Koch-Recepte

Anne Epke.

Hefeteig.

Zur Bereitung eines guten Hefeteiges sorge man erst für gute frische Hefe. Einige Minuten vorher rühre man sie mit etwas Zucker u. lauwarmer Milch an, welches eine stärkere Gährung bewirkt. In der Mitte des Mehles macht man eine Vertiefung, rührt in dieser die Hefe zu einem klaren dünngeblümten Teige u. lässt sie zugedeckt in einem warmen Ofen eine Weile gehen. Zum Anrühren muß die Milch reichlich Butter u. Eier lauwarm sein. Ist der Teig gut geriehrt, so wird er ungemein locker, wenn er eine gute Viertelstunde immer brauen recht tüchtig geschlagen wird. Bei weichem Teig wie Kuchen Teigkuchen kann dieses mit dem Löffel geschehen, bei festerem, trockenen geknteten Teig schlage man ihn einigemale stark auf den Backtisch, lege ihn wieder zusammen u. setze das Schlagen bis zur bemerkten Zeit fort. Nachdem stelle man ihn an einen warmen Zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem warmen Tuche zu u. lasse ihn 2-2½ Std. gehen. Langsames Gehen macht den Teig weiß und zu rasches u. starkes Treiben aber trocken u. zähe.

Hefeteig für Obsttorten.

Zum Teig 10 verangestellte Hefe 200 g gesiebtes Mehl zum warm Bitter 2 Eier 2 Eßl. Zucker etwas lauwarme Milch u. 31 g. frische Hefe. Der Teig wird wie oben angegeben angemischt zu einem festen Teig geknetet, ausgerollt in Form oder auf Platten mit Pflaumen oder Apfelstückchen belegt und Apfeltorte Aprikosen Pflaumenmarmelade überstreichen. In letzterem Falle wird die Torte mit kleinen schmalen Teigstreifen in schrägen Caros überlegt die nach dem Aufgehen gut mit Eigelb bestrichen werden. Die Torte muß in sehr guter Hitze backen.

Roll- oder Schneckenkuchen.

Zum Vorteig 5 St Hefe 1 l Milch 450 g Zucker 5 Eier 225 g Butter etwas Salz u. Zitronenschale 150 g Hefe dann läßt man den Teig 1½–2 St. gehen, rollt ihn aus verteilt 300 g Butter in kleinen Stückchen darauf schlägt den Teig übereinander u. rollt ihn noch 2 x aus. Nachdem er etwas geruht rollt man ihn länglich 4 eckig aus

u. bestreicht ihn mit einer Füllung bestehend aus 450 g geriebene Mandeln Biskuitbröseln, Zucker u. etwas Milch bestreicht damit den Rand, rollt den Teig auf und legt ihn an einen gut gefettten Form. Nachdem er gut gegangen ist wird er mit Ei gestrichen u. in starker Hitze 1¼ Std. gebacken. Statt obiger Füllung kann man auch Rosinen Zucker u. Zimmet auf Zitronat nehmen.

Rodonkuchen v. Hefeteig.

1½ ℔ gesiebtes Mehl ½ ℔ geschmolzene Butter ¼ ℔ Zucker 6 Eier ½ l warme Milch 1 Eßlöffel Salz 1 Zitronenschale ¼ ℔ Rosinen nach Belieben Mandeln u. Zitronat 50 g Hefe. Der Teig wird nach obiger Vorschrift angerührt mit einem Holzlöffel gut geschlagen in der gut gefettten Form gefüllt 1½–2 Std. zum Gehen gestellt u. in Mittelhitze 1 Std. gebacken.

Hefeteig für Berliner Pfannkuchen.

Zum Teig ¼ l Milch ¼ ℔ Butter 1 Ei 10 ℔ Mehl 5 Eidotter

50 g Zucker 1 Teelöffel Salz 50 g Geh. Mehl u. Butter u.
Milch erwärmt u. alles zu einer recht dicken
Teig verarbeitet den man so lange, bis er Blasen
wirft. Nachdem er nun geruht, bis er nicht
mehr klebt legt man ihn zu langsamer Aufgehen
auf ein mit Mehl bestreutes Backblatt. Ist das
geschehen rollt man ihn fingerdick aus, zieht
mit einem Weinglase Ringe, den Mitte mit
etwas Marmelade belegt wird. Die Ränder werden
mit Ei gestrichen, damit sie gut zusammenhalten.
Nun wird ein dünner Teigstreifen darüber gelegt
ringsum gut angedrückt u. die Zellen mit
dem Weinglase ausgestickt, nachdem sie gut
gegangen werden sie in heißem Schmalz ge-
backen die obere Seite nach unten- u. warm mit
Zucker u. Zimmet bestreut. Für Apfelröschen u.
dergl. kann der Teig für Obsttorten gebraucht werden.
Verw. S. 186.

Sandtorte.

200 g Butter 200 g Zucker 8 Eier 1 Zitronenschale 3/4 ℔ Mehl 1 Pk. Backpulver. Butter schaumig rühren Eiweiß u. Zucker nach u. nach zugeben u. 20 Min. ununterbrochen rühren langsam das gesiebte Mehl u. Backpulver u. zuletzt den Schnee der Eier. Backzeit nach belieben, mit Buttercreme oder Kirschsaft mit Früchten oder Marzipan. Auch für Sahnetorte

Sandtorte.

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 10 Eier 1 Zitronenschale 200 g Mandeln 1 Pk. Backpulver 1/2 Mehl sehr gut klein Form. – III Art. 3/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 9 Eigelb 1 Tasse Milch 1 1/2 ℔ Mehl 1 1/2 Pk. Backpulver, Saft u. Schale einer Zitrone zuletzt den Schnee der Eier.

Sandtorte.

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 10 Eier 10 Schale einer Zitrone 1 ℔ Mehl 1 Pk. Backpulver

Königskuchen.

10 ℔ Butter 10 ℔ Zucker 1 Pfd. Backpulver 10-12 Eier 1 Glas Rum 20 Pfeffer u. 20 g bittere Mandeln 10 g Zitronat 100 g Rosinen 100 ℔ Mehl sehr schön für eine Rollenform.

Englischer Theestollen.

¼ ℔ Butter 120 ℔ Zucker 5 Eiweiß 1 Zitronenschale ¼ ℔ Korinthen 60 g Mandeln 60 g Zitronat 1 Eßl. Rum 200 g Mehl und zuletzt den Schnee der Eier.

Rehriken.

¼ ℔ Butter 120 g Zucker 7 Eigelb 90 g Schokolade 45 g Zitronat ½ Teelöffel Zimmt 40 g Mandeln 2 Eßl. Rum ½ Mehl Schnee der Eier ½ Pfd. Backpulver.

Kirschenmuschel.

7 Brötchen in Würfel schneiden einweichen u. gut ausdrücken. 1 Pfd. Butter mit den Eigelb, Zucker und Zimmet gut rühren dazu die Brötchen, der Eier-

schen u. zuletzt 2 ℔ ausgestiefte Kirschen durchziehen. Die Masse wird in eine gefettete mit Semmelbrot bestreute Form gefüllt u. 1 Std. bei ziemlich starker Hitze gebacken.

Pflaumenkuchen.

1 Pfd. Butter ½ ℔ Zucker 6 Eidotter 20 Min. rühren ¾ ℔ gesiebtes Mehl langsam nebst 1 Pk. Backpulver zugeben u. zuletzt den Schnee der Eier. Die Hälfte der Masse wird in eine gut gefettete Form gefüllt 2 ℔ ausgestiefte Pflaumen darüber und dann die übrige Masse. 1½ Std. backen.

Buttercrem.

200 g ausgewaschene Butter 200 g Staubzucker 1 Pk. Vanillezucker 3 Eidotter. Die Butter wird ohne anzuwärmen schaumig gerührt nach u. nach der gesiebte Staubzucker u. Eidotter zugegeben.

Braten
Eingemachtes
Eier-Speisen
Fische
Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Schokoladen Buttercrem.

200 gr. Butter 200 gr. Zucker 1 Pk. Vanillezucker 3 Eier. u. soviel Kakao wie schön farbe hat die Butter wird gut ausgerührt u. gut schaumig gerührt. Eiweiß u. gesiebter Zucker zugegeben und der nötige Kakao zugesiebt. der Kakao kann auch mit dem Eiweiß angerührt werden.

Biskuit Torte.

1 Tütchen Butter 3/4 ℔ Zucker 10 Eidotter Saft u. Schale einer Zitrone 1 Löffel Anis 3/4 ℔ Mehl 1 Pk. Backpulver. Schaum, Eier, Butter, Zucker Eidotter schaumig rühren. 20 Minuten. Nach und nach Mehl einer Teil vom Eiweiß, das übrige leicht unterziehen. die Masse backt sich auch sehr gut in Backform. da sie leicht zusammen fällt muß man recht vorsichtig sein.

Brot Torte.

3/4 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 10 Eigelb 20 Min. rühren gibt dann 180 gr. Mandeln. Saft u. Schale einer Zitrone 1 Tel. Zimt 1 Messerspitze gemahlene Nelken 1/4 ℔ Zitronat 1 Pk. Vanillin. 1 Glas Rum 3/4 halb geriebene Schoc.

brot halb Zwieback. 1-2 Eßl. Mehl 3-4 E. Kakao 1 Pf. Backpulver u. zuletzt die Eier der Eier zu Rumguß mit Vanillezimmerung od. Marzipan.

Zwieback Torte.

3/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 10 Eier 4 Wir. rühren, gibt dann 120 gr. Mandeln Stck. Zimt Saft und Schale einer Zitrone 1 Eßl. Rum. 1/2 ℔ geriebener Zwieback. 1 Eßl. Mehl. 1 Pf. Backpulver. u. zuletzt die Eier der Eier zu. 1 Std. bei Mittel Hitze.

Mürbeteig Torte.

1/2 ℔ Butter 200 gr. Zucker 4 Eier etwas Zimt u. Salz der Zitronenschale 1 ℔ Mehl 1 Spitze Ammoniumgum Teig verarbeitet. Etwas kalt gestellt ausgerollt u. mit Obst gefüllt. Apfelstückchen in Wein u. Zucker aber angekocht, aufgeschnitt Pflaumen Mandel. Trauben u. s. w. Für Trauben kann ein Guß von 4 mit Zucker geschlagenen Eiern darüber gegossen werden. Dieses auch glatt gestrichen und mit Schmalz aufgeweichte Streifchen belegt. Vor dem Backen werden die Streifchen mit Eigelb bestrichen.

Kirsch Torte.

Der obigen Mürbteig wird in schöne Form mit einem etwa 3 cm hohen Rand gebacken dicht mit entkernten Kirschen belegt. Der Kirschsaft wird mit Gelatine gebunden. Auf ½ l. Saft 8–9 Blatt (weiße) Hirsch Rum. Nachdem dieser anfängt zu binden wird er über die Kirschen gegossen. Darf nicht erst ganz steif sein, da sie dann nicht glatt wird. Nach Belieben mit in Scheibchen geschnittenen Mandeln bestreut od. mit Schlagsahne bespritzt.

Nuß Torte.

10 Eidotter ¾ ℔ Zucker schaumig gerührt geb dann 1 ℔ Nußkern 1 Zitronenschale 2 Eßl. Mehl 1 Spitze Kuv. nier u. zuletzt den Schnee der Eier zu. Mit gelbem Buttermarm u. Nüssen verziert, oder auch mit Schlagsahne bespritzt.

Makronen Torte.

Der Mürbteig wird in schöne Form mit aufstehendem Rand gerollt. ¾ ℔ Mandeln u. ¾ ℔ Kaulzucker Kaulzucker werden gut verrührt etwas reiben gerührt 1 Zitronenschl. u. geschl. Eiweiß durchgezogen die auf den Boden gefüllt u. gebacken.

Crem z. Füllen f. Torten.

½ l. Milch 4 Eidotter 14 ℔ Zucker nach Belieben: Vanille Rum oder Zitronengeschmack, reib bis zum Kochen geschlagen gar und 4 Blatt Gelatine kurz aufgelöst zugegeben die Masse reib geschlagen bis sie gut glatt ist und sich zu binden anfängt.

Marzipan Braut Torte.

200 gr. Butter 300 gr. Zucker 8 Eidotter 20 Min. rühren, geb dann gr. Mandeln 300 gr. geriebene Mehl 1 Zitronenschale 1 Pkt. Backpulver u. zuletzt den Schnee der Eier. Verzierung: Wie: per Buttercrem mit grünen Mandeln Myrtenkr. od. Zwergelchen. Für Füllerchen Füllgeln u. Füllmagen.

Silber Torte.

225 g Butter 300 gr. Zucker schaumig rühren 225 gr. Mehl 1 Zitronenschale 1 Pkt. Backp. Schnee von 15 Eiern.

Fortsetzung siehe Gelee u. Gefrornes u. bei Salate

Kalbfleisch.

Kalbsbraten.

Hierzu nimmt man am besten das Keulenstück od. den Kalbsnierenbraten. Will man das Nierfett mitbraten, so läßt man nachdem das Fleischstück gewaschen u. getrocknet, das Fett vom Nierfett u. rollt es mit dem Braten fest zusammen. Nachdem das Bratenstück mit Salz eingerieben, bratet man es in reichlich Butter u. Fett schön gelb an, löscht mit mit einigen Tassen warmen Wasser ab, deckt den Topf rasch zu u läßt den Braten bei starker Hitze unter häufigem Begießen 1½–2 Std. schmoren. Ein kleiner Braten darf nicht über 1¼ Std. im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich u. trocken würde. Auch muß man beim Braten gut achten, daß die Sauce nicht bräunlich wird. Ist der Braten angerichtet, nimmt man etwas Fett von der Sauce, rührt das, sich im Bratpfl angesetzte mit etwas Wasser zusammen, bindet die Sauce mit Wasser od. Milch angerührtem Kartoffelmehl. Will man die

Kalbsfüße zu Gelee benutzen, lasse man sie nicht zu weit
abkochen, gebe den vom Fleisch abgetrennten Saft wieder zu u.
wenn nötig einige Blatt weiße Gelatine gießen ab
durch ein Haarsieb in eine mit kaltem Wasser
ausgespülte Form. Nach dem Erkalten nimmt
man das Fett ab, stürzt das Gelee u. garniert ihn
gehackt od. mit beliebigen Sachen ausgestickt mit
Petersilie zum Garnieren von kalten Schüsseln.

Kalbs-Frikandeau.

Aus der Keule kann man einige schöne gleichmäßige Stücke häuten u. spicken sie wie Filet. Dann werden sie mit etwas Mehl bestäubt, mit Salz bestreut u. in heißer Butter mit einer Zwiebel u. Petersilienwurzel schön gelb angebraten. Dann wird mit etwas heißem Wasser gelöscht u. 1 Std. bei ziemlich starkem Feuer geschmort, wobei man die Frikandeau mit der braunen Sauce öfter begossen werden. Nach gelbbraunem werden nimmt man sie heraus u. macht die Sauce wenn sie nicht genug gebunden ist mit einer Messerspitze mit Sahne angerührtem Kartoffelmehl

sämig. Auch kann man in die Sauce einige geschnittene Trüffeln od. Champignons legen.

Gefüllte Kalbsbrust

Aus der Kalbsbrust werden die Knochen gelöst. Dann wird sie gewaschen, gut gepeckert u. mit Salz u. Pfeffer eingerieben. Zur Füllung nimmt man ein Pfund gehacktes Kalb u. ein Pfund Schweinefleisch, einige Eier, einige in Butter geweichte u. gehackte Zwiebeln u. Petersilie, ein Stück in Milch od. Wasser geweichtes Weißbrot, Salz, Pfeffer u. geriebene Muskatnuß und mengt alles gut durch. Diese Füllung gibt man in die Öffnung näht sie zu, wickelt sie mit einer Bindel zu einer schönen Rolle u. bratet sie in heißer Butter u. einigen Petersilienpfeilern schön gelb an. Bei ziemlich starker Hitze läßt man sie unter öftem Begießen 1½–2 Std. braten, je nach der Größe der Brust. Die Sauce wird etwas entfettet u. sämig gemacht. Beim Anrichten vergesse man nicht die Fäden herauszuziehen. Diese Kalbsbrust ist auch gut zum Kaltschneiden.

Galantine in Gelee.

