Kochbuch.

# Verschiedene Suppen.

## Weinsuppe.

Man thut ein gutes Stück Butter in den Topf, läßt 1 bis 2 Löffel Mehl darin gelb werden schüttet 1 Theil Wasser u. 2 Theil Wein dazu. dann Zucker, Zimmet Zitronenschale nach Verhältniß dran. Sie darf nur einen Wallen kochen. dann werden 2 Eier mit Rahm gut aufgeklopft u. die Suppe hinein gerührt. Vorher werden Weißbrode auf dem Ofen geröstet u. dabei gegeben.

## Pommerumschrecken.

Ein Hand voll Pommerumschrecken wird gewaschen, entstengelt u. fein gehackt. Ein ganz Löffel Mehl werden in Butter geröstet u. dann der Pommerumschrecken dazu gethan. Dann lauert man es mit kaltem Wasser auf, thut Salz u. Muskat hinein u. läßt sie eine Stunde kochen. Dann werden 2 Eier mit Rahm aufgeklopft u. die Suppe langsam hinein gerührt. Man kann auch Mark in Butter rösten u. darin thun.

## Meerkläßchen.

Man bäckt den Meerkatzen weggehen u. wäscht ihn trüchtig, nimmt 2 Eier dazu, etwas geschnittene Petersilie, Salz, Muskat und

Wenn es bis auf Strich gerührt ist, formt kleine Klößchen daraus u. legt sie in die kochende Brühe, daß der Topf zu bis sie herauf kommen u. nimmt sie dann heraus. Sie können 1/4 Stunde kochen.

Kartoffelsuppe.

Die Kartoffel werden kochend beigesetzt u. eine geschnittene Zwiebel, Salz, Butter, Pfeffer mit gekocht, und sie gar so werden sie abgeschüttet u. fein gestampft. mit Fleischbrühe aufgelassen. Hat man diese nicht so kocht man Brod in Wasser auf u. nimmt dies dazu. Dann werden Zwiebel in Butter geröstet u. darein gethan. Man kann auch statt dessen eine Tasse Rahm nehmen.

## Grießmehl Suppe.

1/4 ℔ Grießmehl wird in kochendes Wasser gerührt u. mit Salz u. Zweibelmuß ein 1/2 Stunde kochen lassen. Dann kommt ein Stück Butter u. Salz hinein. Es werden 2 Eier mit Rahm u. Muskat in einer Schüssel aufgeschlagen u. die Suppe darein gerührt.

## Fürsten Suppe.

Man kocht ein beliebige Menge Grießmehl in Wasser bis es schleimig wird. Thut ein Stück Butter, ein Hand voll Rosinchen etwas Zucker u. Salz u. 1 Glas Wein dazu u. lasse sie kochen, schütte dann die Suppe über geröstete Weißbrod welches auch geröstet sein kann.

## Gerstensuppe.

¼ ℔ Gerste wird rein gewaschen u. mit kaltem Wasser beigesetzt. Wenn sie ¼ Stunde gekocht hat werden ein Pfund voll gestoßene Weinbeeren, Salz 1 Glas Wein u. ein Stück frische Butter darein gethan. Wer dem Anrichten Fleischbrühe mag, kann solche zu der Suppe aufkochen.

## Kindermehl.

1 Liter Milch wird aufkochen gebracht. Hierzu werden einige Löffel Mehl mit Wasser fein angerührt u. dann unter fortwährendem Rühren darein gegossen u. 10 Minuten kochen lassen. Fein geriebener Zucker mit Zimmt vermischt auf einem Teller dabei gegeben.

## Butterspeck.

In ein Theil Wasser werden gerade Körner Salz, ein Stück frische Butter u. wenn es kocht Weizenmehl hinein gerührt bis sie dünnig ist u. dann 5 Minuten gekocht.

## Zuckerspeck.

Für 1 Teller Speck, kocht 2 Tassen Wasser mit etwas Butter u. 3 Würfel Zucker auf. Schneidet 1 Ei gut auf u. rührt die Speck hineinschen darein

## Mehlspeck.

Einige Löffel Mehl werden mit Milch gut aufgekocht u. in kochendes Wasser gerührt, Salz dazu gethan u. gut kochen lassen. Dann wird Milchbrod in Butter geröstet u. in die Brühe geschüttet.

# Gemüse.

## Grüne Erbsen zu kochen.

Man thut ein Stück Butter in den Topf, läßt sie mit etwas geschnittener Petersilie etwas dünsten u. wascht die Erbsen darin. Thut dann gern Löffel Wasser darauf u. wenn sie bald gar sind wird 1 Löffel Mehl mit Wasser aufgerührt u. darin gethan. Vor dem Anrichten schlägt man 1 Ei mit Rahm auf u. rührt die Erbsen noch u. noch darin.
Wenn sie fertig sind kann man ein Mosser spitz Brillenkraut Pulz hinzu fügen.

Die grünen Gemüse werden alle Kochend gewaschen u. beigethan.

## Weiße Bohnen.

Die Bohnen werden, wenn sie noch jung sind, fein geschnitten oder gespalt, in wenig Butter mit Wasser gethan u. abgekocht. Dann werden sie durchgeschüttet u. mit kaltem Wasser begossen. In einem irdenen Topfe wird Butter heiß gemacht, ein feingeschnittenes Zwiebel, Petersilienkräuter u. 1 Löffel Mehl. Dann kommen die Bohnen, nebst Pfeffer, Salz u. Schweinefleischbrühe darein u. werden 1/4 Stunde kochen lassen.

## Weißing u. Kohlrabi.

Beides wird fein geschnitten, Kohlrabi gewaschen u. in Butter weichgekocht. Ein Zwiebel

wird in Butter heiß gemacht, ein Löffel Mehl dazu gerührt u. dann das Gemüse. Man thut Pfeffer, Salz, Fleischbrühe oder Wasser darein u. läßt es gut kochen.

## Klöße.

Die Klöße werden gehabt, fein geschnitten u. in kaltem Wasser rein gemachen. Ein Stück Butter wird mit Petersilie heiß gemacht u. die Klöße darein gemachen u. Salz u. Brühe darüber gethan. Wenn sie bald gar sind wird 1 Löffel Mehl darüber gestreut, es muß immer etwas Brühe darüber sein damit sie nicht anbrennen. Wenn sie gar sind, sind sie in einer Stunde

gar.

## Kamgerbohnen.

Diese werden geschlissen, fein geschnitten u. mit etwas L. Salz abgekocht. Dann durchgeschüttet u. mit kaltem Wasser begossen. Es wird eine feingeh. Zwiebel u. 1 Löffel Mehl in Butter gewürfelt mit Fleischbrühe aufgelassen u. die Bohnen hinein gerührt. Man thut Pfeffer, Salz u. etwas Essig dazu. Man kann auch die Bohnen unter hineingeriebenen Kartoffel rühren auch dann aber mehr Brühe haben.

## Rothes Kraut.

Ein gutes Stück Butter u. eine feingeschnittene Zwiebel wird heiß gemacht u. der Kohl darin gethan. Dann thut man einige Löffel

Wasser darüber, Pfeffer, Salz und Nelkenpfeffer u. läßt ihn einige 2 Stunden kochen. Wenn er bald gar ist schneidet man einige Äpfel darauf u. thut einen Guß Essig hinein.

## Sauer Kraut.

Dasselbe wird kalt aufgesetzt u. zwei Stunden kochen lassen, abgesch. u. mit kaltem Wasser begossen. Dann wird wird 1 Löffel Mehl in Schmalz gelb gemacht u. das Sauerkraut darein gerührt. Es kommt etwas Salz dazu und Schweinefleischbrühe kein Wasser. Das Gebrauen zu Sauerkraut ist geräuchertes oder gewöhnliches Schweinefleisch.

