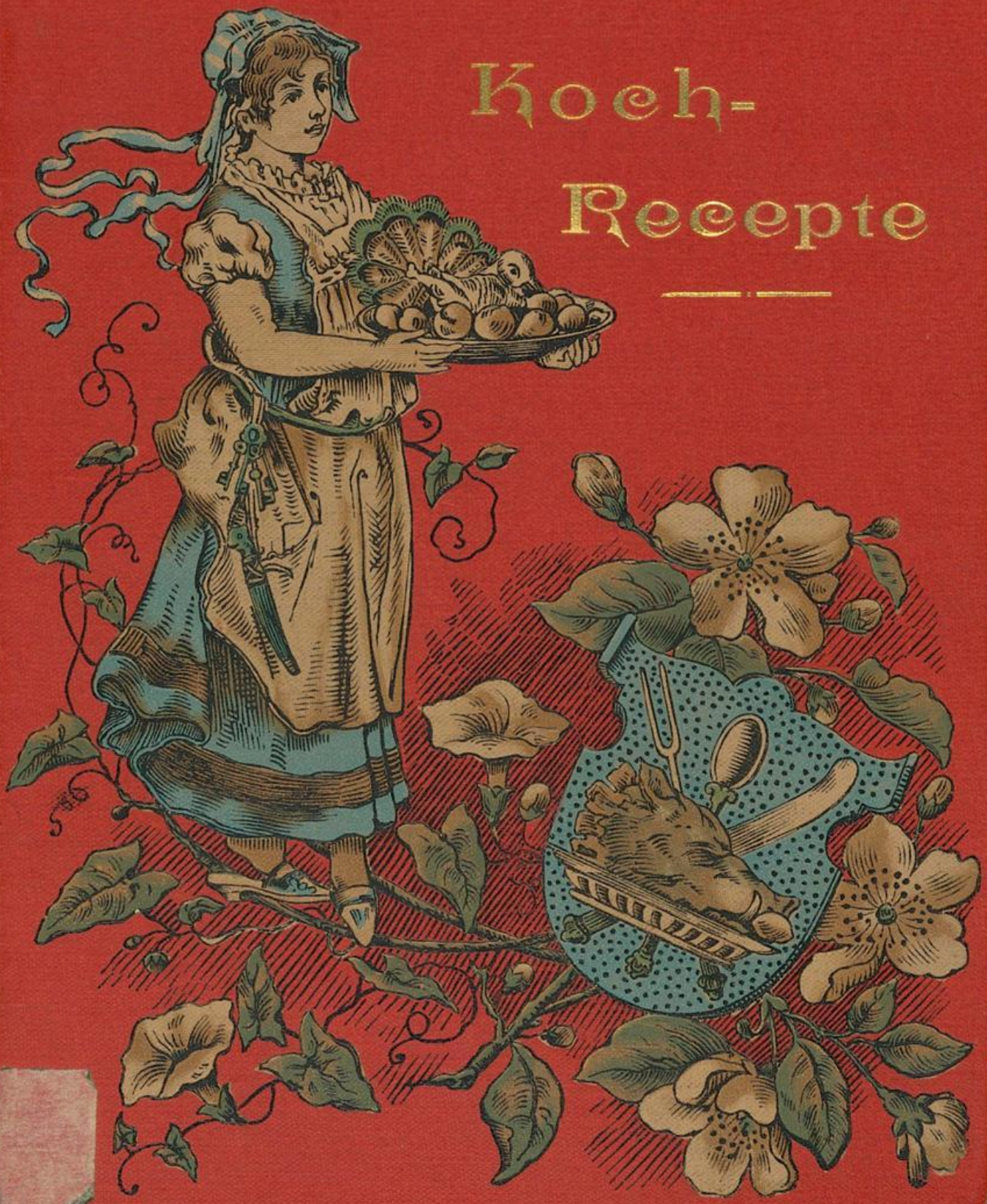
Koch-Recepte



1

Elise Niemeyer
Hersfeld 1898/99

Vorwort.

Es wissen diese Blätter hier
Von einer Kunst zu reden dir,
Von einer Kunst, im weiten Land
Mit nichten mehr verhöhnt, verkannt;
Nein, der sogar sehen oft und gern,
Lebhafter werden große Herrn. —
Vor allem aber steht die Kunst
Bei deutschen Frauen hoch im Gunst,
Dieweil so recht das Deutsche Herd
Es ist, wo sie gepflegt, genährt,
Ja, erst der Flamme zugeschlüpfen,
Läßt sie zu wahrer Größe erblühen!
Drum ihr, die sich gemacht schon hat
Zu eigen manches Lorbeerblatt,
Der edlen Reichskunst möge sein
Gewidmet dieses Büchelein. —

Eierlauf in Suppe

Zu einer Ei nimmt man einen Eßlöffel Mehl, ein wenig Milch und quirlt es tüchtig, dann kommt es in die Suppe.

Semmelauflauf.

Zu einem Brödchen nimmt man, nachdem man die Kruste abgeschnitten hat, 2 Eier; zuerst wird das Brödchen eingeweicht – in Wasser –, dann ausgedrückt und mit den Eiern tüchtig gequirlt.

Spanische Suppe

Man braucht zu dieser Suppe eine braune, kräftige Bouillon, in der man feingeschnittene Spanische alle Art, wie Kartoffeln, Kohlraabi,

Petersilienwurzeln, Erbsen, Spargel und Blumenkohl weichkocht. Dann würzt man die Suppe mit reichlich gehackter Petersilie, etwas Kerbel und Wickenmuß, fügt kleine Semmelklößchen hinzu und reicht die Suppe mit einigen Eidottern ab, was der Suppe einen vorzüglichen Geschmack gibt.

Mauerwein Hühnersuppe

Man läßt etwas Mehl in Butter mit Schmalz und Zwiebeln braun rösten und gießt dann Hühnerbouillon zu. Läßt es eine Weile kochen, reibt sie durch, vor dem Anrichten zerrührt man einige Eidottern und Sahne und gießt sie zu. Die Mauerwein läßt man

allein, schneidet sie in Stückchen und thut sie in die Tuppe.

Obst Tuppe.

Man kocht die Früchte weich in Wasser bis sich die Schalen ablösen, schlägt nun die Masse durch ein Sieb und setzt die durchgeschlagenen Beere wieder auf Feuer; nachdem sie gekocht hat thut man Weingeist darin, bis sie fertig ist.

Schwemmklößchen.

1 Tasse Milch, 3 ganze Eier, 6 Löffel Mehl gequirlt, 1/4 Stückchen Butter oder 65 Gramm abgebrannt; nachdem dieses erkaltet, noch 3 Eier, Muskatnuß, ein wenig Salz; gut gerührt.

Krebssuppe

Die Krebse werden in Salzwasser u. Kümmel 15 Min. lang gekocht. Den Schwanz u. die Scheren ausgebrochen, der Abfall in einem Mörser gestoßen, dann in Butter u. Mehl geschwitzt, mit Bouillon aufgefüllt, so läßt man es eine Viertelstunde kochen, gibt durch ein Sieb, gießt es über die Schwänze u. Klöße.

Tomatensuppe

Man kocht die Tomaten weich in Wasser, gibt sie durch ein Sieb, macht dann eine Mehlschwitze, füllt sie mit Bouillon auf, thut die Tomaten in die Suppe

u. läßt sie noch einmal kochen.

Eschersheimer Suppe

1 Eschersheimer wird in 2 Finger breite Scheiben geschnitten mit allerhand Würzelwerk versetzt, ziemlich weichgekocht, dann wird das Fleisch aus der Brühe herausgenommen, in Salz und ein Ei gegeben, dann kommt noch Schnittlauch Weißbrain u. Wasser dazu, alles, was zum Gemüse wird in Streifen geschnitten u. in der Suppe mitkochen.

Lagierte Blumenkohlsuppe

Der Blumenkohl wird in kleine

Stücke geschnitten u. in Salzwasser gekocht.
Dann wird in Butter Mehl geschwitzt
mit Bouillon oder dem Fleischkochwasser auf-
gefüllt u. mit Eigelb abgerührt.

Weinschaumsuppe

6 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Fl. Weiß-
wein, ebensoviel Wasser, 150 g
Zucker, auf welchen die Schale einer
Zitrone abgerieben wurde u. den
Saft 1 Zitrone gießt man in
einem hohen Topf tüchtig ab, dann
setzt man das Ganze über Feuer,
u. schlägt die Suppe mit einer
Schaumkelle bis sie steigt. Man
gibt sie mit Biscuit zu Tisch.

Wein-Suppe.

Man verklopft 6 ganze Eier mit 125 g

Zucker und füge dann 1 Eßlöffel feines Mehl, 1 Gl. Weißwein, 1 Gl. Wasser u. den Saft einer Zitrone hinzu. Schlage es über starkes Feuer bis vorm Kochen u. gieße die Suppe in die vorbereitete Terrine.

Bouillon Suppe

Man setze einen Topf mit Wasser auf's Feuer, bringe es zum Kochen, schäume es ab, u. würze hierauf die Suppe mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt u. allerhand Kräuter. Auch Wurzelwerk (Petersilienkraut, Zellerie, Kohlrabi, Rüben u. Zwiebeln) muß hineinkommen, doch muß es zuvor angebraten sein. Die Bouillon vom

Rindfleisch braucht 2 Stunden zum Kochen, nun gießt man die noch durch ein Sieb ab u. thut andere Gerste, Reis oder dgl. hinein u. fertig ist die Suppe. Reis z.B. setzt man zuerst mit gesalzenem Wasser auf's Feuer, läßt es kochen, gießt das Wasser ab, u. wiederholt nochmals den Vorgang, hierauf schüttet man denselben in die Suppe.

Klöße in Suppen

1 Stückchen Butter, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch werden gut verrührt, u. zwar so lange, bis sie sich von Topf ablösen; kurz bevor man die Klöße kochen will, fügt man noch etwas

Butter hinzu, rührt noch eine Zeit darin u. sticht nun die Klöße mit dem Löffel ab u. thut sie in die kochende Suppe. Sie müssen so lange kochen bis sie obenauf schwimmen.

Griessuppe

Man setzt Wasser dazu an, fügt etwas Butter, Salz, Zucker u. Zitronenschale hinzu. Nachdem das Wasser gekocht hat, rührt man Grieß unter beständigem Quirlen darin u. läßt die Suppe noch einmal aufkochen.

Biersuppe

Man läßt 1–1½ l. Bier u. mit 125 g.

Zucker u. einem Stückchen Zimmet aufkochen, verrühre dann 6 Eidotter mit einer Tasse süßen Rahm oder guter Milch u. gieße dies unter fortwährendem Schlagen mit der Schaumkelle in das Bier, welches man über, im Backofen geröstete Weißbrodschnittchen anrichtet, oder in großen Tassen mit Zwieback servirt.

Chocoladen-Suppe

Man läßt in 1 Ltr. kochende Milch 125 gr. Choc. auf, läßt sie einen Augenblick aufkochen, indem man sie öfters umrührt, zieht sie mit 2 Eidottern ab u. etwas Salz dazu u. gibt sie über zarbrochenen Zwieback u. geröstete Semmelscheiben auf.

