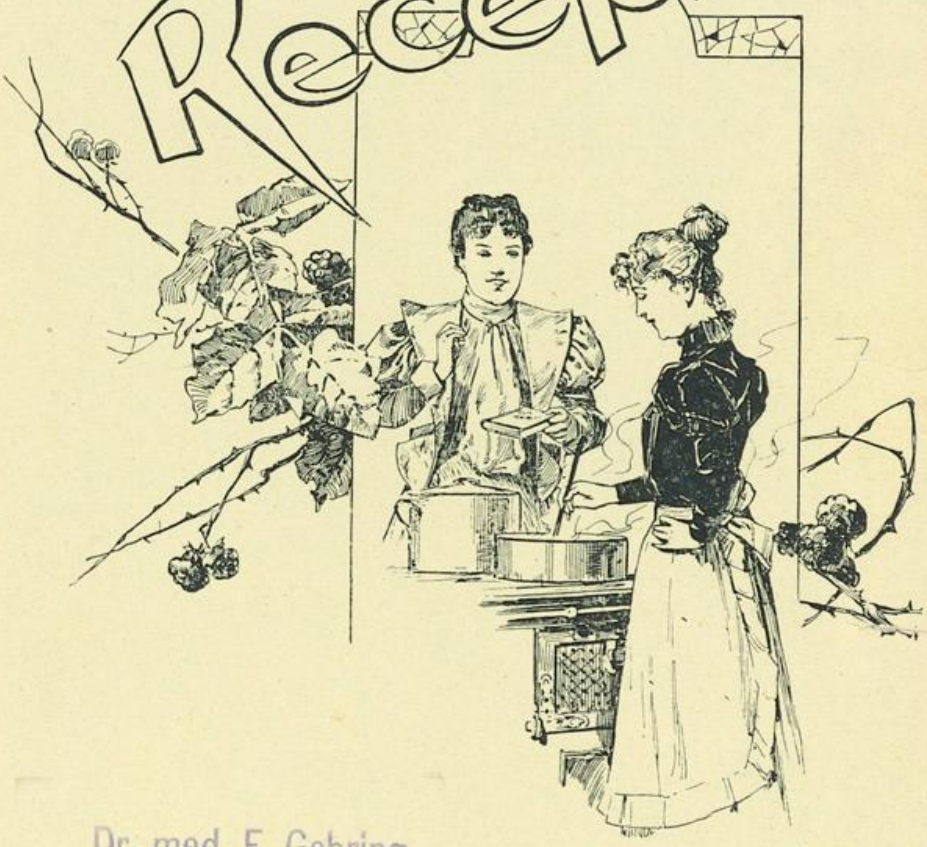
Kochrecepte.

Ehrenschuch 2
Freiburg i/B.
1965.

Koch-Recepte



Bürgerliches Kochrezept aus d. Jahre 1918:

Man nehme ein Fleischkart, wälze sie in d. Eierkart und backe sie in der Butterkart an. Die Kartoffelkart und Gemüsekart wird gekocht u. d. Mehlkart hinzugesetzt. Des Nachtisch kauft man die Kaffeekart auf u. fügt die Milchkart hinzu, Feinschmecker lösen d. Zuckerkart noch darin auf. Nach d. Essen wäscht man sich mit der Seifenkart und trocknet sich am d. Handtuchkart.

Käse, Liptauer siehe Getränke

SUPPEN

Rezepte mit x sind der Berliner
Küche entnommen.
„Grüne Butter" nicht mehr Saucen
Konfekt u. Süßes / Kuchen unter Getränke
Käse

" "

Kartoffelsuppe. In einen Topf mit Fleischbrühe werden Zutaten gelegt, wie gelbe Rüben, Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Petersilie dann kommen die in Scheiben geschnittene Kartoffel dazu, Salz darüber, und nachdem die Kartoffel genügend weich, wird das ganze durch das Sieb gedrückt.

Suppe mit Leberklössen. Dazu braucht man ¼ ℔ Leber, oder verwendet Geflügelleber, auch deren ausgepresste Milz, dämpft Zwiebeln mit gewiegter Petersilie und mischt eingeweichtes Brot darunter. Dies drückt man mit der Leber durch die Fleischmaschine, streut Salz, Weckmehl und etwas Pfeffer darüber. Mit 2 Eiern dann ist der Teig fertig gestellt und kann zu Klössen mit einem Löffel geformt werden, die in heissem Wasser gekocht werden, um dann in Fleischbrühe als Suppe serviert zu werden.

Mit Markklössen. Mark lässt man zergehen, rührt es mit Butter schaumig, tut jeweils ein Ei und immer dazu etwas Weckmehl hinzu, noch Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss. Jetzt können sie geformt und in

kochendem Wasser gekocht werden.

Mit Eierkäsen 2 Eier werden mit 1/4 l. Milch verschlagen, etwas Salz daran und in kochendes Wasserbad gestellt, bis es dick u. schneidbar ist.

Schweinschweifsuppe. Mehl wird in Butter braun geröstet, womöglich schon am Tage vor dem Gebrauch, um das Mehl gut mit dem dazugekommenen Wasser einkochen zu lassen. Der Schweinschweif wird gut gewaschen und mit der Haut in Stücke geschnitten, die mit Zwiebeln, Petersilie, Selleri, Lauch gedämpft werden wozu etwas Schmalz oder Fleischbrühe gegossen wird, dann das Erste dazu. Wird die Suppe servirt, schneidet man das Fleisch klein hinein, kann auch kl. Klöße dazu geben.

Hirnsuppe. Ganz fein gewiegte Petersilie und Zwiebeln werden in Butter mit Mehl eingebrannt, jedoch nicht braun werden lassen. Dazu kommt dann Fleischbrühe und das feingeschnittene Hirn. Feingerichteter Schnittlauch u. gebähtes Brot.

Mohrrübensuppe. Mehl wird in Butter sehr lange durchgekocht, dann kommen Zwie-

gelbe Rüben, Selleria, Lauch und Petersilie daran. Ist es gut gekocht, so gießt man Fleischbrühe, Rotwein, Madeira dazu gibt salz, Champignon, zerschnittene Zunge und Kalbsfüße daran. Beim Servieren Markklöße (ganz klein) oder falsche Schildkröteneier.

Eine gute Fleischbrühe erhält man durch Zugaben von Petersilie, Zwiebeln, Lauch, Selerie, geborten Erbsenschoten und Spargelschälen.

Bohnensuppe. Bohnen werden mit Salz und etwas Soda in Fleischbrühe beigesetzt. Dazu dämpft man Zwiebeln in Butter, röstet Mehl darunter, das aber nicht bräunlich werden darf u. gibt Fleischbrühe daran. Dieses passiert man mit den Bohnen durch.

Tomatensuppe. Mehl wird mit Zwiebeln in Butter eingebrannt, doch nicht braun, Fleischbrühe dazu und nach gutem Kochen das Tomatenmark dazu rühren.

× Feine Wurzelsuppe. Kartoffeln, weiße u. gelbe Rüben, Suppenkräuter, Körbel, Kressing, Blumenkohl Pilze werden

Sauce ist zu dünn: Man darf nur Kartoffeln oder Grießmehl u. gut umrühren 8 Ch. m.

Fische | Fleischspeisen | Wild u. Geflügel | Sauce | Salate | Gemüse | Kartoffelspeis. | Eier | Käse

mit 500 gr. Rindfleisch gekocht die Suppe wird durch ein feines Sieb gerieben und vor dem Anrichten mit etwas Pfeffer gewürzt. Als Ersatz für die Brötchen dient im Winter 2-3 Eßlöffel Mausdorn oder die häuflichen Hühnereinlagen, die ebenfalls vorher eingeweicht in Wasser. Mit dem u. 500 gr. rohen eingestifteten Kartoffeln werden sie zum Feuer gegeben.

x Legierte Erbsensuppe. Man dünstet etwa einen Suppenteller voll Erbsen mit frischer Butter unter öfterm Umschütteln weich, giesst dann kräftige Fleischbrühe an und lässt noch ½ St. damit kochen, wobei man ein Sträuchelchen Petersilie mit in den Topf tut. Sind die Erbsen weich dann nimmt man die Petersilie heraus, reibt die Erbsen durch ein feines Sieb, gibt eine Eierkasse mit Sahne an die Suppe, würzt sie mit dem nötigen Salz, macht sie wieder heiss, richtet sie an u. gibt geröstete Semmelwürfel dazu.

Schwarzbrotsuppe Eine Handvoll in sehr dünne Scheiben geschnittenes Schwarzbrot, das im Ofen gelb geröstet ist, wird wird in die Suppenschüssel gelegen 8 frische Eier hineingeschlagen doch so dass sie ganz bleiben und wird dies mit kochender Fleischbrühe u. Ges. übergossen. Hierzu kommt ein Esslöffel voll sehr fein geschnittener Körbel u. etwas Pfeffer. Der Geschmack der Suppe wird sehr erhöht, wenn man einige frisch abgebratene Fettwürste in dünne Scheiben geschnitten mit dem Brot in die Schüssel gibt.

Durchgeschlagene Schwarzbrotsuppe

3 Handvoll in Scheiben geschnittenes Brot 1 Selleri, 1 gelbe Rübe, ebenfalls geschnitten werden mit etwas fettem Fleischfleischabgeriebt und soviel 1 Pfl. gedämpft dann mit 4 Löffel voll Fleischbrühe aufgefüllt mit 6 Eigelb die mit ½ l. saurem Rahm verrührt sind legirt durch ein Haarsieb gerieben und unter anhaltendem Aufziehen mit dem Löffel heiss gemacht und über in kl. Würfel geschnittenes u. in Butter gelbgeröstetes Schwarzbrot angerichtet

Fische
Fleisch-speisen
Wild u. Geflügel
Sauce
Salate
Gemüse
Mehlspeis.
Backwerk
Scheisen

Fische

Fleisch-speisen

Wild u. Geflügel

Saucen

Salate

Gemüse

Eierspeis.

Backwerk

Speisen

Fische

Fleisch-speisen

Wild u. Geflügel

Saue

Salate

Gemüse

Eierspeis.

Backwer

Süsse

Fische
Fleisch-speisen
Wild u. Geflügel
Sauce
Salate
Gemüse
Eierspeis.
Backwerk
Fleisch

Fische
Fleisch-speisen
Wild u. Geflügel
Sauce
Salate
Gemüse
Mehlspeis.
Backwerk
Eisen

Fische

u. Vorspeisen

Sch
ges
wo
ist
Ste
m
sch
See
gar
in
gen
gi
See
in V
bei
der
un
wo
Fis
Fisc
ho
sac
das
es
Kor
Ar

Badischer Hecht. 12a

Zu 3 K. best. hergerichteten Hecht nimmt man 60 Gr. Leberklöße in der man ein Ei geschlagen und Zwiebel hellgelb röstet. Auf ein Stück Hecht gibt man die Hälfte der Leberklöße legt darauf gut gewaschenen und abgetrockneten Stück Hecht, darauf die Reste der Leberklöße darauf gibt 4-2 Lorbeerblätter darauf übergießt ihn mit 1 Glas Essig, Pfeffer, Salz, Kümmel, Wacholderbeeren Weißbrot und Wacholderbeeren

1/4 K.

(1/4 K. Butter)

126

6"

Pommerschen und Eifel
ist ungefähr 20 - 25 Minuten
im Ofen kochen. Beim
Anrichten gibt man etwas
Zitronensaft darüber.

N. B. Wenn der Reis
nicht sehr dick, genügt weniger
Wasser zu nehmen.

Schellfisch wird mit kaltem Wasser beigesetzt, Salz, Zwiebeln, Lorbeer, Nelken daran, wird langsam zum Kochen gebracht, ist das der Fall, so ist der Fisch gut.

Stockfisch wird ebenso behandelt doch mit einer Messerspitze Butter, um schön blättrig zu kochen

Seezungen werden abgezogen, gereinigt, gut gesalzen, nach einer halben Stunde in Mehl getaucht, dann in Ei und geriebenes Brot und in Fett schwimmend gebacken.

Seezungen gedämpft. taucht man sie in Mehl nur, dämpft sie in Butter von beiden Seiten gut durch, richtet sie mit der Sauce an, streut Petersilie darüber und serviert sie mit Citronen und etwas ganzer Petersilie.

Fischragout dazu verwendet man übrigen Fisch, reinigt und salzt ihn, mischt holländische Sauce, etwas Worchestersauce und Maggi darunter, füllt das Ganze in kleine Muscheln und bäckt es im Ofen.

Kabeljau gebacken werden gereinigt, in Stücke geschnitten, gesalzen in Mehl

Ei und Panniermehl gebacken, nachher gebacken. In weisser Sauce werden sie leicht gesalzen mit Zwiebeln, Pfefferkörner, Petersilie, viel Butter darüber Fleischbrühe und ½ Glas Wein in den Ofen gestellt. Ist er gar so bereitet man eine Buttersauce, wozu man die Fischsauce zugiesst und einige Champignon dazu nimmt.

Karpfen gedämpft wird geschuppt, gereinigt und ein Teil abgehäutet, diese Stelle wird gespickt.  Mit Salz, Pfefferkörner u. s. w. beigesetzt. (s. o.)

Aalen braucht nicht geschuppt werden sondern nur in Stücke geschnitten in kaltem Wasser gereinigt werden. Dann kommt er in einen Sud von: kaltem Wasser, Essig, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zwiebeln mit Petersilie. Darin wird er bis zum Kochen gekocht gelassen.

Miesmuschelen werden in kaltem Wasser gut gereinigt kommen dann in einen Sud von Butter, Gelbe Rüben, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Lauch, Paprika, Wein, Essig, etwas Wasser u. Citrone springen die Muscheln beim Kochen auf.

so ist sie mundgerecht.

x Seehecht Ein mittelgrosser Hecht oder ein passendes Stück eines grossen Hechtes wird gereinigt, in Stücke zerlegt u. in Salzwasser mit 2-3 Zwiebeln u. Gewürz sowie einem Petersilienstrauschen abgekocht. Nachher bereitet man von 2 Löffeln Mehl in 3 Eßl. Butter eine hell Einbrenn, verdünnt sie mit Fischsud, fügt Pfeffer, Salz, feingehackten Schnittlauch, 3-4 Löffel Kapern u. den Saft 1/2 Citrone noch dazu.

x Auflauf von Kabeljau: 2 ℔ Kabeljau kocht man mit Wurzelwerk u. Gewürz u. lässt ihn erkalten. 2. Überflüssiges Fischbeilage verquirlt man mit 3 Löffel Mehl u. lässt es aufkochen. Nun entgrätet man den Fisch, hackt ihn mit einem kleinen Zwiebel fein. 100 gr Butter, 2 Eier rührt man schaumig, tut die verquirlte Mehlsauce dazu u. zuletzt den Fisch, fühlt alles gut untereinander, schmeckt nach dem Salz, tut auch etwas Pfeffer dazu u. füllt die Masse in eine ausgestrichene Form um

zu einer Hunde zu backen. Man gibt Kartoffelmus, oder Karottensauce mit Salzkartoffeln dazu. Unter die Fischmasse ein wenig geriebenen Käse oder ein paar ~~[illegible]~~ Karotten u. Kapern macht die Speise pikanter.

(Saurer Kapaun (Frau Geismar). In Butter röstet man Zucker 1 Löffel und hernach Mehl schön braun, gießt hernach 2 Glas alten Wein und 2-3 Löffel Essig hinzu, gebe die Zutaten, wie Zwiebel, Lorbeerblätter, Pfeffer, Wacholderbeeren hinein, lasse diese Sauce gut ¼ St. kochen, nimm dann in Würfelchen geschnittenen Kapaun auch wieder eine viertel Stunde mitkochen zu lassen. (Vogel Spatzen)

Radischer Hecht (v. Mama Gehring)

Zu 3 kg bad. Hergerichtetem Hecht nimmt man 60 gr. Butter in der man eine fingerschnittene Zwiebel hellgelb röstet. Auf eine Fischplatte gibt man die Hälfte der Butter, legt dann den gepfefferten u. gut abgetrockneten Fisch darauf, schüttet den Rest der Butter darüber, gibt 1-2 Lorbeerblätter dazu,

übergießt ihn mit 1 Schoppen Rahm (ist dieser nicht sehr dick, genügt weniger) bestreut ihn mit Semmelmehl, (geriebenem Weinbrot) u. ¼ ℔ geriebenem Käse (Parmesankäse) u. bäckt ihn ungefähr 20-25 Minuten im Ofen backen. beim Anrichten gibt man etwas Zitronensaft darüber. Nach Geschmack kann man auch etwas gewiegte Kartoffeln an den Fisch tun.

Heringe marinirt. 24 Stunden wässern damit putzen u. hernach 24 St. in Essig legen. Dann kommen sie in folgende Marinade: ¼ Ltr. starken Essig, ¼ Ltr. Wasser, ¼ ℔ Fett, 3 Eßlöffel bel. kleingeschnittene Zwiebeln u. Knoblauch, ¼ l. Milch, Pfefferkörner, Paprika, Lorbeerblätter, Muskat. Die Marinade gut klar rühren ehe man die Heringe hineinlegt!!!!

Käsemuscheln. Mit ½ ℔ schaumige Butter, 6 Eigelb, 100 gr. geriebener Käse, Salz, Paprika, 1 gr. Kartoffelmehl, Salm u. d. steifen Schnee. Die Muscheln 15 Min. aufziehen lassen, sofort auftragen.