## Grüne Bohnen.

Diese werden mit einem Stückchen Speck weich gekocht, durchgeschüttet u. mit kaltem Wasser begossen. Eine Zwiebel u. 1 Löffel Mehl wird in Butter hell gemacht mit Brühe aufgelöscht u. die Bohnen darin gethan. Dann kommt Pfeffer, Salz u. Essig darüber u. läßt sie gut durchkochen.

## Blumenkohl.

Wenn derselbe rein gelesen ist, wird er 3/4 Stunde in Salzwasser abgekocht. Dann thut man ein Stück Butter in den Topf, röstet 1 Löffel Mehl darin u. macht es mit einer Tasse saurem Rahm u. Blumen=

kohl

brühe auf, thut Salz u. Muskat
daran. Von dem Anrichten klopft
man 1 Ei auf u. rührt die Masse
hinein u. schüttet sie über den
Blumenkohl.

Spargel.

Dieselben werden ebenso wie
Blumenkohl zubereitet, wenn auch
die ersten gelben Stangen behaun.

Spinat.

Dieser wird mit wenig Butter
abgekocht, durchgeschüttet u. mit
kaltem Wasser begossen u. fein
gehackt. Dann wird Mehl in
Butter geröstet mit Schweinebrühe
aufgegossen u. der Spinat
hinein gethan. Es kommt Schaf

Salz u. Muskat würzen. Man läßt ihn gut aufkochen u. garnirt ihn mehrere mit Spiegeln.

Rothwurzel zum Rindfleisch.
Dieselben werden rein gewaschen u. mit den Wurzeln mit kaltem Wasser aufgesetzt u. weich gekocht. Sie werden durchgeschnitten und halbwarm in runde Scheiben geschnitten. Dann kommt Salz, Pfeffer, Nägelchen, Lorbeerblatt, feingeschnittene Zwiebel ein Eßlöffel voll Zucker u. Essig bis er darüber steht darauf. Sie werden mit einem Teller zugedeckt. Nach 2 Tagen kann man schon davon essen.

## Klöße von Grießmehl
für 4 Personen.

Man kocht 3/4 ℔ Grießmehl in stark 3/4 Liter Milch gut auf, thut ein Stück frische Butter hinein u. etwas Salz. Nun die Masse kalt ist nützt man 4 bis 5 Eier gut mit durch und etwas Muskat u. Petersilie. Die werden schön länglich geformt u. 5 Minuten in Salzwasser abgekocht. Etwas gewürfelte Wurst in Butter gebräunt und darüber geschüttet.

Wurstklöße für 2 Personen.
Für 10 Pfg. Milchbrod wird fein gewiegt, für 5 Pfg Weißbrod gut

gemischt u. mit etwas Milch durch=
einander gerührt. Dann kommt
Salz, Petersilie, ein halbes Weckerl,
4 Eier u. Mehl bis der Teig
zusammenhält dabei. Die werden
in Salzwasser abgekocht. Man
schüttet heiße Butter mit
Semmelwürfeln darüber.

Rothäuser Klöße.

5 Pfg. Weißbrod werden
abgeriebenen u. in 4 Theile geschnitten.
Dann schlägt man einige Eier
in Milch auf, thut Zucker und
Zimmt hinein, mischt den Brod
darin, drückt ihn wieder aus,
wälzert ihn dann in dem
Mehl herum u. bratet ihn in

Butter brennen. Man gibt eine Messerspitze dazu.

## Leber Klöße.

Die Leber wird von den Fäsern abgeschabt u. mit einigen Zwiebeln u. etwas Speck fein gehackt. Dann kommt Weckmehl u. gewiegter Speck dazu, Pfeffer, Salz, Muskat 6–7 Eier u. etwas Weißmehl dazu. Man kocht sie in Salzwasser ab u. schüttet etwas gewürfelten Speck Fettgemacht darüber.

## Schwäm Klöße.

Man nehme 8 Loth Butter zerlasse sie zu Schaum, thue 2 Eier,

einer Muskat, Salz u. Petersilie dazu. Man verrührt es gut, thut Mehl darein bis es steif genug ist u. fermentirt kleine Klößchen daraus. Sie werden in Fleischbrühe weich gekocht u. mit derselben zu Tisch gegeben.

# Gefüllte Brodtorte:

Unter 125 gr. schaumig gerührte Butter 2 ganze Eier, 60 gr. Zucker u. 125 gr. Mehl. Diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker bestreute Form u. mit Aprikosenmarmelade bestrich.

Darüber Folg: Masse schreiben: 180 gr. Zucker 125 gr. abgez. fein gestoss. Mandeln, 10 Eigelb schaumig gerührt der Schnee von 7 Eiweiss 60 gr. geriebenes Schwarzbrod, Zimmt Nelken, etwas Kotzenis angerührt. Die Torte etwa eine Stunde gebacken

# Warschauer Fleischsoßen.

## Gewürzsoßen.

Man thut ein Stück Butter in den Topf einige Löffel Mehl u. röstet dieses braun. Eine Handvoll gehackte Zwiebel werden auch zuletzt mit geröstet. Dann kocht man das Mehl mit Wasser oder Fleischbrühe auf. Thut Pfeffer, Salz, Muskat, Citronenschale, Lorbeerblatt, Nelkengewürz, gewürfelten Speck u. dann das Fleisch mit dem Gewürz dazu u. noch kochen lassen. Mit dem Mehl wird auch ein Würfel Zucker geröstet. Ebenso wird auch brauner Kaffee gemacht.

## Hasenbraten.

Der Braten wird abgehäutet und 2-3 Tage in den Essig gelegt. Er wird mit Butter oder Fett schön gebraten. Man thut Schalen Pelz, eine Dicke Zwiebel u. etwas Fleischbrühe darauf u. läßt ihn etwas dünsten. Vor dem Anrichten thut man ein Handvoll Mehlmehl u. ein Lorbeerblatt darauf u. macht eine schöne Tunke.

## Kalbsbraten.

Das Fleisch wird in Mehl gewälzt u. in heißer Butter gut gebraten. Dann kommt Pelz darüber u. vor dem Anrichten etwas Wasser. Je mehr Fett man nimmt desto besser wird der Braten.

# Kalbsbrust gefüllt.

Die Brust wird von dem Fleische
abgetrennt. Dann läßt man ein
Pfund Butter in Fett vergehen
reibt ein Semmelmehl darin
etwas Petersilie, Salz, Muskat
Beschen 4–5 Eier macht dieses zu
einem steifen Teig, füllt es in die
Brust u. näht sie zu. Dann wird
sie in reichlich Butter beim
Braten u. mit Salz u. Fleischbrühe
etwas gedämpft. Wenn Sauce
nicht mit der Schale hinein
stehen soll schwimmt sie auf.

# Gänsebraten.

Die Gans wird wie ein Huhn ausgehöhlt u. ungefähr 2 Stunden gemüssert. Ehe sie gebraten wird schneidet man überall kleine Schnittchen herein damit das Fett besser heraus tritt. Sie wird mit 2 Tassen Wasser aufgesetzt und wenn sie anfängt zu braten wird das Fett abgeschöpft dann thut man wieder etwas Wasser dabei u. schöpft mehrere mal das Fett ab bestreut sie von innen und aussen mit Salz u. bratet sie schön gelb. Von dem Gelingen kann man Gans wegen machen. Dann kommt noch der Hals Kopf u. die Flügel dazu.

