Receipte

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Chocoladengelée

Aufguß

1 L Wasser mit 6 Kaffee-
löffel 3 Päckchen 3 Eßl
Dr. Oetkers Mignon Kakao kühl
anrühren. Mit Zucker etwas süßen, 1
Gelatine etwas kürzer weich
quellen. Aus Gelee mit 3
Eßlöffeln in Glasschalen
anrichten. Es mit einer
Vanillesauce übergießen.

Für Schokoladengelée Vanille-
Pudding mit 1 Päckchen
Oetkers Vanillezucker anrühren
3 mit 3 Eßl in Milch gelöster Kakao
anrühren kühl anrühren. Es
mit Zucker etwas süßen, 1
Eßlöffel 3 18-20 Blatt weiß
Gelatine kurz anrühren. Die
Speise anrühren 3 mit
mit Vanillesauce servieren.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Rührteig Pastetchen

mit Zucker und Vanille zu füllen oder mit feinem geschnittenen Obst oder Obstpudding. 3/4 voll mit Obst Brühe oder geschlagener Sahne oder Vanillecreme oder Schlagsahne abwechselnd garniert. (Sehr zu empfehlen für Kindergesellschaft)

Anleitung zu nebenstehenden Pastetchen

2 Eier 1 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz
1 Tasse kalte Milch 3 60 gr Weizenmehl
abwechselnd zu feinem Rührteig verrührt. Wenn vorhanden Milch durch Sahne ersetzt ist es noch besser.

Lungenbutterteig

210 Gr Mehl, 80 Gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, eine Messerspitze Zimt, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone, 70 Gr Butter eine Eidotter 3 ganze Eigelbspitze Rahm mit dem Messer Zimt, 40 Gr gerösteten Butter Eiweiß zu Schnee geschlagen 3 der Teig dünn ausgerollt. Dann Stücke schneiden, stülpt Manne 2 Blätterteig zu 3 packt mit einem Teigblatt zu. Dann Rückseite mit Eigelb Zucker Zucker, Mandeln Mandeln!

Chocolade und Cacao

140 Gr. Zucker mit 70 Gr. gerieb. Chocolade und etwas wenig Eiklar vermengt. Auf einen mit Zucker bestreuten Brodt eine dicke Masse dünn ausgestrichen, 3 mit Zucker gemengte Eyer mögen. Hierauf kocht in der Küche auf dem Brodt 5 Minuten in dem im Kühlen gehaltenen Blech

Seine Geburtstagstorte

250 gr feinster Weizenmehl,
200 " Puderzucker, die etwas feine
geriebene Schale einer Zitrone
den Saft einer 1/2 Zeit rote Ananas
2 ganze Eßl voll gute
Erdnußnüsse Butter, 3 Eier,
mit einem Schlagsahne, etwas
Öl einen einen Biscuitteig
backen, die eine gute Vorlagform
20–30 minuten gefüllt
mit den Backofen gemacht
und nötigen Erkalten lassen
mit feingeschnittenen Ananas
schnitzen, die man mit
Polymer Glasur überzieht:
125 gr Puderzucker, 1 Eßl voll
Zitrone Ananassaft, 2 Eßl voll
Wasser, 1 Eßl Arrak mischen mit
dem Saft gut einen
weißen Glasur mischen

Ananas Speise

Es wird eine Mürbeteig bereitet, eine Springform damit belegt, so daß die Ränder hoch sind. Es werden Konserven Ananasscheiben abgetropft, schön anordnen. Die Scheiben werden mit abgetropft, die Flüssigkeit mit einer Tasse Zucker gekocht. Der Pudding wird mit kaltem Wasser angerührt. Es wird eine Tasse Creme benötigt, und für 1/2 Liter Creme, drei Eßl voll Ananas, das mit der Flüssigkeit angerührt. Nun mit der Gläserne gerührt. Nun noch eine halbe 1/4 - 1/2 L. Schlagsahne

4-6 Tbl Saft zum Tau Ananasstücken
nur Gläsern. Es warden 3-4 Blatt
Gelatine (weiss) unter die
Schlagsahne gehoben & die
warme Gelee mit die Vanille-
Creme gerührt. Nach Stehen
kann man v. Speise abermals
& mit Ananas belegen

Vanille Creme mit Früchten.

Von einer gross Tass Früchte
Obstsaft abgiessen & die
besten Früchte mit der
Speise gemischt. Die Früchte warden
mit einem silbernen Messer
& Gabel in Stücke geteilt.
Der Boden einer Glasschale wird
mit gerührtem Eidotter mit
Würfelzucker & Rum
bestrichen. Hierauf warden die

Zwiebeln Brühe zugibt.
Man garnirt mit Vanille Crême & gibt die Brühe.
Die Leber wird abgewäscht mit Schlagsahne garnirt & mit Brühen gereicht.

Brüsseler Art

3 Eier Eidotter werden zu Schaum geschlagen & unter diesen alles Übrige Eingeschnittene mehr stark gezuckert ist, und & noch Zwiebeln Brühen zugegeben. Backen man 25 Minuten backen man 6 Blatt in warmes Wasser aufgelöste Gelatine mit

Verwendung. Sobald die Speise beginnt
zu stocken füllt man sie in
Glasgefäße. Sobald sie steif
geworden ist, wird sie mit
Vanille Bittermandelöl gewürzt
& mit Veilchen garniert!—

Fortsetzung mit Kalbsbries-Füllungen

Zutaten: 3 Eiweiß, 150 gr
Zucker Puderzucker feines
Mandeln 125 g feines
Haferflocken Zucker. Man
schlägt 2 Eiweiß zu steifem
Schnee & gießt
Mandeln & den Zucker stäubchenweise
hinzu & füllt die Masse in 2 Papier-
kapseln & spritzt auf ein
gefettetes Blech in zwei
dicken Schneckenform rund
Platten. Backen dann mit
Eidotter & Milch für die

mittelstarker Hitze zuletzt
diese Platten jetzt nun je
2 oder 3 mit Kaiserschnee
Azetylsäure-Ammoniak
et. Glycerinum überziehen.

Zuckerglasur

5 Tsl Zucker werden mit
3 Tsl. Wasser so lange zu-
kocht bis sich ein Tröpfchen
zwischen den Fingern 3
Zeigefinger zum Faden zieht.
Die Glasur wird mit dem
Pinsel auf den heißen
Kuchen aufgestrichen

Pfannkuchen

Zunächst bereitet man einen feinen Hefenteig. Hierzu rührt man 1/4 Pfund Butter mit 1/4 Pfund feinem Zucker, 1 Prise Salz, 1 Teel. geriebener Zitronenschale und 1 Eßl. Rum schaumig. Dann rührt man 1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Kartoffelmehl, 1/4 Pfund Speisestärke, 1/4 Pfund Puderzucker, 1 Teel. Backpulver und 1/4 Pfund Mandeln, die fein gerieben sind, dazu. Zuletzt rührt man 4 Eigelb und 4 Eßl. Milch unter den Teig. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu steifem Schnee und hebt ihn vorsichtig unter den Teig. Nun läßt man den Teig 1 Stunde ruhen. Dann rollt man ihn auf bemehltem Backbrett 1/2 cm dick aus und sticht mit einem runden Ausstecher Plätzchen

Hechtsuppe

Ein Pfund böse Hechtstücke wird mit 1/2 L. Wasser 1 Teel. Salz eine Zwiebel in 10 Minuten gekocht. Inzwischen werden 100 Gr. Reis mit 1/2 L kaltem Wasser gekocht, wenn 1 Eßlöffel Butter in der Kasserolle heißgemacht. Die Hechtstücke werden mit Zwiebel herausgenommen, 2 Blatt in Wasser aufgelöste Gelatine hinzugefügt, 1 Eßlöffel in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform gegossen. Wenn der Hechtsud erkaltet wird der Pudding gestürzt & mit Remouladensauce garnirt. —

21 a.

Apfelkrüge

Große Apfel werden zu schälen in runde Scheiben geschnitten und mit Semmelmehl gemischt, dann werden sie leicht zugekocht und einige Eier mit einem kleinen Löffel Milch zu Teig gerührt. Zwei Teile Milch und ein Teil Weißbier, Mehl sind nötig zu machen. Die Apfelscheiben werden einige Stunden in den Teig gelegt und dann gebacken.

Spülalwaffeln

2 Eier 1 Eimaß 50 Gr Zucker
1/4 L Milch 350 Gr Weizenmehl
1/2 Teelöffel Backpulver, Fett z.
Backen, Zucker z Bestreuen
Eier z Zucker schaumig rühren
Mehl z Backpulver abwechselnd
einrühren. Nach z und z Milch
einrühren. Hier muß man
genau sein nicht mehr
Eimaß zugeben sonst
wird sie
dann fett
Eine
Eisenpfanne
Teigmasse
Waffeln
Zucker.
Eier
schaumig rühren. Nach z und z Milch einrühren. Hier muß man genau sein nicht mehr Eimaß zugeben sonst wird sie dann fett. Eine Eisenpfanne Teigmasse Waffeln Zucker. Eier

2 1 a.

Maraschino Crême

100 Gr Süßen makronen werden mit 2 Eßl voll Maraschino besprengt. Zugerührt pflegt man 1/2 L. Sahne, süßt sie & pflegt 2 Eßl. Kakao darunter. Süß Blatt weiße Gelatine werden in wenig Wasser aufgelöst & unter 1 Sahne gerührt, gelegt werden die gebrochenen Makronen abwechselnd darunter gegeben.

Schokoladen torte mit Nußsahne

200 Gr Butter schaumig rühren abwechselnd 5 Eidotter 200 Gr Zucker & Schokolade gerührt. Unter 1. schaumige Masse kommen nun 250 Gr Mehl & einige Eßl. kaltes Wasser & ein 1/2 Päckchen Backpulver & 1 Tasse Milch. Die Masse wird geteilt & unter 1 Hälfte werden 2 Eßl Kakao gerührt

Schwarze Kirschen, Zucker, Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Eier schaumig rühren, Butter zerlassen und mit Schlagsahne unter die Eiermasse ziehen. Zuletzt die Mehlmischung sieben und unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen. Kirschen abtropfen lassen und Saft auffangen. Für die Creme Saft mit Zucker aufkochen. Zum Schluss eine Tafel Schokolade mit dem Messer zerkleinern und die Torte damit dekorieren.

Teegebäck

180 Gr Butter, 4 Eigelb
100 Gr Mandeln, 180 Gr Zucker
10 Gr Zimmet eine Prise
Nelken 200 Gr Mehl 3
4 Eier (?) ab Eiweiß nicht
mit Hackfleisch
180 Gr geriebene Butter 4 Eigelb
wo. gepfülle 3 gemahl Mandeln
180 Gr Zucker 10 Gr Zimt
3 eine Prise gest. Nelken
mahlen gut mischen, dann
200 Gr Mehl nochmals
3 Eiweiß mit dem 3 Eiern
schaumig schlagen. Zuletzt mit
4 Eier 3 mit dem glatten
Teig verarbeiten. Den Teig
muß jetzt mit Häckselem
auf ein mit Oblaten belegtes
Backblech, kaffeelöffelweise die mit
Eigelb überzogene gehackte Mandeln
Mehl 3 Zucker vermischt
3 backen die bei mäßiger Hitze

Hirschhörner

1/4 ℔ Butter 4 Eßl. Zucker
eine Prise Salz, 1 Ei, 1/2
Zitronensaft eine Prise
Hirschhornsalz, 1 Eßl. Milch
100 g Maizena 400 g Mehl
1 1/2 ℔ Schmalz.
Man mischt 1/4 ℔ Butter mit
4–5 Eßl. Zucker schaumig
rührt Salz, 1 ganz frisches
Ei, 1/4 frisch gepreßten Zitronen-
saft, 1 Messerspitze Hirsch-
hornsalz, 1 Eßl. Milch, 100 g
Maizena, 400 g Mehl
gut miteinander, knetet den
Teig mit kaltem Wasser
an, rollt ihn 1/2 cm dick
aus, sticht mit Förmchen
Monde. 1 1/2 ℔ Schmalz gut
heißen lasse die Hörner
darin schön goldbraun
backen.

Hirschhornsalz ist
ammonium carbonicum

Kronärtskorka

1 fl 50 gr Bröstar 1/4 Pf Tinkar
strimlat Salt Jo Sahne rörsas
vin fälfta vanno ni sina Sprung,
fvan fullad strimlat vutvänkan
fina. näyligh Schiff Manne,
lucka vanno ftraighen, ftann
van Raft var Kronärtskorka vin
fina ftunda burkan. Sätt
Klanna Torde.

Schokoladeglätzfann

1/2 ℔ Bröstar 3 Sahne rörsas
1/2 Lot Schokolade 3 7 1/2 Lot Kaff
mafl vanno tat in stan 3 Braft
van Schinn sinn 6 finnis inter
vin Mafla fvant Klanna Jufsa
vin sinn mafl bevyfann bänka

Omeletten Knödel mit Rosinen

4 Personen

½ Pf. Weißbrot vom
in fett gibt, gewöhnt
mit 2 Löffeln Rosinen, 2
Löffeln Citronenzucker, 1 Löffel
gehackte in Scheiben geschnitt
nur Mandeln vermischt
damit fällt man sorgfältig
Schmalkuchen Omeletten, die
Zusammengerollt in eine
gefettete Form gelegt werden
Darüber kommt ein Guß von
½ L Milch, 2 Eigelb 2 Löffeln
Zucker 2 Löffeln Mandeln
zusammengerührt, gegossen. Das
Ganze backt ¾ Stunden, mit dick
Papier zugedeckt. Citronenzucker bestreut

M

Käseaufauf für Fleisch-brühe

2-3 Eiweiß schlägt man steif, gibt 2 Tsl. geriebenen Parmesankäse u. Schweizerkäse darunter, fügt 100 g. Mehl hinzu und 1-2 Tsl. Milch u. Butter, so daß ein dicker Brei entsteht. Man bäckt ihn in der Brühe auf, läßt ihn 5 Minuten kochen, gibt eine hineingeschnittene Petersilie und Muskatnuß hinzu.

Gries Pfann.

1 L Milch 30 Gr Zucker
Muskat Schmandpfla
nze in heißer Fettpfanne
würzen, dann Zucker
3 Mily atmub Salz, wie
Gries Bröckel kochen lassen
100 Gr Gries einrühren
u r kochen Mily zuhan
3 Eyr rühren aufquellen
lassen. Heißer Schmand
4 Eigelb darunter rühren
Form kalt werden —
mit Rhabarbercompott
Zucker u Muskat Kanne
u Tisch Früchte

Karamel Creme

200 Gr Zucker werden leicht
angefeuchtet in einem Messing
od. Aluminiumtopf mittel-
braun unter stetem Rühren
karamelisiert. Sie muß wird er
mit einem Glas Wasser
abgelöscht. Dann gießt
man die Milch
mit der Familie vorsich-
tig ab und rührt
zwei gehäufte Teelöffel
Weizenmehl werden und
6-8 Eidotter nacheinander,
unter fortwährendem Rühren
zufügen; dann läßt man
das Gemenge aufkochen
und rührt. Dann während
die Creme noch heiß ist
gießt sie durch ein
Sieb in eine Glasschale.

Schmarzpudding

6 gr Mehl Schmarz gr.
Pflaumen Eiweiß Milch
Mehl mit Familiegr Salz
2 Nüsse Fr in Mehl 1/4 Stund
lang mit 1/2 L. Milch Eigelb
Mehl gibt Mehl r Milch
in Mehl Butter mit Salz
beifügen Schnee 2 Kaffe
gr 1/2 Stunden lang im
Wasserbad. Mehl wird
in Butter, Mehl Mehl nach
Belieben Salz mehr Milch Eier
gestellt 2 mit Mehl Kaltem
Kirschpflaumensauce mit Zucker.
Milch gereicht

Roter Reispudding

In einen Liter heißen Rotwein rührt man ½ Pfund Zucker, läßt einen ½ Pfund Johannisbeergelee, einen Teelöffel Zimt, einen Teelöffel Nelkenpulver, ein Stückchen Zitronenschale und ein Stückchen Vanille hinzu. Nun gibt man 250 Gramm Reis in kochendes Wasser und kocht ihn gar. Dann gießt man den Reis in eine Puddingform, stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und gießt die Weinsauce darüber. Eine Vanillesauce ist sehr wohlschmeckend dazu.

Reisgrieß mit Schlagsahne

½ Tasse Reis wird in 1½ L kalt Wasser, kalt wieder kurz, dann rasch zerkocht, dann süß, dann ist, zuletzt die Glas Rum oder Arrac, wenn 5 fällt ist in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform 5 Löffel ist mandarin. Ist das erfolgt, stürzt man d. Reis auf eine flache Schüssel, gießt mit einem Glas oder einer Tasse süßen Obst oder Milch Kompott, in dem vorher entsteinte Früchte kochen, 5 die Speise Schlagsahne breitet sie rund für einen schön Berg bildet.

Andalusische Torte

für 6 Personen in Frankreich
eine Art Apfeltorte.

150 Gr Mehl, 75 Gr Butter 30 Gr Zucker
1 Ei, 1 Tasse Wasser 5 Gr Salz.

Man gibt das Mehl auf die
Backbrett, macht eine Grube in
das Salz, die man mit Zucker mischt
das Ei, das Butter und
mischt die Mehl in
Wasser und
Während das Kneten
Man gibt bei. Die das Mehl
hinzufügt, kann man die
erforderliche Wassermenge für
eine gute Konsistenz, die
nicht zu weich, und
Kneten. Die Teig
weiterarbeiten, bis er

fein Birnkompott nachher. Wenn er fertig ist, rollt man ihn zu einer Kugel zusammen, flicht ihn in ein Leinentuch 3 Stunden in kochendes Wasser.

Die Apfelpfannkuchen zur Herstellung derselben braucht man 125 Gr feines Zucker 20 Gr Mehl 3 Eigelb, 2 Gr Salz, 3 Essl. Milch, die Schale von 2 Äpfeln 3 rohe Eiweiß und 3 Äpfel. Das feine Zucker mischt man die Schale von 2 Äpfeln wie, schabt mit einem Messer die gelbe Zuckerschicht herunter 3 Löffel für die Kochsauce Milch. In einer Schüssel schlägt man mit dem Schneebesen, den

Feinen Zucker die gequirlten Eier
& die Citronen gut durcheinander
quirlen, nun nach und nach das
Mehl & das Brod wie Faden
dick hineinrühren, gleich nun
& das reine Backpulver
hinzu & rühren die Masse mit
der Hand tüchtig ab, bis
schön weich Mürbteig.

Formen & Backen der Törtchen.

Nun nimmt man den Teig
hier von Brod, bestreut ihn
mit Mehl & rollt ihn mit
dem Rollholz so dünn wie
Fleischmesserrücken Platte aus
Kann 1/2 Tassen dicke nach
die Formen mündet das Törtchen
mundet. Schmalz nun mit
Fett mit, Mehl ihn mit ein
Backblech & Brod nun mündet
Teigplatte mundet. Nun drückt
man die Formen mit der linken
Hand in Platten & die Seitenwände

Solche die Rezepte der Torte
Grundfarbe geben, bevor
der Boden gar ist, so bleibt
man sie nur so stark färben
daß dieselben nicht stechen
Beigen Pergamentpapier

Glasieren & Füllen der Torte

Man stellt eine kalte
Glasur her, indem man
60 gr feinsten Zucker mit
einem kl Likörglas Rum in
einer Kasserolle löst & so
einen dickflüssigen Brei rührt.
Diese kalte Glasur
gießt man auf die Torte
sobald sie gar ist & streicht
sie mit der selben mit einer
langstieligen Messerklinge
glatt & gleichmäßig breit
wobei man die Ränder
frei, damit nicht der
Rum läuft. Die ausgenommene
Halbmasse

Spinat nun mit dem Knoblauch die Hälfte und Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben. Kleine Klöße formen, mit Mehl bestäuben und in Butterschmalz goldgelb ausbacken. Die übrige Milch mit dem Eigelb verquirlen und die Klöße damit überziehen.

Schweizer mit Pumpernickel

2/17

Nehme zu dieser Pumpernickel
wird genommen 2 mit
Butter und Apfelmark 2
genommen Tafelschokolade
geraspelt. Zu süss Glas-
schale wird nun Schüss
geschlagene genommen Sahne
gethan, Zimmet süss Schüss
Pumpernickelcrumb 2 so fort
bis die Butter mit Schlag-
sahne gebildet wird.
Als Garnitur kann auch
mit Pumpernickelgeraspelt süss
zu Rand. Als weitere
Würzt, Zimmet nimmt
dieser hinzu, Apfelgelée
Schokoladenplätzchen 2 Tüpfen
mit Schlagsahne

Italiener Creme

5 Eidotter 1/2 L. Weißwein 2 Eßl. Zucker
5 ein Eßl. Süßstoffflüssigkeit mischen
mit dem Feuer mit d. Schneebesen
die Masse dicklich aufschlagen bis
Kochen ist. Sie wird nun vom
Feuer genommen 4 6 Blatt
weißgelöste rote Gelatine
hineingerührt. Die Masse
wird nun auf nun Teile
dem Abkühlen aufschlagen 4
Schlagsahne unterziehen
Es ist 4 vorteilhaft mit
nun d Sahne vor Fertigstellen
noch mit einer d Sahne
garnieren.
Selbstverständlich
muß nun d Schlagsahne
vorher gesüßt werden.

Traubentorte

Mürbeteig mit einer Lage Trauben
½ Liter Vanillecreme
Meringuemasse mit Schnee.
Streusel.

Tortenboden mit Rumbutter
Beeren darauf legen ½ Liter
Vanillecreme mit 2 Eigelb
darüber die Trauben
2 Eiweiß mit Puderzucker
steifen die Torte damit be-
streichen ½ goldbraun backen
2-3 Minuten.