Aus einer Kalbsbrust werden alle Knochen, sowie alles Knorpel u. Fett ausgelöst, daß nur das schöne Kalbfleisch bleibt. Die Haut braucht hierfür nicht ganz zu bleiben. Man macht eine kräftige Fülle von etwas Kalbs- u. Schweinegehacktes mit Salz u. Pfeffer gewürzt. Nachdem die Kalbsbrust abgewaschen u. getrocknet wird sie mit Salz ausgerieben u. mit der Fülle bestrichen. Ebenso Hartgekochte Eier werden in Stücke geschnitten u. abwechselnd mit Streifen von Pökelzunge, geräuchertem Rauchfleisch, Schinken u. nach Belieben auch Trüffeln über die Fülle gelegt, fest zusammengerollt in ein Tuch gewickelt u. mit einer Kordel fest umbunden. Dann wird sie in kochendem Salzwasser mit einigen Zitronenschalen aufbewahrt, die Kräuter entfernt sind, einigen Pfefferkörnern u. Lorbeerblättern, einem Guß Weißwein u. Essig 1½–2 Std. langsam gekocht. Nun läßt man die Galantine, die mit einem passenden Deckel u. einem sauberen Stein beschwert hat in der Brühe

erkalten. Einen Teil der Brühe gießt man durch ein Sieb, löst einige Blatt weiße Gelatine darin auf u. gibt dieses in mit Wasser ausgespülte Förmchen, die man nach dem Erkalten ganz, geschnitten oder mit beliebigem Garnieren ausgestreut zum Garnieren der Schüssel verwendet. Zum Anrichten eignet sich am besten eine runde flache Schüssel. In die Mitte ein Berg von geschnittenen Eiern mit Petersilie u. Radieschenröschen garniert, rundum die Schüsseln mit gespritzter Mayonnaise, Kirschen, Eier u. kleinen Petersilienzweigchen garniert. Als Zugabe Salat.

Kalbs-Schnitzel.

Aus einer Kalbskeule werden Stücke in Größe kleiner Beefsteaks geschnitten etwas geklopft, mit feinem Salz u. Pfeffer eingerieben in Ei u. Semmelmehl umgewendet u. in reichlich Butter zart gelb gebraten. Beim Anrichten kann man die Schnitzel mit etwas Zitronensaft beträufeln u. mit Zitronenscheiben u. Kapern geschmackvoll mit Sardellenstreifen

u. einer Spiegel belegen.

Rahm-Schnitzel.

Diese werden anstatt in Semmelbrot in Mehl umgedreht. Wenn sie schön gelb gebraten, gibt man eine Tasse dicken Rahm zu, begießt damit die Schnitzel u. bindet die Sauce falls sie nicht sämig ist mit einer Messerspitze Kartoffelmehl.

Kalbsrouladen.

Aus der Keule werden handgroße Stückchen geschnitten geklopft, mit Salz u. Pfeffer eingerieben, mit Speckstreifen belegt zusammengerollt u. mit einem Bindfaden umbunden. Die Röllchen werden in Mehl umgedreht in einem Kessel mit heißer Butter schön gelb geschmort. Dann gießt man heißes Wasser u. Bratensauce zu u. läßt sie eine halbe Stunde schmoren. Die Sauce muß recht sämig sein.

Gefüllte Kalbskotelets.

Die Kotelettes werden mit Salz u. Pfeffer eingerieben u. auf einer Seite in Butter gelb gebraten. Diese wird dann mit einer Fülle, die aus etwas Kalbs u. Schwein-

in gehacktes 1 Ei etwas Salz u. Pfeffer gemischt ist, belegt mit geriebenem Schweizerkäse überstreut u. in einer Bratpfanne in heißer Butter unter öfterem Begießen gelb gebrennt. Am besten schiebt man sie offen in den Backofen, daß sie zugleich von oben u. unten Hitze haben.

Kalbsleber.

Die Leber wird gewaschen u. eine Weile in warmes Wasser gelegt, damit sie sich besser enthäuten läßt. Dann wird sie in fingerdicke Stücken geschnitten in Mehl umgewendet u. in heißer Butter schön gelb angebraten. Zugleich dämpft man etwas gehackte Zwiebeln mit, löscht dann mit etwas warmem Wasser ab, gibt Salz u. Pfeffer zu u. läßt sie zugedeckt etwa ½ Std. schmoren. Langes Kochen macht die Leber hart. Beim Anrichten gibt man etwas Wein zitronensaft od. etwas Essig zu. Ist die Sauce nicht sämig genug so gibt man etwas angerührtes Kartoffelmehl zu.

Kraines Kalbsragout.

Man schneidet die Brust in kleine vierkeckige Stücke, die man in heißer Butter schön gelb anbrät. Dann gibt man soviel Wasser als man Sauce zu haben wünscht, etwas Salz u. einige Petersilienwurzeln u. läßt dann das Fleisch fest zugedeckt, langsam weiter schmoren, etwa 1¼ St. dann wird etwas Mehl in Butter gelb geschwitzt mit der etwas abgeschöpften Sauce abgelöscht u. Zitronensaft u. einem Guß Madeira gewürzt. Nach Belieben kann man Champignons Fleisch od. Nierenklößchen zugeben. Das Fleisch wird mitten acht Minuten Sauce gereicht.

Kalbs Fricasse.

Die Brust oder auch das Schulterstück wird in vierkeckige Stücke geschnitten u. mit kochendem Salzwasser, Schalotten auf Feuer gesetzt aufgeschäumt, fest zugedeckt u. etwa 1 St. langsam gekocht. Dann schwitzt man Mehl mit Butter blond gelb, löscht mit geschlagener Sahne ab, würzt mit Zitronensaft u. Wein u. zieht mit Eidotter ab. Die Sauce

muß recht dicklich sein. Nach Belieben kann man auch mit dem Fleisch auch einige in Stücke geschnittene Schwarzwurzeln oder Spargel kochen. Will man statt dessen Blumenkohl nehmen so kocht man ihn in Salzwasser schütten gar, richtet das Fleisch in der Mitte der Schüssel, stellt den Blumenkohl zierlich rings herum u. gibt die Brühe recht heiß dazu herüber. Auch können kleine Pilzchen von Kastanienig oder Champ von Blütenstiel (doppelt gebrochen Halbmondchen) zum Garniren od. zugeben.

Frischhaltungs Regeln

1) Man möglich schaffe nur Weck Apparate u. Gläser an, da diese von bester u. sicherster Beschaffenheit sind.

2) Halte Apparate u. Gläser immer rein, blank u. geruchfrei. Größte Sauberkeit ist Hauptbedingung mit. Beschädigte Ringe, Deckel, sowie Federn die die Spannkraft verloren haben brauche nie. Wird der Apparat länger nicht gebraucht so muß er eingefettet werden.

3) Ein gutes Thermometer.

4) Also, sei es Obst Gemüse od. Fleisch muß nur von bester u. ganz frischer Qualität sein. Alles sorgfältig gereinigt u. zerschnitten sein.

5) Genau auf die bei den Rezepten angegebene Temperatur u. Kochzeit achten. Aus bestimmten Gründen kann eine Abweichung nötig sein. Hat die Frischhalterin einmal genügende Erfahrung, weiß sie schon bald wo Abweichungen nützlich od. gar nötig sind.

6) Fülle die Gläser nie zu voll, fülle die Gläser mit kaltem Inhalt od. eingekocht. Stelle nie kalte Gläser in heißes Wasser od. heiße Gläser in kaltes Wasser

Eingemachtes
Eier-Speisen
Fische
Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Ehe die Gläser aus dem Apparat kommen, müssen sie etwas abgekühlt sein, dürfen nicht in Zugluft oder Kälte gestellt werden.

7.) Das Wasser darf beim Sterilisieren niemals wallen, die nötige Temperatur kann auch erreicht werden wenn das Wasser zieht.

8.) Tags nach dem Sterilisieren od. auch nach am 2. od. 3. Tage ob die Gläser geschlossen u. der Inhalt frisch ist.

Gemüse.

a Spargel.

Für Stangenspargel eignen sich am besten die hohen 3/4 u. 1 1/4 l. Gläser. Der Spargel der bekanntlich eines der feinsten Gemüse ist wird sorgfältig von seiner holzigen Schale befreit, gleichmäßig abgeschnitten, daß sie ins Glas passen u. 1/2 Std. in kaltes Wasser gestellt, welches man einige mal wechselt. Inzwischen bringt man ein Gefäß mit schwachgesalzenem Wasser auf Feuer, worin der Spargel aber abgekocht wird. Hierauf nimmt man ihn heraus übergießt ihn mit kaltem Wasser u. füllt ihn die Büchse nach

unten in die Gläser aber sehr attrat u. fest. Da sich die Bouqet nach dem Kochen leicht auf die Seite legen. Zum Auffüllen nimmt man abgekochtes Wasser, dem man etwas Zucker beigefügt hat. Die Lösung darf nicht süß sondern nur ein wenig sein. Die Gläser werden nachdem sie sorgfältig geschlossen sind, bei 90-95 Grad 1 Std. sterilisirt. Nach 2-3 Tg. nochmal ½ Std. Die Temperatur darf nicht zu stark sein, sonst zieht er sich eben leicht zusammen. Weißbouqet ebenso. Dieser läßt sich in Bouqetform als Gemüse od. auch zu Bouqetsuppe verwenden.

Blumenkohl.

Dieser wird nachdem er sorgfältig gereinigt, wie Weiß in reichlich Wasser gelegten Kochendem schwachen Salzwasser eben abgekocht, kalt abgeschreckt u. schön in die Gläser gefüllt. Dem abgekochten Wasser zum Auffüllen gibt man wie bei Bouqet ganz wenig Zucker bei, daß das Wasser eben mild wird, sterilisirt bei 80-85 Gr. 1 gute ½ Std. am 2. Tg 20 Min. b. 80 Gr. u. am 3. nochmals 10 Min. Wird die Kochzeit mehr ausgedehnt, so zerfällt der Blumenkohl nach Schein schon leicht der Stell ist.

Ein-gemachtes
Eier-Speisen
Fische
Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

weshalb es nicht so wichtig ist, mit Weil Blumenkohl einzumachen.

Erbsen.

Wohl kein Gemüse wird so gern konsumirt wie gerade die Erbse, entweder allein od. mit jungen Möhren. Aber nicht jede Sorte eignet sich hierzu. Die besten Sorten sind: „grünbleibende Folger und" Riesen von Kassel. Die Erbsen müssen vollständig frisch sein. Nachdem sie von ihren Schoten befreit, werden sie gut gewaschen, die obenschwimmenden werden entfernt. Die andern in schwacher Salzlösung eben aufgekocht, möglichst schnell aber vollständig abgekühlt in die Gläser gefüllt u. mit einer ziemlich feinen Zuckerlösung übergossen. Auch kann man die Erbsen in der Zuckerlösung einen Wall kochen u. diese dann zum Auffüllen gebrauchen. Bei 98 Gr. 1 Std. sterilisirt am 2. Tag ½ Std. am 3. 10 Min. Zweimal Kochen genügt eigentlich aber besser ist, etwas länger u. einmal öfter. Am selben Tag einmachen an dem sie geschn.

Junge Möhrchen.

Von diesen gibt es verschiedene Sorten. Diejenigen, welche angenehm süßlich schmecken sind die besten. Man nehme die Möhrchen nicht zu klein da sie in diesem Zustand noch keinen richtigen Geschmack haben, hellgelb sind sie am besten. Sie werden vom Kraut befreit gewaschen u. in kochendem Wasser abgekocht. Nach 5 Min. probirt man ob sich die Haut leicht löst. Ist dies der Fall so stellt man sie ab u. gibt soviel kaltes Wasser bei, daß man sich die Hände nicht verbrüht. Nun läßt man die Haut ab, reibt sie in kaltem Wasser nochmals ab, füllt sie in Gläser u. gibt eine ziemlich süße Lösung zu. Auch kann man die Möhrchen roh abschaben gut waschen u. in der Lösung einkochen. Kochzeit 1 Std. b. 98 gr. am 2. Tag ½ Std. am 3. Tag 10. Minuten.

Schneidebohnen.

Zum Einlegen eignen sich am besten die sogenannten Stabbohnen d. h. solche die recht fleischig, lang u. breit sind. Die Bohnen werden nach beiden

Seiten hin sorgfältig von den Fäden befreit, mit einem scharfen Messer schräg geschnitten. Dieses muß möglichst schnell geschehen, damit sie nicht anlaufen u. braun werden. Die Bohnen werden dann in einer der mitten, nicht süßen Zinkvitriollösung abgebrüht, kalt abgeschreckt, fest in die Gläser gefüllt u. mit derselben Lösung übergossen. Nach Belieben können sie auch in scharfer Salzlösung abgekocht werden. Kochz. 1 Std. b. 98° Gr. 2. Tag (10 Min) ½ Std. 3. Tag 10 Min. b. 70° Gr.

Brechbohnen.

Hierzu eignen sich am besten die gelben Wachsbohnen. Die Bohnen werden früher abgezogen, gebrochen in schwachem kochendem Salzwasser aber vorgebrüht, abgetüpft in die Gläser gefüllt u. mit einer der süßlichen Zinkvitriollösung übergossen. Der Dicke zu daß mit etwas Essig gestreut werden. Kochz. 1 Std. b. 98° Gr. 2. Tag ½ Std. 3. Tag 10 Min.

Dicke Bohnen.

Nicht junge, zarte Früchte werden aus ihren Hülsen

entfernt, gewaschen u. in kochendem schwachem Salzwasser weichgekocht, kalt abgeschreckt in die Gläser gefüllt u. mit einer schwachen, nur aber milden Zuckerlösung übergossen. Einige Zitronenschalen in die Lösung gekocht halten die Beeren recht weiß, gibt dann noch etwas Beerensaft in die Gläser u. sterilisiert 1 Std. b. 98 Gr. 2. Kg. ½ Std. 3. Kg. 10 Min. b. 98 Gr.

Tomaten.

Die Tomaten werden von Stiel befreit, gewaschen, abgebrüht mit einer Nadel eingestickt in die Gläser gefüllt, mit einer schwachen Salzlösung übergossen u. 20 Min. b. 80 Gr. sterilisiert. Zum Garnieren von Fleischschüsseln Reisrand Nestchen u. s. w.

Gurkensalat.

Salatgurken werden geschält, geschnitten mit Salz überstreut, aus gedrückt in die Gläser gefüllt, mit abgekochtem Essig der reichlich zur Hälfte mit Wasser verdünnt ist übergossen. 10 Min. b. 80 Gr. sterilisiert.

Rhabarber.

Der Rhabarber wird gut gewaschen, abgezogen in gleichmäßige Stücken geschnitten, mit gut kochen-

dem Wasser übergossen, daß die rote Farbe abgeht u. wenn er gut abgetropft in die Gläser gefüllt mit einer Lösung von 100 Zucker auf ½ l Wasser übergossen u. ¼ Std. b. 80 Gr. sterilisirt.

Erdbeeren.

Man verwendet nur große, feste u. schön farbige die aber nicht zu reif sein dürfen, pflückt man möglichst jede einzeln ab. Dann sie von Stiel u. Kelchblättern, läßt sie etwas abtropfen u. füllt sie bis oben voll in die Gläser. Man stellt die Gläser ohne ohne Deckel u. Gummiring auf u. läßt das Wasser langsam bis auf 60 Gr. kommen. So läßt man sie 5–10 Min. stehen u. füllt dann die Gläser auf. Der Inhalt von 2 Glas gibt ein ganz. Glas. Der sich ergebende Saft wird abgeschöpft u. zur Zuckerlösung verwendet. ½ l Saft 100 Zucker sterilisiert einer. 10–15 Min. bei 75 Gr. Der übrige Saft wird filtrirt, aufgekocht u. in Flaschen aufbewahrt.

(Erdbeer Marmelade.)

Johannisbeeren.

Schöne rote Johannisbeeren werden mit einer Gabel vom Stiel behutsam gewaschen eingefüllt, mit einer Zuckerlösung von 2 ℔ Zucker auf 1 l Wasser 1/4 Std. bei 80 Gr. sterilisiert.

Johannisbeer-Saft.

Auch dieser kann in der bewährten Weise gewonnen werden. Das Filtrieren des Saftes auch für Gelee geschieht auf folgende Weise: Ein sauberes Wolltuch wird auf einem umgekehrten Stuhl aufgespannt u. an den Füßen festgebunden. Man füllt die Beeren u. den Saft hin u. läßt es in eine Schüssel abtropfen. 1/2 l Saft wird mit 1 ℔ Zucker gut gekocht aufgeschäumt u. erkaltet in Flaschen gefüllt. Die Beeren können auch vorausgepreßt werden. Dann läßt man ihn vor dem Kochen einige Tage aufgären.

Himbeer-Saft.

Diesen preßt man am besten vorher u. läßt den Saft 8 Tg. aufgären statt wie bei Johannisbeeren. Sehr vorteilhaft ist auch Himbeersaft mit Weinstein angesetzt.

Eier-Speisen
Fische
Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Stachelbeeren.

Hierzu nimmt man klein u. nicht zu reife Früchte. Die sauber gewaschenen Beeren werden von Stiel u. Kelchblätter befreit in die Gläser gefüllt u. mit einer Zuckerlösung von 1 l Wasser mit 1½–2 ℔ Zucker übergossen u. 15–20 Min. bei 80 Gr. sterilisiert. Ebenso v. Johannisbeeren.

Kirschen.

Unter den Kirschen gibt es süße u. saure. Beide eignen sich zum Einmachen wenn sie gutes Aroma u. möglichst festes Fleisch haben. Die Kirschen müssen reif jedoch nicht überreif sein. Wünscht man die Kirschen zu entsteinen so bedient man sich eines einen Federkiel die in einem Stiefel befestigt wird. Die Kirschen leiden dann nicht so beim Entsteinen. Die Kirschen fest in die Gläser gefüllt u. bei Süßkirschen mit einer Lösung von 1 l Wasser auf 100 Zucker bei Sauerkirschen von 1½ ℔ Zucker übergossen u. 10–15 Min. bei 80 gr. sterilisiert.

