Kochrezepte

für

Nr. 2002 d.

Mit Gott!

1927 – 1928.

Wilhelmine Berger.

Amerikanische Reissuppe.

Bedarf: 5 Ctr. Fett, 5 Ctr. Mehl, 10 Ctr. Reis, Salz.

Zubereitung: Das Fett u. Mehl macht man eine helle Einbrenn, gießt mit Suppe oder Wasser auf, gibt den Reis dazu, salzt u. läßt die Suppe gut durchkochen.

x Passierte Gemüsesuppe.

Bedarf: 1 Selbrieb, 1 M. Sellerie, 1 M. Petersilie, 3 Kartoffel, Einbrenn aus 5 Ctr. Fett u. 6 Ctr. Mehl, Salz u. Pfeffer. Das Wurzelwerk und Kartoffel werden geschält u. kleinwürfelig geschnitten u. in Salzwasser weichgekocht. Das Fett u. Mehl macht man eine Einbrenn, gießt mit Suppe oder Wasser auf, passiert das Wurzelwerk dazu, salzt u. pfeffert nach Geschmack u. läßt 1 Suppe gut durchkochen.

Beuschelsuppe.

5 Ctr. Fett, 6 Ctr. Mehl, Salz, Pfeffer, Weine, 10 Ctr. Beuschel vorhanden.

Zubereitung: Das Fett u. Mehl macht man eine Einbrenn, gießt mit Weine auf, salzt u. pfeffert, gibt das hineingeschnittene Beuschel hinein u. läßt die Suppe ½ Stunde kochen.

Bettelmannsuppe.

15 Pfg. Brotschnitten, 5 Pfg. Zwiebel, 5 Pfg. Butter und Salz. In gesalzenem Wasser mach Brodsch Salz und Pfeffer. Die Zwiebel werden hier geschnitten und geröstet; zum Wasser gegeben Salz, Pfeffer und Zwiebel eingegeben und diese über die gerösteten Brotschnitz eingegeben.

Balardensuppe.

3 Kartoffeln, ¼ l Milch, Salz, 3 Pfg. Butter, ½ Ei.

Die Kartoffeln werden mit Salz und Wasser weichgekocht, passirt Milch und Butter dazugegeben gut verrührt und vor dem Anrichten das Ei eingequirlt.

Kartoffelsuppe.

½ kg Kartoffel, 4 Pfg. Fett, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, 6 Pfg. Mehl.

1 Kartoffel werden geschält, kleinwürfelig geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Das Fett und Mehl macht man in einer Einbrenn, passirt 1 größere Hälfte der Kartoffel hinein gießt mit Brühe oder Wasser auf gibt Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu und läßt 1 Tage ½ Std. kochen. Als Einlage benutzt man 1 übrigen Kartoffel würfel.

Haferflockensuppe

5 Eßlöffel Haferflocken, 3/4 l Milch, Salz, 3 eßlöffel Butter, Wasser, 1 Ei zum Binden.

Die Haferflocken werden in Wasser weichgekocht. Milch, Salz, Butter beigegeben & gut verkocht. Vor dem Anrichten 1 Ei eingequirlt.

Geröstete Griesbuppe.

6 eßlöffel Butter, 12 eßlöffel Grieß, Salz, 2 l Wasser oder Brühe, die Butter läßt man heiß werden, gibt den Grieß dazu & röstet gelbgelb. Man gießt 2 l Brühe oder Wasser auf, & läßt die Brühe gut verkochen.

Griesbuppe.

2 l Wasser, Brühe, 10 eßlöffel Grieß. In die abgesiebte Brühe läßt man den Grieß langsam einkochen & gibt zur Verbesserung ev. 1 Butter dazu.

Prunellensuppe.

80–100 g Haferflocken werden 2 l H_2O & etwas Salz langsam weich & recht durchgekocht. 200 g Prunellen hat man gewaschen & über Nacht in kaltem Wasser quellen lassen, stellt sie 2 l desselben Wasser auf, gibt etwas Zimmet, Zitronenschale, später etwas Zucker dazu, kocht sie weich und läßt sie mit den Haferflocken vermischt noch auf heißer Stelle durchziehen. Die wird 2 Zucker abgeschmeckt werden.

Fische & dl. Kaltspeisen
Fleischspeisen
Braten
Wildbret u. Geflügel
Getränke Saucen
Gemüse & Pilze
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Marmelade Gefrorenes
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Verschiedenes

Milchsuppe v. Schaumwecken.

Zu 1 l Milch läßt man etwas Vanille, 50 gr. Butter aufkochen. 50 gr. Weizenmehl od. auch anderes werden in etwas kaltem Wasser glatt angerührt u. zu 2 l Milch gethan die man noch mehrmal aufkochen läßt. 2 Eigelb werden v. 3 Eiweiß abgezogen, 2 Eiweiß davon zu steifen Schaum geschlagen, gesetzt 4 v. einem Löffel kleine Klößchen in 2 Tassen die man darin fest werden läßt.

Leberknödel.

Man schneidet ½ Pf. Leber in kleine Stücke u. dämpft sie mit geschnittenen Schwartenstreifen, Zwiebeln, Mohrrüben, Petersilie schnell in Butter weich, dann schneidet man 3 Löffel Mehl darin gelb, fügt Fleischbrühe dazu 4 gebbrüm Eweißstangen geweichte Brot dabei, noch Salz, Pfeffer etwas feine Kräuter nehmen.

Milzsuppe.

Milz schaben, Zwiebel, Petersilie, Zitronenschale, fein hacken 4 v. Butter weich dünsten. 5 Min. darauf stäubt man 1½ Eßlöffel Mehl dazu, gießt sie v. Fleischbrühe auf und läßt sie gut kochen. Gut salzen. v. Zum Schütten od. Knödel dazu.

Goldwürfelsuppe.

Zutaten 2-3 Brötchen, 2 Eier, Salz, ¾ l Milch, Fleischbrühe.
Brötchen 1 cm große Würfel schneiden, 1 l Milch übergießen, durchziehen lassen, dann in heißer Butter etwa 15-20 Min. goldgelb braten. Als Einlage in Fleischbrühe 1 Schöpflauch verwenden.

Hirnsuppe.

Zut. Kleines Kalbshirn, 100 g Butter, 100 g Mehl, Zwiebel, Petersilie, 1 Brötchen.
Hirn waschen, häuten, halbieren, kochen, fein wiegen. Mehlschwitze bereiten mit ¾ l Fleischbrühe auffüllen, Hirn zugeben, 1 Eigelb rühren, Röstbrotschnitten dazu.

Hirnklößchen

Zutaten: 1 Kalbshirn, 1½ Brötchen, Zwiebel, Petersilie, Muskat, 30 g Butter, 2 Eier.
Hirn häuten, einige Minuten kochen, abkühlen, fein hacken, Salz, Pfeffer und übrige Zutaten dazu. Kleine Klößchen formen, 8 Min. kochen lassen, in Fleischbrühe verwenden.

Biskuitsuppe

Zutaten: 50 g Butter, 2 Eier, 50 g Mehl, 2 Eßlöffel Milch oder Sahne, Salz, Muskat, ¾ l Fleischbrühe.
Butter schaumig rühren, Mehl, Eigelb, Milch, Gewürze dazu rühren, kochen. Goldgelb braten. Würfel schneiden.

Grünkernsuppe.

Zutaten: 80 g Grünkernflocken, 40 g Butter, 1 l Wasser, Salz, 1 Eigelb.

Flocken in Butter leicht anrösten, Salz u. Wasser dazu, etwa 25 Min. kochen lassen, 1 Eigelb reinrühren.

Tomatensuppe.

Man röstet 3 Löffel Mehl u. 30 gr. Fett u. gießt Wasser hinzu, bis die Masse sämig genug ist. 500 g Tomaten geben, durchschneiden, u. reinstämpfen. Durch 1 Sieb. 1 Zitrone u. Zucker u. sämigmachte Masse hinzu rühren.

Reisrand v. Käse

1. 6 Eier in einem Topf schlagen
1 Tl. Zucker und 2 Löffel
1 Ei " geriebene Käse dazu und [illegible] schlagen.

2. **Reisrand v. Kartoffel u. Milch**
In 1 Topf circa ½ Liter Milch ab.
Sie hier 2 Stuf. 5–6 Kart. [illegible] in einem Topf [illegible] geben die Masse dazu und noch Eigelben gerührte Kartoffelmasse dazugeben.

3. **Reisrand v. Gr.** (Gerade Stiel)
In Kartoffel Kartoffel in [illegible] und dazu Eigelbe [illegible].

4. **Grießbrei.**

5. **Reisrand mit [illegible] Kartoffel [illegible]**

6. **Fleischkuchen [illegible].**
Fleischkuchen [illegible] gekochtes Fleisch [illegible] in einem Fleischkuchen gerüstetes Fleisch [illegible].

7. **Kartoffelkuchen [illegible]**
Milch v. geriebene Kartoffeln u. 2 Löffel Mehl [illegible] zusammen. Reichlich [illegible], der [illegible] [illegible].

Rezepte zur Gastküche

Geflügel:
Gebratene Wachteln
Geflügelpastete
Fasanen-Braten.

Fischen (Forellen, Karpfen.)
Rheinrehrückenbraten
Forellchen

Wildbrat: Gelbr. (Grebenr. u. Schnepfen.
Hirschfilet.

Gefüllte Tomaten
Schwarzwurzeln v. Brattkartoffel
Mandelkarpfen
Pfirsichpfannkuchen
Gefüllter-Kürbis
Überbackener Blumenkohl
Leipziger Allerlei

Laubfrösche. Gemüse.

4-5 Personen. Zunächst bereitet man aus 250 g gehacktem Kalb- oder Schweinefleisch, einer gehackten Schalotte, Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffeln Sahne ein fest Farce, dann werden 2 Pfund möglichst große Spinatblätter von den Stengeln befreit, gewaschen und in heißem Wasser schnell abgebrüht. Nach dem Abtropfen breitet man flächenweise die Blätter aus und legt auf jede eine Lage Fleischmasse und hierauf ein wenig geriebenen Käse, welchen man beiseite von der Farce gelegt hat. Man wickelt dieses nun zu einer Rolle auf und befestigt mit einem weißen Baumwollfaden. Sie werden nebeneinander in einen Schmortopf gelegt und in heißer und fetter Fleischbrühe geschmort. Die Soße wird gebunden mit gebräuntem Mehl gebunden und v. Salz und Muggi Würze abgeschmeckt. Kein Eingießen, wenn die Röllchen gelöst und die Laubfrösche in eine Schüssel gelegt.

Zander gekocht.

4 Pf. geschuppt, ausgenommen und gesäubert. 4 Kl. vor den Kochen setzen, dann kocht man Wasser 1 Gewürz 2 Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zwiebeln auf, legt den Fisch im Ganzen hinein lässt 1x aufkochen und den 20 Min. ziehen. Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von der Gräte löst.

Zander in Stücken gebraten.