Schwarzbrotpudding als Ersatz für Reis

1 Pf Kölner od. Schlüterbrot in
Würfel, ein Ei mit Milch
70 Gr Margarine 30 gr Mehl 30 Gr Kakao
zerlassen 30 gr Sultaninen 100 Gr Zucker
¼ L. Milch ½ Teelöffel Salz 2 Eigelb
Schnee steif schlagen, alles gründlich
mischen form mit Streusel mit
Semmelmasse bestreuen, heiß eine
Stunde backen über eine
Wasserbutte kochen ½ Stunde.

Pünschtorte

für 25 Personen Frauen

Radio.

25 Gr feinster Puderzucker
1 Citrone
1 Eßlöffel Wasser
Arrak.

---

150 Gramm feinster Zucker
mit 4 Eigelb schaumig rühren
2 Päckchen Vanillezucker
100 Gr Mehl vermischt 60 Gr. Mehl
& 40 Gr Kartoffelmehl
Schale von 1/2 Citrone
50 Gr. süße Butter (1/2 Würfel)
schaumig rühren in einer
Schüssel 30-40 Minuten backen
Form entfetten (Einfetten benetzen)
in 3 runde Scheiben schneiden
die Scheiben auf der Schnittseite
mit Arrac u. Rum bepinseln
Füllung Konfitüre Essig
mit Marmelade bestreichen
(2 Sorten) & eine & eine d. Teilen
einen Vanillezucker darüber streuen

Götterspeise

Nimm 3 Hühner Gerbrod
mit gemeinen 3 mit Zucker
3 Citronen Säure vermische.
Sahne mit Eyerdotter.
Beides mit Eyerweiß
in eine Glasschale zusammen
Zwischen jede Brodschicht
warme Klein Hühner
Apfelgelee vertheilt.
Obenauf mit 4 Eyweiß
mit Geleelöffel 3 Schlag.
Sahne garnirt.

Gulasch Pistazien

Zu Lammgulasch nun Pistazien zum Fixieren nun Tüten kaufen für ein Pfund Lammfleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln nicht zu fein hacken, Knoblauch zerdrücken, Paprikapulver, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer mischen, Fleisch damit einreiben und in Öl anbraten. Die Zwiebeln dazu geben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und Brühe angießen. Alles zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen. Pistazien ohne Schale ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit unterrühren. Ganz lecker dazu passt ein Reis oder Nudeln. Wir essen immer mit Schlagsahne garnierte Torten. Mmmh lecker.

Schaumküsschen

1/2 fl Cognac 2 v. süßen
Zucker reiben Citronensaft
Saft 1/2 Citron. Weiß
eingen 14 Gr reste Gelat.
Cognac in einem Weiß mit
Schale 2 mit einem Stück
man tüchtig rühren, kalt stellen
Schnee mit 4 Eiweiß
mischen 2 Spritz in hohe
Gläser füllen 2 Stunden
kalt stellen. Auf 2 Gläser
eine Tasse Milch
Zahne.

Schokoladencreme

100 Gr. gute Schokolade bricht man klein, gibt ein Glas Wasser darüber, stellt sie in ein Wasserbad bis man 3 Blatt weiße Gelatine gibt, in Schokoladencreme auflöst, dann gibt man 4 mit Zucker steif geschlagene Eiweiß darunter & ½ L. Schlagsahne. Die Schokolade in einer Glasschüssel mit kl. Plätzchen anlegt.

Omelette soufflée

Die Hauptsache ist das
Eiweiß & Eigelb beides
klar getrennt geschlagen
werden bis beides dicklich
& schäumig ist, Wird nun
geschlagener Eischnee zuletzt
so muß & Zucker wenig
Minuten vorher getrennt
& geschlagen werden es
bekommt dadurch eine
schaumartige Konsistenz
Die Hauptsache ist nun
d. schnelle Hineinschlagung
dieselbe in den Kasten
Einschlag gegossen die
Luft umgekehrt & nach drei
Schwankungen der Kasten
schweren bis beides schön

zusammen mit Eiern
etc. Diese Masse wird nun
in einer flachen viereckigen
Pfanne in fett gebacken
(Butter) so lange bis
d. Omelette auf d Unterseite
schön gelb aussieht, worauf
d Omelette auf d Unterseite
vor sich geht. Der Schaum
wird kleine Bröckel bis wenn
hineingeben 5 die weißen Kl
Bläschen platzen bis wenn
die Eier d Farbe d Masse ist
die Eier, die wird nur wenig
mehr gemischt, man nun auf
d oberen Seite mehr Butter
klebaen 5 kann nun die weiß 5 grün
gehackten Kräutern, Schinken, Champignons mit ge-
schnitten, klein etc. Zwiebeln Pilzen
Melade. Selle kann man Früchte hinein
auf eine Platte gebacken zur Füllung

Sandkuchen

200 gr Butter 200 gr Zucker
3 Eier, 1 Messerspitze Backpulver
(Vanillin carbonicum)

50 gr Mayena 300 gr feines
Mehl 200 gr Butter,
200 gr Zucker mischen mit
3 ganzen Eiern u Saft
einer halben Zitrone, einer
Messerspitze Backpulver gut
vermischen. Dann gibt man
50 gr Mais. 300 gr Mehl
dazu, u verteilt alles kräftig
mischen. Dann gibt Masse
Sandkuchenform, streicht
glatt u backt im mittelstarken
Mittelfeuer gebacken

Feine Obstcreme

½ l Schlagsahne wird zu steifem Schnee mit 2 Teile Gelatine, dann einen Teil warmen ½ Pfd. Himbeerschaum und 3 Eßl voll ganz pürierte Walderdbeeren, etwas feiner Zucker dazugemischt. Dann einen Teil von ½ Pfd. Obst zu pürierter Konfitüre und einige geklärten Makronen beigemischt. Nun gibt diese beiden Sorten in eine tiefe Glasschale übereinander. ½ Pfd. Erdbeeren mit Konfitüre gefüllte Konfitüre, die mit Vanille in eine kleine Makrone getan. Die beiden Sorten füllen in eine Schüssel füllen die fertig in die man zu reichen wird.

Erdbeerschaum Crême

2 Eiweiß, 1 Tassenkopf voll Puderzucker, 1 Teelöffel voll feingeriebene Zitronenschale, 1 Tassenkopf voll Erdbeersaft, Erdbeeren, Zucker nach Belieben. Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker, Erdbeersaft und Zitronenschale dazu, 1–2 Löffel voll Schlagsahne dazu, Erdbeeren darauf, fertig.

Reicht für 7–8 Pers.

Erdbeerschaum

1 L Wald- od. Gartenerdbeeren mit 3/8 L. Zucker fein zerdrücken, 1 Tag stehen lassen, dann durchseihen. Saft mit 1/2 Pfd. Zucker 5 Minuten kochen, Eiweißschnee, den man mit 2 Gläsern Sekt, schlägt.

Feine Schwammkuchen - Spritz mit Vorbereitung wie Kirschen.

3 Eier werden innerhalb 1/2 St. zum Gebrauch in recht kaltes Wasser gelegt, wodurch sie viel feiner & lockerer schlagen lässt. Es muss viel feiner mit etwas Vanille-Zucker & Schwammpulver recht schaumig (mehr) abgetrieben & schaumig 1/2 St. mit einem Teelöffel 3 Löffel voll Zucker mit Kochen. Dann kühl muss man mit einem Esslöffel Klösse machen & recht weit 3 Finger breit in die Form für sie haben, worüber man Schwämmchen streut. Man legt sie nebeneinander mit einer flachen Schüssel 3.

Die 3 Eidotter warten und mit
etwas Zucker 2 Tbl. voll kalter
Milch 2 einen Teelöffel voll
Gelatine, Maizena u. Mondamin
gut verrührt 2 der etwas
abgekühlten Mockelmilch gu-
gießt, worauf man 1 Tasse
Kirschsaft allein beifügt die gan-
zen Kirschen einstweilig mit
dem Schaumlöffel klopft. Alles
kalt gestellt. Die Schlag
wird steif, man schlägt
Eiweiß steif und vermischt
Zucker und 1 Tbl. Zitronensaft
Saft und Kirschen gut ver-
mischt Kirschen 2 füllt ge-
schlagene Sahne darüber

Preisselbeeren

10 Pf reife Preisselbeeren werden gewaschen und zerquetscht. Sie werden mit 4–6 Pf Zucker etwa 25 Minuten gekocht und dann in vorbereitete Gläser gefüllt. Dann werden sie bei 100 Grad 25 Minuten sterilisiert.

Vanillesauce zu Cremes

½ l kalte Milch wird mit 1 Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker, 2 Eidottern, einer Prise Salz, einem Teelöffel Speisestärke und etwas Zucker bis kurz vors Kochen mit der Schneerute geschlagen und mit Tunker verschlagen. Soll die Sauce verzehrt werden, wird eine Klare Schale voll Schlagsahne darübergegeben. Zu Erdbeeren oder Schlagsahne werden nur 2 Eidotter und 1 Teelöffel Stärke verwendet.

Klein Kirschtorte.

150 Gr Butter schaumig rühren
Dotter, 6 Eigelb, 6 Essl Mehl
4 Teelöffel Backpulver Rosinen
2-3 Essl Zucker mischen
mit 3 mit Milch Butter
schaumig rühren
einen Glacken Teig.
Nachdem auf der Platte
Schale der Kirschen abgetropft ist, 1 Tasse Milch
ein Kl, mit 3 Eidotter 3
mit 2 weichen Eiweiß be-
schlagen Löffeln gefüllt
(Für Gäste mehr) 3 Gebacken
Man gibt eine süße
Masse und Zuckerguss
darüber.

Malta Reis

1 Pfund Reis wird [illegible] 2 Tage
kochen gebraucht mit täglich kaltem
Wasser aufgesetzt. Das Wasser ab-
giessen & mit neuem aufsetzen
kochen, ohne zu rühren
gelb ist
Dann ist er ein Leib &
Fleischspeise mit kaltem Wasser
mit 1/2 fl Weisswein, 1 Pf Zucker
& Schale von 2 Citronen & einem
Esslöffel dick einkochen lassen
& gibt den Reis fingerdick
über ihn streut Zucker & Zimmt
mit einer Gabel gießen
das der Reis dick & weiß &
auf locker ist. Auf d. Lokalen
kommt ein Glas Rum dazu
nehmen. Er wird mit einem
hölzernen Schüssel umgerührt
damit er gänzlich & mit
Krapfen garniert
schön eingezuckerten
mit Orangen

Apfelsalat

etwa 2 kg Goldparmänen waschen, abtrocknen, die Kernhäuser kreuzweise einschneiden und mit feiner Bürste gründlich abbürsten. Apfelspitzen abschneiden, die Äpfel vierteln, die Kerne herausschneiden und die Viertel in feine Stückchen schneiden. Hierbei sind die Kerne zu entfernen. Apfelstücke und Apfelspitzen warten mit einigen EßL. Zucker bestreut vermischt und einige Stunden zugedeckt stehen lassen. Nun beliebig Rum, mehr oder weniger Sherry zugießen. Der Salat wird in Glas- schalen serviert. Man kann mit Schlagsahne und feinem Gebäck

Kuchen für Diabetiker geeignet
für 3-4 Pers.

Apfelmuspudding.

Die feingeriebene Schale einer Apfelsine (für Diabetiker darf sie nicht mit Zucker abgerieben worden sein) mit dem Saft von 3 Apfelsinen und einer Citrone zu Brei. Hierzu kommen eine Tasse Apfelmus, 4 Eier, 4 gestr. Eßl. Gelatine in wenig Wasser gelöst. Die Masse wird mit Süßstoff gesüßt. 5 Stck. Kalk werden zu 1/2 l Schlagsahne (ohne Zucker) geschlagen, teils die Masse damit garniert, teils unter die Masse gezogen. Stellt die Masse kalt, so gibt sie nach

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Bäuerl Sagopudding

f. 3-4 Pers

65 Gr Sago werden mit kalt
Wasser mit halb Rotwein halb
Wasser dick, aber gut weich
gekocht. Co Gr Butter
werden schaumig gerührt
mit 3 Eigelb
40 Gr geschnittenen Zwieback
(Braketiker Zwieback) mit
Zimmet und Salz, 65 Gr
Zucker und Süßrahm
Zitrone und Lemonen geschmack
der Sago und zum
der steif geschlagene Schnee
Pudding 2 Stunden. Heiß
Schüsseln mit Zaubelsoße.

Auflauf mit Reis und Äpfeln.

f. 3-4 Pers.

100 - 125 gr Reis mit Milch und wenig Butter gar kochen und wenig salzen. 8 Äpfel (Borsdorfer oder Parmänen) schälen, halbieren entkernen und mit der Schale in wenig Butter oder Margarine gelieren lassen) dann mit Zucker (für Diabetiker mit Süßstoff mischen) Rum, Wasser und Zitronensaft gar schmoren. Die Äpfel warm stoßen, pürieren, den Saft etwas einkochen und mit Zucker gelieren und zuletzt (für Diabetiker nur Süßstoff) Rum und Zimt beimischen. Dann die Äpfel mit der Reis vermischen. 40 gr Butter mit 2 ganzen Eigelb und 2 ganzen Eiern

Reis 3 Aepfel waschen ab, waschen in eine Küs. Lauffeuer gefüllt, drucks der Aepfel von Rand, mit Deckel 3 Ring mit abwechsl. Lage. die Spitz wird mit Reis- stückchen belegt 3 ein Ofen Jö schüsel Form gebracht. dann gallert nehmen Saft mit Spitz.

Man kann von Schnee der Einmach Ring mit die Spitz stehend 3 einige Zeit vor dem Fertig machen der Spitz lass überbrennen.

Schwangerschaft 3-4 Mens

Man bestreicht eine Tasse Schüssel dann eine Pie-Schüssel mit Butter mit Hafer Kleye man eine Suppe (für Diabetiker muß es Kuhn statt Zucker sein. man füllt eine Tasse Milch nehmen sein 1/4 Pf Diabetiker Zwieback Semmel weiche Butter in Kl Stückchen machen dann zerbröckeln Eßl. Zucker mischen lösten sie Stoff mit 2-3 Eidotter 1/2 L. Milch Marmelade zugeben 1 Pudding Schüssel mit Wasser dann 1/2-3/4 Stunden zudecken. Es muß in der Backofen mit sehr heißen Wasser gebacken.

3-4 Pers

Berner Oberland

3 Zitronen ½ ℔ Puderzucker
Saft von 2 Zitronen, 9 Tafeln
weiße Gelatine mit ½ l Wasser
aufgelöst 3 Eßlöffel voll
Rum zugeben, warm
in eine gewässerte Form
füllen, wenn kalt stürzen
Schüssel garnieren mit
in Rum gedünsteten
oder Früchten besteckt.

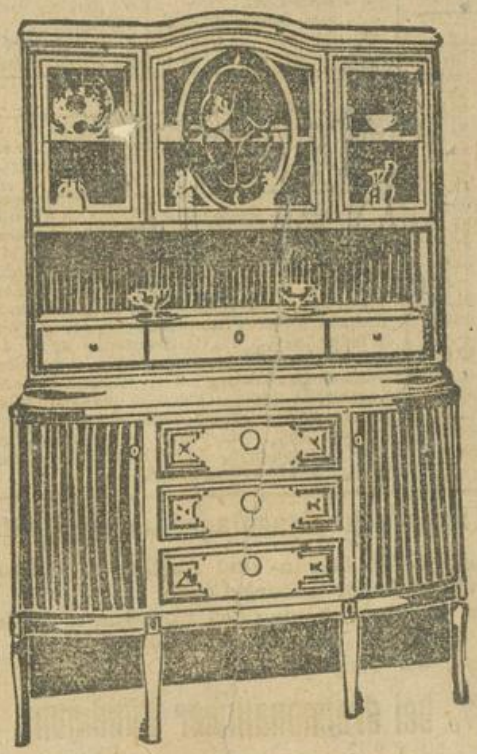
Himmelsspeise für

1 pf. Weiß m. Apfelsaure 16 Ers.
1 ℔ Zucker, Saft einer Citrone
1 L Apfelsine Schale, 30 gr
rote Gelatine in kaltem Wasser
aufgemacht, dann in wie wenig
Alle Zutaten warm mit
Kalt Gefrummen gerührt, die
Schlagsahne kommt gröllarlatz
darunter, während man die
aufgelöste Gelatine vorher mit
in einer Schüssel mit wenig
Saft warm stellt, damit sie
nicht klebt für Kalt ist
Sahne warmer.

Saure Reispfanne

1/2 Pf. Reis wird gebrüht, mehrmals gewaschen, mit 1 1/2 Liter, 1/4 Pf. Zucker eingesetzt, so weich gekocht, daß Reis ist, aber nicht zerfällt. In mehrere Stunden Reis ist, so wird mehr Wasser zugegossen. Ist der Reis beinahe verdampft, nicht mehr 1 Kaffeelöffel Margarine, 1/2 L. süßer saure Milch, Schlagsahne verrühren. In Zucker einige Tropfen Zitronensaft, Cochenille, Vanillin, für Pfefferminz Essenz, Reis, wenn in Glasschale, Mehl 2-3 Stunden mit Kompott, Gelee, Schlagsahne.

...rreic...
...ralban...
...tiert 20 Mil...
...ie rückzahlbarer...
...g erklärte sich prin-...
...der Südbahn einen großen Teil...



Na...

m...

&...

In übe...
Innen...
und E...
durch ...

Ve...

—

Bitte Sch...

Die Glanzplätterei im Hause.

Die heutige Zeit mit ihrer allgemeinen Preissteigerung macht es verständlich, daß sehr viele Hausfrauen auch das Plätten der feinen Wäsche selbst ausführen möchten. Meist wagen sie sich nicht an diese Arbeit heran. Deshalb wird die folgende einfache Anleitung zur Glanzplätterei vielen willkommen sein.

Sehr oft scheitern die ersten Versuche daran, daß die Hausfrau mit dem schweren Bügeleisen keinen Glanz erzielt. Mit dem weiter unten beschriebenen Glanziereisen ist dieses aber eine Kleinigkeit. Zum Steifen der Wäschestücke nimmt man Glanzstärke, die man in jeder Drogerie erhält, und bereitet sie nach den jedem Paket beigefügten Anweisungen zu. Man legt nun trockene Wäschestücke in die Stärke, läßt sie kurze Zeit darin liegen, reibt sie gehörig, wringt sie aus, zieht und streicht sie glatt, damit sie fadengrade werden. Dann schlägt man sie in ein Handtuch ein, und zwar auf folgende Weise: man legt den ersten Kragen auf die Schmalseite des Tuches, beginnt mit dem Einwickeln und legt nach jeder Wendung einen neuen Kragen auf die nach oben gerichtete schmale Hangtuchfläche, wodurch sich eine große Anzahl Kragen in ein Tuch einwickeln läßt, ohne daß sie miteinander in Berührung kommen und festkleben können. Dann beginnt man sofort mit dem Plätten. Muß einmal die Wäsche länger liegen bleiben, so schlägt man doch ein feuchtes Tuch um die eingewickelte Wäsche und läßt sie bis zum anderen Tage im Keller liegen.

Beim Plätten legt man die Teile ganz glatt und streicht noch einmal mit einem reinen, trockenen Tuche über dieselben, damit nicht zu viel Stärke aufliegt. Nun fährt man mit dem heißen Eisen schnell über die Wäsche, dabei stets darauf achtend, daß keine Falten entstehen. Bilden sich Blasen, so feuchte man die Stellen an, drücke sie fest, lasse sie kurze Zeit liegen, und nach nochmaligem Ueberplätten sind sie verschwunden. Die einzelnen Wäschestücke müssen so lange geplättet werden, bis sie ganz trocken sind. Abkürzen kann man sich diese Arbeit, wenn man die glatt geplättete Wäsche neben einem Ofen völlig trocknen läßt. Ein Stück Wachs sollte stets zur Hand sein, um damit die an dem Eisen festklebende Stärke wieder abzureiben und so stets ein glattes Eisen zu haben.

Dann beginnt das Glanzplätten mit dem Glanziereisen, das in allen Eisenhandlungen zu haben ist.

Man legt das Wäschestück auf eine Glanzpappe, reibt leicht mit einem etwas angefeuchteten, reinen Tuche über die Wäsche, fährt dann mit der Glanzplätte mit etwas Druck darüber, bis alles schön glänzt. Die Kragen zieht man mit der Innenseite nach oben unter dem Eisen durch, bis sie rund geworden sind. Kragen mit umgeschlagenen Ecken müssen vorher an der Bruchstelle befeuchtet werden.

Das Glanziereisen erleichtert die Glanzplätterei so sehr, daß keine Hausfrau versäumen sollte, einen Versuch in der Anwendung dieses kleinen Apparates zu machen. Ohne einen Kursus im Plätten genommen zu haben, kann auch die Tochter des Hauses sich hier ein Feld gewinnbringender Tätigkeit eröffnen, indem sie das Geld, das sonst der Plätterin gegeben wurde, nunmehr selbst verdient.

E. B.

321.

Gemischte Marmelade (Linie 3 artig.

1 ℔ Johannist. 1 ℔ Himbeeren 1½ ℔ rückgepaarte Schwarzkirschen ¾ ℔ Gelierzucker.

Johannist & Himbeeren werden auf Würfelgröße klein gemacht und zurückbleiben wenn der Zucker gemacht wird Kirschen & rund Saft der Johannist. Zünächst rückgepaart & ausgekocht. Zuletzt die Himbeeren wenn es fertig ist gut umrühren. Schmeckt der Marmelade. —

Gemischte Marmelade 3 artig (Linie)

1½ ℔ rückgepaarte Schwarze Kirschen werden mit 1 ℔ Zucker ¼ ℔. gekocht, dabei kommt man rund Kirschen abgepaarten Johannist. nun das Mark

Zucker wird Draht zu werden
auf Tüll ein Eyerweiß Punkt
die Konfekt zu Punkt blasen 3
Kuchl zu 1/4 Stund mit 3 Pfund
Zuckl und Vanillzucker und
Mark der Limbonen, die
selbe Quantität, die auch
1/4 Stund mitkochen müssen
Zucker 3 Tüll damit die
Marmelade Zucker in Glüser.

