Kochrecepte

1

1e

2

Suppen
Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Weinsuppe.

1/2 l Weisswein, 1/2 l Milch, 100 gr. Zucker, 1 Eßl. Mehl, 2 Eigelb-Schaum, 1 St. Zimmt etwas Zitronenschale lt. Milch mit Zimmt u. Zitronenschale gibt das Mehl dazu u. kocht unter Rühren aufkochen. Zucker u. Eigelb schaumig der Wein dazu u. schlägt auf dem Feuer bis vor's Kochen unterzieht dann steifen Eiweißschaum u. gießt langsam unter stetes Schlagen den dicken Milch dazu.

Apfelsuppe

200 Äpfel, 2 1/2 l Wasser, 1 Stück Zitronenschale od. Zimt dazu verschneiden u. durchpassieren, mit Zucker abschmecken u. mit Kartoffelmehl binden. 1 Eßl.

, 100 gr.
Schwein,
hen lt.
wenschaln
ist unter
ü. Ziegelb
d ü.
ch vor'h
m Hin=
r unter
Milch 2 mzü

ser,
Zinn
Durchpast=
nutzen
indem.

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Nachspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuchspeisen
Salate
Compots
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Verschiedene Rezepte

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuchen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Zuspeisen
Salate
Compott
Süsse Speisen
Getränke
Backwerk
Konserven
Recepte

Vorspeisen
Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Süßspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwaren
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Zuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuchspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Buchweizen
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuchspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuchspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Tonkuß
Recepte

Fische
Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Fischgericht

(Juli 20.)

Man packt zum Beispiel von einem großen Karpfen, Hecht, Aalrauhe oder Schellfisch, in Verbindung mit Zwiebel, Knoblauch u. Kräuterbutter, hält ihn warm. Dann zerschneidet man ihn in möglichst kleinen Stücken.

Einen Eßlöffel Margarine erhitzt man mit zwei Eidottern und etwas Salz u. Pfeffer zu. Wenn dem Eßlöffel geriebenen Weißbrot oder feinem Grieß, etwas Milch u. das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Unter diese Masse zieht man den zerkleinerten Fisch u. füllt ihn in eine eingefettete Auflaufform u. bräunt die Speise eine halbe Stunde. Man gibt eine Tomatensauce dazu.

Hirschpfeffer mit Brüsselingen.

Man hält von Tage vorher noch
mehrfach Hirschfleisch u. reibt sie am
Tage des Gebrauchs mit dem Reibeisen,
damit sie möglichst weich
werden; Zum gewiegten Zwiebel
dünstet man in ein wenig Fett.
Dann nähet man etwas Fett
recht scharf u. geschmeidig, gibt
ein Tiegelchen voll, die gedünsteten
Zwiebel, Salz, gewiegten Pfeffer,
Lorbeer u. etwas 1/8 Flüssigkeit,
so daß man einen Hirschpfeffer
erhält, unter den man das
geschlagene Eiweiß giebt. In
die ausgeschnittenen Brüsseln
tut man die Hülsen dieses
Hirschpfeffers, legt darauf
geschnittene u. entgrätete Brüsselingen
u. streut den Rest des Hirschpf.

spricht. Der Kühlmittel entspricht nun mit einem geschmolzenen Lötter u. dauert ihn 45 Minuten.

Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

19

Gemüse
Braten
Saucen
Kuchspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Gemüse
Braten
Saucen
Kuchspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonntags Gerichte

Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Gemüse
Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Geschnittene Gurken.

Für 6 Personen 3 kg Gurken, 1 Eßl. fein geschnittenen Zwiebel, 2 Eßl. feiner Senf od. Senfmehl, 3 Eßl. Mehl, 1 Teel. Kurkumapulver, Pfeffer u. Salzlake Gurken, Essig, Salz u. Pfeffer u. Geschmack.

Die Gurken werden geschält, halbiert u. das Kernhaus entfernt u. dann in Stücken geschnitten. 1 Stunde in Salz, Pfeffer u. Essig einlegen.

Senf u. Zwiebel werden angedünstet, die Gurken hinzu mit der nötigen Flüssigkeit u. langsam gekochen. 1 Stunde Kochzeit, zuletzt wird das angerührte Mehl hinzugegeben, aber keinesfalls Kurkumabrühe od. Brühwürfel.

Spinatpudding: 1 lb Spinat abbrühen u. durch die Maschine drehen. 100 gr Butter schaumig rühren, 4 Eigelb dazu, 3 in Milch eingeweichte Semmel, durch ein feines Sieb streichen, 6 geschlagene Eiweiß, Spinat, 1 Pfd. Salz, 1 Eßl. Semmelgrießel, Schale der Zitrone. Puddingform einfetten mit Semmelgrießel ausstreuen, einfüllen nicht zu voll u. 40-50 Min. im Dampfkochtopf kochen. dazu Butterstücke.

Spargelpudding: 50 dünne Spargel in kleinste 1 cm Stücke schneiden. 100 gr Butter schaumig rühren, 4 Eigelb dazu, 250 feines Mehl, 50 gr fein geriebene Schinkenwürfel, Pfeffer, Salz, soviel Milch daß ein breiiger Teig entsteht, zuletzt den Schnee. In die mit geschnittenen Kern gefüllte u. 2 Std. im Dampfkochtopf kochen. Auf einen heißen Schüssel stürzen u. mit brauner Butter übergießen.

Hirsegründling: 1/4 l Milch 3 Tfl. Mehl, etwas Salz auf dem Feuer rühren bis es dick wird, 30 gr Butter dazutun, mit Kräutern kochen 1 St. 4 Eidotter dazu 40 gr geriebener Hirse zudecken den Topf dazu. die Masse einfüllen u.

3/4 St. im Wasserbade kochen

Schinkengründling: In 1/2 l Milch 4 Tfl. Mehl quirlen auf dem Feuer rühren bis es steif, vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen u. öfter umrühren, auch u. auch 4 Eidotter 1/2 to fein gehackten Schinken 1/2 Tfl. Petersilie etwas Salz dazu, zudecken den Topf, einfüllen in die gefetteten Förmchen, 1 St. kochen dazu Tomatensauce

Ich nehme den Gründling kürzer etwas bei Seite stellen, damit er sich löst. u. auch sehr heißen Kleister stürzen.

12/10 5/10 1/10

Hühnerreis: Hierfür bereitet man zunächst einen gequollenen, nicht zu trockenen Reis, der mit einem guten Stück Butter versehen wird. Gleichzeitig mit dem Reis stellt man 2 Tassen Geflügel in Salzwasser hart weich, schneidet ihn dann in halbfingerlange Stücke, u. zwar legt man die Rippen der beiseite um mit ihnen im Topfe die Schalen zu gewinnen. Den geschnittenen Geflügel mischt man anschließ unter den Reis, ebenso ein halbes Pfund kleinwürfelig geschnittenen roher Schinken oder Speck. Ist nachdem der Reis mit diesen Zutaten versehen ist, wird mit Salz abgeschmeckt. Die Schüssel wird nun mit den Geflügelstücken u. einem Rand aus hineingeschnittenen Schinken garniert, eine Tomatenkunke oben drauf gesetzt. Auch Salat schmeckt der Hühnerreis ausgezeichnet. Statt Tomatensoße reicht man in diesem Falle eine zitronen Mayonnaise.

Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Braten
Saucen
Kuchspeisen
Salate
Compot
Süße Speisen
Getränke
Backwaren
Verschiedene Recepte

Die richtige Soße

272

Zu Rinderbraten: klar naturell, oder dunkle gebundene Soße mit Rahm oder Tomaten, Sardellen, Käse, Kräutern oder Rotwein.

Zu gekochtem Rindfleisch: helle, gebundene oder süßsaure, braune gebundene Soße sowie Meerrettich-, Kräuter- oder Minze-Soße.