4 Pf. werden geschuppt, ausgenommen, gesäubert, in Stücke geschnitten. Diese bestäubt man 1 Zitronensaft, bestreut 1 Salz und Pfeffer 5 lässt sie gut durchziehen. dann wälzt man sie in Mehl, Ei und geriebenen Semmeln 4 bratt sie auf beiden Seiten goldgelb, braune Butter oder Rumpelsalat.

Zander in Ofen gebacken.

4 Pf. Fisch geschuppt gespalten dann schneidet man d. Rücken 4 legt in ein Ofen bei häufigen Begießen bei schw. Hitze ca 20 Min. 4/4 saure Sahne, 1 L. Mehl, Champignons oder Steinpilze.

Zander in Gelee. Reste.

Der heiße Zander abgelöst. das Gelee hält man aus den durchgesiebten Fischresten. Jedes Blatt 4 mit Eiweiß und Eierschalen unter Zusatz 1/3 Bd. Essig, Pfefferkörner, Lorbeer, 10-12 Kl. Gewürzen auf 1 L. Zum Anrichten legt man 2 d. feine Mayonnaise, gr. Erbsen, Zitronenscheiben.

Zanderrsalat. den gekocht. Fisch legt man aus. bestreuselt 1 Essig oder Zitronensaft, 1 Öl od. Rumpelsalatsauce.

Kalbsvögerln.

½ kg Kalbfleisch, 2 Semmeln, 1 Ei, 4 dkg Zwiebel, 6 dkg Fett. Das Fleisch wird fein gehackt, zerschnittene gut ausgedrückte Semmeln Ei, Salz, Pfeffer, geröstete Zwiebel dazu gegeben, daraus Röllchen geformt in heißes Fett gegeben und allseitig angebraten. Dann gießt man Suppe od. Wasser auf, läßt die Röllchen ½ Std. dünsten.

Tiroler Leber

½ kg Leber, 4 dkg Mehl, 6 dkg Fett, 8 dkg Zwiebel, ½ l saurer Rahm, Salz, Pfeffer, 3 dkg Speck. Die Leber wird gehäutet, in Scheibchen geschnitten in Fett rasch abgebraten. In dem gleichen Fett röstet man Speck und Zwiebel an, stäubt mit Mehl, gießt mit Suppe od. Wasser auf, und läßt die Leber darin noch dünsten. Die Sauce wird mit einem Rahmtriegel gut verrührt und gesalzen.

Schinkenkipferln.

30 dkg Kartoffel, 30 dkg Mehl, 1 Ei zum Bestreichen.
20 " Butter, 40 " Selchfleisch, Salz, Kümmel zum Bestreuen.
Butter, Mehl wird verbröselt, durchgedrückte Kartoffel, Salz dazugemischt und 2 Tag rasch verarbeitet, der Teig wird nun zu dünn ausgerollt, Kipferln od. Dreieckerln geformt, diese mit hineingeschnittenen Selchfleisch belegt, Kümmel gestreut, diese mit Ei bestreichen mit etwas Salz und Kümmel

mal bestreut und rasch gebacken. Diese Küchelchen werden warm serviert.

Fleischleibchen.

25 dkg Kalbfleisch, 1 Ei, 2 Semmeln, Salz, Zwiebel, Pfeffer, Brösel nach Bedarf. Mehl, Ei und Brösel z. Panieren.
Das Fleisch wird durch die Maschine gedreht, mit geweichter gut ausgedrückter Semmel, Ei, Salz, Pfeffer & feingehackter Zwiebel vermengt, daraus Leibchen geformt, diese mit Ei und Brösel paniert und in heißem Fett beiderseits goldgelb gebacken.

Fleischlivanzen.

Bed.: ¼ l Milch, 2 Eier, Salz, Mehl nach Bedarf, Pfeffer, geriebene Zitronenschale, 6 dkg Butter zum Backen.
Milch, etwas Salz und Mehl wird verschwendet, der Pfeffer eingerührt, von dieser Masse Livanzen gebacken mit Pfeffer & Zusammengesetzt.

Paradeisäpfelauflauf. - Mailänder Makkaroni.

Bedarf: 40 dkg Nudeln od. Mailänder Makkaroni, 2 Eier, 30 dkg gekochtes Rindfleisch, (roh 35 dkg.) 6 dkg Fett, 5 dkg Zwiebel, Knoblauch, 5 dkg Mehl.
Zubereitung. Die Makkaroni werden gebrochen & in Salzwasser weichgekocht. Das Paradeis, Zwiebel, Fett und Mehl macht man eine dicke Sauce. Das Rindfleisch wird gekocht & feingehackt & mit den gekochten Makkaroni gut

schwitzt u. eine dicke Zwiebelscheibe dazu, anschwitzen und würzen. Der gut abgebrühte Hecht gefüllt, mit geriebener Brüse bestreut ~~mit~~ 4 ctg. Butter bereitet 4 10 Minut. in das Rohr gestellt.

Gebackene Zunge.

1 gekochte Zunge, 4 ctg. Löffel Fett, Kartoffelbutter aus 6 ctg. Butter 1 Kartoffel, 1 Ei, Mehl Löffel zum garnieren.
die Zunge wird weichgekocht, gehäutet, abgekühlt in feine Scheiben geschnitten je 2 Scheiben 1 Kartoffelbutter zusammengesetzt in Mehl, Ei 4 Löffel garniert 4 in heißem Fett gebacken.

Gebackener Rollschinken.

der Rollschinken wird gekocht in Scheiben geschnitten, diese in Mehl, Ei und Löffel garniert und in heißen Fett gebacken.

Schnitzel.

3 kg Kalbfleisch- od. Schweinefleisch, 8 ctg. Butter od. Fett, 8 ctg. Löffel, 3 ctg. Mehl, Salz, 1 Ei. das Fleisch wird in Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, in Mehl, Ei 4 Löffel gebunden 4 in heißem Fett gebacken.

Gefüllte Kalbsbrust.

3/4 kg Kalbfleisch, 6 ctg. Butter, Salz, zur Fülle 1 1/2 Semmel, 1 Ei, 3 ctg. Butter, Salz, Löffel nach Bedarf. die Kalbsbrust wird geklopft, gesalzen 1 Fülle bestreichen, eingerollt gebunden 4 1 heißer Butter all-

Braten
Wildbret u. Geflügel
Getränke Saucen
Gemüse 4 Pilze
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Marmelade Gefrorenes
Eingemachtes
Backwerk
Getränke Kuchen
Verschiedenes

[illegible] angebraten u. [illegible] flüssigen Rohren allseitig [illegible] eingebraten. Lille: die [illegible] Kanäle werden gut ausgedrückt. Zu Butter Salz, falls Löffel [illegible] eingemischt.

Fleischknödel u. Reis.

[illegible] Kalbfleisch, [illegible] Reis, Salz u. Pfeffer, 1 Ei, Schale [illegible] Zitronen, [illegible] Fett, 3 Eßl. Mehl, [illegible] Rosen. das Fleisch wird durch Maschine gedreht, u. [illegible] Reis, Salz u. Pfeffer, Zitronenschale, geriebene Zwiebeln u. Ei vermischt, durch Klöße geformt, diese [illegible] gleich gebrüht. In heißem Fett läßt man Zwiebel u. Petersilie anlaufen, bratet die Knödel darin allseitig an, gießt u. Brühe oder Wasser auf u. dünstet die Knödel in der Sauce weich. Vor dem Anrichten wird die Sauce u. einem Rahmtriegel verrührt.

Pastete.

[illegible] kg Schweinefleisch, [illegible] kg gekochtes Kalbfleisch od. gekochten Speck, 2 geräucherte Zungen, 1 Ei, Salz, 10 Eßlöffel Schinken, 10 Eßlöffel Speck [illegible], 1 Zwiebel. Kalbfleisch u. Schinken werden gehackt durchgedreht u. gehackt, das Schweinefleisch wird auch gehackt, dann alles gut vermischt, gute Eier u. [illegible] u. zuletzt 5 Eßlöffel würfelig geschnittenen Speck. Man legt eine Form u. feinen Speckstreifen aus, füllt die Fleischmasse ein, bindet die Form u. Teig [illegible] zu und kocht sie eine ½ Stunde im Wasserbad.

Fleischpudding.

½ kg Fleisch, 6 Lth Butter, 2 Butter, 2 Eier, 4 Semmeln, Salz, Pfeffer, 6 Lth Zwiebeln, Brösel nach Bedarf. Das Fleisch wird abgedreht oder gehackt, die ~~Semmeln~~ Hälfte fein geschnitten, die Hälfte hobelt, die Semmeln werden in Gewürz-Essig gut eingeweicht, 2 Butter, Salz, Pfeffer, gewürfelten Zwiebeln zu dem Fleische gemischt, der fein geschnittene Speck wenig 2 Brösel eingerührt, die Masse in eine ausgefettete, mehrfach gebröselte Puddingform gegeben 1½ Std. im Backofen gekocht.

[Gerollte Kalbsschulter.]

Falscher Hasenrücken

Ca. 30 Lth Hackfleisch, 2 Semmel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Zwiebel, 4 Lth Speck, Brösel nach Bedarf, 6 Lth Fett, Würzel, Essig, 3 Mehl, ⅛ l Rahm, die geweichten Semmel, Ei, Zwiebel, Pfeffer wird gemischt daraus 1 Braten geformt, die geschnittenen Speckstreifen eingedrückt. In Brösel gerollt. Zwiebel, Würzelwerk lässt man in Fett anrösten, gibt den Braten hinein, bratet ab, beiderseits anziehen, gießt auf und lässt ab braten. Ist er braun, dann wird die Brühe gesiebt und 2 dem Rahmteigel verrührt.

Kapuzinerkalbsrippe

2½ kg Kalbfleisch, 3 Lth Butter, 1½ Semmel, 1 Ei, 2 gekochte Eier, Salz, Brösel nach Bedarf, 6 Lth Butter zum Garten.

Braten
Wildbret u. Geflügel
Getränke Saucen
Gemüse Pilze
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Marmelade Gefrorenes
Eingemachtes
Backwerk
Getränke Kinder
Verschiedenes

die Kalbsbrüste wird gekocht gespalzen & Fülle bestehen die ganz gekochten Eier eingelegte Fische in heißer Butter allseitig angebraten & unter flüssigen Begießen weich gebraten.

Rotexzeptte

1. Kalbsleber

2 ff. Kalbsleber schneiden ebenso 2 große Zwiebel, Zu Tiegel 2 Eßlöffel voll Fett werden dann 2 Messerspitze Salz 5-6 Messerspitze auf. Kochenergeln den Rest 1 Zitrone 8-10 Tropfen nach, kochen das Ganze 5-6 Min, nach Ganzen bei abspülen der Asche und den Rotexzeptn Gemisch verfahren.

2. Wilder Schweinskopf

1 Stück Butter in 8 Scheiben das fertigen Mischt vorzugeben & Selbander wälzen & herausschneiden Zwiebel 2-3 Eßlöffel auf. Kochenergeln, 3-4 " zuletzt Wein Essig etwas Mehl dann verschlagen lassen und die Rotexzeptn Gemisch fertigen.