Agrikopen Schnitten

Man nulla Blütkartoffeln dünn und lange die Hülfte rund und die Knollen und backe sie gleichmäßig mit ungemahlenen Agrikopen, gebe die andere Hülfte Kümmel fast gepulvert und backe von diesen 20–30 Minuten lang; bestreiche ihr Brot vor dem Durchschneiden mit einem Eiweiß, backe ihr mit Zucker z. mehr wo möglich eine pfund gebrannte Gerste aufgelaufen fest so lange und ihr Brot, schneide ihr, erkaltet, in 5 cm breiten z. 3 cm hohen Schnitten und richte sie pyramidenförmig über einander gierig gefüllt Sie. Viele zu.

Mit Kopfsprüche schmeckt z. warm.

4.

Ungarischer Café glacé mit Wallonischen Waffeln

Café glacé: Man röstet 250 gr kaffee Mokka, röstet ihn, wie sich, gröblich, kocht ihn in 1 Liter mit 100 gr Zucker eingekochte Milch und kocht ihn eine Viertel Stunde lang zugedeckt kochen. Gießt es dann durch ein feines Sieb und in die Eisbüchse, welche mit Eis und viel Salz wie gewöhnlich eingepackt ist, gießt es aber noch nicht durch die Büchse selber weiter. Die Masse muß flüssig bleiben, es kann sie beginnt rund zu werden so reibt man 1/2 l geschlagenen Rahm steif und rührt ihn leicht durch den Glühwein zu den Waffeln.

Recept vorhanden.

Wallonische Waffeln: Man gibt 300 gr
Mehl, 200 gr Zucker, 140 gr Butter, 2
Eier, 1 Löffel Salz, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse
voll mit einem Löffel Rum,
einem Teelöffel voll Zimt &
einem Päckchen Vanillin Zucker &
Milch in ein Rührfaß wie ein
dickes Pfannkuchen Teig &
dann in ein Waffeleisen
dicke Waffeln backen
Dazu Kompot oder Apfelmus
oder Zucker & Zimt.
Sie werden sehr gut schmecken. —

6.

Pflaumenkuchen

Man mischt in einer Kasserolle 140 180 gr zerlassene Butter mit einem reichlichen Eßlöffel Mehl, vor mit Butter abgeriebener Schale einer ½ Zitrone und 8 Eidottern glatt, dies so mit einer Gabel schlagen mischen Kann noch und rührt die Masse so lange, bis sie eine dickliche einmal aufkochen läßt und dann, und sich mit dem Schaum das 8 Eiweiß mischt. Sorgen sich man und Butter einen einen Springform einmal halbdicken Teiges mit Obstmarmelade, mischen man Zimt darauf backen, Zucker

Krippe pitzen & beklara ~~Abwaschen~~
Makronen ylaayk und pi mit
die mainy Marasquino oder
Jamaika Rum bafeuchtet;
nun yinpen nun die Krippe
Crême darauf, streicht die Ober-
flächen recht yleik und bestreicht
Cade streifen. —

Pfirsichkardinal

Man pfila die halben Hälfte
pfirsiche Pirsiche, halbiere pi und
pfila pi in die Jämmer Schüsselen,
lagen pi über 1/2 k Yrpen Zucker
na Stunden, mainy Rum oder
Kirsch mit dem Yabrunka, yrai
eßlöffen weißen Wein & eine
die Bowle rührt & mixgabe pi
mit Wasserbeck so dass Früchten
decken.

Englische Kirschenbowle

Man lege eine gluta Fruchtzeit. Dann mit Pastetenteig und Spritzen 2 Liter ausgepreßte Kirschen mit 200 gr Zucker 3 1 Fl. Cognac füllen sie in die Form, lege einen Fruchtdeckel darüber und stelle sie Form an einen mit Wasser gefüllten Rand; nehme die Form ab, binde sie fest ~~mit~~ in eine Serviette und koche den Pudding in vollem Wasser 2 Stunden lang, stürze sie 3 gut aus einen mit 3 Eßlöffeln zerschmolzener Butter, 3 Eßlöffeln Zucker 3 4 Eßlöffeln Madeira od. Sherry fein gemahlen Sauce rege.

Pastetenteig: Für 250 gr Mehl mit 1 Backpulver und 180 gr Butter in kleinen Stückchen rege, reibe es mit den Händen gut untereinander 3 mache in die Mitte eine Höhlung; verklopfe eine ~~Eier~~ Eier, einen Eidotter, 45 gr Zucker mit Prise Salz 3 2 Eßlöffel Wasser, gieße es in die Höhlung, mische nach 3 nach das Mehl darunter 3 verknete den Teig tüchtig durch. Dann ausrollen, Platten, Spritzen und Johannisbeeren.

3/4 Pfund gesiebte Kartoffeln
(Kilo) Eigelb. –
1 Ei
1 Eßlöffel Zucker
1 Messerspitze Salz
1 kl. Kaffeelöffel Zimmet
1/4 Ltr. Milch oder Wasser.
Mehl und Salz Kaffee-
Salz Milch.
Mehl allmählich darunter-
rühren. Es muß eine dicke
Masse sein.
Mit dem Mehl (Löffel) Kaffee-
löffel) Salz Zucker hineinsieben.
In einer Pfanne Fett heiß
werden lassen bis es glänzt
mit Brotpapier
wischen. Die Pfannkuchen

Torte mit Guß 356

2 Eier mit 1/4 Butter
5 1/4 # Zucker schäumig
rühren 1/4 # Mehl
Saft v. 1/2 Zitrone und
Schale abgeriebene
Apfel 1/2 Pfund
geriebene süße
Mandeln 1/4 Pfund
feine Semmelbrösel
Guß:

Mettenheimer & Simon

Drogen und Chemikalien en gros

Pulverisier-Anstalt

FRANKFURT a. M.

Gr. Friedbergerstr. 26.

Drahtanschrift: „Mettsim"

Fernsprecher: Amt Hansa 1843 u. 1845.

Postscheckkonto:
Frankfurt (Main) Nr. 1166.

Reichsbank-Giro-Konto.

Oesterr. Post-Clearing Verkehr
Nr. 34,185

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

35 c

Herrn Direktor Keyl

Auf 1 Liter Wasserglas kommen 9 Teile Wasser. Die Eier werden abgewaschen und durchleuchtet. Eier mit grossen Luftblasen oder Flecken sind nicht geeignet zum Einlegen. Die Eier werden mit der Spitze nach unten in den Eimer gesetzt, dann wird das Wasserglas darüber geschüttet und leicht beschwert.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Hausfrau, wenn durch irgendwelche Umstände in der Familie nicht gekocht werden kann. Diätessen ab Mk. 2.—. Lieferung frei Haus.

35 d

Zwei Neuerungen
für die Hausfrauen-Backstube.

Pomosin Geleeguß „E. G." zur Bereitung von Gelee für Torten und Cremes.

Back-Pomosin, zur wochenlangen Frischhaltung aller Backwaren. Nur erhältlich im Frankfurter Hausfrauenverein, Gr. Gallusstraße 3, zum Preise von:
Mk. 1.— bezw. Mk. 1.20 (für Nichtmitglieder Mk. 120 bezw. Mk. 1.40)

3

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Süßer Käseauflauf.

Zutaten: 1/2 Pfund Käse (Quark), 2 Eier, 100 g Zucker, 50 g Butter, 50 g Mandeln, 50 g Rosinen, 1/2 Zitronenschale, 1 Teelöffel Backpulver, 20 g Mehl.

Butter, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die abgeriebene Zitronenschale, die gehackten Mandeln, Rosinen, Backpulver und Mehl, der durch ein Sieb getriebene Käse (Quark) daruntergemischt und zuletzt der steife Eischnee leicht eingerührt. Die Masse wird in eine gefettete Form gefüllt und bei Mittelhitze gebacken. (1/2—3/4 Stunden.) Zubereitungszeit 1 Stunde.

Schriftleitung: Die Preßkommission des Frankfurter Hausfrauenvereins
Druck und Verlag: Kornsand & Co., Inhaber R. & F.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

GEHE & Co., A.G., Chemische Fabriken, DRESDEN-N.

Maltosellol „Gehe" *eine gut bekömmliche Zubereitung von Lebertran-Malzextrakt-Cacao mit Lezithin, läßt den Lebertrangeschmack völlig zurücktreten*

MAI

35e

21	Sonntag
22	Montag
23	Dienstag

Unbek. Meister — *Beinamputation im 16. Jhdt.*

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Herbstes Kürbis

150 gr. Margarine
200 " Zucker
3 Eier — das Eiweiß zu Schnee schlagen
1 Tasse Milch
1 Pfund Mehl
1/2 Päckchen Backpulver u. Vanille 1/2 Päck.
1 Backpulver (Oetker)
Mehl so viel hinzufügen, daß der Teig dicklich wird, aber nicht zu dick
u. noch 2 Esslöffel Maizena oder Ähnliches

35f

Eingemachte Apfelsinen.

Von 10 Pfund möglichst feinschaligen Apfelsinen legt man den 5ten Teil zurück und zwar sucht man die schönsten, dunkelsten Früchte aus. Die übrigen werden peinlich sauber geschält - auch die weisse Haut muss vollständig entfernt werden - in dünne Scheiben geschnitten und von allen Kernen befreit. Auf 1 Pfund Frucht gibt man ¾ Pfund Zucker, darf dabei aber nicht vergessen, das Gewicht der zurückgelegten Früchte mitzurechnen. Der Zucker kommt mit den Apfelsinen in eine grosse Porzellanterrine, man schüttelt Alles gut durcheinander und lässt es 2 Stunden stehen, dann wird die Masse in eine Einlegekasserole (Emaille, Messing oder Kupfer) getan, in der sie 15 Minuten kochen muss, während man sie öfters mit silb. Löffel umrührt, um sie vor dem Anhängen zu bewahren. Unterdessen werden die ungeschälten Apfelsinen gut abgewischt, in feine Scheiben zerlegt und entkernt . Sie sind zu der Konfitüre zu geben. Vom Augenblick des Wiederkochens an sind noch 30 Minuten, bei recht gutem Feuer, zu rechnen; heiss in Gläser füllen, wobei man darauf zu achten hat, dass die ungeschälten Apfelsinenscheiben möglichst gleichmässig verteilt werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

HEINRICH H. WOLFF
TEXTIL-AGENTUR.

18 UNTERLINDAU.
FRANKFURT A. M.,

Bewährte Rezepte!

Zungenragout.

3–4 Stk. je nach Bedarf, ungefähr Kalbszungen werden ganz weich gekocht, heiss dafür, wenn dieselben von der Haut fallen, & mit dieser entfernt. Mit Butter oder wenn Fett wird eine mässig grosse Kasserolle heiss gemacht (3–4 Essl. Schalt ungefähr Sauce,) mit Kleinschnitt oder Schale abgeschwitzt, dann 1–2 Pfund Champignons oder mehr je nach Grösse, nicht zu stark salzen & 1/8 Dose Champignons (38 Pf.) sein 1 Essl. Champignonsbrühe. Die Klöse gut entfernt, und Geschmack und mit reine Schale gekocht, & die im Klein Stückchen geschnittenen ca. 1/4 Pfd. dann dünnen gelassen. In einer mit 3 gefalteten Kastenrand gefüllt gibt das bei Kalbsbraten eine gute Vor- oder Zwischenspeise. Die ausgelassene Butter lassen sich die Champignons dann Klein Klöse, ein Kartoffelbrei bereitet, verbessern.

Kalbsnierenbraten!

2 Pfd. Frican Braun werden gewaschen & in möglichst gleichmässige Scheiben geschnitten. Dieselben, gehalten & der Länge nach 3 mal mit Spick durchstochen. Dann mit Paprika bestreut, ge- rollt & mit der Seite eine mit Zahnstocher zugesteckt. Dann Kommen sie Rollchen in eine Klein Kasserole mit gut schmeckender Butter, wo sie möglichst fest zusammen sitzen, werden nochmals

mit etwas Paprika würzen, auf jede Rolle wird 1 Stk. Butter gelegt, das Ganze mit 10 dg feinem Reibmehl bestreut & 1 Ltr. Milch zu Hülle, aber der Füllung fest zugedeckt schmoren gelassen. Sind die Rollen gleichmäßig goldbraun, ohne angebrannt zu sein, macht man die Sauce mit zerdrückten feinen Resten wie immer. Für feinig fertig & serviert sie dann. Für 3 Personen genügt 1 dg Stück. als Beilage Reisgemüse.

Schinkenrollen!

Man nimmt ½ dg dünne Abfallschinken, wenn sie mit 15 dg feinen Resten & 1 Ei. Vorher backt man dünne Pfannkuchen, ganz dünnflüssigen Teig ohne Butter zu fetten. Sind sie alle gebacken, so stellt man die Farce ein, ½ dg Schinken ca. 6-7 Rollen, reicht für 6 Personen. Man rolle die Reste so fest ein wie möglich zu Wurst, so wie sie sind, & kocht sie 10 Minuten. Dann gut gekühlt in Scheiben schneiden & schmackhaft garnieren.

Feines Gabinen-Fricassée!

2 junge Gabinen, je nach Größe, werden klein in Stücke, ohne noch zu spülen, sorgfältig mit einem gebrühten Küchentuch trocken. Vorher macht man ein gutes Stück Butter & Mehl eine helle Schwitze, die mit der Brühe aufgefüllt wird. Abgeschmeckt mit 1 Glas Weißwein, Zitrone, Muscat & Salz und Pfeffer, werden die Gabinen schön zerstückelt, darin kurz aufgekocht & auf Reis in einem Pastetenhaus serviert. Auch mit Spanisch Brot garniert oder mit einem Ragout zu Tisch gegeben.

Reis-Reis!

Man setzt ca. ¼ dg guten Reis mit Wasser bei, wenn er weich, gibt man reichlich Butter hinzu. Über den Reis gibt man Zucker und Pfeffer nach 2-3 Eßlöffel, 1 Eßlöffel Rum hinzu & läßt ihn so noch 5-6 Minuten gut zugedeckt fertigkochen. Unterdessen bereitet

35h

Torte mit Obstfüllung.

Gebrauch wird hierzu:
1/2 ℔ Mehl, 1 Teelöffel Backpulver,
10 Gr. Butter, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker
u. soviel Milch, als nötig ist, um
den Teig vollst zu bekommen.
Hat man alles gut durcheinander
geknetet so teilt man den Teig in
2 Teile, nimmt den größeren Teil
zum Boden.
In eine Backform gibt man den
Teil u. zwar so, daß rings ein
2 Finger breiter Rand bleibt. Dann
stellt man in die Mitte der Form
einen runden Gegenstand (Tel. einen
umgestülpten Teller) füllt rings
mit Obst auf, die Form stäubt man
mit Kartoffelmehl, gießt sie dünn

und macht von dem übrigen Teig
einen Dickel darauf.

Hierauf gespickt man einige
Stückchen Butter darauf u. bäckt
das Ganze über 1/2 St. backen.
Dieser Brei kommt warm
auf den Tisch.

Obst kann man auch dazu backen
nehmen; jedes ist brauchbar
allein andern vorzuziehen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

HEINRICH H. WOLFF,
TEXTIL-AGENTUR.

18 UNTERLINDAU.
FRANKFURT A. M.,

11.

man eine Schüssel, d. h. schmeckt dieselbe tüchtig mit Salz an, drückt den Saft von 1/2 Citr. hinein & lässt sie zugedeckt an der Ofenröhre die Säure gut verwinden, erkalten. Dann schlägt man ihr mit Handrührer & gibt eine Sauce, zu welcher man Obstgelée mit Essig & Wasser aufkocht, um Essig von Apfelsaft, dazu. Auf die Sauce erkalten lassen.

Eierkäse!

3/4 Ltr. rohe Milch, 6 Eier, 5-6 Kaffeelöffel Zucker & ein Stückchen Vanille werden tüchtig kalt gequirlt, nachdem man zuvor ein wenig der Milch mit der Vanille auf dem Feuer hatte aufsieden lassen. In einem Tiegel lässt man 3 Kaffeelöffel Zucker goldbraun, löscht dieselben sodann mit 1/2 Schoppen kalter Milch ab & kocht nochmals einige Male auf. Dies gibt man in die mit kaltem Wasser ausgespülte Kasserolle, worin man damit aufkocht, den Käse darin kochend. Die Masse wird durch ein feines Sieb in die vorbereitete Form gegossen, jedes Mal geschlossen, 2 Std. im Schmorofen gekocht, erkalten lassen & auf eine Schüssel mit etwas schöner Sauce gestürzt. — (Garnirt nicht immer!!)

Rahm-Reis.

1/4 Pf. Reis wird mit Zucker, Milch & 1 Ltr. Vanille weich gekocht, muss die Körner ganz bleiben & die Masse ganz steif sein. Erkaltet, wird für 40-50 Pers. dicker Schlagrahm darunter gerührt, in eine Schüssel Form gegossen & so kalt wie irgend möglich gestellt, um Eis herum beim Anrichten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Postscheckamt
Frankfurt a. M.

16.10.22.7-8 N

35 J

Frau
Theodora Roques

411 98
Postsache

Ffm.

Thuringerstr. 9

Postsache

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

35k

Herrn

Konsul Etienne R o q u e s

Hochwohlgeboren,

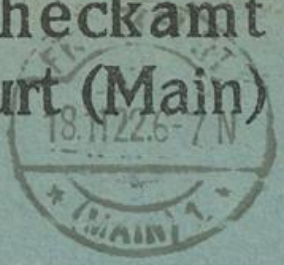
H i e

Schubert

Schokoladenzucker

4 Tse Puderzucker 4 Tse
warmes Wasser 2 Tse
Kakao warm in einem Topf
in Marmorus Schüssel
die heiße Glasur mit einem
breiten Messer auf den
vorbereiteten Kuchen
streichen

Postscheckamt
Frankfurt (Main)



35 l

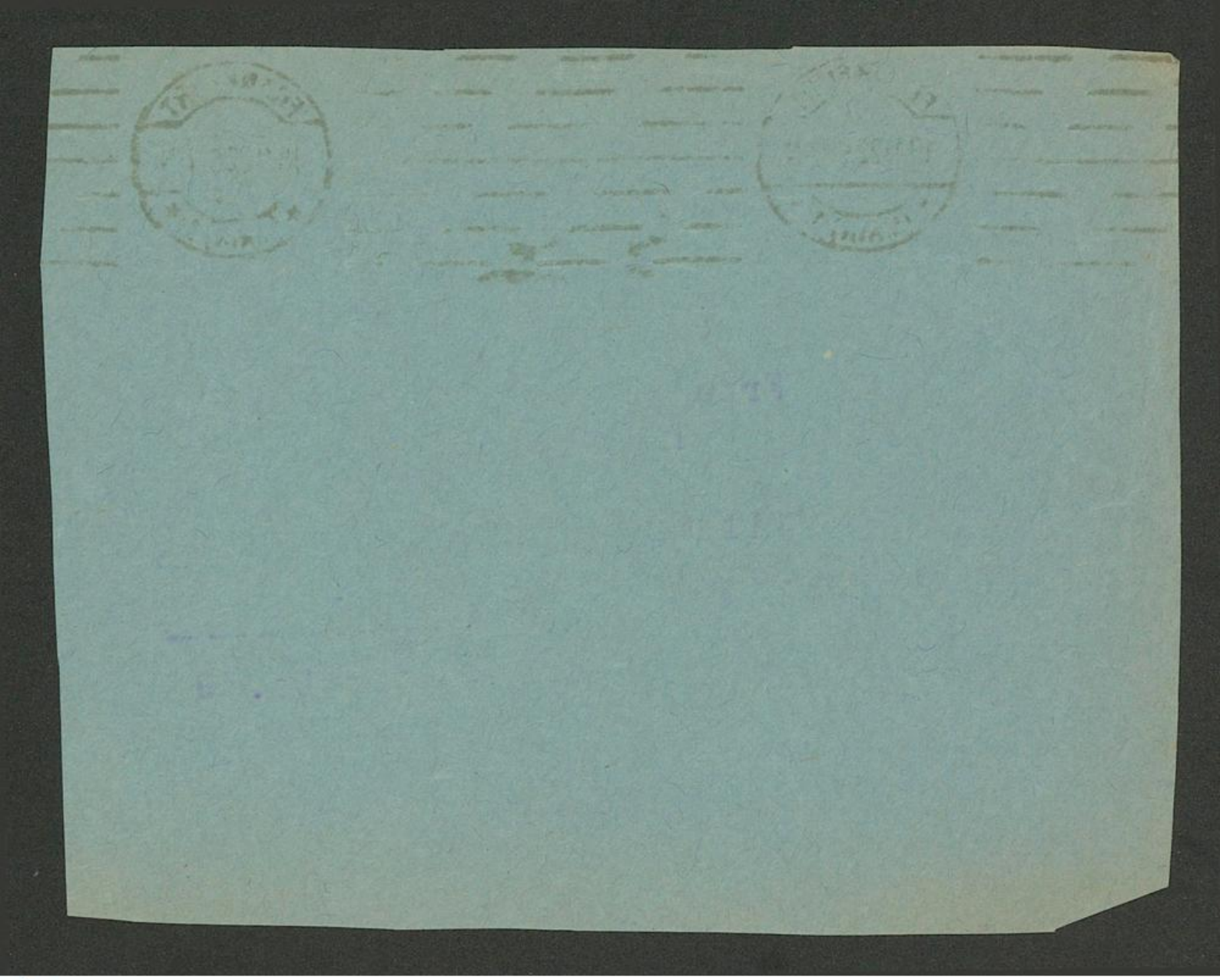
Frau
Theodora Roques

411 98
Postsache Ffm.

Thüringerstr. 9

Postsache!