# Kalbskopf zu bereiten.

Der Kopf wird rein gewaschen, die Augen ausgestochen und in Salzwasser abgekocht bis sich die Knochen von einander lösen. Dann wird er zerlegt u. die Sauce gemacht wie folgt.
Man thut ein Stück Butter in den Topf röstet Mehl braun darin u. ein dicken Zwiebel, u. löscht es mit Wasser auf dann thut man Salz, Pfeffer Nelken Lorbeerblatt und Citronenschalen hinein kocht es mit der Brühe davon auf, thut noch ein Glas Wein u. etwas Kräuter dabei u. läßt das Fleisch etwas in der Sauce mitkochen.

# Weinsoß Rezept:

Man läßt ein Stück Butter zergehen, dünstet einige Zwiebel darin u. läßt noch einige Löffel Mehl gelb werden, kocht es mit kaltem Wasser auf und legt das in Stücke geschnittene und vorher gewässerte Fleisch hinein. Man thut Salz, Wurzeln, ein Glas Wein u. Citronenschale hinein u. läßt es gut kochen. Vor dem Anrichten klopft man 1 Ei mit Rahm auf u. rührt die Sauce mit dem Fleisch hinein.

# Rollbätschen.

Man nimmt Rindfleisch ohne Schwarzstück u. schneidet es in fingerdicke Scheiben, klopft sie kräftig u. streut Pfeffer, Salz, etwas gehackte Zwiebeln u. Speck darüber, rollt sie fest zusammen u. bindet sie zu. Sie werden in Butter gebraten u. nach u. nach etwas Wasser zugegossen bis sie gar sind. Beim Anrichten thut man etwas Fleischbrühe dazu, streut Mehlmehl darüber u. etwas Wein u. richtet sie an.

# Gefüllte Hühnchen.

Die Hühnchen müssen rein ausgenommen sein. Dann nimmt man etwas gekochtes Kindfleisch, die Leber des Huhns, eine Zwiebel, fett Schinken, Salz, Pfeffer, 1 Ei, ein Löffel Rahm, hackt Alles fein, fett Weckmehl dazu bis es fest steif ist, füllt die Hühnchen u. näht sie zu, dressirt sie mit Speck u. bratet sie in Butter hochgelb.

# Hühner Ragout.

Dasselbe wird gemacht wie Kalbsragout, blos wird das Huhn erst einige Stunden gekocht,

dann zerlegt u. in Semmel gethan und die Semmel mit der Hühnerbrühe aufgalamgt.

## Kartoffel-Filet.

Das Fleisch wird ziemlich dünn abwinnder geklopft u. mit Pfeffer u. Salz bestreut. Dann macht man Butter recht heiß u. bratt sie in 5 Minuten schön braun
Man kann auch Champignons darauf legen was sehr gut schmeckt.

## Wiener Schnitzel.

Von einer Kalbskeule schneidet man Fingerdicke handgroße Stücke, klopft, salzt u. schwenkt diese,

wendet sie in Ei u. Weckmehl u. bäckt sie recht in heißer Butter goldgelb. Es darf kein Wasser dazu geschüttet werden. Sie sind in einer viertel Stunde gar.

## Leberschnitten.

Man nimmt zarte Ochsen oder Schweinleber, schneidet sie in Scheiben u. wälgt sie in Mehl. Man backt sie in Butter u. Speck hell braun, bestreut sie mit scharfem Salz u. Zwiebeln gießt etwas Wasser hinzu u. läßt 1/4 Stündchen damit dämpfen. Je schneller die Leber gedämpft wird, desto zarter wird dieselbe.

# Kalbsgrünung.

Man hat Leber oder Speck in den Topf u. brät die weder in Portionen geschnittenen u. in Mehl gewälzten Stücken Lunge, Leber, Herz u. Milz hallbraun. Dann kommt scharfer Salz eine Dicke geschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt u. etwas Wasser dazu. Kurzum Anrichten gießt man wenig Essig u. ein Löffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu.

# Semmeln.

## Verdrehen Semmeln.

In Butter geschmolzenes Mehl läßt man mit Fleischbrühe aufgießt gibt gewürfelte Semmeln, die vorher abgeriebet u. fein geschnitt sind, sowie ein Eigelb hinein.

## Schnittlauchsauce.

Einen Löffel Butter läßt man mit etwas Mehl schmitzen, rührt dieses mit Brühe auf u. gibt dann fein geschnittenen Schnittlauch u. Salz hinein. Die Sauce wird mit 2 Eigelb abgerührt u. warm zu Rindfleisch gegeben.

Zimmetscher Reis.

1 Liter Milch, 125 Gr. Reis, 125 Gr. Zucker 70 Gr. Butter, 4 Eier 1/4 Liter geschlagene Sahne, Schale einer Citrone oder etwas Vanille ein Stückchen Citronat.

Die Milch läßt man mit etwas Zucker zum Kochen kommen, gibt den blanchirten Reis hinein u. läßt ihn langsam gar kochen. Unterdessen rührt man die Butter zu Sahne, fügt die Eier u. Zucker abwechselnd hinzu, seine Citrone u. Citronat u. die erkaltete Reismasse. Zuletzt hebt man die Sahne durch. Der Reis wird

mit Chocoladenguß u. Sahne oder Gelee u. Streuseln verziert.

Eiweißguß.

Zu steifgeschlagenem Eiweiß wäscht man soviel durchgesiebten Streuzucker, bis die Masse sich durch ein Tüchen drücken läßt. Man kann den Guß noch beliebig färben.

Den Guß kann man mit Schmiedbarstift, Chocolade, Pfeffer oder Spinat färben.

Sehr fein.

# Griesmehlspeise.

120 Gramm Zucker, 80 Gramm Butter, 1/2 Liter Milch von Griesmehl, 5 Eier, etwas mehr als 1/2 ℔ Griesmehl u. für 10 Pfg. Vanille oder Citron.

Butter, Zucker u. Vanille werden mit der Milch aufgekocht, dann das Griesmehl hinein gerührt bis sich die Masse vom Topf löst. Es wird vom Feuer genommen u. etwas erkaltet die Eidotter dazugegeben. Das Weiße wird zu festem Schaum geschlagen u. leicht durchgemischt, gleich in die mit Butter u. Mandelmehl gefüllte Form gethan, bis über die Hälfte in kochendes Wasser gestellt

und ununterbrochen 2 Stunden gekocht. Man kann ihn auch 1/2 Stunde weniger kochen lassen und statt dessen backen, dann muß man aber den Deckel von der Form nehmen. Er wird heiß mit Rothweinsauce oder Schaumsauce servirt.

## Rehen Auflauf.

3 Eigelb werden mit 35 Gramm Zucker gut verrührt, 1/2 Schoppen Rahm dazu gethan, 35 Gramm Mehl u. zuletzt das Weiße zu Schaum geschlagen dazu gethan und 1/2 Stunde gebacken. Warm u. kalt zu essen.

# Grießmehl Auflauf.

170 Gramm Grießmehl mit knapp ½ Liter Milch u. ein klein wenig Salz gar u. steif gekocht. Dann 100 Gramm Butter zu Schaum gerührt, allmählig 4 Eidotter 100 Gramm Zucker etwas Mandeln abgeriebene Citronenschale, zuletzt das Grießmehl und dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt. Dies in eine mit Butter bestrichene u. mit Weckmehl bestreute Form 1 Stunde backen. Will man den Auflauf verfeinern, so legt man

Langsamer Gelen oder sein
Marmelade dazwischen.
Sehr fein.

# Nürnberger Lebkuchen.

1 ℔ Honig wird auf dem Ofen flüssig gemacht u. mit 1 ℔ Weizenmehl gut verrührt. Dann läßt man den Teig 1 oder 2 Tage in der Küche stehen.
Ehe der Teig gebacken wird 1 Ei gut aufgeklopft, u. folgende Gewürze gut darunter gemischt.
7 Gramm Anis, 7 Gramm gemahl. Coriander, 7 Gram. Kotteche, 5 Gram. Zimmt, 5 Gramm Hirschhornsalz u. 1/4 ℔ geschälte u. gehackte Mandeln.