Kalbspastete.

¼ kg Schweinefleisch, ¾ kg gebratenes Kalbfleisch (Rest) 2 gewiegte Semmeln, 1 Ei, Salz, 10 dkg Schinken (Rest.) 10 dkg Speck Pfeffer 1 Zwiebel.

Kalbfleisch & Schinken wird gekocht od. gebraten & passiert. Schweinefleisch wird roh passiert & alles gut vermengt. Zwiebel & Semmel dazu geben 5 dkg würfelig geschnittenen Speck legt die Form mit Speckstreifen aus, füllt Pastetenmasse ein bedeckt die Form & Spreymengehäuse & kocht sie 2 Std. im Wasserbad.

Gerollter Kalbsschulter.

1 Kalbsschulter wird abgehäutet gekocht gesalzen & gespickt mit würfelig geschnittenem Speck, Schinken, Essiggurken, belegt eingerollt, wurstförmig in ein Tuch eingebunden und in Wasser gekocht (Gelbwurzen & Wurzelwerk. Essig & Wein 2 Std. gekocht.

Wurst 29 kg Masse

Man nimmt für ein gut Brust Stück Fleisch oder 3–4 kg & hält Speck von der Kehle oder den Speckseiten schneiden. Schweinefleisch. Gekocht & 1 Satz Pfeffer & Nelkengewürz eingerieben. Dann gießt man etwa 1/25 l Lauge od. gut. Salz in den Trog.

selb, so wird das in Mehl gewälzte Stück Fleisch hineingelegt u. gebraten. Nun in das Fleisch stechen, umdrehen, braten lassen bis es bräunen ist. Dann das Wasser zugießen. Kalt zudecken u. 1½ Std. schmoren lassen, dann eine Obertasse gem. Gurken od. Pilze u. 1 Löffel Essig u. 1 Lorbeerblatt. Zudecken u. 2–2½ Std. schmoren lassen.

Geschmorte Pökelrippchen.

Das gut gewässerte Fleisch einsetzen, warten in 2 Eßlöffel Butter einzeln angebräunt. Dann wird ½ l heißes Wasser u. 1 kleine Zwiebel, sowie 1 Lorbeerblatt u. 2 Pfefferkörner. Sowohl läßt man die Rippchen auf kleinem Feuer weich dämpfen. Man serviert sie u. Kartoffelpüree, grünen Gelsen, Kraßbutter od. Kartoffelpüree.

Geräucherten Schweinskopf zu kochen.

Der Schweinskopf wird in Mehl und Essig eingesetzt u. mit heißem Wasser bedeckt 3 Std. lang gar gekocht. Dieses Gericht ist besonders zu empfehlen u. einigermaßen schwer zu essen.

Tauben zu braten

4 junge Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet. Beim Rupfen muß man besonders vorsichtig sein. Man füllt den Kropf u. etwas Hals u. Leib zu und bindet die Tauben mit Bindfaden fest. Dann bestreicht sie in Butter. Bratzeit $\frac{3}{4}$–$\frac{1}{2}$ Std. Tauben schmecken heiß u. kalt braten.

Gänsebrüstchen.

Nachdem das Gänsefleisch aus der Leber genommen ist, wäscht man es jetzt u. kochen es in Wasser zu 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürzkörner, 1 Zwiebel, 2 Mohrrüben u. 1 Petersilienwurzel auf gelinden Feuer weich. Mit der Brühe kocht man Wirsing oder Kohl u. gießt ein

Gänseleber zu braten. 1 Person.

1 fette Leber wird nachdem die Galle entfernt ist in Scheiben geschnitten u. Salz u. 1 wenig Pfeffer gemischt in Mehl gewendet u. in heißer Butter rasch auf beiden Seiten gebraten. Nach Belieben kann man auch Zwiebel u. Eßkastanien mitbraten.

Bratzeit 5 Min.

Gänseleber kalt z. Butterbrot

Gänseleber w. gewaschen, gewässert in Stücke geschnitten u. Zwiebel, Salz u. Pfeffer in Gänseschmalz gedünstet u. durch einen Durchschlag getrieben. Zum Butterbrot.

Hammelleber auf bürgl. Art.

Dieses sehr wohlschmeckende Gericht ist in Italien oft sehr beliebt. Schaben und Zwiebel einzeln, gebt Tomatenmark u. Lebt dazu.

Hammelleber auf andere wälsche Art.

In dünne Scheiben schneiden. u. Petersilie auf beiden Seiten zu bestreuen. Butter verlassen, dann gebt man eine Glas Schweinefett dazu, was in Bratgestellte frische Schmiere. Das Lebt recht heiß dampfen, u. Brot fortfahren.

Gespickte Leberschnitzel.

Man schneidet an Stückchen Kalbsleber od. Gänseleber in fingerdicke Scheibchen, spickt sie u. Speck, Zunge od. Kartoffeln, legt sie dann auf Speckblatter u. bestreut mit Zwiebelringen in eine Kasserolle u.

bratt sie auf hellem Feuer weiter, bis kein Blut mehr herausläuft, streut feinen Reis u. Zitronensaft, würzen u. abschmatzt.

Gebackene Kalbsleber.

Dünne Leber, enthäuten u. in fingerdicke Scheiben schneiden, diese wendet man in Mehl, dann in verquirlten Eiern u. in Semmelbröseln. In einer Bratpfanne Vogelbräunte Butter heißt man die Leberbratten. Zuletzt pelzen, salzen u. in Milch legen.

Kammelbraten.

250 g Fleisch, Salz, Pfeffer, 20 g Schmalz zugegeben. Zwiebel, 2 Eßlöffel Butternudeln oder saure Milch, 1 Teelöffel Mehl verrühren, 1 Teelöffel gestoßenen Kümmel, Wasser zum Zug in Bm. Fleisch in heißem Fett zusetzen, schön bräunen. Dann Gewürze u. Gewürze zugeben u. ein Lorbeerblatt hineinhängen. Zugießen u. eine Std. braten. Zum Schluß die Sauce umrühren.

v Gab.
Oberbaum.

Junge Hänchen auf Grill.

Junge Hänchen sauber ausbrennen, v Salz und Pfeffer bestreuen, braten. Brüstchen mit Speckscheiben umbinden, v Butter übergießen und unter dem Oberbrenner (v. Flamm) recht allen Seiten bräunen. Einige Male v Butter begießen.
Grillzeit ½ bis ¾ Std. Flammenhöhe 1 cm, Rost zu Gebrauch.

Wildbret u. Geflügel
Getränke Saucen
Gemüse v Pilze
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Marmelade Gefrorenes
Eingemachtes
Backwerk
Getränke Liqueur
Verschiedenes

Getränke
Saucen

Gemüse
u. Pilze

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Marmeladen
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Backwerk

~~Getränke~~
Pinsen

Ver-
schiedenes

Glühwein

2 Teil roter Weinmost, 1 Teil Wasser, etwas ganzen Zimmt, Zucker läßt man bis zum Dampfen erhitzen, füllt das Getränk in vorgewärmte Gläser.

Göttertrank.

Süßmilch und saure Milch zu gleichen Teilen quirlt man zusammen, tut etwas Zimt hinzu, gibt zur verrührten Milch Zucker u. s. f. Zimt stellt es kühl. Die saure Sahne steht geschlagen u. v. Zimmilch rührt gesäuert, gibt man auch ein zu ¾ mit d. gesäuerten Milchsahne gefüllten Glas als Schluß.

Apfeltrank

8 Pfd. d. der Schale gewaschene zerschnittenen Äpfel, die Schale einer ½ der Saft einer geizen Zitrone, ein Pfd. Zimt, ½ Tasse gewaschene Rosinen, gleich Zwiebeln werden mit 2 – 3½ l Wasser gekocht bis weich, die Masse durch ein Sieb gegossen u. Zucker versetzt, möglichst kalt getrunken. Geeignet f. Diabetiker.

Orangeade

Man reibt die Schale v. 2 Orangen u.

Getränke
Saucen
Gemüse u. Pilze
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Marmeladen Gefrorenes
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Verschiedenes

3 Eßlöffel Zucker und gibt den Saft der Orangen und Saft 1 Zitrone dazu, abermals dies v. ½ l Wasser und läßt es 10 Min. stehen.

Ananas-Bowle.

Für ½ gut Bowle Ananas, 4–5 Flaschen Apfelsaft, 2–3 Fl. roter Johannisbeersaft, der Saft der entsprechenden Zahl von Zitronen 6–8, Zucker nach Geschmack. Wenn schneidet die Ananas in recht feine Scheiben bestreut sie v. Zucker, gießt ein Glas Apfelsaft darüber und läßt sie zugedeckt einige Stunden stehen. Erst dann schenkt man sie aus gibt den etwa noch fehlenden Zucker und Zitronensaft dazu. Unmittelbar vor dem Genuß gibt man 1–2 Fl. Kalt-Wasser und Eis zu.

Himbeer-Bowle.

8–10 reife große Himbeere, 4–5 Flaschen Apfelsaft ½–3 Fl. roter Johannisbeersaft, 6–8 Zitronen, Zucker nach Geschmack. Die Früchte werden möglichst ganz gehält, in eine Schüssel od. 3 geschnittenen dazu eine reife Schüssel Zucker bestreut u. fest zugedeckt einige Stunden stehen gelassen. (Wie Ananas-Bowle)

Traubensaft.

Man nimmt 12–22 Pfund Trauben

schen d. Sauerkirschen zu etwas die gleiche Menge geschälten Reis u. beliebigen Obst d. Reis u. 1 Eiweiß reicht die Mischung auf. s läßt Gemüse darin ziehen.

Orangengeschl.

3 Orangen in Scheiben geschnitten s d. Saft u. 2 Eier werden ½ Pfd. eingezuckert stehen gelassen, dann über legt man sie mit 1½-2 l dünnen Eierkuchen teig, gibt noch Geschm. kein geschm. Zitronen od. Orangenschale s Eidotter hinzu. Kann kalt s warm gebrauchen werden.

Mostrichsauce

die Sauce wird aus einer Mehlschwitze, welche V Essigbrühe verdünnt ist, hergestellt zu der noch Senfpulver etwas Mostrich und Essig hinzugefügt wird.

Holländische Sauce

Mehlschwitze V Essigbrühe verdünnen. Zitronensaft s Essig, 1 Eigelb abziehen.

Meerrettichsauce.

½ l Milch, 30 g Butter, 1 gh Löffel Essig 1 Kaffeelöffel Zucker, Nachdem die Milch mit der Butter 10 Min. gekocht hat, mischt man 2 Eßlöffel hingeriebenen Meerrettich darunter nicht mehr kochen.

Gemüse
u. Pilze

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Marmeladen
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Backwerk

~~Getränke~~
Liköre

Ver-
schiedenes

32

Kapiolschnitzel.