Johannisbeer-Kaltschale

1 Ltr. gewaschene u. gelesene Johannisbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit 250 g. gest. Zucker u. mit einem reinlichen Ltr. leichten Weißwein vermischt, die Kaltschale kaltgestellt u. über zerbröselten Zwieback u. Biskuit ausgegossen.

Griesswürfel

Man kocht 90–125 gr. feines Griesmehl in Wasser mit Salz u. einem Stückchen Butter recht dick ein, schüttet es auf eine flache Schüssel u. schneidet, wenn es völlig erkaltet, große Würfel daraus

die man in Fleischbrühe oder ähnliche Suppe gibt.

Weckklöse

Weck werden in Milch eingeweicht u. fest ausgedrückt. Für 1 Weck rechnet man 1 Ei, welches noch in noch hinzu gerührt werden. Salz Muskatnuß u. Mehl hineingerührt, mit einem Löffel abgestochen u. in kochendem Salzwasser gekocht u. mit Butter geschwenkt.

Grießklöse

Grieß wird in kochender Milch mit Salz eingerührt zu einem steifen Brei gekocht, wenn erkaltet mit

fiert abgerührt u. im Kalzedessa einige Minuten kochen lassen. Man kann auch noch einen Löffel voll Mehl mit der Milch anrühren.

Butterklöße

1 Kirkeser Butter wird schäumig gerührt, 1 Ei dazu, Salz, Muskatnuß u. Mehl bis ob wie dickliche Teig wird. Mit einem Löffel abgestochen u. im Kaiserbrühe einige Minuten ziehen lassen.

Markklößchen

Mark wird gut ausgewaschen, dann stellt man ab Kwarten, damit man ab recht schäumig rühren kann

Mit Salz, Muskatnuß, feingewiegte Petersilie u. ein Ei darauf u. wird dann tüchtig verrührt, dann kommt Mehlkrümmel dazu u. zwar soviel, bis man die Masse zu Klößchen formen kann. Läßt sie zehn Minuten kochen.

Gemüse
Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Einzelne Recepte

Ehre
Ehre
Weit
Weine
Lohn
Ehre
Lei
dien
Ei
Ehre
Leib
Treu
Für
Ehre
Ehre

Gemüse
Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Es
Wem
Wem
Wis
Wein,
Lehry
Wer
Lai
dien
Es i
Ger,
Leis
Wer
Zu
dar
Gar

Gemüse, stammend aus dem
Reich der Blüten,
Doch nur in täglich wechselnder Gestalt
Sei Du bemüht, den Deinen
es zu bieten,
Sonst haben sie es überdrüssig bald!

Gefülltes Kraut.

Nachdem das Kraut aufgegossen ist, kocht man es ziemlich weich. Man bestreicht nun den Topf mit Butter, legt eine Lage Kraut, Speck, 1 Lage gehacktes, gewürztes Schweinefleisch, gedämpfte Zwiebeln, 1 Lage Kraut, 1 Lage Fleisch u. s. w. Nun der Topf

genügend voll ist, thut man noch etwas saures Kochen darauf. Nun stellt man den Topf in eine Pfanne mit Wasser in den Bratofen und läßt es zwei Stunden kochen. — Die Tonne dazu wird folgendermaßen bereitet: Man läßt etwas Wasser (Lutter) gehen, füllt 3–4 Löffel Mehl und rührt es um, nachdem das Mehl gar ist, füllt man die Tonne mit Bouillon auf, oder mit der Brühe vom Kraut und rührt es durch ein Sieb. —

Wirsing

Wirsing wird wenig gekocht, dann abgeschüttet u. hierauf wird in Würfel geschnittener Speck ausgelassen, etwas Mehl hinzugethan, dann thut man den Wirsing hinein, und

schüttet etwas Brühe hinzu.

Weiße Bohnen.

Bei allen Hülsenfrüchten ist es gut, wenn man sie vorher etwas quellen läßt; man thut sie nun in einen Topf mit Wasser, und läßt sie einige Minuten kochen, schüttet das Wasser ab, thut nun etwas Butter und Salz u. schüttet wieder kochendes Wasser hinein u. läßt sie langsam weich kochen.

Grüne Bohnen.

(Wintergemüse)

Man kocht dieselben in dem Wasser weich, schüttet sie ab, röstet reichlich Mehl, fügt 1 Löffel Mehl hinzu, thut die Bohnen hinein u. schüttet

Brühe hinzu u. etwas Pfeffer u. läßt sie richtig weich kochen.

Kümmelbohnen (grün)

Man kocht dieselben ab (läßt sie also einmal aufkochen); schüttet sie ab. Dann bringt man sie wieder mit soviel Brühe und etwas Brühe Bohnenkraut, daß sie bedeckt sind, auf Feuer u. läßt sie weich kochen. Dann reibt man einen Schmalz (von Butter u. 1 Löffel Mehl) an; rührt dieses mit der Brühe, in welcher die Bohnen weich gekocht sind, auf und gibt es wieder über die Bohnen und fügt noch eine Prise Pfeffer hinzu.

Irish Stew (Weiß)

Nachdem das Kraut ausgenützt ist, kocht

man dasselbe ziemlich weich u. läßt es sodann erkalten, nun schneidet man die Hammelkotletts, thut in den Topf etwas Fett u. läßt es heiß werden. Jetzt kommt zuerst 1 Lage Kartoffeln mit Pfeffer u. Salz, sodann eine Lage Hammelkotletts mit gedämpften Zwiebeln u. hierauf eine Lage Kraut u. so abwechselnd, weiter oben auf füllt man noch etwas Brühe darauf u. läßt nun Tritt Stunde 2 Std. kochen.

Grünkohl.

Den ausgepickten Grünkohl kocht man weich, schüttet ihn ab, hierauf wird er gewiegt, jedoch nicht zu weich. Nun reibt man Butter (Schmalz) 1 Löffel

Wasser an und thut den Kohl hinein, streut sehr viel Salz darauf, auch Pfeffer und etwas Wacholder und läßt den Kohl 1 – 1½ Std. kochen.

Sauerkraut.

Wenn Fleischbrühe in dem Topf, schüttet das Sauerkraut hinein, legt etwas Wasser hinzu u. eine feingeschnittene Zwiebel u. läßt es dann ungefähr 2 Stunden kochen.

Weinkraut.

Wenn dasselbe gehobelt ist, wird es abgekocht und genau wie Sauerkraut behandelt, bloß, daß man noch einige geschälte Äpfel hineinthut. Zucker u. Essig kommt zuletzt daran, damit das Wein-

kraut einen fischähnlichen Geschmack erhält.

Rotkraut.

Dasselbe wird auf gleiche Weise wie Weißkraut behandelt, nur vorher wird es nicht abgekocht.

Erbsen.

Ein Stück Butter läßt man heiß werden, schüttet die jungen Erbsen hinein, gießt nach u. nach etwas Brühe u. schütet 1 Löffel Mehl hinzu u. läßt sie 1 Stunde kochen, dann sind sie weich. Sind es jedoch ältere Erbsen, dann läßt man sie erst aufkochen u. stellt dasselbe Verfahren wie bei den jungen.

Rüben

Ein Stück Butter läßt man heiß werden, thut die geriebenen Rüben hinein, läßt sie weich kochen, stäubt noch etwas Mehl darüber u. kurz vor dem Anrichten thut man noch etwas Petersilie hinein.

Lüchenbohnen.

Man rührt Butter mit einem Löffel Mehl an, thut die Bohnen hinein, streut etwas Pfeffer darüber u. gießt etwas ~~Brühe~~ Milch hinzu.

Blumenkohl

Blumenkohl muß 1 Std. kochen. Man thut denselben in kochendes Wasser, worin etwas Salz ist, u. läßt ihn 1 Std. kochen.

die Sauce wird folgendermaßen bereitet:
Man läßt ein Stück Butter heiß werden,
verrührt dieselbe mit 3–4 Löffel Mehl,
füllt dann dieselbe mit dem Wasser
worin der Blumenkohl gekocht ist,
auf, u. läßt die Sauce mal auf-
kochen, gibt sie dann durch ein
feines Sieb, u. rührt sie mit
Eigelb, welches mit Milch gequirlt
ist, ab. –

Linsengemüse

Man kocht die Linsen weich, macht
einen Schmalz von Fett u. Mehl, füllt
den Schmalz mit Brühe auf und
thut die Linsen hinein.

Rosenkohl

Man kocht denselben ab, jedoch nicht zu weich und behandelt ihn dann gerade wie Blumenkohl.

Schwarzwurzeln
Skorzoneren

Dieselben werden in Salzwasser weichgekocht, die Brühe nicht mehr gerade wie beim Blumenkohl, nur wird dieselbe nicht mit Eigelb abgerührt. – Die Klößchen, von Schweinefleisch bereitet, werden 1/4 Std. in Brühe gekocht, u. beim Anrichten abgeschöpft.

Maccaroni

Maccaroni werden weich gekocht, abgeschüttet, sodann thut man Käse, Butter u. Brühe darum. Beim Anrichten gießt man Butter und Käsemasse darüber.

Schwein – Braten.

Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und recht abgekocht, das ~~Stück von Kalbfleisch, welches gut sein muß~~ ~~geschlachtetes Schweinefleisch, gemischt mit Gewürzkräutern, Eier, Pfeffer u. Salz~~, wird in Würfel geschnitten. Die fein geschnittenen Zwiebeln werden ~~gedünstet~~ in Butter. Nun bestreicht man die Form mit Butter u. füllt sie lagenweise. Zuerst eine Lage Kartoffeln, streut darauf Salz und Pfeffer, sodann eine Lage Fleisch und gedünstete Zwiebeln und so fort bis die Form gefüllt ist, obenauf stückt man noch ein paar Stückchen Butter und etwas feuriges Mehl, füllt eine Bratpfanne zur Hälfte mit kochendem Wasser und setzt die Form hinein und läßt dieselbe 2 – 3 Stunden darin dünsten.

Spinat.

Spinat wird in Salzwasser abgekocht, gut ausgedrückt, fein gewiegt, reibt etwas Milchkaten und Pfeffer darauf. Vorher röstet man in Butter und Zwiebeln (der Masse entsprechend) einige Löffel mit Mehl ordentlich gar, füllt es mit Brühen auf, daß es eine dickliche Sauce bleibt und gibt dieses nebst etwas frischer Butter noch über den Spinat, läßt ihn gut heiß werden, darf aber nicht kochen.

Gelbe Rüben.

Die Rüben kocht man, wie sie sind, weich, legt sie auf eine Schüssel gibt geröstete Semmelkrümmel u. braune Butter darüber und gibt sie zu Tisch.

Spargel.

Nachdem die Spargeln abgeschält sind, setzt man sie in heißem Salzwasser an und läßt sie ungefähr 1 Stunde kochen, bis sie weich sind.

Endivien Gemüse

Endivien wird sauber gewaschen u. gelesen I, in Salzwasser ein paar Mal überkochen lassen u. in einer Buttersauce II fertig gemacht

Gurken Gemüse

die Gurken werden geschält, die Kerne herausgenommen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht u. in einer Buttersauce fertig gemacht.