Wenn der Teig schön gekneitet ist wird er dann auf dem Blech ausgerollt u. bei mäßiger Hitze gebacken. Der Lebkuchen wird noch warm mit Himbeer, Zucker u. Citronensaft glasirt u. in beliebig große Stücke geschnitten.
Das Blech wird mit Mehl bestreuen. Der Lebkuchen wird zuerst geschnitten u. dann glasirt u. 5 Minuten in Ofen gestreckt.
Backzeit 1/2 Stunde.

# Rumgebäck. gut.

1 ℔ Kaisermehl, 3 Eier, 1/4 Butter
1/2 ℔ Zucker, ein Gläschen Rum
u. etwas Hirschhornsalz. Die Butter
wird zu Rahm gerührt, dann die
Eier mit gerührt noch u. noch der
Zucker, der Rum u. zuletzt das
Mehl mit dem Hirschhornsalz.
Der Teig wird etwas geknetet
das Blech mit Mehl bestäubt
u. auf demselben ordentlich
gerollt. Man sticht ganze
Mandeln in den Teig.

Statt 1 Gläschen Rum nehme
man 1 Ei mehr u. auch etwas
Zucker.

## Eiskrem.

1/2 ℔ geschälte u. getrocknete Mandeln werden mit 4 Eiweiß etwas gerührt dann noch u. noch 1 ℔ Zucker darunter gemischt, u. auf Kohlengeier bei schwacher Hitze gebacken.

## Eisbonbons.

1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker, etwas Rosenwasser, 1 Ei 1 Stückchen Hirschhornsalz. Der Teig wird wie andere Spritzbacke gekneten u. mit Holzformen ausgedrückt.

# Specialaci. ausgezeichnet.

## 2 Eier

3/4 ℔ Kaisermehl, 1/2 ℔ Zucker, Kneg
1/4 ℔ Butter, 2 Eier 1 Eßlöffel Dickes
Sauer Rahm oder Arrack, 1/8 Loth
Zimmt u. 1 Quantchen Hirschhorn
salz. Wenn nicht der Teig wie
in № 1 läßt ihn über Nacht
oder mehrere Stunden liegen
knetet dann erst das Hirschhorn
salz darunter wollt es mit zu
dem das u. streift Törmchen
damit aus. von Rose Pfalz.

## Anisplätzchen

1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ feines Mehl,
2 ganze Eier u. 2 Eidotter
1 Eßlöffel Anis u. eine Erbse

Sitz Hirschhornsalz.
Der Zucker wird mit den Eiern
1/2 Stunde gerührt dann das Oel,
nach u. nach das Mehl u. zuletzt
das Hirschhornsalz. Man setzt
kleine Häufchen auf mit Mehl
bestreutes Blech u. bringt sie
den andern Tag in einen
recht heißen Ofen.
Statt Oel kann man auch
Vanille nehmen was sehr fein
schmeckt. Nur kein Hirschhornsalz
nehmen, dann werden sie sehr schön.

Vanillebrödchen.

6 Eier u. 6 Eier schwer Zucker.
4 Eier schwer Mehl und Brösel
3 Eier schwer Butter.
Vier Eier werden mit dem Zucker

sein verrührt. Die Butter wird in einem Topf am Kochen gebracht und heiß hinein geschüttet und noch u. noch das Mehl hinzu gethan, sowie etwas Hirschhornsalz
Dann wird die Masse in die mit Butter u. Mehl bestreute Form gethan u. gebacken.
Nach Geschmack Vanillin.

## Gewürzbrod.

3 Eier 1/4 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Mandeln nicht geschält u. lang geschnitten etwas Zimmt u. Hirschhornsalz.

# Chocoladegebäck.

10 Gramm Chocolade, 180 Gramm Zucker werden mit 1/4 Liter Wasser auf starkem Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis es ein dicke glänzende Masse ist, mit welcher nach einiger Abkühlung der warme Kuchen nach allen Seiten geglättet wird mit Mandeln bestreut welche so trocknet.

Die Mandeln müssen abgebrüht u. ganz breit oder dünn geschnitten sein.

# Biscuit Kuchen.

7 Eigelb werden mit 1/2 ℔ Zucker schäumig gerührt, dann nach und nach 1/4 ℔ Kartoffelmehl darunter gerührt, etwas Citrone u. eine Lehne dick Hirschhornsalz und zuletzt der steife Schnee von den 7 Eier darunter gemischt, schnell in die mit Butter u. Mehl gefügerirte Form gethan u. bei schwacher Hitze 1/2 Stunde gebacken.

# Weißen Küchen.

1 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 4 Eier
1/4 ℔ Butter 1/4 Liter lauwarme
Milch u. etwas geriebene Citrone
Die Butter wird schaumig gerührt
dann die Eier dazu der Zucker
u. zuletzt Milch u. Mehl.
Dieses Alles wird 1/2 Stunde
gerührt u. unmittelbar ehe
der Kuchen in den Ofen kommt
Gewaschene Weinbeeren und
Gewaschene Weinstein darunter
gerührt und bei mäßiger
Hitze gebacken.

# Zuckerwaffeln.

1/2 ℔ Butter zerrührt, 3/4 ℔ Zucker 4 Eier für 10 Pfg. Vanille u. 1 1/4 ℔ Kaisermehl.
Der Teig wird einige Stunden weicher gemacht als gebacken wird. Von dem Mehl wird ein halb Viertel zum Rollen zurückbehalten.

# Pfefferküsse.

1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl 4 Eier 1/2 Nelkenkatmuß, 1/2 Loth Zimmt u. 1/4 Loth Nelken.
Zucker, Eier u. Gewürz werden verarbeitet, das Mehl hinzu,

schnitten ausgewellt, ausgestochen
auf ein gut mit Butter bestrichenes
Blech gesetzt 7 bis 2 Tage stehen
gelassen, dann herum gedreht
u. auf einem ungestrichenen Blech
gebacken. Frau Aschenfeld

Bei guter Hitze

Leiterschnittchen.

1/2 ℔ Zucker wird mit 2 nicht
zu dicken Eiweiß, solange auf
stehendem Wasser gerührt bis
die Masse etwas steif ist.
Dann wird Mehl genommen
u. ~~1/4~~ 1/4 Pfund Mandeln, welche
gebrüht u. in lange Streifen
geschnitten sind darunter

gerührt, bis die Masse erkaltet ist. Das Blech wird mit Wachs bestrichen. Sie werden bei guter Hitze gebacken.
Man muß 1/4 Mandeln nehmen.

## Verzüglich Lebkuch.

1/4 ℔ Butter wird zu Rahm gerührt, 4 ganze Eier u. 1/2 ℔ Zucker dazu gethan u. 1 Löffel gerührt, dann ℥ 50 Gramm Mehl, ein Theelöffel Hirschhornsalz, sowie 1/2 Stange Vanilie, die mit Zucker fein gestoßen wurde dazu gethan. Der Teig wird dann ausgerollt, Kuchen mit einem Weinglas oder beliebigen Formen ausgestochen

mit einer Gabel durchstechen
u. bei gelinder Hitze gebacken.
Mit einer starken Stricknadel
kann man auch Mamen oder
Figuren in die Lebkuchen geben,
wodurch sie den ächten Lebkuch
ganz ähnlich sind.