Zu Schweinebraten: klare Soße mit Majoran, mit Kümmel oder helle Rahm-Soße.

Zu Kalbsbraten: Rahm-Soße oder helle gebundene Soße mit Kräutern, Tomaten, Sardellen oder Weißwein.

Zu Hammelfleisch: naturell oder Rahm-Soße oder dunkle gebundene Soße mit Käse, Minze, Zitrone, Rotwein, Sardellen, Kräutern oder süßsaure Soße.

Zu Lamm: naturell oder helle gebundene Soße mit Kräutern, Weißwein, Sardellen, Zitrone, Tomaten.

Zu Schnitzel: Bratfett oder verlängerte Pfannen-Soße mit Tomate, Rahm, Käse, Sardellen, Weißwein oder Kräutern.

Zu Frikassee: weiße, legierte Soße mit Pilzen oder Zitrone, Weißwein.

Zu Sülze: pikante oder süßsaure, kalte Soße oder Mayonnaise, auch Remoulade.

fem.

wieder instand zu setzen, war mühselig und qualvoll.

Die Gegend der „Forties" war nicht gerade anregend. Alles war grau: das Meer, der Himmel, ja die Vögel. Tausende von kleinen, graugefiederten Sturmvögeln und sogar manchmal ein verirrter Albatros begleiteten ihn. Eine ganze Familie von Tümmlern schwamm im Kielwasser des Bootes, doch bei dieser Beleuchtung wirkten selbst sie schmutziggrau, und ihre sonst so berühmten Possen und Späße waren langweilig und erheiterten ihn nicht. Das Gebiet ist schrecklich, besonders für kleine Boote. Die Düsternis und die ewig trübe Bewölkung sind eine Brutstätte der Niedergeschlagenheit und Verzweiflung. Die ständige, durch das wechselnde Wetter bedingte Veränderung der Segelfläche stellte hohe Anforderungen an Körper und Seele. Zweimal trieben die Stürme die Gipsy Moth nach Süden, aus dem Sturmgebiet heraus in Richtung Antarktis. Zweimal mußte Chichester unter Aufbietung aller Kräfte das Schiff wieder zurück gegen das Wetter und in die Unwetterzone hineinmanövrieren. Immer wieder rollten große Wellen über das Deck und richteten noch mehr ernsthaften Schaden an.

Eine dieser Wogen riß eine Reelingstütze aus dem Deck, alle Spreiz-

Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Recepte

Braten
Saucen
Kuspeisen
Salate
Compot
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Verschiedene Rezepte

Braten
Saucen
Zuspeisen
Salate
Compot
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Landwirt. Rezepte

Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwaaren
Verschiedene Rezepte

Saucen

Kaltspeisen

Salate

Compott

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Sonstige Rezepte

3 ℔ Mehl 1 ℔ Butter
1/2 ℔ Zucker 1 1/4 ℔ Leinsamen
Schale 1 Citrone 1 Eßlöffel Zimmt etwas
Natronpottasche Citronensaft
1/4 ℔ süße Mandeln
15 gr. Pottasche
1 Teelöffel Hirschhornsalz

Saucen
Kaltspeisen
Salate
Compote
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Recepte

Saucen

Zuspeisen

Salate

Compott

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Sonstige Rezepte

Saucen
Kuspeisen
Salate
Compote
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Westfälisches Gericht:

500 g gekochtes Rindfl. in dünne Scheiben schneiden. In einen gebutterten irdenen Topf geben, würzen mit Salz u. pfeffer, 3 Zwiebeln in Scheiben darüber, u. 4 Äpfel in Scheiben, 50 gr. geriebene Mandeln darüberstreuen und mit Boullion auffüllen und schmoren lassen.

Saucen
Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Kartoffelmehlsuppe.

5 abgekochte Kartoffeln werden durch feinste Sieb der Kartoffelmaschine durchgedrückt, ebenso die Dotter von 2 hartgekochten Eiern. Dann rührt man hinzu noch u. noch löffelweise eine kleine Tasse Grünmöl, 2 rohe Eier, 2 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Tbl. Butter, 30-40 feingehackte Rosinen, 1 Stückchen feingeriebenen Muscatnuß, noch 1/4 Std. fleißigen Rühren gibt man 1 große Tasse dicke saure Sahne hinzu. Das hart gekochte Eiweiß wird sehr fein gehackt u. zuletzt durchgerührt. Suppe zu frisch in Tassen oder Schüsseln.

Milchsuppe

1/2 l Milch, 1 Tl. Kartoffelmehl, 3 Tl. Zucker, 1 Eigelb.

3/2 2/4

Etwas Vanillezucker oder Pulver.
Die Milchsuppe wird kalt zubereitet.
Unter fortwährendem Umrühren gibt man
Eigelb, den Zucker u. das angerührte
Weinbrandei an die Milch, dann läßt
man alles unter stetem Rühren
aufkochen, aber nur einmal, da sonst
das Eiweißen gibt.

Pfirsichsuppe.

40 gr Zucker, 1/8 l (6 Tl.) Butter,
2 Eigelb, 40 gr Zucker, 1 Zimt,
Weinbrandei, 1/4 l Milch.
Zuerst werden die reifen 40 gr
Zucker karamelisiert, ist der Zucker
schön braun so gießt man mit
Butter auf, die so entstehende
Flüssigkeit läßt man kalt
werden u. läßt inzwischen
das Weinbrandei mit dem

Tiegelle an, spinst auch u. auch die Milch
dann u. gibt reichlich Zucker hinzu,
u. dann die inzwischen kalt gewordene
Dünnmilchflüssigkeit u. bläst unter
stündigem Umrühren nochmal auf.

Milch
zu,
nehm.
ter
chen.

Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Sonstige
Recepte

Kuchen
Salate
Compots
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Konserven
Gemüse

Kuspeisen
Salate
Compots
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Verschiedene Rezepte

Kuspeisen
Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Zuspeisen
Salate
Compotte
Süße Speisen
Getränke
Buchweizen
Sonstige Rezepte

Kuspeisen
Salate
Compotte
Süße Speisen
Getränke
Buchstaben
Sonstige
Recepte

Kartoffelküchen.

6 kleinen alten Brötchen abgeriebenen, 3 Tassen Milch, 2 Eier, 1 Eßl. Butter u. Zucker, 1 kleinen Salz, Milch u. Eier nacheinander verrührt, die Brötchen darin geweicht, dann in den abgeriebenen Kartoffeln geschält u. in heißem Fett gebacken. Weinsauce oder Kompott dazu.

Kartoffelnudeln mit Äpfeln.

Mit einem Tiegel voll gekochten u. geriebenen Kartoffeln macht man mit einem Ei u. Eßl. Salz, Mehl u. etwas Fett einen Teig, den man nudelnd kneten. Unter den fertigen Teig mischt man kleingeschnittene Äpfel, wälzt ihn durch u. formt daraus kleine Rollen. Diese wälzt man in Mehl oder

Tomaten, drücke sie in der Leutschenau
braun u. bestreue sie mit Zucker u. Zimt.

Salate
Compots
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Verschiedene Rezepte

Salate
Compots
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Salate
Compote
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Salate
Compote
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Salate
Compott
Süße Speise
Getränke
Backwerk
Verschiedene Rezepte

Salate
Compott
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Verschiedene Rezepte

Rotkrautpulver

1 1/2 ℔ Rotkraut, 3 Eßl. Essig, 2 Eßl. Öl, 1 f. gehäh. Zwiebel, Salz u. Pfeffer, das Rotkraut wird sehr fein geschnitten in kochendem Salzwasser, welchem man 1 Eßl. Essig zugesetzt, 2 Minuten überwellt, dann auf ein Sieb geschüttet u. mit 2 Eßl. Essig übergossen. Salz, Pfeffer u. Zwiebel werden nun noch mit dem Kraut vermischt, damit läßt man das Pulver in der Schüssel einige Zeit stehen, mischt später das Öl darunter u. schmeckt das Pulver kräftig ab.