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1922 **Januar** 31 Tage

15

3. Woche **Sonntag** 15. Tag

NOTIZEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

14

1922 **Januar** 31 Tage

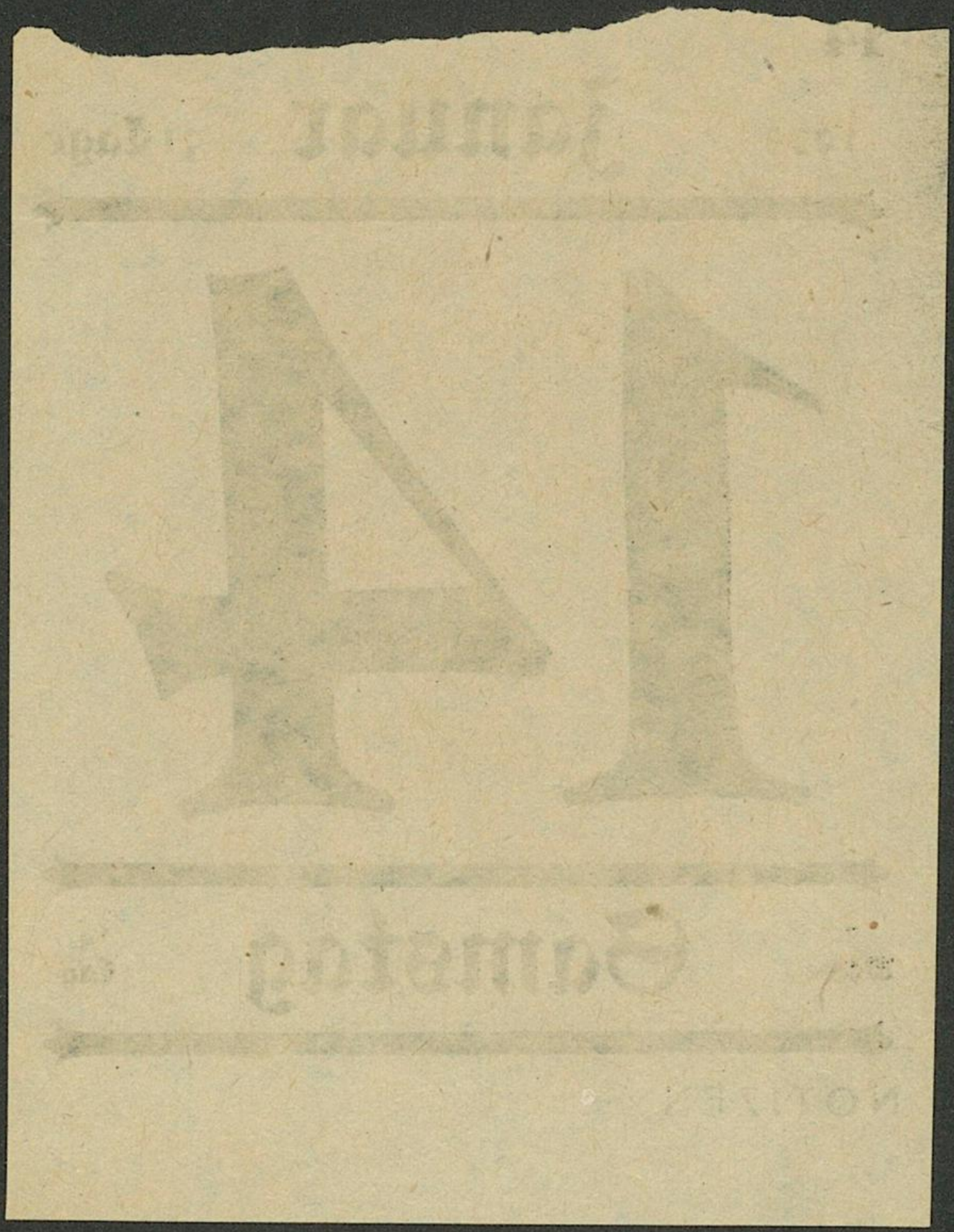
3Tn

14

2. Woche **Samstag** 14. Tag

NOTIZEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1922 **Januar** 31 Tage

17

3. Woche **Dienstag** 17. Tag

NOTIZEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Sunny Kitchen. Kurstan-
farm

35 p

1 A Hfso Mehl.
1/2 " Kunsthonig
100 Gr Zucker
1 Ei mit d. Zucker verrühren
1 Tasse Milch
1 Caféelöffel Zimmt
1 3/4 Backpulver
Mehr mit Zimt
Mehl gut
mischen

Salzwasserspülung

Tamponeinlauf

1/4 L Kamillentee 35 Cl

25 gr Grieß

50 " Zucker

Kleines Salz 3 Tropfen

Lösung mit Leinsamen-

schleim zum Spülen

Spülung, Blase nicht

Tropfen 3 Stunden

unter Röntgen-Serie

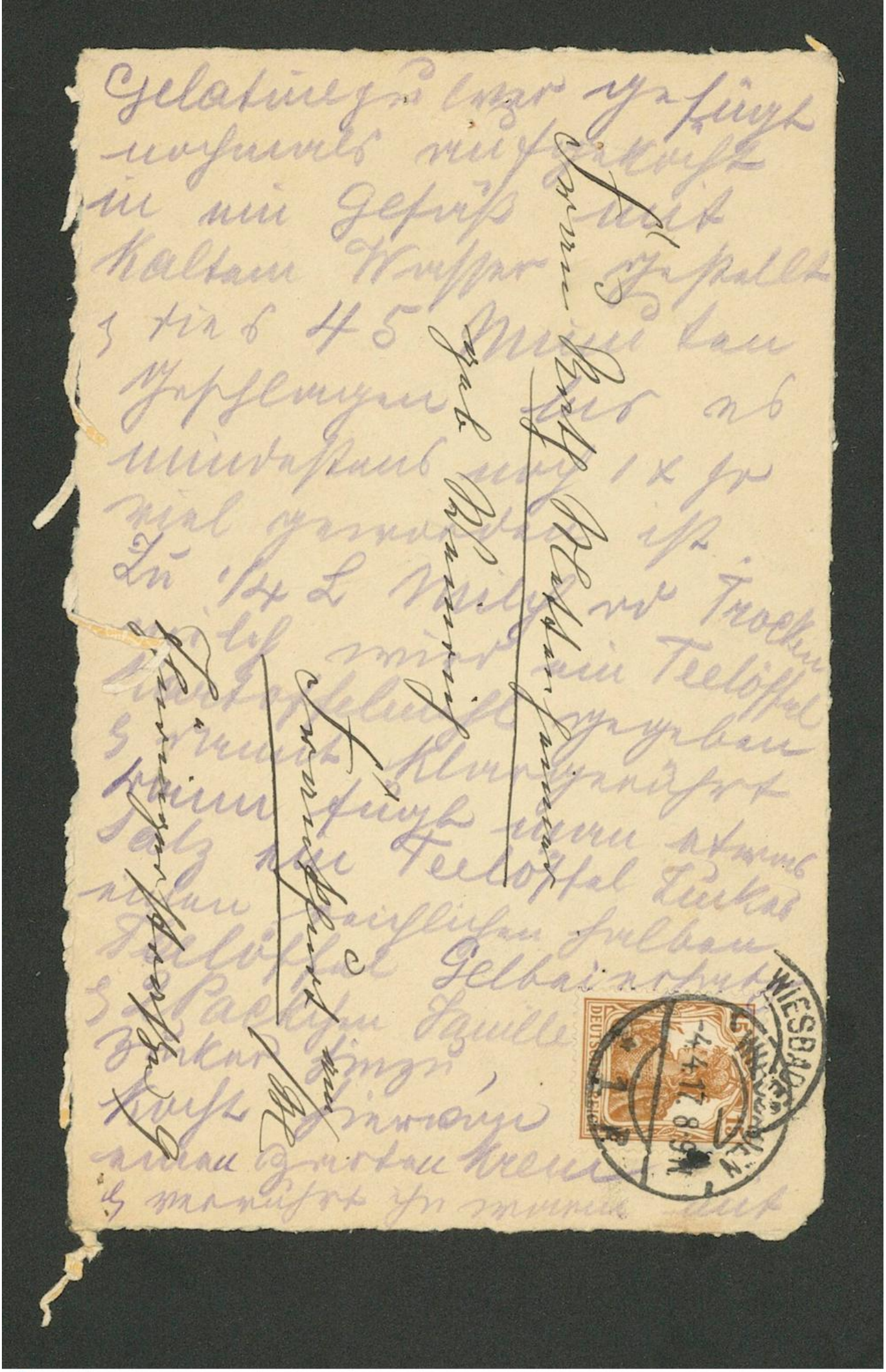
Flüssigkeit 3 Tage

Nahrung. Tropfen anfangs

3 Stck. Gelatine

über die Hälfte Gewicht

der Lösung



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

II. vor fertigem Kalbfleisch Schlagsahne. Zu einem Glas Sahne mit 2 Eßlöffel Zucker 2 Eßlöffel Kakao 2 Päckchen Vanillezucker.

Sahnen Krem mit Kaffee v. Chocolade.

1/4 L. Kaffee 1 Eßlöffel Kartoffelmehl mit Prise Salz 2 Teelöffel Zucker mit Brei zu Kaffee resp. Brei mit Milch mit 2 Eßlöffel Sahne mischen.

Frau Amalie Mettenheimer

Trier

Thüringerstrasse 9

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

enz, welche in jeder Familie vor-
tig empfunden, macht alt, verun-
führt zu Krankheitserscheinungen,
durch welche das Leben erschwert

en Gebrauch des

S A T O R"
zl. gesch.)

mühelos ohne Diät in kurzer Zeit
t ein angenehmes Wohlbehagen ver-
und gutem Schlaf ein. Man fühlt
ator frisch und arbeitsfreudig.
nen Versuch von Gesagtem zu über-
Einfachste Handhabung! Trocken-
!

gelmässigem Gebrauch für Erfolg.
richt für sich.

Hochachtungsvoll

Massator - Ges.m.b.H.

K DEP. KASSE BERLIN W.9 POTSDAMERSTR.16
=BERLIN No. 13772

Kakao Silja

1 Teelöffel Puddingpulver

1/2 L Milch m. Rohr

1/2 L Wasser

35 5

Werde Schlank durch Massator

MASSATOR

G. M. B. H.

TEL. NOLLENDORF 8007

BERLIN · W · 9
BELLEVUESTR. · 5a

Sehr geehrte gnädige Frau!

Sie haben es selbst in der Hand, schlank zu werden bezw.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

**) Bavarois von Aprikosen. Etwa 15—20 reife, weiche, geschälte Aprikosen werden durch ein feines Sieb gestrichen und der durchgestrichene Brei mit 250 Gramm gestoßenem Zucker vermischt. Darunter rührt man 30 Gramm aufgelöste, noch warme Gelatine und zieht dann ¾ Liter steifgeschlagene Sahne dazu. Man füllt diese Masse in eine Form und stellt sie auf Eis. Gestürzt, wird sie mit geschlagener Vanillesahne garniert.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

½ Teelöffel besseren Parfums hinzu.

Stotterer erhalten eine vollkom- natürliche Sprache in **Prof. Rud. Denhardts Sprachheilanstalt Eisenach**, nach dem wissenschaftlich bekannten

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Briefwechsel- und Heirats-Gesuche

Gebildetes 24jähriges Mädel,
katholisch, wirtschaftlich und auch nicht arm, sehnt sich nach
gemütlichem Heim.
Herren in sicherer Lebensstellung woll. Angebote möglichst mit Bild einsenden unter H. 1123 an die Anzeigen-Abteilung dieser Zeitnng.

Frl., 38 J., seit mehr. Jahr. Schwester, mit gut. Herzensbild. u. aufricht. Wesen, aber gänzl. mittellos, sucht auf dies. Wege die Bekanntsch. eines geb. gutgest. Herrn **zwecks späterer Heirat.** Witwer mit 1 kl. Kind nicht ausgeschl. Angebote unt. St. 8386 an die Anz.-Abt. dieser Ztg.

Junger deutscher Kaufmann,
wohnhaft in Holland, Direktor eines groß. Export-Unternehmens, wünscht d.
Bekanntschaft
mit einer deutschen Dame, auch Witwe. Vermögen notwendig. Angeb. m. Bild unt. N. 8375 a. d. Anz.-Abt. d. Ztg.

Junger, strebsamer, gebildeter
Kaufmann
(Konfektionär), 25 J. alt, evang., sucht **Bekanntschaft** mit einer besseren jung. Dame zwecks **spät. Heirat.** Einheirat in ein Geschäft bevorz. Streng. Verschwiegenh. zugesich. Ang. m. Bild unt. H. 8370 a. d. Anz.-Abt. d. Ztg.

Zahlmeister,
Witwer, Mitte 40, 2 Kinder von 15 und 11 Jahren, wünscht sich wieder zu
verheiraten.

Netter, strebsamer
Dentist,
39 J. alt, kath., in schöner Stadt S deutschl., sucht auf diesem Wege n Dame mit Vermögen kennen zu lern **zwecks baldiger Heirat** Damen, die einen lieben, treuen Lebe gefährten ersehnen, wollen vertrauen Angebote, möglichst mit Bild, un M. R. 7505 an die Anz.-Abt. d. Z. e Verschwiegenheit zugesichert.

Gebild. junger Mann v. ang Äußeren, 26 J. alt, Photograph, s Bekanntschaft mit häusl. erzog. Da welche sich n. ein. Manne v. gut. ständig. Char. sehnt, zw. **spät. Hei** Angeb., mögl. m. Bild, welch. zur ges. wird, unt. „Natur u. Kunst 83 an die Anzeigen-Abteilung d. Ztg.

Heirat.
Selbstinserent, Großkaufmann, vern 26 Jahre alt, stattliche Erscheinung, sehnt baldige
Neigungsehe.
Vertrauensv. ausführl. Angeb., m m. Bild und Vermögensangabe, u W. 8376 a. d. Anzeigen-Abt. d. Verschwiegenh. verlangt u. zugesich

Strebsamer besserer Handwerker Kleinstadt Westfalens sucht, da es an Damenbekanntschaft mangelt, **bensgefährtin.** Selbiger ist alt, gebürt. Sachse und steht in g Verhältnissen. Angeb. m. Bild, w zurückges. w., unt. H. 8383 a. d.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Nun stechen Sie reichlich eßlöffelweise Teig ab, rollen darauf und backen die Stangen licht goldbraun. Da die Masse annähernd 50 Stück ergibt, werden Sie vollkommen für drei Herren reichen.

Frl. Jettchen G. in Strls. Ein vorzüglich schmeckendes **Mischgericht mit Tomaten** ist folgendes: In eine gefettete Auflaufform schichten Sie abwechselnd rohe, dünne Kartoffelscheiben, rohe Fleischwürfel, dünn geschnittene Zwiebelscheiben, Tomatenscheiben und streuen dazwischen Salz und Pfeffer. Über das Ganze gießen Sie eine Obertasse voll Würfelbrühe oder Magermilch und lassen die Speise 2 Stunden im Wasserbade kochen. Wollen Sie (vorher ausgequollene) Nudeln oder Graupen verwenden, so können die Kartoffeln fortbleiben. Es genügt dann eine Kochzeit von 1½ Stunden. Ein nahrhaftes und sättigendes Gericht.

Fräulein Agnes H. in A. Ihr Klageschrei: Helfen Sie mir meine unheimlichen Graupenvorräte durch eine neue Verwendungsmöglichkeit zu verringern! soll nicht ungehört verhallen. Da wären beispielsweise **Graupenhonignüsse** eine nette Leckerei aus den unbeliebten Gamaschenknöpfen. Verrühren Sie dazu 200 g zerlassenen Kunsthonig mit einem Eigelb und einem halben, in Milch oder Wasser gelösten Eiersatz. Geben Sie dazu 250 g zweimal gemahlene Graupen, 1 knappen Teelöffel Salz, 1 Teelöffel gestoßenen Anis, ½ Teelöffel gestoßene Nelken und lassen Sie alles zusammen unter Zugabe von kaltem Wasser über Nacht zu einem dicken (also nicht zu flüssigen) Brei ausquellen. Rühren Sie sodann ein Backpulver darunter, setzen Sie mit dem Teelöffel Häufchen auf ein gefettetes Blech und lassen Sie diese hübsch goldbraun backen.

Auch den sogenannten **Graupenzucker** dürften Sie nicht verachten. Dazu werden die Graupen einmal gemahlen und mit ⅔ ihres eigenen Gewichtes klarem Zucker vermischt. Beides wird in trockener Pfanne auf Gas bei ständigem Umrühren dunkelbraun geröstet. Schmeckt ähnlich wie Mandelhäufchen.

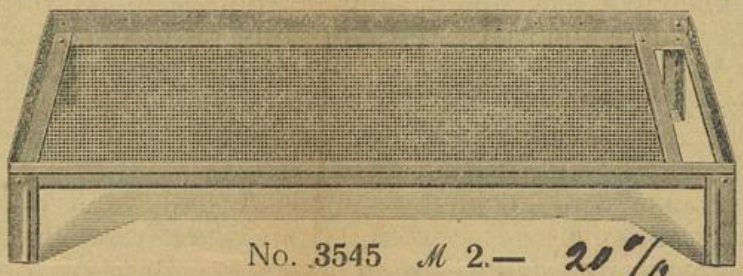
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

35 M

„Union“
Obst- und Gemüse-Dörre

D. R. G. M. ◆ D. R. P. a.

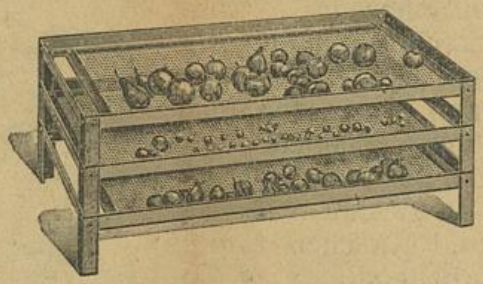
Außer Gebrauch.



Außer Gebrauch.

No. 3545 ℳ 2.— 20 %

Im Gebrauch.



Im Gebrauch.

Der Wechsel der Jahreszeiten in unserem Klima zwingt uns, den Überfluß an Gemüsen und Früchten im Sommer und Herbst haltbar zu machen, um ihn so auch auf das ganze Jahr zu verteilen.

Die Art und Weise, wie man die sonst leicht verderblichen Gemüse und Früchte dauerhaft macht, ist verschieden, teils sind es Zucker, Salz, Salicyl oder andere chemische Mittel, die den Fäulniskeimen die Lebensbedingungen erschweren, teils erreicht man dies durch Sterilisieren im Union-, Rex- oder Weck-Verfahren.

Die einfachste und älteste Art, das Gemüse, Früchte, ja auch Fleisch für die Dauer haltbar zu machen, ist Trocknen oder Dörren. Es ist dies der Prozeß, dessen Bedeutung uns ja von der Fleisch-Dauerware genügend bekannt ist und den die Menschen aller Zonen seit den ältesten Zeiten bei Gemüsen und Früchten als Dörrgemüse und Backobst anwenden. Das Dörren beruht auf der möglichst schnellen Entziehung der wässerigen Bestandteile, denn Fäulniskeime verlangen als erste Lebensbedingung einen gewissen Feuchtigkeitsgrad, ohne diesen können sie sich nicht entwickeln. Hülsenfrüchte,

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Getreide usw. erfordern bei ihrem geringen Wassergehalt außer Lufttrockenheit keine besondere Behandlung, anders dagegen grüne Gemüse und Obst, die aus bis 95 % Wasser bestehen. Zum Dörren benutzt man frische erhitzte Luft, die dann für Feuchtigkeit aufnahmefähiger ist. Je schneller die Luft durch neu hinzutretende Luft ersetzt wird, um so günstiger ist der Erfolg. Die Unionhorde besitzt in ihrer geschützten Bauart die Eigenschaften hierfür und ist auch mit dieser die Gewähr gegeben, nicht nur im Back- oder Bratofen, sondern auch auf der erhitzten Herdplatte den Dörrprozeß vorzunehmen. Hat man mehrere Horden, so stelle man sie derart übereinander, daß die Einschnitte nicht übereinander, sondern stets entgegengesetzt sich befinden, um auf diese Weise die frische Luft über die Früchte oder Gemüse zu führen. Am geeignetsten ist natürlich der Gasherd hierfür, da man die Flamme, nachdem man solche auf die gewünschte Temperatur durch Verstärkung oder Abschwächung des die Horde durchstreichenden Luftzuges eingeregelt hat, stundenlang bei billigstem Gasverbrauch auf gleicher Höhe halten kann. **Erste Bedingung** für die Erzielung schöner Dörrgemüse und Dörrobstes ist natürlich die Verwendung von nur erstklassiger frischer Ware. Keine bereits angereiften harten Hülsenfrüchte, kein unreifes oder gar angegangenes Obst verwende man zum Dörren.

Das Gemüse wird kochfertig zubereitet und wenn notwendig in Scheiben oder Streifen geschnitten, dann kurz im Union-Dämpfer 5 Minuten abgedämpft, wobei das den Pflanzen eigene Pflanzeneiweiß gerinnt, der frische Geschmack und die natürliche Farbe erhalten bleiben.

Äpfel und Birnen schält man und entfernt das Kerngehäuse, schneidet sie darauf in Scheiben nnd bringt sie schnell auf die Horde, damit sie nicht braun werden. Pflaumen und Kirschen bringt man ohne weitere Vorbehandlung auf die Horde. Das gedörrte Obst und Gemüse bewahrt man wie die Fleischdauerware in Leinenbeuteln an der Decke der Speisekammer auf. Beim Anrichten weiche man das Gemüse in lauwarmem Wasser 4—5 Stunden lang auf und verwende das Wasser mit wegen der darin befindlichen gelösten Nährsalze.