Maccaroni

Maccaroni werden weich gekocht, abgeschüttet, thut Käse, Butter u. Brühe darüber. Beim Anrichten kommt braune Butter u. Semmelkörnern darüber.

Dicke oder große Bohnen.

Dieselben werden in 1/4 Ltr. Milch u. 3/4 Ltr. Wasser weich gekocht. Wenn sie halb weich sind, kommt etwas Salz darüber. Nachdem sie weich sind, schüttet man sie auf einer irdenen Durchschlag. Man thut Butter in einen Topf, fügt Mehl hinzu, bräunt ab gelb werden u. füllt die Masse mit Brühe oder Wasser auf u. thut die Bohnen hinein.

Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Fische
Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

bringst schönen Fisch
du auf den Tisch
Lacht jedermann
dich dankbar an. —

Karpfen = polnisch

Man nimmt halb Bier, halb Wasser
Gut Butter hinein u. fügt allerlei
Würzelwerk hinzu Pfeffer, Nelken
u. Lorbeerblatt u. Salz hinzu. Wenn
kocht nun den Fisch hinein und
läßt ihn kochen. Dann kommt gerie-
bener Honigkuchen u. Rotwein
daran.

Lehrer
Vor
Lai
dien
Ch
Ger
Lüft
Wei
Zu
Wa
Gar

Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Lehrer
Vor
Lai
dien
Ch
Ger
Leis
Wun
Zu
dan
Opfer

Braten
Saucen
Salate
Compote
Eier Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Lehrer
Vor
Lai
dien
Ch
Ger,
Leis
Wei
Zu
dar
Gran

Braten
Saucen
Salate
Compote
Eier-Speisen
Backwerk
Sonstige Rezepte

Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Rezepte

Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Lehrg
Vor
Lai
dim
Ch
Ge
Leis
Verü
Zu
Stu
Ge

Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speise
Backwerk
Sonstige Rezepte

Lehrg
Vor
Lai
dim
Ch
Ger
Leis
Verä
Zu
dar
Pfar

Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Lehrer
Vere
Lai
dien
Ch
Ger
Leis
Verä
für
dan
Ehren

Braten
Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Lehrer
Herr
Lai
dien
Ch
Ger
Leis
Verä
für
dar
Gem

O, auch das sind Heldenthaten,
Zu bereiten so den Braten,
Daß, wenn duftend, sanft gebräunt,
Auf dem Tische er erscheint,
Dabei knusprig, saftig, lecker,
Weich und zart, daß selbst
Feinschmecker,
Sobald sie davon genießen,
Lust vor Loben überfließen.

Hammelbraten.

Hammelbraten wird tüchtig geklopft, man bringt ihn mit Wasser, Salz, viel Zwiebeln, Pfefferkörnern und einem Lorbarblatt auf und läßt ihn 3 Stunden braten.

Rostbeef.

Rostbeef wird kräftig geklopft, Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und 30 Minuten braten.

Schweinefilet.

Schweinefilet wird mit Butter angesetzt, etwas Salz, Pfefferkörner u. Lorbeerblatt darauf gestreut und 1/2 Stunde gebraten.

Kalbsbraten.

Man läßt das Fett heiß werden, legt den kräftig geklopften, mit Salz bestreuten Braten hinein, und läßt ihn auf beiden Seiten anbraten, gießt zu dem Fett noch saurem Rahm u. begießt ihn öfters damit. 1 Stunde braten.

Rindarbraten.

Rindarbraten wird kräftig geklopft und dann gesalzen. Das Fett in der Pfanne läßt man heiß werden, fügt etwas Kurzelwerk, zerstoßene Pfefferkörner u. Lorbeerblatt hinzu, legt den Braten hinein u. läßt ihn auf beiden Seiten anbraten, gießt nun Wasser hinzu und läßt ihn so lange dämpfen, bis er weich ist. (2 1/2 - 3 Stunden)

Rindsfilet

wird gesalzen, in die heiße Butter oder Fett gelegt, je nach dem Belieben läßt man es 30 - 40 Minuten braten.

Rehbraten.

wird gespickt u. gesalzen, man läßt

das Fett heiß werden; brät den Braten auf beiden Seiten an u. gießt saure Rahm hinzu. Sollte jedoch der Braten etwas braun sein, so kann man vorerst noch einige Tropfen Wasser hinzu schütten u. begießt den Braten öfters, läßt ihn 2 – 3 Stunden braten, je nachdem er weich ist.

Hasenbraten.

Hasenbraten bereitet man auf dieselbe Art wie Rehbraten.

Hirschbraten.

wird gespickt, mit Wasser angesetzt, letzteres muß tüchtig verkochen. Die Herd wird auf beiden Seiten angebraten, soll sie knusprig werden, so thut man

den Deckel ab. die Gans muß 2–3 Stunden braten.

Hühnchen.

werden in Butter gebraten, Salz darüber gestreut, 1½–2 Stunden braten.

Kleiner Rostbraten.

Von Rindsbraten werden vierseitige Scheiben geschnitten (wenn glatten Stück), tüchtig geklopft, Pfeffer und Salz darüber gestreut, mit Mehl gewendet, in einer Pfanne angebraten, Kümmel darüber gestreut und genau wie Gerüchsch behandelt.

Rehschnitzel

werden gespickt, aufgenommen, gesalzt und tüchtig gewaschen mit Speck umwickelt und in Butter gebraten.

Gebratenes Kalbsherz

Das Herz wird gut gewaschen u. abgetrocknet, dann werden kleine Stückchen Speck in fein gewiegte Petersilie getaucht, die Öffnungen damit ausgestopft u. in Butter gebraten.

Rindsrouladen

Von Rindsbraten werden Scheiben geschnitten, tüchtig geklopft, Pfeffer u. Salz darüber gestreut, mit gehacktem Schweinefleisch oder hartgekochten Zwiebeln gefüllt, zusammengerollt mit einem Hölzchen gehalten mit Mehl gewendet im Speck angebraten, in einen Topf gelegt u. gedämpft.

Hirschrouladen.

Hierzu nimmt man die Hirschsteiggen. Löst sie in einem Stück, trennt die Knochen heraus, füllt sie mit gewürzter Schweinefleisch, recht viel Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblätter, zwiebeln u. Speckstreifen. Rollt sie zusammen, bindet sie, (zusammen) u. bratet sie mit Speck braun an. Läßt sie 2 Stunden braten.

Wer
Lei
dien
Ch
Ger
Leis
Wer
zu
Wer
Gem

Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Ver
Lai
dien
Ch
Ger
Leis
verü
zu
dar
Ger

Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Wer
Lei
dun
Ch
Ger
Leis
Verd
zu
dar
Gem

Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

1424

Bei
dem
Ei
ser,
Leist
Verä
für
das
Pfar

Saucen
Salate
Compote
Eiße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Saucen
Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Ob Saucen, Tauche, Tunke,
Ob Beigufs es sich nennt
In Fleisch man es u. Braten
Als unentbehrlich kennt;
Auch Flammris Speisen halten,
Wie warmen, gieb es bei,
Und sorge, dafs in Fülle
Es stets vorhanden sei! —

Kaffeesauce zu Rindfleisch

Man läfst die Butter zergehen, recht heifs werden, gibt einige Löffel Mehl hinzu u. läfst dasselbe hellbraun werden, füllt die Sauce mit Brühe auf, thut 2–3 Löffel Kaff und etwas Zucker hinein.

Auch andere Art.

Man läßt ein Stück Butter recht heiß werden, rührt ja nach Belieben Mehl mit reichlich Milch an, fügt es hinzu u. läßt es tüchtig aufkochen.

Sauce zu Spinatkarpfen.

Etwas geriebene Mandeln, geschabene Zucker, etwas Salz u. Rosinen werden gut durcheinander gerührt, u. so zu Tisch gegeben.

Holländische Sauce

Man läßt Butter heiß werden, fügt Mehl hinzu, füllt es mit der Fischbrühe auf, thut etwas Citronensaft u. Kapern daran u. zieht sie mit Eigelb ab.

Remoladen-Sauce

3 Eigelb, 4 Eßlöffel Provenceöl, letzteres wird tropfenweise verrührt, etwas Essig hinzu. Nun wird der Masse mit Milch, Senf, gewiegten Kerbellen u. gewiegten Kräutern vermischt.

Kalte Meretig Sauce

Guter Meretig wird mit einem Kummel gerieben, dann mit Essig, feinem Salatöl, feingestoßenem weißem Pfeffer, Zucker, etwas Salz, ~~um~~ bestreuen u. Rahm zu einer sehr dicken Creme angerührt. Man gibt dieselbe zu frischer Leberwurst oder kaltem Rostbraten u. frischem Schweinefleisch.

Mayonaise

Man nimmt 3 gekochte u. 1 rohes Eigelb, zerreibt sie fein mit Senf, Essig, Öl u. Salz, thut gehackte Kräuter darunter u. gibt sie zu kalten gekochten Fisch.

Schaumwein Sauce

Man schlägt 3-4 Eier, etwas Zucker, 1/2 Pt. Weißwein u. 1 Muskatnuß in einer Kartoffel. mehl auf dem Feuer bis es steigt.

Eier~~tänze~~ Sauce

In Butter läßt man etwas Mehl hellgelb anschwitzen, gibt etwas Bouillon oder Wasser hinzu, thut Salz u. Muskatnuß daran, schlägt ein paar Eigelb dazu u. richtet die Sauce zu Blumenkohl oder Spargeln an.

Schweden-Creme.

3/4 ltr. Wein läßt man zum Kochen kommen, quirlt 200 g. in Stücke geklopfte Schokolade u. 100 g. Zucker hinzu u. zieht die Creme mit 2-3 Eidottern ab.

Kalte rote Weincreme mit Rum.

Es werden 30-70 gr. geraspelte Kokosnuß, 1/2 in Scheiben geschnittene Citrone, einige Stückchen Zimmt in 1/4 ltr. Wasser zugedeckt, 1/4 Std. lang gekocht, dann gebe man 1/4 ltr. Wein u. Zucker hinzu, u. rühre, wenn die Creme vor dem Kochen ist, etwas Kartoffelmehl, mit Wasser angerührt, hinzu. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird ein Eiweiß, die frische Butter durchgerührt, etwas abgekühlt, u. mit 1 kl. Tasse Rum vermischt.

Eierkäse.

Man verkloppe in einem hohen Topf 4 Eier, thue ein Stückchen Butter, Salz u. Muskatblüte u. 3/4 ltr. gute Bouillon daran, binde den Topf zu u. stelle ihn in einen Topf mit Wasser 3/4 – 1 Stunde lang, stoße die Masse mit einem Löffel in möglichst gleiche Stückchen auf u. lege sie in gute Kaiserbrüche.

Kirschen-Creme.

Man übergieße 125 gr. Zucker mit 1 Tasse kalt. Wasser, 1 Tasse Weißwein u. 1 Tasse Arrack od. Rum, u. füge den Saft einer Citrone, 3 Eier u. 2 Eidotter hinzu u. schlage es auf dem Feuer recht schaumig.

Weinsauce.

Man verrühre 2 Eßlöffel gesiebten Zucker

mit 2 EßLöffel Himbeer- od. Johannisbeergelee u. 2 Glas Rotwein so lange, bis es sich bindet. Sehr gut u. viel besser als gekochte u. erkaltete Sauce.