## Kränzchen.

1/2 ℔ Butter zu Schaum gerührt,
1/2 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, u.
4 Eidotter zum Teig gerührt,
kleine Stückchen davon rund
gerollt u. zu Kränze oder
Brezel gebeugt. Nachdem sie
ein wenig trocken geworden, wird
die obere Seite in Eiweiß und
nachdem, in gute gestoßene

Zucker gestreut u. gelb gebacken.

## Pomeranzenkuchen.

1/2 ℔ Butter rühre man schaumbricht 5 Eigelb 1/2 ℔ feinen Zucker 1/2 ℔ Kartoffelmehl zuletzt etwas Vanillin. Das Eiweiß zu Schaum geschlagen. Das ganze Butter Zucker Eigelb u. Kartoffelmehl rühre man so lange bis es ganz weiß steht.

Man macht eine feine Glasur darauf.

Rezept von Frau Lenschholz

# Oblaten mit Arack.

Zu einer Torte nehmt man 1/4 ℔ Zucker. Derselben läßt man mit einer 1/2 Obertasse kalten Wasser solange kochen, bis er schimmt, oder Faden macht, was man dann erkennt wenn man 1 Tropfen auf einen Teller fallen läßt u. derselbe gleich erstarrt. Alsdann gießt man 1 Löffel Arack oder sonst Liqueur darein stellt es wenn Feuer weg u. rührt so lange, bis er anfängt weiß zu werden, worauf man sogleich die Torte damit überzieht. Sollte es zu schnell kalt werden, durch

man es nur ein wenig auf dem Feuer rühren, wodurch es dann gleich wieder flüssig wird.

## Marzipan-Lebkuchen.

1 ℔ Staubzucker 4-5 Eier 1 ℔ ungeschälte geschnittene Mandeln etwas Zitronat und Orangeat u. etwas Muskat. Der Zucker wird mit den Eiern ½ Stunde tüchtig gerührt, Mandeln u. Gewürz hinzugefügt. Diese Masse streiche man mit einem Messer auf runde Oblaten drücke sie mit einem Theelöffel glatt nach der Mitte zu gewölbt, bestreiche sie mit Rosenwasser, und lege sie auf ein mit Tenk geschmiertes, mit

Kaisermehl bestreutes Kuchenblech, u. backe sie bei mäßiger Hitze 20-30 Minuten. Zucker oder Schokoladenguß darüber.

## Gefüllte Plätzchen.

1 ℔ Mehl ½ ℔ Butter 150 Gram Zucker 1 Ei und 1 Eidotter. Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, alsdann mit dem Mehl und der in Stückchen zerschlückten Butter auf dem Backbrett zu einem glatten Teig verarbeitet, nochmals ausgerollt, mit einem Weinglase ausgestochen, & gebacken. Alsdann wird ein Plätzchen mit Marmelade bestrichen, ein anderes darauf gelegt und in Vanillezucker umgewälzt.

# Chokoladenkuchen.

9 Eier, eben so viel von Gewicht Butter Mehl u. Zucker, 1/2 ℔ Korinthen (nach Belieben, man kann sie auch fort lassen) 1 Theelöffel Zimmt 2 geh. Kelken, 3 Eßlöffel Cacao etwas Zitrone u. 2 Messerspitzen Backpulver. Butter schaumig rühren, Eidotter Zucker etc. hinzu fügen, alsdann den Schnee u. zuletzt das Backpulver, welches mit etwas Mehl vermischt wird. Alsdann in ein gut gefettetes Brenz oder Springform gebacken.

# Feine Torte.

60 Gramm Butter zu Schaum gerührt 3 Eier 200 Gr. Zucker etwas Vanillezucker 4 Eßlöffel Sahne oder Milch 5 Gr. Natron 1 - 1 1/4 ℔ Mehl. Den Teig lasse man über Nacht stehen, wolle ihn fein aus, schneide mit dem Rädchen gefüllte Torte daraus, stehe mit einer Gabel hinein u. backe sie hellgelb.

Gibt 1 3/4 ℔.

Man kann auch 100 Gr Butter nehmen u. läßt die Sahne fort.

# Christstollenplätzchen.

3/4 ℔ Zucker, 200 Gr. Mandeln, 3 Eier einrühren zu Schaum geschlagen 6 Gr. Zimmt, etwas Nelken 30 Gr. Chocolade oder 20 Gr. Cacao. Der Zucker wird mit den Eiern eine 1/4 Stunde gerührt dann das Übrige darunter gemischt. Das Blech wird mit Wachs bestrichen, die Masse in Häufchen darauf gesetzt u. in 20 bis 30 Minuten gebacken. Die Mandeln werden geschält u. auf der Mühle gemahlen.

Frau Heim

# Mandelhörnchen.

1/4 ℔ Mandeln wird geschält u. in längliche Streifen geschnitten u. in einem Eßlöffel Zucker auf dem Ofen gelb geröstet. Dann schlägt man 4 Eier hinein zu heißem Schaum, schlägt noch 460 Gramm Zucker darunter u. zuletzt ein kl. Eßlöffel voll Vanillezucker. Es werden mit dem kl. Löffel Hörnchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt u. bei Mittelwärme gebacken. Umgesähr 1/2 Stunde.

# Pfeffernüsse, feine

8 Eier schlägt man zu Schaum, gibt 750 Gr. feinen Zucker dazu, 125 Gr. Citronat 10 Gr. Zimmt 5 Gr. Nelkengewürz 90 Gr. geschnittene Haselnüsse, 60 Gr. lang geschnittene Mandeln.

Hiervon werden länglich Plätzchen auf Oblaten oder auf das Blech gesetzt u. im Ofen getrocknet.

# Feiner Zwieback.

1 ℔ Mehl 1 Ei 1 Tasse Milch
150 Gr. Zucker 70 Gr. Butter
1 1/2 Päckchen Backpulver
2 Teelöffel voll Salz. Der Teig
wird in 2 kleine Brote geformt,
geborken, Tags darauf in
Scheiben geschnitten u. gewöhnl.

Kartoffel Küchen.

# Berliner Pfannkuchen.

4 ℔ Mehl 1 Liter Milch,
1/2 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker,
6 Eier, 1/2 Viertel Hefe und
1 Citrone. Der Teig wird
wie jeder Kuchenteig gemacht
u. fingerdick ausgerollt.
Man sticht runde Scheiben aus,
bestreicht sie mit Eiweiß u.
legt zwischen 2 Scheiben
1 Löffel Gelee, drückt sie
auf beiden Seiten zusammen,
läßt sie nochmal etwas aufgehen
u. backt sie in heißem Schmalz
braun. Sie werden vor dem
Essen mit Zucker bestreut.
Zum Füllen nimmt man Marmelade,

53a

Krümchen (Flörchen)

Teig wie Nudeln. 3 Eier, 3 Esslöffel Kakao, 2 Esslöffel Zucker, etwas Vanillezucker, etwas Kirsch oder Cognac, Mehl bis der Teig gut ist zum Ausrollen.

# Wein Creme. fein

1 Schoppen Wein, 1/4 ℔ Zucker
4 Eier und etwas Citrone.
Zuerst schlägt man die Eier
gut auf, reibt den Zucker
darunter dann den Wein und
Citrone, schlägt dieses Alles
in einem emailirten Topfe mit
einem Besen stark u. immerfort
bis zum Kochen, schüttet sie rasch
in eine bereit stehende Terrine,
setzt das Schlagen noch einige
Minuten fort, füllt die Creme
in Gläser u. gebraucht sie an
demselben Tage wo sie gemacht
worden ist.