Jede Hausfrau mache also von diesem sichersten und billigsten Aufbewahrungsmittel reichlich Gebrauch. Die kleine Mühe lohnt sich außerordentlich, da auf diese Weise jeder Haushalt über ein wohlschmeckendes, nahrhaftes Gemüse und Obst auch im Winter verfügt und auf die ziemlich kostspieligen Konserven verzichten kann.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Praktische Ratschläge

Neues vom Sterilisieren. Bisher war es Brauch, Gemüse zwei bis drei Tage nach dem ersten Erhitzen nochmals, und zwar nur kurze Zeit zu erhitzen, ohne daß das Glas geöffnet wurde (Fraktioniertes Sterilisieren, Nachsterilisieren). Man ging dabei von der vielfach verbreiteten Ansicht aus, daß in den Gläsern vielleicht noch Verderbenerreger oder Keime dieser vorhanden wären, die beim erstmaligen Erhitzen nicht getötet würden, die sich vielmehr erst nach einiger Zeit entwickeln und dann nachträglich noch das Verderben der Nahrungsmittel verursachen könnten. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß das sogenannte Nachsterilisieren nicht erforderlich ist, zumal dann nicht, wenn die Gemüse vor dem Einfüllen in die Gläser durch Kochen gründlich durchhitzt und dann nach dem Dünsten in Fett usw. sofort heiß in die Gläser gefüllt und erhitzt werden. Bei einem derartigen Verfahren, bei dem natürlich schnell gearbeitet werden muß, haben die etwa durch das Kochen oder Dünsten noch nicht getöteten Verderbenerreger gar keine Zeit, sich zu entwickeln und finden auch nicht die dazu erforderlichen Bedingungen. Es müßte, wenn es möglich wäre, ein Hinzutreten anderer Verderbenerreger zu verhindern, genügen, wenn die Gläser, nachdem der Inhalt eingefüllt ist, nur noch auf irgendeine Art luftdicht verschlossen würden. Da es aber nicht möglich ist, zu verhindern, daß aus der Luft in dem Raum, in dem die Nahrungsmittel in die Gläser gefüllt werden, neue Verderbenerreger in das Glas eindringen, ist es erforderlich, daß man die Nahrungsmittel nochmals erhitzt, um dadurch auch die neu eindringenden Verderbenerreger zu töten. Ist das aber geschehen, und gleichzeitig der luftdichte Verschluß der Gläser erzielt, dann kann man von einem Nacherhitzen absehen. Es ist erfreulich, daß die Erfahrungen der letzten Jahre zu diesem Ergebnis geführt haben. Dadurch wird der Frischhaltungsvorgang wesentlich vereinfacht und verbilligt. Das Nachprüfen des Verschlusses erübrigt sich bei diesem Verfahren aber ebensowenig wie früher. Vorsichtshalber soll man die Gläser einige Tage so hinstellen, daß man sie leicht prüfen kann. Erst wenn man sich überzeugt hat, daß der Verschluß sicher ist, stelle man die Gläser endgültig fort. Man versäume aber nicht, die Vorräte gelegentlich nachzuprüfen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Haus und Garten.

R. J. Glanzstärke aus Roßkastanien können Sie ohne viel Mühe selbst herstellen. Die geschälten Kastanien werden fein gerieben und in kaltem Wasser tüchtig gedrückt und durchgewaschen. Dann gießt man alles durch ein Haarsieb und läßt die Flüssigkeit stehen, bis sich die weiße Stärke am Boden des Gefäßes absondert. Die trübe Flüssigkeit gießt man vorsichtig ab, rührt die Stärke mit frischem Wasser durch und wiederholt das Abgießen so oft, bis das Wasser und die Stärke ganz rein ist. Diese ist nach dem Trocknen gebrauchsfertig.

R. C. in G. Das Romperit C der Dresdener Dynamitfabrik wird schon seit Jahren zur Bodenlockerung und zum Baumgrubenausheben gebraucht. Um zu verhindern, daß sich Gaskammern in der Erde bilden, sind die Sprengungen im August bis September auszuführen, wo die Erde verhältnismäßig trocken ist und wieder zusammensitzt. Um nachträgliches Zusammensinken zu verhindern, muß dem Boden genügend Zeit zum Sitzenlassen gegeben werden. Die Sprengung muß allerdings von einem Sprengmeister ausgeführt werden und unterliegt der behördlichen Genehmigung. In der Nähe von Wohnhäusern wird sie kaum bewilligt werden. Adresse der Firma: Dresden, Ferdinandstraße 16.

Ein Triumph der Wissenschaft!

Eine sensationelle Erfindung

Tausende dankbarer Damen und Herren!

Nur Dr. Hentschel's Wikö-Apparat D.R.G.M. beseitigt schnell und sicher alle Hautunreinheiten, wie Mitesser, Pickel, Pusteln, fleckige Haut, Hautgrieß, blassen, grauen Teint, ferner Runzeln, Falten, Krähenfüße, Doppelkinn. Die Haut wird zart und sammetweich, der Teint rein, blütenweiß und von schimmernder Durchsichtigkeit. Hohle Wangen, magere Körperteile erhalten Fülle, Form und Festigkeit Alle Unreinheiten des Blutes und der Haut werden **durch atmosphärischen Druck herausgesaugt,** und ein starker, beständiger Strom frischer Lebenssäfte und neuen Blutes wird nach den Zellen der Haut gezogen.

Diese glänzende Methode geht direkt auf die Ursache des Uebels, erweckt frisches Leben in der entkräfteten Haut, in den verfallenden Zellen, pflegt die Haut sowohl innerlich wie äußerlich, spornt die erschlafften Hautgefäße zu [illegible] entzieht ihnen alle die darin angesammelten

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

General-Anzeiger
Frankfurt a. M. Blatt 5
Nr. 87 Samstag, den 13. April 1912

Der Vice-Sheriff.

Eine Cowboygeschichte von **Alfred Manns**, Bremen.

Im Staate Texas, in der Nähe der kleinen Stadt Buenos Tiempos, d. h. etwa 80 englische Meilen davon, liegt hart an der mexikanischen Grenze ein Blockhaus; Fairy hill heißt die Gegend.

An einem schönen Herbstabend saßen hier bei 35 Grad Celsius im Schatten die Bewohner dieses Blockhauses bei Beefsteak und Maiskuchen beisammen. Bob und Bill, Jimmy und Jack waren die Namen der ehrenfesten Cowboys, die je ein Lasso in den ungeheuren Ebenen südlich der Llanos estacados geschwungen haben; ihnen war das Mehl und Wehe von dreitausend Stück Rindvieh anvertraut. Und wie versahen sie ihre Obliegenheiten! Mr. Clanham, ihr Brotherr, der in San Antonio wohnte, wurde allgemein um diese Perlen von Cowboys beneidet, aber wußte auch, was er an ihnen hatte und bezahlte glänzend. Nichts, garnichts war gestohlen worden, seit die vier vor einigen Jahren ihren Dienst angetreten hatten, weder ein Rind, noch eins der zwanzig Pferde, die gleichfalls ihrer Obhut anvertraut waren.

Bob, Jimmy und Jack gehörten zu dem typischen Typos, das heißt, sie waren halb Cowboys und halb mexikanische Gauchos, sie sprachen englisch und fluchten spanisch. Bill war ein junger Deutscher, und noch nicht sehr lange im Lande. Er hatte sich verblüffend schnell eingelebt, obgleich er bessere Tage gesehen zu haben schien; er sprach ein ziemlich reines Englisch, was aber von den übrigen nicht anerkannt wurde, bei denen nur der slang der Prairie galt, gewürzt mit spanischen Brocken und Kraftworten.

Schweigend hatten die vier ihr frugales Abendbrot verzehrt, schweigend hatten sie den beliebten little joker Tabak in ihre Maisköpfeife getan, und nun dampften sie, daß die Moskitos, Fliegen und Kakerlaken scheu vor Verzweiflung am Leben verzagten.

Bill war hinausgegangen, um noch einmal nach den Pferden zu sehen, es war seine Woche.

„Hundesohn," murmelte Jack; „ich traue dem Dutchman nicht."

„Du bist ein Narr, Jack, was hat Dir der Bill getan?" entgegnete Bob; „aber ich möchte Dich nicht kennen, Du alter Kanonensohn: wenn einer nicht nach jedem dritten Worte einen gräulichen Fluch losläßt, dann glaubst Du, er sei kein ehrlicher Cowboy."

Jimmy grinste belustigt, er mochte den Deutschen auch wohl leiden. „Hänge ihn, ich mag den Kerl nicht," brummte Jack weiter. Dann stand er auf. „Verdammt, man wird faul und rostig hier in dem verfluchten Loch."

„Du bist lange nicht betrunken gewesen, Jack. Du mußt mal wieder los, dann bist Du für eine Weile zu gebrauchen. Wie lange ist's her, daß Du den Barmann im pink burro halb totgeschlagen hast?" fragte Bob.

„Na, eine fünf, sechs Monate werden es her sein." antwortete Jack und kratzte sich etwas verlegen hinter den Ohren.

„Was hat Dir denn der arme Kerl eigentlich getan?"

„Hänge ihn, er hat mich schändlich beleidigt. Stehe ich da ganz ruhig an der Bar und erzähle in aller Freundlichkeit, wie ich damals den Canons den Gelst, der mir mit meinem kleinen Terrier durch die Lappen gegangen war, aus zweitausend Fuß Höhe mit dem Revolver heruntergeholt, und was glaubt ihr, was tat der Hundesohn? Lachen tat er, ja. Lachst Du über mich, Du Kätzergesicht? frage ich ihn; aber er lachte immer weiter. Caramba, sage ich und zieh ihn über die Bar, ich will Dir zeigen, wie man mit Gentlemen verkehrt. Aber wozu die Mühe, denn so'n Kerl lernt's doch nie, und ich glaube, ich habe mir etwas zu viel Mühe gegeben."

„Hm," meinte Bob lakonisch, „drei Rippen, ein Dutzend Zähne und ein Nasenbein."

Auch Jimmy rümpfte sich jetzt. „Ja, alter Bursche, und dann war die Höhe auch nicht zweitausend, sondern kaum zweihundert Fuß; ich war dabei. Uebrigens tu doch nicht so grimmig. Dir hat der Bursche selbst leid getan, denn als Du nüchtern warst, bist Du zu ihm hingegangen, hast ihm gesagt, Du hättest es nicht so böse gemeint, was ja allerdings ein schlechter Trost ist, und hast ihm eine hunderidollarnote aufs Bett gelegt, was ihm entschieden mehr wert war."

„Ja," sagte Jack nachdenklich und kleinlaut, „aber wenn das auch alles stimmt, was hat der Kerl an den Worten eines Ehrenmannes zu zweifeln, wo bleibt da Treu und Glauben?"

„O Jack, Jack!" lächelten die beiden anderen.

„Ach, laßt mich in Ruhe, Ihr macht's auch nicht besser."

Hier hatte nun allerdings Jack recht, denn alle vier waren sie böse Brüder, wenn sie einmal ausgingen; das Städtchen Buenos Tiempos war stets in nur zu begründeter Aufregung, sobald die Fairy hiller erschienen, denn wenn sie kamen, kamen auch gleich alle.

Bill war mittlerweile wieder hereingekommen.

„Fellers," nahm Bob das Wort, ich will Euch was sagen: es stimmt, sechs Monate sind wir nicht von Bau weggekommen; es wird Zeit, daß wir mal wieder einen kleinen Ausflug nach Buenos Tiempos unternehmen, die guten Leute dort möchten ja glauben, wir hätten sie ganz vergessen. Das ist der eine Grund; der andere Grund ist Jack, für Jack und seine Leber ist die Reise nämlich notwendig." — Jack murmelte etwas von verrücktem Volk, die drei anderen lachten — „und dann drittens, wir haben wieder einen hübschen Posten Geld beisammen, wir können es uns leisten, was meint ihr, Burschen?"

„All right," sagten die andern, und Jack nickte. „Wann wollen wir los?"

„Uebermorgen, denke ich; hier ist alles in Ordnung, umtreiben brauchen wir erst Ende nächster Woche, das Vieh ist in einem Keil zwischen zwei Flußläufen, und rennt uns nicht weg. Wir treiben morgen die Pferde zu Old Pet nach der crow ranch, dem seine Jungen werden auch mal ein Auge auf unser Vieh, und einer von ihnen bleibt mit dem Nigger dabei; Old Pet erlaubt das gern, wir sind ihm auch gefällig und Mr. Clanham hat nichts einzuwenden, dafür stehe ich. Abgemacht?"

„Abgemacht."

Den anderen Morgen, ganz früh, waren alle unterwegs, jeder auf seinem Lieblingspferd, den guten Revolver im Gürtel und viel Patronen. Die Büchsen hatte man zu Hause gelassen, wo Mike, ein halbwüchsiger Negerjüngling zurückblieb, der sonst den spärlichen Gemüseacker bestellte; John von der crow ranch wollte im Laufe des Tages kommen.

In Buenos Tiempos stand der Wirt vom „pink burro" — das ist „Rosa Maulesel" — in der Tür seiner Bar und neben ihm stand Joe, der Bar-Mann, seine Rippen waren inzwischen wieder angeheilt, die Nase ebenfalls, wenn auch schief, und die Zähne garnicht.

Der Wirt sah auf: „Was ist denn das für eine Staubwolke da hinten auf der Landstraße — scheinen Reiter zu sein — mächtig in Eile."

„Gott steh uns bei," sagte Joe ahnungsvoll, „das sind die Teufel von Fairy hill."

Und schleunigst drückte er sich in den verborgensten Winkel des Hauses. Den Wirt stieg die Angst ebenfalls hoch, er blieb aber doch stehen.

Und Joe hatte recht, es waren unsere vier Freunde, in vollem Galopp kamen sie angesetzt. Sie hatten sich auf halbem Wege in dem Wirtshaus zum „Ochsenfrosch" schon gehörig einen genehmigt und waren nun in der richtigen Stimmung.

„Fellers," rief Bob, „haltet an, wir wollen weiten. Wer im Trabe den pink burro den Buckel mit gefärbtem Wasser aus dem Fenster schießt, dem sollen die andern jeder fünf Dollars geben. Gilt's?"

„Es gilt."

Die Reihenfolge wurde ausgelost. Bob wurde erster, Jimmy zweiter, Bill dritter und Jack letzter.

„Schlanken Trab, vorwärts!" Und los ritten sie. Bob schoß; klack! ging die Fensterscheibe in Trümmer und die Kugel sauste dicht neben der Flasche ein; Bob winkte dem Wirt zu, der wie versteinert in der Tür stand, und sauste vorbei. Ebenso machte es Jimmy, der dem Wirt außer den Gruße noch eine halb verzierte Orange ins Gesicht warf. Bill traf, daß die Scherben flogen und der giftig grüne Saft der Flasche sich im Fenster entlerte.

„Bravo," schrieen Bob und Jimmy, die inzwischen gewendet hatten. Jack sagte nichts, er ärgerte sich, daß der Dutchman ihm zuvorgekommen war; er selber hätte noch viel schöner getroffen, so glaubte er nämlich. Aber alle bezahlten sie, und Bill sagte: „Nun absteigen, jetzt wird der „rosa Esel" beruhigt und die fünfzehn Dollar werden totgeschlagen."

„Gentlemen, gentlemen!" stöhnte der Wirt und schlug die Hände über den Kopf zusammen, „was sind das nur immer für Streiche."

„Sei still, alte Nase," schnitt ihm Bill das Wort ab, „was kostet der Beitel?"

„O Gentlemen, die teure Schelle und die gute Flasche mit dem wertvollen Bittern, ich weiß nicht, ob es für fünfundzwanzig Dollar zu ersetzen ist."

„Was, für die fünf Quadratfuß Fensterglas und die elende Flasche voll Jauche? Hier hast du sieben Dollar, da hast du gut mir dran verdient, und nun gib uns vier high balls."

„Gentlemen! gentlemen! Ihr ruiniert mich, Joe, vier high balls, Joe, o Joe — —"

Aber Joe kam nicht, und der Wirt mußte sich selbst bequemen, die Getränke herzutragen zu machen.

Das Städtchen Buenos Tiempos hatte etwa fünfhundert Einwohner, wovon die Neger ein ziemlich bedeutendes Kontingent stellten.

Die Schießerei hatte natürlich Aufsehen erregt und am Eingang zur Bar standen denn auch bald ein Dutzend Weiße und ein Dutzend Neger, Männer, Frauen und Kinder, die erwarteten, was sich weiter ereignen würde. Irgend etwas würde noch passieren, das wußte man aus Erfahrung, und die Neugier trieb die Leute her, trotzdem sie wußten, daß sie mindestens recht unliebsam in den Gang der Ereignisse hineingezogen wurden.

Die Pferde standen draußen im Schatten und hatten ihr Futter erhalten, der Negerjunge des Wirts gab ihnen gerade noch einmal zu saufen. Plötzlich setzte er den Eimer zur Erde, kam in den Barraum gelaufen und rief dem Wirt zu: „O boss, o Massa, de draußen lauft Stinktier über Feldweg."

Auf einen Wink von Bob schossen die vier Cowboys in die Höhe und auf den Ausgang zu, alles überrennend, was ihnen in den Weg kam. Wirt, Barschränke, Gäste, Gläser und Spuckknäpfe wälzten sich auf der Erde durcheinander.

Das zuschauende Publikum hatte bei der Schnelligkeit, mit der alles vor sich ging, ebenfalls keine Zeit, aus dem Wege zu gehen. Unsere Cowboys ließen sich aber nicht aufhalten, und mit den Rufen: „Was hat hier ein Stinktier zu laufen?" „Haltet das Stinktier!" und „Wir müssen das Stinktier haben," stürzten sie sich über die Leute, die bald ein wüstes Knäuel auf der Erde bildeten, Neger und alte Weiber, alte Negerinnen und Farmer, alles wild durcheinander. Das schimpfte und fluchte, als wenn die Hölle los wäre.

Die Cowboys kümmerten sich um den fürchterlichen Lärm nicht im geringsten, sondern betrieben ihre Pferde und jagten davon. Bob deutete auf die Hauptstraße: „Da läuft das Stinktier."

„In sehen war natürlich keines, aber das machte nichts, Bob schrie andauernd, „laßt es nicht entwischen, schießt Jungens, schießt!" Und nun wurde geschossen, daß einem Hören und Sehen verging. Getroffen wurde niemand, auch das Stinktier nicht, das vielleicht nur in der Einbildung des Negers existiert hatte.

So waren sie, immer schießend, durch die kleine Stadt gerast. Plötzlich, vor einem der letzten Häuser machten sie Halt.

Vollständig verblüfft zügelten sie ihre Pferde, denn vor ihnen stand mit drohend erhobenem Gewehr ein junges Mädchen, ein kräftig gebautes, hübsches junges Mädchen von ungefähr zwanzig Jahren, mit energischem Gesicht und unwillig blitzenden Augen.

„Halt!" rief sie.

Bob sah Bill an, Jack sah Jimmy an, hauptsächlich Jack vermochte sich gar nicht zu fassen, ganz entzückt starrte er das Mädchen an, nahm dann seinen sombrero ab und preßte ihn zwischen den Fingern, sagte aber keinen Ton.

Die Situation war so ungewohnt und komisch, daß die andern drei in ein lautes Gelächter ausbrechen. Bill fand sich zuerst wieder und indem er höflichst ebenfalls seinen sombrero lüftete, fragte er verbindlich:

„Womit können wir dienen, Senorita?"

„Ich bin die Tochter des Sheriffs. Glaubt ihr wilde Gesellschaft, ihr könnt tun, was euch beliebt, wenn der Sheriff einmal einen kleinen Jagdausflug macht?"

„O Senorita," erwiderte Bill, „wir sind in Ihrer Gewalt, was beschließen Sie über uns?"

„Erst gebt eure Waffen ab."

Bereitwillig wurde dieser Aufforderung Folge geleistet.

„Und wohin beliebt es Ihnen, uns zu führen?" fragte Bill weiter.

„Wohin sonst, als ins Bezirksgefängnis!"

„Ins Gefängnis?" fragten Bill, Bob und Jimmy mit unbändiger Heiterkeit.

„Lacht nicht, Kerl, folgt mir."

„Si, Senorita," sagte Jack ebenso bereitwillig als träumerisch, stieg zum Pferde und machte sich bereit, zum Gefängnis zu gehen, einer bescheidenen Hütte, die vielleicht noch fünfundvierzig Schritt entfernt lag. Jack wäre mit dem hübschen Mädchen in die Hölle gegangen, wenn sie es verlangt hätte.

Ungeheuer belustigt folgten die übrigen. „Seht nur den Jack an, wie verliebt er ist," flüsterte Bob den beiden andern zu.

„Brennt Lichterloh," meinte Jimmy, „der Spaß ist köstlich, nicht Billy?" Bill nickte schmunzelnd.

Als sie beim Gefängnis angelangt waren, nahte sich von der anderen Seite ein Reiter, ein kleiner behäbiger Mann mit gutmütigem Gesicht und vergnügten Aeuglein. Es war Mister Haussen, der Sheriff.

„Papa, gut, daß du kommst," rief ihm das Mädchen entgegen.

Der Hinzukommende riß Mund und Augen auf vor maßlosem Erstaunen, als er die sonderbare Gruppe bemerkte. Und es dauerte eine geraume Weile, bis er zu fragen vermochte: „Aber Bess, was bedeutet das?"

Und Bess erzählte, was passiert war, und wie sie sich hatte gezwungen gesehen, dem Anfang zu steuern und die Friedensstörer festzunehmen.

Bob, Bill und Jimmy standen grinsend dabei. Jack dagegen machte ein Gesicht, wie ein armer Sünder und sah alle Augenblicke schüchtern und verstohlen nach dem mutigen Mädchen hin.

Bei der Erzählung zuckte es verräterisch über das Antlitz des Sheriffs. Als Bess aber fertig war, brüllte er los, und es schüttelte ihn so, daß er fast vom Pferde gefallen wäre, welches bei dem unruhigen Gebahren seines Herrn lustlich wurde.

„O Bess," sagte er, als er sich etwas beruhigt hatte, „Du bist hier nicht in dem zahmen Staat Kansas. Du bist an der mexikanischen Grenze! Du sollst die Scherze gröber auch! Bist allerdings ja gegen Jahre fort gewesen, seit Deine gute Mutter tot ist, nu, gehörst aber doch zu uns, und Courage hast Du, das muß man Dir lassen, nicht wahr, Bursche?"

Alle nahmen wieder den Hut ab, und Jack tat das so andächtig und legte die Hand dabei so ausdrucksvoll auf seine Magengrube, wo er das Herz vermutete, daß alle übrigen von neuem lachen mußten. Auch Bess lächelte

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

etwas verschämt, kam aber schwollte sie wieder und sagte:

„Das war kein Spaß mehr, das war Aufruhr."