Wild u. Geflügel
Fleisch-speisen
Sauc
Salate
Gemüse
Eierspeis.
Eingemachtes
Backwer
Cheisen
kost

Fleisch-
Wild u. Geflügelspeisen
Saue
Salate
Gemüse
Eierspeis
Lim-
chtes
Backwer
Sheisen
Kost

Fleisch-
speisen
Wild
u. Geflügel
Saue
Salate
Gemüse
Eierspeis.
Ein-
chtes
Backwer
Scheisen
Kaw

Fleisch-
speisen

Wild
u. Geflügel

Saue

Salate

Gemüse

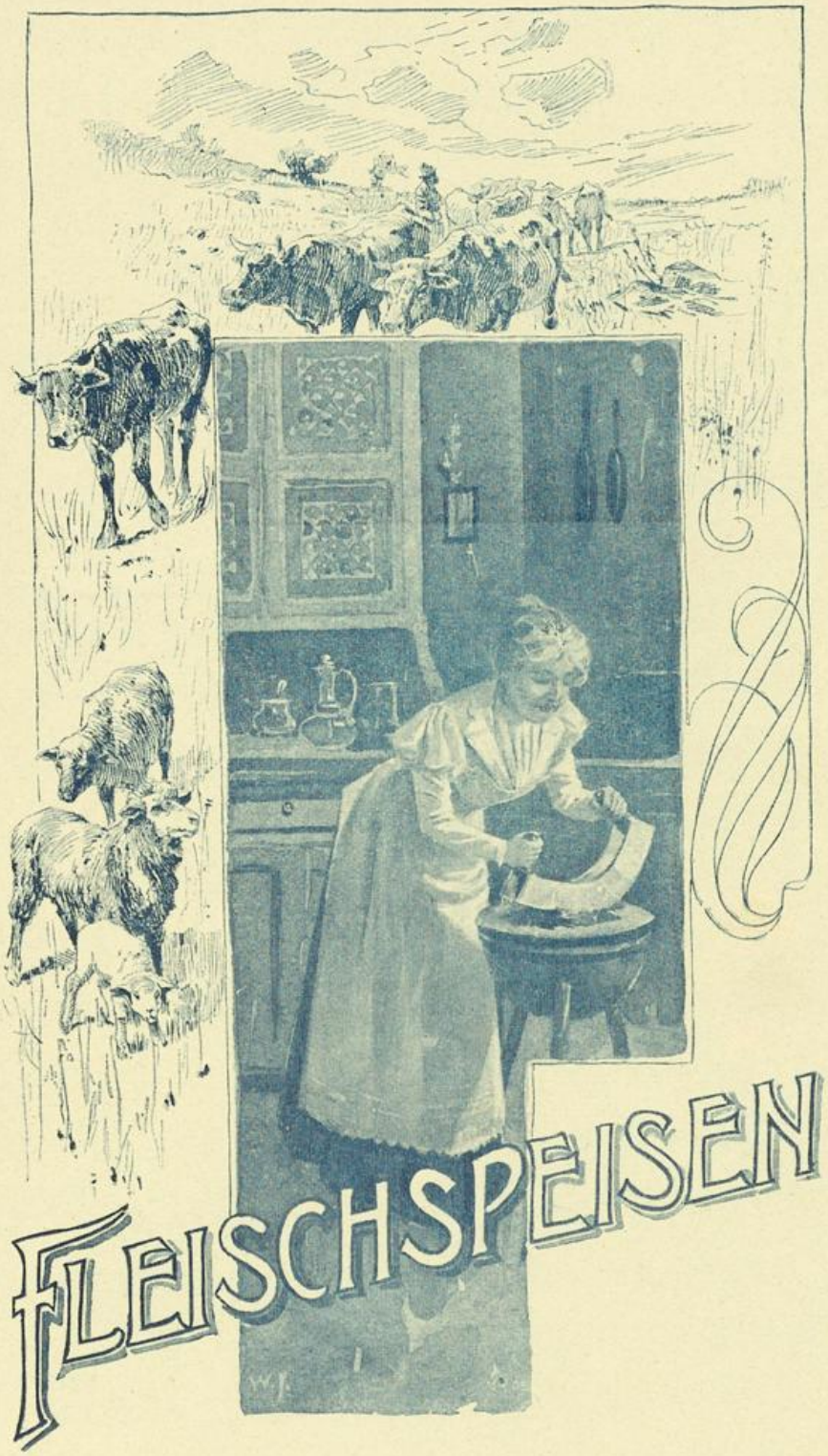
Eierspeis.

Lin-
chtes

Backwer

Cheisen

Kost



Ochsenzunge muss 4 Stunden am Feuer sein. Ist die Zunge weich, so wird sie abgehäutet und bis zum Gebrauch in den Sud zurückgelegt.

Pastetchen. Dazu kann man alles Fleisch verwenden, schneidet noch frisches, gekochtes Kalbfleisch dazu, mischt Fricassisauce darunter und kocht es warm (das Fleisch wird in w. Wasser beigekocht)

Burgunder-Schinken. Dazu darf er nicht lange, nur etwa 2 Tage im Rauch gehängt haben. Er wird in Wasser über 2 Stunden gekocht, dann die Haut abgezogen und das Fett weggeschnitten, mit Zwiebeln, Pfeffer und seinem eigenen Fett wird er dann schön gebraten. Ist er angebraten, so schüttet man ½ l. Rotwein darüber und bereitet vor dem Tranchieren eine Sauce. Dazu nimmt man den Schinken heraus, tut Worcestershire-sauce, Senf, und Tomaten dran, lässt sie kochen, und serviert sie über den Schinken, der dünn geschnitten wird.

Irish-Stew. Man zerschneidet Hammelfleisch (Hals, Rug oder Brust 1½ kg) legt die Stücke in den Kochtopf, streut Salz

mit Zwiebeln, Lorbeer, Pfeffer, Salz, Zucker, Kartoffeln.

und Kümmel darüber dann in Scheiben geschnittene Gelbe Rüben, Zwiebeln, Lauch Sellerie und Kraut, Weisse Rüben und Kartoffeln. Darüber giesst man etwas Fleischbrühe und lässt es auf dem Feuer erst aufkochen, wonach man es zurückstellt und von 9 Uhr bis 12 dämpfen lässt Kalbskopf. Nachdem er abgezogen, wird dieser Fell in heissem Wasser blanchirt hernach wird er in einem feinen Fiol von Zugaben wie Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Citrone beigesetzt, nachdem er vorher in Stücke geschnitten ist. Dazu kommt folgende Sauce: man lässt einen Schoppen alten Wein mit einigen Schalotten einkochen zur Hälfte. dann kommt braune Einbrenn und Schü dazu und von der Kopfbrühe vielleicht auch Rest von Trüffel und Champignons, lässt sie eine gute Stunde kochen, schöpft das Fettab, salzt sie fein, eine Messerspitze spanischen Pfeffer und ein halbes Glas Madeira dazu, lässt es noch etwas kochen und giesst sie über den angerichteten Kalbskopf, garniert die Platte mit Gurken, Champignons, Pastetchen oder Eierklöss

Leberwurst Zu dieser braucht man 3 ℔ Bauchlappen 1 Schweineleber und Lunge. Von dem gekochten Fleisch löst man die Schwarte ab, zerschneidet das Fleisch in kleine Würfel das Fett ebenso wird zu Brei wird gebraucht. Alles zur Leberwurst gehörige wird 3 mal durch die Fleischmaschine gedreht, die Zwiebeln werden vorher verdämpft dann giebt man Fichtig Majoran Salz. Nelken und Pfeffer daran. Das Ganze wird in die Gedärme gefüllt, gebunden und gekocht.

Blutwurst in das Blut kommen die Brechnurpel, das Herz und Gewürz wie oben!

Kalbshaxen werden in Stücke zerschnitten in ein Kasserole hingesetzt, in der man zuvor Zwiebeln u. Gelberüben in Butter gedämpft hat. Das Ganze lässt man gedämpfen. Gut schmecken glasierte Zwiebelchen dazu. (in Wasser gekocht, in Butter gebräunt.)

Gefüllte Tomaten. Die Frucht hierzu wird ausgehöhlt, der Deckel abgeschnitten nach dem Füllen wieder aufgesetzt.

Die, mit Pastetchenfülle versehene Tomate wird in Butter im Ofen gedämpft mit zugedeckter Kasserole. Als Beigabe kann Reis gegeben werden.

Rinderbraten. Dazu bereitet man 1 oder 2 Tage zuvor eine Einbrenn mit Zwiebeln, Selleria, Petersilienwurzel, gelbe Rüben und Lauch. Den Braten setzt man mit Fett, Salz und Pfefferkörner bei und lässt ihn anbraten. Dazu kommt dann die Einbrenn und etwas Fleischbrühe.

Spaimer-Braten. Ein schönes, gut abgelegenes Stück Rindfleisch von ca. 2 Kilo (Lehwiststück) wird mit Speck gespickt u. in kleinen Zwischenräumen mit länglich geschnittenen, geschälten Salzgurken besteckt, sodann in Fett rasch gebraten hierauf mit Fleischbrühe und ein wenig Essig gut weich gedünstet, vor dem Servieren zerrührt man 1 Kochlöffel Mehl mit 2 l. saurer Sahne, schüttet das über das Fleisch und lässt es noch einmal aufkochen.

Gebackenes Kalbshirn. Man säubert das Hirn vorsichtig von allem Blut und feinen Häut-

chen, kochte es in Salzwasser, dem man etwas Essig zufügt, einmal auf, nimmt es dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, wälzt es in geschlagenem Ei u. Semmelmehl u. bäckt es in Butter braun. Je nach der Größe des Hirns rechnet man 20-30 Minuten.

Hammelfleisch als Wildragout:

Hammelfleisch vom Bug oder Keule wird von allem Fett befreit und 24 Stunden in ein Beize von Kochrotwein gelegt. Man gibt dazu 1-2 Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben, Nelken, ganzen Pfeffer, 8-10 zerquetschte Wacholderbeeren, Salz, einige Stengel Rosmarin, Thymian u. 2-3 Lorbeerblätter. Vor der Zubereitung wird das Fleisch abgetrocknet, in passende Stücke zerlegt u. in etwas Butter leicht angebraten, dann setzt man eine Eßlöffel Fleischbrühe und eben soviel von der Beize zu, die man durch ein Sieb laufen läßt u. kocht die Fleischstücke darin gar. Sind dieselben weich, bindet man die Sauce mit etwas braunem Mehl, gibt noch eine Tasse dicken

saurem Rahm dazu und läßt die Sauce gut verkochen.

* Kiemenschnitten. Einige in Butter gargedämpfte Kalbsnieren werden mit einigen Zwiebeln und etwas Petersilie fein gehackt, in Butter geschwitzt und mit etwas kräftiger Kalbsknochen-Sauce, etwas weißem Pfeffer und Citronensaft vermengt, zu einer dicklichen Masse eingedämpft, hinterdrich auf in Butter geröstete Brotschnittengestrichen mit geriebenem Parmesankäse und gestossenem Zwieback bestreut mit zerl. Butter gestreut und auf einem Blech mit guter Oberhitze von oben goldbraun gebacken.

* Gedämpftes Kehlblatt. Dasselbe wird ausgebeint, nur der Kehlknochen bleibt dann wird d. Fleisch zusammengerollt und in Butter angebraten. Pers. nöt. Salz gibt man dazu u. legt die ausgebeinten Knochen neben. Nun in Scheiben geschnittene Zwiebel hinreiben, Pfeffer, Lorbeer und eine Scheibe Schwarzbrot über alles gibt man Wasser u. dämpft das Fleisch darin weich

die Sauce wird durch gestrichen, über das Fleisch gegeben und das ganze mit Worcestersauce garniert.

Kalter Reis (Mama Gehring) 1/4 ℔ Reis ~~blanchiert~~ wird und setzt man mit Milch wieder auf und lässt ihn weich kochen, so etwas die Milch alle eingekocht ist. Dann schüttet man ihn in eine Schüssel führt 1/4 ℔ gestossenen Zucker, 6-8 Eidotter in etwas kochend. Wasser aufgelöste Gelatine und einen Eßlöffel guten Arrac davon und lässt alles unter öfterem Umrühren verkühlen. Dann schlägt man 1 süssen Rahm zu recht steifem Schnee rührt ihn unter die Masse füllt alles in eine Form und stellt alles bis zum Stürzen kalt.

Velour-Kotelette. Wenn 5-6 gewürfelte in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln in einem kl. Stück Butter schön gelb geröstet sind, so werden noch 2 Eßlöffel voll Mehl einige Minuten mitgeröstet, das nun mit 1/4 l. Gemüse- Fleischbrühe, zu einer dickflüssigen Sauce angerührt mit 1 ganzen Ei durch die Maschine drücken.

mit dem nötigen Salz gewürzt, mit Beigel legiert und die Sache ein grobes Hackfleisch passiert. Während der Zeit müssen aus einem Hammelcarré Kotelettegeschnitten, dieselben leicht mit Salz bestreut und in einer mit Butter bestrichenen Kotelettpfanne auf einer Seite angebraten. Auf diese ebenf. Seite streicht man nun den Zwiebelbrei mittels eines Messerfingerdick auf (das Aufstreichen geschieht noch und noch man nimmt dazu die Kotl. aus dem Ofen heraus.) Glättet die Kotl. und bestreut sie dicht mit Parmesankäse 1/4 St. vor dem Anrichten (besser 1/2 St.) brät sie in einem nicht zu heißen Ofen gutell und langsam zu Gelber Farbe gebraten aus ihrer Butter herausgelegt, schön im Kranzengerichtet u. in ihre Mitte wird ein braunes oder weisses Zwiebelpurrei gegeben. Um eine gute Sauce zu bekommen, rührt man zur Butter übriges Braten fett oder dicken saurer Rahm.

Fleischgelee

31. Werner 3 ltr. Weisswein 1/4 l. Essig 2 Lorbeerblätter 1/2 Zwiebel, Salz, 2 Schweinfüsse 2 Kalbsfüsse, 1 kl. Wadenfleisch (3/4 St. kochen lassen, 1/2 St. Champagner. Gehpersteh Von der gebratenen Kalbsbrüchen oder Blatt. werden die letzten Fleischreste von den Knochen entfernt und durch die Fleischmaschine getrieben Nun kommen 2-3 abgekochte Kartoffel zum Fleisch, durchgemengt und in eine Form gegeben in der zuvor etwas Butter od. Schmalz heiss gemacht wurde einige Zwiebeln geklämpft Fleisch, Lorbeer Pfeffer Nelken dazu und alles ambraten lassen und in eine kl. Pastetenform od. Schale eindrücken kalt stellen!

Kocht man dieses im Wecken ein, so lässt man die Kartoffel weg u. tut sie erst bei Gebrauch dabei!

Fischmayonnaise siehe Kochbuch S. 170.

Schinkenknödel. 200 Gramm Butter oder Margarine rührt man schaumig, gibt nach u. nach 3 ganze Eier u. 2 Dotter daran, etwas Salz, Muskatnuß, dann 320 gr gewiegten, mageren Schinken, 2 Tassen geriebenes Semmel u. mischt aus der Masse einen haltbaren Teig. Man koche zuerst einen kleinen Probeknödel. Sollte dieser zerfallen, hilft man noch mit Semmel nach. Kurz vor dem Anrichten kocht man die Knödel langsam u. zugedeckt in wallendem Salzwasser ab u. hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus.

Schinkenspriegel. 125 gr Reis läßt man in Fleischbrühe, der etwas Butter zugesetzt wurde, gut ausquellen, mischt 125 gr gewiegten Schinken u. 50 gr Parmesankäse darunter, formt aus der Masse länglichen Spriegel, paniert sie mit Ei u. Semmelmehl u. bäckt sie im schwimmenden Fett hellbraun. Dazu gibt man Tomatentunke.

Schinkenbecher. ½ ℔ gewiegter Schinken wird in ausgebutterte Becher gefüllt. 4-5 Eier werden verquirlt, mit geriebenem Käse, Salz u. Pfeffer abgeschmeckt u. damit die Becher die Becher aufgefüllt. Diese stellt man 20-30 Min. ins Wasserbad, bis der Eiersand fest geworden ist, worauf man die Becher ausstürzt u. mit sehr dicken Tomatensoße überfüllt.

Schinkenpastetchen. Weichgekochte Makkaroni oder Spaghetti werden klein geschnitten, dann in ein Geschirr gegeben, indem eigroße Butter heißgemacht wurde. Dazu kommt feingewiegter Schinken etwas gehackte Petersilie, geriebener Käse u. einige Löffel saure Sahne. Wenn alles auf dem Feuer genügend erhitzt ist, füllt man die heiße Masse in hohl gebackene, ebenfalls heiße Blätterteigpastetchen.

Schinkensalat. Schinkenreste werden in feine Streifen, weichgekochte Sellerie in kleine Würfel geschnitten. Kopfsalat wird gepützt, dann mundig geschnitten. Letzteren mariniert man in etwas Öl und Zitrone, die Selleriewürfel macht man mit Mayonnaise an. Abwechselnd richtet man die einzelnen Bestandteile lagenweise in einer Glasschale an, verziert die Oberfläche noch mit Mayonnaise und Schinkenröllchen u. reicht den gutdurchgezogenen Salat als Abend~~brödchen~~schüssel.

Eine andere Art von Schinkensalat bereitet man aus einem Teil feingehobelter Schinkenstückchen u. einem Teil gekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln, das Ganze mit Mayonnaise angemacht.

Schinkenfleckerln.

Man macht einen Nudelteig, den man sehr dünn auswallet u. in beliebig große viereckige Stückchen schneidet. Diese läßt man in siedendem Salzwasser zugedeckt so lange kochen, bis sie an die Oberfläche kommen, worauf man sie auf einen Durchschlag gibt u. kaltes Wasser darüber fließen läßt. Danach werden sie in Butter geschwenkt, dann der gehackte Schinken nebst Petersilie u. Zwiebeln darübergemischt u. alles gut erhitzt zu Tisch gebracht.

Schinkenpaste.

Einen vorzüglichen Brotaufstrich, der auch von Kranken gern genommen wird, stellt man von Schinkenresten am besten von rohem Schinken, her. Es schadet nichts, wenn der Schinken schon etwas trocken ist, da er mit salzig gerührter Tiebutter vermischt wird, nachdem man ihn durch das feine Messer der Maschine getrieben hat.