Eierstich.

2–3 Eier werden mit etwas Fleischsuppe Salz u. nach Belieben etwas Petersilie gut geschlagen u. in eine gut mit Fett gestrichene Form od. Tasse gegossen. Hinten b. Ziehen.

Eier-Heilauf.

Eier nach Belieben werden mit einigen Tropfen Wasser gut geschlagen. Man läßt dieselben in die gut heiße Pfanne einlaufen, zieht sie dann aber gleich von Feuer u. gibt etwas gehackte Petersilie durch.

Eier Nudeln.

2 Eier werden mit 2 Tropfen Essig gut gerührt, gibt dann soviel Mehl zu als nötig u. knetet die Masse zu einem festen Teig. Dieser wird so dünn ausgerollt bis er durchsichtig wird. Nachdem er etwas abgetrocknet ist, wird er in der Mitte durch geschnitten, zusammengerollt, in ganz schmale Streifen geschnitten u. ungefähr 20 Min. in der Pfanne gekocht. Gebraucht man die Nudeln zu Schlemmen od. Rangott so schneidet man die Streifen etwas breiter.

Eier-Gries.

2 Eier werden mit 2 Tassen Essig gut gerührt, gibt dann soviel Griesmehl zu als nötig u. knetet auch diese Masse auf dem Tisch trocken. Diese wird dann auch einen Reibeisen gerieben u. wenn sie etwas angetrocknet in der Suppe gekocht.

Eier Pudding.

10 Eier 1/2 l Milch ein Stück Butter etwas Semmelmehl, 3 Eßl. Zucker, u. etwas Salz alles gut schlagen. Eine Blechform wird mit Butter ausgestrichen u. mit Zucker bestreut od. auch mit abgeriebenen Zucker ausgeschwenkt, was dem zugleich die Farbe gibt. Die Masse eingefüllt u. im Wasser bade gekocht, bis die Masse dem fest ist. Etwa 1/2 St zu lange u. starkes Feuer macht den Pudding grau.

Markklöße.

Das Mark wird mit kaltem Wasser ausgeknetet bis es ganz weiß ist. Dann sieht man es schäumig gibt einige Eier, Muskat, Salz, Petersilie u. soviel geriebenes Weißbrot zu bis die Masse fest genug ist. Man formt runde Klößchen u. kocht sie in

der Fleischsuppe od. in kochendem Salzwasser in der Suppe kurz zieh.

Grieskloße.

1 Tasse Grießmehl wird mit ein Stück Butter u. etwas Fleischbrühe auf dem Feuer zu einer festen Masse gerührt, bis sie sich vom Topf löst. Nachdem sie etwas abgekühlt gibt man nach u. nach ein Eidotter zu, den festen Schnee der Eier u. würzt mit Muskat u. Salz. Die Klöße werden mit dem Löffel ausgestochen u. in kochendem Salzwasser od. in der Suppe gekocht.

Schwammklöße.

1/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 1/4 l Milch 4 Eier etwas Muskat. Die Hälfte der Butter wird heißgemacht, das Mehl bedient der Milch angerührt u. nebst einem Eiweiß zu der Butter gegeben u. gerührt bis die Masse nicht mehr klebt. Die übrige Butter wird schaumig gerührt, ein Eidotter nach dem andern zugegeben u. zuletzt den Schnee der Eier. Die etwas abgekühlte Masse. Man würzt mit Muskat u. Salz sticht mit einem großen nassen Löffel die Klöße ab u. kocht sie 10 Min. in der Suppe

Teig für kleine Kleingebäck u. s. w.

500 – 750 Mehl zwei Eier 150 Butter 100 g Zucker Saft u. abgeriebene einer Zitrone ein Backpulver und etwas Milch.

Mehl, Eier, Butter und Zucker schaumig rühren nach und nach die verquirlten Eier dazugeben abwechselnd mit etwas Mehl zuletzt die geschmolzenen Zutaten und das mit Mehl vermischte Backpulver u. etwas Milch. Der Teig wird durchgearbeitet, bis er sich aufwellen läßt.

Eierstreichen:

150 g Mehl wird gesiebt. In die Mitte werden 30 g Hefe gebröckelt und mit 1/4 l Milch aufgelöst. Dieser Vorteig wird zum Aufgehen an einen warmen Ofenstelle gestellt. Ist er aufgegangen werden ein ganzes Ei, ein Eigelb 150 g geschlagene Butter 150 g Zucker und 350 g siebentes Mehl und etwas noch etwas Milch dazugetan. Der

Teig wird geschlagen, bis er Blasen schlägt. Es bleibt noch-
mals zum Aufgehen stehen, wird dann auf ein mit
Mehl bestäubtes Brett gegeben und fingerdick ausgerollt.
Mit dieser Masse werden runde Plätzchen ausgestochen
und die Hälfte dieser Plätzchen mit Hagebuttenmus
oder Marmelade belegt und die andern
Teile darüber gelegt. Der Rand wird gut zusammen-
gedrückt und die Kuchen nochmals ausge-
stochen, damit sie rund werden. Die
mittleren runden Stücke müssen sie noch
einmal aufstechen. Mit der Oberseite
nach unten werden sie dann in heißes
Fett gegeben. Zuerst wird der Fettkopf zurück-
gedreht bis die Kuchen goldgelb sind, dann
werden sie umgedreht und offen weitergebacken.
Auch ein Stück gelangt zum Abstechen
und dann in Vanillezucker gewälzt.

Fische
Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Kuchenteig.

Gewöhnlicher Teig. 100 Quark (Lattenquark) 3 Eier ¼ l Milch 20 g Weinsteinpulver 20 g Mehl 100 g warme Butter 1 Prise Salz Rosinen.

Einfacher Teig.

1 l Milch
3–3½ ℔ Mehl
20 gr. Salz
150–190 gr. Zucker
100 gr. Butter
25–30 gr. Hefe.

Dies sind die Grundstoffe zu einem normalen Teig.

Zubereitung: die Hälfte der Milch lauwarm in dieser die Hefe auflösen, mit Mehl zu einem weichen Teig verrühren. Dieser als Vorteig vergären lassen (1–3 Std.) dann die andere Milch, Zucker, Salz und Butter zugeben und mit soviel Mehl

verarbeiten bis ein richtiger, nicht zu fester Teig nach guter Durcharbeitung fertig ist. Vor weiterer Verarbeitung reicht ½ St. gehen lassen. Dies ist der richtige Teig (Grundmasse) für Kranzkuchen, Obstkuchen, Berliner Pfannkuchen und ähnliches. Bei flachen Kranzkuchen oder zum Auffüllen jeglicher Kuchenform kann man noch kleinen Kalkbimsen, Kirschen oder Rosinen zugeben. Am verschlossenwertesten sind hierbei Kalkbimsen weil diese keine Steine haben und mistens am saubersten sind. Diese Kalkbimsen müssen möglichst nicht waschen, da sonst Zucker und Aroma verloren gehen. – Hat man diese Teigmasse in Form oder auf Blech gebracht, so muß der Teig bis zum doppelten Volumen gehen, ehe er abgebacken wird.

Bei Kranzkuchen wird die Teigmasse nachdem sie fester geworden. Mit aufgehender Grund-

masse

Fische
Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

kann man auch alle möglichen Verbesserungen vornehmen durch vermehrte Zugabe von Butter, Eier, Zucker nach Belieben. Es muß aber dann etwas mehr Hefe genommen werden.

Gute Sonntagskuchen mit Eier u. Butter. (Rodonkuchen)

Eine große Tasse Milch lauwarm, 20 gr Hefe mit Mehl zu recht dünn Teig quirlen lassen, dann 4-6 Eier, 150-200 gr Zucker, 150-200 gr. Butter u. etwas Salz zu einem reichen Teig zumacht. Zuletzt eine Handvoll Rosinen, 1 Citrone oder Blaufarn fein gehackt. Bis zum Rande an warmer Stelle bedeckt ruhen lassen; dann bei mäßiger Hitze 3/4 bis 1 Stunde backen lassen.

Gute Kartoffelkuchen (Kirschkuchen)

65 gr. Butter
1 Ei
50 gr Zucker
150 gr Mehl
2 Eßl. Backpulver

Eier und Zucker wird mit einem Teil des Backpulvers und Mehl verrührt dann gibt man die Butter mit dem Rest Mehl unter die Masse und fügt soviel Mehl hinzu bis der Teig sich ausrollen läßt.

Flachzische - Forelle.

Die Forelle muß bis zum Gebrauch im kalten Wasser. Zum Schaf. ten nimmt man sie heraus. Entfernt mit einem scharfen Schnitt die Eingeweide, legt sie in heißes Wasser welches langsam zum Kochen gebracht wird. Sobald das Wasser kocht werden sie heraus genommen u. auf eine Schüssel mit Petersilie u. Zitronenscheibe garniert. Serviert dazu weiß frische Butter gereicht.

Der Aal.

Nachdem der Aal abgezogen wird er in kochendem Wasser mit Gewürzen gar gekocht u. mit heißer Butter Senf u. gekochten Kartoffeln serviert. Aal in Gelee oder Aspik ebenso wie Marinierte. Auch kann er in Stücke geschnitten u. in heißer Butter gebraten werden.

Gespickter Hechtbraten.

Nachdem der Hecht abgeschuppt, ausgenommen, gewäscht, gewaschen und gewässert ist wird er auf einer Seite mit feinem Speckstreifen gespickt in einer Pfanne mit heißer Butter gelegt u. unter häufigem Begießen gar gebraten. Gibt etwas Weißwein u.

Fische
Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Fischfleische zu binden die Sauce mit etwas Sahne u. an-
gerichtetem Kartoffelmehl.

Fische.

Schellfisch.

Der Schellfisch wird geschuppt, gut gewischt u. ausgenommen.
Die schwärzliche Haut gut weggeschaben, waschen und in
kochendem Salzwasser legen. Das Wasser in Verhältniß mit
Gewürzen 1-2 Zwiebeln 1-2 Lorbeerblätter einige
Pfefferkörner u. einem Stückchen Zitrone gekocht hat.
Der Fisch muß aber kochen u. wird dann zum gar
ziehen auf die Seite gestellt. Der Fisch wird mit zer-
lassener od. gebräunter Butter in Tuch gereicht, mit Pe-
tersilie u. Fischkartöffelchen garnirt.

Schellfisch: gebraten.

Der gut gewischte u. vorbereitete Schellfisch wird von
der Haut befreit, nach Belieben von der Gräte ab-
gelöst in Stücke oder Scheiben geschnitten u. wenn
möglichst mit Salz bestreut in Weißem fri-
gestellt, wodurch der Fisch fester wird u. beim Wen-
den nicht so leicht zerfällt. Dann werden die Stücke
in Mehl gewälzt, in Semmelbrot umgedreht

u. in heißer Butter schön gelb gebraten.

Frischer Kabeljau.

Man schuppt den Kabeljau, nimmt das Eingeweide heraus, entfernt die Flossen reinigt ihn und schneidet Kopf u. Schwanz ab. Der Fisch wird in kochendem kräftig gesalzenem Wasser gar gekocht, muß das mehr ziehen als kochen. 15-20 Min. der Fisch wird gleich angerichtet, mit Kartoffeln, Zitronenstückchen in Stückel geschnitten und Fischkartoffelchen garniert und mit heißer Butter u. Senf serviert. Nach Belieben kann der Salzen Heringe beigefügt werden.

Stockfisch.

Der Stockfisch frißt in frischem Zustand Kabeljau, gesalzen Labeliau, gebraten Stockfisch. Wird er Freitags gekocht so muß er wenigstens Samstags vorher eingeweicht werden. Nachdem er einige Std. geweicht, wird er gekloppt u. abgezogen. Mehre Male auf dem Rücken bis über die Gräten eingeschnitten. Bis Mittwoch in reinem Kaltwasser dem etwas Salz beigefügt ist legen. Dieses muß Montags erneuert werden. Dann wird er gut abgewaschen wie ge-

Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

macht u. bis Mittags gut gewässert. In kaltem Wasser aufgestellt, daß es nur langsam warm werden, nicht zum Kochen kommen sondern nur ziehen. ½ St. vor dem Anrichten gibt man das nötige Salz. Als Sauce nimmt man meistens geschmolzene Butter mit Senf, auch Senfsauce oder Butter mit gelb gröstetem Zwiebel.

Krebse zu kochen.

Die lebenden Krebse werden mit der linken Hand am Rücken gepackt u. mit der rechten Hand mehrere mit Kellbürste gut gebürstet. Dann werden sie lebend in brausend kochendem Wasser, Salz etwas Essig u. nach Belieben etwas Kümmel beigefügt wird, gut durchgerührt daß sie sich nicht in einander verwickeln. Sind die Krebse schon rot, so zieht man sie von Feuer u. läßt sie 20-30 Min. ziehen. Die Krebse werden auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel gereicht nebst heißgemachter Butter. Auch können sie in einer Fischkasse Sauce die mit Eidotter angerührt ist gereicht werden. Die Krebse werden dann mit Kalbfleisch klößen in der Sauce angerichtet und mit Halbmöchen aus Blätterteig zitronenstücken

fort gekochten Eier und Petersilie garniert.

Muscheln.

Muscheln werden gewaschen, gebürstet, gießt man etwas Milch darüber die sie einsaugen u. wodurch sie wohlschmeckender werden. dann schüttet man sie in ein Tuch. der Satz und bringe dieses solange in stark kochendes Wasser. dann wird das nötige Salz u. etwas Pfeffer beigefügt. Um sicher zu sein, daß sich unter den Muscheln keine giftige befindet legt man ein weißes Zweibel hinein, die sich in diesem Falle schwarz färben würde.

Blaugekochte Forelle

die Forellen werden wie alle Fische die blau gekocht werden nicht geschuppt nur ausgenommen, am besten auf einem feuchten Küchenhandtuch, wobei man sie so wenig als möglich mit der Hand berührt. die werden dann in eine passende Schüssel gelegt, mit kochendem Essig übergossen u. eine halbe Std. stehen lassen. dann wird in einem Kessel genügend Wasser mit 1 Zweibel 1 Lorbeerblatt etwas Essig einige Pfefferkörner zum Kochen gebracht u. der Fisch nebst dem Essig hineingegeben, zum Kochen gebracht u. zum Herausnehmen auf die Seite gestellt, schön angerichtet

u. mit heißer Butter serviert.

Gebratene Forelle

Nachdem sie gut gereinigt, gewaschen u. abgetrocknet ist, wird sie gesalzen in Ei u. Semmelbrot umgekehrt u. in heißer Butter gebraten.

Maifisch gekocht.

Der gut vorbereitete Maifisch wird in kochendem Wasser mit Gewürz, Salz einigen Pfefferkörner 1 Lorbeerblatt etwas Essig u. Zitrone gar gekocht u. auf warmer Schüssel nebst Beurre u. Senf serviert. Dazu kleine Kartoffelchen.

Maifisch in Gelee.

Hierzu kocht man einige Kalbsfüße, siebt die Brühe gibt alle Gewürze zu, Salz, Pfefferkörner, Zitronenschale Lorbeerblatt etwas Essig u. Wein u. kocht darin den in Scheiben geschnittenen Fisch vorsichtig gar. Nachdem er herausgenommen gibt man falls der Sud nicht fest genug war, einige Blatt weiße Gelatine zu, seiht alles durch ein Mulltuch. Eine Form wird mit ganz wenig Öl gestrichen u. etwas von der Brühe eingefüllt,

Nachdem diese erste Masse kalt geworden, legt man die gut ausgewässerten Fische in beliebigen Stücken darein u. gibt den übrigen Salz zu, bis die Form gefüllt ist, stellt sie zum Festwerden, stürzt sie kurz vor dem Gebrauch, garnirt mit Petersilie u. gibt Mayonaise dazu.

Karpfen blau gekocht.

Dieser wird ebenso behandelt wie die Forelle. Wenn der Fisch ziemlich groß ist, eignet er sich auch zu einem gespickten Braten mit dem aber gut gespeckt sein. Will man den Hecht getrennt in schöner Form zur Tafel bringen, so klemmt man den Schwanz in die Schnauze, richtet ihn dann vorsichtig an, gibt Butter, Kirschen od. eine saure Rahmsauce.

Fischkotelletten.

Diese werden aus den Mittelgrat großer Fische wie Kabeljau, Dorsch, Schellfisch u.s.w. geschnitten, vorsichtig von der Haut befreit, mit Salz u. etwas Pfeffer bestreut in Ei u. Semmelbrot eingedreht u. in heißer Butter gelb gebraten. Zu Kopfsalat od. als selbständiges Gericht zu Kartoffelpüree gegeben.

Filet v. Kabeljau.