# Vanille Pudding kalt.

1/2 Liter Milch 4 Eier 6 Löffel Gelatine 15 St. Mandeln 2 Eßlöffel Stärke oder Mehl ein Stückchen Vanille u. 4 gute Löffel Zucker nach belieben, und ein wenig ein Nußgroß Butter. Man stellt die Milch mit den Gewürzen, Vanille geriebenen Mandeln, Zucker u. Butter auf das Feuer u. läßt selbige langsam zum Kochen kommen, rührt die Stärke oder Mehl mit etwas Wasser auf, ebenso rührt man die Eidotter mit etwas Milch auf, auf die Gelatine läßt man mit

heißem Wasser auf. Man rührt
man zuerst das Mehl in die
kochende Milch, dann unter
stetem rühren die Eidotter, hierauf
die aufgelöste Gelatine u. wenn
die Masse vom Feuer ist
der feste Schaum schnell durch=
gerührt. Man spült die
Form mit kaltem Wasser aus
u. schüttet die Masse zum
Erkalten hinein. Man gibt
eine feine Fruchtsauce
dazu.

# Erdbeerpferd. Fein

Am besten eignen sich hierzu Walderdbeeren. Auf 1 ℔ Früchte nimmt man 1 ℔ Zucker. Der Zucker wird erst geläutert. Dann tut man die gewaschenen Erdbeeren hinein u. kocht sie auf. Nachdem man die Früchte noch einige Minuten hat stehen lassen, damit der Saft gut durchzieht, siebt man diesen durch. Erkaltet wird er in Gläser gefüllt u. etwas Cognak dazu gegeben, wovon man die Flaschen verkorkt. Die Erdbeeren die übrig sind werden zu Compott verwandt.

# Caks.

60 Gr. Butter zu Sahne gerührt, 3 Eier, 200 Gr. Zucker, Vanillezucker, 4 Eßlöffel Sahne oder Milch, 5 Gr. Natron. 1- 1 1/4 Mehl. Den Teig läßt man über Nacht stehen, rollt ihn fein aus, schneidet passende Caks daraus, sticht mit einer Gabel hinein und backt sie hellgelb.

(Gibt 1 3/4 Pfd.)

# Berliner Pfannkuchen.

9 Eier werden mit etwas Milch tüchtig geklopft, etwas Zucker ¼ Ltr Rahm ½ Pfd Butter, etwas Cordamon oder Citrone, für 20 Pf. Hefe, 3 Pfd Mehl dazu geschüttet und gehörig durchgearbeitet. Darauf etwas aufgehen lassen, dann den Teig ausrollen, die Pfannkuchen zurecht machen, wieder etwas aufgehen lassen und in kochendem Fett backen, 5 Min. auf jeder Seite.

# Einmachen der Erbsen.

Auf 1 Ltr geblichtete Erbsen nehmt man 160 gr. Salz und 30 gr. Zucker. Die Erbsen werden mit Salz und Zucker tüchtig vermengt und müssen alsdann 24 St. stehen. Dann werden sie mit der Lake in Flaschen gefüllt, zugekorkt, verlackt und in einen dunklen Keller gestellt. Will man die Erbsen gebrauchen so lassen sie sich sehr leicht mit Wasser aus den Flaschen heben; dann werden sie einige Male mit kaltem Wasser abgewaschen und wie frische behandelt.

---

# Erdbeer Marmelade.

Die Erdbeeren werden ganz reif gepflückt u. nicht gewaschen. Auf 1 ℔ Beeren kommt 1 ℔ Zucker. Der Zucker wird mit Wasser aufgesetzt gekocht und so lange gekocht bis er Fäden zieht. Dann schüttet man denselben über die Beeren, rührt sie mit dem Schaumlöffel immer um, damit sie sich voll Saft ziehen. Wird sie nun mit dem Saft wieder erkaltet so werden sie wieder aufs Kochen gebracht und so lange kochen lassen bis sie ganz steif sind. Man muß sie während dem Kochen immer umrühren u. glatt streichen. Das Übrige macht man wie bei anderem Gelee.

Die letzte Erdbeermarmelade wird nur ½ Stunde gekocht. u. hält sich 3 Jahre gehalten.

# Mirabellen Marmelade.

Die Mirabellen werden wie gewaschen u. dann entkernt. Sie werden mit etwas Wasser aufgesetzt u. weich gekocht, dann durch ein Sieb durchgeschlagen, wieder auf's Feuer gesetzt u. mit dem nöthigen Zucker ½ Stunde gerührt. Auf 1 ℔ Mirabellen kommt ½ ℔ Zucker. Es muß ein steifes schönes Mus werden. Je faster gekocht, je besser das Mus sich bei weitem hält.

# Zwetschen in Essig u. Zucker.

9 ℔ Zwetschen reife dick u. fest mit den Steinen, 6 ℔ Zucker 20 Gramm Zimmt 10 Gramm Nelken u. 1½ Liter Weinessig.

Die Zwetschen werden mit einem weichen Tuch abgerieben u. mit einer Nadel durchstochen. Dann läßt man Zucker, Essig u. Gewürz kochen, gebe die Zwetschen stückweise hinein, lasse sie einige Minuten darin, bis einzelne beginnen zu platzen, legen sie dann auf einen flachen Teller, u. erst nachdem sie

u. Gurkchen sind in den Topf.
Es dürfen mit einem Male
nicht zuviel Zwetschen in den
Essig gelegt werden, indem
sie sonst zu weich werden.
Ist man damit fertig, so
läßt man den Saft noch
etwas einkochen, gießt ihn
erkaltet über die Früchte
u. bindet den Topf zu.

## Preiselbeeren.

Die Preiselbeeren werden
auf einem reinen Tisch
geschüttet u. mit Linsen
gesucht. Dann gehörig gewaschen
u. in einem u. blanchen lassen.

# Hagebutten Wein.

9 Liter Hagebutten werden nach Reinigung von Stiel u. Blüm in den Keller gestellt, bis sie unter häufigem Umrühren zu Brei gemacht sind. Dieser Brei wird markirt, mit 4½ Liter weichem gekochtem erkaltetem Wasser vermischt 1-2 Tage stehen gelassen u. dann ausgepreßt.

Zu dem Rückstande werden wieder 4½ Liter vorbenannten Wassers gegossen 1-2 Tage stehen gelassen u. ausgepreßt, dieselbe Procedur nochmals wiederholt. Der durch das wiederholte Auspressen

gemessene Saft wird gemischt
u. zu 1½ Liter Saft 600 bis
650 Gr. Leutzucker zugekauft
unter den Saft gethan. Nach
vollständigem Auflösen des
Zuckers, wird der Saft auf
gut gewaschenes, geschwefeltes
Fass oder Glas Ballon gefüllt
(9/10 voll) u. Gährung und Verwerf
auf 1 Liter Saft 2 Gramm
Weinsteinsäure.

# Hagebutten Liqueur.

Hagebutten welche einen gelinden Frost bekommen haben reinigt man von Stiel u. Blume zerquetscht sie gießt auf 1 Liter Hagebutten 3 Liter reinen Kornbranntwein, setzt ½ Kilo reinen, gestoßenen Kandiszucker hinzu u. stellt die ganze Mischung in einer Kruke oder einer Flasche acht Tage lang an den Ofen. Hierauf gießt man die Lösung durch Fließpapier oder Mullleggen, füllt sie in Flüschchen u. verkorkt dieselben sorgfältig. Man kann auch 3 Teile Hagebutten u. 1 Teil Schlehen dazu nehmen um schönere Farbe zu erzielen.

81

# Nusslikör.

20 Stück Wallnüsse werden
Ende Juni (in 4 Teile
geschnitten) in Flaschen
gethan, mit 1 1/2 Liter gutem
Weinsprit übergossen,
16 Gramm ganzen Zimmt
20 Gr. Nelken hinzugefügt
3-4 Wochen in der Sonne
gestellt geschüttelt mit 1/2 ℔
geläuterten Zucker
gemischt 2 Tage stehen
gelassen, filtrirt u. in
Flaschen gefüllt.