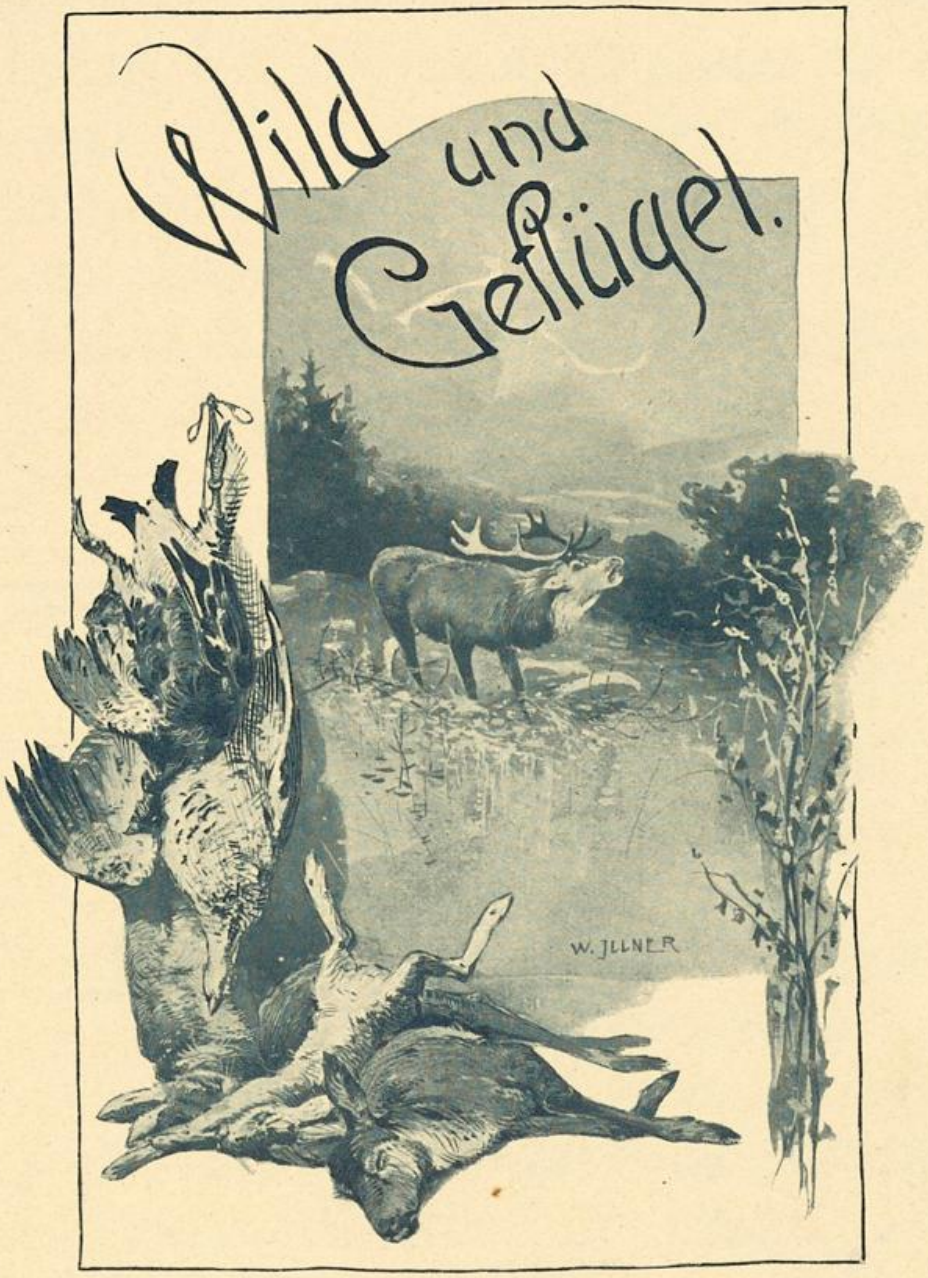
Schinkenstrudel.

½ kg Schinken schneidet man in Stücke, wiegt ihn oder treibt ihn durch die Maschine. Nun rührt man nach u. nach 3 Eidotter daran ferner eine halbe Tasse Büchsensahne u. den Schnee der Eier. Vorher wird ein Strudelteig bereitet, den man ¾ Std. rasten

ließ. Diesen zieht man ganz dünn aus, bestreicht mit Butter, verteilt Schinkenmasse darauf u. rollt zusammen. In einer gut gefetteten Kasserolle wird alles ½ – ¾ Std. gebacken.

Hackbraten 1½ ℔ Hackfleisch 3 Kapselpfeffer, 3 kleine roh. Zwiebeln dünsten, Petersilie, Nüßelis (noch dorinnen) u. Muscat etwas Pfeffer

Rindfleischschnitten. 1 ℔ Fleisch sehr gewürzt u. mit 2 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. Senf, 3 Eßl. Öl 1½ Eßl. Essig, 1 kleingeschnittene Zwiebel 3–5 gen. Sardellen gut vermischt. Dick mit dieser Masse Weißbrotscheiben bestreichen, Weckmehl darüber und in ca. 5 Min. auf beiden Seiten die bestrichene zuerst in einer Pfanne backen. Sofort dazu.



Rehragout. Die Stücke hierzu werden etwas angebraten, dann in den Saft von der Beize und Fleischbrühe gelegt mit Zwiebeln, Salz, Pfefferkörner, Lorbeer, Wachholderbeer u. Selleri. Giesst man die Sauce daran, werden die Stücke erst von Zwiebeln frei herausgelegt. Die Sauce ist aus Butter, braungeröstetem Mehl und kaltem Wasser zubereitet. Dieses giesst man hernach mit passiertem Saft an das Fleisch.

Hasenziemer, sowie die Schlegel werden gut gespickt, nachdem sie vorher etwas in Beize lagen, in heisses Fett mit Zwiebeln Pfefferkörner Lorbeer gelegt, in den Ofen gestellt und möglichst oft getränkt.

Eine Gans wird in Wasser mit Zwiebeln und Pfeffer beigesetzt, oft gestochen, um das Fett herausbekommen, davon Zeit zu Zeit abgeschöpft muss werden.

Beim Spicken eines Fasanes werden wie bei allem Wildgeflügel Kopf und Füsse dran gelassen und mit Speck eingebunden, mit Fett, Zwiebeln und Wachholder beigesetzt.

Täubchen können in Butter mit Zwiebeln gedämpft werden darüber etwas Mehl und nachher ein Fricassieähnliche Sauce daran.

Truthahn

Der Puter wird von dem Fellen lüftig immer 3 Unsen abgenommen 3 dann mit einem Tuch gut abgetrocknet. dann wird er innen mit einer guten Handvoll Salz worunter ein Messerspitz Pfeffer gemischt ist, mehl eingerieben 3 1 Stunde stehen lassen.

Unterdessen wiegt man die Füllsel. 4 Milchbrod werden in Wasser eingeweicht ausgedrückt 3 in 50 gr. Butter mit 2 aufgeriebenen geschnittenen Zwiebel gr. dünstet. dann in eine Schüssel gr. schüttet mit nach 3 nach 4 ganzen Eiern lüftig gemischt, dann werden 100 gr. Kastanien gezuckt 3 fein geriebt nebst einem ½ Kalbsnierenfettfilzel dazu gemischt, dann wird die Filzel versucht ob sie genug gesalzen ist. Will man die Fülle ganz fein schmecken machen, so mischt man stückweis geschnittene Trüffel darunter. diese Masse wird nun in den Kropf gr.

füllt. In den Bauch legt man 2 gr. Zwiebeln, einige gezüchte, ganze Gelbrüben.
Nun wird die Brust, die Schlegel mit Zwetschgen belegt, überbunden damit sie nicht abfallen. Vor dem Zuck aufbinden mit Salz bestreuen. Dann kommt der Puter in eine tiefe Pfanne mit etwas Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, etwas Wasser, auch zugedeckt 1 Stunde dämpfen. Dann wird er aufgedeckt in den Backofen geschoben, nahe Luftzug lassen (wie bei Rehbrühen oder Fasanen) gute 2 Stunden gebraten.
Das Fett vor der Saucebereitung abgeschüttet mit Fleischbrühe die Sauce aufgekocht, noch 1/4 Rotwein dazu gegeben, wodurch die Sauce sämig wird.
Wenden frische Trüffel dazu verwendet, so werden diese in Wasser gekocht, geschält, das Wasser nebst fein gewiegten Schalen zur Sauce verwendet.

<u>Rehbeize</u> auf 50 ℔ Fleisch 3 1/2 ℔ Salz, 30 gr Salpeter, 60 gr. Kandiszucker u. 5 1/2 l. Wasser.
Die Beize wird heiß über das Fleisch gegossen. Die Keulen läßt man 3 Wochen in der Beize, kleinere Stücke 6-8 Tage dann werden sie an der Luft getrocknet u. nachher in den Rauch gehängt.

Gans (v. Mama Gehring.) I. Kastanienfülle
Dazu werden 3 ℔ Kastanien gesäubert, zuvor schneidet man eine Zwiebel klein, dämpft sie in Butter hellgelb an u. gibt dann die Kastanien u. 2-3 in Scheiben geschnittene Äpfel dazu weiter 1/4 ℔ grosse Rosinen, Salz, Pfeffer etwas gest. Zucker, Kratenkräutchen (Thymian) und Wasser bis an die Kastanien. Ist letzteres eingekocht, so sind die Kastanien wohl weich genug. Füllt man die Masse ein, so wird das Kratenkraut entfernt, aber noch zur Gans hernach verwandt.
II. Gans. Wird schön sauber und der Galle wegen äusserst vorsichtig ausgenommen am besten natürlich den Abend vor der Zubereitung, dann sauber gewaschen abgetrocknet, zum ausdrippen am besten ~~am~~ Bürgelhaken unten auf hängen mit Salz u. Pfeffer dann ein u. ausreiben und dann füllen, wozu die Farce auch warm sein kann. Man richtet sich schon zuvor folgende Zutaten: 3 grosse Zwiebeln in Scheiben, etwas Kräuchen Rotkraut, Selleri, Gelberübe, Kratenkräuter. Nun wird die Gans, soll um 1 Uhr mahlzeit sein um 11 Uhr, ist etwas

Geflügel sehr gross, schonen 10½ bei getan u. zw. folgender Mann: zu allerest wird das sämtliche Gansfett, das die Nacht über in Wasser und gut gebrochen war in den Gansbräter getan, die Zutaten und cra: 1 liter Wasser dazu, die Gans hinein und gleich zugedeckt in den Ofen gestellt. Zuweilen doch darf man den Ofen nicht zu oft aufmachen wird die Gans geräuflet u. was sehr wichtig unter den Flügeln gestochen um die Gans etwas Gleichmässig und nicht nur auf der Brust braun zu bekommen legt man sie auch auf die Seiten. Nach etwa einer Stunde legt man etwa 2 ℔ Schweinbraten (Hals) dazu und nach 1½ - 2½ Stunden schüttet man das Fett ab, da sind die Grieben gebräunt; das am Rand der Kasserole angebratene wird mit einem gehäuften Löffel Mehl verrührt und 10 Minuten gedämpft, dann mit Wasser angerührt und aufkochen lassen. Die Gans kommt wieder zur Sauce hinein doch wird sie nun, um das Knusperige nicht zu verlieren, nicht mehr getäuflet.

Die Leber darf wie auch Magen u. Herz nicht über Nacht in Wasser gelegt werden sonst bleibt sie liegen. Man kann sie mit Butter, Zwiebel u. etwas mehl etwa eine halbe Stunde dämpfen u. als Frühstück geben. Man kann sie auch mit dem Magen u. Herzen zu einer Pikanten Pulsel verwenden die man in die Haut des Darmes füllt und oben u. unten zubinden als Wurst gibt.

Magen u. Herz gibt zerschnitten eine gute Beimischung.

Als Vorspeise kann man Rosenkohl geben doch dazu nur Kartoffel.

Als Nachspeise Apfelbei (wozu man um sie lustig zu machen von übrigen Eiweiss Schnee mischen kann.)

Reh-Pasteten Von der gebratenen Keule Rücken od. Blatt werden die Reste von d. Knochen entfernt u. durch die Maschine getrieben u. auch 2-3 gekochte Kartoffeln dieses zu den in einer Pfanne gedämpften Zwiebeln geben und genügend. Inbrodem erhalten lassen u. in eine Pf. Pasteten form eingedrückt. Will man die Masse sterilisieren, so bleiben Kartoffel weg.

Fricassisauce man lässt hierzu Butter zergehen, schüttet Mehl dazu und giesst langsam die Fricassibrühe daran, und lässt das ganze gut kochen. Inzwischen bereitet man in einer Schüssel 2 Eigelb zerschlägt diese mit Rahm, dann kömmt Salz, Wein, eine Messerspitze spanischen Pfeffer, Worchestersauce und etwas Maggi daran. Wenn das Übrige genügend gekocht, so giesst man es unter ständigem Rühren (Schlagen) in die Schüssel dazu, dann in den Kochtopf zurück und ein nochmaliges Kochen, das Ei würde in dem Fall gerinnen. Zu vermeiden stellt man ihn in ein laues Wasserbad auf den Herd zurück.

Mayonnaise auf 1 l. Öl nimmt man 6 Eigelb an die man erstere tropfenweise zugiesst und rührt bis sie dick ist. Dann mischt man in einer Tasse etwas Estragonessig, Citronensaft, Zucker, Salz, Worchester-Sauce, eine Tafel Maggi und rührt dieses dann unter die Mayonnaise.

Remouladensauce unter Mayonnaise mischt man dazu ganz fein gehiegte

Essiggurken, Zwiebeln, Petersilie, Estragonessig und etwas Senf, auch Wein).

Worcestershirsauce 28 Teile Kurkuma
8 " weissen Pfeffer
4 " Piment.
4 " entölten Senf.
2 " Kümel
1 " Koriander
1 " Paprika.

Dies alles wird fein gestossen mit Essig zu einem dünnen Brei von der Konsistenz der englischen Sauce angerührt.

Eiersauce 6 Personen, 3/4 Stunden.

Von 3 hartgesottenen Eiern lässt man die Dotter heraus und verrührt sie im Topf mit 3-4 Theelöffeln Speiseöl, gibt dann einen Theelöffel scharfen Senf oder engl. Senf dazu sowie eine Messerspitze Cayennepfeffer, Salz nach Geschmack, Zucker, den Saft einer Citrone, 16 Tropfen Maggi's Würze u. 3-4 Esslöffel Rotwein schmelzt ab, fügt, wenn nötig, noch einige Tropfen Öl u. einen Löffel feinsten Essig dazu und reicht die Sauce, die recht scharf und pikant sein muss zu gekochtem Rindfleisch.

× **Blumenkohlsalat** Eine grosse Rose Blumenkohl wird in kl. Röschen geteilt, der Strunk geschält in dicke Scheiben geschnitten und alles in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Ein Stück Butter wird zu Schaum gerieben, langsam unter beständigem Rühren 3 Löffel Öl hinzugefügt sowie Salz u. Pfeffer 2 Löffel Essig u. 2 Z. Rahm. Ist diese Mayonnaise zu scharf, so verdünnt man sie mit etwas von dem Blumenkohlwasser. Wünscht man sie sehr pikant im Geschmack, so fügt man noch geriebene Zwiebel und 1 Teelöffel mit Essig verdünnten Senf hinzu. Vor dem Anrichten nimmt man ein paar der schönsten Röschen weg, taucht sie in die Mayonnaise und sie hernach obenauf zu legen. Das übrige vermengt man vorsichtig damit, nichts verbröckelt mit der Sauce, giesst die zurückgebliebene Sauce darüber (schon in der Cristallschale.

Salate
Gemüse
Mehl- u. Eierspeis.
Eingemachtes
Backwerk
Eisen
kost

Senfsauce zu Suppenfleisch. 1 Kl. Theelöffel voll Mehl, 2 Eidotter 1 Esslöffel Zucker 2 Löffel Senf 1/2 Tassen Wasser, Essig nach Geschmack u. 1 Stich Butter. Dies alles wird unter beständigem Rühren durchgekocht.

Sauce Bernaise. Man nimmt einige feingeschnittene Schalottenzwiebeln lässt sie in einer kleinen Kasserole mit etwas Estragon oder gewöhnl. Essig kochen eindämpfen ohne dass sie ihre helle Farbe verlieren u. dann halb weich dann gibt man 4 Eigelb 180 gr. ganz frische Butter 4 Esslöffel kalte Fleischbrühe und etwas Salz an die erkalteten Zwiebeln u. schlägt die Sauce in einem Wasserbad mit einem Schneebesen bis sie dick wird nimmt sie vom Feuer, vermischt sie mit etwas feingewiegter Petersilie u. gibt sie zu Fischsorten.

Butterauce. Ein starker Esslöffel voll feinem Mehl wird mit 90 gr. frischer Butter kalt untereinander gearbeitet mit geriebenem Muskatnuss u. sehr wenig weissem Pfeffer u. dann mit ungefähr 12 Esslöffel kalten Wasser auf dem Feuer zu

langgerührt, bis sich eine dicke zarte Sauce bildet. Kochen darf sie jedoch nicht. Wird die Sauce zu Blumenkohl oder Spargel gegeben, so nimmt man zum Auffüllen die Hälfte Fleischbrühe und die anderen Hälfte von der Brühe des Gemüses. Die Spargelsauce wird mit Essig od. Citrone gehoben.

Schaumelle-Sauce ~~nach rotes Kochbuch~~ Butter

40 gr. Butter 40 gr. rohen Schinken 60 gr. Zwiebeln (mögl. Schalotten) 40 gr. Mehl ¼ l. Brühe od. Sahne (am besten sauer, aber die nicht mitkochen), Salz, Pfeffer. Das Ganze evtl. durch ein Sieb und mit dem übrigen hat ich gehackte Omelettenkräuter, halb Kräutersalze (grün) 2 hart gekochte Eier, das halbe Gelbe durch ein Drahtsieb streichen u. fügt noch 2 rohe Eigelb u. ein wenig Salz zu. Darunter tropfenweise mit el. Schneebesen ½ l. gutes Öl u. etwas Estragonessig z. einer Mayonnaise, die man noch mit el. Nötigen Salz, Pfeffer und etwas Senf würzt. Alle grünen Kräuter, die man an den Salaten hat, wenn diese knapp, auch noch einige Kräuter Salat 1-2 Sardellen, einige Kapern 3-4 Essig Gurkchen, eine kl. Zwiebel und el. Kaiserl. hacken fein, verrühren dazu u. (Reg. d. Hotel Krone, Hugenheim ex. el. G.) einfaches.