Der Kabeljau wird von Haut u. Gräten befreit in 2 Finger-

lange, schön filets geschnitten u. schön gespickt. Diese werden neben einander in eine Kasserolle gelegt mit Salz bestreut Butterstückchen belegt u. zugedeckt gar geschmort. Die Filets werden auf eine heißgemachte Schüssel angerichtet u. nach Belieben mit Petersilie, Zitronenscheiben Kalbsschwanzen garniert. In die Butter sauer gibt man eine Löffelspitze Mehl löscht mit Fleischsuppe ab, gibt Zitronensaft zu u. reicht mit Butter ab. Einen Teil der Sauce gibt man über die Filets, die übrige in Saucier. Auch kann man ein ganzes Kalb Kalbsfür spicken in kleiner Butter gar dünsten geschnitten u. in Butter gedünstete Zwiebeln dazubringen u. wenn er gar ist mit gehackter Petersilie überstreuen. Nachdem der Fisch nochmals mit der Sauce übergossen, wird er auf warmen Schüssel angerichtet mit Petersilie u. Fischkartoffeln garniert.

Steinbutt.

Steinbutt gilt für die Krone aller Fische. Nachdem er geschuppt u. vorsichtig ausgenommen, schneidet man die auf der schwarzen Seite unter die Haut befindlichen Knochen

heraus, wäscht ihn schnitt Kopf u. Schwanz ab, teilt den Fisch der Länge nach glatt durch (mit Hackmesser u. Hammer) u. schneidet ihn in passende Stücke. Die auf der einen Seite schwarze Haut wird nicht abgezogen. Will man den Fisch ganz zur Tafel bringen, so legt man ihn vorsichtig auf den Fischkessel. Das Wasser wird mit reichlich Gewürz, Zwiebel, Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblätter, Zitronen Essig u. etwas Weißwein zum Kochen gebracht. Die fertigen Stücke aber gekocht u. zum Ziehen auf die Seite gestellt. Vor angerichtet angerichtet wird er mit Petersilie, Zitronenschale, Fischkrebsen garniert; mit heißer Butter oder feiner Fischsauce gereicht. Ebenso werden Schellfisch, Forellen u. Schollen bereitet. Letztere sind nur kleiner.

Hummer zu kochen.

Hummer wird genau so gereinigt u. gekocht wie der Krebs, nur muß er länger ziehen ½–¾ St. Nach dem Herausnehmen wird er mit Kartoffelsalat bestreut, wodurch er Glanz erhält. Auch der Hummer wird auf einer Platte nebst Butter gereicht. Seine Zerteilung geschieht in 8 Handgriffen 1. Längsschnitt des ganzen Tiers mit einem kräftigen spitzen Messer,

2 Querschnitt der Schnen. 3. Querschnitt der Mittelglieder
Man legt die geschnittenen Teile so zusammen, daß
sie die ursprüngliche Gestalt wiederhalten. Garniert mit
Petersilie u. Zitronenschale.

Ochsen u. Rindfleisch.

Roast-Beef.

Hierzu nimmt man das Rippenstück, worunter das Filet liegt. Nachdem die Knochen ausgelöst sind, wird das Fleisch abgemessen u. mit einem reinen Tuch gut getrocknet. Mit Salz u. Pfeffer bestreut u. gut ausgerollt. Dann wird es in heißem Fett u. Hartstückchen schön gelb gebraten. Gibt einige Zwiebeln u. Möhren zu, u. löscht mit heißem Wasser ab, daß so daß der Dampf im Kessel bleibt, u. läßt das Fleisch unter öfterm Begießen gar braten. Die Bratenzeit richtet sich nach der Größe des Stückes. Ein Stück von 6-8 ℔ ungefähr 2½-3 Std. Hat man es lieber roh u. saftiger kürzt man die Bratenzeit ab. Nachdem das Fleisch herausgenommen, läßt man die Sauce abbrennen, bis sich das Fett geklärt. Man muß jedoch gut achten, daß sie nicht zu schnell brennt. Das Fett gießt man ab, gibt heißes Wasser zu u. läßt sie gut aufkochen. Nachdem die Sauce gesiebt bindet man sie mit etwas Weizen od. Kartoffelmehl, verdünnt mit Wasser od. wenn die Sauce zu fett werden mit Sahne oder Milch anrühren. Ist die Sauce nicht kräftig

Fleisch-Speisen
Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

genug so gebe man etwas von dem abgeschnittenen Fett zu. Das übrige ist sehr gut für gebrühten Trigger od. Gemüse.

Schmorbraten.

Hierzu nimmt man das sogenannte Blumenstück oder von einem Ochsen das Schwanzstück, od. auch das Rautstück welches auf dem Schwanzstück liegt. Letzteres wird auch gewöhnlich für Rauchfleisch genommen. Das Fleisch wird so zerschnitten wie oben, mit Salz, Pfeffer u. etwas Kellergewürz bestreut in heißem Rinderfett und Zwiebelstückchen schön gelb angebraten etwas heißes Wasser zugegeben, schnell fest zugedeckt, langsam geschmort, nach Verlauf von 1½ St. umgewendet und nach Belieben 1 Tasse geschnittene Gurken u. einige Lorbeerblätter zugeben. Nachdem das Fleisch nun langsam gar geschmort welches gut 2½ St. dauert wird es angerichtet. Die Sauce mit etwas angerührtem Mehl gebunden.

Filet-Braten.

Man entfernt Haut u. Fett, spickt ihn in der Form regelmäßiger Reihen mit Speckstreifen, bestreut ihn

mit Salz u. Pfeffer, brät ihn in reichlich heißer Butter schön gelb u. läßt ihn unter häufigem Begießen etwa 1 Std. braten. Ist der Braten gar gibt man eine Tasse saure Sahne zu. Nimmt dann nötig etwas Fett ab u. bindet mit etwas angerührten Kartoffelmehl. Ein Glas Madeira u. eine Tasse Schampignons machen die Sauce sehr gut. Das Filet wird in scharfen geschnittenen schon angebrätet u. mit dem abgetropften Fleischsaft übergegossen. Mit petersilienscharfen Kartoffeln oder mit verschiedenen Gemüsen gefüllte Kartoffelröschen garniert. Die Gemüse zum Füllen wie Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Karotten u. s. w. werden mit mit Butter u. den nötigen Gewürzen gekocht. Die Sauce wird in Tauchen gereicht. Wünscht man die Filet Filet auf englische Art zu braten so brät man ihn wie Kraft Beef mit 20 Min. saft ebenso wie den

Sauerbraten

Hierzu nimmt man das Schwanz oder auch das Zungenstück, welches sehr mild ist. Man legt ihn im Sommer 3-4 Tg. in Essig, im Winter kann es etwas länger liegen. Der Braten wird wohlschmeckender

Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

u. würzen, wenn man den Essig mit den Gewürzen Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörner u. Lorbeerblätter über aufkocht u. kochend über das abgespülte Fleisch gießt. Vor dem Braten kann man, damit das Fleisch saftiger wird allerwärts kleine Spickstückchen einschieben, wozu man recht mit den Messer eine einsticht. Dann wird der Braten mit Salz u. Pfeffer bestreut u. in heißem Fett gelb angebraten, mit dem Essig abgelöscht u. 2-2½ Std. langsam geschmort. Wenn die Sauce genug abgebraten ist wird das Fett abgeschüttet, soviel Wasser als nötig zugegossen u. die geriebene Sauce mit saurem Sahne angerührten Mehl od. Kartoffelmehl gebunden. Auch kann man etwas Butter mit Mehl schmelzen, die abgeschüttete Sauce ablöschen. In diesem Falle muß die Sauce kräftig gewürzt sein, mit Zwiebeln Essig, Pfeffer Zucker auch noch etwas Kraut. Jedoch darf kein Gewürz überschmecken.

Gute Klöße.

Hierzu nimmt man halb Brot u. halb Semmelgeriebenes. Auf 1 Pfd. Butter wird geschnittene Zwiebeln gedämpft werden, einige Eier, etwas in Wasser geweichtes Weißbrot

Pfeffer u. Salz u. mengt alles gut nur. Aus der Masse werden längliche Klöße geformt u. in heißem Fett gelb gebraten. Auch kann man einige Eier hart kochen, sie gut mit der Fleischmasse umhüllen u. in heißer Butter schön gelb braten. Die Fleischer sind auch sehr gut zum Kalt schneiden.

Frikadellen.

Überreste von gebratenem od. gekochtem Rindfleisch werden fein gehackt, dann gibt man in Butter geröstete Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer u. einige Eier u. etwas geweichtes Weißbrot zu, mengt die Masse gut durch, formt runde Klöße und backt sie in Butter gelb. Auch Rauchfleisch u. Schinkenabfälle können verwertet werden.

Rindfleisch-Rouladen.

Hierzu nimmt man ein saftiges Stück Fleisch aus der Keule u. schneidet es in handgroße längliche Stücke. Diese werden gut geklopft mit Salz, Pfeffer u. wenig Kalbe nicht zu reichlich bestreut. Dann legt man kleine Speckstückchen darin u. wickelt sie zum festen Röllchen, welche man mit einem Faden umbindet. Diese werden in Mehl gewendet u. in heißer Butter gelb

Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

gebraten. Man gießt seitwärts soviel Wasser zu, daß die Röllchen ungefähr bedeckt sind, u. läßt sie ungefähr 1 St. zugedeckt schmoren. Dann werden die Fäden entfernt u. die Röllchen in ihrer Sauce köcklichen angerichtet. Sollte die Sauce nicht gebunden sein, kann man etwas mit Wasser angerichtetes Kartoffelmehl zugießen. Hat man ein größeres Stück Fleisch so kann man einige größere Rouladen machen, die saftiger werden u. diese in Scheiben schneiden. Für diese kann man als Einlage noch saure in Streifen geschnittene Gurken u. geröstete Zwiebeln nehmen.

Rauchfleisch.

Hierzu wird eine Pökel von 2 ℔ Salz 2 l Wasser 1 Handvoll Zucker u. 1 Tee-l. Salpeter gemacht. Das Wasser kocht man mit dem Salz am besten aber als das Fleisch bleibt 5-6 Tg. in der Pökel wird 2-3 Tg. in Zugluft getrocknet u. geräuchert. Am besten nimmt man das Fettstück vom Rauchstück, welches am saftigsten ist. In den Sommermonaten muß man sehr vorsichtig sein.

Gullasch.

Übriggebliebenes Rindfleisch od. Braten wird in Würfel

geschnitten. Ein Stück Butter od. Bratenfett wird mit Mehl od. gr. hackten Zwiebeln gelb geschwitzt, etwas Pfeffer, Nelken, Essig, Zucker u. Lorbeerblätter zugegeben und läßt das Fleisch in der recht sämigen etwas schmoren. Nach Belieben. Nach Belieben kann man eine Tasse geschnittene Gurken u. Pfeffergurken zugeben. Hat man sie gern süßlich, kann man statt der Gurken gekochte Rosinen u. etwas Apfelkraut zugeben.

Falscher Hasenpfeffer.

Hierzu nimmt man halb Rind u. halb Hammelfleisch das Fleisch wird in halbe Brötchen große Stücke geschnitten. Dann wird es 3 Tg. in halb verdünnter Wasser mit Essig gestellt, der mit reichlich Zwiebeln, Nelken, Pfeffer-Körner u. Lorbeerblätter über abgekocht ist. Nachdem der Essig abgetropft, wird es in heißem Fett gelb angebraten u. mit dem Essig der aber sehr gekocht, geschäumt u. gesiebt sein muß nebst etwas Salz gar geschmort etwa 1 Std. Dann macht man eine gelbe Mehlschwitze, löscht mit der gut abgeschöpften Sauce ab, u. würzt mitt Kraut, Essig, Zucker u. Pfeffer. Die Sauce muß gut gebunden sein, würze man noch ev.

Gelees u. Gefrornes
Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

was angerichtes Kartoffelmehl benützen kann. Am besten paßt dieser Schaffer zu Schaltengott.

Rehsteaks.

Hierzu nimmt man meistens Filet. Dieses wird gehäutet, in 2 Finger dicke Streifen geschnitten geklopft u. etwas zusammengedrückt, daß es eine gute Form erhält. Dann werden die Rehsteaks mit etwas Salz u. Pfeffer bestreut, sodann in die Reichende Butter gelegt u. bei rascher Hitze schön gebraten. Man läßt die Stücke liegen bis sich oben etwas Blut zeigt. Dann werden sie umgelegt u. so lange gebraten bis auch diese Seite das Blut hervortritt. Wünscht man die Rehsteaks nicht roh innenhin so läßt man sie noch einige Minuten schmoren, jedoch nicht zu lange, weil sie sonst zäher u. trockner werden. Nun richtet man sie auf einer heißen Schüssel an, rührt sehr wenig Wasser od. Bouillon mit einer Messerspitze Kartoffelmehl zu der Sauce u. gibt sie über das Fleisch. Auch kann man für Rehsteaks Rennstuchsen od. auch sonst zartes Rehfleisch aus der Küche nehmen.

Kotteletten

die Kotteletten werden mit Salz bestreut mit Semmelpaniert und Selbstverständlich. Wünscht man sie vollständig gar so läßt man sie zugedeckt weiter schmoren. dann nimmt man sie heraus bindet die Form mit Bindfaden oder Kartoffelmehl und reicht sie ~~x~~ mit ~~mit~~ Zitron und ~~Petersilie~~ garnirt zu Tisch

Gullasch mit Spaghetti!

Das Gullasch wird wie immer zubereitet. Inzwischen kocht man die Spaghetti nicht ganz weich und gießt sie auf ein Sieb zum ablaufen 20 Min. vor dem garsein gibt man auf dem Gullasch die von der Hauptlage ausgenommenen Tomaten und darauf die Spaghetti. Läßt alles gut durchkochen und gießt es dann lassen

mit Kartoffeln an. Auf 10 Pfund 1/2 ℔ Speck und 1/2 ℔ Tomaten.

Röhrn Rolle!

Von junge Schweine nimmt man die Schwarte dazu eine Stück Schweifblatt mit zu Fett und Schinkenknochen. Lasst die mit Pfeffer und Salz legt es in der Schwarte und rollt sie fest zusammen. Inzwischen kocht man halb Essig halb Wasser mit Pfefferkörner Lorbeerblatt zwei Zwiebeln und einigen Schweinsfüßen. Darin legt man die Rolle lasst sie 2 1/2 - 3 St. kochen. Dann gibt man die Brühe durch ein Tuch legt die Rolle in eine Schüssel gibt die Brühe darüber und stellt sie zum Erkalten hin. Die Schwarte

sehr gut zu Kartoffelsalat oder auch als Aufschnitt bei Brot.

Hefe - Rollkuchen.

Teig: 2 Pfd. Mehl, 120 gr. Zucker, 120 gr. ~~Zucker~~ Butter, 80 gr. Hefe, 2 Eier, Salz, Zimt, Zitrone, 3/8 lt. Milch.

Zubereitung des Teiges: 1/3 Mehl mit der Hefe und etwas Zucker verrühren; gehen lassen! Wenn Aufsatz gut vorgegangen ist, wird Butter, Zucker, Eier u. Gewürz beigemischt, zu einem Teig verarbeitet und dieser wird ordentlich geschlagen, bis er sich vom Tisch löst. Man darf den Hefeteig nicht zu dünn machen. Denselben läßt man jetzt 3mal gehen. Dann erst wird er aufgemacht.

Aufarbeiten des Hefeteiges: Der Teig wird ausgerollt zu einem Rechteck, streut Rosinen, Korinthen, Mandeln, Zitronat, Orangeat, Zimt u. Zucker nicht zuviel. Darüber wird viel zu einer Rolle zusammengerollt. Die Rolle wird

nun einzeln ausstreichen u. die einzelnen Schnitten in einer Form zusammengesetzt, mit Ei abgestrichen u. gebacken. Nach dem Backprozeß abermals mit Agrikosenmarmelade u. mit Zuckerglasur glacieren.

Zweibackschnitten.

Zweibäcke mit bitter bestreichen Zucker und ~~Zucker~~ ist darüber streuen. Eine Zeit im Ofen durchziehen lassen. 10–14 Minuten.

Springkuchen.

250 g Kunsthonig oder Honig.
125 „ Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker 1 Ei
1 Löffelchen Rum
3 g (1 Pkt. Ind.) gemischtes Gewürz
„ „ Zimt
500 g Weizenmehl
1 Pkt. Backin
1/8 l Milch.

Zubereitung: Honig und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist gibt man den Mandelmilchzucker, das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit Butter gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch unter gerührt. Man füllt den Teig in eine gefettete Form und streicht ihn zum Rand hin etwas hoch. Backzeit 55 Min. im Mittelofen. Man streut Puderzucker darüber.

Kartoffel-Hörnchen.

1/2 Pfd. geriebene Kartoffeln, 1/2 Pfd. Mehl, 1 Ei, 75 gr. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Backpulver, Zitrone od. Vanille werden zu einem Teig verarbeitet, 1/2 cm. dick ausgerollt, in □ ausgeradelt, mit Marmelade gefüllt, zu Hörnchen gerollt u. in heißem Ofen in 15-20 Min. hellbraun gebacken. Die Masse ergibt 25 Stück.