Compot

Süße Speise

Getränke

Backwerk

Verschiedene Recepte

Compotte
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Compott

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Sonstige Rezepte

Compott

Süße Speise

Getränke

Backwerk

Sonstige Recepte

Compott

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Sonstige Rezepte

Compotte
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Compotte
Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Versuche
Rezepte

Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Tortenguß
Beerte

61

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Tonkuchen

DR. OETKER

61a

Backpulver

Backin

Ausreichend für 500 g Mehl

Dr. Oetker Backpulver „Backin" eignet sich für jedes Gebäck, also auch für Ihre eigenen Rezepte. Grundregel: „Backin" mit dem Mehl gut mischen und sieben, damit es sich gleichmäßig verteilt. So wird jedes Gebäck lecker, locker und leicht.

Obsttorte (siehe Bild): 75 g Butter (Margarine), 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eier, Salz, 150 g Mehl, 1 gestr. Teel. Dr. Oetker Backpulver „Backin", etwa 2 Eßl. Milch. Die Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten, ihn in eine gefettete, gesemmelte Tortenbodenform füllen und etwa 20 Min. bei guter Mittelhitze backen. Den Boden mit beliebigem Obst belegen und Dr. Oetker Tortenguß darüber geben.

Weitere Backrezepte jederzeit kostenlos von

DR. AUGUST OETKER
Nährmittelfabrik GmbH Bielefeld
Abt. 6

Hotel
Blaue
Traube

JOHANNESGASSE 22
TELEFON 24 595

Hotel
Blaue
Traube

HELLMA-ZUCKERWÜRFEL
•STUTTGART•MÜNCHEN•
•SALZGITTER - BARUM•

Speise-Speise
Getränke
Backwaren
Sonstige Ausgaben

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Sonstige Rezepte

Süße Speisen
Getränke
Backwerk
Sonstige Rezepte

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Tortenguß

Frosting

Süße Speisen

Getränke

Backwerk

Sonstige Rezepte

Himmelspeise (oder Berliner Luft)

4 Löffel Heidelbeeren, 4 Löffel Zucker u. 4 Eiweiß werden 1/4 Stunde mit dem Schneeschlläger geschlagen. Man gibt Butterwecken Biscuit, Zucker u. eine Viertel Vanillenpuree.

Blong - Manger.

1/2 Ltr. Milch, 1 Päckchen Vanillenzucker, 60 gr Zucker, 1 frische Zitrone, 2 Eier, 60 gr Kartoffelmehl oder Stärke. Milch, Zucker, Zitrone u. Vanillenzucker wird gekocht, dann das mit Milch angerührte Kartoffelmehl oder Stärke hinein gerührt mit den 2 Eigelb oben durchkochen lassen u. zuletzt den Schnee von den Eiern leicht durchziehen. Es wird in einer Schüssel geschüttet u. an einen kalten Ort gestellt, u. nach dem Erkalten über eine dünne Schicht Heidelbeeren angerichtet. Man kann auch frische Erd- oder Himbeeren mit Zucker nehmen.

Mandelpudding.

1/8 ℔ Mandeln werden gerieben mit ebensoviel Zucker, Butter u. Mehl etwas Vanille 1/4 Ltr. Milch, 4 Eigelb u. Dann Eiweißschaum vermischt. Nun füllt dies Masse in eine gut eingefettete u. mit Mehl eingestr. Form u. Kocht für 3/4 Stunden.

Vanill Eis.

1/2 Ltr. Milch wird kochend gemacht mit 1/2 Stange Vanille. Dann werden 4-5 Eigelb mit 1/4 ℔ Zucker gut verrührt, allmählich mit der Milch vermischt bis 6 vor'm Kochen erhitzt, dann 1/2 Ltr. Schlagsahne darunter gemengt; dann wenn die Creme erkaltet ist füllt man sie in eine gut schließende Eisschüsse oder Form, verstreicht die Ritzen gut mit Butter damit kein Eiswasser eindringt. Nun zerklopft das Eis ganz fein, mischt es mit viel

Salz u. läßt die Form 3 Stunden darin stehen. Wenn es nicht als Eis gegessen werden soll, so gießt man 6 Blatt Gelatine dazu.

Einfacher Weißbrotpudding.

1 Kuppenteller voll gewöhnliches Weißbrot 1. großen Tasse Milch, 3 Eier, 10 Löffel Butter geschmolzen, 1 Eßl. Mehl, Zitrone, Salz u. Zucker nach Geschmack etwa 4 Eßl. gehäuft Zucker. Die alles wird gut zusammen verrührt, nachdem man vorher Eier, Milch, Salz u. Zucker gut verquirlt hat u. in geschlossener Puddingform 2 Stunden im Dampfkocher gekocht. (Oft dazu.)

Rote Apfelgelee. (4 Portionen.)

1 kg geschälte, säuerliche Äpfel oder 60 gr. getrocknete Äpfel, 3/4 Ltr. Wasser, 250 gr. rote Gelatine 125 gr Zucker, die Schale 1 Zitrone gewiebelt. 3 Eßl. Zitronensaft.

Die Äpfel werden mit dem Messer schnell ge=
kocht u. durch 1 Theelöffel gestrichen. Die ge=
wonnene Gelatine wird in 1/8 Ltr. Apfelwasser
aufgelöst; mit dem Zucker, Citronensaft
u. Saft vermischt, durch ein Tuch gegossen
mit dem Apfelwein vermischt u. die Masse
in eine ausgespülte Form oder Glasschale
gefüllt, welche nach dem Erkalten gestürzt
werden kann. Die Masse muß 5/8 Ltr.
enthalten. Man giebt gern Vanillensauce
oder Schlagsahne dazu. Es ist besser die
Speise am Tage vorher zu bereiten.

Schwarzbrot.

1/4 Ltr. lauwarmes Wasser, süßen Rahm wird
gekochen bis ein Stück ist. Dann wird
derselben 50 gr. Zucker u. 1 Stückchen Vanille
hineingestossen beigemischt. Die Schwarz=
brote darf nicht zu lange vor der
Verwendung hergestellt werden.

Im Kessel verdeckt die selbe schon nach 1. Stunden. Schlagsahne läßt sich nur herstellen, wenn die Sahne kalt ist, deshalb muß sie im Kessel mit Eis geschlagen werden. Bei niedrigen Außentemperaturen dauert das Schlagen nur 5 – 10 Minuten.

Kommißbrot

1/2 ℔ feines Mehl, 1/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter 40 – 50 g süße Mandeln einige bittere in Stücke zerschnitten, 4 Eier, 1/2 Ltr. Milch. Die Butter läßt man zergehen, rührt das Mehl hinein gießt langsam die Milch nach u. kocht ab (mit) zu einem zähen Teig ab. Dann gibt man Eigelb, Zucker u. Mandeln hinzu, zuletzt den Eiweißschaum u. backt es in einer ziemlich warmen Backform, die gut mit Butter bestrichen ist 1 Stunde. Man gibt einigemal etwas von ge-

Rohes Obst dazu.

Obstmüslimus.

6 gr. Äpfel, Birnen, Zwetschen, Hirsenmehl u. Litroversuchen, 1 Tfl. Korinthen oder 100 Pflaumen. Zuz: 2 Eigelb, 50 g Butter, 5 gr. Backpulver, 125 gr. Mehl etwas Milch, Litroversuchen, 2 Eiweißschnee. Das geschnittene Obst wird in die Form gefüllt. Auf den andern Zutaten bereitet man einen schaumigen Teig füllt ihn darüber u. bäckt den Müslimus 3/4 Stunden.

Rote Grütze.