Weinbrödchen.

Man kocht 90–120 gr. feines Weinbeerwachs in Wasser mit Salz u. einem Stückchen Butter recht dick ein, schüttet es auf ein flaches Schüsselchen u. schneidet, wenn es völlig erkaltet, große Würfel daraus, die man in Fleischbrühe oder süßer Milch kocht.

Schwäbische Sauce.

Butter ausgelassen, Mehl bräunen gewöhnt, mit Bouillon aufgefüllt, etwas

Wein, Essig, hinzugießen, durchgeschlagen, u. die Schweigerwurz hinein gethan.

Rosinensauce

Butter in Mehl braun geröstet für 10 kl. Rosinen für 10 Pf gr. Rosinen werden weich gekocht, dann mit der Brühe der Tauben aufgefüllt, wenn dies nicht reicht, etwas Brühlen hinzugegeben, dann Rosinen in kl. Würfel geschnitten u. Pfeffer dazu gethan.

Kalte grüne Sauce

4 hartgekochte Eier werden mit 4 Eßlöffel feinem Provenceöl verrieben, worauf wenn nach u. nach eine Prise Salz, weißer Pfeffer, 3 Löffel Weinessig 4 sehr feingehackte Schalotten, etwas Schnitt-

lauch u. Estragon hinzugefügt, u. alles durch langsames Rühren nach einer Weile fein sehr gut vermischt; man gibt die Soßen zu Fisch, kalten Braten, Kälte, Schweinskopf u. Aal.

Petersiliensauce

Eine Handvoll Petersilie wird gehackt, dann bereitet man eine helle Mehlschwitze, thut die Petersilie hinzu u. verkocht beides mit kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Soße, die man mit 2 Eidottern legiert. Gewöhnlich gibt man diese Soße zu Rindfleisch. Auf gleiche Weise bereitet man eine Dillsoße.

Milch-Sauce zu Wasserfische.

der Zucker, an welchem eine ganze Citrone abgerieben ist, wird fein gestoßen, mit 5 Eidottern tüchtig abgekocht, dann 1/2 Ltr. siedende Milch unter beständigem Rühren dazu gegossen. das Ganze wird dann so lange auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt, dick zu werden. Jedoch dürfen diese Saucen mit Eiern nicht kochen.

Grüne Kräuter-Sauce

1 Stückchen Butter wird weich gerührt, 2 hartgekochte Eidottern damit verrieben, dann feingehackte Petersilie, Estragon, u. Schnittlauch dazu gethan u. mit Essig u. Öl abgeschärft. zu gekochtem Rindfleisch zu geben.

Sardellen-Sauce (kalt)

Hierzu gebraucht man 8–10 entgrätete Sardellen, Schmand u. 1 Zwiebel. Sard. u. Zwiebel werden fein gewiegt u. in den Schmand gethan. dann kommt noch Essig, 1 Löffel Öl u. etwas Senf hinzu, ~~u.~~ alles zusammen tüchtig verrührt u. bis vor dem Anrichten kalt gestellt.

Sardellen-Sauce (warm)

Man läßt die Butter recht heiß werden, gibt einige Löffel Mehl hinzu u. läßt es nur hellgelb werden, thut 8–10 gewiegte Sardellen hinein u. gibt es durch ein Sieb.

Senfsauce auf andere Art

120 g. Butter wird zu Schaum verrührt, nach u. nach verrührt man noch 6 Eigelb in dieser Butter, fügt 1 Tasse Senf, 2 Tassen Weißwein, 1 Tasse Bouillon, u. 2 Theelöffel Zucker u. etwas Salz hinzu, u. verrührt dies kräftig. Kurz vor dem Anrichten läßt man die Sauce unter beständigem Rühren einmal aufkochen.

Senfsauce (kalt)

1 Eßlöffel voll Senf, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salatöl, 1 Theelöffel Essig u. 1 feingeschnittene Zwiebel, dies alles wird kräftig verrührt.

Senfbutter

Man läßt die Butter recht heiß werden, rührt einige Löffel Senf mit Wasser, schüttet denselben in die Butter u. läßt es ungefähr 1/2 Std. kochen, damit sich Senf u. Butter absondern.

Kapern-Sauce

genau wie warme Tardellensauce, nur statt Kred. nimmt man Kargarn.

Kräutersauce

Man braucht zu dieser Sauce 3 Eier, welche man zehn Minuten kochen läßt. Löst Eigelb u. Eiweiß

von einander ab, verwischt das Signalement, hält Essig, Pfeffer, Senf, Salz u. den nöthigen Schmand dazu. Unterdessen bringt man die Kräuter, Edwegen, Petersilie, Schnittlauch u. s. w. mit dem Fleisch ganz fein u. hält dies in die Höhe.

Dies

Es

Fer,

Leis

Dies

Zu

Dies

Pfan

Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Recepte

Salate
Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Rezepte

Italiänischer Salat oder Häringssalat

Kalter Braten u. Zunge werden in kleine längliche Würfel oder Würfel geschnitten, desgleichen Gurken u. Äpfel; dann kommen noch 4–5 gewässerte Häringe, die vier Stunden vorher eingeweicht u. sorgfältig gereinigt sind, dazu. Dann bereitet man die Kennüdelsauce: Gut Salz, Pfeffer, Essig, Öl, feingeschnittene Zwiebeln an den Salat. Garnirt wird er mit hartgekochten Eiern, Sardellen u. feinen gef. Gurken.

Gelberüben Salat

Die Rüben werden länglich geschnitten, in Salzwasser abgekocht u. mit Salz, Essig u. Öl angemacht.

Compote
Kalte Speise
Backwerk
Sonstige Recepte

Zur,
Lüft
wurd
zu
stan
Ofen

Compote
Süße Speise
Backwerk
Sonstige
Rezepte

Compote
Süße Speisen
Backwerk
Sonstige Rezepte

Compote
Süße Speise
Backwerk
Sonstige Rezepte

Compote
Süße Speise
Backwerk
Sonstige Rezepte

Compote
Süße Speise
Backwerk
Sonstige Recepte

Compote

Süße Speisen

Backwerk

Sonstige Recepte

Compote
Süße Speise
Backwerk
Sonstige Rezepte
No. C. S.

Das sei nicht nur für einen Tag!
Auch für die Zeit es reichen mag
Da man vergeblich eine Frucht
An Sträuchern noch und Bäumen
sucht!

Kirschen einzumachen

Auf 3 ℔ Kirschen nimmt man 1 Schpf. Essig u. 1 ℔ Zucker, läßt beides zusammen aufkochen, alsdann thut man die Kirschen hinein u. läßt sie noch einmal aufkochen. Dann nimmt man die Kirschen wieder heraus u. thut noch 1 Loff Zimmt u. 1 Loff Nelken in die Lauge, läßt diese noch ~~einmal aufkochen~~ einige Zeit kochen u. thut sie, nachdem sie erkaltet ist über die Kirschen.

Stachelbeeren

Man reibt die Früchte gut ab, sie müssen noch grün sein u. nicht zu groß, waschen darf man sie nicht. Man thut sie in einen Topf, in dem man vorher schon den Zucker hat zergehen lassen. 1 ℔ Beeren u. ½ ℔ Zucker, läßt sie kochen bis sie weich sind nicht zerfallen. Hierauf füllt man sie in Gläser, die zuvor ausgeschwefelt sein müssen u. bindet sie zuerst Schweinsblase oder Pergamentpapier.

Kirschen (saure)

Auf 3 ℔ Kirschen nimmt man 1 ℔ Zucker. Dieser wird gelöscht, dann die Kirschen hinein gethan u. nachdem man sie 10 Min. lang kochen läßt, thut man sie heraus, läßt den Saft einkochen, bis er

dicklich wird u. kocht die Kirschen noch 3/4 Std. mit.

Kirschen (süße) in Schwefel.

Auf 10 ℔ Kirschen, 1 ℔ Zucker, welcher geläutert wird. Die Kirschen läßt man 1 Std. kochen, dann füllt man sie in ~~Schwef~~ Gläser, welche zuvor ausgeschwefelt werden.

Gläser zu schwefeln

Man nimmt Schwefelfaden, zündet ihn an, u. hält ihn unter das Glas, bis es ganz blind ist. Dann füllt man die Früchte schnell hinein, hält noch einmal Schwefel darüber und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

Birnen in Büchsen

Feste Birnen schält man, kocht sie weich u. legt sie in kaltes Wasser. Dann

kocht man einen steifen Zuckersaft, legt die Birnen mit etwas geringem Zimmt in die Büchsen, gießt den Saft darüber, läßt die Büchsen zulöten u. kocht dieselben 13 Minuten im Wasser.

Preiselbeeren

Man nimmt auf 5 ℔ Beeren 2 ℔ Zucker, letztern klärt man, schüttet die Beeren hinein, u. läßt sie etwas kochen. dann werden sie abgeschäumt. Jetzt nimmt man die Beeren heraus, läßt den Saft einkochen, u. läßt dann die Beeren noch einmal mitaufkochen u. füllt sie in Töpfe.

Zwetschen

die Zwetschen müssen mit Stielen sein, dann werden sie abgewischt u. in Töpfe gelegt. Man verkocht auf 1 U Zucker 1 Schpl. Essig. Das kocht man u. schüttet es auf die Zwetschen; ~~das~~ wiederholt dasselbe nach einer Tagen 2 Mal. Zum 3. Mal werden die Zwetschen mitgekocht u. Stück ~~ab~~ Zimt u. Nelken davon.

Heidelbeeren

Heidelbeeren werden solange gekocht, bis die Schale abgeht, dann werden sie in vorrätige Flaschen gefüllt u. einige Tage ohne zugekorkt stehen gelassen. dann kommt etwas Öl darüber u. verkorkt sie gut. die Flaschen werden stehend aufbewahrt.

Himbeergelee

Man läßt die Himbeeren aufkochen u. schüttet sie in ein Tüchlein, läßt den Saft durchlaufen. Auf ½ ℔ Saft nehmt man 1 ℔ Zucker. Man setzt den Zucker mit wenig Wasser auf Feuer u. läßt ihn solange kochen bis er ganz dick ist. (Wenn er geelt oder Faden zieht ist er noch nicht gut, sondern muß ganz steif am Löffel hängen) dann thut man den Saft hinein u. läßt ihn noch mal aufkochen.

Himbeersaft (kalt)

3 Ltr. Himbeeren, 2 Ltr. Wasser, 40 gr. Weinsteinsäure, dasselbe 24 Std. stehen lassen u. dann ausdrücken, dann kommt auf 1 Ltr. Saft 2½ ℔ Zucker,

dieser muß erst zergehen. dann kommt auf die ganze Masse für 10 ℔ Kolibri, dieser muß sich erst mit etwas Saft auflösen, den Schaum abschäumen, in Flaschen füllen, gut verkorken u. versiegeln, u. stehend aufbewahren.

