitten, mit 1/4 Ltr Wasser + Citronenschale weich kochen + durch ein Sieb rühren. Dann in das dünne Apfelmus 1 Citrone, Zucker, 41-50 gr rote Gelatine diese vorher in kochendem Wasser gelöst. Das ganze in eine Glasschale mit Vanillecreme serviert.

## Eierei mit Haferflocken.

2 Eidotter verrührt ~~man mit 1/4 ℔ Zucker~~ ~~einem Glas~~ 10 Eßlöffel Wasser od. Milch 1-2 gehäufte Teel. voll Haferflocken, Salz, Pfeffer, Schnittlauch. 1/2 Std. stehen lassen 1 Eiweiß hineinquirlen + die Eierei zubereiten.

66a

1/4 ℔ Rosinen
1/4 ℔ Lebkuchen
1/2 ℔ Käse Parmesan u. Schweizer
6 Eier das Stück zu 8 Pfennig
3 Brödchen in Milch gemischt

auf 1 ℔ Pflaumen – 1/4 ℔ Zucker
" 2 ℔ " " – 1 gr Salizyl.

---

## Käseauflauf.

10 Brötchen in etwas Milch eingeweicht
gut verrührt mit 1/4 ℔ geh. Schweizerkäse
1 Ei, gutes Stück Margarine + Salz
in die Auflaufform gefüllt, + 1/2-1 Std
im Wasserbad gekocht.

---

## Erdbeer-Marmelade

Knapp 1/2 Ltr Wasser mit 2 ℔ Zucker
zum Faden kochen, 2 ℔ Erdbeeren
zufügen + 1/2 Std kochen

---

# Koch-Recepte