Mr. Hamson klopfte seiner Tochter auf die Backen: „Ich gut sein, die wer hier kenne ich, sind manchmal ein bißchen rauh, das muß wahr sein, aber lauter ehrliche Burschen, haben noch nie etwas Schlechtes angestiftet! Wild sind sie, yes," und lachend nickte er mehreremale, „aber schlecht, nein, schlecht sind sie nicht. Indessen Strafe muß sein, man bezahle einmal jeder gleich fünf Dollar in die Armenkasse und dann kommt nachher zum Diner zu mir. Bob soll euch zeigen, daß sie eine just so gute Köchin wie Polizistin ist."

Bereitwilligst wurden die fünf Dollar erlegt, und die Einladung ward mit vielem Danke angenommen. Bob war schon ganz freundlich geworden und gab lächelnd einem jeden seinen Revolver zurück, dann schüttelte man sich die Hände und nahm Abschied.

Unsere vier waren in der besten Laune und unterhielten sich über das Abenteuer. Nur Jack war Bill und lächelte selig.

Bob und Bill waren in ihren gemeinsamen Schlafraum gegangen. „Bob," sagte Bill, „bei dem Jack ist es Ernst, kennst das?"

„So," meinte Bob und gähnte, „na, laß ihn."

„Nein, Bob, der Jack ist ein großes Kind, dem muß man helfen, denn dieses bringt er nicht allein zuwege, und ich glaube, daß es sein Glück wäre. Die energische Bess paßt vortrefflich für Jack und — müßte mich sehr täuschen, wenn ich nicht bemerkt hätte, daß er ihr gefällt."

„Nun Henker, Bill, das ist eine kitzliche Sache; der Jack ist Dir nicht gram und wenn's mißlingt, dann kann's noch abgehen."

„Weiß ich alles," erwiderte Bill, „der Jack hat eine merkwürdige Abneigung gegen mich, aber ich mag den ehrlichen Burschen trotzdem leiden und will's riskieren, und morgen spreche ich mit dem alten Hamson und seiner Bess. Der Jack hat sich schon etwas erspart, und wenn der Sheriff ein bißchen zugibt, so kann Jack sich ein kleines Viehgut kaufen; die Sache geht. Und nun gute Nacht."

Am nächsten Morgen ging Bill wirklich zum Sheriff und setzte ihm die Sache vertraulich auseinander. „Hm," sagte der, „nütze so übel nicht. Jack ist ein tüchtiger Kerl, ein bißchen recht wild freilich, aber — — —" und er lachte sogar.

„Ja," fiel ihm Bill ein, „aber Miß Bessy wird mit ihm fertig."

„Ja glaub's eigentlich auch wohl," fuhr Mister Hamson fort. „Hm, wie gesagt, ist ein tüchtiger Kerl, der Jack, aber wißt Ihr denn auch, daß es sein Wille ist?"

„Na, Mister Hamson, werdet seine Blicke gestern wohl selbst gesehen haben, der will nur zu gern, dafür stehe ich. Der gute Bursche ist aber in solchen Sachen so unbeholfen, wie ein neugeborenes Kalb, dem muß man ein wenig zu Hilfe kommen."

„Well, will's Euch glauben, seid ja 'ne ehrliche Haut. Aber erst will ich mal die Bess fragen. Und er ging hinaus. Es dauerte aber gar nicht lange, so war er wieder da. „Ist ein verkauftes, reklatos Mädchen: Ja, ich will, sagte sie, er mag nur kommen."

„Dann ist die Sache abgemacht, ich bring ihn her."

Als Bill wieder in „pink burro" angelangt war, kam Jack gerade die Treppe herunter und ging auf den Wirt zu, der mit Joes Hilfe das Schlachtfeld aufräumte.

„Wieviel macht's?" fragte Jack gelassen.

O Gentlemen, gentlemen, wenn das nicht für hundert Dollar Schaden ist, so will ich kein ehrlicher Mann sein."

„Red' keinen Unsinn, alter Esel, hier sind hundert Dollar."

Der Wirt war ganz verdutzt, denn er hätte es sich nicht träumen lassen, daß er für die zehn Flaschen Schnaps hundert Dollar bekommen würde.

Inzwischen war Bill eingetreten. „Morgen Jack. Jack, der Wirt haut Dich übers Ohr."

„O Gentlemen — — —"

„Was schert's Dich!" sagte Jack grob.

„Gib Dir keine Mühe mit Unhöflichkeiten, Jack," erwiderte Bill, „weiß schon, willst Dich mit mir schießen. All right, bin dabei, aber erst höre. Ich war eben beim Sheriff der hübschen Bess wegen — —"

„Verfluchter Lump," schrie Jack, „willst Du mich auch noch foppen? Das sollst Du mir bezahlen." Er wollte auf Bill zu, wurde aber von Bob und Jimmy zurückgehalten, die in diesem Augenblick hereinkamen.

„Hallah, was ist los?"

„Ach," sagte Bill, „ich wollte Jack erzählen, daß ich für ihn beim Sheriff Freiwerber gespielt habe, das nimmt er mir nun aber übel. Was ist da zu machen? Jetzt muß ich noch einmal hin und fragen, ob die Bess mit mir fürlieb nehmen will, gleub's aber kaum, denn die ist in einen gewissen Jack verknarrt. Aber vielleicht bleibt mir die Demütigung erspart, denn gleich will sich Jack mit mir schießen, und Jack holt in einen Geier mit dem Revolver aus zweitausend Fuß Höhe herunter. Armes Mädel," sagte er dann mit komischem Bedauern, „den sie mag, der will sie nicht, und der will, wird in einer halben Stunde totgeschossen ... armes Mädel."

Jack stand wie versteinert; er suchte vor Aufregung: „Ist das wahr, Fellow, oder ist das Hohn?"

„O'ist schon so," sagte Bob, „der Bill hat mir schon gestern abend erzählt, daß er Deinetwegen zum Sheriff wollte."

Jack konnte sich immer noch nicht fassen. „Das hast Du für mich getan, Du verdammter Duckman, wollte sagen Du lieber Kerl!" Und nun konnten ihn die beiden nicht mehr halten, er riß sich los und stürzte auf seinen ehemaligen Feind zu, sicher hätte er ihn vor Wonne umgebracht, wenn unter Billy nicht so gut bei Knochen gewesen wäre.

„O Billy, ich habe geglaubt, Du wolltest sie, und sie wollte Dich, und Dich habe ich verkannt, auf Dich habe ich geschimpft. Aber jetzt werde ich niemals wieder schimpfen, gewiß nicht! Was hast Du zu gaffen, Du grimlebriges Affengesicht," rief er Joe zu. „Hole Champagner und das schnell und viel, Billy, wenn Du mich lieb hast, so mußt Du jetzt Champagner mit mir trinken, alle, alle müssen mit mir trinken."

„Nein," sagte Bill, „jetzt gehst Du erst hin und verlobst Dich mit Deiner Braut, heute abend trinken wir mit Dir so viel Du willst."

„Ja, Du hast Recht, Bill, das hatte ich ganz vergessen, das Verloben. Du hast immer recht, Billy." Und er wollte wieder zärtlich werden. Bill schüttelte ihn lächelnd ab und Jack tanzte in der Bar umher.

Jack und Bess wurden ein Paar.

Als Old Pat das hörte, meinte er vergnügt: „Nun hat er sich doch noch den Sheriff auf den Hals geladen."

Jack aber ward glücklich mit seinem Vizesheriff und er freute sich seines letzten Cowboystreiches. Denn daß es sein letzter war, dafür sorgte Bess und seine Würde als Herdenbesitzer.

Für die Hausfrau.

Weglegen der Wintergarderobe.

Jeder Saisonwechsel bringt der Hausfrau ein gerüttelt Maß von Mehrarbeit. Gilt es doch nicht nur die Kleidungsstücke für die kommende Jahreszeit herzurichten, sondern auch die nun nicht mehr getragene Garderobe zweckentsprechend aufzubewahren, ohne daß sie durch Zerdrücktwerden Schaden leidet. Hierzu kommt noch die große Mottengefahr, die nach dem letzten heißen Sommer in diesem Jahre ganz gewiß ernst zu nehmen ist und, da auch in Großstädten der Platz in den Wohnungen meist beschränkt zu sein pflegt, erfordert die zweckentsprechende Aufbewahrung der Wintersachen viel Nachdenken.

Wollte man die Kleidungsstücke, wie sie getragen wurden, wegpacken, so gäbe das im wahren Sinne des Wortes, ein „gefundenes Fressen" für die bösen Motten. An nichts nagen nämlich diese kleinen Schädlinge lieber, als an staubigen, fettigen oder schmutzigen Stellen. Daher ist gründliches Klopfen die Grundlage für jeden Mottenschutz. Auch sorgfältiges Ausbürsten von innen und außen, namentlich auch der Taschen, ist von Nöten. Schmutzige Ränder entferne man durch kräftiges Abbürsten mit Salmiakwasser, jeder etwa auftauchende Riß ist sogleich auszubessern. So sollten auch Hosenböden und Ränder nachgesehen, eingelegt und umgebogen werden, wenn es nötig ist. Aus Damentaillen sind die Schweißblätter zu entfernen, zu waschen und wieder einzunähen, wobei zu beachten ist, daß das Blatt nur an den Rändern ringsherum festzunähen ist. Wer den Sommer über einen ganzen Schrank entbehren kann, benutze ihn zum Aufbewahren der Wintergarderobe, die man sich dadurch praktisch und fast absolut sicher vor Mottenschaden schützen lässt. Man kann auch eine festgefügte Kiste mit gutschließendem Deckel verwenden. Die Bedingung ist nur, daß alle Wände fugenfrei sind, so daß nichts hereinkriechen kann. Zur Sicherheit aber tapeziere man alle Seiten mit Zeitungspapier aus, das einen gründlichen und kostenlosen Schutz gegen Motten bildet, nachdem man Schrank oder Kiste mit Soda und Seifenlauge gründlich gereinigt hatte. Herrenhosen und Westen kann man zur Platzersparnis auf den Schrankboden flach legen. Müssen die Hosen umgebogen werden, so lege man eine Zeitungspapierrolle dazwischen, wodurch ein häßlicher Bruch vermieden wird, was man sich auch für andere zusammenzulegende Kleidungsstücke zur Regel machen sollte. Auch die Aermel der Mäntel und Jacken stopfe man mit Wülsten aus Papier aus, was sie nach allen Richtungen hin schützt. Am bequemsten hängt man die Garderobe nun auf Bügeln auf, besonders wertvolle Stücke schütze man durch eine Hülle, die sowohl aus zusammengeklebten Zeitungspapier, wie auch aus altem Leinen bestehen kann. Ist nun die Garderobe im Schrank, so streue man tüchtig feingemahlenen Pfeffer hinein, lege Wollabfallpapierbeutel dazu und bedecke den gesamten Inhalt mit einem Vorhang, z. B. einem Bettlaken. Dann schließe man den Schrank, der seinen Inhalt treu vor Schaden bewahren wird.

Obgleich Stiefel nicht der Mottengefahr ausgesetzt sind, empfiehlt es sich doch, um sie vor dem Vergilben schützen. Jede Hausfrau aber soll jeder liegenden Motte nachstellen, wenn auch, wie der Volksmund sagt, die fliegende Motte unschädlich ist, so ist sie doch die Mutter der bösen Raupen, die argen Schaden anrichten, wo auch immer sie auftreten, und deren gefräßigen Kauwerkzeugen manches wertvolle Stück schon zum Opfer gefallen ist.

Frau Lehrer Marie J.....

Klöße.

In der jetzigen genußsormen Zeit dürften der Hausfrau Mehl- und andere Klöße willkommen sein, die sättigen, dabei nahrhaft sind und doch mit bescheidenen Mitteln herzustellen gehen.

Schlesische Gekellöße.

30 Gramm Hefe werden mit einem Kaffeelöffel Zucker und etwa einem viertel Liter voll lauer Milch gut verrührt und auf einer mäßig warmen Stelle zum Gehen aufgestellt. Ein und ein halbes Pfund Mehl werden gesiebt und ein Pfund davon in eine erwärmte Schüssel getan. Dann kommt ein zerschlagenes Ei, eine Prise Salz und das inzwischen gehegene Hefenstück. Man vermengt alles gut und schlägt den Teig so lange, bis er große Blasen schlägt und sich rein von der Schüssel löst. (Sollte der Teig nicht geschmeidig genug sein, so kann man vorsichtig etwas laue Milch dazu geben.) Nun stellt man den, mit etwas Mehl leicht bestreuten und überdeckten Teig an eine warme Stelle und läßt ihn hochkommen. Dann kommt er auf ein mehlbestreutes Brett und von dem zurückgelassenen halben Pfunde Mehl wird soviel darunter geknetet, daß ein guter, fester Teig entsteht, den man etwa zwei Finger dick ausrollt und mit einem gemeßten Wasserglase aussticht. Diese Klöße läßt man auf dem Brett nochmals aufgehen, worauf sie in eine große Pfanne mit kochendem Wasser gelegt werden, in der sie schwimmen können, und in der sie auf jeder Seite vier Minuten kochen müssen. Dann werden sie mit zwei Gabeln aufgerissen und mit Fruchtsauce bald gegessen. Gekellöße sollen bei der Mahlzeit nie mit dem Messer geschnitten, sondern mit zwei Gabeln zerrissen werden, da sie sonst zusammenfallen.

Schinkenklöße.

Das am Knochen des Schinkens beim Aufschneiden zurückbleibende Fleisch ist oft sehr preiswert zu erhalten. Man hackt diese Schinkenreste recht fein und rechnet auf angefähr ein halbes Pfund Fleischmörsel sechs Brötchen, die ebenfalls in Wasser geschnitten und mit fein gehackter Zwiebel in Fett ausgebräet worden sind. Hierzu kommt: sechs in Milch oder Wasser geweichte, gut ausgedrückte Brötchen, zwei Eier, Salz, und so viel Mehl, daß die mit einem Löffel abgestochenen Klöße in kochendem Salzwasser zusammenbleiben. Man rieht sie mit verlassener, gebräunter Butter an.

Kartoffelklöße.

Man kocht die hierzu zu verwendenden Kartoffeln am besten am Abend vorher mit der Schale ab. Am anderen Morgen werden sie geschält und fein gerieben. Etwa drei Eßlöffel feingehackten geschnittenen Speck läßt man in der Pfanne etwas anbraten, gibt ihn dann zu den Kartoffeln, die mit einem oder mehreren Eiern (je nach Größe), dem Gierschnee, etwas Salz, geriebenem Brötchen und so viel Mehl vermengt werden, daß ein fester Teig entsteht. Man rollt dann in gemehlten Händen Klöße, die in Salzwasser gekocht werden. Hierzu schmeckt gut eine Heringssauce. Man röstet Mehl in Fett an, in dem zuvor feingehackte Zwiebel gedünnt hatte. Dann wäßrt und erwärmt man einen gewässerten Salzhering, gibt die Gräten der Sauce, die mit Wasser langsam kochen muß. Nun gibt man sie durch ein feinmaschiges Sieb und fügt das so Brei gedachte Heringsgericht dann. Ein Gelbei verbessert Geschmack und Nahrhaftigkeit.

Brötchenklöße.

Etwa sechs geriebene und sehr gewässerte, gut ausgedrückte Brötchen werden mit Ei, Salz und so viel Mehl vermengt, daß ein gut haftbarer Teig entsteht, den man durch Zugabe von geriebenen Mandeln, Fett oder Butter, Zitronenschale oder Zimmt verfeinern kann. Mit einem Löffel sticht man Klöße ab, die in Salzwasser gekocht, mit Fettwerkfauce angerichtet werden. Etwas übrig gebliebene Klöße kann man in eine gebutterte Puddingform legen, einige Rosinen sowie ein in Milch verrührtes Ei darübergießen und im Wasserbade kochen.

Wenn man dem Kochwasser für Klöße etwas in kaltem Wasser aufgelöstes Mehl zugibt, kochen sich die Klöße glatter und runder, als in klarem Salzwasser und zerfallen nicht so leicht. Das Kochwasser sollte stets für eine Suppe benützt werden.

Berta Schwarz, herrschaftliche Köchin.

Allerlei Ratschläge.

Eiweiß läßt sich rascher zu Schnee schlagen, wenn es recht kalt steht und eine Prise Salz dazu gegeben wird.

Fleckige Messerklingen können durch kräftiges Abreiben mit Zigarrenasche gereinigt werden, ohne daß sie dazu Kratzspuren leiden.

Schmutzige Herdplatten werden mit heißem Sodawasser, dem Essig zugefügt ist, und gestebtem Sande gut abgerieben, so lange sie noch warm sind, um bald wieder blank zu sein.

Kokosmatten brauchen von Zeit zu Zeit eine gründliche Reinigung. Man klopft und bürstet sie zu diesem Zwecke gründlich auf beiden Seiten aus und bürstet sie dann mit gut warmer Seifenlauge auf beiden Seiten ab, worauf sie nach gründlicher Spülung, an heißen in Zugluft, getrocknet werden.

Petroleum- oder Fettflecke lassen sich aus Papier und Stoffen durch Auflegen eines Breies aus Benzin und Magnesia entfernen. Ist der Brei, der nicht zu flüssig sein darf, da sonst Ränder entstehen, trocken, entfernt man ihn durch Abbürsten mit einer weichen Bürste. Dieses Verfahren kann bei alten und hartnäckigen Flecken wiederholt werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

	3½	(80%)	"	3	Wechsel u. ungef.	—
	3½	„Pfandbrief-Bk.	"	83.25	Mexikan. Silb.-Conv.	169.22
	4	Rh. Hyp.-Bank	"	93	Amsterdam	80.45
	4	" " 1917/19	"	93.40	Antwerpen, Brüssel	80.40
20	4	" " 1921	"	94.50	Italien	20.50¾
	4	" " 1923	"	95.60	London (Scheck)	81.05
30	4	" " Com. 1923	"	97.40	Paris	80.80
	4	" "	"	83.20	Schweizer Bankplätze	84.90
	3½	" " Com. Obl	"	83.20	Wien	
30	3½					

35 X

r. Dienstag, 11. November 1913

tan-
Dr.
ere

he
its

der
e s

Verlosungen. (Ohne Gewähr.)

Gewinnziehung der Oesterreichischen 1860er Lose. 600,000 Kronen Serie 13,308 Nr. 17, 100,000 Kronen Serie 18,26 Nr. 20, 50,000 Kronen Serie 2231 Nr. 20, je 20,00 Krone Serie 12,976 Nr. 3 und Serie 18,436 Nr. 9, je 10,000 Krone Serie 190 Nr. 7, Serie 2231 Nr. 5, Serie 2577 Nr. 2, Seri 2589 Nr. 8, Serie 6944 Nr. 10, Serie 9215 Nr. 3, Serie 935 Nr. 20, Serie 10,484 Nr. 2, Serie 10,835 Nr. 7, Serie 11,59 Nr. 3, Serie 13,977 Nr. 7, Serie 15,930 Nr. 18, Serie 16,04 Nr. 18, Serie 16,163 Nr. 9 und Serie 17,448 Nr. 2, je 200 Serie 59 Nr. 18, Serie 122Nr. 20, Serie 617 Nr. 6, Seri 1669 Nr. 4, Serie 1781 Nr. 11, Serie 2319 Nr. 11, Seri 3087 Nr. 1, Serie 3768 Nr. 2, Serie 4535 Nr. 8, Serie 514 Nr. 10, Serie 6240 Nr. 17, Serie 7414 Nr. 7, Serie 741 Nr. 14, Serie 7505 Nr. 15, Serie 7618 Nr. 9, Serie 845 Nr. 5, Serie 8458 N. 9, Serie 8475 Nr. 5, Serie 10,088 Nr. 5 Serie 10,133 Nr. 10, Serie 12,389 Nr. 4, Serie 12,847 Nr. 12, Serie 14,628 Nr. 7, Serie 14,675 Nr. 2, Serie 16,033 Nr. 9, Serie 16,823 Nr. 18, Serie 17,313 Nr. 16, Serie 17,379 Nr. 15, Serie 17,394 Nr. 16 und Serie 17,708 Nr. 9 Auf übrige in verlosten Serien enthaltenen 7750 Lose fäll je 1200 Kronen.

Wiener Kommunallose von 1874. In der letzten Ziehu wurden folgende Serien verlost: 121 214 277 313 552 5 1808 1962 2010 2172 2

* **Das Trocknen der Wäsche in der kalten Zeit.** In den Haushaltungen, in denen die Wäsche noch im Hause gewaschen und getrocknet wird, beginnt mit der kalten Jahreszeit eine Misere. Auf dem Boden gefriert die Wäsche leicht, wenn sie über Nacht hängt, im Freien kann man sie nicht mehr trocknen und das Trocknen in der Küche ist ebenso wie im Zimmer aus hygienischen Gründen nicht anzuraten. Schließlich bleibt der ratlosen Hausfrau nichts anderes übrig, als sich einige Tage damit zu behelfen, in einem Zimmer, das man wenig benutzt, die Wäscheleine zu spannen. Es sei hier ein Vorschlag gemacht, wie sich die Hausfrau das Trocknen zu einer kleinen Aufgabe machen kann, wenn sie sich einmal etwas Zeit nimmt, sich einen Trockenapparat herzustellen. Zwei Querstangen von 40 Zentimeter Länge werden durch eine Längsstange von einem Meter Länge verbunden. In die Querstangen werden in Abständen von je 5 Zentimeter Haken eingeschlagen, und diese Haken werden durch

Trockenschnüre miteinander verbunden. Eine solche Leine verbindet immer je einen Haken rechts und einen Haken links. Auf die Weise kann sich die Hausfrau Platz für eine Trockenschnur von 9 Meter Länge verschaffen, eine Schnur, die sie sonst nirgends anbringen kann, weder auf dem Boden noch im Garten. Dieses Gestell ist ein idealer Wäschetrockner, da es schon einmal überall angebracht werden kann, wo man einen luftigen Ort zum Trocknen findet. Bei dem Einschlagen der Haken muß man darauf achten, daß sowohl die Haken, wie die Nägel rostfrei sind, damit die feuchte Wäsche nicht darunter leidet. Am besten wird es sein, sich nach diesen Angaben das Gestell beim Tischler anfertigen zu lassen, da er es so gestalten kann, daß sich die Leisten nicht drehen. Für die Säuglingswäsche, die ja jeden Tag gewaschen werden muß, und jeden Tag trocknen soll, ist es geradezu wunderbar. Man kann das Trockengestell leicht transportieren, und wird nicht in die Verlegenheit kommen, überall Wäsche hängen zu haben, was ebenso unangenehm für die Hausfrau wie für die Mitglieder der Familie

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Das Haltbarmachen von Tomaten auf verschiedene Art sowie Tomatenrezepte.