1 Kopf Kapiol, 4 dkg Mehl, 8 dkg Brösel, 1½ Ei, Salz, 12 dkg Fett. Der Kapiol wird in Salzwasser weichgekocht in Scheiben geschnitten, diese in Mehl, Ei & Brösel getaucht und im heißen Fett goldgelb gebacken.

Krautschnitzel.

½ Krautkopf, Salz, Pfeffer & Essig, Mehl Ei und Brösel, zum panieren. 10 dkg Fett zum backen. Das Kraut wird nudelig geschnitten, in wenig Salzwasser weich gedünstet, gesalzen, mit Salz Essig & Pfeffer vermischt, das von Kräutern gekocht, diese in Mehl Ei und Brösel paniert in heißem Fett beiderseits goldgelb gebacken.

Selberiben.

½ kg Selberiben, Salz & Pfeffer, 1/16 l Essig, 5 dkg Fett. Die Selberiben werden geputzt feinnudelig geschnitten mit Salz und Pfeffer feingehackter Zwiebel und Essig vermischt.

Pedimisteke Karotten.

¾ kg Karotten 4 dkg Mehl, Salz, etwas grünes Petersilie, 6 dkg Butter od. Fett. Die Karotten werden geputzt, feinnudelig geschnitten, in heißer Butter gegeben, gesalzen, 2 Mehl gestreut, etwas aufgegossen & weichgedünstet. Vor dem Anrichten gibt man etwas feingehackte Petersilie dazu.

Schnittbohnen

¾ kg Schnittbohnen, Salzwasser, Einmach und 4 ckg Fett, 4 ckg Mehl, 46 ℓ gedeckte Rechn.

Schinat v. Eiern u. Lachs. 4-5 P.

3 Pf. durchsaurer Schinat wäscht man u. reinigt ihn grob. Nun bräunt man 2 Eßlöffel Butter u. dünstet darin den Schinat etwa 15 Min. Als Würze etwas Muskatnuß, P. u. Salz

Pilze.

500 g Champignons, Grünlinge, Steinpilze v. 15 g Mehl bestreuen, 40 g Salami dazu, ½ Eßlöffel gehackte Zwiebel 2 Min. gedünstet, 2 gestoßene Pfefferkörner, Salz, ½ l Wasser, dünsten lassen, zuletzt Petersilie dazugeben.

Laubkröte. (Gemüse,) v. Fisch.

Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Marmelade
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Backwerk

~~Getränke~~

Ver-
schiedenes

36

Kartoffelschmarren.

3/4 kg Kartoffel, 25 dkg Mehl, Salz, 15 dkg Butter. Die Kartoffel werden gerieben, gesiedet und durchgerührt mit Mehl und Salz abwechselnd in heißer Butter gegeben und goldgelb gebraten.

Gestürzte Kartoffel.

5/4 kg Kartoffel Salz, 6 dkg Zwiebel, 10 dkg Butter. Die Kartoffel werden gerieben gesiedet und blättrig geschnitten, die Zwiebel wird fein gehackt in Butter anlaufen lassen, die Kartoffel dazu geben gesalzen und scharf angebrüht. Diese Kartoffel füllt man in eine gestrichene ausgebröselte Auflaufform und bäckt sie etwa 1/2 Std. im Ofen.

Gebackene Knödel.

2 kg rohe Kartoffel, 1/2 kg gekochte Kartoffel, Salz, Butter milch, 10 dkg Fett oder Butter. Die Kartoffel werden gesiedet in kaltes Wasser gegeben durch ein Tuch gerührt, mit Mehl Salz Milch und gekochten geriebenen Kartoffeln vermengt, daraus eine ziemlich weiche Masse entsteht. Fett oder Butter läßt man in einer Pfanne heiß werden, gibt von der Teigmasse löffelweise hinein drückt platt und bäckt die Knödel beider seits goldgelb.

Speitzkartoffel.

5/4 kg Kartoffel, Salz, 20 dkg Mehl, 8 dkg Butter Milch
u. Lebensf.

daraus macht man einen festen Kartoffelteig, füllt ihn in Spritzkrachenform, spritzt von dieser Masse verschiedene Formen auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Ei, backt sie in ziemlich heißem Ofen.

Räuberknödel. (Klitscher.)

½ kg rohe Kartoffel, ½ kg gekocht. Kartoffel Teig, saure Milch, od. Buttermilch, 3 Semmel, 5 dkg Butter, Kerbel od. Speck.

Die Kartoffel werden roh gerieben ausgedrückt & stark Teig, Milch & Kerbel dazugemischt, geröstete Semmelwürfel dazu gegeben von dieser Masse Knödel geformt in kochenden Teigwasser gekocht & etwas Butter abgeschöpft mit & zerriss[illegible]

Kartoffelpudding.

8 dkg Butter, 3 Eier, 3 Eier, 50 dkg Kartoffel Teig, 10 dkg Mehl, 4 dkg Speck, 1 Semmel.

Die Kartoffel werden gekocht geschält und durch gedrückt, die Butter schaumig gerührt, die Eier nach und nach dazugegeben, der Speck wird kleinwürfelig geschnitten & der kleinwürfelig geschnittenen Semmeln gerösteten zum Abbrennen gegeben, Kartoffel & Mehl eingemischt, der feste Schnee (eingemischt.) eingehoben, die Masse in ein gefettetes bestreutes Puddingform gefüllt & 1 Std. in Dunst gekocht.

Salzkartoffel.

1 kg Kartoffel, Salz, 4 Kümmel, 5 oder 6 Butter zum Abschmalzen.
1 Kartoffel werden geschält, halbiert, weich gekocht, Salz, Kümmel, Zucker, 2 Butter übergossen.

Meisterkartoffel

1 kg Kartoffel, 4 oder 6 Butter, Salz, ½ l Milch. Die Kartoffel werden roh geschält in starke Scheiben geschnitten oder in Viertel. Mit Milch, Butter und Salz zugestellt und weichgedünstet.

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Marmeladen Gefrorenes

Ein-gemachtes

Backwerk

Getränke

Ver-schiedenes

Gelbrüben-salat.

2 kg Gelbrüben, Salz, 4 Wasser, 1/16 l Essig, 5 dkg Fett.
die Gelbrüben werden gekocht, feinmuschelig geschnitten mit Salz und Wasser eingesottenen Fett und Essig vermischt.

Kartoffelsalat.

1 kg Kartoffel, Salz, 4 Wasser, Essig, Zwiebel, 5 dkg Fett od. 1/16 l Öl,
die Kartoffeln werden gekocht, geschält, blättrig geschnitten mit Salz-Wasser, Zwiebel Essig und gewürfelten Fett od. Öl der Salat angerichtet und verziert.

Gurkensalat.

3 Gurken, Salz, Wasser, Essig und kleinen Öl od. Rahm. die Gurken werden geschält, fein gehobelt in eine Schüssel gegeben, v Salz bestreut etwas stehen lassen. der Saft abgegossen 4 Gurken v Salz, Wasser, 4 Essig vermischt.

Sauerkraut.

4 dkg Fett, ½ kg Sauerkraut, Salz, Kümmel, 3 dkg Mehl, Wasser zum Aufgießen.

Rüebenen Salat. 4–5 Personen.

Salat waschen, 4 abtropfen lassen, mit einem Eßlöffel Öl, 1 Eßl. Essig, 1 Prise Salz und die Essig-Wasser vermischen. dann Kümmel streuen

man grobgehackte Eier darüber. Manchmal wird als Garnitur von Braten Schinken oder Kartoffelsalat gern verwendet.

Gulyás-Salat.

2 mittl. Köpfe Gulyás werden von den äußeren harten Blättern befreit und gewaschen. Sie schneidet man noch einmal waschen. 1 Eßlöffel Essig od. Zitronensaft, Salz in kochs. Wasser. Darüber kann man den Schinken wenn man noch etwas gekochten Braten und Eberzen oder Kümmelle damit vermischt.

alt, das
Mehl- und Eierspeisen

Marmeladen Gefrorenes

Ein-gemachtes

Backwerk

~~Getränke~~ Suppen

Ver-schiedenes

Gefüllter Apfelstrudel.

Bedarf: 30 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 1 Ei, Saft und Schale 1 Zitrone, 50 dkg Äpfel, 3 dkg Rosinen zur Fülle: 10 dkg Zucker, zum Bestreichen 1 Ei.

Zubereitung: Man macht aus einem Mürbteig, drückt die größere Hälfte in eine Form, bestreut mit blättrig geschnittenen od. geriebenen Äpfeln, Rosinen, walkt den übrigen Teig aus, legt die Teigscheibe darüber, bestreicht mit Ei und bäckt den Teig in mäßiger Hitze.

Mohnkipferln.

Bedarf: 30 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 2 Eier, 10 dkg Zucker, ein Dampfl von 1½ dkg Hefe, 1/16 l Milch, ½ dkg Zucker, Mehl nach Bedarf. Zur Fülle: 12 dkg Mohn, 1/8 l Milch oder Wasser, 10 dkg Zucker, Saft ¼ Zitrone.

Zubereitung: Butter und Mehl werden verbröselt, das aufgegangene Dampfl dazugegeben, Zucker, Ei und Geschmack hineingegeben und der Teig rasch verarbeitet. Ein Brett aufgegangen. Der Mohn wird in Milch weichgekocht und aufgekühlt mit Zucker und Geschmack versetzt. Der Teig wird aufgerollt, Vierecke aufgerollt mit Fülle belegt, Kipferln geformt, diese mit Ei bestreichen und gehackten Nüssen bestreut, zum aufgehen warm gestellt. Die aufgegangenen Kipferln werden in mäßiger Hitze

gebacken.

Gitterkuchen.

40 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, ½ St. Vanille, ½ St. Backpulver, etwas Milch. Butter und Mehl wird verbröselt, die übrigen Zutaten rasch eingearbeitet, der Kuchen mit Hülle bestrichen mit einem Gitter belegt, dieses mit Ei bestrichen und der Kuchen in mäßig heißem Rohr gebacken.

Topfenhülle. ½ kg Topfen, Saft und Schale ¼ Zitrone, 15 dkg Zuck. 1 Butter.

Punschschaumkuchen.

12 dkg Butter, 21 dkg Mehl, 7 dkg Zucker, 1 Butter, 2 Löffel Rum, Eigelb oder Wasserlack zum Bestreichen. Von 2 Eiweiß, 8 dkg Zucker etwas Rum Mehl steift man rasch einen Wurbteig und bestreicht ¾ der Menge in eine Tortenform, mengt das übrige mit 5 dkg Mehl, formt von diesem Teig einen Rand, klebt ihn mit Eiweiß an und bestreicht den Kuchen hell. Belegt ihn mit gedünsteten Äpfeln und bestreicht mit Wasserlack bestreicht mit Schlagsahne und stellt den Kuchen bis zum gelbwerden des Schaumes ins Rohr.

Nußteigkuchen.