2 Eier ¼ saurer Rahm, Schnittlauch (auch andere Kräuter) etwas Öl u. Essig (wenig)

Grüne Butter 3 hartgekochte Eier, das Gelbe mit gutem Öl verrühren, ¼ Lorbeeren, Kapern, Petersilie, Zwiebel, Gurken (geringg.) Estragon, dill Sellerie, das harte Eiweiß fein verwiegt, etwas Pfeffer, Senf, Salz zusetzen, alles mit ¼ ℓ schaumig gerührter Butter mischen.

Sellerie warm z. essen. Sellerie schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden u. 3/4 weich kochen. Einen Teig wie für Apfelgrüchte machen, die abgetropften u. abgekühlten Scheiben eintunken und schwimmend backen. (v. Bier)

Chicorée in einzelne Blätter teilen, vorsichtig mal diese Schiffchen mit folgender Masse füllen: Garte Eier, Oranges, geriebenen Meerrettich, alles als Salat angemacht u. kl. geschnitten (zuvor) Oranges nicht zu saftige, da sonst z. viel Sauce (die aber sehr lecker ist) Pro Kopf 1 Ei, 1 Orange, 1 Teelöffel Meerrettich sehr erfrischend u. mundet zu allem. Die Schiffchen auf flacher Platte anrichten.

Salate
Gemüse
Mehl- u. Eierspeis.
Ein-
Backwe
Scheisen
kost

Salate
Gemüse
Mehl- u. Eierspeis.
Ein-
Backwer
Scheisen
kost

Salate
Gemüse
Mehl- u. Eierspeis.
Ein-
Backwer
heisen
kost

Salate

und kalte Speisen

Italienischer Salat. Man schneidet in Würfel: Heringe, Kartoffeln, Gurken, Eier, Rote Rüben, einen Apfel, Fleisch, Wurst das verrührt man mit Majonaise, etwas Salz, Estragon Essig, Pfeffer, Wein und Rote Rübensaft.

Blumenkohlsalat (siehe unter Salaten)

Kräutersalat Endivien, Rapunzchen (Schoner), Kerbel, Pimpernelle, Löffelkraut bitter und Gummikress zu gleichen Teilen, hinzuschn. Schnittlauch dazu u. mit Sardelmarinade anmachen.

Saure Kavianbrötchen der gewässerte, getrocknete Hering wird mit viel Zwiebel und hartgekochten Ei möglichst fein verwiegt u. mit dem Kaviar in einer Schüssel gut vermengt. Auf lichtgelb geröstete Brotschnitten.

Gemüse

Mehl- u. Eierspeis.

Ein-
chtes

Backwe

Eheisen

kost

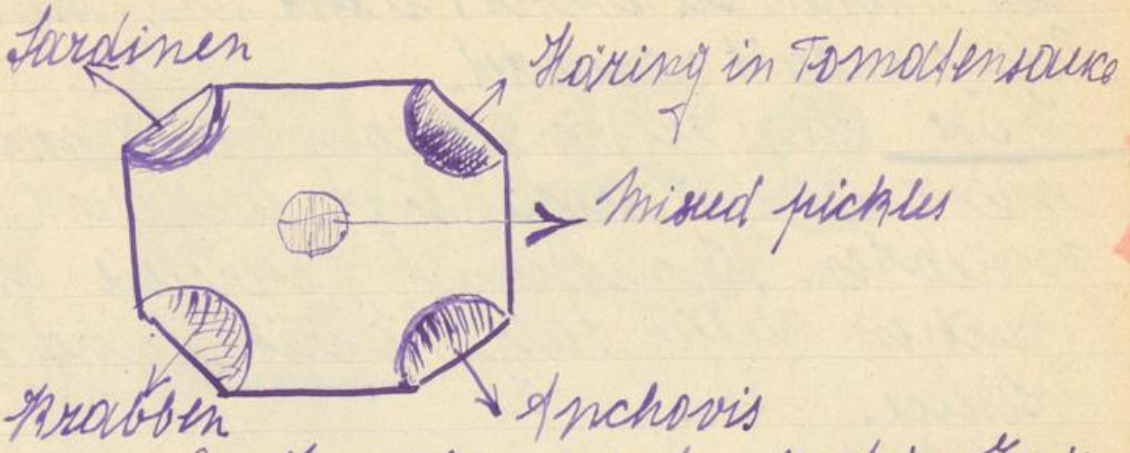
Gemüse
Mehl- u. Eierspeis.
Eingemachtes
Backwerk
Eisen
kost

Gemüse
Mehl- u. Eierspeis.
Eingemachtes
Backwerk
Süsse Speisen
Krankenkost

Gemüse
Mehl- u. Eierspeis.
Eingemachtes
Backwerk
Süsse Speisen
Krankenkost

Eier auf ungarische Art. 15 Eier werden 5 Minuten gekocht, vorsichtig geschält, in kaltes Wasser gelegt, hierauf kauft man 15 St. Tomaten so viel an, daß man auf jede ein Ei stellen kann. Die Tomaten werden gesalzen mit gehackter grüner Petersilie bestreut und in jede wird eines der Eier gestellt. Hierauf eine Porzellanpfanne mit Butter bestrichen. Die Tomaten und Eier darein nebeneinander gelegt und die Sauce darüber gegossen: 30 gr. saure Sahne mit 2 Eidottern u. 1 Löffel Paprika vermischt, werden über die Tomaten und Eier geschüttet und in der Röhre langsam gedünstet. Die Tomaten dürfen nicht zu weich werden.

Zur kalten Buffet eine Platte mit



Die Krabben werden erst in Essig gelegt, ausgedrückt, Citronensaft, Pfeffer u. Salz dran.

Zu Fleischgelée wird der Grund von Kalbsfuß verwand. Man kocht ihn auf mit Wein, Gelatine Engl. Sauce, Eiweiss zum klären rührt es bis kochend, nimmt es vom Feuer, lässt es gedeckt stehen. Ist es klar wird es durch ein Tuch passiert. und kann noch warm ungestanden, zu Fisch oder Fleischgelée jeder Art verwand werden.

Sardellenbutter dazu verwirgt man Sardellen fein, mengt sie unter Butter und tröpfelt Citronensaft darunter.

Käse Jede Art von übrigen Käsen werden mit Butter, Citronensaft, Sardellen fein gewirgten, Schnittlauch, Petersilie, Kapern, Gurken, Pfeffer, Salz, Paprika und Engl. Sauce.

Käsebröchen warm werden auf folgende Art zubereitet. Man rührt Butter schaumig, 1 Eigelb, 1 gesottenen Eidotter hineingestossen, Pfeffer, Salz, Paprika, Balm, dann den geriebenen Käse und den Schnee der Eier. Die Masse streicht man auf Brotschnitten und lässt sie im Ofen aufziehn.

Russische Eier Gesottene Eier werden halbiert nahe aneinander auf die Platte gelegt, mit Remouladensauce übergossen, darüber ein Gitter von Sardellen und rohem Schinken mit Kapern. Der Rand kann mit Essiggurken, roten Rüben, Citrone und Eiern garniert werden.

Gemüse

Rosenkohl wird erst in Wasser weich gekocht, dann dämpft man Zwiebeln in Butter, etwas Mehl darüber, dann den Kohl dazu geschüttet.

Rotkraut. Wird geschnitten, gesalzen, etwas Zucker darüber gestreut, Essig daran gegossen, einen Kl. Apfel dazu geschnitten und in Fett (am besten Gänsefett) gedämpft und weichgekocht.

Rahmkartoffel Man bereite zuerst eine Sauce von Butter, gewiegten Zwiebeln, etwas Mehl dann Fleischbrühe daran, Salz, etwas Pfeffer und Rahm, nachdem werden die in Scheiben geschnittenen Kartoffel dazugetan.

Linsengemüse Die Linsen hierzu werden mit Salz in Wasser angesetzt. Sind sie bald weich, so bereite man eine Sauce aus Fett, Mehl, Zwiebeln, Fleischbrühe und Essig, kocht sie, und mischt sie, sind sie weich unter die Linsen.

Pouerische Kraut wird mit Gänsefett übergesetzt, Zwiebeln, Salz, Essig, Fleischbrühe und etwas Mehl darüber.

Mürbetig wird gerieben in Butter bei-

beigesetzt, etwas Mehl darüber, ebenso Milch und Papillon und etwas Zucker.

Reis wird erst mit warm oder kaltem Wasser beigesetzt. Nachdem er gekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer, schüttet das Wasser ab setzt ihn wieder zurück wieder mit Wasser, Salz und Butter, lässt ihn langsam, unter stetem Zugiessen von Wasser kochen und stellt ihn dann weich beiseite.

Eingemachte Bohnen werden in Butter, Zwiebeln, Petersilie und Mehl beigesetzt; dann kommt etwas Pfeffer, Salz dran.

Kastanien werden geschält auf dem Herd gedämpft, gut gereinigt, in kaltes Wasser gelegt dann in Butter, gest. Zucker beigesetzt, Salz und Fleischbrühe darüber

x Kastanienpüri 1 ℔ Kastanien wird von der Schale befreit, in kochendem Wasser mal aufgekocht, dann die zweite Schale so heiss als möglich abgezogen, dann werden sie mit der nötigen Brühe gekocht, durch ein sieb getrieben mit 60 g Butter und etwas kräftiger Soucebrühe verrührt u. mit Salz u. Zucker gewürzt. das Püri wird mit Sahne

u. Kalbskotelettes zu Tisch gegeben.

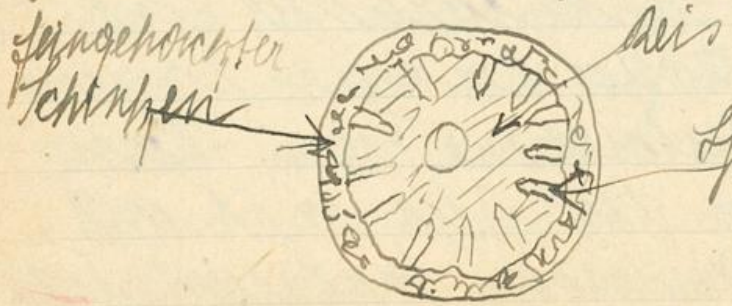
x Reis mit Schinken (6 Personen 2 Hunde)
1 ℔ Reis wird abgeschwemmt in siedendem Wasser mit Salz beinahe weich gekocht, abgegossen und noch ein Weilchen auf heisser Herdplatte trocken ausquellen lassen, dass er körnig bleibt. Dann werden 2 mittelgross feingehackte Zwiebeln in 56 gr. Butter glasig gedünstet und 256 gr. kleingeschnittener Schinken sowie der Reis dazugegeben, alles mit einem Holzlöffel noch 15-20 Minuten zusammen über gelindem Feuer verrührt und mit etwas weissem Pfeffer u. 3-4 Esslöffel geriebenem Kölln gewürzt.

x Reis in der Form 256 gr. Reis wird gewaschen u. im Wasser mit Zusatz von etwas Kuh-Butterschmalz gekocht. Dann verrührt man den Reis mit einigen Eiern, giesst noch etwas zerlassene Butter oder Sahne darunter und schüttet die Masse des Reiss in eine mit Butter bestrichene Form. Nun backt man den Reis mit entgräteten u. gewürzten Sardellen, füllt

die Form mit dem übrigen Reis voll, legt Butterstückchen obenauf und backt den Reis ½ Stunde und stürzt in d. Form auf den Tisch gebracht.

Italienischer Reis. 2 grosse fingerdicke Zwiebeln in 125 gr. zu 3/5 gr. Reis unter stetem rühren hellgelb rösten mit 1½ l. kochender Fleischbrühe aufgießen, 125 gr. Schweizerkäse dazu und kochen alles 3/4 St. kochen.

Hühnerringsreis. Gutkörnig ausgequollener nicht zu trockener Reis wird mit einem Stück Butter versehen. Gleichzeitig kocht man 2 A Spargel in ½ Tasse l. Brühe geschnitten in Salzwasser weich u. legt die Kopfstücke beiseite. Die andern Stücke mischt man sorgfältig unter den Reis, ebenso ein halbes Pfund kleinwürfelig geschnittenen roten Schinken od. Zunge. Erst jetzt mit Salz abschmecken und nicht viel Pilot. Tomatensauce dazu bei halten und reichen Mayonnaise.



Spargelpudding Eine Pud.-Form wird mit schaumiggerührten Butter, 3 Eigelben, 1 Löffel Mehl 1 L. Milch ~~einem~~ ½ L geschnittenem nicht gekochtem Gekochtem Schinken auf ½ L roten geschnittenen Spargel vorsichtig, nicht schichtweise sondern gemischt geriebenen Material kommt der Schnee der Eier. Die Form bleibt offen und wird eine gute St. im Wasserbad gedämpft. (Geschlossen würde der P. mehrere kleine Gekochten Spargel, der sich solche auflösen würden. Dann mit Parmesankäse überstreut werden, den man auch besonders dazu reichen kann.

Perlchen Weiße Sauce, statt Wasser Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, Eigelb. (s. Bakmehres Wein) Spargelspitzen gut abgetropft Champignons und gut kurz gekochte Eier gerührt.

Reiswurst ½ L Reis, gewaschen, gebrüht in Rindfl.-Suppe zu Brei gekocht in eine Schüssel zum erkalten geben. ½ L gekochtes mageres Fleisch ½ L Rindsnierenfett 2 Zwiebeln in Butter gelbig dämpfen mit Pfeffer u. Salz würzen. Dies Mark kommt in Därme, die zuvor

längere Zeit gewässert sein müssen. Die Wäsche wurden auf diesen Seiten zugebunden und langsam gekocht.

Mehl- u. Eierspeis.

Ein-
chtes

Backwer

Gemüse
Sheisen

Krankenkost

Mehl- u. Eierspeis.

Ein-
chtes

Backwer

Gemüse
Sheisen

kost

Gefüllte Omeletten. Diese werden schön auf beiden Seiten gelb gebacken, legt in die Mitte die Füllung, und schlägt die beiden Seiten darüber zusammen. Die Fleischfüllung besteht aus übrigem Fleisch und Geflügel, das durch die Fleischmaschine getrieben ist. Man dämpft Zwiebeln u. Petersilie in Butter, etwas Mehl und das Fleisch dazu, Salz, Muskatnuss und Fleischbrühe, nimmt es vom Feuer, wonach man noch etwas Rahm darunterrühren kann.

Bayrische Knödel. Alte Wecken werden fein zerschnitten, und in Milch, unter die 4 Eier geschlagen sind eingeweicht. Feingehackte Zwiebeln mit Petersilie wird gut in Butter gedämpft und, wie auch Salz an das Brot getan, das damit durchknetet und geformt wird um in kochendem Wasser gekocht zu werden.

Krauben. Der Teig hierzu besteht aus Butter 3/4 l. Mehl und 1/2 l. Milch. Das wird verrührt und auf dem Feuer gebracht, bis der Teig ganz dick, sich von der Pfanne löst. Hernach kommen 4 Eier, Salz und etwas Zucker daran. Der Teig kann durch die Butterspritze formend in Fett getrieben werden.

Hechklöss Von alten Brötchen wird die Rinde zu Würfeln geschnitten, die andere in Wasser eingeweicht. Die Würfel werden in Butter geröstet, Zwiebeln und Petersilie in Butter gedämpft, dazu das eingeweichte Brot. Dieses in die Schüssel mit den Würfeln zusammen und durchgedrückten Kartoffeln, Salz, Majoran, Pfeffer u. Eier daran, das ganze gemischt und geformt.

Kartoffelpuffer nehmen 9 rohe Kartoffel werden gerieben u. in einem Tuch ausgedrückt. Daran kommen 500 gr. Mehl, 4 Eier, Salz, 1/4 l. Milch, zuletzt das abgeriebene Feine Citrone. aber nur wenn man statt Salz Zucker nimmt als süsse Speise. dann auch ein Packen Backpulver. Wie Omeletten gebacken.

Reispudding circa. 1/2 Reis blanchieren in Milch mit 4 Eier, dann erkalten lass. Butter schaumig rühren, 3 Eigelb, Zucker und den Reis darunter und hernach den Schnee der Eiweiss. Dies in die Form füllen, 1 Stunde in kochendes Wasser und vor dem Anrichten eine Weile in den Ofen stellen.

Kartoffelpuffer (Mama Gehring). Rohe Kartoffel werden in Wasser gerieben in einem Sieb abtropfen lassen, doch wird die Stärke, die sich im Wasser unten festsetzt im Teig verwandt. Zu diesem reibt man unter die rohen noch etwas gekochte Kartoffel, auch übriger Kreisel lässt sich schön verwenden, auch einen abgeriebenen in Milch geweichten Stck. Weck, etwas Mehl darüber, 2 Eier, Milch, Salz. Von dem Teig werden in einer Kleinpfanne kl. Puffer auf b. Seiten gelbbraun gebacken Zwiebel darunter reiben

Omelette mit Champignon (Mous. Jenke) Junge Champ. oder auch Kleinpiesen od. Morcheln werden gut gewaschen u. gleichblättrig geschnitten. Dann röstet man 2 Löffel gehackter Schalotten in einem grossen flachen Geschirr in Butter gelblich gibt 2 Löffel gehackter Petersilie u. dann die Champ. dazu röstet alles über lebhaften Feuer rasch kochen gibt Pfd. weiss Sauce etwas Cacé, salz u. Pfeffer dazu. Lässt das Ganze einige Mal aufkochen u. füllt es mit Eier Omelette.