Sehr fein

# Apfelsinen Essig.

In einem halben Liter feinsten Essig thut man die möglichst dünn abgeschälten Schalen von 2 Apfelsinen. In mehr Schalen man hinzufügt, desto aromatischer wird die Flüssigkeit. Nach beliebig langer Zeit gießt man den Essig von den Schalen ab. Wünscht man ein Getränk ein abkühlendes, so setzt man ein wenig dieses Essig und etwas Zucker dem Trinkwasser zu. wie die Mischung am besten schmeckt, muß Jeder für sich ausgroubieren. Noch beliebter dürfte die Kalt Schale werden besonders an

solchen Tagen wo man keine warmen Speisen essen mag. Man giesst einen Eßlöffel des Alcohol einmaschig auf 1/4 Liter 1/4 Wasser u. fügt etwa 20 Gramm Zucker hinzu. Ferner kann man Citronen dazu thun die vielleicht vorher aufgeschnitten u. abgegossen worden und gewiebeltes oder gewürztes und zwiebeltes

Brod.

# Kräuter Sauce.

4 hart gekochte Eier, einige Blätter Tarragon, etwas Petersilie, viel Schnittlauch, einige saure Gurken, 1 Glas Rothwein, etwas Senf, Zucker, Salz, Pfeffer, Oel u. Essig. Diese Kräuter hacke man so fein wie möglich, rühre die Eidotter mit Oel, Essig u. mische das Ganze gut durcheinander.

Kühl aufgehoben hält sich selbe 8 – 14 Tage.

ager Fre

en Kreis Wittlich und für die landwirthsch

Sonntag, den 17. November 1889.

eljährlicher Abonnementspreis: 1,25 Mk. auswärts kommt Bestellgeld h

erbeten. Redacteur Jak. Knopp. Druck und Verlag von Fr. Wilh. Kno

Landmann dienliche Zusammenlegungsverfahren der Grundstücke, stellte heute Vormittag wieder einige Einwohner, welche sich wegen fortgesetzten Beharrens im Widerstande zu verantworten hatten. Das Schöffengericht Wittlich hatte

läge ich jetzt todt vor euch; verlaßt Euch darauf." Und so geschah es, die Werke des nachmaligen Komponisten erfreuen noch heute unser Herz und Ohr.

— Obst oder Kartoffeln? Es herrscht vielfach die auf Unkenntniß beruhende Meinung, gekochtes Obst nähre nicht, man müsse Kartoffeln auf den Tisch stellen. Das ist total unrichtig; gekochtes Obst wiegt an Nährgehalt die Kartoffeln auf, wird aber im Magen weniger empfunden als diese, weil es leichter verdaulich ist. Im Verhältnisse zum Obst sind Kartoffeln eine höchst ungesunde Speise. Das Obst bildet Blut und Knochen und wirkt anregend auf das Gehirn. Kochet darum Obst und lasset namentlich die Kinder Obst essen so viel sie mögen, rohes und gekochtes.

# Bekanntmachung.

856

## Haftpflicht.

Der Thierarzt W. wurde, wie wir dem ‚Thierärztl. Central-Anzeiger' entnehmen, am 7. Juli 1900 zu dem Rittergutspächter P. in Ostpreußen gerufen, um ein Ackerpferd, das einen dicken Hinterfuß hatte, zu untersuchen. P. machte den Arzt darauf aufmerksam, daß das Pferd unruhig sei. W. legte daher dem Thiere die Maulbremse und eine Schenkelbremse an. Die erste Untersuchung lief auch glatt ab. W. wollte jedoch darauf noch nähere Erläuterungen über die Behandlung geben und bemühte sich dabei, selbst noch einmal das Bein des Pferdes hochzuheben. Hierbei erhielt er, obwohl Maul- und Schenkelbremse noch in Thätigkeit waren, von dem Pferde schräg von hinten einen Schlag gegen den Rücken, der ihn zu Boden streckte und dessen Folgen ihn nöthigten, sich vier Wochen einer ärztlichen Behandlung zu unterziehen und während dieser Zeit seine Berufsthätigkeit zu unterbrechen. Er verklagte darauf den Pächter als Eigenthümer des schadenstiftenden Thieres auf Grund des § 833 und beanspruchte:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| als Verdienstentgang für 30 Tage . | 570 | Mk. | — | Pfg. |
| für Heilkosten . . . . . | 21 | „ | 80 | „ |
| als Schmerzensgeld . . . . . | 300 | „ | — | „ |
| Insgesammt . | 891 | Mk. | 80 | Pfg. |

In einem Zwischenurtheil fand das Landgericht P. dem Grunde nach haftpflichtig. In seinen für alle Thiereigenthümer sehr beachtenswerthen Entscheidungsgründen heißt es: § 833 B. G.-B. ist eine singuläre Vorschrift, die als ausnahmsweise strenge Haftung des Thierhalters — und dies ist im vorliegenden Falle der Beklagte zweifellos — geschaffen hat. Der Thierhalter haftet unbedingt und, ohne daß ein Verschulden vorzuliegen braucht, für allen durch das von ihm gehaltene Thier verursachten Schaden. Es kann auch einem begründeten Zweifel nicht unterliegen, daß diese Haftung des Beklagten fortbestanden hat, neben der besonderen Haftung, welche ihm durch den mit dem Kläger im vorliegenden Falle abgeschlossenen Dienstvertrag auferlegt worden war. Die Haftung aus § 833 Bürgerl. Gesetzbuches ist davon gänzlich unabhängig. Er mag als Dienstherr allen ihm gegen den Dienstverpflichteten obliegenden Verpflichtungen auf das Peinlichste nachgekommen sein, seine auf die Thierhaltung begründete Haftung wird dadurch nicht beseitigt. Es macht hierbei auch keinen Unterschied aus, ob die Art der von dem Dienstverpflichteten zu gewährenden Leistung es mit sich bringen mußte, daß dieser mit dem Thiere in Berührung kam, wenngleich nicht verkannt werden kann, daß in Fällen, wie im vorliegenden, die Bestimmung des „§ 833 B. G.-B. zu außerordentlich harten Konsequenzen führt". Hierauf kam es zu einem außergerichtlichen Vergleiche, indem W. seinen Anspruch auf 450 Mk. ermäßigte und P. die Kosten von 382 Mk. 15 Pfg. übernahm.

Wieder ein Fall, der die dringende Nothwendigkeit für den Landwirth darthut, sich gegen Haftpflicht zu versichern.

## Für die Hausfrau.

(Unter dieser Spitzmarke theilen wir interessante Kochrezepte mit.)

**Stollen.** 100 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt. Dann fügt man 15 Gr. Succade (gezuckerte Orangeschale), 30 Gr. gestoßene süße Mandeln, 30 Gr. Korinthen, 30 Gr. Rosinen und 60 Gr. Zucker hinzu. Unter Beigabe von einem Viertel Liter Milch, 2 Eiern und ½ Pfund Mehl macht man einen Teig Das zweite halbe Pfund mischt man mit einem Päckchen Dr. Oetkers

Backpulver zu 10 Pfg. (oder 20 Gr.), arbeitet diese unter den weichen Teig und formt ihn zu einem länglichen Kuchen, welcher 1—1¼ Stunde bei gutem Feuer gebacken werden muß. Schmeckt vorzüglich!

**Spekulatius.** ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und 2 ganze Eier werden auf einem Backbrett mit einem Päckchen Dr. Oetkers Backpulver untereinander gemengt, dann zu einem Kuchen gut messerrückendick auseinander gewellt, mit Blechformen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und schön knusperig gebacken. Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusperig bleibt.