Süße Speise

Backwerk

Sonstige Rezepte

Süße Speisen

Backwerk

Sonstige Recepte

Süße Speisen

Backwerk

Sonstige Recepte

Süße Speisen

Backwerk

Sonstige Rezepte

Süße Speise

Backwerk

Sonstige Recepte

Es werd' bei Speisen dieser Art
– Weil meist für Damen sie bestimmt –
Der Zucker etwa nicht gespart.
Indes auch nicht ~~gar~~ ungern nimmt
Der oder jener Herr davon
Denn so ein wenig Süßigkeit,
O stille nur, man kennt das schon!
Sie lieben's auch von Zeit zu Zeit!

Aufflauf.

10 Eidottern werden mit Zucker schaumig gerührt, und soviel Mehl wird hinzugethan, bis ab eine Masse gibt, ungefähr wie ein nicht zu dünner Pfannkuchenteig. Zuletzt wird das zu Schaum geschlagene Eiweiß gut mit durchgerührt; dieser Teig wird auf zwei mal in einer Pfanne hellgelb gebacken, mit Obst belegt und mit Zucker bestreut, und so heiß auf den Tisch gebracht.

Omelet soufflé.

Man nimmt einige Eigelb, ebensoviel Löffel Zucker u. etwas Citronensaft u. rührt die Masse 1/2 Std. zu Schaum, dann thut man etwas Kartoffelmehl u. das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu u. bäckt die Masse in nicht zu großer Hitze.

Äpfel im Schlafrock

einige Eigelb, etwas Weißwein u. Mehl u. das zu Schaum geschlagene Eiweiß rührt man zu einer Masse, wendet dann die Äpfel in Zucker u. Wasser marinirten Äpfelschnitten darin um u. backt sie im Fett.

Himmelspeise

3/4 ℔ Preißelbeeren, 1 ℔ Zucker u. 3 Eiweiß zusammen 1 Stunde gerührt.

Plumpudding 50 Pers.

2 ℔ Mehl, 3 ℔ Rindnierenfett, 1 ℔ Korinthen, 1 ℔ Feldkirschen, 1/2 ℔ Citronat, 1/2 ℔ gute Schokolade, 2 Tassen Rum, 16 Eier, Zimt, Muskat, Zucker, 1/2 Fl. Rotwein, Äpfel, 1 ℔ Brod geschoben. das Fett wird von allen Fasern befreit, recht fein mit dem Mehl gerührt

damit es nicht klumpig wird, es muß hübsch locker bleiben, dann alles gut durcheinander gemischt. Man thut die Masse in Formen oder Kasserollen mit Butter ausbestreichen u. im Wasser 4 Std. gekocht. Man gebe Weinschaum dazu.

Schoccoladen Pudding

200 g. Butter werden zu Schaum gerührt, thut noch u. noch 1/4 ℔ Zucker u. 12 Eigelb, dann 200 g. Pumpernickelkrümel (Schwarzbrod) 170 g. Schokolade geschabt, Vanille u. Malkan u., zuletzt den Schaum darunter; in Formen gefüllt kocht man den Pudding 1 1/2 Std.

Schneemilch

Man nimmt 2 Ltr. Milch, kocht sie, thut etwas Vanille u. Citrone, süß, für 10 ₰

gest. Mandeln hinein. Von 9 Eiern schlägt man das weiße zu Schaum, sticht mit dem Eßlöffel Bälle ab, läßt sie von beiden Seiten kochen, hebt sie dann auf Schüsseln, rührt das Gelbe von den Eiern mit etwas Milch u. Stärkemehl an, hebt es in die Milch, läßt es noch einmal aufkochen, schüttet es in Glasschale, u. setzt die Bälle darauf.

Schüsseleierkuchen

4 hartgekochte Eidotter reibt man durch ein Sieb, rührt 5 frische Eidotter, 10 gr. zerlassene Butter, 100 gr. Zucker, Zitronenschale, 100 gr. Mehl u. 4 Eßlöffel dicke Sahne hinzu, zieht den Eierschaum durch die Masse, füllt sie in eine ausgestrichene Kartoffelschüssel u. bäckt sie in mittlerer Hitze 1/2 Std. Man bestreut Weinschaumguß darüber.

Hobelspäne

Hierzu gebraucht man 12 Eier, 3/4 ℔ feinen Zucker, etwas Zimmt, u. ein guter Körper Kalk u. soviel Mehl, daß es einen guten Mürbeteig gibt, dann wellt man ihn so dünn wie Wurden u. schneidet mit einem Reibeisen fingerdicke ~~Streifen~~ Streifen, schlingt diese zu losen Schleifen, u. backt dieselben wie Kringeln, bestreut sie mit Zucker u. Zimmt u. gibt sie zu Tisch.

Citronencreme

6 Eigelb, 1/4 ℔ gest. Zucker, 1/2 abgeriebene Citrone u. den Saft derselben. Das alles wird 1/4 Std. gerührt, 5 Tafeln Gelatine werden in einem Glas Wein aufgelöst u. durch die Masse gezogen. Das Ganze wird zu Schaum geschlagen u. durch gemischt. Statt der weißen Gelatine kann man auch

rote nehmen u. Schlagsahne darüber geben.

Schaumpudding m. Vanille Sauce od. Schlagsahne

8 Eiweiß, 16 rote Schokolade, 2 kl. Tass. Wasser, 2 kl. T. Himbeersaft, das Eiweiß zu Schaum geschlagen, Himbeersaft u. Wasser

V. 1/4 ℔ Weißbaumen od. Erdbeeren
1/4 ℔ Zucker u. 3 Eiweiß zus. 1 Std. gerührt.

VI. 13 Eigelb, 3/4 ℔ Zucker, 1 Citrone abgerieben, 3/4 Fl. Weißwein, 13 Schokoladen in dem Weißwein auflösen 1/2 – 3/4 Std. rühren u. das Weiße zu Schaum schlagen.

Apfel Pudding

2 ℔ Äpfel geschnitten, mit etwas abgeriebener Citrone gekocht, fein durchgerieben, u. dann mit einer Fl. Weißwein u. 1 ℔ Zucker durcheinander gerührt, ferner 12 Eßlöffel aufgelöst u. zuletzt durchgemischt, man gibt Eßlöffel dazu.

Griespudding

Hierzu gebraucht man 1 Tasse Gries, 2 ℓ. Milch 1/2 ℓ. Zucker, 60–65 g. Butter, 8 Eier u. die Schale von 1/2 Citrone; Milch, Zucker u. Butter werden zusammen aufs Feuer gesetzt. Wenn dies kocht, läßt man den Gries hinein laufen, u. rührt so lange, bis sich die Masse vom Topf ablöst; nachdem dies erkaltet, rührt man die 8 Eidotter u. die feingeriebene Schale der Citrone hinzu, u. gießt zuletzt

den Schaum der Eiweiß durch u. läßt ihn bei mäßiger Hitze 1 Std. backen.

Reis Pudding

1 ℔. Reis, 2 ℓ. Milch, 1/2 ℔. Zucker, 60–65 g. Butter, 8 Eier, die Schale einer halben Citrone, 1 Löffel Kartoffelmehl, 1 Löffel Arrak. Den Reis setzt man mit kaltem Wasser auf. Nachdem er aufgekocht hat, gießt man ihn ab u. spült ihn gut ab, dann setzt man den Reis mit der Milch, Butter u. Zucker auf u. läßt ihn langsam garkochen. Nachdem dies erkaltet, rührt man 2 Löffel Arrak, die feingeriebene Citronenschale u. Eigelb dazu u. fügt den Schaum der Eiweiß mit dem Kartoffelmehl-Lange durch u. läßt die Masse 1 Stunde backen.

Chocoladen-Pudding

60–65 gr. Butter, 1 L. Mehl, 1/2 L. Milch, 1 L. geriebene Chocolade, 1/2 L. Zucker, 8 Eier, 1 Löffel voll Kartoffelmehl. Butter wird zerlassen, Mehl u. Milch gequirlt, u. mit der Chocolade u. Zucker zusammen abgebrannt, d. h. man rührt die Masse so lange um, bis sich alles vom Topf ablöst. Hierauf dies erkaltet, werden die Eigelb nacheinander zugerührt, zuletzt den Schnee der Eiweiß mit dem Kartoffelmehl langsam durchgezogen, u. bei mäßiger Hitze gebacken.

Eis

1/4 l. Sahne, 3/4 l. Milch, 15 Eigelb werden mit Zucker u. einer Stange Vanille schaumig gerührt, dann bringt man die

Milch zum Kochen, u. schüttet unter fortwährendem Schlagen zu den Eiern, dann wird alles zum Kochen gebracht, nach dem Erkalten wird alles in die Form gethan, u. in das Eis gesetzt welches man mit Salz bestreut, alles selbe Pfd. muß gerührt werden.

Vanille Pudding
(20 Personen)

1 Ltr. Milch, 1/2 ℔ Zucker, 1 Tonnen Vanille wird zusammen gekocht. 40 Blatt Gelatine weicht man in etwas Wasser, rührt unterdessen 12 Eigelb zu Schaum, dann fügt man die Eier zu der Milch ganz langsam, hierauf hierauf die aufgelöste Gelatine, dann bis zum Kochen gebracht, läßt es etwas abkühlen u. fügt dann den Schaum der Eigelb dazu, nachdem es erkaltet, füllt die Masse in die Form.

Auf eine andere Art.

Man kocht ein Ltr. Milch, 1 Stange Vanille, 1/2 Zucker, 15 Blatt Gelatine, rührt 10 Eigelb zu Schaum, läßt die Masse mit dem Eigelb bis vors Kochen kommen, schlägt 1 Ltr. Schlagsahne zu steifem Schaum, mischt diesen unter die Masse u. füllt sie in die Form.

Kabinetts Pudding

die Hälfte Zwieback, die ~~Hälfte~~ Weißgebäck in Stückchen gebrochen mit Rosinen u. gewiegten Mandeln, schichtweise in eine Form gefüllt, darüber eine Mischung von 2 Tassen Milch, 4 Eier, 1 Löffel voll Zucker u. 1 Löffel voll Arrac u. im Ofen gebacken.

Mandel Pudding

1 Tasse Mehl, 2 Tassen Milch, 1/2 Tasse Zucker, 1/4 Stk Butter, wird zusammen abgebrannt, nachdem dies erkaltet, darunter die feingewiegte Schale von 1/2 Zitrone, 1/2 Tass. halb süße halb bittere Mandeln

und 8 Eigelb nacheinander zugerührt, dann schlägt man die Eiweiß zu Schaum und zieht ihn langsam mit 1 Löffel voll Kartoffelmehl durch, 1/2 Std. backen lassen.

Schwarzbroddpudding

5 Eigelb, 1/5 ℔ Zucker werden zusammen ganz schaumig gerührt, dann gibt man geriebene Schale, geriebene Schale einer halben Citrone, 1/2 Tasse geriebene Mandeln, ein wenig Zimmet, den Schaum der Eiweiß, u. 1/2 Tuggentaller geriebenes Schwarzbrod dazu, verrührt alles u. backt es bei mäßiger Hitze

Apfelsinen Pudding

Man reibt mit harten Stückzucker die Schale von einer ~~Citrone~~ Apfelsine ab, drückt diese Saft u. gibt den Saft derselben noch über den Zucker gut durch, bramt es ab, rührt noch 8 Eigelb hinzu und zuletzt den Schaum.