Weckauflauf (Marie) 10 Milchweck in Scheiben schneiden u. in Milch einweichen

1 Löffel Mehl wird mit 1/4 l. saurem Rahm verrührt u. 8 Eigelb, 125 gr. Gest. Zucker, Rosinen, etwas Zimmt u. ger. Zitrone darunter u. den Schnee der 8 Eiweiß. Die Hälfte dieser Masse wird unter die Brötchen gerührt, eingefüllt u. die andere Hälfte oben darauf. 1 Stunden backen.

Reflauf mit weißem Käse 1 l. Milch auf-kochen, 200 gr. Gries hineinlaufen lassen z. einem dicken Brei kochen, 2 Eigelb hinein, 1 ℔ weißen Käse, 1 kl. Tasse Zucker, das alles gut ohne Feuer mischen, zuletzt d. Schnee d. Eier darunter, in eine Reflaufform u. backen (f. 4-5 Pers.)

ührt
und
. Sie
ührt,
unden
chen.

lassen
ein
les
Brin
5 Pers.)

Ein-
chtes

Backwe

Eisen

kost

Eingemachtes

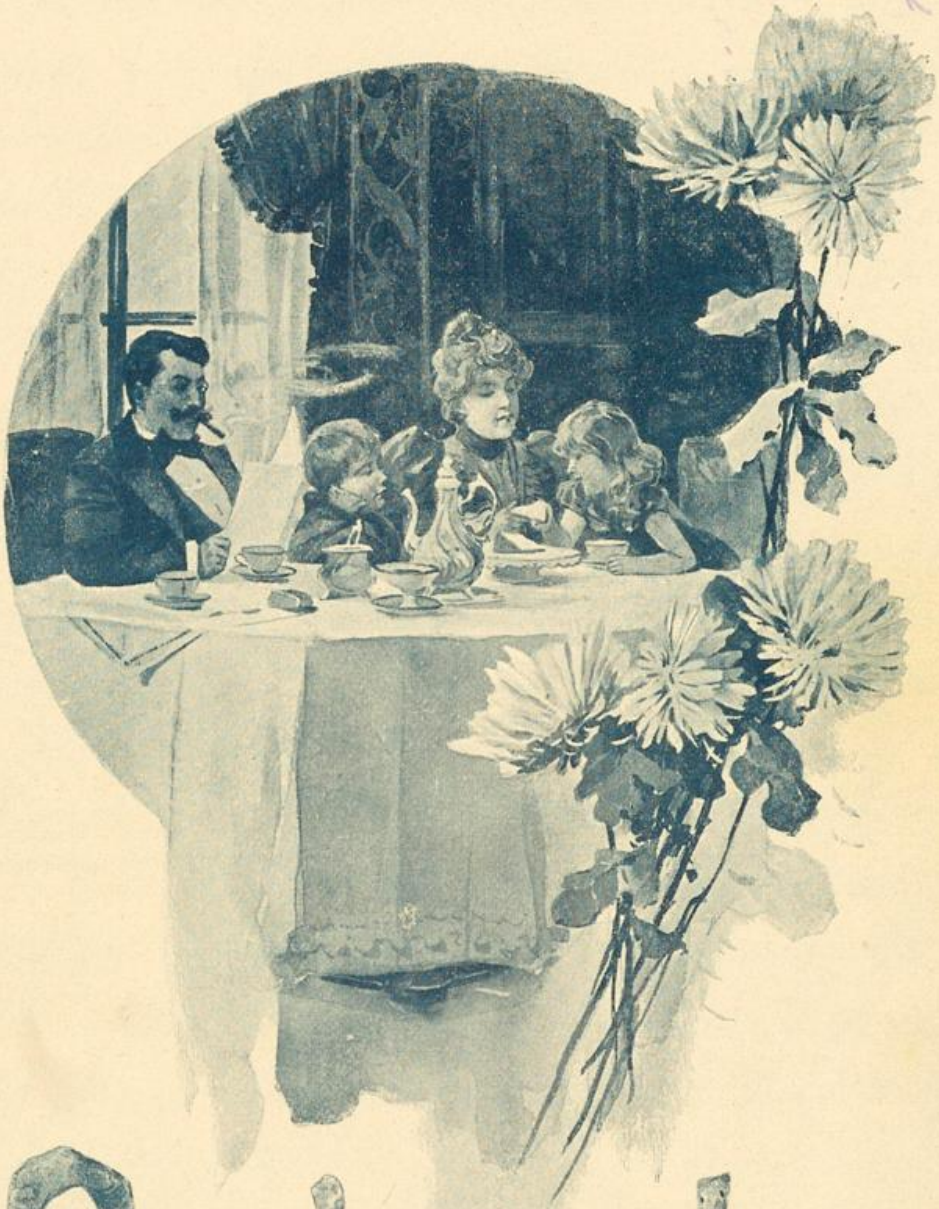
Essigquelle siehe unter Getränke

Gebäck. (Krieg-)

Honigkuchen (Schönmünzach). 2 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 2 Eier, 1 gr. Tasse Milch, 1 gr. ℔. Mandeln, 1 Esl. Zimmt ½ Kaffeel. geh. Nelken 1 P. Backpulver 1 P. Vanillezucker 1 Löffel Kakao 1 Kaffeelöffel Anis. 1 Löffel Cacao

Haferflockencakes ¼ ℔ Butter schaumig 2 Eier ½ ℔ Zucker ½ ℔ Mehl ½ 1 P. Backpulver 2 Messerspitzen Zimmt (Citrone od. Vanillezucker) dann zuletzt ½ ℔ Haferflocken in rohem Zustand ausrollen halbfingerdick und ausstechen oder in □ schneiden leicht hellgelb backen.

Kalkkuchen. 5 Eigelb mit 5 Eßlöffel Wasser 3 Minuten schlagen 300 gr. Zucker dazu u. ½ St. rühren Dann 250 " Weizenmehl die abgeri. Schale 1 Zitrone und den Eierschnee dazu.



Backwerk

Fortsetzung siehe Getränke

Apfelkuchen. Dazu knete man einen Teig von 250 gr. durchgesiebtem Mehl, 66 gr. gestoßenem Zucker, ¼ ℔ Butter, 2 ganzen Eiern, einem Eigelb und etwas Rahm. Den Teig ~~knete~~ wellt man nicht zu dünn, legt ihn in die mit Butter bestrichene und mit Backmehl eingestreute Form, bestreut ihn mit Zucker und geriebenem Brot, legt die, etwas weichgekochten Äpfel und streut nachher Rosinen wieder nur ganz wenig geriebenes Brot und Zucker darüber. Zu stellt man ihn in den Ofen.

Linzertorte. Deren Teig besteht aus ¼ ℔ (mehr) Mehl, ¾ ℔ Butter, 2 Eier, ½ ℔ Zucker, 1 Messerspitze Nelken und 1 Löffelchen Zimmt. Ist der Teig gut geknetet, wellt man ihn aus, legt ihn in die Form, bestreicht ihn mit Zwiegemachtem und legt die Streifen darüber. 2 ℔ Mehl, 1¼ ℔ Butter, 1 ℔ Mandeln, 4 Eier, 1 ℔ Zucker, 2 Messerspitzen Nelken, 2 Löffelchen Zimmet geben die Masse für 4 Linzertorten.

Punschtorte. 375 gr. Zucker werden mit 12 Eigelb und einer geriebenen Citronenschale etwa eine Stunde gerührt, dann kommen 288 gr. Kartoffelmehl und der Schnee von den Eiern dazu, wird in eine Form gefüllt und 1 - 1½ Stunde

Kalte süsse Speisen
Getränke
Kranken kost

gebacken. Ist das fertig, so wird er durchschnitten, beide Teile mit Rum betränkt, der eine obere mit Eingemachtem bestrichen und die andere Hälfte darauf gesetzt, die mit einem Guss versehen wird. Zum Guss nimmt man etwa 200 gr. Staubzucker, etwas Citronensaft und Rum, rührt das gut glatt und bestreicht den Kuchen.

Gustorte man belegt ein Tortenblech mit fingerdick ausgerolltem Blätterteig, oder einem Teig von 150 gr feinem Mehl, 85 gr. Butter, 50 gr Zucker einer Prise Salz 1. Ei 2 Eßlöffel Rahm und der feingehackten Schale einer Citrone, versieht die Torte mit einem aufgebogenen 3 cm. hohen Rand, bestreicht sie mit Aprico-senmarmelade, oder Johannisbeer und darüber mit folgendem Guss 200 gr. Zucker werden mit 4 Ganzen und 4 Eidottern schaumig gerührt, 200 gr abgeschälte und (mit mehreren Einschnitten) feingehackte Mandeln, sowie die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, nebst dem Saft von 2 Zitronen hinzu u. die damit überzogene Torte bei gelinder Hitze etwas über eine Stunde gebacken. (die Hälfte hiervon genügt wohl.

Reisskuchen. Gesundheitskuchen. 100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 4 Eier, wovon das Eiweiss zu Schnee geschlagen. 3/4 ℔ Mehl nicht ganz 1/4 l. Milch zu einem Teig verarbeiten, mit Citronensaft oder Vanillezucker würzen, zuletzt ~~diesen~~ Backpulver zusetzen, den Schnee dazu und nach gutem Mischen sofort in heissen Ofen backen.

Karthäuserklöse. Man zerschneidet einen Milch oder Wasserweck in 4 gleiche Teile, schält die Rinde ab, begiesst sie zum Durchweichen mit einem Gemisch von 1 Ei, (auf etwa 2 O.L.) Milch und Zucker, lässt das Brot nicht zu weich darin werden, taucht sie dann in Eiweiss mit Milch und Panirmehl worauf sie schwimmend gebacken und mit Zucker oder Zucker und Zimmt bestreut werden.

Natronbund. 200 gr. Butter werden schaumig gerührt, 200 gr. Zucker 6 Eier, deren Weiss zu Schnee, 1/4 l. Milch 1 ℔ Mehl etwas Vanillezucker oder geriebene Citrone, 20 gr. Weinstein und 10 gr. Natron.

Apfelkuchle. Die Äpfel dazu werden zum in Scheiben geschnitten, mit Zucker und

Wein überschüttet und eine Zeitlang stehn gelassen. Gebacken werden sie schwimmend nachdem sie zuvor in einen Teig getaucht sind. dieser Bierteig besteht aus ¼ l. Bier auf 1 ℔ Mehl, 2 Eier und Salz.

Grafin Frauenlob-Torte 6 Eigelb werden mit dem Schnee derselben geschlagen, dann mit 6 Eierschwer Zucker wieder 18 Minuten geschlagen 3 Eierschwer Stärkemehl u. etwas Citronensaft dazu. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Mehl ausgestreute Form gefüllt und bei gelinder Hitze gebacken. Ist die Torte halt, wird sie mit einem achtel l. Arak oder Punsch getränkt, mit eingemachten Früchten bestrichen und mit folgendem Guss bedeckt: ¼ u ¼ ℔ Staubzucker von 4 Eiern der Schnee wird ½ St. geschlagen ½ ℔ eingestossene Mandeln darunter geführt und auf das Eingemachte gestrichen u. im Ofen nochmals gebacken.

Landtorte 1 ℔ frische Butter schaumig gerührt, worauf man 1 ℔ feingesiebten Zucker 12 Eigelb und 1 ℔ Kartoffel- oder Weizenmehl in der Art hinzumischt, dass man abwechselnd einen

Löffel Zucker, einen Eidotter, einen Löffel Kartoffelmehl untergerührt, zuletzt kommt eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone (etwas Zimmt,) und ein Liqueurglas Rum zu der Masse auch etwas Backpulver und nachdem alles eine Stunde lang noch eine Seite gerührt ist, zieht man den steifen Schnee langsam darunter und bäckt die Torte in einer gleichmässig durchheizten aber nur leidlich warmen Röhre auf einem Dreifuss drei Stunden. — Wünscht man die Torte weniger gross, so nimmt man 250 gr. Butter 250 gr Zucker 125 gr. Kartoffel- und 125 gr Weizenstärkemehl, 10 Eier, eine abgeriebene Citrone etwas Salz 2 Esslöffel Rum und lässt sie 1 ¼ od. 1½ St. backen.
Übrigens ist hier noch zu bemerken, dass alle Landteige im Warmen gerührt und vor jeder Zugluft gehütet werden müssen, sowie dass man sie an die gefüllte Form stossen, oder hin- und herrütteln darf.

<u>Meringen.</u> Auf 10 Eiweiss 1 ℔ Zucker

und etwas Vanillezucker. Diese Masse setzt man mit einem Löffel auf das Papier des Bleches, streut etwas Zucker darüber und lässt sie im Ofen backen.

Bisquitkuchen! Man rührt 250 gr. Butter schaumig, gibt unter fortgesetztem Rühren 4 Eier, 250 gr. gesiebten Zucker mit der abgeriebenen Schale einer Citrone u. 250 gr Weizenmehl nach u. nach dazu, streicht den Teig sehr dünn auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech, bestreut ihn mit 125 gr geschälten in Streifen geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt. Vor dem Auskühlen schneidet man ihn in schräge Vierecke.

Rösekuchen. Man belegt die Form mit dem üblichen Butterteig. Unter Weissen Röse (etwa für 48 ₰) der durchgesiebt ist, rührt man 5 Eier, Zucker, abgeriebene Citronenschale, schüttet das auf den Teig und verstreicht es. (1 P. Bethes Backpulver dazu)

Haselnusstorte. 10 Eidotter werden mit 375 gr. (geschälten) geriebenen Haselnüssen u. 1 ℔ Zucker, sowie der abgeriebenen Schale einer Citrone zu Schaum gerührt; nach halbstündigem Rühren kommt der steife Schnee und 125 gr. geröstetes, fein-

geriebenes Schwarzbrot hinzu und die Torte wird in einer gutgebutterten, mehlbestreuten Form 3/4 Std. gebacken. (Zur kleinen Form genügt die Hälfte.)

Gustorte. Man belegt ein Tortenblech mit fingerdick ausgerolltem Blätterteig oder einem Teig von 150 gr. feinem Mehl 85 gr. Butter 50 gr. Zucker, einer Prise Salz 1. Ei 2 Eßlöffel Rahm und einer geriebenen Citronenschale, versieht die Torte mit einem aufgebogenen 3 cm. hohen Rand den man beim ersten anbacken durch einen Papierstreifen vor dem Umfallen behüten kann. Dann bestreicht man den Teig mit Aprikosenmarmelade Johannisbeer oder Stachelbeeren und gießt darüber folgenden Guß: 200 gr. Zucker werden mit 4 ganzen Eiern u. 4 Dottern schaumig gerührt 200 gr. abgeschälte, eingestossene, mit mehreren Eiweißen vermischte Mandeln sowie Citrone, nebst dem Schnee von 9 Eiweißen dazu und die Torte bei gelinder Hitze etwas über 1 Stunde gebacken.

Blätterteig. Dieser muss an möglichst kalten Orte gearbeitet werden und das dazu nötig soll ebenfalls kalt sein. 1. ℔ sehr feines Mehl wird auf einen Haufen auf das Kuchenbrett geschüttet, ausreimmbar man eine Grube vermischt ein ganzes Ei damit nebst einer Prise Salz, dann giesst man ¼ l. kaltes Wasser hinzu und setzt 2 Esslöffel Rum oder Kirsch, verarbeitet alles mit dem Rollen der rechten Hand fest zusammen, zieht ihn wieder auseinander, schlägt ihn abermals zusammen knetet ihn wieder und so ½ Stunde fort, bis er schmiegsam und sich leicht vom Brett löst. Zuletzt rollt man 2 Kuchen daraus bringt den einen mit 1 ℔ frischer fester Butter, legt den andern darüber und schlägt den Rand um; daraus wird er wieder gekneitet, aber kocht auf Eis gestellt und am Morgen nochmal die Ostern ausgerollt u. zusammengeschlagen. Ist er soweit so wird er zur Torte Fingerdick, zu Pastetchen halbfingerdick ausgerollt.

Mährenentorte. ¼ ℔ Butter, 4 Loth (56 gr.) Zucker, ~~4 Eigelb~~ werden mit ca. 160 gr. Mehl zu einem (2 Eigelb) 1 ganzen Ei

steifen Teig gemacht und in der Form gleichmässig ausgebreitet und das vor dem andern etwas gebacken. Darnach 1/3 ℔ geriebene, abgezogene Mandeln, 1/2 ℔ Zucker und die 8 Eiweiss in Schnee vermischt darüber. Vom 1. Teig behält man zurück die Lucken werden mit Gelée ausgelegt (er wird mit d. ausgel. Teil) wenn der Kuchen gebacken ist. (wenigstens die Hälfte)

Englischer Kuchen. 1/2 ℔ Butter wird schaumig gerührt, dazu kommt 1/2 ℔ Zucker 6 Eigelb 1/2 ℔ Mehl 65 gr. Sultaninen 65 gr. Rosinen ein wenig Arac, Backpulver und zuletzt den Schnee der 6 Eier.

Flammeri von Gries. In 1 l. Milch kommen 2 Esslöffel gest. Zucker, abgeriebene Schale einer Citrone, 18-12 geschälte geriebene Mandeln bittere, lässt die Milch langsam kochen und quirlt 125 gr. feinen Gries daran unter ständigem Rühren mischt man 25 gr. sehr frische Butter dazu und hernach unter die kochende Masse den Schnee von 4 Eiweissen (statt Mandeln kann man auch Vanille und überdies nach Belieben mit Eidottern verrühren. Ein Form schütten, es hält sich lange.