**Honig-Ingwer-Brocken.** ½ Liter Honig, ¾ Pfund Butter, 2 Theelöffel Ingwer. Dies wird auf den Ofen gebracht. Wenn es einige Minuten gekocht hat und darauf abgekühlt ist, rührt man so viel Mehl darunter, daß der Teig steif wird. Man schneidet kleine Kuchen daraus und backt sie schnell.

**Honig-Schwamm-Kuchen.** 1 Tasse Honig, 1 Tasse Mehl, 5 Eier. Die Eidottern und der Honig werden zusammengeschlagen, mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt, doch so wenig wie möglich gerührt. Man würzt mit Citronensaft und backt sehr rasch.

**Braune Pfeffernüsse.** 4 Pfund Syrup, 1 Pfund Butter, ¼ Pfund süße Mandeln, für 40 Pfg. Pomeranzenschale, 2½ Pfund Zucker, 1 Loth gereinigte Pottasche, Nelken, Gewürz, Zimmt nach Belieben, doch von allen nicht zu viel; es würde den feinen Geschmack der Pfeffernüsse verderben. — Syrup, Butter und Zucker wird aufgekocht, mit allen übrigen Zuthaten in das schon Tags vorher erwärmte Mehl gethan und ein recht schöner Teig gemacht, den man, mit Mehl bestaubt, einige Tage stehen läßt. (Man kann aber auch schon den nächsten Tag backen.) Hiervon werden nun schöne große Pfeffernüsse geformt und mit einem Stückchen Succade oder Mandel belegt und schnell gebacken. Es ist dies ein selbst ausprobirtes Rezept und fanden bisher diese Pfeffernüsse vielen Beifall. Pomeranzenschale und Mandeln müssen aber sehr fein gehackt und die sorgfältig aufgelöste Pottasche zuletzt hinzugefügt werden.

**Baseler Leckerle.** 200 Gr. Zucker und das Gelbe von 4 Eiern wird eine halbe Stunde gerührt, ein Theelöffel voll Nelken fein gestoßen, 10 Gr. feingestoßenen Zimmt, die halbe Schale einer Citrone in feine Streifchen geschnitten, sowie 20 Gr. feingeschnittenes Citronat darunter gerührt. Dann röstet man ¼ Pfund ungeschälte geschnittene Mandeln mit ⅛ Pfund Zucker goldbraun, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee und rührt dieses, die Mandeln nebst ½ Pfund Mehl zu der vorher angegebenen Masse. Darauf wird der Teig auf ein mit Speck bestrichenes Blech stark ½ Centimeter dick aufgestrichen und goldgelb gebacken, mit Eiweiß, Citronensaft und Zucker glacirt und noch warm in beliebig große Stücke geschnitten.

## Lesefrüchte.

Stark ist der Löwe;
Stärker der König;
Noch stärker das Weib;
Am stärksten die Wahrheit.

J. Hahn-Hahn: Alte Inschrift auf einer schottischen Ruine.

Nicht eher schätzet man das Gute
Als bis man es verlor.

Herder, Cid.

## Nußkuchen

1 Tasse Grießmehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse gemahlene Nüsse, 1 Tasse gem. Zwieback, 1 1/2 Tasse Milch, 1 P. Backpulver, etwas Salz. In einer Kuchenform gebacken.

## Helenenschnitte.

150 Gr. Mehl, 100 Gr. Butter, 60 Gram Zucker, 30 Gr. gar. Chokolade, 1 Ei, 70 Gr. ungeschälte geriebene Mandeln. Die Butter wird auf dem Wallbrett unter das Mehl geschüttet, mit den andern Zuthaten zu einem glatten Teig verarbeitet, den man 1 Stunde ruhen läßt. Dann rollt man davon 4 Pk. etwa 6 Cm. breite u. 40 Cm lange Streifen. Auf einen Streifen gibt man eine Füllung von: 75 Gr. geschälten u. gar. Mandeln, welche man mit 75 Gr. Zucker u. etwas

Wasser oder Milch anrührt, legt den andern Streifen darauf, backt sie in nicht zu heißem Ofen braun, schneidet in passende Stücke und glasiert dieselben. Glasur: 50 Gr. Staubzucker mit 1-2 Eßlöffel Wasser anrührt.

## Nuß-Makronen.

Man schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee, verrühre darin 1/2 ℔ Zucker 1/2 Stunde lang, mische 1/2 ℔ geriebene Haselnußkerne gut darunter, forme kleine Makronen daraus, setze diese auf ein mit Papier belegtes Blech, lege auf jede Makrone einen Haselnußkern, u. backe in nicht zu heißem Ofen.

## Prinzeß-Stangen.

1/2 ℔ Butter schaumig gerührt, dazu: 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ ger. Haselnüsse, etwas Vanill, 1/2 ℔ Mehl. diesen Teig stelle man einige Stunden kalt, spritze mit d. Konfektspritze 10 cm lange Streifen auf ein geschmiertes Blech, nach dem Backen glasieren.

Glasur: 100 Gr. Staubzucker 1 Eßl. Arrak 1 Eßl.

85d

# Möhrentorte (einfach)

1-2 Eidotter - ½ ℔ gest. Zucker - 2 Eßlöffel Kartoffelmehl - 4 Löffel ger. Brot - ½ ℔ roh geriebene Gelbrüben - ¼ Hasel- od. Walnüsse Zitronenschale - Eiweiß zu Schnee - 1 Backpulver. Wenn der Teig noch zu flüssig, dann noch 1 Eßlöffel mehr ger. Brot od. Kartoffelmehl dazu. Nach dem Backen mit Gelbrüben Aroc od. Citronenguß.

Bienus.

85e

Speritz gebrüdt

3/4 Pfd. Butter zu Backen

6 Eigelb

1/2 Pfd. Zucker

1 Pfd. Mehl

Citronenschale

---

Spekulatius

1 Pfd. Zucker

1 Pfd. Mandeln geraspelt

1 Pfd. Butter

8 Eigelb

2 Pfd. Mehl

2 Prise Salz zu Butter

---

Wasserwecken

1/2 Pfd. geschälte, bitter

geschnittenen Mandeln
mit ½ Pfd. Zucker
halbbraun geröstet
dann auf einer Schüssel
erkaltet mit 4 Eiweiß
½ Pfd. Zucker, 100 gr.
Zimmt, 70 gr. Schokolade
Vanille vermischt
Die Masse wird auf
Oblaten gehäuft und
bei mäßigem Feuer
gebacken

---

Hasenaufschnitten
8 Eiweiß
1 Pfd. Rohrzucker
½ Pfd. Mandeln

85f

½ Pfd. Haselnüsse
Citronenschale
Vanille
Haselnüsse und Mandeln
mit den Schalen zuvor

Am April 1927

Hatten wir

Leinbüchse oder Lackbüchse
Silber Elemall 2 Stück

Lampen & Gelbblumen 26 Mk 6 Stück
Vanzinkten ganz. WP 4 "
dito PP. 11 Mk
dito ohne Zieher 4 "

Tischtücher ganz PP 5 Stück
Blumen Walzenger 6 Mk

Kissen Kanzüge Stickerei 6 Mk
mit Spitzen 13 Mk

Küchentücher 10 Mk

Teppichtücher 12 Mk

# Inventarisation

| | |
|---|---|
| Handbücher | 24 Stück |
| Demonstrationen | 18 " |
| und | 1 |
| Präparaten | 47 " |
| Unterrichtsbilder | 35 " |
| Physikalische Apparate | 7 genau |
| Sammlungen | 9 |

A