Kalter Pudding

Man kocht 1/2 ltr. Fruchtsaft, 1/2 ltr. Wasser, 1/4 ℔ Zucker u. 1/4 ℔ Grieß recht klar, rührt dann nach und nach 1 Löffel voll recht steif geschlagenes Eiweiß von 9 Eiern warm stehend dazu, rührt dann die Masse noch 1/2 Stunde, und gibt dann dieselbe in eine Form, der Saft muß schon mit Zucker eingekocht sein. Zu diesem Pudding gibt man eine Vanille Creme.

Vanille Creme

1/4 ltr. Milch, 1 Stk. Vanille kochend gemacht, in einem Kessel 4 Eigelb, 2 ganze Eier, 12 Loth Zucker geschlagen, dazu die kochende Milch gerührt, alles zusammen auf dem Feuer geschlagen, bis es sich auflöst, mit 2 Löffel Gelatine durch ein Tuch gegeben, wenn dies erkaltet, mit 1/2 ltr. geschlagenen Sahne vermischt in eine Form gefüllt und kalt gestellt.

Macronen Creme

1/4 ltr. Milch, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 10 ltr. Zucker werden auf dem Feuer geschlagen, bis es aufsteht, dann wird es mit 4 ltr. Gelatine durch ein Tuch gegeben, nachdem dies erkaltet 4 ltr bittere u. 4 ltr. süße Mandeln, 1/2 ltr. geschlagenen Schaum vermischt, in Form gefüllt u. kalt gestellt.

Einfache Flammie

1 1/8 ltr. Milch, 100 gr. Zucker 1 Stk. Vanille, 1 kl. Stk. Butter, 100 gr. Stärke, 3 Eier; ½ Milch, Zucker u. Vanille u. Butter werden auf Feuer gesetzt; Stärke u. ~~Milch~~ Eigelb in ein wenig Milch, (die man von 1 1/8 ltr. zurück behält,) gequirlt u. in die kochende Milch laufen lassen u. gut durchkochen lassen; nachdem es ein wenig erkaltet, rührt man den Schaum der 3 Eier hinzu, gießt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, u. stürzt sie, wenn ganz erkaltet, hinzu gibt man Himbeersaft.

Schaumgefrorenes mit Vanille

3/4 ℔ Zucker läßt man mit 1/2 ltr. Milch, 14–16 Eidottern u. ein gar Eßlöffel voll kalten Wasser in einem Kupfertopf recht klar kochen, mit dem Zuckerspritz nach u. nach mit den Eidottern zusammen, rührt das Ganze auf nicht zu starkem Feuer, bis die Masse sich gut verdickt hat, u. dann kochen recht ist, darf aber nicht gerinnen, nimmt sie vom Feuer ab, streicht sie durch ein feines Sieb in einen Schwenkkessel, u. schlägt sie sofort mit einer sauberen Rute von verzinntem Eisendraht so lange, bis sie kalt u. dick wird wie Schlagsahne. Man setzt den Kessel alsbald auf Eis, fährt mit dem Schlagen fort, bis die Masse eiskalt ist, mischt sie durch leichtes Umrühren mittels eines Holzlöffels mit einem reichlichen viertel Liter steifgeschlagener Sahne, füllt die Masse in Kugelformen, die vorher in einem hölzernen

Gefäß bis zu 3 Viertheilen ihrer Höhe mit feingeschnittenem, mit Salz u. Salzwasser vermischtem Eis eingesetzt wird, bedeckt die Form mit Papier u. einem fest anschließenden Deckel, streut dick Salz darüber, bedeckt die Form mit einer dicken Lage Eis, das mit Salz vermischt, setzt das Gefäß mit der Form an einen kalten Ort, deckt ein kaltes Tuch darüber u. läßt die Form ungefähr 3 Std. stehen, damit sie recht fest gefriert.

Pudding von saurer Milch.

1 Ltr. Milch, 15 gr. rote Gelatine, Zucker nach Geschmack, 1 Glas Rum u. etwas Zitronensaft durcheinander gerührt u. in eine kaltausgespülte Form gegossen. Man gibt Vanillesauce dazu.

Sehr schöne kalte Sagospeise

Zu 1 ltr. Milch kommen 85 gr. Perlsago, 3 Eier, Vanille u. Zucker nach Geschmack. Der Sago mit Zucker u. Vanille wird in Milch klar gekocht, dann mit den Eidottern abgezogen, worauf der Schnee der Eier darunter gerührt wird. Ganz vorzüglich schmeckt Erd- od. Himbeersaft dazu.

Weincrem.

30 gr. Weizenmehl, 4 Eier, 1 Schpl. Wein, etwas Wasser, nach Belieben Zucker, 1 Scheibe Zitrone. Alles zusammen mit 4 Eigelb in einem Topf unter beständigem Rühren kochen lassen. Das Eiweiß zu Schnee geschlagen, wenn die Masse erkaltet, darunter gerührt.

Chocoladen Crem

125 gr. geriib. Schokolade wird mit 1 ltr. Milch gekocht bis sie dick wird, dann werden 6 Eigelb dazu gerührt, läßt es noch ein wenig durchziehen, thut es vom Feuer, das Eiweiß zu Schnee geschlagen u. läßt es erkalten.

Eiercrem (kalt)

Nachdem man 16 Blatt Gelatine entweder ganz weiß, oder halb u. halb rote Gelatine zerschnitten u. mit der Schale einer Zitrone in 1/4 ltr. kalt. Wasser auf einer heißen Platte gestellt, rührt die binnen 1/2 - 3/4 Std. aufgelöste Gelatine tüchtig mit durch fügt zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 8 Eier hinzu u. thut den Crem in eine mit Wasser ausgespülte Form.

Ein Tässchen café mit Backwerk dabei
Ist der Damen Universalarzenei,
Jedoch manx kann es täglich sehn,
Auch unsere Herrn das nicht verschmähn,
Ja, gilts gar Torte zuzulangen,
So sind erst recht sie nicht befangen!

Macronen

3/4 l. Zucker wird mit 5 Eiweiß geschlagen, bis es kleine Bläschen gibt. dann macht man 1/2 ℔ geriebene Mandeln u. fiir 10 ₰ Zeinbeere darunter; dann backt man sie.

Windbeutel

1 ℔ Wasser gekocht, 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter miteinander gekocht u. dann 7–8 Eier daran rühren.

Pustkuchen

8 Eier, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Ltr. Schmand, 1/2 ℔ Butter, 3/4 ℔ Zucker, 20 g Hefe, eine große Tasse Milch, ꝛc. damit die Hefe anrühren, soviel Mehl wie die Masse aufnimmt.

Gries Topfkuchen

9 Eigelb, 3/4 ℔ Zucker, 1/2 Pfd. geriebt, 3/4 ℔ Grieß, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1/2 Pfd. gebacken.

Guß ~~Gries~~ auf Kuchen

Auf 1 Kuchen 1 l. Milch, 1 Tass. Grieß kochen, 1/4 ℔ Butter, Zucker nach Belieben (2 Eßlöffel) 3 Eigelb, das Weiße zu Schnee geschlagen, 1 l. Schmand. 1. Grieß, 2. geriebene Äpfel, Grieß mit Schmand.

Reis Auflauf

In 2 Ltr. Milch kocht man 1 ℔ Reis weich. Hält

Zucker daran, bis es süß genug ist u. gießt die Masse in eine Schüssel. dann thut man noch u. noch 8 – 10 Eigelb daran, u. mengt zuletzt den Schaum darunter. Mit Fruchtsauce bringt man die Speise zu Tisch.

Gries – Beignes

Von 1 Ltr. Milch, 1/2 ℔ Gries, Butter u. Zucker nach Geschmack kocht man einen steifen Brei, den man dann mit einigen Eiern abrührt. dann formt man den Teig zu kleinen Klößchen, formirt sie u. bäckt sie in Fett, bestreut sie dann mit Zucker. Hierzu schmeckt eine Weinschaumsauce vortrefflich.

Topfkuchen.

1/2 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 6 Eier, 1 ℔ Mehl, 1 abgeriebene Citrone, 1/2 ℔ Rosinen, etwas Citronat,

1 kleine Obertasse voll Milch, 1 Eßlöffel voll Weinsteinsäure; die Butter wird zu Schaum gerührt, dann nach u. nach mit einem Ei u. einem Eßlöffel voll Zucker tüchtig zusammen gerührt. Es folgt dann eins nach dem andern: das Mehl, die Milch, zuletzt Rosinen, Zitronat, Weinsteinsäure u. Natron; Zeit des Backens 1 Stunde.

Topfkuchen

9 Eier, 1/2 ℔ Butter, 3 Eßlöffel Rum, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Kartoffelmehl, 10 g Oetkers Backpulver.

Mehlauflauf

1/2 ℔ Mehl wird mit einem Viertel Ltr. Milch u. 1 Ei auf dem Feuer abgerührt, 1/2 ℔ Butter zu Schaum geschlagen u. daran gemischt. Dazu kommen ferner 7 Eigelb, 1/4 ℔ Zucker u. der Schaum der 7 Eier. Der Teig wird in die Form gefüllt u. bei gelinder Hitze gebacken.

Waffeln:

1 ℔ Mehl, 8 Eier, 2 Eßlöffel voll Hefe, 1/3 ltr. Rosenwasser u. 1/3 ltr. Milch läßt man 1 Std. zusammenaufgehen u. bäckt den Teig in dem dazu bestimmten Eisen.

Einfache Pfannkuchen

Man verklopft 4 ℔ Mehl mit 110 gr. Hefe u. 1 ltr. Milch, fügt 1/2 ℔ Zucker u. 4 Eier hinzu. Diese Masse gibt ungefähr 100 Pfannkuchen in Butter hell gebacken.

Eierkuchen (einfach)

Auf 1 kreuzer ltr. Milch nehme man 100 gr. Mehl u. 2 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird. Zum Backen nehme ~~man~~ man 45 gr. Fett.

~~Windbeutel~~

~~1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ g~~

Biskuit

20 Eigelb, 1 ℔ Zucker, die feingeschnittene Schale von 3 Citronen rührt man recht schaumig, zieht nun den Schaum der 20 Eiweiß u. 10 Ltr. Weizen u. 10 Ltr. Kartoffelmehl langsam mit durch u. läßt ihn 3/4 Std. backen.

Einfacher Obstkuchen

1/4 ℔ Butter, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tass. Milch werden schaumig gerührt, sodann kommt die in etwas Milch (für 5 ₰ genügend) aufgelöste Hefe daran, u. wird alles tüchtig miteinander verrührt. Dann thut man nach u. nach soviel Mehl daran, bis sich die Masse sowohl vom Löffel wie von der Schüssel ablöst. Nun streicht man den Teig auf ein vorher mit Speck bestrichenes Blech, u. läßt den 1 1/2 - 2 Std. gehen. Dann kommt das Obst darauf. Der Kuchen braucht ungefähr 15 - 20 Min. zum Backen.

Macronentorte:

1/4 ℔ Butter, 3 Eigelb, 40 gr. Zucker werden mit Mehl zu einem steifen Teig gemacht. dann wird derselbe in eine Form gleichmäßig ausgewalkt u. mit einer Lage Gelee oder Marmelade bestrichen. Sodann 1/2 ℔ geschälte Mandeln, 1/2 ℔ geschlagener Zucker, 3 Eiweiß u. einige Tropfen Citronensaft untereinander verrührt, u. darüber gestrichen. 1 Std. gebacken.