Brodtorte gefüllt: 250 gr. Zucker werden mit 14 Eidottern und 125 gr. geriebenen Mandeln schaumig gerührt, 60 gr. candirte Pomeranzenschale u. 60 gr. Citronat werden fein geschnitten 8 gr. gest. Zimmt, eine Messerspitze gest. Nelken (etwas Muskatnuss) u. die abgeriebene Schale einer Citrone 180 g. geröstetes gestossenes Schwarzbrod mit 1. Trinkglas Rotwein u. einem Kl. Glas Rum angefeuchtet sowie der Schnee der 14 Eiweiss. Diese Masse genügt für 2 Torten deren jede 3/4 St. bei gelinder Hitze backen muss. Füllen kann man sie mit Himbeer- oder Aprikosenmarmelade. Die Chocolade Glacur besteht aus 60 gr. Chocolade, 60 gr. Zucker 2 Esslöffel. Dies verrührt man auf dem Feuer, bis es kocht.

Wickpudding 5 (Wasser) Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten u. mit Milch angefeuchtet, dann rührt man 60 gr. Butter schaumig, gibt 5 Eigelb 80 gr. Zucker, etwas Citrone od. Vanille 60 gr. Sultaninen u. 50 gr. geschälte geschnittene Mandeln dazu, rührt die Brötchen dazu, mengt den Schnee darunter, füllt die Masse in eine, mit Butter ausgestrichene

Weckmehl bestreute Form kocht den Pudding 3/4 St. im Wasser lässt ihn dann noch ohne Deckel 1/4 Stunde im Ofen aufziehen.

Mandeltorte. 3/4 ℔ gewaschene, getrocknete und mit der Schale geriebene Mandeln 1/4 ℔ Zucker, 6 Eier, das Weisse zu Schnee 1/2 ℔ Zitronat. Man rührt 1/4 ℔ Butter und den Zucker schaumig, fügt nach und nach Eigelb, Zitronat und Mandeln dazu und zuletzt den Schnee der Eier. Eine Stunde backen.

Apfelauflauf. Eine Form bestreicht man mit Butter legt sie aus mit einer Lage weissem feingeschnittenem Milchbrot und Äpfel bestreut mit Zucker u. Rosinen. Ist die Form 3/4 voll so giesst man ein Ei darüber, das zuvor mit etwas Milch und Zucker geschlagen ist. Das ganze lässt man 1/2 Stunde im Ofen aufziehen. (Man kann auch einen Guss darüber machen.)

× Monoamin-Auflauf. 60 gr Butter werden geschmolzen 100 gr. Monoamin u. 98 gr. f. Zucker mit derselben verrührt. Ein l. fast kochende Milch wird dazu

gegossen und so lange gerührt bis die Masse steht u. sich verdickt hat. Die Masse muss erhalten ehe die Eigelbe, der Fette Schnee der Eier u. 1 Päckchen Otters-Vanilin dazugerührt wird. Statt Vanille kann man auch Rum, Cognac oder irgendwelche aromatische Zutat nehmen. Den Teig füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform u. bäckt ihn einige Minuten ehe der Auflauf zu Tisch kommt, da er wegen der Leichtigkeit schnell einfällt.

Haarmorkuchen

160 gr. Butter nicht mehr schaumig, gibt 4 Eigelb 300 gr. Zucker, von dem man 2 Löffel zur zudrücken der Butter zurückbehält, etwas Citrone oder Vanillezucker, 2/16 L. Milch hinzu 2 nicht ab 1/2 Stund nicht schaumig, gibt nach 2 nach 165 gr. Kartoffelmehl, 165 gr. Mehl, 18 gr. Backpulver 2 zuletzt den Schaum der 4 Eiweiß hinzu dann teilt man die Masse, fügt zu dem einen Drittel 40 gr. Cacaoerdenmehl, füllt eine mit Butter bestrichene mit Mehlmehl bestreute Form abwechselnd mit 1 Löffel dunkler Masse indem man

für ein wenig durch einander streicht & backt den Kuchen 1 bis 1½ Stunden.

Zur Grundform nimmt man noch einmal die Hälfte davon (250 gr. Butter 6 Eigelb, 500 gr. Zucker 250 gr. Kartoffelmehl 250 Mehl 25-30 gr. Backpulver 60 gr. Cacaopulver 1 Tasse Milch)

Zimmtkuchen

Von 625 gr. Mehl, etwas Salz 90 gr. Butter 50 gr. Zucker, 13 gr. Hefe & ungefähr ¼ L. Milch wird ein Teig gemacht. Ist er gegangen, so formt man einen runden Kuchen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt ihn nochmals gehen, bestreicht ihn gut mit zerlassener Butter, mischt Mandelmehl, grobgestoßenen Zucker & etwas Zimmt durcheinander, streut es auf den Kuchen, bestäubt ihn mit zerlassener Butter & backt ihn.

Streuselkuchen

Ein Kuchenblech wird mit Hefeteig, wie zum Zimmtkuchen belegt, dann wird 40 gr. Mehl 40 gr. Zucker, 40 gr. Butter untereinander gehackt & mit 40 gr. geschälten gemahlenen Mandeln vermischt. Ist der Kuchen aufgegangen, wird er mit zerlassener Butter bestrichen, das Gehackte darauf

gestreut & schön gelb gebacken.

Einfacher Brod

Von 625 gr. Mehl 100 gr. Zucker, 140 gr. Butter 1/4 Liter Milch, 13 gr. Hefe macht man einen ziemlich weichen Teig, füllt ihn gleich in eine mit Butter gut bestrichene & mit Mandelmehl bestreute Form, (dieselbe darf aber nur zur Hälfte gefüllt sein) läßt ihn in der Röhre gehen & backt ihn 3/4 bis 1 Stunde in ziemlich heißem Ofen.

Feiner Brod

200 gr. Butter wird leicht gerührt, dann 9 Eier 310 gr. feines, trockenes Mehl, 45 gr. Zucker, eine Messerspitze voll Salz 20 gr. Hefe & ein kleines Glas warme Milch dazu geben & 1/4 Std. gerührt. die Masse wird in eine mit Butter bestrichene & mit Mandelmehl bestreute Form gefüllt & wenn gegangen in heißer Röhre gebacken.

Kaiserlaib

1/2 ℔ Zucker wird mit 4 ganzen Eiern schaumig gerührt 60 gr. geschälte, länglich geschnittene Mandeln 60 gr. Citronat 60 gr. Orangeat 60 gr. Moscatrosinen & 1 Tafel Chocolade Zimmt nach Belieben & zuletzt 1/2 ℔ Mehl.

(Vierseitige, längliche Blechform

Kachelofen Mm 1/2 T.

keine ganze Tafel Chocol. nur ein f. Quadrat.

Waschkorbbrod

3/4 ℔ Butter, 8 Eier, 1 1/2 ℔ Zucker werden luftig gerührt, dann 1/2 Glas Milch, 1 1/2 ℔ Mehl, ~~etwas Kartoffel~~ um Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker dazu geben, wenn der Teig steif ist, aufgerollt, ausgestochen. mit gesucht. Zi. bestreichen

Haselnusstorte

180 gr. ungeschälte, gemahlene Mandeln, 180 gr. gemahlene Haselnüsse werden mit 370 gr. gest. Zucker, 6 ganzen Eiern, 6 Eigelb eine halbe Stunde gerührt. dann gibt man 60 gr. feine gehackte Citronat 60 gr. Orangeat etwas Zimt, Nelken, den Schnee der 6 Eiweiß darauf, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit feiner Semmelmehl bestreute Form, backt die Torte langsam ungefähr 3/4 bis 1 Stunde.

Schwedischer Savarin-Kuchen

(Bezeichnet von der Königin von Schweden.)

200 gr. Butter werden schaumig gerührt, 200 gr. Zucker, 8 Eigelb, der Schnee der 8 Eiweiß dazu gegeben, nebst 30 gr. feine gehackte Citronat, 300 gr. Mehl, das man

noch x noch hinein gibt x zuletzt 250 gr.
Rosinen, zusammen gut vermischt.
dann füllt man die Masse in mit
Butter bestrichene x W. Kuchenform
man x backt den Kuchen 1 Stunde im
Ofen. Inzwischen läutert man 250 gr
Zucker in 1/2 Liter Wasser, nimmt 1/8 L.
Rum darunter x gießt es heiß über den
noch warmen auf eine Platte zum
servieren gelegten Savarienkuchen, da-
mit er von der Flüssigkeit durchzogen
wird. Ehe man ihn zu Tisch gibt, muß
er eben etwas getrocknet sein, damit
er nicht glasiert aussieht.

x. 2 Pfund – wenn möglich runde Reinge
Italiener Pfannkuchen (Made von Heute) 2 Pfd. Mehl gibt
man gesiebt in eine Schüssel. 60 gr. Hefe werden mit
1/4 lot warmer Milch aufgelöst u. mit etwas Mehl
zu einem leichten Vorteig gemacht und denselben
an einem warmen Ort gehen zu lassen. Dann 60 gr
Zucker, etwas Salz u. Geschmack, etwas Citronen-
geriebenes 4 Eier u. 4 Gelbe hinein machen den
Teig, also das übrige Mehl mit lauwarmer
Milch zu einer leichten Masse geben 120 gr. aus-
gelöste Butter dazu u. arbeite den Teig tüchtig
bis er sich gerollt von den Händen löst.

Kalte süsse Speisen

u. Puddings

der Teig muss aber weich sein nicht fest. Nun lässt man den Teig zugedeckt an warmen Ort wieder ruhen und rollt ihn, nachdem er hochgegangen und mit den Händen stark zusammengeschlagen wor, zu einer einzelnen grossen Platte aus zeichnet mit dem Ausstecher die Grösse an und gibt in die Mitte der ausgezeichneten Grösse etwas feine Spritzbasen in Marmelade kurz stechen wir eine andere Platte des Teiges mit dem Ausstecher aus, legen diese auf die Spritzbasen Marmelade, drücken es fest an und stechen es mit dem Gleichenstecher Herzchen. Nun legen wir die so angefertigten Brunschen auf warme Blechbetter welche mit Pischenbelegt und mit Mehl eingestreut sind. Jedoch nicht zu nahe aneinander legen damit dies beim Gehen nicht zusammenfließen. Man lasse man die Gebäuche nicht zu fest gehen, sonst fallen sie beim Backen so leicht ein u. verlieren ihr gutes Aussehen. Zum Backen verwendet man 3/4 gutes Schweineschmalz u. 1/4 Butter, sonstigfett sind z. verwenden lasse dies recht heiß werden. Dann gibt man die Kuchen vorsichtig hinein aber dass sie schwimmen können nicht zu viel. Das weiss Gänoch ein Zeichen, dass der Teig richtig behandelt sind. Nach dem Backen legt man sie auf ein Drahtgitter u. bestreue sie nach einigen Minuten mit Zimtzucker, dem Vanilin zugesetzt ist

Biscuit-Pudding (Für eine kl. Familie genügt die Hälfte der angegebenen Mass.) 8 Eigelb, 1 Schoppen Milch, 1 Stange Vanille, ¼ Zucker, lässt man zu einer Crème gelb werden, wenn diese etwas erkaltet ist, kommen 2 Löth aufgelöste Gelatine dazu, 3 Löffel Punschessenz oder etwas Arac dazu, hierauf wird das Weiss der Eier, das zu Schnee geschlagen mit der Crème vermischt. Die Form wird mit kl. Biscuits ausgelegt, dann kommt etwas Crème darüber, Sultaninen, Citronat und wieder Biscuits und Crème und so fort, bis die Form voll ist, stellt sie auf Eis und kann nach 3 Stunden gestürzt werden.

Flammeri mit Chocolade. ¼ l. Milch werden zum Kochen gebracht, worauf man 25 Bgr. geriebene feine Chocolade und 12 Bgr. Gries zusammen darin verrührt und ¼ Stunde unterfortgesetztem umquirlen kochen lässt. Hierauf schüttet man den Brei in eine, mit kaltem Wasser oder Milch ausgespülte Form, lässt ihn im Kalten erstarren, stürzt ihn, serviert ihn mit Vanillesauce.

Caramelpudding 18 Bgr. Zucker werden mit etwas Vanillezucker unter

ständigem Rühren braungebrannt. In einer andern Pfanne lässt man unterdessen 12 gr Gelatine mit heissem Wasser zergehen dann man hernach durch einen Haarsieb andern Zucker geht, der jedoch nicht mehr auf dem Feuer steht. Unter das Ganze mischt man den Schnee von 4 Eiern, füllt es in Formen und lässt es erkalten. Vor dem Servieren giesst man Vanillesauce darüber. Dazu legt man in die Pfanne ½ Stange Vanille, etwas Kartoffelmehl ¼ l. Milch 100 gr. Zucker 4 Eigelb unter starkem Schlagen lässt sie dick aber ja nicht kochend werden.

Himbeereis auf 1 l. Himbeermark (eine Büchse) nimmt man 1 l. Wasser, Citronensaft und so viel Zucker bis die Weinwage 100 zeigt. Die Masse kommt in die Eismaschine, wo sie langsam und gleichmässig gedreht wird.

Kalter Reispudding mit Makronen.

178 gr. blanchirter Reis wird mit 2/4 l. Milch oder Rahm u. einer Messerspitze Salz ausgequellt; nachdem der Reis ausgeweicht ist mischt man ein Weinglas feinen Rum oder Maraschino, 20 gr aufgelöste Gelatine 40-80 gr. gut. Zucker, den Schnee von 2/4 l. süssem Rahm

darunter füllt ihn mit schichtweise hineingedrückten 375 gr. halb süssen halb bittern Makronen in eine Form stellt sie über Nacht in Wasser oder tauch sie vor dem Stürzen einen Moment in warmes Wasser. dazu gibt man kalte Wein-Obst- oder Vanillesauce.

Apfelsinen-Creme 250 gr Zucker verrührt man mit 8 Eidottern (7) zu Schaum mengt die auf Zucker abgeschabte Schale einer Orange darunter und den Saft von Dreien mischt ½ l Wein dazu quirlt dies bis zum Kochen nimmt es vom Feuer mischt 30 gr (6 Pf.) aufgelöste Hausenblase (Gelatine) dazu nebst dem Schnee von 6 Eiweiss (7!) u. füllt dieses Creme in eine Glasschüssel. Lässt es gut kalt werden. 6-8 Personen: 8 Eier 380 gr Zucker 2 Orangen 16 Pf. Gelatine (gutkochen in Wasser) ½ l. Wein Schnee von allen Eiern

Kalter Reis siehe unter Fleisch-Speisen

Chocoladebutter (Marie) 160 gr. Chocolade lässt man in einer Schüssel im Backofen erweichen. Inzwischen rührt man 150 gr. Butter schaumig rührt 8-10 Esslöffel starken Kaffee unter die Chocolade u. mischt diese unter die

siehe umseitig

Getränke
Kranken kost

Butter (7 Löffel Kaffeebeser) Eine dichtig auf Dampf geschlagene, dicke Crême aus 5 ganzen Eier, 150 gr. Zucker u. Vanille wird, nachdem sie abgekühlet ist unter die Butter gerührt u. in Schalen gefüllt. Oben auf etwas Schlagsahne mundet gut.

Chocoladebutter 160 gr. Chocolade läßt man in einer Schüssel im aus Wasserdampf erweichen, hierauf rührt man 150 gr. Butter schaumig, rührt 8-10 Eßlöffel starken Kaffee unter die Chocolade u. mischt dieselbe unter die Butter. Eine auf Dampf geschlagene Crême aus 5 ganzen Eier 150 gr. Zucker u. Vanille wird, nachdem sie abgekühlet ist unter die Butter gerührt u. in Schalen gefüllt. Schlagsahne darüber schmeckt gut.

Flammeri m. Gries siehe unter „Speisewerk"

Eis: Vanille-Eis 3 gl. Zucker 1 l. Milch 8 Eigelb ein Stange Vanille. Milch, von der man zum Verrühren etw. Eigelb zurückbehält kommt mit Zucker u. Vanillschote auf's Feuer und wird wenn kochend unter die Eigelb gerührt. Dann alles zusammen auf's Feuer setzt schlagen bis es dick wird. Hernach erkalten lassen und gefrieren.

Für unsere Portion: 3/4 l. Milch 6 Eigelb 200 gr Zucker, eine mittelgroße Vanille Schote.
(1/4 l. Rahm 3/4 l Milch)

Schokoladekekskuchen. 350 gr. H.-Zucker, 4 Eßlöffel Cacao- 300 gr. Palmin u. Eier

95a

Schokolade-Keks kuchen für uns. kleine Form

300 g. Staubzucker
200 g. Palmin
4 Eßlöffel Cacao
2 Paket Keks (1 1/3 genügt meist.)
2 Eier
1 Likörglas Rum oder etwas abgeriebene Zitrone
eventl. 1 Löffel Milch (Preis ca. 2,80 RM.)

Neue Skizzen.

Hochlitzer-Stollen (Frau Loew.)

1/4 ℔ Butter
1/4 " Zucker
2 Eier
200 gr. Mehl
50 " Haselnüsse
50 " Rosinen u. Bromberl (zusammen)
50 " Sultaninen
1/2 Tasse Milch
1/2 Backpulver
1 Teel. Zimmt.

Butter, Eigelb, Zucker schaumig schlagen u. zuletzt den Schnee

Getränke
Krankenkost

Butter (4 Löffel Kaffeelöffel) Eier dichtig auf Dampf geschlagen, dicke Creme aus 5 ganzen Eiern, 150 gr. Zucker u. Vanille wird, nachdem sie abgekühlt ist unter die Butter gerührt u. in Schalen gefüllt.

abgekühlt ist unter die Butter gerührt u. in Schalen gefüllt. Schlagsahne darüber schmeckt gut.

Flammeri m. Eier siehe unter „Backwerk"

Eis: Vanille-Eis 3/4 Zucker 1 l. Milch 8 Eigelb ein Stange Vanille. Milch, von der man zum Verrühren etw. Eigelb zurückbehält kommt mit Zucker u. Vanilleschote auf's Feuer und wird wenn kochend unter die Eigelb gerührt. dann alles zusammen auf's Feuer und schlagen bis es dick wird. Hernach erkalten lassen und gefrieren.