Gefüllte Kuchentütchen (Bild rechts)

Zum Teig rührt man 3 ganze Eier mit 3 eischwer Zucker so lange, bis der Zucker zergangen ist. Dann gibt man 3 eischwer Mehl hinzu und streicht von dem Teig auf ein gefettetes Blech mit einem Löffel quadratische oder runde, dünne Plätzchen. Sie werden schnell gebacken, sofort beim Herausnehmen, ohne Zeitverlust, aufgerollt zu Tütchen, die man ineinander steckt, bis sie erkaltet sind. Auf diese Weise behalten sie ihre Form. Die angegebene Menge reicht für 12—14 Tütchen, die man in einer Blechdose längere Zeit aufbewahren kann. Man füllt sie mit einer guten Vanillecreme oder Früchten mit Schlagsahne als Nachspeise oder zum Kaffee.

Windbeutel

¼ Liter Wasser mit 60 g Butter zum Kochen bringen, 130 g gesiebtes Mehl hineinschütten und kräftig rühren, bis sich die Masse vom Topf löst. Hat sich der Teig zum Kloß geformt, nimmt man den Topf von der Platte, rührt ein paar Minuten weiter, bis sich der Teig etwas abgekühlt hat. Nach und nach 2—3 ganze Eier darin glatt rühren, nach dem völligen Erkalten noch 1—2 Eier, 1 Teelöffel Backpulver hinzufügen, sowie verschiedene Geschmackszutaten, wie Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale oder etwas Rum. Der Teig wird in Form kleiner Kugeln auf ein gefettetes oder bemehltes Blech gesetzt oder mit dem Spritzbeutel daraufgespritzt. Das Blech unten in den nicht vorgeheizten Ofen schieben. Nach dem Backen werden die Windbeutel am besten mit einer Schere aufgeschnitten, mit Schlagsahne oder Creme gefüllt und gut mit Puderzucker bestreut. —
Windbeutel kann man auch mit den verschiedensten Salaten füllen. Der Teig muß dann allerdings ohne Zucker hergestellt werden. Damit der Brandteig nicht zusammenfällt, soll man vor 35 Minuten die Ofentür nicht öffnen.

Sammetpfötchen (Bild links)

125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 150 g Mehl, 100 g Mondamin, 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Schokoladenglasur: 65 g Schokolade, ½ Teelöffel Kakao, 75 g Puderzucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Wasser.

Butter, Zucker schaumig rühren, das Ei dazu geben. Das Mehl und Backpulver unterziehen und von dem Teig mit Spritzbeutel und Tülle Formen auf ein gefettetes Blech spritzen. Das Gebäck goldgelb abbacken, wenn erkaltet, mit Schokoladenglasur überziehen. Dazu die Schokolade im Wasserbad zergehen lassen, den mit Kakao gesiebten Puderzucker und das Wasser dazu geben. Die Glasur so lange rühren, bis sie glänzend ist. Das Gebäck mit der zungenwarmen Glasur ganz oder nur zur Hälfte beziehen.

weinsöhrchen (Bild Mitte)

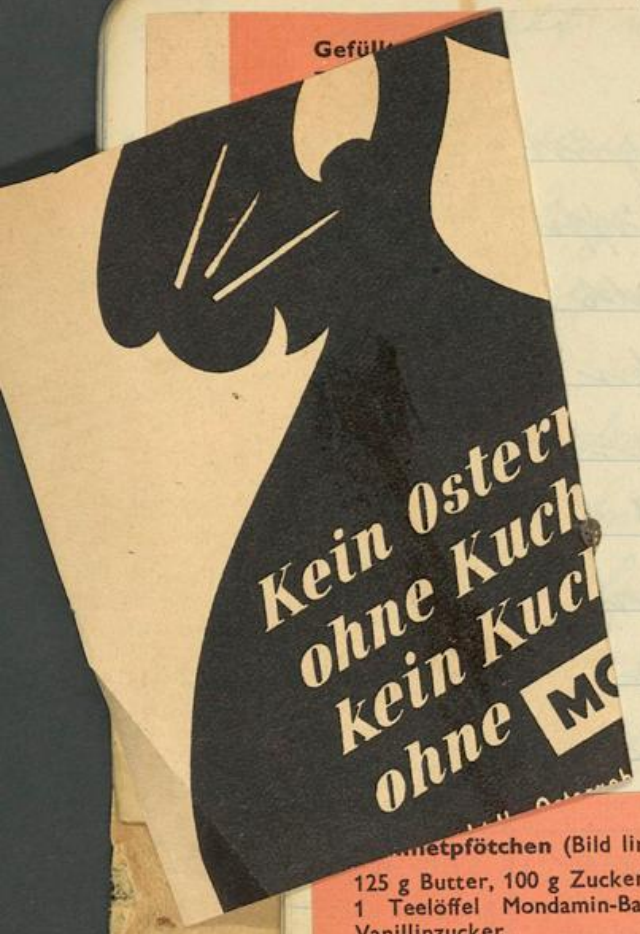
Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, Tasse Wasser und ½ Pfund ber Zucker werden mit den den zu einem glatten Teig verteitet. Dieser darf nicht kleben, st nimmt man noch etwas Mehl u. Er muß 4 Stunden kalt stehen. n rollt man ein dickes Recht- aus, schlägt es von beiden nalseiten bis zur Mitte zunen und klappt es noch einüber die entstehende Mittel- e, so daß der Teig vierfach einanderliegt. Nun rollt man nach der anderen Richtung er zu einem dicken Rechteck wiederholt den beschriebenen ang 4—6 mal. Zuletzt rollt den Teig zu einem Laib, von man gleichmäßige Stücke zu inem Schweinsöhrchen abeidet. Jedes dieser Teigstücke

der flachen Hand zu einer isgewalzt, diese von beien zu gleicher Zeit zur Mitte zusammengerollt, bis sie treffen. Das fertige Schweinshen wird auf beiden Seiten lagelzucker gewälzt und mit Rollholz noch einmal übert. Das Gebäck wird auf einem ehlten Blech bei guter Hitze ken.

delhäufle

ine Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen, weitere 100 g er, ½ Eßlöffel Zitronensaft nd nach zugeben sowie 250 g eschnittene, in 100 g Sandr lichtgelb geröstete Man- Häufchen auf Oblaten setzen m anderen Tag bei Mittel- 25—30 Minuten backen.

Gefüll



Schweinsöhrchen (Bild Mitte)

½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Tasse Wasser und ½ Pfund grober Zucker werden mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeitet. Dieser darf nicht kleben, sonst nimmt man noch etwas Mehl dazu. Er muß 4 Stunden kalt stehen. Dann rollt man ein dickes Rechteck aus, schlägt es von beiden Schmalseiten bis zur Mitte zusammen und klappt es noch einmal über die entstehende Mittelachse, so daß der Teig vierfach übereinanderliegt. Nun rollt man ihn nach der anderen Richtung wieder zu einem dicken Rechteck und wiederholt den beschriebenen Vorgang 4—6 mal. Zuletzt rollt man den Teig zu einem Laib, von dem man gleichmäßige Stücke zu je einem Schweinsöhrchen abschneidet. Jedes dieser Teigstücke wird mit der flachen Hand zu einer Schnur ausgewalzt, diese von beiden Enden zu gleicher Zeit zur Mitte zusammengerollt, bis sie sich treffen. Das fertige Schweinsöhrchen wird auf beiden Seiten in Hagelzucker gewälzt und mit dem Rollholz noch einmal überwalzt. Das Gebäck wird auf einem bemehlten Blech bei guter Hitze gebacken.

metpfötchen (Bild links)

125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 150
1 Teelöffel Mondamin-Backpulver,
Vanillinzucker.

Schokoladenglasur: 65 g Schokolad
75 g Puderzucker, 1 Päckchen Mondam
löffel Wasser.

Butter, Zucker schaumig rühren, das Ei d
und Backpulver unterziehen und von
beutel und Tülle Formen auf ein gefet
Das Gebäck goldgelb abbacken, wenn erkalt
glasur überziehen. Dazu die Schokolade im
lassen, den mit Kakao gesiebten Puderzuc
dazu geben. Die Glasur so lange rühren, b
Das Gebäck mit der zungenwarmen Glasur
Hälfte beziehen.

Kalb
(Rez
sala

Sch
mi

Mandelhäufle

3 kleine Eiweiß mit 50 g Zucker sehr steif schlagen, weitere 100 g Zucker, ½ Eßlöffel Zitronensaft nach und nach zugeben sowie 250 g feingeschnittene, in 100 g Sandzucker lichtgelb geröstete Mandeln. Häufchen auf Oblaten setzen und am anderen Tag bei Mittelhitze 25—30 Minuten backen.

Apfeltaschen: Zutaten: 500 gr. Mehl, 30 gr. Hefe, 80 gr. Zucker, 80 gr. Fett, 1/4 l Milch, Salz, 500 gr. Äpfel, 100 gr. Korinthen, 3 Esslöffel Zucker. Die Äpfel werden in kleine Würfel geschnitten und mit den Korinthen und dem Zucker vermischt. Man lässt alles gut durchziehen.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine Schüssel gegeben, die Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 2 Eßlöffel vorgesäuerte Milch und etwas Mehl in einer Mehlkuhle zu einem Brei verarbeitet. Dann lässt man an warmem Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann verarbeitet man die restlichen Zutaten mit dem vorgegangenen Gebäckteig zu einem geschmeidigen Teig, der nochmals gehen muß. Danach wird er ausgerollt, in 14 cm großen Quadraten geschnitten, jedes Quadrat mit der Apfelfüllung belegt. Die Taschen werden geschlossen. Man bäckt die Taschen auf dem Blech im Ofen ab. Der Ofen soll heiß, nicht zu fest sein.

Berliner: 5 grosse Eier, 1/4 Pfd. Zucker schaumig gerührt, 1/4 l Milch, 1/4 Pfd. Hefe, 1 Kg Mehl, 1/4 – 1/2 Pfd. Butter. Die Butter wird heiss gemacht und gut untergerührt.

Zutaten,

1½ Tass. Haferflocken
" " Zucker
3 Löffel Rosinen
10 " Milch
1 " Butter

Zucker, Milch, Butter und Rosinen werden unter ständigem Umrühren 5 Min. gekocht. Dann werden die Haferflocken hinzugefügt. Die Masse wird mit Löffel zu kleinen Häufchen auf Papier gelegt und getrocknet.

Zutaten.

2 Tassen Zucker
20 gr. Butter
2 Eßl. Rosinen
6 " Milch
1½ 5 gr. Haferflocken

Rühren aber Butter dazu.

Zubereitung wie oben.

Amerikanischer Kirschkranz

150 gr Butter rührt man mit 200 gr Zucker und 2 Eier recht schaumig; dann mischt man 200 gr Mehl mit 50 gr. Kartoffelmehl und 1/2 Päckchen Backpulver, siebt alles durch und gibt es abwechselnd mit 1/2 Tasse Milch an die Eiermasse. Zum Schluß fügt noch 1 Eßlöffel Rum oder Saft u. Schale von 1/2 Zitrone und ganz wenig Salz hinzu u. gibt 375 gr. Kirschen unter den Teig. Man gibt die Masse in eine gut gefettete und gebröselte Ringform u. bäckt den Kuchen etwa 1/2 Stunde. Dann stürzt man ihn. Darauf bereitet man aus 80 gr. Puderzucker u. etwas Kirschsaft einen schön rosa gefärbten Guß, den man in großen Klecksen über den Kranz gießt, sodaß noch viele Stellen bleiben. Wenn dieser Guß trocken ist, gibt man nochmals einen weißen Guß aus 80 gr Puderzucker u. Zitronensaft darüber, aber so, daß noch Teile des Kuchens u. des rosa Gusses sichtbar bleiben. Zum Schluß streut man grobe Mandelsplitter darüber u. ziert den Kranz mit halben, mit der Schnittfläche in Puderzucker getauchten Kirschen.

Getränke
Gemüse
Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Pilzauflauf.

Zutaten: 250 gr. Teigwaren, 250 gr. verschiedene Pilze wie Pfifferlinge, Champignons, Reizpilze, Salz, Muskat, Saft von 1/2 Zitrone, 2 Eier, 40 gr. Fett, 1/4 l. Milch, 1 gr. geschälte Zwiebel, 1 Eßlöffel gemeinte Petersilie. – Die Teigwaren werden üblich in Salzwasser gargekocht, dann auf Sieb abtropfen lassen u. mit kaltem Wasser abspülen, damit sie nicht zusammenkleben. Inzwischen die Pilze sauber putzen u. waschen, die größeren Pilze teilen. In 30 gr. Fett die geschälte Zwiebel glasig dünsten, die vorbereiteten Pilze mit Salz, Muskat, Zitronensaft hinzugeben u. fast gar dünsten. Hat sich sehr viel Saft gebildet, die Pilze auf einem Sieb abtropfen lassen (den aufgefangenen Saft zu Soßen od. Suppe verwenden!) Teigwaren u. Pilze mischen und in gut gefettete Auflaufform füllen. Milch, Eier, etwas Salz, Muskat sowie gemeinte Petersilie verquirlen u. über den Auflauf gießen, den man bei Mittelhitze etwa 30–35 Min. überbacken läßt. Das Gericht ist nicht nur sehr lecker, sondern sieht auch sehr ansehnlich aus.

Grundvorzeichnung für Gefriermasse mit Milch oder Sahne.

1 l Milch, 3–4 Eidotter, 250 gr. Zucker u. Geschmacksgutaten (Vanille, geröstete Schokolade, Mokkaextrakt, Karamell). Eidotter, Zucker u. Milch werden gut miteinander verrührt u. unter Schlagen bis kurz vor das Kochen gebracht. Die Crememasse wird nach dem Abkühlen u. der entsprechenden Geschmacksgutaten gut abgeschmeckt u. in den Gefrierbehälter gestellt. Zur Verbesserung des Eises wird ein Teil durch Sahne ersetzt, die aber erst nach dem Abkühlen (nicht Gefrieren) der Crememasse zugesetzt wird. Ein sehr gutes Eis erhält man, wenn man unter die halbgefrorene Crememasse Schlagsahne untergibt.

Schnellgericht.

½ Löffel Butter in Pfanne zergehen lassen, dann ½ geschnittene Zwiebel hinein geben. Dann ¼ Kalb- u. Schweinefleisch dazugeben. Fest dann würzen mit Salz, Pfeffer, Kapern, Tomatenmark, Kapitän u. frisch Zucker. Nach etwa 4 Min. gar. Vorsicht auf Mottrig bestreichen Brotschnitten geben u. mit 2 Eidotter richten. Nunmehr noch Tomaten u. Salat am Rand sowie Mandarinen.

Getränke

Gemüse

Mehl-Speisen

Pasteten

Salate

Saucen

Suppen

Rührei mit Fr.

2–3 Eier mit 125 g Zucker, den Saft und das abgeriebene Schale einer Zitrone verrühren, 1 Glas Weiß alt Rheinwein dazugeben und das Gebäck auf dem Feuer im Wasserbad bis zum Kochen (nicht kochen lassen) mit dem Schneebesen schlagen. Es wird sofort in Gläser gefüllt.

Pommes frites –

Grosse längliche Kartoffeln schälen, in 5–6 cm lange, 1 cm dicke Stäbchen zerteilen. Waschen im Sieb abtrocknen, in einem Topf mit heissem Fett backen, bis die Stäbchen sich leicht färben (nach und nach in kleinen Portionen, sonst schäumt das Fett oder kühlt ab.) Die vorgebackenen Pommes frites auf einem Sieb abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten

noch einmal im heissen Fett goldgelb backen. Herausnehmen, mit Salz bestreuen, sofort anrichten.

Familie-Eis: 6 Eigelb, geschl. Sahne 1/4 Ltr. 2 Eiw. mit 2 Eßlöffel Zucker verrührt und gefrieren lassen.

Fürst-Pückler-Eis: Grundlage = Familie-Eis mit Erdbeermark vermischen = 2. Schicht, als 3. Schicht mit Cacao vermischen und gefrieren lassen. Dem Eis mit Früchte bereitet wird, Früchte zur Vermeidung des Gefrierens mit Likör übergiessen und mit Sahne & Waffeln garnieren.

Gou
Öl
Yelle
In 1
Gle
gib
Pap
Lie

Gulaschsuppe

Öl heiss werden lassen. Darin gibt man 1 Hg. Porree, Sellerie u. Möhrchen sowie Zwiebel. Lässt im Öl schmoren. In 1/2 l Wasser 1 Suppenwürfel (Brühwürfel) auflösen u. hinzugeben. Gleichzeitig schmort man in heissem Öl 1 Pfd. Roastbeef gibt 1 gr. Gurke hinzu u. schmeckt mit reichlich süssem Paprika ab. Gibt alles in 1 Topf u. gibt ein Schuss Rotwein hinzu.

Gemüse

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Saucen

Suppen

Rosenkohl.

die grünen geschlossenen Rosen werden abgeschnitten, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiel abgeschnitten so daß, daß die Rosen ganz bleiben in kochendem Wasser gar gekocht vorsichtig auf den Sieb gelegt, daß sie nicht zerfallen. dann schmelzt man ein Stück Butter mit etwas Mehl ein gelblich, löscht mit etwas Fleischsuppe u. etwas Milch. Würzt mit Salz u. Muskat und läßt sie darin zugedeckt etwas schmoren ohne viel zu rühren. Reichzeit 1/2 - 3/4 Std. Beilagen Kotelets, gebratene Schinzinger, Schinkenröllchen, Schweinebraten u. s. w.