Wasserbisquittorte

4 Eigelb, 3 Eßlöffel Wasser, 150 gr. Zucker, werden zusammen schaumig gerührt, sodann 4 Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen, dazugegeben u. zuletzt 150 gr. Mehl leicht darunter gerührt. Ein Theelöffel Backpulver darunter gemischt, macht den Teig lockerer. Backzeit 3/4 - 1 Std.

Windbeutel

1/4 Liter Wasser wird in einem möglichst kleinen Topf ~~gestellt~~ auf Feuer gesetzt.

Butter in der Größe von einem Ei dazu gegeben u. wenn dies geschmolzen ist, 1/4 ℔ Mehl darunter gerührt. Die Masse wird solange gerührt, bis sie sich vom Topf ablöst (doch aber nicht kochen) sodann setzt man den Topf vom Feuer u. nachdem der Teig etwas etwas abgekühlt ist, rührt man nacheinander 4 ganze Eier darunter. Der Teig darf ruhig einige Stunden vor dem Backen stehen, ohne daß es etwas schadet. Jedoch kann man, wenn alles vorbereitet, auch sogleich mit dem Backen beginnen. Hierzu nimmt man Schmalz, läßt es heiß werden u. gibt den Teig halblöffelweise hinein, nachdem die Windbeutel gar sind, dreht man sie in Vanillezucker um.

Sandkuchen

Hierzu nimmt man 1/2 ℔ gute, frische Butter, 1/2 ℔ Kartoffelmehl, 1/4 ℔ Weizenmehl, 1/2 ℔

gestoßenen Zucker, 6 frische Eier, etwas geriebene Citronenschale, Saft von ½ Citrone, 1 Eßlöffel Rum u. einen Wasserglas Kirschenwasser (gestoßenes). Nachdem die Butter zerschmolzen ist, wird sie vom Bodensatz abgeklärt u. mit dem Zucker zusammen tüchtig mit einem Holzlöffel gerührt, nach u. nach fügt man die Eidotter hinzu, sowie auch die geriebene Citronenschale, den Citronensaft u. Rum. Sodann rührt man das Mehl löffelweise in die Masse, hierauf das Eiweiß

Ehestandskuchen

Verrühre 10 Eidotter in einer Schüssel Raum,
Bearbeite das Weiß der Eier zu einem lichten Schaum.
Ein halb Pfund Zucker mischt du unsig rühren,
Man darf gar wohl das Süße vom Ehestand spüren
Acht Lot von süßen Mandeln, 4 bittere Lot dazu,
(drum heißt man Ehestandskuchen) die stoße fein dazu.
Zitronensaft u. Schale rühre in die Masse ein.
Ganz ohne Säure wird's wohl selten im Ehestand sein.
Zwölf Lot von feinem Mehl rühre ein mit lichter
Hand,
Es braucht solcher Zustand zu jedem Ehestand.
Am Schlusse das Ganzen mische noch in den lichten
Schaum.
Zur festen Lebensmasse gehört ein wenig Traum.
Und ist es schön gebacken, so wird der Kuchen
munden.
Gib Acht, obst das Süße, das Bittre über-
wunden.

Hefenkranz:

In 1/4 ℔ Mehl mit 10 g Hefe, 1/2 Ltr. Milch einen Vorteig machen, nachdem er gegangen, lasse 90 gr. Zucker, 90 gr. Butter 4 Eier darunter arbeiten. Auf dem Brett in 2 oder 3 Teile geteilt zu einem Kranz geflochten u. auf das Blech gesetzt, nochmal gehen lassen mit Eigelb bestreichen mit grobem Zucker u. länglich geschnittenen Mandeln bestreut u. 1 Std. backen lassen.

Blitzkuchen

3/4 ℔ Butter rührt man zu Schaum, mit den Gelben von 3 Eiern 1/4 ℔ Zucker, dann wird das Mehl löffelweise hinzugegeben. die abgeriebene Schale einer Zitrone, abgezimmt, wenn der Teig gehörig durchgekneitet, wird er auf ein Brett gerollt mit einem Eierglas zu Küchelchen abgestochen das Blech

mit Mehl bestreut u. bei gelinder Hitze gebacken. Man kann dieselben, wenn sie aus dem Ofen kommen mit einem hölzernen Hinterwegler verzieren.

Schmand-Waffeln

Von 10 Eiern des Gelben, 8 Lot Butter, 1/2 ℔ Mehl wird gut gerührt, 2 Eßg. Schmand zugegeben, eine abgeriebene Zitronenschale. Das Weiße wird zu Schaum geschlagen, darunter gegeben u. gleich gebacken.

Sand-Torte

1 ℔ Butter, welche zu Schaum gerührt wird, 1 ℔ gestoßenen Zuckers, 1 ℔ Stärkemehl, 1/2 Weinglas Rum, abgeriebene Zitronenschale, 5 Eigelb, 3 Eiweiß, dieses gut durcheinander geschlagen u. in einer gut gestrichenen Form gebacken.

Kleine mürbe Sandtorte

Rühre 3/8 ℔ Butter, 3 Eigelb, 4 Löffel voll Zucker, 1/2 Löffel Zimmt, nebst Mehl zu einem Teig, mache davon kleine runde Kuchelchen, walle sie auf, bestreiche sie mit Butter u. backe sie.

Königskuchen

1 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 16 Eier, 1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ süße, 1/8 ℔ bittre Mandeln, das Gelbe von 2 Citronen, 1/2 Lot Zimmt, einige Nelken u. Muskatblüte, dann erst alles gut durcheinander gerührt, den Teig so dünn wie möglich.

Buttergebacknes

1 1/4 ℔ Mehl 1 ℔ Zucker, 1/2 ℔ zerlassne abgeklärte Butter, 3 Eier, Zimmt, etwas Citronenschale u. Saft, u. etwas Hirschhornsalz.

Buttergebackenes

1 ℔ Butter, 6 Eier, 1 ℔ Zucker, 2 ℔ Mehl, 1 Wasserspritze voll Kirschen.

Rädergebackenes

Zwei Wallnußgroße Butterstücke, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse saurer Rahm, 3/4 – 1 ℔ Mehl wird zusammengeknetet, dann dünn ausgewellt, abgestochen, in Schmalz u. etwas Butter gebacken u. mit Zucker u. Zimmt bestreut.

Anis

5 Eier, 1 ℔ Zucker darunter gerührt, 1 ℔ Mehl, von 1 Litrone die Schale abgerieben u. von 5 ℥ Anis die Hälfte.

Einfache Torte

250 gr. Butter wird schaumig gerührt mit

250 gr. Zucker u. 6 Eidottern 1/2 Std. gerührt,
250 gr. feines durchgesiebtes Mehl, u. der von
den 6 Eiern geschlagenen Schnee darunter
gerührt u. gelb gebacken.

Sonstige Rezepte

Ward' dir ein guter Rat zu teil,
Hast Du ein nützlich Wort vernommen,
Schreib' es in dieses Buch in Eil;
Denn sicher wird die Stunde kommen,
Wo es dir dient zu Nutz u. Frommen.

Vor- u. Nachspeisen:

Früchte

1 Stück Butter läßt man heiß werden, gibt eine Zwiebel, Sellerie und Petersilienwurzel hinein, läßt dieses gut durchbrennen, gibt zwei Löffel Mehl zu und läßt es gut schwitzen, nicht braun. dann füllt man es mit Brühe auf, gibt etwas Weißwein 1/4 l. einige Lorbeerblätter und Pfefferkörner u. wenn man es hat etwas Estragon u. Timian hinzu, worauf dies alles zusammen gut kochen muß, etwas später gibt man noch einige gewiegte Kardellen u. Zitrone zu. Nachdem man es kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb gegeben hat, zieht man es mit 3-4 Eigelb ab u. thut das Fleisch hinein.

Pfannen od. farbiger Pfannkuchen

Pfannkuchen werden nur auf einer

Seite gebacken, gewiegte Fleischreste, wie Frikadellen zurecht gemacht, auf die ungebackene Seite des Pfannkuchens ebenso dick, wie letzterer gleichmäßig aufgestrichen u. zusammengerollt; am andern Tage diese Rolle in fingerdicke Scheiben geschnitten u. in Butter gebraten.

Ragout fin

Von derselben Sauce, wie Frikasse, nur ohne Timian u. Estragon bereitet man, indem man sie über in kleine Würfel geschnittenes Kalbfleisch u. Zunge gießt. diese Masse füllt man in kleine Muscheln bestreut sie mit geriebener Parmesankäse u. geriebenem Semmel gibt noch ein Stückchen Butter darauf u. läßt sie bei starker Hitze hellgelb backen.

Ragoutsauce

einige Löffel Mehl läßt man langsam in Butter dunkelbraun schmoren, schneidet Zwiebeln, Pilzen, Möhren, auch kann man einige Scheibchen Schinken mit beilegen, in Butter u. Fett zusammen, gibt es zum Mehl, füllt dieses mit Bouillon auf, gibt etwas Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Estragon, Zitronen u. Rotwein hinzu u. läßt es langsam gar kochen, gibt es durch ein Sieb u. thut noch etwas Sherry zu.

Küßchen zum Zungenragout.

4 ganz hartgekochte Eigelb streicht man durch ein Sieb, gibt 1 Löffel Mehl hinzu, verreibt beides gut zusammen, thut noch 1 rohes Eigelb, 1 wenig Salz u. gar Stückchen Butter dazu,

macht alles gut durcheinander u. formt kleine Klößchen. Man läßt sie in Salzwasser einige Minuten kochen.
Auf 1 ℔ gehacktes Schweinefleisch rechnet man 1 ganzes Ei, 3 eingeweichte Brödchen, Pfeffer u. Salz, mengt dieses gut u. formt länglichte Klößchen wie u. kocht sie gleichfalls in Salzwasser. In die Sauce kann man zum besseren Wohlgeschmack noch Schmorgurken hinzufügen.

Gaulasch.

Rindfleisch wird in Würfel geschnitten, Speck u. Zwiebeln in einem Topf gebraten, man läßt beides anbraten (andämpfen), dann das Fleisch dazu, Salz u. Pfeffer darüber gestreut. Es muß ziemlich scharf sein. Nun

streut man etwas Mehl darüber und schmort das Fleisch, ungefähr 2 – 2½ Std. gießt etwas Brühe u. Rotwein dazu, bis es bedeckt ist.

Heringsbeyrübis

In einer Form legt man schichtweise einige kleingeschnittene Kartoffeln u. Heringe, obenauf legt man etwas Butter u. Sahne mit ein paar Eiern gequirlt, legt es in den Ofen u. bäckt es.

Maccaroni Pastete

Die weichgekochten Eier schneidet man in kleine Stückchen vermischt sie mit klargemachten Pilzen, legt es in eine Form, gießt etwas Sahne oder Butter obenauf, legt es in den Ofen u. läßt es backen.

Schwäbische Fleischvögel.