1 Ltr. Saft - Beeren die beim Saft oder Hollenkochen zurückgeblieben sind mit Wasser drückt die Beeren zum 2. mal aus zu roter Grütze. 150-170 gr Zucker 5-6 Tfl. Zucker. Man bringt den Saft zum Kochen streut den Zucker langsam hinein läßt die Masse

1/4 Std. kochen u. füllt sie in eine kalt ausgespülte Form.

Flammeri.

50 gr Zucker brennt man in einem eisernen schmalen Kochenlöffel u. verreibt ihn in einem Puddingpulver od. Stärkemehl; dann verrührt man 6 Eier, 6 Eßl. Zucker, 1 Ltr. Milch schüttet es auf die Form u. kocht die Form mit der Masse im Wasserbade 1/2 Std. kochen. Nach dem Erkalten kann man die Stärkemehl stürzen. Wenn noch etwas Zucker in der Form hängen bleibt löst man ihn mit Milch auf u. gießt ihn über das Stärkemehl.

Weihnachtsbrot.

150 gr Zwiebacks, 1/2 Ltr. Milch, 4 Eier, Zucker, Citronenschale, 100 gr Rosinen u. etwas Fruchtgelee, Milch, Butter

Citronenschale u. 2 Eßl. Zucker vermischen einander gemischt u. die Zwieback darin gemischt dann wird eine Schüssel warm das Gericht zur Tafel kommt mit dem 3. Teil der Zwieback belegt abwechselnd Rosinen u. Fruchtgelee darüber verteilt wieder mit dem 3. Teil Zwieback mit Rosinen u. Gelee versehen u. zuletzt mit dem Rest der Zwieback bedeckt damit wird das Gericht mit Zucker u. Zimmt bestreut mit einer fest schließenden Schüssel 3/4 Std. mit kochendem Wasser stellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Gemisch zu Schaum geschlagen u. mit 1 Eßl. Zucker vermischt über die Masse gestreichen. Dann stellt man das Gericht etwa 10 Min. in einen frischen Backofen.

Crème à la Julie.

1/4 ltr. Schlagsahne, 4 Blatt Gelatine, 3/4 Tasse Zucker, der Zucker wird

in einer kupfernen eisernen Pfanne braun gebrannt mit 1/8 ltr. Wasser aufgelöst. Dann gibt man fein geschnittene Gelatine hinein, wenn man den Zucker in eine Crème-Schüssel gefüllt hat. Nun rührt man sorgfältig bis die Masse erkaltet ist. Dann erst wird die steif geschlagene Sahne durchgerührt.

Zitronencrème

4 Eigelb, 1/4 lb Zucker, die geriebene Schale einer Zitrone, 6 gr Gelatine, 6 Lf. Butter, 6 Lf. Zitronensaft. Eigelb u. Zucker 1/4 Std. schaumig rühren Zitrone zugeben. Die Gelatine in kaltem Wasser weichen lassen, dann in 2 Eßl. heißem Wasser auflösen (lassen) u. der Masse beigeben. Die Masse wird öfters umgerührt u. wenn sie anfängt

Mehl zu verwenden. Der Mehlen Einstreuen zuge:
ben.

Käsekuchen: Biskuitboden ~~durch~~ schneiden,
600 gr Sahnequark, 3 Eigelb, Sionon, Gelatine, Schlagsahne
u. 2 Eierschnee unterrühren und einfüllen in Springform
Rand ansetzen und Bodenhälfte vorsichtig anlegen und
kühl stellen.

Käsetorte: Rührteig herstellen 2 Böden backen
150 gr Margarine, 150 gr. Zucker, 3 Eier, 150 gr. Mehl,
1 Teel. Backpulver. Füllung: 3/4 kg Quark, 3 Eigelb
Vanillinzucker u. Zucker nach Geschmack, 10-12 Bl.
Gelatine oder 2 P. gemahlene Gelatine.
Wenn die Masse dick wird 1/4 l steifgeschlagene
Sahne u. 2 Eierschnee unterziehen, schnell die
Masse zwischen die Böden geben (Springform rand
anlegen) wenn fest, schneiden u. mit Puder-
zucker bestreuen. (R. von Fr. Diehl).

73

Getränke

Rechnungs

Tonlage

Revenue

Getränke

Beckmann

Tonsiegel Rezepte

77

770

250 gr. Honig, 250 gr. Zucker, 1 Flasche
(30 gr.) Kognak, 50 gr. Zimmt, 3 g. Kaffee,
100 gr. gezogene Mandeln, 75 g. Zom-
menorangenschale 1/2 kl. Kiste 2 Fir
500 gr. Weizenmehl, 150 gr. Gräfin,
1 Päckchen Backpulver.

Irmingard (Frl. Johnson)

Spickgans.

Die Brust der Gans wird entweder mit oder ohne den Knochen abgetrennt. Für eine Brust rechnet man 100 gr. feinesSalz, (bei 2 Pfund Brust 75 gr.) 6 gr. Zucker u. 3 gr. Salpeter, gut vermischt. Damit wird die vom Knochen gelöste Brust von innen so lange eingerieben, bis das Salz alles verrieben ist, dann werden die beiden Fleischseiten zusammengeklappt u. mit einer Stopfnadel mit weisser Baumwolle überwendlich zusammengenäht, von aussen nochmals mitSalz ein gerieben, in ein irdenes Gefäss fest eingelegt, alle Tage gewendet, am neunten Tage etwas gepresst, dann in Gaze gehüllt u. nachdem ein Bindfaden zum aufhängen oben durchgezogen ist, sieben Tage langsam geräuchert. Nachdem Räuchern presst man sie nochmals 12 Stunden.-

Gänseleberwurst.

250 gr. Gänseleber,	1 Prise gestoss. Pfeffer,
125 gr. Schweinerückenfett,	1 " " Majoran,
250 gr. Schweinebauch,	1 " " Thymian,
1 Theelöffel gehackte Zwiebel	1 Eigelb, Salz.-
in 1 Theelöffel Schmalz gedünstet,	

Das Schweinebauchfleisch wird in Salzwasser gargekocht das Rückenfett muss ½ Stunde darin kochen. Nachdem Fett u. Fleisch abgekühlt, wird beides mit der Gänseleber viermal durch die Fleischmaschine genommen, das Eigelb daruntergerührt u. alles durch ein Sieb getrieben u. mit Salz u. GEwürzen vermengt.-

Die Masse wird in Schweinedarm oder in die

Haut des Gänsehalses gefüllt. Dieser wird umgedreht, dass die rauhe Seite nach innen kommt; das breite Ende näht man zu, füllt die Masse hinein, schnürt die Wurst fest zu u. kocht sie oder lässt sie langsam ½ Stunde in der Schweinefleischbrühe ziehen. Nachher wird sie 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt.-

Verfeinert wird die Wurst, wenn man der Fülle etwas Trüffeln oder feingehackte Sardellen zufügt.-

Schüsselwurst.

1/2 Schweinskopf,
3/4 l Blut,
Majoran, Thymian,
1 Esslöffel gedünstete Zwiebel,
125 gr. in Würfel geschnittene Semmel mit 1/2 l Brühe überbrüht,
Salz, Pfeffer, Nelken.-

Der Schweinskopf wird in Wasser mit etwas Salz gargekocht, dann herausgenommen, das Fleisch davon abgetrennt u. fein gehackt. Mit ½ l der fetten Brühe wird die in ganz kleine Würfel geschnittene Semmel übergossen, gut geweicht, mit Gewürzen u. Kräutern verrührt u. auch gesalzen; doch sei man damit vorsichtig, da die Brühe schon gesalzen ist.

Nun kommt Fleisch, Semmel u. Blut in einen Schmortopf, wird unter fortwährendem rühren aufgekocht u. 15 Minuten weitergekocht. Dann wird die fertige Wurst in kleine in kaltem Wasser ausgespülte Näpfe gefüllt, worin man sie erkalten lässt.