Man kann frische Tomaten bis gegen Weihnachten haben, wenn man grüne, aber völlig ausgewachsene Früchte mit einem kurzen Stengelstück abschneidet, sie einzeln auf flache mit Sägespänen gefüllte Kistchen legt und diese in einem trockenen, frostsicheren Raum aufbewahrt. Will man die Nachreife beschleunigen, braucht man nur die gewünschte Anzahl über dem Herde aufzuhängen oder in die Sonne zu legen. Oefteres Nachsehen, Umwenden und Ausmerzen etwa weich werdender Früchte ist erforderlich. Ein anderes Verfahren ist das Einsalzen. Es ist niemals so sicher, als das Sterilisieren, immerhin lassen sich, wenn man sorgfältig verfährt und über einen trockenen, kühlen Aufbewahrungsraum verfügt, gute Erfolge erzielen. Eine Anzahl möglichst frisch gepflückter Tomaten wäscht und trocknet man gut ab, dann packt man sie dicht nebeneinander, aber nicht etwa drückend, in nicht zu große Steintöpfe oder Gläser. Eine Lake, für die auf das Liter Wasser 125 Gramm Salz gerechnet wird, wird gekocht und abgekühlt über die Früchte gegossen, nach Belieben kann man auch 1 Gramm benzoesaures Natron = 1 Tablette hinzufügen, diese Früchte sind dann leicht zu beschweren, daß die Flüssigkeit darüber steht, und zu verbinden. Auch hier ist häufiges Nachsehen und unter Umständen sofortiger Verbrauch eines nicht ganz tadellosen Topfes Bedingung. Vor Gebrauch müssen die Früchte etwas gewässert werden. Sie lassen sich gut als gefüllte Tomaten oder Salat zubereiten.

Pikante Tomaten als Beigabe zu Kartoffel- und Grützbratlingen, Röstkartoffeln und ähnlichem. 3 Pfund gleichmäßige, mittelgroße reife Tomaten werden einige Male mit einer Nadel durchstochen, leicht gesalzen und 1 bis 2 Tage hingestellt. Dann werden sie gewaschen, getrocknet und zusammen mit je 50 Gramm Zwiebel- und Selleriescheibchen in ein passendes Gefäß gelegt. Vorher hat man $^3/_4$ Liter mittelscharfen Essig mit 2 Eßlöffeln Zucker, 1 Teelöffel voll Senfkörner, dem nötigen Salz und Pfeffer, sowie einigen Nelken und Gewürzkörnern aufgekocht. Diese Flüssigkeit gießt man abgekühlt über die Früchte, beschwert sie etwas und verbindet sie.

Ein Verfahren, das fast absolut sicher ist und am häufigsten angewendet werden sollte, auch in staatlichen Obstverwertungskursen immer empfohlen wird, ist das **Sterilisieren von Tomatenbrei in kleinen Portionsflaschen.** Hierzu werden die Früchte zerbrochen, leicht gesalzen und vorsichtig ohne Wasser weichgekocht. Nachdem er durch ein Sieb gerieben, wird der dünne Brei, ohne daß er vorher eingedickt wird und dadurch sein Aroma verliert, mit einem Trichter in Flaschen gefüllt, deren Größe einem einmaligen Verbrauch entspricht. Einige Centimeter des Flaschenhalses müssen freibleiben. Die Flaschen sind zu verkorken und mit Apothekerschlinge (kein Papierbindfaden) zu verbinden. Dann kocht man sie, mit etwas Zeug umwickelt und bis einige Centimeter unter den Kork im Wasser stehend, je nach Größe 30 bis 60 Minuten. An Stelle der Korke kann man auch Watte- oder Leinwandstreifen zu einem festen Pfropf aufwickeln. Dieser muß so fest in der Flasche sitzen, daß man sie an ihm hoch heben kann, braucht aber nicht fest gebunden zu werden. Der Kork muß nach dem Erkalten noch einen Lack- oder Wachsüberzug haben (Siegellack- und Lichtreste).

Suppenmehl aus Tomaten stellt man her, indem man steifen Tomatenbrei kräftig mit Salz und feingeschnittenen Zwiebeln würzt und ihn mit dem gleichen Gewicht Mehl mischt. Dieser Brei wird fingerdick auf nasses Pergamentpapier gestrichen und auf Backblechen oder Horden bei guter, gleichmäßiger Wärme (40 bis 60 Grad Celsius) getrocknet. Ist er völlig trocken, wird er vom Papier, das unter Umständen an der Unterseite befeuchtet werden muß, gelöst, zerbröckelt und in dicht schließenden Gefäßen aufbewahrt. Beim Gebrauch rührt man die Masse kalt an und läßt sie in kochende Flüssigkeit einlaufen.

Tomatenmarmelade. Fertig gestellter, ohne Wasser gekochter Tomatenbrei wird einige Stunden zum Ruhen hingestellt, das Dicke setzt sich dann, so daß man die obenstehende Flüssigkeit abschöpfen und als wertvolle Suppenwürze entweder gleich verbrauchen oder haltbar machen kann. Das übriggebliebene steife Mus wird nach Vermögen gesüßt, mit Zimmet, Nelken, Zitronenschale oder Ingwer beliebig gewürzt und gut durchgekocht. Wenn man nicht mindestens 300 Gramm Zucker auf 500 Gramm Mus nehmen kann, ist die Marmelade entweder zu sterilisieren oder mit benzoesaurem Natron haltbar zu machen.

Grüne Tomaten als Senfgurken. Alle grünen Tomaten, von den kleinsten bis zu den größten, werden im Herbst, wenn mit dem Eintritt des ersten Frostes gerechnet werden muß, von den Stöcken genommen. Man schneidet sie in Hälften und bedeckt sie mit einer Flüssigkeit, die zur gleichen Hälfte aus Wasser und Essig gemischt und auf das Liter mit 25 Gramm gesalzen wird. Darin sollen sie 6 bis 8 Stunden stehen, dann werden sie auf einem Sieb abgetropft und wieder in lauwarmen, vorher abgekochten, leichten Essig gelegt. Am nächsten Tage wird der Essig abgegossen, gekocht und abgekühlt wieder über die Früchte gegossen. Tags darauf kocht man auf 4 Pfund Früchte 1 Liter Weinessig mit $^1/_2$ Liter Wasser, 150 Gramm Zucker, einigen Nelken, 1 Lorbeerblatt, einer Messerspitze Pfeffer und einem kleinen Stück Ingwer auf. Die unterdessen wieder gut abgetropften Tomaten werden mit 50 bis 80 Gramm geschnittenen Zwiebeln, 30 Gramm Meerrettichwürfeln in einen Topf geschichtet, mit dem Essig übergossen und mit einem Beutelchen aus weißem Stoff, das 30 bis 40 Gramm Senfkörner enthält, bedeckt. H. J.

Kürbisgemüse mit Tomaten. Kürbis wird in Nudelstreifen fein geschnitten oder gehobelt eingesalzen; mit etwas Essig übersprizt läßt man sie 1 bis 2 Stunden stehen. Inzwischen bereitet man eine helle, leichte Mehlschwitze, gibt die gut ausgedrückten Kürbisnudeln hinein und dann einige Löffel Tomatenmus und etwas Würfelbrühe. Das Tomatenmus bildet eine treffliche Aushilfe für den jetzt fehlenden sauren Rahm. Das Gemüse wird schnell fertig gekocht und schmeckt würzig und sehr angenehm.

Honigersatz aus Tomaten. I. Dem Gartenbesitzer, dem Tomaten reichlich zur Verfügung stehen, sei Bereitung von Tomatenhonig besonders empfohlen, denn er ist von vorzüglichem Geschmack und zu Pfefferkuchen und sogenannter Kriegskuchenbäckerei gut verwendbar. Man kann auch durch Gewürzzugabe den Geschmack beliebig verändern. Die Tomaten werden gereinigt, durch die Fruchtpresse getrieben und das Mus dann abgewogen. Nun kocht man entkernte Zitronen mit Wasser aus, und zwar auf 1 Kilo Brei 1 Zitrone und 1 Tasse Wasser. Das Zitronenwasser wird 25 Minuten gekocht, dann die Zitronen herausgenommen, das Wasser durch ein Sieb zum Tomatenbrei und dem abgewogenen Zucker beigegeben. (Auf 1 Kilo Brei 250 Gramm Zucker.) Die Masse wird unter fleißigem Umrühren so lange gekocht, bis man merkt, daß sie etwas dick vom Löffel läuft. Man kann den Honig ohne Würzgeschmack kochen, doch ist es ratsam, irgendein Gewürz nach Geschmack beizugeben, sei es Vanille, Ingwer, Kardamom oder Zitronen- bzw. Orangenschalen. Das Gewürz wird erst vor dem Fertigsein beigegeben und noch kurze Zeit mitgekocht. Der Honig wird heiß in die bestimmten Gefäße gegeben und nach dem Erkalten auf irgendeine erprobte Art ganz luftdicht abgeschlossen. Der Tomatenhonig wird nach dem Erkalten noch dicker.

II. 1 Kilo zerschnittene Tomaten werden mit $1^1/_4$ Liter Wasser ganz weichgekocht und auf ein gespanntes Tuch gegossen zum Ablaufen. Drücken der Masse ist zu vermeiden, da es den Honig trübt. Die durchgelaufene Masse wird mit 500 Gramm Zucker so lange gekocht, bis sie dicklich vom Löffel läuft, in die bestimmten Gefäße gefüllt und luftdicht verschlossen. Um alles zu verwenden, streicht man den Rückstand durch ein Haarsieb und verwendet ihn gleich zu Speisen oder kocht ihn zu baldigem Gebrauch ein. — Für Tomatenhonig können die minderwertigen Früchte verwendet werden. M. B.

Reisgerichte.

Der jetzt verteilte oder im freien Handel käufliche Reis ist lange nicht so gut behandelt wie der früher eingeführte. Wir müssen den Reis waschen und verlesen; sollte er dumpfigen Geruch haben, so lüftet man ihn ausgebreitet einige Tage und brüht ihn rasch, ehe er verwendet wird. Zu feinem Risotto ist er dann nicht verwendbar. Alle nachfolgenden Gerichte, soweit sie zu braten sind, werden durch Beigabe von Speckscheiben verbessert.

Reisring mit Pilzgemüse. Risotto: $^1/_2$ Pfund Reis waschen, völlig trocknen lassen. Einen gehäuften Eßlöffel Fett oder Butter läßt man steigen, gibt einen gehäuften Eßlöffel gehackte Zwiebel, dann den Reis hinein. Rührt ständig, bis er goldgelb ist, füllt $^1/_2$ Liter Maggifleischbrühe auf, läßt ihn zugedeckt 2 Minuten kochen und stellt ihn 1 bis $1^1/_2$ Stunde in die Kiste. Den heißen Reis muß man vor dem Anrichten in eine ausgespülte Ringform drücken, am Herd oder in kochendem Wasser etwas stehen lassen, auf gewärmte Platte stürzen und mit fertigem Pilzgemüse wie Pfifferlinge, Steinpilze und dergleichen füllen, Petersilie darüberstreuen und sofort reichen.

Reisring mit Zwiebelgemüse in Tomaten. Nußgroße Zwiebeln werden gehäutet, in steigendem Fett angebraten, etwas Zucker darauf gestreut, kochendes Wasser und Salz dazu gegeben und in etwa 15 Minuten gargedämpft; die lange Brühe ist gut zu binden. Tomaten werden ausgehöhlt, mit dem Zwiebelgemüse gefüllt, scharf gebraten und nach 10 Minuten in die Mitte des Reisringes dicht nebeneinander gesetzt.

Reisring mit dicklich gebundenem **Leipziger Allerlei** oder mit **Blumenkohl,** der mit **Tomatenbeiguß** bedeckt wird, oder mit **Wirsinggemüse** gefüllt, bietet Abwechslungen.

RUDOLPH HERTZOG

Breite Strasse **BERLIN C 2** **Brüderstrasse**

Muster-Bestellungen bitte zu richten an: **Rudolph Hertzog, Probenversand 22, Berlin C 2, Breite Str.**

Seidenstoffe und Samte

für Herbst und Winter

Einfarbige glatte Seidenstoffe
Reinseidene schmiegsame Stoffe in neuzeitigen Webarten. Reiche Auswahl neuer Tages- und Lichtfarben . Meter M. **18.— bis 62.—** Breite 42—130 cm

Einfarbige gekreppte Seidenstoffe
Reinseidene weichfließende, mattglänzende Gewebe in den neuesten Farben . . . . . Meter M. **47.— bis 67.50** Breite 90—100 cm

Reinseidene Schleierstoffe
Leichte durchsichtige Gewebe, in vielen neuen Farben, elfenbein und schwarz . . . . . Meter M. **19.80 bis 30.50** Breite 100 cm

Reinseidene Kostümstoffe
Gediegene schwerfallende Seidenstoffe, glatt und kariert. In neuen ruhigen Straßenfarben sowie in schwarz . Meter M. **48.75 bis 76.—** Breite 85—98 cm

Imprägnierte Mantelseide
Reinseidene vollgriffige Taft-Bindung, in neuen Straßenfarben sowie in schwarz . . . . . Meter M. **63.75** Br. 125—130 cm

Rohseidenstoffe (Naturfarben)
In- und ausländische Erzeugnisse . . . . . Meter M. **25.— bis 75.—** Breite 70—85 cm

Gestreifte Seidenstoffe
Schmale und breitere Streifen in schönen mittleren und dunklen Farbenstellungen . . . . . Meter M. **15.— bis 50.—** Breite 43—90 cm

Karierte Seidenstoffe
Kleine und größere Karos in vornehmen Farbenstellungen auf mittlerem und dunklem Grunde . . . . . Meter M. **21.45 bis 75.—** Breite 47—100 cm

Bedruckte Seidenstoffe
Streifen-, Punkt-, Blumen- und Phantasie-Muster auf klaren und dichten reinseidenen Grundstoffen . . . . Meter M. **25.— bis 55.—** Breite 58—130 cm

Weiße u. elfenbeinfarb. Seidenstoffe
Reinseidene glatte und gekreppte Gewebe. **Sonder-Auswahl von Braut-Seiden** . . . . Meter M. **20.— bis 82.—** Breite 42—130 cm

Schwarze Seidenstoffe
Reine Seide. In allen neuen Webarten, glatt und gemustert. Meter M. **18.— bis 90.—** Breite 42—130 cm

Reinseidene Futterstoffe für Jacken, Mäntel u. Pelze
Glatte Atlasgewebe und reiche Damastmuster in prächtigen Farbenstellungen . . . . . Meter M. **40.— bis 75.50** Breite 70—89 cm

Farbige u. schwarze Seiden-Samte
glatt und gestreift . . . . . Meter M. **29.— bis 128.—** Breite 45—105 cm

Farbige und schwarze Baumwollen-Samte
(Velvets) glatt und gerippt . . . . . Meter M. **26.50 bis 68.50** Br. 55—70 cm

Schwarze glatte Mantel-Samte
(Velours du Nord). Bewährte Hochflorsamte . Meter M. **74.25 b. 108.50** Breite 74—76 cm

Mantelplüsche in schwarz u. farbig
glatt und gepreßt (Fellnachahmungen) . . . . Meter M. **21.— bis 84.—** Br. 110—115 cm

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Statt in einer Ringform angerichtet kann **Reis mit Gemüse** auch in feuerfester Form gebacken werden. Statt als Risotto wird der Reis mit Fleischbrühe (Maggi) gekocht, Boden und Rand der Form daumendick bestrichen und in die Mitte das Gemüse gefüllt. Mit geriebenem Brot bestreut und Butterflöckchen versehen, wird das Gericht besonders schön. Bei hellem Gemüse, Blumenkohl, Leipziger Allerlei, Kohlrabi ist das trockene Gemüse einzufüllen und die helle Tunke mit Eigelb zu binden und über dasselbe zu streichen, um gelb backen zu können.

Reispudding. Dieselbe Masse wie oben wird in sehr gut gefettete Form gefüllt, in der Mitte eine Höhlung für das dick gebundene Gemüse gelassen und eine Schicht Reis darüber gestrichen. ¾ bis 1 Stunde im Wasserbad kochen. Ist die Gemüsetunke reichlich, so reicht man sie besonders. Gut ist auch Mischung von Tomatenmark, Pfifferlingen oder Zwiebelchen mit Reis in der Form gekocht.

Tomaten mit Reis und Pfifferlingen oder Mischpilzen. Tomaten werden teils mit Reis (siehe oben), teils mit Pilzgemüse gefüllt, scharf gebraten und dann 15 Minuten gedämpft und ohne Deckel hübsch angerichtet, die Pilze mit Petersilie, die Reistomaten mit einem kleinen Pilz verziert. Die reichlich entstehende Tunke (Maggifleischbrühe) wird mit dem Mark der Tomaten gewürzt, gebunden und durchgeschlagen dazu gereicht.

Kohlrabi mit Tomatenreis oder Pilzreis. Zarte Kohlrabi werden geschält, ausgehöhlt und kurz abgekocht. Reis (wie oben) wird mit gut gewürztem Tomatenmark oder in Fett gedämpften, gewiegten Pilzen, Basilikum, Zwiebel, Petersilie und Pfeffer gemischt, die Kohlrabi gefüllt, Deckel befestigt, scharf angebraten und ½ Stunde gedämpft. Abfälle von Tomaten und Pilzen verbessern die Tunke.

Große Zwiebeln oder Gurken mit Tomaten oder Pilzreis. Zwiebeln oder Gurken werden geschält, quer durchschnitten, ausgehöhlt und mit kochendem Wasser gebrüht. Gut getrocknet, gefüllt, der Deckel befestigt und wie oben etwa 20 Minuten gedämpft. Th. W.

Für die Küche.

Paradeis-Fisolen. Die grünen Fisolen — in Deutschland als feine grüne Bohnen bekannt — werden gewaschen, nach Bedarf abgefädelt und nicht sehr fein geschnitzelt, dann in leichtem Salzwasser fast weich gekocht. Inzwischen bereitet man eine dicke Paradeistunke (Paradeis ist die österreichische Bezeichnung für Tomaten) ohne Zucker, gießt nach Bedarf von dem Fisolenwasser zu, gibt dann die weichen Fisolen in die Tunke und läßt alles zusammen aufkochen. Abschmecken, ob Salz, Zucker oder — wenn man das Gemüse sauer liebt — ein Beiguß von etwas Essig oder Zitronensaft nötig ist. R. S. W.

Kürbisgemüse. Die entsprechende Menge Kürbis ist zu schälen, das Kernhaus zu entfernen, fein zu schneiden, einzusalzen, auszudrücken und eine dicke, helle Einbrenne zu machen. Den Kürbis legt man hinein, läßt das Gemüse langsam an der Seite dünsten; wenig zugießen, er gibt Flüssigkeit ab. Als Würze dient feingehacktes Dillenkraut. Zucker und Essig nach persönlichem Geschmack.

Feine Pflaumenschalotte. Zehn Stück Kriegssemmeln (entsprechend Weißbrot) werden in knapp einem Liter Magermilch geweicht. Inzwischen werden 4 Eidotter mit 6 Löffeln Zucker abgerührt, wenn möglich auch etwas zerlassene Butter dazugegeben und diese Mischung mit dem Semmelbrei verrührt. Dann werden noch 2 bis 3 Eßlöffel Grieß und 2 Pfund entkernte Pflaumen durchgemischt, zum Schluß der sehr steife Schnee der 4 Eiweiß. Die Masse kommt in die mit reichlich Fett ausgeschmierte Form und wird, mit Butterflocken bestreut, eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. M. B.

Kürbissuppe. 2 Pfund geschälten Kürbis nimmt man durch den Wolf oder zerkleinert ihn auf der Gemüsereibe. Dazu gibt man 400 bis 500 Gramm Graupen, Graupen- oder Hafergrütze, 50 Gramm Zucker, 3 bis 4 Liter Wasser, etwas Obstsaft oder 2 geriebene Aepfel, das nötige Salz und kocht das Ganze auf mäßigem Feuer (Kochkiste) weich und sämig. Vor dem Anrichten schmeckt man die Suppe mit einigen Eßlöffeln Essig und Zucker säuerlich-süß ab und gibt, wenn möglich, etwas gebräunte Margarine oder feinen Zimmet darüber. H. J.

Allerlei.