Spinat.

Nachdem der verlesene Spinat gut gewaschen werden in kochendem Salzwasser u. wenig Soda ein abgekocht, abgekühlt, gut ausgedrückt u. fein gehackt. dann läßt man ein Stück Butter heiß werden rührt etwas Mehl durch gibt etwas Milch oder Fleischbrühe zu u. rührt den Spinat durchmischt mit Salz u. Muskat. die fertig angerichtete Spinatschüssel kann mit hart gekochten Eiern oder mit in Fett gebackenen Kartoffelstreifchen garniert werden. Als Zu-

lange Spießlein Hirschkühlchen auch mit Schinkenscheiben gebacken, Fischröllchen, Kalbsbrust gefüllt. Wildgeflügel u. Wild wie sonst.

Spargel.

Der Spargel wird vom Kopf nach unten hin (ca.) sorgfältig geschält, gewaschen in Bündchen gebunden u. in kochendem Salzwasser mäßig stark gekocht. Nachdem der Spargel weich ist werden die Bündchen auf eine heiße Schüssel gelegt, die Fäden durchschnitten und entfernt u. mit Muskatnuß u. geriebener in Butter geröstetem Weißbrot bestreut. Man gebe dazu Butter od. Spargelsauce. Für die Sauce wird ein Stück Butter mit Mehl durchgeschwitzt mit Spargelbrühe abgelöscht, mit Zitronensaft u. nötigem Salz gewürzt u. mit Eidotter abgerührt. Kochzeit ¾-1 St. Als Zulage Kotelets, gebratene Hähnchen, geräucherter Lachs, Schinken, Rührei u. dergl.

Blumenkohl.

Die Stengel des Blumenkohls werden abgezogen, die kleinen Blättchen entfernt, die Blumen möglichst ganz gelassen u. in Wasser mit etwas Salz

gebraht u. zugedeckt. Dann anrichten werden die Blumen schön auseinander gestellt u. eine dicke Sahne darüber gegeben. Hierzu reicht man Kirschbutter mit Mehl geschmelzt, mit Blumenkohlbrühe u. etwas Sahne abgelöscht mit Muskat u. nötigem Salz gewürzt u. mit Eidotter abgerührt. Kochzeit ¾–1 Std. Als Zulage Geschnittes Filet, Kissenzunge, Gekochter Schinken, gefüllte Kalbskotteletts, gefüllte Kalbsbrust u. s. w.

Salatbohnen u. Wachsbohnen.

Die Bohnen werden sorgfältig von beiden Seiten von den Fäden befreit u. gut gewaschen. Kleine Gelbbohnen bleiben ganz, größere werden durchgeschnitten u. in kochendem Wasser weich gekocht. Das Salz gibt man zu wenn sie ungefähr gar sind u. schüttet sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Man richtet dazu eine dicke Rahmsauce die nach Belieben mit Eidotter abgerührt werden kann u. würzt mit Essig u. Pfeffer.

Grüne Erbsen.

Die Erbsen werden am Abend vorher eingeweicht, morgens mit frischem Wasser weich gekocht, zum Kochen gebracht, abgeschüttet u. in kochendem Wasser weich

Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

gekocht. Die werden in einer Rahmsauce mit Petersilie u. Butter angerichtet.

Rotkohl.

Man entfernt die äußeren Blätter, teilt den Kohl in der Mitte durch u. schneidet ihn in langen möglichst feinen Streifen, dann lässt man Wasser kochen, in dem Maße, daß nach Anbrennen noch zuviel Lauge zu bedecken ist. Habe gutes Fett, reichlich Schweinebratenfett einige gehackte Zwiebeln, etwas Essig u. Zucker auch noch einige gefüllte Äpfel zu, u. lasse sie auf gutem Feuer gar kochen. 1 Std. vor dem Anrichten bindet man die Lauge mit dem nötigen Mehl, gibt Pfeffer, Salz u. das sonstige fehlende Gewürz nach Geschmack zu. Beilagen: Gebäck Kalbs od. Schweinsziegen, Bratenrest, Schweinebraten, Klopse, Gullasch u. s. w.

Sauerkraut.

Dieses wird je nach der Güte gewässert u. gut ausgedrückt. Unterdeß bringt man gutes Schweinebratenfett od. Schmalz mit Kümmel gemischt u. etwas zum Kochen. Gibt das Sauerkraut zu u.

läßt es gar kochen. Salz gibt man zu wenn es schon bald gar ist, um es schneller weich zu bekommen. Zum Binden kann man nach Belieben einige roh Kartoffeln reiben u. durchrühren, od. gekochte durchgepreßte, od. auch mit etwas Rahm angerührtem Mehl. Beilagen: Gänsebraten, Schweinebraten, Kotteletts, Schweinefleisch, frische Bratwurst, gebratene Gans, Kalbskopf u. s. w.

Weiße Rüben.

Die geschälten u. gewaschenen Rüben werden in Streifen geschnitten, in kochendem Salzwasser abgekocht u. in einer dicken Milchsauce mit Pfeffer u. etwas Zucker gewürzt.

Eingemachte Schneidebohnen.

Diese werden gut gewäßert, abgekocht u. ausgeschnitt. Dann werden die Bohnen mit gutem Bratenfett u. etwas Wasser aufgestellt und mit etwas Rahm angerührtem Kartoffelmehl gebunden gemacht, nach Belieben kann man auch durchgepreßte Kartoffeln od. gar gekochte Weißbohnen zugeben. Beilagen: Schinken, Schweinebr. Kotteletts, Bratwurst, gebratene Zunge, u. s. w.

Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Junge Möhrchen.

Die Möhrchen werden leicht geschält u. nicht durchgeschnitten, wenn sie nicht zu dick sein sollten. Alsdann werden sie in kochendem Wasser, Butter u. wenig Salz in möglichst kurzer Brühe weichgekocht u. vor dem Anrichten mit wenig Mehl gebunden gemacht und mit gehackter Petersilie durchgeschwenkt nach Belieben kann man den Möhrchen auch junge abgeschälte Erbsen zugeben. Sollen die Erbsen u. Möhrchen nicht genug Brühe haben, was sehr verschieden ist, so kann man mit etwas Butter nachhelfen.

Schneidebohnen.

Nachdem die Bohnen gut von den Fäden befreit, werden sie recht sauber gewaschen, wobei man jede Bohne gut reibt. Ist dieß geschehen so werden sie fein oder möglichst lang geschnitten. Mit kochendem Wasser u. gutem Fett, nicht zuviel Salz u. etwas gehackten Zwiebeln weich gekocht. Vor dem Anrichten gibt man gehackte Petersilie, etwas Essig u. ein Stück Butter u. je nach der Quantität der Brühe angerührtes Mehl zu. Auch kann einige Eßlöffel mit

gekocht werden. Diese können aber auch durch etwas Essig u. Zucker ersetzt werden. Als Beilage: Schweinekotelett, Filet, Rauchfleisch, Schweinebraten, gefüllte Schweinebrüste, Schmorbraten.

Schwarzwurzeln.

Man legt die Wurzeln, nachdem sie gut gereinigt sind in Wasser, mit etwas Mehl u. Essig verrührt wodurch sie ihre Weiße behalten. Nachdem setzt man sie in kochendem Wasser oder Fleischbrühe auf Feuer u. läßt sie nebst einem Stück Butter in möglichst kurzer Brühe gar kochen. Das Salz gibt man zu wenn sie fast gar sind um sie recht weich zu bekommen. Dann wird ein Stück Butter mit Mehl gespritzt, mit der Brühe abgelöscht, mit Zitronenschale u. etwas Essig gewürzt u. mit Eidotter abgerührt. Die von dem Kochen in 6 fingerlange Stücken geschnittene Schwarzwurzeln werden dann ganz gern, u. zu Filet u. gefüllten Kalbskotelett gereicht. Kochzeit: 2–2½ St.

Winterkohl u. Butterkohl.

Die Blätter werden gut gewaschen u. auf einem Küchenbrett fein geschnitten, nochmals gewaschen u. in reichlich kochendem Salzwasser mit etwas Soda abgekocht. Auf ein Sieb geschüttet, kalt abgespült u. gut

Mehl-Speisen

Pasteten

Salate

Saucen

Suppen

ausgewirkt. Ein Stück Butter wird mit Mehl geschwitzt mit Wasser abgekocht mit Salz u. Pfeffer gewürzt, etwas Sahne od. Milch zugegeben, u. das Gemüse durchgerührt. Hierzu passen Schinken, gebratenes Schweinefleisch, frisch Bratwurst, Kasseler Rippenspeer, Frikadellen u. s. w. Auch kann man mit Kartoffeln in Stück kochen u. das abgekochte Gemüse zugeben. Sollte dasselbe nicht sämig genug sein, so rühre man einige roh geriebene Kartoffeln od. etwas mit Sahne angerührtes Mehl durch. Kochzeit 1–1½ Std.

Kohlrabi.

Man schneidet die Kohlrabi nach dem Schälen u. Waschen in feine Streifen, od. Schiben wobei alle harten u. holzigen Teile entfernt werden müssen, kocht sie in kochendem Salzwasser weich u. lässt sie auf einem Sieb gut abtropfen. Währenddem schwitzt man Butter mit Mehl löscht mit Milch od. Fleischbrühe ab. Würzt mit Salz u. Muskat u. kocht die Kohlrabi durch. Die blanken sind immer vorzuziehen. Als Zulage: Kartoffeln, Klopse, Kalbsnierenbraten, gefülltes Kalbsherz. u. s. w.

Weihnachtsgebäck.

Feiner Spekulatius.

1 ℔ Butter 1½ ℔ Zucker 6 Eier ½ Tasse Rum od. Rahm ½ L. Zimt 1 gute Messerspitze Nelken ½ Tee Ammoniak od. Hirschhornsalz 2¼ ℔ Mehl. Die Butter wird gut schaumig gerührt, Zucker u. Eier nach u. nach zugegeben, dann die Gewürze Rum u. Mehl. Der Teig wird geknetet, bis er aber nicht mehr klebt, u. zum Erkalten am besten über Nacht in den Keller gestellt, streichfähig ausgerollt u. beliebige Formen ausgestickt u. in ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Nach Belieben kann der ausgerollte Teig mit Mandeln bestreut werden, die dann aber mit eingerollt werden.

Springerle.

4 Eier 1 Wallnußgroß Butter 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl 1 L. Milch, 1 Pf. Lorbeerbutter. Butter u. Zucker werden 1 Std. gerührt (mit Kreuzzucker nur 20 Min.) dann alles übrige zugegeben u. der Teig gut durch geknetet. Dann wird er ½ fingerdick ausgerollt u. mit Formen ausgestickt auf ein gut gefettetes Blatt gelegt. Über Nacht

Mehl-Speisen
Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

stehen lassen u. in schwacher Hitze gebacken. Die Plätzchen müssen fast weiß bleiben.

Zimtsterne.

4 Eiweiß steif mit einer Zitrone ½ ℔ Puderzucker schaumig rühren. Von dieser Masse bleibt ein Teil zurück. Zum Beginn gibt ½ Zitronenschale geriebene Mandeln 1 ℔ Zimt zu u. läßt den Teig 1 Std. kalt liegen. Dann rollt man ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backblatt ½ fingerd. aus, sticht Stern od. sonst beliebige Formen aus, überstreicht sie ziemlich dick mit der zurückgestellten Masse u. backt sie in schwacher Hitze ohne Farbe u. gell.

Haselnußschnittchen.

2 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen u. mit ¼ ℔ Puderzucker u. einer geriebenen Zitronenschale schaumig gerührt. Von dieser Masse wird ein Teil zum Glasieren zurückgestellt, zu der übrigen Masse wird ein ¼ ℔ Nüsse gerührt u. die Masse etwa 1 Std. kalt gestellt, auf einem mit Mehl bestäubten Backblatt ausgerollt, ½ fingerdick u. schön, schmale, längliche Schnittchen geschnitten, mit der zurückgestellten Masse

glasirt u. ohne gelb gebacken. Statt der Nüsse können auch Mandeln od. Wallnüsse od. auch Kokosnüsse genommen werden.

Wallnußschnittchen.

½ ℔ Butter ½ ℔ Schmalz 5 Eier 1¼ ℔ Zucker ½ ℔ gemahlene Nüsse 1 Weinglas Rosenwasser 1 Eßl. Ammoniak mit dem übrigen Mehl zu einem Teig verarbeiten, ½ Fingerdick ausrollen, beliebige Schnittchen schneiden mit Eiweiß streichen u. geschälten Nüssen bestreuen.

Pommeranzenbrötchen.

½ ℔ Zucker 2 Eier, 2 Eigelb, 60 gr. Zitronat, 1 Zitronenschale ½ Pfd. Backpulver 400 gr. gesiebtes Mehl zu einem festen Teig verarbeiten, kleine fingerlange Brötchen geformt mit drei schrägen Einschnitten u. Zitronenscheibchen verziert u. bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken.

Pfeffernüsse.

4 Eier u. ¾ ℔ Zucker werden ¼ Std. gerührt gelb dann 1 Pfd. Vanillezucker 60 gr. Mandeln 60 gr. Zitronat 1 Eßl. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 kleine Spitze Schoten Kardamom 2 Eßl. Milch 1 ℔ Mehl, 1 Pfd. Backpulver zu u. verarbeite den Teig zum Ausrollen, steche dann kleine runde Plätzchen aus u. backe sie nach dem

Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

sie gebacken in geschlitzten Vanillezucker mit etwas Mehl vermischt um.

Käko.

1/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ Zucker, 4 Eier werden 20 Min. gerührt, dann 1 Pkt. Vanillezucker, 1 Tel. Ammoniak u. 1 1/2 ℔ Mehl zugegeben. Der Teig wird ausgerollt mit beliebigen Formen ausgestickt u. mit einer Eiskuchel eingestickt.

Nutzen. weiß.

60 gr. Butter 140 gr. Zucker 8 Eier werden gut schaumig gerührt dann 1/2 Glas Rum 1/2 Weinglas Rosenwasser 1 Zitronenschale 1/2 Tel. Ammoniak u. soviel Mehl als nötig ist. Der Teig muß gut kurz geknetet sein, wird dann ganz dünn ausgerollt mit einem Backröhrchen schräg einzelnig ausgeschnitten in heißem Schmalz gleich gebacken u. mit Vanillezucker bestreut.

Nutzen Mändelchen.

1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker u. 4 Eier werden schaumig gerührt. Dann gibt man 2 Eßl. Rum, 2 Eßl. Rosenwasser 1 Pkt. Backpulver 1 Zitronenschl. nach Belieben etwas Man.

Salz u. soviel Mehl als nötig ist, so daß es einen Teig zu Kugeln gibt. Mit einem Wurstchen Tümpfen ausgestoßen werden sie gleich in heißem Fett gebacken u. in Bank od. Kampfzucker umgedreht.

Pastetenteig.

1/4 l heiße Milch od. Sahne 3 Eier 210 gr. Weizenmehl 2 Eßl. Kartoffelmehl 2 Eßl. Zucker etwas Vanill. Zum Weizen u. Kartoffelmehl gießt man die Milch, quirlt alles glatt, gibt Eidotter, Zucker 1 kl. Prise Salz u. zuletzt den Schnee der Eier. Man gießt den Teig zweimal über die heißen Pastetenformen od. taucht sie zweimal ein u. backt sie in heißem Fett hell gelb. Pastetchen od. Schiffchen werden mit Creme gefüllt auch mit Obst u. Sahne. Für Fleischpasteten bleiben Zucker u. Vanill fort. Kann auch für kleine Pilzchen zum Garnieren für Kalbsragout dienen.

Blätterteig.

400 gr. Butter, 500 gr. Mehl, 1 Ei, 3 Eßl. Rum 1/4 l Wasser. Die Hälfte der Butter wird in kleine Flöckchen gezogen. 3 Eßl. Essig macht den Teig lose. Mit dem Mehl vermischt u. mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verarbeitet. Am besten läßt man auch

Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

etwas Mehl zuerst zum kochen bringen. Dann stellt man den Teig mit der übrigen Butter, die vorher aber schaumig ist auf's Eis, bis beides gut kalt ist, wellt den Teig aus, streicht, etwas die Butter hinein, schlägt den Teig dann u. beiden Seiten darüber u. läßt ihn auf Eis ½ St. ruhen. Danach wird er ausgerollt u. wieder nach angegebener Weise zusammengeschlagen u. nochmals ½ St. zum Ruhen auf Eis gestellt. Dies geschieht es noch zweimal. Darauf kann zum letzten mal ausgerollt u. beliebiges daraus gebacken werden. Die Teile werden 3 Halbmöndchen aufeinander gelegt u. oben mit etwas Eigelb bestrichen.

Marzipan.

1 ℔ Mandeln, 1 ℔ Kandezucker 2 Eiweiß u. etwas Rosenwasser. Die Mandeln werden abgebrüht, geschält gewaschen u. 12 St. aufbewahrt gelegt, gewiegt auf der Mandelschneidemaschine gerieben. Mit Mehl Kandezucker und Rosenwasser zu einer festen Teigmasse gekneitet, die nicht zu spröde noch zu weich sein darf. Am besten läßt

man den Teig 1 St. kalt liegen, bestreut das Backblatt mit geriebener Zitrone rollt den Teig aus u. belegt ihn damit aus. Zum Aufbewahren müssen die Teilchen erst gut gekühlt sein.