Zum Gebrauch wird die Schüsselwurst ausgestülpt, in Scheiben geschnitten u. zu Schalkartoffeln oder Kartoffelbrei in Fett aufgebraten.--

Mutters LebKuchen:

1/2 ℔ Bienenhonig, 250 gr Zucker, 1 Zitrone, 4 Eier, 20 gr. Zitronat, 20 gr. Orangat, 250 gr Mandeln, 3 gr. Nelken, 10 gr. Pottasche, 4 Eßl. Rum. Die Eier werden mit dem Zucker, den Gewürzen, der abgeriebenen u. den Saft der Zitrone 1 Std. gerührt worauf man die Mandeln u. anderen Zutaten zufügt, dann kommt etwas Mehl dazu, u. der mit Mehl verrührte flüßige Honig. Als dann verarbeitet man alles gehörig auf dem Brett, rollt den Teig aus und schneidet kleine Kuchen daraus, welch am anderen Tag gebacken werden — Dann überstreicht man sie mit Guß.

(2 ℔ Mehl gehen in den Teig)

Guß: 200 gr. Puderzucker 1 Eiweiß u. Saft von 1 Zitrone, 1/2 Std. gerührt.

Man tut die LebKuchen mit dem Guß einen Augenblick in den Backofen zum trocknen. Mit Buntzucker den Guß bestreuen.

Zitronenkuchen: 1/2 ℔ Margarine, 1/2 ℔ Zucker, 5 Eier (Eiweiß zu Schnee schlagen) 1/2 ℔ Mehl, abgr. Zitronenschale, 1/2 P. Backpulver Guss: 200 g. Puderzucker, Saft von 2 Zitronen, 3/4 Std Backzeit mittlere Hitze,

Noch warm mit Strickstock oder Gabel Löcher hinein stechen, ganz dicht nebeneinander und den Guß einbläuchen

Quarktorte: Rührteig für 2 Böden 150 gr. Margarine, 150 gr. Zucker, 3 Eigelb, 150 gr. Mehl, 1 Teel. Bakin.

Füllung: 3/4 ℔ Quark, 3 Eigelb, Vanillinzucker u. Zucker nach Geschmack, 10-12 Blatt Gelatine oder 2 P. gemahlene Gelatine. Wenn die Masse dick wird 1/4 l steifgeschlagene Sahne u. 3 Eierschnee unterziehen, schnell die Masse zwischen die Böden geben u (den Ring drum geben) wenn fest, schneiden u. mit Puderzucker bestreuen.

Nußkuchen:

von Mady. Vinge

1/2 ℔ Butter od. Margarine
1/2 ℔ Zucker
1/2 ℔ Mehl. 6 Eier
2 Teel. Backpulver
etwas abgeriebene Zitrone
1/4 ℔ Nüsse u. 1/4 ℔ Mandeln
(oder 1/2 ℔ Nüsse)

—

Butter und Zucker schaumig schlagen, langsam Mehl hinzugeben, Backpulver, anschließend Eier, und Nüsse usw.
ca. 1 1/2 Stunde backen. Herd 180 Gr.

Guß: Puderzucker 50-60 Mengen
mit Rum
u. einem Eiweiß.

1 Tafel Schokolade fein schneiden, 6 Eßl. Rum,

Zwieback Kuchen:

20 Zwiebäcke reiben u. sieben, 8 Eier, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 Tlf Zimmt, 50 gr Zitronat, Zucker u. Eigelb 1/4 Std. rühren, Eiweiss sehr steif mit dem Zwieback unterheben, u. in den heissen Ofen geben und schön backen. Noch heiss Butterflöckchen drauf geben und mit Puderzucker bestreuen.

Königskuchen: M. Hahn) 125 g Butter rührt man zu Sahne mit 125 g Zucker, rührt nach u. nach 6 Eigelb darunter u. rührt die Mischung recht schaumig wenigstens 1/2 Std. lang, füge dann 60 g gereinigte, trocken ausgedrückte Korinthen u. Sultaninen, 60 g Zitronat u. Orangeat hinzu, auch etwas abgeriebene Zitronenschale, zieht den sehr festen Schnee der 6 Eiweiss u. zuletzt 125 g mit 1 Tlf Backin gesiebtes Mehl leicht darunter, füllt den Teig in eine längliche Kastenform, die man mit Butter ausgestrichen hat u. backe den Kuchen in mässiger Hitze 1 Std.

Krümeltorte mit Rhabarber: Teigzutaten: 150 g Butter oder Rama, 150 g Zucker, 1 P. Vanillin, 1 Ei, etwas Salz, 375 g Weizenmehl, 12 g (4 gestrichene Teelf.) Backin, 25 g Semmelmehl, – Zutaten für die Füllung: 500 g Rhabarber, (möglichst roten) 2 Esslf. Wasser, 50–75 g (2–3 gut gehäufte Esslf) Zucker, 1 P. Sossenpulver, 2 Esslf. kaltes Wasser, –

Für den Teigboden das Fett schaumig rühren u. nach w. Zucker v. Zucker, Ei u. Salz hinzugeben. Die Hälfte des mit „Backin" gemischten u. gesiebten Mehls esslöffelweise unterrühren, den Rest des Mehls auf den Teig schütten u. so mit den Händen darunterarbeiten, dass eine krümelige Masse entsteht. Die Hälfte dieser Masse in eine gefettete Springform (26 cm) füllen, den Teig am Boden gut an- u. am Rand hochdrücken u. mit dem Semmelmehl bestreuen. – Für die Füllung den abgetrockneten, nicht abgezogenen Rhabarber in 1 cm dicke Stücke schneiden, das Wasser u. Zucker hinzugeben, das Sossenpulv. mit kaltem Wasser anrühren. Danach den Rhabarber unter ständigem Rühren bei starker Hitze etwas glasig werden lassen, dann das Sossenpulver darunterrühren, u. einmal kurz aufkochen lassen. – Den erkalteten Rh. auf den Teigboden verteilen, den Rest der Streusel (krümelige Masse) darüber verteilen u. am Rand etwas andrücken. Backzeit etwa 40 Min. bei guter Mittelhitze (Strom 175°–195°)

Berliner Brot: 1 ℔ Mehl, 2 Eier, 1/2 ℔ Honig oder Rübenzucker, 2 Wg Zucker, 4 Eßl. Butter, 1 Messp. Milch, 150-200 g. Mandeln, 1 P. Vanill: zucker, 1 P. Lebkuchengewürz, 1 Pr. Salz, 1 Teel. Zimt.
– Die Honigstücken ganz zerschnitten Mandeln untermischen, den Teig auf ein gut gefettetes Blech streichen und bei Mittelhitze backen, Backzeit 20 Min. Noch heiß mit Zucker, evtl. Schokoladenglasur bestreichen, in schmale Streifen schneiden (10x3), wird nach dem vollständigen Auskühlen

Biskuit Kuchen: „Eppsteiner" 1897.
1/2 ℔ Rama, 1/2 ℔ Puderzucker, 4 Eier, 1/2 ℔ Mehl, 1 gh. Tl Gustin, 1 gh Tl Backpulver, 1 P Vanilin, 4 Eierschalen Wasser.
(1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Puderzucker, 2 Päckchen Schokolade Trüffel) zum bestreichen u. streuen.

Ersatzmarzipan:

½ ℔ Puderzucker, ½ ℔ Gries, 1 Löffel Butter, 3 El. Wasser, 1 Fl. Bittermandel. – Kugeln formen in Kakao wälzen.

Rumkugeln:

50 g zerlassene Butter, 250 g Hafermark (od. gew. Flocken) 250 g Staubzucker, 1 El. Kakao, 1 Fl. Rumaroma od. Arrak. – Alles vermischen, etw. Milch hinzu. Kugeln formen in gr. Zucker wälzen.