24 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 12 dkg weißgeriebene Nüsse, Saft ¾ Zitrone, 1 Ei, 40 dkg Eigelb, 10 dkg Zucker, 3 dkg Rosinen, 7/10 l Wasser od. Fruchtsaft,

15 dkg Zucker, 4 Blatt Gelatine. Auf den ersteren Zuckerteig macht man einen Wirbelring, formt einen Deckel mit Rand, kleidet ihn belegt ihn mit gebrühten Äpfeln, bestreut ihn mit Rosinen u. 2 dkg geriebenen Mandeln und übergießt mit heißer Gelatine u. läßt ihn einen Tag stehen.

Gefüllte Lebkuchen.

70 dkg Mehl, 8 dkg Butter 8 dkg Zucker, 2 Eier 20 dkg Honig 1 dkg Ammoniak ½ Kaffeelöffel Gewürz, Zimmt Nelken, etwas Kümmelgewürz. Orangen und Zitronenschalen. Zucker und Butter werden verbröselt, der Honig wird warm, alles zum Mehl gegeben, verarbeitet, der Teig nicht zu dünn ausgerollt runde Formen ausgestochen, diese mit Nußfülle belegt, eine zweite Form mit Eindruck ausgestochen, mit Ei bestreichen und die mäßig heißen Röhre gebacken. Nach erkalten kann man die Lebkuchen mit Glasur überziehen.

Teeschnitten.

30 dkg Mehl, 2 Dotter, 7 dkg Zucker 15 dkg Butter, etwas Gewürz. 7 " bezuckerte geriebene Mandeln.

Fülle: 10 dkg Nüsse, 10 dkg Zucker, 2 Eiweiß, ½ Zitrone, 10 cm breite Streifen, belegt diese an beiden Längsstreifen mit einem schmalen Bändchen und kleidet die Streifen fall. Dazwischen gibt man in 2 Mitte Nußfülle, bestreicht mit Blindmasse u. Glasur u. gibt es bis zum gelb werden ins Rohr. Kann schmecken.

Topfenschitten.

15 dkg Butter, 3 Dotter, 2 Eßlöffel Rum, Salz, Schale ½ Zitrone, 35 dkg Mehl, 10 " Zucker.

Butter u. Zucker werden schaumig gerührt, 1 Dotter nach und nach dazugegeben, Rum, Zitronenschale u. Salz eingerührt. u. das Mehl eingearbeitet. diese Masse gibt man auf ein Blech und bestreicht das Ganze hell. ¼ kg Topfen, 10 dkg Zucker u. etwas Rahm od. Milch ½ Pk. Kunstzucker verrührt diese Masse auf den Teig gestrichen mit Mandelmasse bestreuen und bis zum Gelbwerden im Rohr gestellt. Nach Wunsch will man gleich große Schnitten.

Topfentaschen.

25-30 dkg Mehl, 20 dkg Topfen, 15 dkg Butter, 5 dkg Zucker, Salz etwas Zitronenschale.

Fülle: 25 dkg Topfen, 10 dkg Zucker, 1 Dotter, etwas Geschmack.

Butter u. Mehl wird verbröselt der Topfen passiert Salz u. Zitronenschale dazugegeben und 2 Teig rasch verarbeitet Messerrückenbreit ausgerollt zuerst ausgerollt mit Topfenfülle belegt. Taschen gebacken diese mit Ei bestreichen und in mäßig heißem Rohr gebacken.

Milde kleine Kuchen.

25 dkg Mehl, 2 Dotter, 1 Ei, etwas Geschmack, Salz, dazugeben.
13 " Butter, 5 dkg Zucker.

Man macht einen Mürbteig läßt etwa 1 Std. rasten rollt

in eine mittelgroße runde Form und belegt sie mit einer Rand platte ein mit Eiweiß bestreicht den Rand mit Ei und bäckt die Form in mäßig heißem Rohr. die fertigen Kuchen werden belegt mit Butter bestreicht und noch in mäßig Rohr gebacken.

Orangenschnitten.

12 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 1 Ei, Marmelade zum Bestreichen, 8 " Zucker, 4 " Milch, Sandarglasur, Orangenschalen zum Belegen. Man macht einen Mürbteig walkt ihn aus rollt 10 cm breite Streifen, bäckt diese Schichtweise bestreicht die Backfläche mit Marmelade und setzt je 2 Streifen zusammen überzieht sie mit Sandarglasur schneidet daraus Schnitten und belegt jedem eine glasierte Orangenschale.

Früchtenbrot.

10 dkg Feigen, 10 dkg Datteln, 10 dkg Haselnüsse, 10 dkg Lebkuchen, 10 " Mandeln, 3 " Zitronat, 10 " Mandeln, 10 dkg Rosinen, 1/16 l Rum, 1/4 l Kaffee, 1 Ei zum bestreichen nach Belieben auch Kandierte Obst, 7 dkg Mandeln zum Verzieren, etwas Orangenschale.

Alle Früchte werden fein gehackt und vermischt dieselben kleine Stücken, bleibt ganzes mit Ei bestreichen und mit Mandeln dekoriert, oder in einen ausgewalkten Teig eingeschlagen mit Mandeln dekoriert und in mäßig heißen Rohr gebacken.

Marmelade, Gefrorenes

Eingemachtes

Backwerk

Getränke, Essen

Verschiedenes

Schokoladekuchen.

Bed. 5 Eiweiß, 12 dkg Zucker, 10 dkg Butter, ½ l Schlagobers, 6 dkg geriebene Schokolade, 10 " Mehl.

Das Eiweiß schlägt man zu festem Schnee, schlägt Zucker, Mehl und die geriebene Schokolade hinzu, füllt die Masse in eine gestrichene bestäubte Tortenform und bäckt sie in mittelheißem Rohr. Nachgestiebt wird der Kuchen durchgeschnitten und mit festgeschlagenem Schlagobers gefüllt, mit dunkler Fondantglasur überzogen und mit Schlagobers geziert.

Schaffeln.

Bed. 10 dkg Butter, 6 Eier, 35 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, ¼ l Milch, etwas Zitrone, ⅓ Pkt. Backpulver.

Butter u. Zucker wird schaumig gerührt, Butter nach u. nach dazugegeben, die Hälfte des Mehles wird v. dem Backpulver u. Geschmack eingerührt. Das übrige v. dem festen Schnee eingehoben in eine gestrichene und bestäubte Form gefüllt u. gebacken.

Grießigel.

Bedarf: 5 Eier, 12 dkg Zucker, Schale einer ½ Zitrone, 18 dkg Grieß, ½ l Milch, ½ Pkt. Vanille.

Butter u. Zucker wird schaumig gerührt, Geschmack dazugegeben. Grieß u. Schnee eingehoben. Die Masse in eine gestrichene bestäubte Gugelhupfform gefüllt u. in mäßig heißer Rohr gebacken. Der gestürzte, kochende Kuchen mit

Mandeln geschält und die einer Schüssel mit Milch (Vanille) übergossen & noch einige Minuten ins Rohr gestellt.

Wiener Faschieln.

35 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 14 dkg Zucker und das Citronenschale, 1 Ei, 2 hartgekochte Dotter, Marmelade zum Füllen, Ei zum bestreichen.
Butter & Mehl wird abgebröselt, übrigen Zutaten rasch verarbeitet. Der Teig wird ca. rasten gelassen, ausgewallt, Kreise ausgestochen mit Marmelade belegt, die 4 Ecken zusammengeschlagen & mit Ei bestrichen. & schön gelb backen.

Butterteig.

21 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 2 Dotter, 3 Eßlöffel Weißwein, Saft ½ Citrone, 2 Löffel Wasser und Salz.
Mehl, Wasser, Salz und Citrone wird gut verpaudelt und 16 dkg Mehl zu einem Teig verarbeitet. Butter und übrige Mehl wird rasch zu einem Butterziegel verarbeitet und beide Teige rasten gelassen, der Mehlteig wird ausgewallt, der Butterteig in die Mitte gelegt, der Mehlteig darüber geschlagen, ausgewallt und wieder zusammengeschlagen. Der Vorgang wird 4 mal wiederholt.

Bibiselkuchen.

Besteht von 3 Dottern, 3 Eier, 8 dkg Zucker, 8 dkg Mehl, ½ Pkt. Vanille, Bibisel zum Belegen. Dotter & Zucker werden schaumig gerührt, die übrige Mehl & Geschmack eingerührt. Die übrige

Marmelade, Gefrorenes
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Verschiedenes

Gelbe v den hellen Eiern ausgeschlagen, die Masse in eine bestrichene bestreute Form gefüllt u bei mäßiger Hitze gebacken. Den ausgestürzten Kuchen bestreicht man v Marmelade u belegt ihn v Ribisel bestreut v etwas Zucker u stellt ihn noch einige Min. in die Röhre.

Fritatten. (Nicht gesüßte Crêpes)

Aus ½ l Milch, 1 Ei, ¼ kg Mehl, 60 g Butter, ¼ kg Rindfleisch od. Wurst 1 Zwiebel, ½ l saurem Rahm. Milch, Ei, Salz, Mehl werden verschlagen, je, fast ein dickflüssiger Teig entsteht, dann bringt man einen Fettbraten, bestreicht ihn mit der Hälfte, legt ihn in eine mäßige Bratpfanne u. legt ihn ½ Std in Salzwasser.

Zwetschkenkuchen.

35 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 4 Eier, ½ P. Backpulver, etwas Vanille. Die Butter wird v Mehl verbröselt, die übrigen Zutaten rasch darunter gearbeitet, der Teig nochmals ein Stund gedreht u v gewiegten Zwetschken belegt. Der Rand wird v Ei bestrichen u der Kuchen v Kreibel bestreut.

Cakes.

35 dkg Mehl, 2 Eier, 8 dkg Butter, 8 dkg Zucker, ½ P. Vanille, ½ P. Backpulver. Butter u Mehl werden verbröselt, die anderen Zutaten rasch darunter gemischt u ganz schnell verarbeitet. Das Backblech wird v Mehl bestreut, u. d. Teig nicht zu dünn ausgewalkt. Es werden runden oder eckigen Stücken aus v Mehl bestrichenen Blech in mäßig heißem Rohr gebacken.

Birnenkompott.

Zu 1 kg Birnen 15-20 dkg Zucker.
Die Birnen werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt in heißes Zuckerwasser gegeben und weichgekocht.

Schokoladecrem.

Zu ¼ l Milchgebäck, 6 dkg Schokolade, 4 Blatten Gelatine, 4 dkg Zucker, ½ g. Vanille.
Die Schokolade wird zerrieben, Gelatine, Zuckerwasser mischt, dann gibt man das heiße Milchgebäck dazu. Stellt es in eine mit Wasser ausgespülte Cremform und stellt sie kalt. Garniert und verziert man die Crem mit Milchgebäck.

Eierkuchen

4 Dotter, 4 Eier, 10 dkg Zucker, ½ Zitrone, Schale, 10 dkg Mehl, ¼ l Milchgebäck, 6 dkg Schokolade.
Einreißglasur: 2 Eiweiß, 20 dkg Zucker, Butter zum Garnieren.
Zu den weiteren Zutaten macht man 1 Lib. Kuchenteig, rollt ihn aus, bestreicht ihn mit Schokolade, bestreut ihn mit Milchgebäck, rollt ihn zusammen, schneidet ihn in etwas Butter glasiert.