Für unsere Portion: 3/4 l. Milch 6 Eigelb 200 gr Zucker, eine mittelgroße Vanille Schote.
(1/4 l. Rahm 1/4 l Milch)

Schokoladekuchen. 500 gr. H.-Zucker, 6 Eßlöffel Cacao- 300 gr. Palmin, 4 Eier 1 Likörglas Rum, 3 Päckchen Leibnitzkeks.
Man löst das Palmin geschmolzen und gießt es unter den geriebenen Zucker, Kakao, u. Rum, stellt alles ins Wasserbad und rührt die 4 Eier dazu. Nun legt man die engl. Kuchenform mit Pergamentpapier aus und gießt etwas von der Masse hinein dann eine Schicht Keks, dann wieder Masse u. s. w. kalt stellen. Vorher emaillierte Form einfetten.

Hochleitner-Stollen (Frau Loew.)

1/4 ℔ Butter
1/4 " Zucker
2 Eier
200 gr. Mehl
50 " Haselnüsse
50 " Citronat u. Orangeat (zusammen)
50 " Sultaninen
1/2 Tasse Milch
1/2 Backpulver
1 Teel. Zimmt.

Butter, Eigelb, Zucker schaumig, dann abwechselnd u. zuletzt den Schnee

Schnecken-nudeln (Frau Loew.)

1 ℔ Mehl
¼ " Butter
3 Eier, Zucker
3 ℔ Hefe m. Lau

etwa 2 St. gehen lassen, dann d. Teig machen, wieder 2-2½ St. gehen lassen. 1 cm dick ausrollen mit Butter, Zucker, Zimmt u. m. Darin herum 2 Finger breit Streifen abrollen, aufrollen auf's Blech setzen u. wieder ein halb Std. gehen lassen. 20-30 Minuten backen. Glasiren mit Zucker od. Eiweiß. Erst. auch nur m. " streuen (den Teig wenn man auch gleich fertig machen vorher braucht - nicht zu lange.)

Kekse. (Frau Meiser)

½ ℔ Butter dazu wenn schaumig
½ " Zucker u.
4 Eier
1 Päckchen Moirgenor
1 " Backpulver
1 " Vanillezucker
1 ℔ Mehl

schaumig rühren. M. u. n. 500 gr. Mehl dazu. ½ cm dick ausrollen, Reibeisen darüber drücken u. O ausstechen.

Engl. Eiseuikeks.
400 gr. Butter
250 " Zucker
etwas Vanille. 1 Ei
1/8 l. neuen Rahm
u. 3 gr. Hirschhornsalz
u. n. 500 gr. Mehl

Caramel-Creme 1½ viertel Zucker, 3 Eier, eine Tasse Milch 6 Blatt Gelatine (besser mehr) ½ l. Schlagsahne.
Der Zucker wird mit ein wenig Wasser u. dunkel geröstet, mit ein paar Tropfen heißem Wasser abgelöscht und bisseit gestellt. Dann wird mit der Tasse Milch u. den 3 Eigelb eine Creme gekocht, mit dem Zucker vermischt und kalt gestellt. Jetzt wird d. Gelatine in heißem Wasser aufgelöst (besser gekocht) u. dazu getan. Zuletzt der Schnee u. die Schlagsahne. 3-4 St. auf bis stellen.
Bronzen-Creme 6 Bronzen 6 gehäufte Löffel Zucker, 3 Eier, 6 Blatt Gelatine ½ l. Schlagsahne etwas Orangenschale.
Die Bro. werden mit der Citronenpresse ausgedrückt. Die Hälfte wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht u. mit den 3 Eigelb eine Creme bereitet mit der man auch etwas Schale mitkocht. Wenn erkaltet kommt der übrige Saft dazu, die in heißem Wasser aufgelöste Gelatine, der Schnee von d. 3 Eiern u. der Schlagsahne. Die Creme 3-4 Stunden kalt stellen.

Creme zum Füllen →

Haselnußcreme (Frau Hacke) 12 Eßlöffel Milch werden mit 3 ganzen Eiern tüchtig gerührt, dazu ½ gem. Haselnüsse ½ ℔ Zucker ¾ ℔ Mehl 1 P. Backpo.

Götterspeise. Der Schnee v. 3 Eiern wird mit 100 gr. Zucker u. 1 Tasse guter Preiselbeere eine Stunde gerührt u. in eine Glasschüssel getan. Die 3 Eigelb 1 Stückchen Vanillezucker nach Geschmack werden in ½ l. Milch auf dem Feuer gequirlt u. bis zum Kochen gebracht. Diese Creme füllt man auf die Speise. Vorsicht mit Gelatine!

Weinpudding (Speise) ¼ l. Wein, 100 gr. Zucker ½ l. Wasser (würde nur Wein nehmen) 6 Blatt Gelatine od. Mondamin. 3 Eßlöffel Früchte etwas Schnaps: Zucker mit Wein auflösen Gelatine im halben Liter Wasser auflösen (immer kochen lassen) vorsichtig unter d. Wein gemischt, sobald es dickt, Früchte in d. Form, und d. Weine d. Mengt der Creme einfüllen, dann wieder Früchte u. s. w. Früchte dürfen nicht einsinken. Auf Eis od. in kaltes Wasser stellen.

Dem zum Stillen nebenstehenden Quantum: 1 Ei wird mit ½ Tasse 30 gr. Zucker schaumig gerührt dann auf dem Dampf mit 1½ Stel l. Milch und 2 Teelöffel Stärkemehl ad. Monodormin geschlagen etwas Vanille zugesetzt und wenn sie dick ist 2 Bl. Gelatine (schon in wenig Milch aufgelöst) darunter, wenn halb ½/4 geriebene, geschälte Haselnüsse darunter u. (so man hat.)
3 Esst. Schlagsahne.

Getränk
Krankenkost

Getränk

Krankenkost

992

Fett

4 Dimessen

R. H. Pauly.

Rote Grütze

1 Pfd. Reis

Kuchen 100 gr.

Geräuch od. Wurstwaren

nicht erhältlich

Zucker

Getränk

Krankenkost

Reistorte (Mode u. Haus) Von 150 gr. Butter 100 gr. Zucker 200 gr. Mehl, 2 Eigelb u. einem Teelöffel Backpulver knetet man einen Tortenboden den man bei gelindem Feuer 20 Minuten hellbraun backen läßt. Während dieser Zeit rührt man 4 Unze weiße Reise mit 1/4 l Milch u. 1/2 ℔ Zucker sowie einigen geriebenen Mandeln u. 2 Eigelb gut durch bringt die Masse auf den Tortenboden, bereitet von den 4 Eiweiß u. Zucker einen Guß den man darüber gießt und läßt die Torte eine Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Englischer Theekuchen (Frau Kühn) 1909. Butter 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Sultaninen die abgeriebene Schale einer Citrone 60 gr. Citronat 60 gr. Brandenschale, 3 Eigelb, ein Kaffeelöffel Salz u. der Schnee von 5 Eiern. 1/2 P. Backpulver Butter u. Zucker werden 1 Stunde gerührt, dann das feingeschnittene Cit. u. Brand. und alle übrigen Zutaten darunter u. verrührt. Die Masse wird in eine gutbestrichene Kapselform gefüllt u. 1 1/2 bis 2 Stunden in mäßiger Hitze gebacken.

Kekse 1/4 ℔ Butter schaumig dazu 1/2 ℔ Zucker 4 Eier 1 Päckchen Vanillezucker, 1 P. Backpulver 1 P. Kernig 1 ℔ Mehl. | Engl. Biscuit Kekse (Mais) 40 gr. Butter 250 gr. Zucker etwas Vanillezucker, 1 Ei, 1/8 l. s. Rahm u. 3 gr. Hirschhornsalz werden schaumig gerührt, nach u. n. 500 gr. Mehl 1/2 cm dick ausrollen. Gebäcken zur Verzierung darauf gedrückt mit O-förmchen ausstechen u. hellgelb backen

Getränke

u. Diverses:

Käse

Getränke

Kranken kost

Limonade.

2 ½ ℔ Zucker
15 Ltr. Wasser
3 Citronen
1 Schoppen Essig
18 g Lindenblüten
18 " Orangenblüten
18 " Orangenblätter
18 " Hopfen

Alles zusammen 4 Tage in die Sonne stellen, dann filtrieren und in Flaschen abfüllen.

Moh. Heilfee (Gonzenheim)
8 Orangenblüten
8 g. Zucker 1½ l Wasser
½ Löffelchen Weinsteinsäure
Zitronensaft, Essenz.

Theepunsch! (Mom. Gehring.)

1 Flasche guten Weisswein
½ " Jamaica Rum (für Herren etwas mehr)
¼ - ½ " Rotwein
~~½ kg~~ 1 - 1¼ ℔ Zucker

der Saft einer Citrone und einer Orange
2 Liter starken Thee, worin man 1-2 Stangen guten Ceylon zieht, die abgeriebene Schale der Citrone u. Orange mitziehen lässt
Dies alles in einer Cassrole ziehen nicht kochen lassen.
Alles noch Geschmack erst proben.

Eingemachtes.

Essiggurken. Die Gürkchen weicht man erst in kaltes Wasser ein (etwa ½ Tag) dann werden sie gebürstet u. v. den Stielen befreit. Hernach legt man sie einen I. Tag in Salzwasser (auf 100 eine feste Hand voll Salz) und dann wieder einen Tag in Essig der warm gemacht wird. den II. Tag schüttet man ihn heiss davon u. den III. Tag kochend. am letzten Tag legt man die üblichen Gewürze (Pimpernell, Estragon u. s. w.) Pfefferkörner, Senfmehl (oben drauf ein Tuch) Zwiebel Nelken, Lorbeerblatt daran.

Holder-Essenz.

In ein Porzellanschüssel schneidet man 5 gross Citronen in Scheiben, darüber tut man 3 ℔ Kristallzucker, 2 l. Wasser 1 l. hellen ungefärbten Essig und dann noch 5 ganz kleine Holderblütendolden. Alles zusammen lässt man 24 Stunden an einem kühlen Ort gut zugedeckt stehen, dann noch wird es filtriert in Flaschen gefüllt und aufbewahrt. Der ganze Inhalt der Schüssel wird 2-3 mal umgerührt.

Blutwurz-Schnaps

4 Teile Spiritus 90% 3 Teile gekochtes Wasser, die separaten gekrümmten Kurgeln 14 Tage bis 3 Wochen in einer Butte stehen lassen, öfters umschütteln. Beim Verschluss Zucker noch Gehalt beim Abfüllen filtrieren. Ungefähr Wurzeln auskochen.

Pfefferminzlikör. 2 ℔ Zucker wird mit 1 l. Wasser gekocht. Während des Kochens kommt 1 l. Weingeist 90% und 20 Tropfen feines Pfefferminzöl dazu.

Käse.

Liptauer. Man nimmt ½ Gerodis und mengt folgende Zutaten darunter:
Eine Schütte Butter, 15 gr. ca. feingehackte Zwiebeln, eine ebito Sardelle 5-6 Kapern (gomz) etwas Kümmel etwas Paprika.
Alles gut vermengen.

Welsch Dorfitz Nussgross Butter schaumig mit 4 Esl. ger. Chetterkäse vermengen, 2 Eidotter u. 1/2 Teelöffel Senf dazu, auf frische Weißbrotschnitten dick aufstreichen und vor dem Trinken bei mäßiger Hitze schnell überbrechen.

Backwerk. Fortsetzung

Kaffeekuchen (altdeutscher) Fr. Schmitt

½ ℔ Butter, 2 Tassen Zucker 5 ganze Eier ½ ℔ Sultaninen, ½ ℔ Mehl, 1 gehäufter Esslöffel Kartoffelmehl 1 Citrone abreiben, etwas Salz, Zimt ½ Backpulver 1 kl. Gläschen Schnaps ¼ ℔ Bromadel (od. Citronat). Die Kranzform legt man in jedem Zoll m. einer geschälten Mandel aus. Mittlere Hitze.

Es ist ratsam Mehl und Butter den Abend vorher zugedeckt in ein warmes Zimmer zu stellen. Die Butter wird dadurch etwas weich u. leichter knetbar, das Mehl schön trocken.
Der Teig wird besser mit Zucker statt Mehl ausgewellert.
Zum bestreichen der Bleche gebrauche man ein gutes Wachs.

1.Aa

Bethmännchen

½ ℔ Mandeln (100 gr. noch extra zur Garnitur)
½ ℔ Zucker, 2–3 Löffel Mehl
2 Eiweiß, 2 Eigelb – zum Bestreichen)

Die Mandeln werden abgezogen und 2 x durch die Mühle gedreht. Eiweiß zu Schnee schlagen und alles mischen. Man formt 2 Rollen, schneidet davon ab und formt Kugeln in Größe von Marzipan-Kartoffeln. Mit Holzstäbchen die Kugeln halten, mit Eigelb bepinseln, an den Seiten 3 Mandelhälften andrücken, wodurch die Kugeln nach oben etwas spitz werden. 2 Tage stehen lassen und dann bei mittlerer Hitze ½ Stunde backen

Es ist ratsam Mehl und Butter den Tag vorher zugedeckt in ein warmes Zimmer zu stellen. Die Butter wird dadurch etwas weich u. leichter knetbar, das Mehl schön trocken.
Der Teig wird besser mit Zucker statt Mehl ausgezogen.
Zum bestreichen der Bleche gebraucht man ein gutes Wachs.

Weihnachtsgebäck.

Mama Gehring:

Buttergebäck auf einfache Art.

1 ½ ℔ Mehl
1 " Butter (etwas zu viel ¾ ℔ genügt)
1 " Zucker
3 Eier
Ein wenig gest. Ceylon Zimmt

Dies alles mit den Händen in einer Schüssel gut durcharbeiten, den Teig einige Zeit ruhen lassen, dann, nicht zu dünn ausnelgern, u. mit Blechformen ausstechen u. bei gelinder Hitze backen. (mit zerschl. Ei bestreichen)

Stuttgarter Brot

Buttergebäck mit Mandeln

Gibt nicht viel aus, da man es etwas dick ausstechen muss, weil der Teig leicht bröckelt, weshalb man auch vorsichtig ausnelgern muss.

1 ℔ Mehl — 3/8 ℔ (190 gr.) Zucker
½ " Butter — 1 ganzes Ei, Vanille nach Belieben
¼ " geschält, feingest. Mandeln

Dieselben mit den Händen in einer Porzellanschüssel verarbeiten, auswalgern, nachdem der Teig aber erst geruht hatte, in Formen ausdrücken und mit geschlagenem Ei bestreichen u. schön hellgelb bei gelinder Hitze backen.

Bester Gebäck

(gibt sehr viel aus)

3 ℔ Mehl
1 „ Zucker
1/4 „ Mandeln geschält u. f. gestossen
3/8 „ (190 gr.) Butter zu schaumig rühren
1 Loth (15 gr) gest. Ceylon Zimmt
1 Citrone, abgerieben nebst Saft
1 Messerspitze gest. Nelken
3 Eier, etwas geriebenen Muskat nach Belieben (sehr wenig)
10 g Citronat
10 g Orangeat
5 g Rosenwasser
~~5 g geläuterte Pottasche oder Hirschhornsalz.~~
Teig in einer Schüssel durch arbeiten lassen, messerrückenstück auswalgern in Blechformen ausstechen u. mit geschl. Ei bestreichen. Gelinde Hitze.

* 1 3/4 P. Backpulver

Waschkorbbrot siehe ff. Backwerk

Zimmtsterne.

1/4 Mandeln geschält u. feingestossen
1/4 geriebten Zucker
6 Eiweiss zu festem Schnee schlagen
2 Loth 30 gr (ich nehme nur 20 gr) gest. Ceylon Zimt
2 Messerspitzen gest. Nelken
Alles alles gut durcheinander arbeiten dann auf bemehltem ausstechen in Sternformen u. in nicht zu heissem Ofen backen. Einige wenden Guss weiss so kommt der Guss nachdem die Sterne halb fertig sind darauf soll er bräunlich werden dann gleich nach dem ausstechen

Guss zu Zimmtsternen.

zu obig. Gebäck

Gut 1/4 ℔ durchgeriebenen Staubzucker wird mit 1 Eiweiss das zu Schnee geschlagen und 1 Eßlöffel Citronensaft 1/4 Stunde gerührt. Man lässt davon mit einem Löffelchen auf den Sternen bräunen und zieht dies noch den Rand des Sternes aus. Sollte der Guss zu dick sein, so nimmt man noch etwas Citronensaft dazu.

Butterzangen zum Herausnehmen der Vogel etc. von den Zimmtsternen

übriggeblieben sind.
90 gr. schaumiggerührte Butter wird mit 1 ganzen Ei und 5 Eigelb oder dünnabgeriebenen Schale einer Citrone ½ ℔ gesiebten Zucker ½ ℔ Mehl vermischt dann kleine Ringelchen auf eines Backbrett daraus geformt, die mit verschlagenem Ei bestrichen und mit Crystallzucker bestreut werden. dann in gelindem Ofen gebacken.

Hanni Plätzchen: Wird es im Backofen bereitet man sie mit Kamillezucker

1 ℔ ausgelassene Butter
1 ℔ ungeschälte, geriebene Mandeln
1 ℔ Zucker
1 Lot Ceylon Zimmt.

Alles zusammen verreibt, als Sterne oder als sonstige Figuren am besten um die Plätzchen ausstechen, über Nacht auf einem Blech stehen gelassen und am nächsten Morgen bei gelindem Feuer gebacken.

Kleinsprüchlein: (Grossmutter Franz.)

½ ℔ Butter wird schaumig gerührt dazu
¼ ℔ Zucker
3 Eigelb u
1 ℔ Mehl.
nehme es auf das Brett, wellen u finger-

dick aus und sticht mit einer Lappenform runde Plätzchen aus und setzt sie auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech. Lasse sie über Nacht in ungeheiztem Raume stehen. Die Masse zu den Kleinhäuschen wird folgender Massen zubereitet: 3 Eiweiss werden zu einem steifen Schnee geschlagen und 100 gr. Staubzucker ½ Stunde damit gerührt, dann kommen ¼ ℔ ungeschälte Mandeln u. 1 Messerspitze Zimmt dazu. Alles wird gut untereinander gerührt und diese Masse, die wie ein dicker Brei aussehen muss wird mit Löffelchen als kleine Häuschen auf die Mitte der Plätzchen gesetzt. Sollte der Guss zu dünn sein so hilft man mit Mandeln u. Zucker noch.