Haferflockenmakronen:

250 g Haferflocken, 200 g Butter, 125 g W-Mehl, 2 gestr. Teel. Backp., 200 g Zucker, 1 Päckch. Vanillinzucker, 1 Ei. – Zerl. Butter über die Haferfl. geben, alles vermischen, mit feuchten Händen Häufchen auf gefett. Blech, bei guter Mittelhitze 15 – 20 Min. goldgelb.

Kartoffelstrudel:

200 g Mehl, 75 g Butter, 150 g Zucker, 150 g geriebene gekochte Kartoffeln, etc. Verarbeitung

Kartoffelkuchen:

200 g Mehl, 200 g gekochte geriebene Kartoffeln, 100 g Butter, 50 g Zucker, 3 Eiel. Milch G, ½ Päckg. Backpulver, 4 Eigelben, Schale ½ Zitrone die Butter zu warm Brei verarbeiten, Eigelbe, Zucker, Milch, Mehl und Kartoffeln mit Mixer oder Mixmaschine hineinrühren, Eiweiß, Backpulver und Zitrone hineinrühren und auf gefettetem Blech 20 Min – ½ Std. backen

Biskuitboden. *

50 g Butter, 220 g Zucker, 3 Eier, 1 Tasse Milch, 300 g Mehl, 1 Backp. (Rez. für 2 Böden)

Westfälischer Butterkuchen.

400 g. Butter, 1/2 l Milch, 6 Eier, 1/2 ℔ Zucker, 1 Eßl. Salz, 1 abgeriebene Zitrone, 3 ℔ Mehl, 8 Eßl. Hefe.

Nun nehme einen Wertteig, ist er geschmolzen, so schmilzt man die Butter, gibt Eier, Milch, Zucker u. Salz hinzu, dann das Mehl, nehme 1/2 Pfd. in der Teigreibemaschine, gibt Kartoffel darüber, läßt den Kuchen aufgehen u. bredt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze. Kartoffel: 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Mehl, 180 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zimmetstangen.

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ geriebene ungeschälte Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Eier, 4 Messerspitzen Zimmet, etwas gem. Nelken, 1 ℔ Mehl, auf mehr ℔. weniger,

in welchem der Teig aufgeht. Die Masse wird gehörig durchgearbeitet. Wenn wollen man sie muß, bestreiche die aufgestochenen Stellen mit Eigelb, streue Zucker darauf u. backe sie bei mäßiger Hitze auf einem bestreichenen Backblech.

Butterkuchen.

2 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 4 Eier, 1 ℔ Butter Vanillen u. Hirschhornsalz. Butter wird schaumig gerührt, Eier u. Zucker hinzu gefügt u. Vanillen. Diese Masse wird einen halben Stunden gerührt, dann das Mehl hinzu u. zuletzt eine gute Messerspitze Hirschhornsalz. Dann wird der Teig gleichmäßig ausgerollt u. mit beliebigen Formen ausgestochen u. am nächsten Tag gebacken.

(Für Vorsitzgebrauchs die gleiche Masse

Holzkonfekt.

1 ℔ Zucker, 4 Eier das Eiweiß zu Schaum geschlagen, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 gehäufter Theelöffel Anispulver, 50 gr. gemischtes Zitronat, 30 gr. Vanillezucker, die Schale einer abgeriebenen Zitrone, 1 Messerspitze Zimt, 600 gr Mehl je nach der Größe der Eier. Zucker, Eier u. Gewürz wird 1 Stunde gerührt, dann soviel Mehl hinein, daß der Teig sich ausrollen läßt, zuletzt Hirschhornsalz. Nachdem der Teig mit Holzformen ausgedrückt u. aus geschnitten ist, werden die Plätzchen 2 Tage auf ein mit Mehl u. Anis bestreutes Brett gelegt, in einem nicht zu kalten Zimmer, u. bei gelinder Hitze gebacken.

Mutkuchen.

1 ℔ geschälte u. geriebene Mandeln, 1 ℔ Zucker, 5–6 Eier, 2–3 Löffel Mehl u. etwas Zitrone. Dann werden Küchelchen gebacken, aber mit dem Theelöffel aus geschöpft u. auf das gefettete Blech gesetzt u. gleich gebacken.

Schokoladenmutkuchen.

Drei Eier werden mit 1/2 ℔ Zucker 1/4 Std. gerührt, dann fügt man 1/5 ℔ geriebene Schokolade u. 1/2 ℔ eingeschälte, geriebene Mandeln hinzu. Nachdem dieser Teig genügend gerührt ist, setzt man mittels eines Theelöffels kleine Klütschen auf ein mit Mehl bestreutes Blech u. bacht sie bei schwachem Feuer hellbraun.

Vanillinsche Schnitten: (Mutter)

250 g Mehl, 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 Tbl. dicke saure Sahne u. 1 Ei. Alles wird zu Teig gemacht, ausgerollt, in schräge Vierecke geschnitten, auf nach Belieben mit Ei bestreichen u. schnell gebacken.

Kirsch: 2-3 Eier, 60 g. Butter, 1/4 lb Zucker mit Vanillin, 1/4 Schoppen saure Sahne, 5 g. Natron, 350 g. Mehl. Nach dem aufrollen mit dem Teigroller ein: drücken u. rund ausstechen

Weihnachts-Kirschtorte wird viel gibt:

1 lb Zucker, 8 Eier, 1/2 lb Butter oder Fett, etwas Zitronenschale 2 Mattenschichten Natron u. soviel Mehl als hineingeht.

(Natron nur lassen mit der Hand kneten.)

Weisten: 1 ℔ Rindschmalz, 1/2 ℔ Aschelgelen, od. ungesalzen, mit 1 ℔ Zucker aufschlagen, abkühlen u. zu 2 1/2 ℔ Mehl, (Weizen od. Roggen) gegeben, das mit folgenden Gewürzen gemischt ist, Nüsse geh. Nelken, Zimmt, Cardamom, zuletzt werden 2 Pf. Lebkuchen, u. 1 Messerspitze Hirschhornsalz durchgeknetet, auswellen u. in länglich Weisten schneiden u. schön braun backen.

Leitwecken einfaches
3 ℔ Mehl, 1 ℔ Leitwe, 2 1/2 ℔ Zucker, Milch wie nötig etwas Lebkuchen, 1 Tbl. Zimmt.

Weihnachtsgebäck: 150 g Zucker, 3 Eier *
2-3 Eiel. Butter, 150 g Mehl, 1/2 Lebkuch. mit wenig Mehl für sich. Teig machen.
1/4 ℔ Puderzucker, etwas Butter,
20 g Pottaschgelber oder Hirschhornsalz auf Teig. – 1 Tell Milch für Weihnachtsgebäck.

Lebkuchen Küchen 6 Eier, 1 Pfund Buchweizenmehl, Mandelzucker, 150 g Zucker, 150 gr. Kuvertschokolade.
Zucker u. Eigelb verrühren Eiweiß zu Schaum schlagen.
Guß 2 Eigelb mit 1/4 lt Butter rühren Eiweiß 1 Eßlöffel Zucker 1/2 Tasse gerieben Kuchen Kuvertschokolade dazu

Schwarzbrot 1/2 l Kaffee, 1/2 lt Mehl 200 g. Butter.
Kaffee u. Butter wird gekocht, dazu tut man 1/2 lt Mehl u. rührt so lange bis der Teig sich vom Topf löst. Läßt ihn kalt werden u. rührt dann 6 ganze Eier u. 1 Teelf. Backpulver dazu.
Schmalz u. ein Stück Butter läßt man recht heiß werden, gießt dann ein Teelf. von der Masse hinein,

läßt sie schön gelb werden u. wälzt sie dann in Zucker u. Zimmt.
Damit das Eisen nicht zu hoch vorkommt, kann man ein ganz Stück hinein geben.

Einfacher Butterteig zum Obstkuchen.