Rehrücken

Gut ¼ ℔ Butter 2 mürbe Tassen Zucker lange rühren. Dann nach und nach 2 ganze Eier 3 Eßl. feinen Mehl ½ Päckchen Backpulver dazu rühren, etwa 2 Eßl. Kakao in ½ Tasse Milch auflösen u. hinzugeben. Alles gut zusammen rühren u. ½–¾ St. backen.

Füllung

½ ℔ Palmin zergehen lassen. Man rühre 2 ganze Eier, 4 Eßl. Zucker, 3 Eßl. Kakao und 2–3 Eßl. Rum od. Arak recht dicklich und gebe dann langsam das flüssige Palmin hinzu. A. Man rühre so lange bis die Masse dicklich wird und sich gut streichen

Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

ihn läßt. Dann schneidet man den Kuchen 2x durch und streicht diese Masse dick darauf und klappt ihn wieder zusammen. Auch den Kuchen von Außen dick mit dieser Masse bestreichen und dann darauf mit Bücker Mandeln besticken. Wenn die Masse fest geworden ist, kann man sie leicht wegnehmen.

Apfeltorte

Man macht aus Mehl, etwas wenig Milch, etwas Zucker, 2 Eigelb und legt man die Form ausschaum mit demselben und. Hier hinein schneidet man die Äpfel in feine Scheiben. Mit Rosinen zucker u. Zimt dazu. Dann rollt man eine runde Platte aus legt dieselbe darauf, bestreicht sie mit Eiweiß und läßt ihn gut durchbacken. 1/2 - 3/4 Std. 3 Äpfel 1/4 ℔ Rosinen.

Oktilienkörnchen 45a

250 gr. Butter
200 „ Zucker
3 Eier
Rosinen Sultanen
200 gr. Mehl
50 „ Grütze
3 „ Backpulver
100 „ Mandeln
100 „ Schokoladenöle
100 „ Citronat

Leckerlein

2 Eigelb werden mit 3/4 Tasse Zucker zu Schaum geschlagen. Dann nimmt man 2 Tassen Weizenmehl, 1/2 Tasse Milch etwas Vanille und das Eiweiß zu Schaum geschlagen und rührt Alles zusammen. Das Kuchenblech wird eingefettet und der Teig aufgelegt, legt Kleine Butterstückchen in Abständen darauf und bestreut die Masse mit Zucker und Zimmt. Bei mäßiger Hitze ist der Kuchen in 8-10 Minuten goldgelb und wird dann in Stücke geschnitten.

Obergüsse auf Obsttorten.

Man belegt den Tortenboden mit frischen oder eingemachten Früchten, verrührt sich gemischt und verfährt wie folgt: Den Inhalt eines halben Tortenzuckers zu 29 Pf. mit fünfen Eßl. Wasser oder fünfen Eßl. eingemachten Fruchtsaft

Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

und Eier zum Kochen bringen, und eine Minute brodelnd durchkochen. Dann gibt man sechs gut gehäufte Eßl. Zucker hinzu – Kommt alles wenige –, läßt nochmals aufkochen und nimmt den Topf vom Feuer. Nachdem sich die Kirschen verzogen haben, abschäumen und die heiße Masse erst über den Kuchen gießen oder mit einem Löffel darüber verteilen.

Zutaten zum Apfelkuchen.

3/4 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 2 Eier.

Zutaten zum Pflaumenkuchen.

2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter 2 Eier 1/2 l Milch 1 ℔ Pflaumen 1/4 ℔ Hefe.

Kunstkranz.

70 gr. Butter, 3 Eier, Mehl 150 gr. Zucker zusammen schaumig rühren. Dazu gibt man 1 Eßl. Mehl nach u. nach und 1 Päckchen Backpulver u. 1 Tasse Milch für 3 Pf. Hierauf alles gut und backt ihn 1 bis 1½ Stunde in schneckenförmiger Spitzform. Inzwischen kocht man ¾ Ltr. Wasser mit 100 gr. Zucker, Saft u. Schale einer Citrone auf. Läßt dieses sekulten und gibt 2 – 3 Eßlöffel Rum hinzu. Die Süßigkeit gießt man über den noch gut warmen Kuchen u. läßt dieses 2 Stunden einziehen.

Pasteten
Salate
Saucen
Suppen

Fruchtbrot.

Zutaten.

3 Eier etwas zirca 125 g Zucker
" " Mehl
" " Haselnüsse
250 " Rosinen
125 " Zitronat
" g Mandeln
1 " Feigen oder Korinthen
1 Kaffeelöffel Backpulver Butter zur Form.

Zubereitung

Zucker und Eier werden 20–30 Minuten gerührt dann zirca, das mit Backpulver gemischte Mehl, die halbierten und geriebenen Mandeln und Haselnüsse oder Mandelnüsse, die gewaschenen Rosinen und Korinthen und das klein geschnittene Zitronat zugegeben und die ziemlich steife Masse gut gemischt. Man füllt sie in die verbrieftete Form

streicht sie möglichst glatt und bäckt den Kuchen erst in schwachem dann wenn die Masse aufgegangen und glatt ist in stärkerer Hitze etwa 1 Stunde.

Rodon Kuchen (Lund sig. Rezept.)

Zutaten: 1½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 3 Eier, 175 gr. Zucker, ¾ l Milch (gut) ¼ ℔ Zitronat, ¼ ℔ Rosinen u. ¼ ℔ Korinthen, Saft u. Schale einer Zitrone, 1½ Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb u. Zucker nach u. nach hinzugegeben. dieses wird ¼ Std. gut gerührt. das Mehl wird nach u. nach hinzugegeben u. der Saft mit Backpulver verrührt. jetzt fügt man Vanillezucker, klein geschnittenen Zitronat, die gutgewaschenen Rosinen u. Korinthen u. Saft und Schale einer Zitrone hinzu, verrührt alles nochmal gut u. gibt dann

Salate
Saucen
Suppen

den Stiefelschaumen Schaum der 3 Eier hinzu.

Butterkrem.

Mit ganz ½ Pfd. Margarine schaumig rühren. 1 Päckchen Puddingpulver. Pudding wird kalt gerührt u. mit schaumiger Butter langsam mal u. mal verrührt. Das Ganze darf nicht zu steif, bezw. zu weich sein. Die Masse wird hierauf auf den Kuchen gestrichen, bezw. aufgespritzt.

Klöße

Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln.

1 kg am Tage zuvor abgekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit 1 Ei, Salz und 75–100 g Mehl vermischt und in kochendem Salzwasser abgekocht.

Dieses Grundrezept kann nun ganz verschieden artig abgeändert werden. Man kann 2 Eier nehmen, man kann auch einen Eßl. Butter hinzufügen oder 100 g Kartoffelmehl. Man kann auch Semmel und Speck in Butter anrösten und diese Würfel dann Klöße als Füllung in die Mitte geben.

Die Klöße eignen sich als Beigabe zu Fleisch, zu Backobst und auch zu Sauerkraut.

Semmelklöße

125 g. in Milch geweichte, ausgedrückte Semmeln werden mit 2 Eiern vermischt, zwei Eßl. Mehl 30 g in Würfel geschnittener Speck oder Semmelbröseln in Fett angedünstet, und etwas Salz kommen dazu. Ist alles gut vermischt, sticht man mit einem in siedendes Wasser getauchten Löffel Klöße ab und läßt sie zehn Min. in Salzwasser köcheln, sie abtropfen und reicht sie zu Schinken oder Kalbfleisch. Die schmecken auch schon gut zu geschmortem Obst.

Hefeklöße.

Von 500 g. Mehl nimmt man den vierten Teil und rührt mit 1/4 l Milch 25 g Hefe im Schoppenglas, läßt es aufgehen, gibt Zucker, Salz und 2 Eier hinzu, schlägt den Teig, bis er vom Löffel fällt, läßt ihn an warmem Ort 1 Std. gehen, rollt ihn 2 cm dick aus, sticht mit dem Glas Klöße aus und läßt sie weiterhin aufgehen. Im

Salate

Saucen

Suppen

~~Die Eiweißgerinnungen Schaum~~ ~~Von 3 Eier hinzu~~
einen Topf bereitet man kochendes Wasser, spannt
ein Tuch darüber, legt die Eiweißklöße nebeneinander
darauf, deckt eine Schüssel darüber und läßt sie
im Dampf 15 bis 20 Min. stehen. Dann nimmt man
die Schüssel ab, legt die Klöße auf eine Platte,
reibt sie mit zwei Salzen in der Mitte auf und
gibt gebräunte Butter darauf.

Kalte Schaumspeise.

1/2 l Milch 1/2 l Wasser 200 gr. Zucker 125 gr Grieß
Saft u. Schale einer Zitrone. 10 Min. kochen und
bis zum Erkalten schlagen. Dann den Saft der
Zitrone hineingeben. Mit Saft der Vanillesoße reichen

Schlagsahne Kirschpudding.

1/2 l Saft 6 Blatt Gelatine schlagen bis er steif
ist. Eine Vanillesoße dazu reichen

Reisspeise.

1/4 ℔ Reis 1/4 ℔ Rosinen. Reis waschen mit kaltem Wasser in eine Tonschüssel binden und im Wasserbad kochen lassen. Wenn er gut ist stürzen und gibt geschmolzene Butter und Zucker und Zimt hinzu.

Erdbeerbaft.

3 ℔ Erdbeeren werden gewaschen und mit einer Flasche Wein angesetzt. Dieses bleibt 48 Std. stehen. Dann wird alles auf ein Tuch geschüttet zum Ablaufen. Der Saft wird zum Kochen gebracht. Dann gibt man auf 1 ℔ Saft 3/4 ℔ Zucker, läßt noch mal gut kochen und füllt den Saft erkaltet in Flaschen.

Weihnachts Kringelgebäck:

Haferflockenmakrone.

1 50 g Haferflocken, 150 g Zucker, 1 Ei, fast 1 Ei Fett, in 1 Eßl. Wasser aufgelöst, 1 gestrichener Eßl. Backpulver, 1 Teelöffel Vanillemehl oder Zimtzucker.

Salate

Saucen

Suppen

die Zutaten werden untermischt, dann setzt man von der feinen Masse Häufchen auf Oblaten und auf das schon fertige Backblech und bäckt bei mittlerer Hitze.

Heidsand.

1/2 Pfäckchen Backpulver, 200 gr. Haferflocken, 100 gr. Zucker, 50 gr. Fett, 1 Ei und etwas Milch, etwas Mandelöl und Zitronenöl.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und Rollen formen. Von diesen Scheiben abschneiden, die man auf ein Backblech legt und bei guter Hitze bräunen werden läßt. 10 Min.

Kekse.

250 gr Mehl, 150 gr Zucker, 60 gr Margarine, 2 Eier oder 1 Ei und 1 Eßlöffel, abgeriebene Zitronenschale.

Zucker und Margarine werden verrührt, die Hälfte des Mehles mit dem Ei hinzugegeben, dann die 2 ganzen Eier und das Mehl. Nach dem Verkneten muß der Teig eine Stunde Ruhe haben. Der Teig wird fingerdick gerollt und

in beliebige Form ausgestechen.

Semmelknödel

Semmel in Würfel schneiden, dann in Fett rösten u. vom Feuer herunternehmen. Jetzt wird Salz u. Mehl dazugegeben u. Milch oder Wasser darübergießen; formen und im kochenden Wasser kochen.

Fleischknödel

Kartoffel kochen, abschälen und zerdrücken, Mehl zugeben, jetzt salzen und ein Teig formen. Fleischreste hacken, Salz, Pfeffer und Zwiebel zugeben, evtl. auch etwas Fett und dann in den Teig füllen und kochen, jedoch nur einige Minuten. Zugabe: Gemüse, Salat usw.

Apfelknödel.

guten Apfelteig machen, gehen lassen, dann in Stücke schneiden und mit Obst oder Dörrobst füllen, jetzt Teig schließen u. abermals gehen lassen u. legt sie kurz vor dem Essen in kochendes Wasser u. zwar so, daß die untere Seite nach oben im Topf liegt. Nach einiger Zeit herausnehmen u. Mehl, Zucker u. zerlassene Butter darübergeben.

Saucen

Suppen

Topfenknödel (Käseknödel)

1/2 Pfund Quark reiben, Butter abtreiben mit Streuzucker und 2 Eidottern. Jetzt gibt man 70 gr. Grieß u. 70 gr. Semmelmehl dazu. Nun das ganze abrühren und kleine Knödel formen und in kochendes Wasser legen. Nicht stark kochen! Nun Butter mit Brösel rösten u. zureichen.

Apfelstrudel

300 gr. Mehl in Schüssel geben u. gibt wallnußgroßes Stück Fett dazu und dann lauwarmes Wasser zugeben u. den Teig abschlagen. Jetzt stellt man den Teig warm u. läßt ihn ca. 1/2 Stunde ruhen. Nun röstet man Semmelbrösel u. schält Äpfel u. schneidet diese in Scheiben. Nun zieht man den Teig auf einem Tischtuch nußeinander (Tisch mit Mehl bestreuen) und legt die Brösel, Äpfel und Zucker darauf u. rollt das ganze ein. Jetzt wird eine Pfanne oder Kasserolle mit Fett ausgeschmiert u. legt den Strudel hinein u. läßt ihn solange backen, bis er gelb ist.

Schichtorte:

20 gr. Fett, 2 Eier, 50 gr. Zucker, 4 Eßl. Bittermandelmilch
300 gr. Mehl, Backpulver.

Spaghetti au gratin mit Champignonscheiben

Zutaten: 750 gr. Spaghetti, 3 Eigelb, 60-80 gr. Butter, reichlich geriebener Käse, geriebenes Weißbrot, 3-4 Tassen Champignon Schnittlauch nach Geschmack, Salz.

Zubereitung: Man bringt die Spaghetti in Milch, gibt sie viel, starke Kochsalz Salzwasser und kocht sie darin gar. Garzeit etwa 20 Minuten. Dann schüttet man sie auf ein Sieb und lässt sie gut abtropfen. Danach legt man sie auf eine gut gebutterte feuerfeste Form. Man schlägt die Eigelb schaumig und gibt sie über die Spaghetti. Man streut darüber geriebenen Käse und geriebenes Weißbrot, betröpfelt mit geschmolzener Butter oder gibt Butterflöckchen darauf. Rings um den Rand legt man die in dicken Scheiben geschnittenen Champignons und überbackt das Ganze 15 Minuten lang im heißen Ofen. Vor dem Anrichten streut man gehackten Schnittlauch über das schmackhafte Gericht.

Saucen

Suppen

1 Kalbfleischröllchen mit gekochten Ei.

Zutaten: Für 4 Personen 4 Eier, 4 dünne Scheiben Speck, 4 dünne Scheiben Kalbfleisch, fett zum Braten, Pfeffer, wenig Salz.

Zubereitung: Das Kalbfleisch wird so dünn wie möglich geklopft und mit einem Messer breitgestrichen. Die etwa 6 Minuten gekochten und abgeschreckten Eier werden geschält und in eine Scheibe Speck gewickelt. Danach rollt man das Fleisch darüber und bindet die Rolle mit dem Faden zu. Die Röllchen werden mit Pfeffer bestreut. Das Fleisch vorher zu salzen ist überflüssig, da der rohe Speck meist etwas scharf ist. Fett. Eingeschnitten ganz wenig salzen. In einer Bratpfanne das Fett schmelzen und die Röllchen 1/2 Std. braten lassen. Nachher werden die Fäden von den Röllchen entfernt. Auch kalt und in dicken Scheiben geschnitten ist dies Fleischgericht sehr delikat. Man gibt zu den warmen Röllchen Salzkartoffeln und grünen oder Tomatensalat. Warmer Kartoffelsalat schmeckt auch gut dazu.

Forbenrolle. Zutaten zum Teig: 3 Eier, 3 Eßlöffel Wasser, 120 gr. Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 60 gr. Maizena, 60 gr. Mehl, 1 Teelöffel Backpulver.

Zutaten zur Füllung: 1/4 l Schlagsahne, 500 gr. frische Erdbeeren, Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Die Eigelb, der Zucker, die Zitronenschale und das Wasser werden im Wasserbad dickschaumig geschlagen. Das gesiebte Mehl, Maizena u. Backpulver werden dazu gegeben, und der steife Eischnee wird untergezogen. Den Teig streicht man auf ein mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegtes Backblech und bäckt ihn bei mäßiger Hitze 10-15 Minuten. Nach dem Backen sofort auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Das Papier wird von dem Teig abgezogen und der Biskuit wird mit dem Geschirrtuch zusammen eingerollt. Nach dem Erkalten wieder zurückrollen, die mit der Erdbeerenmischung geschlagene Schlagsahne draufstreichen, einrollen und mit Schlagsahne u. Erdbeeren garnieren. Der angegebene Biskuitteig ist besonders billig, weil ja nur Eier und ein Eßlöffel Wasser verwendet wird. Diese Zubereitung ergibt die gleiche Menge, als wenn man 6 Eier nähme.