Nach altrussischer Gebäckart

In eine Kuchenform aber abwechselnd Zitronenmarmelade, Erdbeerjam, Schokolade, Milchgebäck, Eierkuchen, Gebäck schichten.

Marmelade, Gefrorenes
Eingemachtes
Backwerk
Getränke
Verschiedenes

Schicht-Torte.

1 Löffel Fett 1 Ei 100 gr. Zucker, schaumig rühren 4 Mehl 1 Backpulver ½ Teelöffel Zimt, Nelken, die etwas Mehl. Den Nudelteig zu einem dünnen Teig verarbeiten, Teile v. 3 machen in der Mitte Form einzelne Butter. Mit Eigelb und oben Schokoladenguß.

Spanischer Wind gefüllt.

Zucker im Gewichte von 4 Eiern verreibt man v. den festen Schnee v. 4 Eiweiß. Je eine Kuvelle wird v. eine abgeschnittene Waffel gefüllt. dann wird das auf je 1 doppelte Oblate gelegt & v. 1 kleinen Häufchen v. Eiermasse bedeckt. diese Häufchen sind v. den Oblaten in v. Röhre nur getrocknet.

Kräutertrank. (kalt.

Man kocht 1 ltr. Milch v. je 2 Kräuter, Ehrenpreis, Schwinden, 4 Löwenzahn auf gießt sie durch ein Tuch in einen Topf den man für einigen Stunden ins Eis stellt. Kurz vorher gibt man in jedes Glas Milch einen Teelöffel Cognak und noch Belieben ein Stückchen Zucker.

Spritzgebäckes. I.

375 gr. Butter 250 gr. Zucker 2 Päckchen Vanillezucker, 125 gr. gemahlene Mandeln 1 Ei, 250 gr. Mehl 250 gr. Gustin od. feinster Kartoffelmehl od. feines Weizenmehl. Man rühre die Butter schaumig gebe alle Zutaten nach der Reihe dazu fülle die Teigmasse in eine Gebäckspritze's beste kleine Kränze od. S welche man 2 Mandeln od. Grobzucker bestreut 4 bis gelber Farbe bäckt.

Schokoladekuchlein

Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen fein geschälte und gehackte Mandeln 225 gr. 125 gr. geriebene Schokolade 4 250 gr. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker. Setze 2 dem Löffel auf runde Oblaten, kleine Häufchen welche man auf ein 2 Blech eingeriebenes Blechpapier und bei gelinder Hitze bäckt.

Hildabrötchen.

Zut. 200 g Mehl, 100 g Butter 80 g Zucker, Vanilin 2 Eigelb Mannzut. z. Glasur. 100 g Puderzucker 1 Eiweiß. Mehl, Zucker, Fett verarbeiten, ½ Std. ruhen lassen, ¼ cm dick ausrollen runde Kreise durchstechen 5 cm ausstechen, hellgelb backen 15 Min. 2 Marmelade zusammensetzen und glasieren.

Eingemachtes

Backwerk

Getränke

Verschiedenes

Rezepte zum

Einkochen.

Schwarzbeeren I.

die Schwarzbeeren werden gewaschen. Für 1 l Beeren rechnet man 20–25 dkg Zucker + ½ l Wasser. H_2O + Zucker wird gekocht die Schwarzbeeren dazugegeben einigemale aufgekocht in Gläser gefüllt + 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Schwarzbeeren II.

die gereinigten Schwarzbeeren werden l Zucker vermischt, in Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Schwarzbeeren ohne Zucker.

die gereinigten Schwarzbeeren werden in reine Gläser gefüllt, gut verkorkt + 20 Minuten bei 80° sterilisiert die noch warmen Gläser werden l Wachs oder Vaseline abgedichtet.

Schwarzbeersaft

die gereinigten Beeren werden l Zucker + H_2O aufgekocht, der Saft abgepreßt 10–15 Min. gekocht bei 75° sterilisiert / abgedichtet l Wachs oder Vaseline.

Schwarzbeersaft gegossen.

1½ kg Schwarzbeeren, 3 dkg Weinsteinsäure, 1 l Wasser 1 kg Zucker.

die gereinigten Schwarzbeeren füllt man in einen irdenen Topf, drückt sie etwas. die Weinsteinsäure wird in H_2O aufgelöst, über 8 Beeren gegossen und 2 Tage stehen gelassen.

Während dieser Zeit öfter umrühren. Am 3. Tage wird die Ganze durch Tuch gegossen u. Zucker versetzt. Hat sich der Zucker vollständig gelöst, dann wird der Saft in Flaschen gefüllt verbunden oder verkorkt.

Schwarzbeerlikör.

die Schwarzbeeren werden gewaschen u. abtropfen gelassen, in ein großes Glas gefüllt u. Alkohol oder Alkohol übergossen ($\frac{2}{3}$ H_2O + $\frac{1}{3}$ Alkohol) die Gläser werden verbunden u. 1 Tag, das Pergamentpapier in Branntwein getaucht u. 3-4 Wochen an einen warmen Ort oder an die Sonne stehen gelassen. Hernach wird der Saft abgegossen, durchfiltriert u. gegossen mit Zucker versetzt in Flaschen gefüllt.

Kirschen.

werden entsteint gewaschen u. abgetrocknet in Gläser geschichtet u. einer 30% Zuckerlösung 20 Minuten bei 80° sterilisiert.

Weichseln.

werden entsteint oder die Stiele gestutzt, waschen u. in Gläser gefüllt u. 50-60% Zuckerlösung übergossen u. 20 Min. bei 80° sterilisiert

Weichsellikör.

werden entkernt u. 1 Teil der Kern aufgeschlagen u. der Weichseln in Gläser gefüllt u. weiter behandelt wie Schwarzbeerlikör.

Kirschenmarmelade.

Weiße oder saure Kirschen werden entfernt u. etwas Wasser aufgekocht, passirt u. 30% Zucker versetzt u. bis zur Marmeladenprobe eingekocht.

Kirschenmost

entkernten Kirschen werden u. einer 25% Zuckerlösung übergossen in Gläser gefüllt u. 15 Minuten bei 75° sterilisiert.

Johannisbeeren I.

werden von den Stielen befreit, gewaschen, etwas abtropfen gelassen, vorsichtig in Gläser gefüllt mit einer 75% Zuckerlösung übergossen u. 20 Minuten bei 70° sterilisiert.

Johannisbeeren II.

J. werden abgestielt, rasch gewaschen, in ~ Kessel u. 75% Zuckerlösung u. langsam erwärmt bis 75°, dann abkühlen gelassen in Gläser gefüllt u. 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Johannisbeersaft.

u. etwas H_2O aufgekocht, e. Saft ausgepreßt, filtriert u. Zucker versetzt etwa 10 Min. gekocht, noch heiß in Flaschen gefüllt u. 20 Minuten bei 75° sterilisiert.

Johannis-Gelee

e. Saft wird abgeseiht u. e. ½ Zucker versetzt u. auf starkes

Feuer bis zur Schlagprobe eingekocht.

Johannisbeermarmelade.

1 Liter werden 1 etwas H_2O aufgekocht, abgeseiht 1 Fruchtfleisch 1 1 ½ k Zucker versetzt u. rasch bis zur Marmeladenprobe eingekocht. (heiß in Gläser)

Stachelbeeren

1 Liter werden vom Balg u. Stiel befreit einigemale gestochen, gewaschen in Gläser gefüllt u. 75% Zuckerlösung übergossen u. 20 Min. bei 75° sterilisiert.

Stachelbeerkompott.

1 Liter werden gequetscht gewaschen in kochenden Zuckerwasser einigemale aufgekocht. Aufgekocht in Gläser gefüllt u. 20 Min. bei 75° sterilisiert.

Weichselliköre

werden entkernt u. 1 Teil 1 Liter aufgeschlagen u. 1 den Weinsäuer in Gläser gefüllt u. weiter behandelt wie Schwarzbeerliköre.

Erdbeeren I.

werden rasch gewaschen Stiel u. Balg abgeschnitten aber nicht zerquetscht. Für 1 kg Beeren rechnet man 1 l Wasser u. ½ kg Zucker. Zucker u. H_2O wird gekocht u. ab-

Spitzbuben.

30 Pfg. Mehl 12 Pfg. Butter, 12 Pfg. Zucker, Schale einer ¼ Zitrone, 2 Eier. Butter u. Mehl wird verbröselt, die übrigen Zutaten rasch dazugegeben und der Teig kalt gestellt. Der Teig ausgewellt, aus Formen ausgestochen und jeder zweiten Form zwei runde Löchlein ausgestochen und die durchlöcherten und die ganzen goldgelb gebacken, ausgekühlt, wieder zu Paar goldgelb gebacken und ein Durchlöcherte mit Marmelade zusammengesetzt.

Mohnkipfeln.

30 Pfg. Mehl 14 Pfg. Butter 2 Eier 10 Pfg. Zucker ein Dampfbrot aus 1½ Pfg. Hefe ¼ l Rahm, Milch ½ Löffel Zucker, Mehl nach Bedarf. Zur Füllung 12 Pfg. Mohn ⅛ l Milch od. Rahm, 10 Pfg. Zucker Rest ½ Zitrone. Butter und Mehl wird verbröselt das aufgegangene Dampfbrot dazugegeben, Zucker, Eier, Geschmack hineingearbeitet, der Teig rasch verarbeitet, am Brett rasten gelassen. Der Mohn wird in Milch aufgekocht, aufgeweicht mit Zucker, Geschmack vermischt. Der Teig wird ausgewellt, Kipferln ausgestochen mit Tülle belegt, Dreieckchen gestreut, diese mit Ei bestrichen und gehackten Mandeln bestreut, zum aufgehen warm gestellt. Die aufgegangenen Kipferln werden in mäßig heißem Ofen gebacken.

Gefüllte Plätzchen.

30 Pfg. Mehl 2 Eier, 12 Pfg. Butter, 10 Pfg. Zucker, etwas Geschmack, Marmelade zum Füllen, gehackte Nüsse zum bestreuen. Butter u. Mehl wird verbröselt, die übrigen

Zuckaten wohl dazu gearbeitet oder ring glatt gearbeitet, ausgemalt, runde Plätzchen ausgestochen, jedem zuletzt in der Mitte eine Form ausgestochen, sowohl Gänge als auch Ausgestochenes hell gebacken. Ausgekühlt worden Gänge an der Bestfläche mit Marmelade bestrichen und ein Ausgestochenes mit der Bestfläche darauf gesetzt.

Mohnkipferln.

30 dkg Mehl, 10 dkg Zucker, 10 dkg Butter, etwas Geschmack, ½ dkg Ammoniak, 2 Eier und etwas Milch zum bestreichen. Daraus macht man einen Mürbteig, formt daraus Kipferln, bestreicht diese mit Ei, bestreicht sie mit gemahlenem Mohn, legt sie in Form eines Kipferln auf ein Blech und bäckt sie in mäßig heißem Rohr.