Man schneidet aus einer Kalbskeule Schnitten wie zu Schnitzel, klopft sie, salzt u. bestreicht sie mit einer pikanten Fleischform, die man aus gewiegtem Kalbsfleisch, einigen gehackten Kardellen, einer geriebenen Semmelbrösel, 2 Eiern, Salz, Muskatnuß u. Weißbrödchen bereitet hat. Dann wollt man die Schnitten aufbindet sie zusammen, spickt sie zierlich, u. dünstet sie in Butter mit einigen geschnittenen Möhren, 1 Zwiebel, 2 Zitronenschalen, Pfeffer u. Gewürzkörnern weich. Nun nimmt man die Fleischvögel heraus, entfettet die Brühe, rührt einen Löffel Mehl in dieselben gar, fügt ein Glas Weißwein, 1/2 Tasse kochendes Wasser, 5 gr. Fleischextrakt u. 2 Löffel Capern hinzu, läßt die

Butter heiß werden u. gießt sie über die Fleischvögel, welche man mit einem dichten Kranz gedämpfter Stangenbohnen umgibt.

Fleisch-Pastete

Zu einer Pastete nehmt man 1 ℔ Kalbsleber, 1/2 ℔ frisches Schmalz, 1 ℔ Schweinegekröse, eingemachte Kapern, Zitronensaft, Lorbeer, Eier, Mandeln, Pfeffer, Salz, Zwiebel u. Muskatnuß, mischt dieses alles kräftig durcheinander, füllt es in eine Form u. läßt es 2 Stunden im Wasserbade kochen.

Hirschragout.

Man nimmt den Hals u. das Blatt dazu, wäscht sie gut, schneidet sie in Stücke u. legt sie mit Zwiebeln, gelben Rüben, Pfeffer

Lorbeer, Nelken, Pfeffer u. Salz in ein passendes Gefäß, übergießt die Stücke halb mit guter Fleischbrühe u. halb mit Rotwein u. dämpft sie langsam weich. dann läßt man das Fleisch abtropfen, röstet Mehl u. etwas Zucker in Butter braun, verkocht dies mit der durchgegossenen Brühe, fügt Kapern, Pfeffergurkel u. kleine Gurken u. dünstet das Fleisch noch zehn Minuten. das Ragout wird mit Kartoffelklößchen angerichtet.

Kalbsragout.

Man nimmt halb Kalb- u. halb Schweinfleisch ohne Knochen u. schneidet es in Rücken, dann hält man etwas Speck in einem Topf, läßt ihn ausbraten, schneidet recht viel Zwiebeln hinein, läßt sie

galt werden, thut das Fleisch hinein, läßt es hübsch braun anbraten, schüttet etwas Bouillon hinzu, stäubt etwas Mehl, schwitzen Pfeffer u. Salz darüber.

~~Schinken in Burgunder.~~

~~Mayonaise~~

Kalbskopf en tortue

Der Kalbskopf wird von den Knochen ausgelöst. Die Haut in die Zunge werden gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt u. weich gekocht. Das Fleisch wird etwa mit Essig in Bouillon gekocht die Knochen werden abgekocht.

Sauce dazu:

Fett u. ziemlich viel Mehl wird in einem Topf gelassen u. hellgelb angebraten;

dann thut man Mehl daran u. läßt es braun werden, fügt etwas Rotwein bei, füllt es mit Bouillon auf, thut Essig u. etwas Zucker, Senfgewürz u. Worcester daran; schüttet die Brühe von den Knochen noch zu u. thut das Fett von 1 Citrone noch daran. Gibt nun alles durch ein Sieb auf das Fleisch welches in viereckige Stücken geschnitten wird. Garnirt wird der Kalbskopf mit fein, fortgekochten Eiern, in Scheiben geschnittenen Gurken u. Blattsalat.

Eichelsteiner
Bismarks Lieblingsspeise

1 Teil Schweinefleisch
" " Hammel "
" " Rind "
" " Kalb "

wird tüchtig gemischt mit Salz u. Pfeffer. Dann werden rohe Kartoffeln u. Karotten in Scheiben geschnitten, dann in einen Topf gethan, in welcher Rindermarkfett zuvor heiß gemacht worden ist, ein wenig angebraten. Dann wird Brühlein dazugeschüttet u. läßt es langsam schmoren ungefähr 2 Std. Kurz vor dem Anrichten thut man ja noch das Mangel Rotwein hinzu.

Schinken in Burgunder.

Der Schinken wird weich gekocht, abgezogen u. in eine Pfanne, worin etwas Butter u. Zucker ist, braun werden lassen, schön hellbraun glasirt. Während dem

bereitet man folgende Brühe: In einer gut verkorkten Schüssel für 1/2 Fl. Rotwein etwas Cayenne, eine Prise Zucker, eine wenig Madeira, lege den Schinken hinein u. lasse derselben recht gut von der Brühe durchziehen, aber nicht kochen. Beim Anrichten garniere man selbigen mit in Butter u. Zucker glasirten Kastanienbeln.

Klops a la Königsberg

Halb Rinder halb Schweinefleisch, gehackt, etwas geriebenen Semmel, Eier, Pfeffer, Salz u. wie Klöße geformt.

Sauce dazu:

Mehl u. Butter hellgelb werden lassen mit der Brühe von den Klößen aufgefüllt, dann etwas Weißwein, Citrone und

Salzburg, etwas Lorbeer u. Pfefferkörner. Dann gibt man die Sauce durch ein Sieb, läßt die Klöße noch einmal heiß werden u. richtet sie an.

Gefülltes Krautkopf.

Weißkraut wird abgebrüht, dann wird in eine mit Butter ausgestrichene Form eine abwechselnd Lage Kraut, eine Lage Schweinefleisch, welches wie auch anderes Gehacktes zu recht gemacht wird, gelegt, darauf etwas Schmand, dann in eine Pfanne mit Wasser gestellt u. 2 Std. gekocht.

Sauce dazu:

Etwas Butter wird ausgelassen, Mehl darin gelb geröstet, mit dem Kraut-wasser aufgefüllt u. mit Ei abgerührt.

Scherergericht.

Rohgesottene in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden eine Schicht in einer mit Fett ausgestrichenen Form gethan. darauf kommt eine Schicht in Würfel geschnittenes halb Rind- halb Schweinefleisch, dann Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Fett u. wieder Kartoffeln u. s. w. Hat man die Masse fertig eingepackt, gießt man einen Topf feuren Kaffee, welchen man durch mit Wasser verdünnen kann, darüber u. läßt diese Masse 2½ Std. dämpfen.

Gänseleberpastete

1 ℔ Schweinefleisch u. 1 ℔ frischer Speck wird fein gehackt. dann macht man dies mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuß gut durch. die Gänseleber wird in Scheiben geschnitten u. in

Milch gemischt. dann stößt man in eine Form, welche zuvor mit Butter ausgestrichen wird, eine Lage Schinkeln, eine Lage Gewürzkuchen u. so weiter bis die Form voll ist. dann kocht man die gefüllte Form in einem Topf 3 Std.

Kochkäse

Kauf' aus der Bäuerin Hand, die dich mit Butter versorgt,
Für der Schwiegerin Sohn des nährenden Quarkes ein Pfundlein;
Presse, daß nicht zu nass, noch zu trocken die sei die Masse.
daß nicht vergebens die Milch u. die mühsame der Brei
darauf nimm ein irden Gefäßlein so sicherst Rebes bereit,
Kneteln mit zarter Hand sorglich die Masse hinein.
doch bewahre nur wohl, daß du verschließest das Gefäßlein
Vor dem geschäftigen Brummer, der leicht die verkehrt das Werk.
Alsdann laß der Natur, der allzeit treuen Gehilfin
Wirksamen Beistand, daß sie Werk in der Gährung erhalte.
zwei Tage und drei, sie mögen nun wohl dir's gut gelingen
doch die Entscheidung sie fällt nur stets dem Geschmacke.
Ist fertig alles gar, nimm der Gefäße ein zweites,
Streu zuckersam die Speise, die der köstlich soll werden,

Von Butter 1/8 der Menge zerfließe im irdenen Töpflein
Über dem Feuer, daß linde, dann heftige Lohe, sie schadet.
Gieße den Quark nun hinein, daß er sich u. geschmeidig
Fein auf das wichtigen Kummels u. reichlich das Kohes rechts
Wäre, was leicht noch geschehen, zu daß die noch das Gehöge,
Gieße von lebender Milch, der Löffel 1, 2 noch dazu
„Rühre, nun Köche, mein Weilein," so singe u. sage fein
Fünf Min. u. sechs, wird gut dich aber bedünkt.
Rühr mit dem Löffel von Zeit geschäftig u. stetig die Masse,
Daß dem Quarke aufsteigen, der lüftigen Blasen der Menge.
Ist fertig nun das Gemenge, so gieße das Fürsenen Köpflein
Von Porzellan, dann weichen, alles u. zeglich hinein,
Daß in der Küche das Kalten die Masse sich kälte u. steife.
Auf dem das Glöcklein zum Tisser, ertönenzelnd der
Gib, was du zeglich bereitet, nun deinen Kirchers
Fürwar, es scheinen fremder voll Mid der Glaubigen
Seitdem in Kirchers verwendet, Ambrosia dem
Sterblichen labet.

Mehl- u. Eierspeisen

Es kann die Köchin ihre Kunst beweisen
Vornehmlich auch an Mehl- u. Eierspeisen,
Denn es sind wahrlich keine Kleinigkeiten,
Sie so, wie sie sein sollen, zu bereiten,
Sie in des Ofens glühend'heißen Rachen,
Wie in dem Dampfbad sorglich zu bewachen.
Bis goldgelbstrahlend, prächtig aufgegangen,
Sie lieblich duftend auf den Tisch gelangen,
Um hier die rechte Würdigung zu finden,
Aus Form u. Schüssel blitzschnell zu verschwinden

Kroquettes

Gekochte Kartoffeln werden gerieben. Ein Stück Butter wird zu Schaum gerührt, steckt 2-3 Eier daran u. Salz, Muskatnuß u. Mehl, u. macht dies alles unter die Kartoffeln, rollt diesen Teig auf, rollt ihn in Kreisform, schneidet kl. Stückchen, garniert sie u. backt sie in Schmalz u. gibt sie zu Braten. (Rinderbr., Rouladen, od. Rostbraten.)

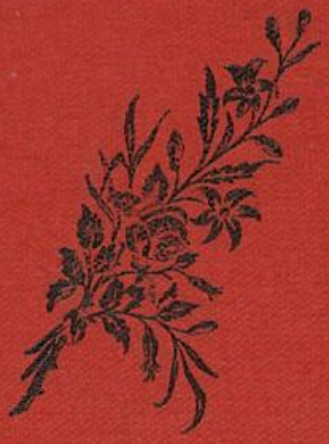
Omlet herbes

Zu 1 Omlet für 1 Person nimmt man 2 Eigelb, schlägt sie thut etwas Milch u. verschiedene Kräuter hinein.

Omlet soufle

Man nimmt einige Eigelb, ebensoviel Löffel Zucker, rührt die Masse zu Schaum, thut etwas Kartoffelmehl dazu u. den Schaum von den Eiweiß u. bäckt die Masse in nicht zu großer Hitze.

Getränke



h-

eepte