50 gr Butter, 5 Eßl. Zucker, 5 Eßl. dicken, sauren Rahm o. 10 Eßl. Milch etwas geriebene Citronenschale, 1 Päckchen Backpulver, 1 Ei u. das nötige Mehl.
Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten abwechselnd zugegeben, zuletzt Backpulver u. soviel Mehl dazugegeben, dass man den Teig auswellen kann.

Guss zum Obstkuchen.

2 Eier, 100 gr. Zucker, 3 Eßl. Kartoffelmehl, 4 Eßl. dicken Rahm o. 2 Eßl. Milch etw. Vanillezucker. Eigelb u. Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen

Butaten u. zuletzt den steifen Eierschnee darunter gemengt. Der Guss muss dickflüssig sein. Sobald der Kuchen halb fertig gebacken ist, wird der Guss gleichmässig darüber gestrichen u. langsam zu hellbrauner Farbe gebacken.

Schwefelkammerkuchen. 1 ℔ Schwefelkn, 1/4 ℔ Butter, 1 Ei, etwas Zitronenschale, 110 gr. Zucker, die Butter wird zu Schaum gerührt, dann die andern Zutaten hinzu u. backt von dieser Masse auf einem geschmierten Backblech Kuchen. Man kann auch 75 gr. Schwefelkn weglassen u. statt dessen 75 gr. Schokolade nehmen.

Schokoladen Plätzchen: 140 g geriebene Nüsse 140 g Zucker, 1 Eiweiß zu einem Teig verarbeiten, kl. Plätzchen drehen, 1½ Std. backen, mit ganz wenig Butter zuletzt einstreichen lassen. Die Plätzchen hinein legen in kaltem Kirschelzucker wälzen u. trocknen im Ofen od. auf der Heizung.

Feinen Lebzelten: 250 g Butter, 250 g Mehl, 125 g geschälte, feingeh. gem. Mandeln, 1 Pf. Zitronenzucker, 125 g Zucker, 3 Eidotter zu einem schönen Teig verarbeiten. Lebzelten formen mit Eiweiß bestreichen u. bei mittlerer Hitze backen.

Kirschenmus Brötchen: 5 Eiweiß zu Schnee 140 g Vanillezucker dazu, nach 5 Min. noch 50 g Zucker, 180 g Kirschenmus dazu. Zuletzt 40 g Mehl. Alles gut mischen. mit geschlossener Spritzgebäckpresse kl. Häufchen setzen mit Zucker bestreuen bei mittlerer Hitze backen.

x **Mandelkuchen:** 1/2 ℔ Mandeln, 150 g Puderzucker 2-3 Eiweiß, etwas Zitrone. Im geschlossenen Lebkuchen. Verfahren wie Nüsse

x **Nußbaumkuchen:** 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 3 Eier 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Nüsse, Eigelb zum Bestreichen

Butterkuchenteig (Kindel): 500 g Mehl, 325 g Butter, 225 g Zucker, 4 große Eier, 1 Tl. Hirschhornsalz. Zitrone od. Rosenöl, Vanillezucker.
Der Teig wird gewirkt nicht gerührt.

x **Haselnußstreuselkuchen:** 3/4 ℔ Haselnüsse, 1/4 ℔ Mandeln 1 ℔ Zucker, 5 Pfl. Eier, Saft einer Zitrone, etwas Hirschhornsalz, die gut durchgewirkt u. mit gemahlen u. in Rechtecken geschnitten, etwas gebacken u. später mit Vanilleguß bestrichen. Guß: Vanillezucker mit etwas Wasser rühren.

Nußbaumkuchen (Mutter): 1 ℔ Nüsse, 1 ℔ Puderzucker, 3 Eßl. Weizenmehl, 4-6 Eßl. Wasser.

Rüsselröllchen: (Mürbe) 4 ℔ Rüsse, 1 ℔ Zucker, 4 Eier u. ein bischen Zimmt.

Pommerwenzenkuchen:

Eierkuchen:

¼ ℔ Butter, 180 Mehl, ¾ ℔ Zucker, 4 Eier, ½ l Milch, ½ Teel. Zimt, etw. Vanille. Pfannkuchenteig machen, aber Zucker vollständig in der Milch auflösen.

<u>Rüsselbrot:</u> 1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Rüsse, 1 Ei, Vanillezucker oder Zitrone zugeben

<u>Rüsselschnitten:</u> (Frau Frankberg)

3/4 ℔ Rüsse, 1/4 ℔ geschälte Mandeln 1 ℔ Zucker, 3 Eier, zu einem Teig verarbeiten, Zucker u. Eier werden 1/2 Stunde gerührt. Von dieser Masse etwas zurück geben u. die Schnitten damit anstreichen. Rest zu dünn auswellen u. Rautenform ◇ schneiden. Bei mäßiger Hitze backen. Gut sind hier noch noch 1/2 ℔ Butter u. 1/2 ℔ Mehl dazu kommt.

<u>Nürnberger Lebkuchen:</u>

Zutaten: 1 ℔ süße Mandeln, 15 gr bittere Mandeln, 3/4 ℔ Zucker, 5 ganze Eier, 100 gr Orangeat od. halb Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel gestoßener Zimt, 1/4 Teelöffel gestoßene Nelken, (etwas Rüsselsaft

warmes Rosenwasser.) Ablution.

Die Wunden werden mit einem Tuche abgewischen, mit der Schere geputzt, zurückgeschnitten, u. Eiter werden 20 Min. lang sehr sorgfältig gewaschen, die Ränder u. zuletzt die Wunden hinzugelassen. Von der Wunde, die zunächst frei sein muß, werden in 1 Teelöffel voll 3/4 - 1 cm dick mit warmer Ablution aufgeschwemmt, (mit warmem Rosenwasser bestreichen) u. hellbraun bei mäßiger Hitze gebacken. Zum Guß: 1/2 Pfd. Puderzucker, 1 Eiweiß, 1-2 Teelöffel. Wasser, bunter Streuzucker, Auf neuem werden die Nürnberger Lebkuchen geweicht u. mit bunten Streuzucker bestreut.

<u>Schokoladenschnitten:</u> (Aus Wild und Hund.)

Man nimmt ein viertel Pfund Kolonia, läßt es in einem Topf zergehen, tut dann

ein halbes Pfund geriebene Schokolade, zwei eigelbe Eier und 200 g Zucker hinein und läßt sie zusammen aufkochen. Dann nimmt man ein Oblatenblatt (10:20 cm) und streicht etwa 6 Messerspitzen Aufmerksamkeit darauf, legt ein zweites Oblatenblatt auf und preßt. Erkaltet, schneidet man bei einzelnen Schnitten.

Marzipan-Kartoffeln:

Ein halbes Pfund süßen Mandeln, ein halbes Pfund Marzipanzucker, zwei Eßlöffel Rosenwasser, drei Eiweiß tüchtig zusammenrühren, nachdem die Mandeln zweimal durchgemahlen sind. Man formt kleine Kartoffeln und wälzt sie in Kakao-Schokoladen-Krümeln:

Ein halbes Pfund Kochschokolade läßt man im Ofen weichen, fügt ein halbes Pfund Puderzucker, zwei Eßlöffel Kakao, zwei bis drei Eßlöffel Rum, ein Eßlöffel 1/4 Butter und etwas geschabte Vanille

8/11 1/11 1/11 1/11

hinzu. Je nachdem ob die Masse zu fest oder zu weich ist, muß oder darf man hinzufügen. Die Masse muß schön weich sein. Nun kommt man tüchtig und wälzt hinein gute Rosenblätterkonfekt.

Rosenblätterkuchen: Fischbeing

Zutaten: 1 1/2 ℔ Rosenblätter, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 50 g Mandeln, Zitronenschale.