Bisquittäpfel.

4 Dotter, 4 Eier, 8 dkg Zucker, 10 dkg Mehl, etwas Geschmack, 10 dkg Marmelade, 40 dkg Äpfel, 10 dkg Zucker. Aus den ersteren Zutaten macht man einen Biskuitteig, streicht ihn auf ein gefettetes bestäubtes Blech, bäckt ihn in mäßig heißem Rohr. Inzwischen sticht man daraus Scheiben aus, bestreicht diese auf der Bestfläche dünn mit Marmelade, belegt jedes einzeln mit einem gedünsteten halbierten Apfel, gibt etwas Weinmasse darauf, und gibt Äpfel bis zum halbweichen des Schnees ins Rohr.

Zitronensterne.

25 dkg Mehl, 2 Dotter, 8 dkg Zucker, Saft ½ Zitrone, 8 dkg

Butter. daraus macht man einen Mürbteig, walkt ihn aus sticht Vierecke aus und bäckt diese auf bestrichenen Blech und bestreicht sie nachgetrieben mit Eiweißglasur.

Teeschnitten

30 dkg Mehl 15 dkg Butter 2 Dotter, 7 dkg bräungeriebene Mandeln, etwas Geschmack. Fülle: 10 dkg Zucker, Schale ½ Citronen zum bestreichen Eiweißglasur, 2 Eiweiß, 20 dkg Zucker. Aus den ersteren Zuteaten macht man einen Mürbteig, walkt 10 cm breite Streifen aus belegt diese an den beiden Längsseiten mit einen schmalen Streifen und bäckt es halb. Ausgekühlt gibt man in die Mitte die Nussfülle bestreicht die Fülle mit Himbeerrosa u. Eiweißglasur & gibt bis zum gelbwerden das Eiweiß nochmals ins Rohr. Noch warm schneidet man dieses Schnitten.

Halbmondbäckerei

21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 10 dkg Mandeln, 10 dkg Zucker daraus macht man rasch einen Teig sticht Halbmonde aus, bäckt sie auf einen ungestrichenen Blech und setzt 2 mit Marmelade oder Crem zusammen.

Gespritzte Kränzchen.

18 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 28 dkg Mehl, 7 dkg geschälte geriebene Mandeln, ½ St. Bittermandelöl, 1 Ei.
Butter und Zucker wird ~~[illegible]~~ schaumig gerührt Gr.

schwach und Mandeln das Mehl rasch einmengt und den Teig stellenweise mit dieser Masse streicht man, mit der Teigschneide Streifen schneidet 10 cm breite Rechtecke formt aber den Teigschnitt diese auf ein Blech aufgestrichenes und bäckt sie im gleichmäßig heißen Rohr gelbgelb und taucht sie nachdem in Zuckergusse.

Karlsbaderringeln.

Zu 8 dkg Zucker etwas Zitronenschale 25 dkg Mehl, 10 dkg Butter 3 hartgekochte Dotter 2 dkg Mandeln zum bestreuen, ½ Ei zum Bestreichen. Butter und Mehl wird verbröselt, die Dotter gibt man in 1 Schale läßt sie stocken, gibt sie zum Mehl, die übrigen Zutaten dazu und verarbeitet den Teig rasch, der Teig wird ausgerollt, Kringeln ausgestochen, diese 1 Ei bestreichen, 1 geschälten, gehackten Mandeln bestreut und in mäßig heißem Rohr gebacken.

Griesflammerie.

1 l Milch, 10 dkg Zucker, 10 dkg geriebene Schokolade, 18 dkg Grieß, zum Verzieren Schlagobers. Die Milch wird 1 Zucker und etwas Salz aufgekocht, die geriebene Schokolade beigegeben und unter fleißigem Rühren der Grieß eingestreut, dick eingekocht und auskühlen gelassen. Eine Kühlung od. Cremform 1 kalten Wasser ausgespült, die ausgekühlte Masse eingefüllt und unterder Kalt od. in Eis gestellt. Vor dem Anrichten wird die Form gestürzt und mit festgeschlagenem, gezuckertem Schlagobers verziert.

Kokosleibchen.

3 Eiweiß, 15 Eßlöffel Zucker, 13 Eßlöffel Kokosmehl, Saft und Schale ½ Zitr. Oblaten
3 Eßlöffel Zucker zum Bestreuen.
Das Eiweiß wird d. Zucker über Dampf hinzugeschlagen dann gibt man d. geriebenen Kokosmehl dazu, setzt auch d. Oblaten Krümchen bei, dies d. Zucker u. bringt diese in zierlich kleinen Reihe.

Bickenstamm.

4 Butter, 4 Eier, 10 Eßlöffel Zucker, ½ Zitronen Schale, 10 Eßlöffel Mehl, ½ d. Eiweißgebäck 6 Eßlöffel Schokolade. Eiweißglasur aus 2 Eiweiß, 20 Eßlöffel Zucker, Butter zum einfetten. Aus der ersten Zutaten macht man eine dickliche Rolle rollt sie in die Länge zu, stellt sie d. Eiweißgebäck u. überzieht sie d. Eiweißglasur und verziert mit etwas Butter.

Nußkörbchen.

16 Eßlöffel Mehl, 14 Eßlöffel Butter, 7 Eßlöffel Zucker, verarbeitet man, messerrücken dick ausgerollt, d. einem größeren Eierbecher ausgestochen u. in Körbchen oder Schiffchenform gepreßt, u. entweder halbgebacken, dann d. Eiern od. Eiweiß gefüllt (od. Schaum) od. man streicht d. Masse Brösel od. Nußfülle) in die nicht gebackenen Körbchen, belegt sie oben d. einer Mandel, gestreiften u. bäckt sie in mittelheißer Röhre.

Hahnenkämme.

Butterteig wird nicht zu dünn ausgerollt. Rechteck ausgerollt, dies d. Mandelbrett lassweise in d. Hälfte

zusammen geschlagen u. d. Eier bestreichen, eingewickelt und auch ein u. es bestrichenes Blech geben und in ziemlich heißem Ofen gebacken. (Noch warm kann man sie v. Glasur bestreichen.)

Bunte Rolade.

5 Eier, 15 Lth Zucker, Schale ½ Zitrone, 2 Lth Butter Marmelade zum Füllen. 15 ° Mehl.

Man macht 1 Eiklättrig schon der Schaum einzuschlagen, in d. kleinen Schüsse mischt man Butter, hebt in beide Teile den Schaum ein, streicht die halbe Masse auf 1 bestrichenes, bestäubtes Blech, die andere Masse darüber, 4 rasch gebacken noch warm Marmelade bestreichen, einwickeln, mit Zucker bestreuen.

Kerschen-Tomeel.

Man macht einen Hefeteig, klopft ihn kräftig schlägt ihn gut ab, gibt etwas Zucker und bereitet d. Kirschen d. Weichsel bereit. In den gut abgeschmalzenen Form geben und d. Teig mit Mitelschen backen. (Darf nicht zu dick.)

Eigentumsheft

Eingen wurden die Schafen in ein wenig Öl verschlagen, Zucker, Wein u. Zitronensaft dazu gegeben. d. Brüsse darauf z. Berg geben. Man nimmt Eingen aus Brüsse und bestreut es einkochen.

gestiftet. 1 Beeren dazugegeben 4 kochen auf 70° erwärmt. Um 1 Erdbeeren rot zu erhalten, kann man etwas Saft von Schwarzkirschen dazugeben, dann läßt man 1 Beeren über Nacht stehen. Füllt sie in Gläser, kochen Saft dick ein, gießt ihn über 1 Beeren 4 sterilisiert 10 Min. bei 70°.

Erdbeeren. II.

1 Erdbeeren werden roh in Gläser gefüllt, schichtenweise 1 Streuzucker bestreut 4 1 Tag stehen, am nächsten Tag nachgefüllt 15 Minuten bei 70° sterilisiert.

Aprikosen

werden gewaschen u. abgetrocknet in Gläser gefüllt. 1 50% Zuckerlösung übergossen 4 20 Min. bei 85° sterilisiert. Aprikosen gefüllt werden 1 kochendes Wasser übergossen einige Minuten stehen lassen in kaltes H_2O gelegt, gefüllt, ganz wenig in Gläser geschichtet 1 50% Zuckerlösung übergossen 20 Min. bei 85° sterilisiert. Nun 1 gut. Essenz 4-5 Perlen hinzugeben.

Aprikosenmarmelade.

werden entkernt 1 etwas Wasser weichgekocht passiert 1 40 kg Zucker versetzt bis zur Marmeladeprobe eingekocht.

Pfirsiche.

Zubereitung wie Aprikosen.

Himbeeren.

werden dicht in Gläser gefüllt, schichtenweise v. Zucker überstreut, über Nacht stehen gelassen, etwas Saft abgegossen, nachgefüllt, langsam erwärmt, 15 Min. bei 70° sterilisiert.

Himbeersaft.

Beeren werden rasch gewaschen v. etwas H_2O zugestellt, einigemale aufgekocht, durch ein Tuch gedrückt v. halbe Zucker versetzt, 10 Min. gekocht, noch heiß in Flaschen gefüllt, verkorkt, abgeglüht.

Himbeersaft gegoren.

1½ kg. Himbeeren, 1½ l H_2O, 1 kg Weinsteinsäure. Weinsteinsäure wird in H_2O aufgelöst, die Flüssigkeit über die Beeren gegossen, 24 Std. stehen lassen, man rührt während Zeit öfters um, drückt den Saft durch. 1 Tuch gibt für ¾ kg Saft 1 kg Zucker, läßt 2 Tage 3-4 Tage stehen, schäumt während Zeit, rührt, nachmals zum. Ist Saft ausgegoren, füllt man ihn in Flaschen, schließt, dicht v. Korkes. Die Gelbkerbe, bewahrt sie lange auf.

Himbeermarmelade

Himbeeren werden rasch gewaschen, einigemale aufgekocht, gesiebt v. halbe Zucker versetzt, bis zur Warmes kochen gekocht, eingekocht.

Ringlos.

1 Pfund Äpfel werden gewaschen abgetrocknet u. 1 Pfund Zucker dazu gethan. fest in Gläser geschichtet u. 75° Zuckerlösung übergossen, 4 15 Min. bei 80° sterilisiert.

Ringlomarmelade

wie Aprikosenmarmelade.

Barbarber.

wird geschält in gleich große Stücke u. ganz in Gläser gefüllt u. abgekochter Zuckerlösung übergossen 4 15 Min. bei 70° sterilisiert

Barbarbermarmelade

wird geschält u. Zucker darunter gemischt 4 2 Tage stehen gelassen, dann macht man ihn weich, kocht den Saft ½ Std. gibt Kirschgeschnitten Zitronen 4 den Rabarber dazu 4 läßt 2 Tage bis zur Marmeladengrade einkochen.