Makronen (Mama Gehring) 1 ℔ geschälte gut getrocknete u. geriebene Mandeln, die man mit 1–2 Teelöffel Rosenwasser (wenn M. schon gerieben) netzt. 1 ℔ feingeriebenen Zucker 4–6, je nach Grösse) Eiweiss zu Schnee geschlagen, Saft und abgeriebene Schale einer Citrone. Alles gut vermengt, kl. Häufchen mit dem Teelöffel oder mit den Händen geformt, auf kl. runde Oblaten gesetzt, mit Rosenwasser mit grob-

gestossenem Zucker bestreut, in schwacher Hitze gebacken

Marzipankartoffeln (Mama Gehring) 1/2 Pfd. geschälte u. geriebene Mandeln 1/2 ℔ Puderzucker durch ein Sieb dazu getan. Etwas Rosenwasser oder Zitronensaft hinzu und alles gut durcheinander gerührt. Dann kl. Kartoffelchen formen u. in Cacao rollen. Mit dem Messer kl. Einschnitte (das aufgesprungene marzipan) machen. Am Ofen oder Herd etwas trocknen lassen.

Schokoladetrüffeln. 1/2 geriebene Eisschokolade wird mit einem Teelöffel Rum u. f. 10 g süssem Rahm vermischt. Dann den Teig etwas trocknen lassen, kleine Kugeln formen und sie in geriebener Kochschokolade rollen. Auf sauberes Papier legen u. völlig austrocknen lassen. Man kann je nach Belieben mehr oder weniger Rum darunter mischen.

Mandelhäuschen (Frauenzeitung) 250 gr. Mandeln werden geschält und in feine Streifchen geschnitten 200 gr. ganz feinen Zucker rührt man mit 2 Eiweissen schaumig gibt die Mandeln darunter, sticht mit einem silb. Löffel kl. Teile von der Masse die man als Häufchen auf ein, mit Wachs bestrichenes

flach legt u. bei ganz gelinder Hitze langsam hellgelb bäckt.

Schokoladengebäck (Frauenzeitung) 250 gr. abgezogene Mandeln werden nicht zu fein gerieben mit 250 gr. Zucker 20 gr. bitterer, geriebener Schokolade 10 gr. gest. Nelken 15 g. Zimt u. 3-4 Eiweissen gut vermischt u. ausgerollt. Man sticht rund die Plätzchen aus der Masse, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei mässigem Feuer.

Kriegsgebäck.

Süsspeise: Eine Schüsselform wird mit ca. ¼ ℔ Kriebäck ausgelegt darüber schüttet man einen aus 2-3 ℔ Äpfeln zubereiteten heissen Brei-auf diesen giesst einen Pudding (Finnes Vanilleb.) von 1 Päckchen wozu noch etwas mehr als ½ l. Milch nehm. Gut erkalten lassen, bis die Speise g. schneiden ist.

Kuchengebäck 1 Tasse Haferflocken 1 Tasse Milch eine Tasse Zucker, eine Hartshornsalz Kaffeelöffel 2 Eier, etwas Butter, das abgeriebene einer Citrone, 1 P. Backpulver. In einer 4 eckigen Form (etwa 2 kleine Formen.)

Springerle (Marie) Zucker u. Eier müssen über Nacht zum ausdrocknen in der Wärme stehn. 500 gr. Zucker

1 Pf. hervorragender Potasch
mit 4 Eiern u. etwas Zitronensaft eine Stunde gerührt
u. u. noch gibt man 500 gr. Mehl schnell gesiebt,
hinein und verarbeitet den Teig auf dem Nachbrett u. läßt ihn etwas in der Kälte ruhen. Sodann wird ein Stück ausgewellt. Der Zieher model mit einem Mulbätschchen indem Mehl eingedrückt, bestäubt u. der Teig darauf gedrückt umgedreht, der Teig, damit die Zieher schön hervortreten darauf eingedrückt, die einzelnen Spr. herausgeschnitten u. auf ein Blech gesetzt, über Nacht stehen lassen u. in einem kühlen Ofen gebacken. Sp. müssen oben weiß bleiben das Blech wird ebenfalls mit Fett bestrichen oder 3-4 Tropfen Anisöl in den Teig getan.

Lebkuchen Teig gut verarbeiten ½ cm dick
3 ℔ Mehl auswellen, 20 Min. backen
1 " Zucker **Vanillenstangen** 1 bis sein ge-
1 " Honig nicht in Zucker (wenigen) Zucker,
20 g Hirschhornsalz Mehl, etwas Vanille, 10-
" " Natron 20 Min rühren ½ St. backen
¼ l. Milch (für 3 Formen nehme ich alles
1 Eßl. Zimt 4 fach, Zucker nur 3 fach)
1 Kaffel. Nelken
Lebkuchen (von Hanke) 1 ℔ Kunsthonig ¼ ℔ brauner Zucker
1 Backpulver (etwas mehr) 1 bis Zimmt, Nelken ½ ℔ Mehl
Mosse auf Blech, nachgebacken in □ schneiden

Hilobrötchen (geschrg. Leiter Haushaltungsschule Baden-Baden.

300 gr. Mehl
150 „ Butter
120 „ Zucker
1 Ei
Vanillezucker u. Gesalzn.
Glasur: 125 gr. Puderzucker 2 Eßlöffel heißes Wasser

Unter das Mehl auf dem Wellbrett bröselt man die Butter und verarbeitet den Teig mit den übrigen Zutaten gut, läßt ihn ½ St. ruhen, rollt ihn ¼ cm dick aus und sticht mit einer kl. Backform runde Plätzchen die man in mittlerer Hitze 20-30 Min. bäckt. Nach dem backen bestreicht man die eine Hälfte davon mit Johannisbeergelee, legt die andere darauf und überzieht sie mit Glasur.

Spritzgebackenes 150 gr. Butter
„ „ Zucker
½ ℔ Mehl
100 gr. Mandeln 1 Ei, Vanille.

Kneten und durch die Spritze 3 ool.

Pfeffernüsse. ½ ℔ Zucker wird mit 3 Eiern tüchtig gerührt dann etwas ger. Citronenschale, feingeschnittenes Citronat ca 150 gr. Zimt, die Nägel eine Messerspitze Hirschhornsalz 1 M. Spitze Pfeffer u. ½ ℔ Mehl dazu. Der Teig wird ½ fingerdick ausgerollt u. mit kleinen

runden Förmchen ausgestochen. Die fertigen Plätzchen legt man zum Trocknen 1-2 Tage auf ein mit Wachs bestrichenes Blech. Man legt jedoch die untere Seite nach oben. Bei gelinder Hitze werden die Nüsse gebacken. Sie müssen dabei aufgehen und noch oben aufspringen. Man kann ein Stückchen Citronat darauf legen u. nach Geschmack evtl. gest. Mandeln unter den Teig machen.

Pudlinen (vom Frank) 50 gr. Cocoabutter oder Palmin 100 gr. Butter 60 gr. Häufiger 2 Löffel Cacao 1 Löffel Zimmerung 2 Tropfen bitter Mandelöl (Apth.) 120 gr. Zucker-Kolochen bez. Hefermehl (von Packet ½ 225 g) Teig warm machen, dann Zutaten darunter knet werden lassen und dann Kugelchen die in Chocolade-Streusel gerollt werden.

Hirschkuchen (ganz gut. Frau Wolf)

½ ℔ Butter mit 100 gr. Zucker u. 5 Eigelb verrühren dazu ½ ℔ Zucker in Milch eingeweicht Zwieback 2 Löffel Kirschwasser etwas Zimt. Mandeln u. 2 ℔ ausgesteinte Kirschen. In Spring form.

Feldkuchen Kapitulation (Fr. Schmidt)

Zutaten: ½ ℔ Butter ½ ℔ Mehl, 1 gehäufter Eßl. Kartoffelmehl, 2 Tassen Zucker 5 ganze Eier (4 gr.

Zwiebackmehl

1/4 ℔ Sultanin, d. abgeriebene einer Zitrone 1 Prise Salz
knapp 1/2 ℔ Backpulver knapp 1/4 ℔ Zitronat (oder Orangeat) 1 Likörglas Kognak / Butter u. Zucker schaumig rühren Eier zu, weiter rühren, dann n. u. nach die andern Zutaten. In die gefettete Kranzform legt man in jeden Bogen 1 geschälte Mandel. Bei mäßiger Hitze ca. 3/4 H. backen. nach d. Herausnehmen mit Zucker u. Zitrone plus etwas Rum bestreichen.

Früchtestollen (Fr. Schmitt)

1/4 ℔ Zucker
" " Mehl
" " Mandeln (gemahlen)
" " Haselnüsse
" " Zitronat u. Orangeat
1/2 " Sultaninen
" " Feigen u. Aprikosen
3 Eier etwas Kognak, Saft od. Rum

Feigen, Zitronat länglich, aber nicht dünn schneiden. Mandeln u. Haseln. ganz lassen. Zucker u. Eier schaumig rühren, alles mengen, in Kastenform 1 mäßiger Hitze backen.

Biquit de Savoy (Fr. Schmitt) 4 Eigelb m. 200 gr. Zucker schaumig rühren 100 gr. Mehl dazu. Eiweiß schlagen u. vorsichtig darunter mengen. Mäßige Hitze u. und nach d. Herausnehmen aus d. Form

Weihnachtsgebäck.

1913.

12. 12. Springerle
" Weschbarbrot
" Stuttgarterbrot
" Kaiserlaib
13. Zimmtsterne
" Butterringel
" Haselnussgebäck
17. Pistazienringel
" Haselnussbrot
18. Kleinkuchlein
" Mandelscheiben ⊙

1914.

Waffelgebäck
Zimmtsterne
Kleinkuchlein
Pistazienringel
Haselnussgebäck
Stuttgarterbrot

1911.

Buttergebäck Rcpt. in diesem Buch
/ Haselgebäck " in diesem Buch
/ Stuttgarterbrot " " " "
/ Zimmtsterne " " " "
/ Butterringel " " " "
/ Kaiserlaib " " " "
/ Haselnussbrod " im grünen Buch
/ Pistazienkränze " " " seit 422
/ Kleinkuchlein " in diesem Buch seit 431.

1912.

9. 12. 2 Kaiserlaibe
10 " Weschbarbrot
11 " Zimmtsterne
" " Butterringel
17 " Stuttgarterbrot
" " Haselgebäck
" " Pistazienringe
" " Kleinkuchlein
18 " Makronen
" " (Butterringel)
" " (⊙ mit Mandel Teigstreifen) 2 Mandelstreifen oder Eigelb u. ol. Mandeln
19 " Haselnussbrot
" " Springerle

KOST FÜR KRANKE UND GENESENDE

Speisenfolge.

Erbsensuppe
Hasenragout mit Weckklössen
Kotletts " Pommesfrites
Gebäck ( )

Nudelsuppe
Ochsenfleisch mit Italienischem Salat
Schweinekotletts naturelles
Kartoffelröm.

Reinkernsuppe mit Klössen
Kabeljau gebacken, Remouladensauce
Sauerbraten mit Maccaroni
Gustorf.

Gemüsesuppe.
Gefülltes Kraut, Kartoffelbrei
Kalbsbraten, Salat.
Trauben.

Nudelsuppe
Ochsenfleisch, Beilagen
Rehbraten, Pommesfrites
Pudding.

Haferschleimsuppe
Zunge mit Spargeln
Schweinebraten, Schmorkartoffel
Zwetschgenkuchen

Tapioksuppe
Rehragout Bayrische Knödel
Roastbeef mit Erbsen
Apfelkuchen.

Reissuppe
Kalbskopf garniert (mit Bi Gurke Rote Rübe Kap
Nierenbraten mit Kohl.
Sandtorte.

Reissuppe
Fischcarmenade (Aufernfisch)
Schmorbraten Spatzen, Salat.
Biscuitpudding.

Hirnsuppe
Lachs, Butter Kartoffel
Poularden, Spargeln.
Himbeereis.

Suppe mit Klössen
Aufernfisch, Remouladensauce.

Reh, Kartoffelpüree, Sauerkraut
Pudding.

Reissuppe
Schmorbraten, Kartoffelkroketten
Geflügel, Feldsalat
Linzertorte.

Johannssuppe
Irish Stew
Kalbsbraten, gemischter Salat
Käsepuffen.

Suppe mit Leberklössen
Schinkenfleisch, saure Kartoffel
Kotletts mit Kastanien, Wintersalat.
Pilzen, Orangensalat.

Grünkernsuppe
Rosenkohl, Rahmkartoffel
Junge Karotten, Erbsen, Rostbrätchen
Schneebällen in Vanillensauce.

Nudelsuppe
Schinkenfleisch, Kalt Salat, Meerrettig
Kotletts, Kohlraben, Bratkartoffel
Haselnusstorte.

Grünkernsuppe
Hühnerfricassé, Nudeln
Gefüllte Kalbsbrust, Erbsen, Kartoffel
Linsentorte.

Ochsenschwanzsuppe
Zander, Kartoffel
Rot Bohnen Rommezit.
Endi. Salat.
Apfelkuchen.

Linsensuppe.
Fleischkroketts. Reis, Tomatensauce
Filet Rosenkohl, Bratkartoffel
Apfelkuchen.

Klösschensuppe
Schinkenfleisch, Beilage
Schnitzel, Salat Rahmkartoffel
Apfelkuchen.

Tomatensuppe
Schellfisch Kartoffel, Butter
Kohl, Spargel
Citroneneis.

Tapiokasuppe
Kalbskopf, Spatzen
Schweinekoteletts, Kartoffelpurée, Sauerkraut
Meringen.

Kartoffelsuppe.
Hammel garniert.
Hahn (in Bierteig) Salat.

Mohrrüben-suppe.
Muschelragout.
Schweinebraten, Spinat.
Grustorte.

Nudelsuppe
Ochsenfleisch, italienischer Salat
Gefüllte Kalbsbrust, gemischtes Gemüse
Pilsen.
Gerstensuppe
Gebackener Fisch Remouladensauce
Schweinebraten, Sauerkraut, Kartoffelpurée
Biscuitpudding.

Erbsensuppe
Heilbutt (nur in Salzwasser beizen)
Roastbeef, Salat
Haselnusstorte.

Grünkernmehlsuppe, Markklöse
gef. Pastetchen
Kiernbraten, gemischtes Gemüse, Pommes frit.
Orangensalat.

Reissuppe.
Rinderbrust, Linsen
Schnitzel, Salat, Rahmkartoffel.
Linsentorte.

Gemüsesuppe
Geflügelkroketten
Rinderbraten, Spinat, Spiegelei mit Kartoffel
Apfeltorte.
Reissuppe
Sauerbraten, mit Kartoffel
Kalbsbrust, Salat
Meringen mit Pfirsich

Nudelsuppe
Schenkelstück, Meerrettig, Fischsalat
Hammelkoteletts, Kartoffel, Spinat.
Stachelbeertorte.

Flädchensuppe
Leberungen gebacken, Remouladensauce.

Gebackene Leber Kartoffelsalat.
Griespudding.

Reissuppe
Rinderbraten, Salat, Kartoffelkroquettes
Fricadellen Spinat mit Ei.
Punschtorte.

Einlaufsuppe
Schweinfleisch Fischsalat, Radischen.
Kotletts, Rahmkartoffel, Salat
Meringen.

Tapiokasuppe
Gebratene Leber mit Speckschnitten, Kartoffel.
Vierenbraten Spinat.
Kroftorte.

×

Wurzelsuppe
Lebecht
Kalbsfricassé mit Reisrand
Monokaminkaufsay.

Sonntag 15. Sept.
Erbsenwurstsuppe
Schweinerippchen
mit Kartoffelbrei
u. Sauerkraut.
Montag 16. Sept.
im Kleinen Höllental.
Suppe mit Eierschwämmen
Forellen, Kartoffel Puffer
Filet garniert
Hahnen Salat Compott
Kaffee Eis, Kuchen
Confect.
Dienstag
Sauer Leber, Kartoffel
Mittwoch
Kroquet mit Compott.
Donnerstag
Tomatensuppe
Kreuzbern Gesagen
Kartoffelsalat.
Freitag Reissuppe
Schweinekotelettes
Spargel, Salat.
Samstag. Reissuppe
Ochsenbraten m. Maccaroni.

Sonntag Gerstensuppe
Rindsbraten, Morgarn.
Montag Grünkernsuppe
mit Kochkäsen
Wildragout v. Hammel
Spatzen
Kirschenmarmelade
Dienstag Tomatensuppe
Rumsteaksalat.
Omelettes Fleischsalat
Mittwoch Reissuppe
Rehbraten. Sauerkraut
Kartoffelbrei.
Donnerstag. Suppe v. gr. Kraut
Schweinekotelettes, Kartoffel
Apfelkuchen
Freitag Kartoffelsuppe
Schellfisch Kartoffel
Samstag Schwarzw. S.
Rührei
Sonntag Morgen S.
Kalbsbraten Rotkraut.
Montag. Einlauf. S.
Kaumelf. Rotkraut.
Kartoffel.
Dienstag. Sellerbraten
Maccaroni.

Rahmsuppe
Hochbraten, Hart. Tor.
Grünkernsuppe
Forellen Tomat-
braut, Kartoffelbrei
Schwetschen. Suppe
Lauerbraten, Nudeln
Kirsch. gegen. Kartoffel.
Nudelsuppe
Ochs (Leber,) Zwiebel
Zwiebelsauce
Erbsenwurstsuppe
Omelette, Gelberüben
Leber, Kartoffel
Eiersuppe
Braat. Kaf. Kompirschkaus

120

Recepte.