Zubereitung: Eigelb u. Zucker schaumig rühren, die geraspelten Mandeln dazu, Rosenblätter in kl. Stücken schneiden u. mit Zucker, auf den Teig streuen und mit Schaum u. den Eiweiß verrühren.

Obstkuchenteig: 2 Eier

1 ℔ Mehl, 2 Eier, 150 g Zucker, 1/2 ℔ Butter.

Kirschen oder Beerenobst bleibt: 3 Eier, Kuvert 1/2 ℔ Zucker, 10 Min. rühren, 1/4 ℔ zerlassene Butter, 2 1/2 gr. Hirschhornsalz in 1/2 Tasse warmer Milch auflösen. 1/4 ℔ Rosinen, etwas Zitronat, abgeriebene Zitronenschale u. 3/4 ℔ Mehl, gesiebt durch

Spickgans.

Die Brust der Gans wird miteinander mit oder ohne den Knochen abgetrennt. Für eine Brust nehmt man 10 gr. feinen Salz (bei 2 ℔ Brust 35 gr.) 6 gr. Zucker u. 3 gr. Salpeter, gut gemischt. Damit wird die von Knochen abgelöste Brust von innen so lange eingerieben, bis das Salz alles verrieben ist, dann werden die beiden Fleischseiten zusammengeklappt u. mit einer Stopfnadel mit weißer Baumwolle überwendlich zusammengenäht, von außen noch: nicht mit Salz eingerieben, in ein reines Gefäß fest eingelegt, alles Tage gewendet, von unten Tage etwas angesalzen, dann in Garn gehüllt u. nachdem ein Leinfaden zum aufhängen oben durchgezogen ist, siebem Tage lang

Pfefferkuchen I.

1 ℔ Dünst, oder Bienenhonig erwärmt mit 1/2 ℔ Zucker 2 ℔ Mehl, 2 Eier, 12 gr Hirschhornsalz in Rosenwasser aufgelöst, 10 gr Zimmt, 3 gr Nelken, 4 gr Ingwer, 3 gr Kardamom, 3 gr Iwyzer, 34 gr süße Mandeln mit der Schale gerieben. Alles gut durchkneten, ausrollen. Kuchen schneiden oder ausstechen und mit Ei bestreichen, mit Mandeln, Nüsse oder Zitronat belegen. Bei guter Hitze gleich backen.

* Effect sehr gut Brauchbar.

Pfefferkuchen II (sehr gut)

2 1/2 ℔ Mehl 2 ℔ Honig, 60 gr Pomeranzenschale, 60 gr Zitronat, 60 gr Mandeln (alles fein gehackt) 10 gr Zimmt, 3 gr Nelken, 4 gr Ingwer, 3 gr Kardamom, 3 gr Iwyzer, ~~4 gr~~ 4 Eier, für 10 ₰ Hirschhornsalz 5 ₰ Pottasche, beides in Wasser auflösen.

Einzeitzt bis zum andern Morgen stehen lassen, dann durchkneten, ausrollen, backen.

Nach Belieben im Ganzen auf dem Blech nach erkalten schneiden oder Formen ausstechen, bestreichen und belegen.

* Wie ich die angegebenen Gewürze auch durch andere ersetzen, oder Pfefferkuchen ohne Gewürze und Kirschhirschhornsalz anfertigen. *

90b

175 g Butter
375 g Zucker
4-5 ganze Eier 1 Pr. Salz
150 gr Nüsse
375 g Mehl
1 P Backpulver
1/8 - 1/4 L Milch

Nach Belieben 4 Äpfel, säuerlich
Marmelade, 1/4 L Schlagsahne
zum spritzen

14

„Haselnußkranz"

Butterschaumig rühren, Eigelb u. Zucker abwechselnd dazugeben u. schaumig rühren, bis der Zucker restlos vergangen ist. 1 Prise Salz geriebene Nüsse u. das mit Backpulver vermischte, gesiebte Mehl dazugeben, soviel Milch, darunterarbeiten, daß der Teig schwer vom Löffel fällt. In vorbereitete Ringform füllen, bei mäßiger Hitze 50 Min. backen. Am nächsten Tag nach Belieben einmal durchschneiden mit Marmelade füllen, mit Schlagrahm überziehen u. spritzen

Guß mit Zitrone

gewürzt. Nachdem Räuchern kocht
man sie mehrere 12 Stunden. —

Hühnerleberwurst.

250 gr. Hühnerleber, 1 Reine gest. Schalen
125 gr. Schweinemilchbrust, 1 " " Muskatnuß,
250 gr. Schweinebrust, 1 " " Ingwer
1 Theelöffel gehackte Zwiebel 1 Eigelb, Salz.
in 1 Topf. Schmalz gedünstet,

Das Schweinebrustfleisch wird in Salzwasser gekocht das Rückenfett muß 1/4 Stunde darin stehen. Nachdem Fett u. Fleisch abgekühlt, wird beides mit der Hühnerleber einmal durch die Fleischhackmaschine gemacht, das Eigelb durchgerührt u. alles durch ein Tuch gedrückt u. mit Salz u. Gewürzen vermischt. —

Die Masse wird in Schweinedarm oder in die Haut des Hühnerhalses gefüllt.

Dieser wird umgedreht, daß die rauhe Seite nach innen kommt; das breite Band näht man zu, füllt die Blutse hinein, schnürt die Blutse fest zu u. steckt sie oder legt sie ungefähr 1/2 Stunde in die Schwarzwälderische zieh-Blutsche wird sie 1 Stunde in kaltes Blutsche gelegt. –

Verfärbt wird die Blutse, wenn man das Füllen etwas Kräuter oder hineingehackte Zwiebeln zufügt.

Gurken: (Rezept von Zenn)

Die Gurken werden eine Nacht in kaltes Wasser gestellt. Um Granatz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Meerrettich, Dill u. Zwiebeln. 1 Ltr. guten Essig, 3/4 Ltr. Wasser, Kurz 1/4 ℔ Salz u. 1/4 ℔ Zucker werden gekocht, über die Gurken verteilen u. 1 Löffel voll über die Gurken.

Lohnen: Auf 10 ℔ Lohnen nimmt man 2 ℔ Salz u. 1 ℔ Zucker.

oder: 3 ℔ Lohnen 1 ℔ Salz zum Einlegen

auch: Für Lauch 7 ℔ Lohnen 1 1/2 ℔ Salz 1/2 ℔ Zucker

Gurken im Winter für Salat: 1 ℔ Gurken

Marinade: 7 ℔ Weinessig u. 1 1/2 ℔ Salz zusammen, 2 ℔ Zucker über Nacht zugedeckt stehenlassen. Gut durchrühren, 3 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, 1/4 Ltr. unter gutem Rühren langsam kochen lassen und auf-füllen

Saft mit Zitronensäure:

5 kg Kirschen od. 3 l Himbeeren od. 5 l Johannisbeeren mit Himbeeren oder 3 kg Zwetschen werden zerdrückt 2 l Wasser darauf gegossen u. 40 g Zitronensäure dazu gerührt. 24 Stunden stehen lassen, den Saft durch ein Tuch laufen lassen u. nicht drücken. Auf den gewonnenen Saft nehmen man auf 1 Liter 2 kg Zucker, setzt ihn auf Feuer u. läßt ihn bis zum Sieden kommen, schäumen u. noch heiß in kleinen Flaschen füllen u. zukorken.

Himbeerschnitt gekocht: Auf 2 1/2 kg Himbeeren 2 1/2 kg Zucker u. 1 l Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser aufgelöst u. kurz gekocht. Dann schüttet man die Beeren hinein. Aufkochen auf der Zeitung stehen

bis die Lamellen zerfallen. Mit mir Zuf
pflücken. Den Brei 5 Min aufkochen.
abschäumen u. noch heiß in die ganz
trockenen 1-Liter Gläser füllen u. zu kleben.

98 3

99

Kochrecepte