Saucen

Suppen

Gefüllte Blätterteigtaschen!

Zubereitung: Das Mehl wird auf ein Backbrett geben und mit 1/8 der Margarine, dem Ei und dem Wasser zu einem festen, aber geschmeidigen Teig verarbeitet, der zu einem Stern der Margarine Wirkt ausgerollt wird. In die Mitte legt man die restliche flach geklopfte reinkige Margarine, schlägt die Ränder des Teiges darüber. Darauf wird der Teig zusammengelegt, kaltgestellt und nach dem Aufkühlen wieder ausgerollt. 3-4 mal wiederholen. Dann wird der Teig 1/2 cm dick ausgerollt, in Vierecke geschnitten, die eine Seite bis 1/2 cm vom Rand entfernt mit Ei oder Milch bestreichen, die Ränder mit Eiweiß oder Milch angefeuchtet und aufeinanderlegt. Mit einem Messer schneidet man kleine Zacken frei, dann werden die Stücke mit Wasser abgeschreckt, mit Zucker bestreut und in einem heißen Backofen gebacken.

Waffeln Vanillezucker, etwas Hefe,

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 1/2 ℔ Butter, 2 Eßl. Öl, 1/2 l Milch, 4 Eier

Butter & Eier rühren, Vanillezucker beifügen, nach und nach Milch und Mehl dann aufgelöste Hefe. Alles gut verrühren und den Teig eine Weile zum Aufgehen ruhen lassen. Zum Schluß den Schnee der 4 Eier unterheben.

Frankfurter Salat –

Kopfsalat halbieren, Herz herausschneiden. Äpfel u. Paprika zerkleinern. Über den Salat ein wenig Salz. Sellerie-Ananas-Äpfel zerkleinern, ganz fein. Mayonnaise, scharfen Senf, Kapern, Pernaten Essig zu einer Sauce verrühren, darunter die feingeschnittenen Früchte. Alles über den Salat geben.

Saucen

Suppen

Der
Gelen
läß
mit
nach

Die
grin
bin
Rin

Für
od. 8
nach
gran
Bäum
Bam

Meerrettigsauce.

der Meerrettig wird gut gewaschen u. gereinigt u. kurz vor dem Gebrauch in Milch gerieben, damit er schön weiß bleibt. Dann läßt man etwas Mehl in Butter leicht schweitzen, löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit Salz u. etwas Zucker, gibt etwas Sahne zu u. reibt den Meerrettig durch.

Tomatensauce.

die Tomaten werden mit Butter gedämpft u. durch ein Sieb gerieben. Ein Stück Butter wird mit Mehl gebräunt mit Fleischbrühe od. Wasser abgelöscht mit Salz etwas Zucker, Wein u. Rum gewürzt.

Senfsauce.

Ein Stück Butter wird mit Mehl geschwitzt u. mit Wasser od. Bouillon abgelöscht. Dann gibt man 1 Löffel Senf, etwas Zucker, Essig, 1 fein gehacktes, hart gekochtes Ei, einige Kapern u. nach Belieben auch einige geschnittene Gurken zu. Diese Sauce ist auch gut zu hartgekochten Eier, man läßt dann nur die Gurken fehlen.

Saucen

Suppen

(Kalte Küche.) Falsche Mayonaise.

4 hartgekochte hingerichte Eidotter 6 Eßl. Wein 4 Löffel feines Öl, 2 Teelöffel Senf, etwas Pfeffer, Saft von 2 Zitronen, od. etwas Essig u. Zucker. Dies wird schlangen gerührt bis das Öl nicht mehr hervortritt.

Gerührte Mayonaise.

2-3 Eidotter werden auf Eis od. an einem kühlen Ort gestellt. Dann rührt man tropfenweise 4-6 Eßlöffel feines Öl zu u. wenn es zu einer dicken Masse geriert ist gibt man tropfenweise etwas Essig 1 Löffel Senf Salz u. Pfeffer einer Zitrone zu. Soll die Mayonaise zum Spritzen gebraucht werden ist aber nicht steif genug so kann man etwas frische Butter schaumig rühren u. zugeben. Sie muß auf Eis od. sehr kühl stehen.

Mayonaisensauce.

für Rindfleisch Fisch u. Geflügelsalat.

3 hartgekochte Eidotter, 1 frischer roher Dotter 2 Teelöffel Senf, 2 Tel. Zucker, etwas Salz eine Messerspitze Pfeffer, Saft einer Zitrone od. etwas Weinessig werden ganz fein gerührt wie Butter dann gibt man unter fortwährendem Rühren 4-6 Eßl.

Oel zu nach u. nach Wasser Fleischbrühe u. nach soviel Essigalb
man für gut findet. Nach Belieben kann man hineingeschnittene Ge-
würze, Kapern, etc. in ganz fein geschnittener Wurzel Gurken zu geben.

Suppen

Suppen

Suppen

Lowi
stir
worz
mit
bess
sach
gest
tion,
Ebel
2 1/2
nem
zu.
löst
tat,
dam
hin
un
geb

Rindfleischsuppe.

Beabsichtigt man nur die Suppe, so nimmt man am besten Schwanzstück, wünscht man zugleich ein saftiges Stück, so ist ein Rippenstück vorzuziehen. Man wasche das Fleisch nur leicht ab und setze es mit kaltem Wasser auf, wodurch die Kraft aus dem Fleisch besser heraus zieht u. sich der Suppe mitteilt. Soll das Fleisch aber saftig bleiben, so muß es mit kochendem Salzwasser aufgestellt werden. Man lasse die Suppe nebst einigen Kräutern, Kerbel, Sellerie, Petersilienwurzeln, Möhren und nach Belieben etwas Blumenkohlblüte mit schließendem Deckel etwa 2½ – 3 Std. langsam, doch ununterbrochen kochen und gebe neues Wasser nachgeschüttet werden muß, und kochendes zu. Vor dem Anrichten schüttet man die Suppe in Tiefe, läßt sie ein wenig ruhen, nimmt das Fett ab, und schüttet sie langsam um, damit der Bodensatz zurückbleibt. Alsdann kann man das was man in die Suppe tun will hinein geben, kocht es aber schwach, damit die Suppe nicht unklar wird. Reis muß sehr gut gewaschen und abgebrüht werden.

Suppen

Suppen Einlagen:

Eierstich.

2-3 Eier werden mit etwas Fleischsuppe Salz u. nach Belieben etwas Petersilie gut geschlagen u. ihr eine gut mit Fett gestrichene Form od. Tasse gegeben. Man stellt diese in ein Kesselchen kochendes Wasser u. lässt es so lange kochen bis es fest wird 20-½ St. Wird Eierstich zu lange od. zu stark gekocht wird er grün. Gestürzt u. mit dem Eierschneider in längliche Streifen geschnitten, od. mit Förmchen ausgestochen wird er in die Suppe gegeben.

Hasen Suppe.

Ist noch gutes Fleisch von einem Hasen braten der schon zur Tafel war, so wird dies fein gehackt, gibt dazu etwas gemischtes, ausgebrochtes Weißbrot 2 Eier 1 Stck. Butter etwas Milchbrot, Pfeffer u. Salz. Hinzu werden kleine Klöße geformt. Das Hasengriggr wird klein gemacht und mit Wasser aufgestellt. Will man die Suppe kräftig haben so kann man noch etwas geräuchertes Rindfleisch u. Schinkenschwarte mit kochen. Einige Zweiblen Petersilie Selleriewurzel u. Möhren. Man schneidet etwas Butter mit Mehl

löscht mit der Brühe ab, würzt mit Salz u. Muskat u. kocht die Klöße darin gar.

Feldhühner Suppe.

Wird mit Hasenpfeffer bereitet, man kann statt der Klöße die Scheibchen der Brust nehmen.

Weinsuppe.

2 Eßl. Mehl u. 6 Eidotter werden mit einer Flasche Wasser angerührt mit Zucker gehörig versüßt u. mit einigen Zitronenscheiben aufkochen die Körner entfernt sind in einem sehr sauberen Topf über sehr starkem Feuer mit (?) einem Schaumlöffel bis zum Kochen geschlagen u. schnell in die Suppentöpfe gegeben. Kochen bringt sie zum Gerinnen. Nach Belieben kann vor dem mit Zucker geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe legen u. mit Zucker u. Zimt bestreuen. Man deckt die Suppe dann rasch zu, wodurch der Schaum gar wird.

Spargel-Suppe

der Spargel wird geschält in 2 cm lange Stückchen geschnitten u. in der Fleischsuppe weich gekocht. dann schneidet man ein Stück Butter mit Mehl gelb löscht mit der Fleischsuppe ab läßt sie gut durchkochen u. rührt sie mit Eidotter abgerührt über die

Spargelstückchen ab.

Hühnersuppe.

Ein altes Huhn wird, nachdem es gut gereinigt mit kaltem Wasser u. etwas Salz auf's Feuer gebracht u. abgeschäumt. Nachdem es ungefähr 2½ – 3 Std. gekocht hat, wird die Brühe durchgeseiht u. entfettet. Ein Stück Butter wird mit Mehl gelb geschwitzt, mit der Brühe abgelöscht u. nochmals gut durchgekocht. Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst, sorgfältig in längliche Stückchen geschnitten, in die Terrine gelegt u. die mit Eidotter abgerührte Brühe darüber gegeben. Das Huhnfleisch. Das Huhn kann man auch weglassen u. statt dessen Leberne Klößchen, od. Spargel od. Blumenkohl nehmen. Hat man das Fleisch nicht zur Brühe gebraucht, kann man es mit einer kräftigen Ragoûsauce zu Blumenkohl, Tomatenreis, Reisring u. s. w. serviren. Auch kann es mit brauner Madeirasauce zum Füllen der Pastete gebraucht werden.

Brauner Kraftsuppe.

Abfall von rohem Fleisch einige frische Knochen in Stückchen rohe Schinken werden in Butter od. Bratenfett mit einigen Zwiebeln u. Möhren langsam aber schön angebraten. Hat sich das Fleisch

in Topf angesetzt, gebe man eine Gutz kochendes Wasser zu u. wiederholt dies mehrere mal. Sobald das Fleisch weich ist, setzt, gibt man 2 Löffelchen Mehl zu, schneitzt dieses dann mit gelb u. löscht dann mit etwa 4 l Wasser kochend ab. Nachdem die Tigge 1–1½ St. gekocht hat gibt man sie durch u. reibt sie mit Schaum od. Grießmehl, auch mit Fleischklößchen an. Wünscht man Grießmehl, Grütze od. Graupen in der Tigge zu kochen, bleibt das Mehl fort. Beim Anrichten kann man ein Glas Madeira nebst einigen in Viertel geschnittenen harten Eiern in die Terrine geben.

Spargel Suppe.

Der Spargel wird geschält in 2 cm lange Stückchen geschnitten und in der Fleischtigge weich gekocht. Dann schneitzt man ein Stück Butter mit Mehl gelb, löscht mit der Fleischtigge ab, läßt sie gut durchkochen und reibt sie mit Butter ab: gießt über die Spargelstückchen an.

Hühner Suppe.

Ein großes fettes Huhn wird sauber gerupft, vorsichtig ausgenommen, gut gewaschen u. etwas mit dem nötigen Wasser u. Salz auf vollem Feuer, schäume es aus u. lasse es 3 St. ununterbrochen langsam kochen. Die Tigge wird entfettet

u. mit Einlagen von Spargel, Blumenkohl, Fischfilets od. auch Reis, Reis od. Kalbsaugen gegeben. Hierauf wird auch die Suppe mit geschmeidtem Mehl gebacht u. mit Eidotter abgerührt.

Kartoffel Suppe.

Man läßt frische Knochen mit reichlich Suppengrünzeug 2 Std. kochen. Die Brühe samt den Fleischknochen gibt man zu den weich abgeriebenen Kartoffeln u. reibt alles durch ein Sieb. Etwas gehackte Zwiebeln werden in Butter gelb geröstet, dann etwas Mehl durchgeschmeidt u. mit der Suppe verkocht. Man würzt mit Muskat, Pfeffer u. gehackter Petersilie. Die Suppe wird auch in Butter gerösteten Brötchen od. Weißbrotwürfeln angerichtet. Einige Löffel Rahm od. Milch macht die Suppe mild.

Bier Suppe.

1 l Bier 1 l Wasser etwas Salz u. den nötigen Zucker bringt man zum Kochen. Dann rührt man 2 Eßl. Mehl mit einigen Eidottern u. Milch od. Sahne gut an u. gibt dieses unter beständigem Rühren zu dem kochenden Bier, nimmt den Topf schnell vom Feuer u. rührt noch eine kleine Weile,

um das Gerinnen zu verhüten. Auch bleiben kann man vor dem geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe legen u. mit etwas Zucker u. Zimt bestreuen.

Erdbeersuppe m. Zwieback.

Man kocht frisch gestoßenen Zwieback mit Wasser schaumig, gibt Wein, Zucker, Zimt u. falls die Suppe nicht gebunden etwas angerührtes Kartoffelmehl zu u. reicht einige Tassen voll für Erbsen durch, welche vorher mit Zucker bestreut werden.

Milchsuppe m. frischen Pflaumen.

Die Milch wird zum Kochen gebracht u. mit etwas Wasser od. Milch angerührtem Mehl gebunden, mit Salz, Zucker u. Zimt gewürzt. Die Pflaumen werden entkernt, mit etwas Zucker dem zum Kochen gebracht u. zugegeben. Statt der Pflaumen kann man auch Kirschen, Johannisbeeren, Aprikosen verwenden. Diese Obstsuppen können im Sommer sehr gut kalt gegeben werden.

Französische Suppe.

Man benutzt zu dieser Suppe die gerade vorrätigen Gemüse: Sellerie, Petersilie, Porree, Wirsing, Möhren, Erbsen, Rosenkohl, Blumenkohl u. s. w. u. schneidet alles in kleine Streifen od. Würfel. Die geschnittenen Gemüse werden mit Butter in zu-

gedrehten Topf 1/2 Pfd. gedünstet, mit Fleisch od. Knochenreste aufgefüllt u. alles gar gekocht. (Die Eier kann) die Eier kann auf in Butter geröstete Weißbrotstückchen angerichtet werden.

Erbsen-Suppe.

Man bringt die Erbsen gut ausgesucht u. gewaschen mit kochendem Wasser u. einem Stückchen Soda aufs Feuer u. lässt sie zwei Abschnitten 1/2 Std. kochen wodurch sie sehr rasch weichen werden. Auch kann man sie abends vorher einweichen u. in diesem Falle aber mit kaltem Wasser aufstellen. Nach dem Abkochen

Zitronen Suppe.

Man setzt einige Stückchen Zimt mit kaltem Wasser auf und lässt ihr eine gewisse Zeit gut kochen dann gibt man vor einer Zitrone den Saft und Zucker hinzu und lässt alles gut durchkochen.

Warmer Weißbrot Pudding.

Man legt die Form mit halb ein. geweichter Kaffeebrötchen aus. dann kommt eine Rosinen Zitronat Mischung u. etwas Zitronensaft. dann wieder

Kaffeebrötchen u. s. w. Die letzte Lage
mit Kaffeebrötchen füllen. Dann
schlägt man drei ganze Eier mit etwas
heißer Milch und Zucker und bäckt
das ganze 2½ Std. im Wasserbad
Kochen.

Pommerauschnitten: Pommerauschen in Butter dünsten
anschließend mit Wasser etwa ¼ Std. kochen. Dann 1 l. Milch
mit 2 Eßlöffel Mehl glattrühren und aufkochen lassen
mit Zucker und Salz abschmecken und zum Schluß
mit 1-2 Eier verquirlen und vermengen. Man
brotscheiben klein geschnitten mit Butter rösten und
je nach Belieben auf den Tisch geben.

Weiße ~~Torte~~ Blume: Apfelscheiben werden in wenig Wasser
gedämpft unter Zusatz von 1 Löffel Zucker. Zweieinhalb und
½ Pfd Quark mit Milch u. 2 Eßlöffel Zucker, Sahne gerührt.
Dann wird Kuchen in Stücken in Schüssel gelegt,
ziemlich Rum darauf, dann gedämpfte Äpfel (Kein
Mus) darauf Sahnegar Quark u. zum Schluß
Garnier mit Früchte

Schweinepfeffer á la Therese.

Man lässt Schmalz oder Oel heiss werden. Hinein 2 mittelgrosse Zwiebel u. 1 Knoblauchzehe, lässt etwas gar schmoren. 1-1½ Pfd Schweinefleisch (Nieren od. Kamm) in Würfel schneiden dazu geben. Leicht durchschmoren, nicht bräunen. Dann löscht man mit Wein, sodass das Fleisch ~~gelöscht~~ überdeckt ist. Lässt es gar kochen und gibt dann ¼ l Brüillion dazu, lässt direkt kochen. Es folgt Schweineblut etwa ½ Tasse, man rührt ausbl. Kartoffelmehl an und gibt das hinzu, sodass es gut sämig ist. Das Ganze noch einmal gut durchkochen lassen, vom Feuer nehmen. Dann reibt man 1 fingerlanges Stück Meerrettich und fügt dies hinzu. Beilage: Kartoffelklöse.