Schwarze Nüsse.

werden gewaschen einigemale durchstochen in 1 Liter und Tage gegeben u. Wasser übergossen 4 14 Tage – 3 Wochen stehen gelassen während dieser Zeit wird 2 Wasser täglich erneuert. dann macht man sich eine 60° Zuckerlösung gibt 2 Nüsse hinein kocht sie halbweich, füllt sie in Gläser übergießt sie u. den Sirup eingekochten Saft 4 sterilisiert

15 Min. bei 90°

Birnen.

werden gewaschen gespült ganz od. halbirt in Gläser gefüllt c 25% Zuckerlösung übergossen 20 Min. bei 85° sterilisirt.

Äpfel.

wie Birnen.

Bohnen.

die Bohnen werden gewaschen, gegätzt (die Fäden abgezogen.) ganz od. geschnitten in Gläser gefüllt c Salzwasser übergossen 20 Min. 100° sterilisirt. man kann die Bohnen vorher in Salzwasser klein schneiden.

Karfiol.

wird gegätzt in Salzwasser weichgekocht fest in Gläser geschichtet c Salzwasser übergossen. bei 100° sterilisirt c 10 Min.

Spinat.

wird gegätzt gewaschen in offenem Gefäß in Salzwasser gekocht abgeschreckt fein gehackt in Gläser gefüllt 10 Min. bei 100° sterilisirt

Semmelschmarren.

Zu 10 Semmeln, 2 Eier, Salz, 6 dkg Mehl, ⅜ l Milch, 12 dkg Butter.
Die Semmeln werden in kleine Scheiben geschnitten, diese mit Milch und Ei übergossen mit Mehl vermengt u durchgesiebt gelassen, die Masse gibt man in heisse Butter und bäckt sie goldgelb.

Griesschmarren.

12 Milch, 35 dkg Gries, Salz, 12 dkg Butter.
Die Milch lässt man kochen, gibt Salz dazu und lässt den Gries unter stetem Rühren bis es ein dicker Brei ist in einer Pfanne lässt man Butter heiss werden, gibt den aufgeschlossenen Gries dazu und dünstet in der Röhre ½ Stunde, dann zerreisst man ihn zu Schmarren u bäckt ihn fertig.

Semmelpudding.

Zu 5 Semmeln, ¼ l Milch, 10 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 2 Eier, 8 dkg Rosinen, 3 Löffel Rum.
Die Semmeln werden feinblättrig geschnitten + Milch begossen u Zucker + Butter schaumig gerührt dazu gibt man die weiche Semmel Rosinen und Nüsse zusammen Eier die Masse 1 h im Dunst stehen lassen. Dann die Masse 1 Std. in Dunst u stürzen den Pudding.
Der Pudding. Spezialform

Spritzgebackenes. II.

Zutat: 200 g Butter, 150 g Zucker, Vanille, 2 Eigelb, 100 g gr. u gesch. Mandeln, 300 gr. Mehl.
Masse schaumig rühren, in Spritze füllen u Stangen spritzen, goldgelb backen.

Bohnen eingesäuert

2 kg Bohnen, ½ kg Salz, die Bohnen werden gewaschen geputzt schräg schnittlig geschnitten, dann mischt man sie mit Salz & legt sie in einen weiten Topf. od. Steingutbeh. klopft sie fest ein, legt oben 1 reines Tuch das reingeschnitten eingestellt wird darüber. 1 Holzdeckel & 1 Stein, die Bohnen müssen so beschwert sein, daß sich oben H_2O sammelt.

Gurkensalat.

die langen Gurken werden geschält geschobelt 1 Salz- & Essiglösung gemischt etwa ½ Std. stehen gelassen, dann Saft, in Gläser gefüllt & 15 Min. bei 100° sterilisiert.

Senfgurken.

starke Gurken Tauchbeize ½ l Essig ½ l H_2O 20 gr Senf kr.

Gelbe Gurkenscheiben geschält entkernt in fingerdicke Stücke geschnitten, in Gläser gefüllt 1 abgekochten Essigwasser übergossen 10 Min. bei 80° sterilis.

Paradeisäpfel in Essig

werden gewaschen, abgewischt & fest in Gläser geschichtet

verbrauchten

V der abgekochten überflüssigen Essig übergossen und das Rindfleisch obenauf gefüllt, verbunden 10 Min bei 100° sterilisiert.

Paradeisäpfelgelee.

werden gewaschen, und die aufgebrochen V H_2O weichgekocht gepresst bis zur Marmeladenprobe eingekocht. noch heiß in Gläser gefüllt V etwas Rindfleisch übergossen 4 10 Min. bei 100° sterilisiert.

Karotten.

werden geputzt gewaschen V den Grünen Kraut gefüllt, 5 Min. in Kochwasser gekocht 4 abkühlen. V grünen Erbsen gemischt in Gläser gefüllt 30 Min bei 100° sterilisiert.

Grüne Erbsen.

werden ausgelöst, gewaschen in Gläser gefüllt 4 30 Min. bei 100° sterilisiert.

Schwämme in Salz.

werden geputzt in Kochwasser einigemale aufgekocht in Gläser gefüllt V Wasser übergossen 30 Min. bei 100° sterili-

Schwämme in Essig

1 kg Schwämme, ½ l Essig, 125 g Pfefferkörner, Zwiebel
Schwämme werden gereinigt rasch gekochen, das Wasser
aufgestellt in Gläser gefüllt, kochendes H_2O, das aufgestellte
Essig in Gläser gefüllt, abgekochten Essig in den man
Pfefferkörner mitkochen ließ übergossen, 30 Min. bei 100°
sterilisiert.

Gurken.

1 geschälte Gurken, 50 Mg Zucker,
in Würfel oder Scheiben geschnitten in Gläser gefüllt
u. gesammten Zucker übergossen u. 20 Minuten
bei 90° sterilisiert.

Kreißelbeeren.

werden gewaschen, entkernt für 1 kg Beeren nehmen
man 50 Mg Zucker u. ½ l H_2O.
H_2O + Zucker läßt man aufkochen u. gibt Beeren dazu
läßt sie einigemale aufkochen, gibt sie in Gläser
bestreut sie mit Zucker u. Gewürzkörner u. verbindet sie
luftdicht.

Zwetschen warmeinlegen.

werden geschält gewaschen, Beeren aufkochen u. ½ Liter
H_2O weich gekocht, dann gießt man ½ l Saft Zucker
darauf u. bis zur Warmeinlegung oder eingekocht.

noch heiß in Gläser verbunden.

Gelbgeller.

1 Eigel in ¼ Stunden 4 V wird H2O daß die Eigel bedeckt sind weichgekocht dann bindet man 1 Tuch V den 4 Ecken an 1 Stiele eines umgekehrten Tischstuhles. Voll 1 Glas darunter gießt 1 Eigel samt dem Saft darauf 4 läßt ihn ohne umgerühren durchlaufen. Dann kocht man den Saft etwas ein für 1 kg, ½ kg Zucker 4 kocht auf ~~ersten~~ Feuer bis zur Gelierprobe, noch heiß in Gläser füllen, sterilisiert V Pergament verbinden.

Zwetschken

werden entsteint zerschnitten heiß in Gläser gefüllt V 25% Zuckerlösung bei 20 Min. bei 80° sterilisiert

Zwetschken geschält.

werden geschält in Gläser gefüllt 4 20 Min b. 80° steril.

Ringzwetschken.

die Zwetschken werden zerschnitten einigemale gestochen heiß in Gläser v. Tuch gefüllt V Ring-

Zuckerlösung übergossen. (24 Std. stehengelassen 2 Tage abgegossen, nochmal aufgekocht, wieder über Früchte gegossen. Dies kann man 2x wiederholen. Gläser verbrauchen 20 Min. 80° strahlen f.

Rumobst

alle Früchte können für Rumobst verwendet werden. 1 kg Früchte ½ l Rum, ½ kg Zucker verwaschen, (geschält) 2 Zucker & Rum gemischt & Früchte in Gläser gefüllt, so daß der Rum über die Früchte geht.

Fleisch

das Fleisch wird fertig gebraten, noch warm in Gläser gefüllt, & den Bratensaft übergossen 5 20 Min. bei 100° strahlen f. (Rundschritt)

Apfelzwetschenlösung

½ l Essig & kg Zucker 1 Pfd. Zwetschen. 6–8 Gewürznelken 1 Zitrone aufkochen lassen.

(Mamas Rezept) Tagebüttenwein

Auf 12 Tagebütten kommen 1½ l Wasser u. 1½ Pf. Zucker. Bei der T. wird zuerst der Zucker kurz abgeschnitten.

dann werden d. h. gewaschen in das Fass geschüttet, heißes V H_2O aufgegossen, überrührt, über d. h. geschüttet. An einem warmen Orte aufbewahren, wenn ausgegoren abziehen.

Schwarzbeerlicqueur.

4 l Schwarzbeeren werden zerrieben 5 8 Tage in den Keller V $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l Wasser übergossen, dann durch 1 Tuch gepresst 5 $\frac{1}{4}$ kg Zucker dazugegeben, lösen und V $\frac{1}{2}$ l Rum zugesetzt, übergossen.

Hagelbier-Schnaps.

In ein Fass V weißen Hafer gebrauen, gewaschene Wacholderbeeren, 1 ccl mögliche Gerätze: Pfeffer, Nagelkreuz, Zimt, Nelken, Wacholder, Fenchel, Kümmel, Anis, gießt darauf $\frac{1}{2}$ H_2O + $\frac{1}{2}$ Spiritus vol. auch Kornschnaps, klebt zu und lässt es ganz an warmen Ort stehen bis die Beeren weiß sind.

Abgießen V Gärtner nach, bei den Vorräten: einige Tage stehenlassen, dann abfiltrieren. Auf 1 l Spiritus V Wasser vol. 1 l Kornschnaps, dazugießen 12. Hagelbier.

Honig: Wilhelm Westendorf
Großkaufmann
Stresemannstr. 12 b. Edemissen i. Oldenburg

Stachelbeerwein Jäger

Man nimmt zu 1 ℔ Beeren ¼ ℔ Zucker läßt die zusammen tüchtig kochen.

Stachelbeerwein.

Man nehme noch nicht ganz reife Beeren, wasche zu 1 ℔ Früchte kocht man 70 Gr. Zucker. 1 ½ l Wasser zur vollen Hitze. Füllt d. G. in Gläser übergießt mit dem erkalteten Zucker.

Schwedenbeerwein.

Für 6 l Beeren nimmt man 1½ l H_2O läßt sie aufkochen, preßt sie durch 1 Tuch. Die ausgepreßten Beeren ½ l H_2O gekocht, durch gepreßt. Zu diesem Saft kommen 2 ℔ Zucker – 8 g Nelken, 17 g Zimmetrinde, ½ ℔ Rosinen und 1 m Tage in den Keller stellen. Am nächsten Tag füllt man den Saft in Flaschen. Von dem Trester aufbewahrt. gepreßt den 2 Zoll hoch Obst darauf, verkorkt Flaschen.

Kochrezepte