Für diese Rubrik, in der wir auch Anregungen aus dem Leserkreise veröffentlichen, übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

Erprobte Winke für den Spirituskocher. Jetzt, wo die schlechte Beschaffenheit und zeitweilige Sperrung des Kochgases den Hausfrauen so viel Beschwerde und Verdruß bereitet, wird in vielen Haushaltungen der alte, biedere, längst beiseite gestellte Spirituskocher wieder hervorgeholt und als Helfer in der Not gebraucht, zumal jetzt wieder markenfreier, allerdings recht teurer Spiritus leichter zu haben ist. Daß man nun mit diesem kostspieligen Brennstoff doppelt sparsam umgehen muß, wie früher, ist selbstverständlich. Dazu gehört, daß man ihn nie direkt aus der Flasche in den Kocher füllen darf, weil dabei, infolge des gewölbten Halsrandes der Spiritus-Patentflaschen, stets daneben gegossen wird. Und wenn's auch nur einige Tropfen sind, so ist es dennoch Vergeudung. Deshalb benütze man entweder einen kleinen Blechtrichter oder ein Schnauzkännchen für diesen Zweck. Sodann fülle man niemals zu viel Spiritus auf einmal in den Kocher, denn sein Verschluß ist in den meisten Fällen nicht so dicht wie der Patentverschluß der Spiritusflasche, und so würde wieder durch Verdunstung Spiritus verloren gehen. Uebrigens muß auf den Verschluß der Spiritusflaschen auch geachtet werden. Ist er locker, lege man einen neuen Gummiring oder einen zweiten gebrauchten ein. Der Verschluß muß sehr stramm gehen und beim Umstülpen der geschlossenen Flasche darf kein Tropfen ausfließen. Um die teuren Streichhölzer zu sparen, benütze man zum Entzünden den Gasanzünder, was nach einigen Versuchen ganz gut gehen wird. Beim Auslöschen der mit Deckel versehenen Kocher tauche man erstieren vorher in kaltes Wasser. Dann wird ein Ueber-den-Deckelschlagen der Flamme, das schon manches Unheil zeitigte und Spiritusverschwendung bedeutet, niemals vorkommen, sondern die Flamme sofort gelöscht werden. Wie bei Gas kann man auch auf dem Spirituskocher einen Topf über den andern setzen und darin Speisen warmhalten oder Wasser wärmen. M. Kn.

Praktischer Wink für Flickarbeit. Beim Einsetzen von Flicken in derben Geweben, wie z. B. Herren- und Knabenanzüge, Mäntel und dergleichen, ist es trotz allen sorgfältigen Plättens schwer, die Nähte der Flicken glatt zu bekommen. Man lege unter die Naht ein kleines Brett, breite ein sehr nasses Tuch auf die Nähte und bügle mit möglichst heißem Eisen darüber. Ist der Flicken gut eingesetzt, dann ist er nach dieser Behandlung in glatten Stoffen wie Tuch und dergl nur mehr wenig auffällig, in rauhen Geweben meist überhaupt nicht mehr sichtbar.

Weiße Baumwoll- oder feine Leinwandabfälle kleinster Art kann man zu sehr netten und äußerst dauerhaften Kisseneinsätzen verarbeiten, die sich bei Mangel an gutem Häkelgarn besonders empfehlen dürften. Die Flicken sollen je 3 Cent. im Viereck messen und werden stets zwei überwendlich sauber zusammengenäht. Wenn eine genügende Anzahl dieser kleinen Quadrate gefertigt ist, werden die Spitzen mit einigen festen Stichen zusammengesetzt. Das entstehende Gittermuster wirkt recht hübsch. Besonders geeigneter Ersatz für schadhaft gewordene Häkelei- oder Stickereieinsätze. M. B.

Biologische Schönheitskultur
Zur Gesichtspflege Zur Haarpflege
Man erneuert in kurzer Zeit seinen Teint durch Schröder-Schenkes „Schälkur". Sie beseitigt die in u. auf der Oberhaut befindlichen Unreinheiten unmerklich, d. h. ohne Mitwissen Ihrer Umgebung, auch Sommersprossen, grobporr. Haut, Flecken, Röte, schlaffgeword. Haut, fahl. Aussehen, durch Pickel usw. entstand. Unebenheiten der Haut, verschwinden. Die Haut erscheint in wunderbarer Reinheit u. Frische und ist straff und elastisch. Ärztlicherseits als das Ideal aller Schönheitsmittel bezeichnet. Preis Mark 16.50
Wenn Ihr Haar dünner, spärlicher, spröder u. glanzlos wird, Schuppen, Kopfjucken, Haarausfall, Spalt. der Haare auftreten, führt die Anwendung meines „Haarkraftbalsams" die Schönheit und Gesundheit des Haares wieder herbei. Das Haar erlangt seidigen Glanz und Weichheit . . „Haarkraftbalsam" ist das denkbar beste z. Haarpflege. Preis Mark 5.50
Lockiges Haar. Haarkräuselloton „Isolde" macht natürliche Locken, die absolut haltbar sind, selbst bei Feuchtigkeit der Luft u. Transpiration. Preis M. 4.50
Schröder-Schenke
Berlin 118
Potsdamerstr. A. S. 20 B

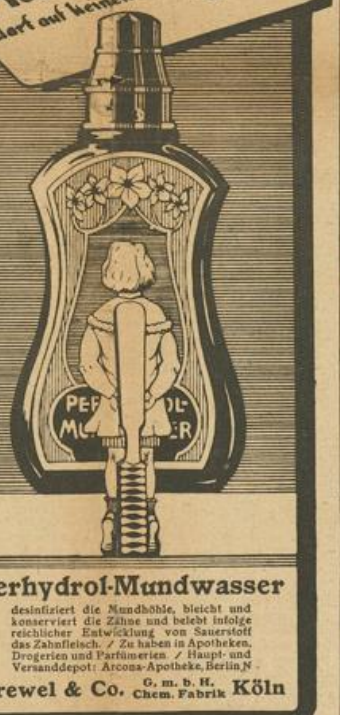
Damenbart
lästige Haare an unliebsamen Stellen beseitigt radikal bis auf die Wurzel für immer nur Dr Richters „Dapilax". Unschädl., gefahrl., absol. sicher. Dose 4 M.
Dr. Hans Richter, Berlin-Halensee 86.

Empfehlenswerte Romane etc. von
Anny Wothe
Buchende Seelen . . . . . gebd. M 8.—
Irrendes Licht . . . . . „ „ 8.—
Verfemt . . . . . „ „ 8.—
Firnenglanz . . . . . „ „ 6.—
Moderne Pilger (Novellen) „ „ 6.—
Selbstverliebtes u. d. Werkstätten deutscher Poesie u. Kunst. Prachtausgabe „ „ 6.—
Verlag L. v. Vangerow, Bremerhaven

Weißlackierte Kinderbetten und Zimmer
direkt an Private
in moderner feinster Ausführung liefert als Spezialität sofort
Holzwarenfabrik Böhlen
Böhlen, Schw.-Rud.

Veritas

Nähmaschinen
Inseratenschluß stets etwa 4 Wochen vor Erscheinen jeder Nummer.

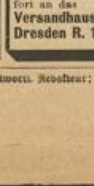
Perhydrol-Mundwasser darf auf keinem Toilettetisch fehlen!

Perhydrol-Mundwasser
desinfiziert die Mundhöhle, bleicht und konserviert die Zähne und belebt infolge reichlicher Entwicklung von Sauerstoff das Zahnfleisch. / Zu haben in Apotheken, Drogerien und Parfümerien / Haupt- und Versanddepot: Arcona-Apotheke, Berlin N
Krewel & Co. G. m. b. H. Chem. Fabrik Köln

Bei Bestellungen bittet man auf den „Bazar" Bezug zu nehmen.

KÖHLER
Nähmaschinen
sind die besten für Hausgebrauch und Industrie.
Man verlange Preisbuch.
Hermann Köhler, Altenburg S.-A.
Nähmaschinen-Fabrik.

Rad-Jo
Ein Segen für werdende Mütter.
Fragen Sie deswegen Ihren Arzt!
Ausführliche aufklärende Schriften gratis durch
Rad-Jo-
Hamburg Amo'posthof
Versand G. m. b. H.
oder durch
alle Apotheken, Drogerien, Reformgeschäfte, Sanitätsgeschäfte und Bandagisten.
ca. 100,000 glänzende Anerkennungen von Frauen, welche Rad-Jo anwandten.
Geprüft und begutachtet von hervorragenden Ärzten u. Professoren, u. a. mit großem Erfolg angewandt an einer deutschen Universitäts-Frauenklinik.

Guter Ton und feine Sitte
Geschenkwerk M. 5.50. Mod. Tanzlehrbuch 3.35. Die Gabe der gewandten Unterhaltung 3.20. Bekämpfung der Schüchternheit 3.35. Die Kunst des Gefallens 6.40. Liebesbriefsteller 3.20. Moderner Weg zur Ehe 3.35. Jede Dame ihre Friseurin 3.10. Traumbuch 2.65. Klavierschule 7.40. Violinschule 6.50. Zeichenschule 2. Schönschreibschule 4. Privat- u. Geschäftsbriefsteller 5.50. Rechtschreibung Duden 6.50. Aufsatzschule 5.75. Fremdwörterbuch 5.75. Richtig Deutsch 5.75. Englisch 5.75. Französisch 5.75. Italienisch 5.75. Böhmisch 5.75. Ungarisch 5.75. Polnisch 5.75. Russisch 5.75. Spanisch 5.75. Buchführung 5.75. Handelskorrespondenz 5.75. Kontorpraxis 5.75. Bankwesen 5.75. Rechtsformularbuch 5.75. Reklamelehrbuch 5.75. Handbuch f. Kaufleute 15.—. 1000 chem.-techn Rezepte zu Handelsartikeln 6.—. Gartenbuch 5.75. Schlipf's preisgekrönter Lehrbuch der Landwirtschaft 13.35. Gegen Nachnahme L. Schwarz & Co., Berlin A. B. 14, Annenstr. 24.

Eine ideale Büste

erzielt und erhält sich dauernd jede Dame jedes Alters durch Anwendung meines Mittels.
Eine Probe zu 3.— M. lief. Ihnen den Beweis!
Ich garantiere f. vollen Erfolg! Porto extra. Schrsch. Sie noch heute.
Versandhaus Union, Dresden 28/5.

Versandhaus „Häselbarth"
versendet gegen Nachnahme alle Artikel zur Kranken- und Gesundheitspflege wie Binden, Verbandstoffe, alle Frauenartikel usw. Pflegt Eure Gesundheit. Im Bedarfsfalle wenden Sie sich sofort an das
Versandhaus „Häselbarth", Dresden R. 19, Wartburgstr. 48.

Winter's Heilsalbe
COMBUSTIN
Ärztl. empfohlen für
Brandwunden, Flechten, offene Füße, Aderbeine, Frostschäden, wunde, rissige Haut.
Erhältlich in den Apotheken, in Büchsen zu 2.- u. 4.- Mk
Alleiniger Hersteller
F. Winter jr. chem. Fabrik, Föhrbrücke.

Echte Hienfong-Essenz
Ia. Thüringer Erzeugnis, pr. Dtsd. Fl. M. 12.50, 20 Fl. M. 30.— Nachn., Lebensöl, Lebensessenz, Wiener Balsam, Wacholderbeersaft, Kräuterwein, Wermuth-Sanctosa, Kirsch mit Rum usw. lt. Preisliste versendet ab Fabrik Thüringen in den bekannten Qualitäten
Otto Ramm, Chemnitz, Lutherstraße 58.
Postscheckk. Amt Leipzig Nr. 58601.

O u. X Beine heilt
auch bei älteren Personen
der Beinkorrektions-Apparat
Ärztlich im Gebrauch
Verlangen Sie gegen Einsendung v. 1 Fr. Betrag wird bei Bestellung i. Abzug gebracht, ausführliche illustrierte Broschüre mit anatomische Beschreibung unserer physiologisch wissenschaftl. erprobt. Spezialhaus
OSSALE
Arno Hildner, Chemnitz 58b

Verlag der Bazar-Aktien-Gesellschaft in Berlin. — Verantwortlich für die Redaktion: Friedrich Auer in Berlin-Friedenau. Für Österreich-Ungarn Herausgeber u. verantwortl. Redakteur: J. Fritz Arnold in Wien. — Druck von B. G. Teubner in Leipzig.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kartoffelmehltorte.

Man rührt 250 gr Butter zu Schaum und gibt dann 6 Eidotter und löffelweise 250 gr Zucker & 375 gr Kartoffelmehl dazu. Dasselbe rührt man mit dem Rührer weg 3/4 Stunden lang stark und bereitet die Torte entweder bei gelinder Hitze. Teig z. Obstkuchen Carolli

140 gr Butter
210 " Mehl
150 " Zucker
2 Eidotter etwas Vanille
" Citronen
Prischen Salz

wird ein mürber Teig gemacht & eine Springform damit belegt (Butter nicht flaumig rühren) mit Obst belegt & gebacken

Zuckerteig Kruste mit Creme

Man braucht für 125 gr Mehl 60 gr Zucker, mahlt Zucker mit Butter ein wenig Zitronenschale, einen Eigelb einen Esslöffel Zucker 2 Eidotter ein wenig Salz. Zuletzt ein ein Päckchen Backpulver mit Mehl, Zucker, Butter, Eigelb verrühren, Zitrone ist von Rinde in Scheiben und Presse ist übrigens gut mit einem Esslöffel, wenn man kann Blasen bekommen. Backe ist mit und Backblech gefettet gefüllt mit der Creme ist Schüssel. Milch mit 1/2 l Schlagrahm mit 6 kleinen gestoßenen Makronen 2 Eigelb Zucker, Zitrone, Zucker mit Creme und gebacken gefüllt.

13.

Waldbeerspeise

Specialität

37

aus dem Höllenthal im Schwarzwald.

Etwa 10 abgeriebene Weißbrötchen pflückt man gar Hälfte in Schnitzen, gar Hälfte in Stücke, wäscht sie in etwas Milch kurze Zeit, nimmt sie heraus mit 8 Eigelb etwas Salz, Vanille, 200 gr Zucker, knetet nun das Ganze zu einem klößartigen Schwarz, schlägt das Eiweiß zu Schnee und zieht die Klöße ab. Die Zeit hat man 1 Pfd. gute schwarze Heidelbeeren in Zuckerwasser gekocht. Nun legt man eine backfeste Porzellanschüssel mit dem weißen Theil der vorgebackenen Brötchen, dann die Klöße, nun füllt die Hälfte der Beeren, legt wieder Klößchen darauf, dann 1 Pfd. der Beeren und belegt die Oberfläche mit den letzten Brötchen. Das Ganze wird im Ofen bei guter gelinder Hitze nur 15 Minuten gebacken. Das Recept stammt aus dem Höllenthal im Schwarzwald.

Blanc-manger.

100 grs. d'Amandes douces
20 " " amères
le demi-zeste d'un Citron
} pilez tout ensemble et faites bouillir dans

200 grs (1/5e d. Litre) de lait, passez au tamis et ajoutez

15 grs d. Gélatine que vous aurez préalablement trempée à l'eau froide, et fondre à feu très-doux.

Laissez refroidir l'appareil et ajoutez

400 grs (4/10 d. Litre) de Crême.

Fouettez bien ferme, laissez refroidir après avoir moulé et servez sur serviette en ayant soin de servir un sirop d'orgeat, additionné de Kirsch dans une saucière. Emincez quelques amandes dans votre sirop.

(Gd Hôtel du Nord Aix-les-Bains Savoie par Mlle Thibaudier 18/11/00)

Sablés.

500 gr. d. Farine
500 " " beurre frais et bien ferme
250 " " sucre. Mélangez le tout ensemble jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte. Couper la pâte (3 centimètres d'épaisseur) et faire cuire sur une tôle four doux.

(Mlle Thibaudier 18/11/00)

14.

Diplomate.

Couper les 2 bouts de biscuits, les tremper dans du Kirsch mélangé d'un peu d'eau.

Pour les biscuits sur les bords et dans le fond d'un ~~casserole~~ moule.

mettre une ~~de~~ couche de biscuits, une couche de confitures, jusqu'à ce que le moule soit plein.

Mettre à chaque couche de confitures, une confiture différente.

Au moment de servir, mettre une sauce anglaise. - la vanille sur le gâteau.

Faire cet entremet 6 à 7 heures à l'avance - (Mme Frébourien 18/11/00)

Jamaïque.

un jaune d'œuf et ~~une~~ 1/2 cuillerée à bouche de sucre en poudre par personne.

Remuez jusqu'à ce que vous ayez une crême mousse, unie et blanche.

Ajoutez y une cuillerée à café de Rhum par personne.

Mettre cette crême dans des petits pots et remuer avant de manger - (Mme Frébourien 18/11/00 -

15.

16. Mad Trébuchon

Bagatelle

Mettez dans une coupe creuse 6-a8 Maccarons suivant la grandeur de la coupe et le nombre de personnes que vous avez.
Arrosez de kirsch si vous voulez employez des cerises ou du Rhum, si vous voulez employez des abricots Laissez ainsi tremper les maccarons une nuit si c'est pour déjeuner ou un jour si c'est pour dîner. Au moment de servir semez sur les maccarons des fruits confits coupés en petits dés, puis une couche de confitures de cerises ou d'abricots suivant le goût. Couvrez d'une couche de crême à la vanille préparée d'avance et qui doit être froide Masquez ensuite le tout d'une crême fouettée vanillée et sucrée.
Décorez suivant le goût avec fruits confits et cerises confites.

Schwarzes Kornschrotbrod

1 Schüsselchen mit rückgehaltenem Sauerteig wird einige Stunden vor Teig angesetzt wird mit lauem Wasser eingerührt. Dann wird, falls nun Abend vorher früh 1/4 ℔ Kornschrotmehl 3 Kaffeel 3/4 ℔ gewöhnliches Mehl mit lauem Wasser z dem Sauerteig angesetzt. Am nächsten Tag wird der Teig früh durchgearbeitet kommt Salz z Kümmel daran z in der Backform früh 2 Stunden gehen gelassen. Das Brod wird dann im heißen Ofen 1/2 Stunden gebacken. —

17.

18.

Einfaches Brot

für 10 Pfd Gata (60 gr)
2 ℔ Mehl
einwas Butter, Salz
1/2 L Milch.

Das Mehl in die Gata warmen
mit Milch anfangen in warmen
Ort Sorting gehenlassen ist, so
wird alles gut durcharbeitet
in die Schüssel gedrückt gehen
in Ort 1 Stunde gehen lassen.
Dann wird in die Form füllen
in nochmals 1/4 Stunde gehen
lassen (backen) 1 Stunde backen.

Gutes Bauernbrot (3 mittelgroße Leiber)

3 k Kornmehl
1 k Weizenmehl
1 Würfelchen Stück Sauerteig
3 l. lauwarmes Wasser
30 gr feines Salz.

Sobald die Formen gefettet sind bestreicht man sie noch mit Wasser.

Man mischt beide Mehlsorten 3 mischt das Mehl in die Mitte, nimmt in einer kleinen Backschüssel mit dem Sauerteig etwas Mehl von dem warmen Wasser löst den Würfel und stellt neben warmen Ort. Am nächsten Morgen gibt man 30 gr feines Salz zum Teig knetet ihn tüchtig mit der Hand nochmals gut durch und deckt ihn in der Schüssel an die Luft. Nach 3 Stunden ist der Teig wieder hoch gegangen, sodaß er die Schüssel nicht füllt, dann knetet man ihn 10 Minuten lang durch. Dann teilt man ihn in 3 Teile und deckt jeden Teil nochmals mit dem mit warmem Wasser in kl Backkörbchen 3 Eßlöffel einem Pinsel 3 1/2 Eßlöffel in Wasser verrühren mit Mehl; die Backformen reibt man mit Fett. Man läßt die Brote in der Wärme gut aufgehen, gibt sie in den heißen Ofen

Handlung Westfriesland 20.

Milchbrötchen zu backen

1 k feiner Weizenmehl
½ L Milch zum Anmachen
25 gr frische Hefe
10 gr feines Salz.

Man rührt zum Abend die Hälfte des Mehles mit der Milch zu einem glatten Teig, rührt die zerbröckelte Hefe in einer Tasse mit 1 Eßlöffel Milch glatt an, rührt dies unter den Teig, stellt ihn zugedeckt über Nacht an einen warmen Ort. Früh am andern Morgen hat der Teig Blasen und ist schaumig, dann gibt man das Salz hinein und das Rest des Mehles dazu, knetet den Teig tüchtig mit den Händen. Löst es sich nun von den Händen, so bestreicht diese mit Mehl, gibt den Teig auf ein bemehltes Brett oder in eine Schüssel, deckt ihn zu, läßt ihn noch ½ Stunde gehen, wirft dann nochmals tüchtig durch, bestreicht eine Backform mit Butter, gibt den Teig hinein, deckt ihn zu, läßt ihn noch ½ Stunde gehen, bäckt ihn bei guter Hitze bis er schön hellgelb ist. Will man die Brötchen würzig haben, so

gibt man davon täglich 1 Teelöffel voll in ein Schälchen Milch oder ½ 1–2 Eßlöffel Zucker dazu. Bröckchen die man von Tag zu Tag aufbewahrt, kann man wie frisch machen, wenn man sie 10 Minuten lang in heißem Wasser gibt. Sie müssen aber dann gleich gegessen werden.

Brodpudding

200 gr Schwarzbrod werden gerieben mit Zucker, Rum gut durchgemischt. Dann fügt man 250 gr süße Milch, 2 Eier, 10 Tropfen Vanille, ½ ℔ Zucker, ¼ ℔ Fett, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Backpulver, Salz und 10 Tropfen Zitronensaft in eine Kasserolle und gibt dies zu dem Brod. Diese Masse kocht man 5 ¼ Stunden im Wasserbad. Dann stürzt man sie auf eine Schüssel und gibt Rosinensauce dazu.

Apfelpfirsich à la Elisabeth

Man pfüle Apfel & pfuiche pri in fama Scheiben. Es müſſen fo viel Apfel ſein daß ſie gut nebeneinander Platz haben. Dann ſchraubt man reichlich Zucker darauf & ſchüttet ſie Apfel mit Rum & einig Tropfen. Als dann ſchneidet man einen mürben Teig um 1/2 H. Mehl 170 gr Butter, 100 gr Zucker 3 Eidotter & 2 Eßlöffel Sahne. Die pelfar Teig muß pfor Schnell zuſammt ſein. Dann pfilt ihn man in 3 Teile rollt einen breiten Streif aus ſchneidet die Form mit Butter aus, legt einen Streif auf Teigt auf den

Brun vor Spanne, nun 2 Land
Stück ins vor Rund vorgelben
mögt man in gesund ist.
Spreidan mit Pfeil rund
Nun mit Knochen Salb wie den
Kopfen lagt via Kopfabeil die
Spanne Pfeil für vorneling fest
lagt nu 3 Theil ab Fackeln
via Kopfab, Kraft mit Legalb
Venen 3 Liest via Mastspeis
bei mäßiger Sitz Barken
wie Spanne Abschlagen. Will
via Speis etwa von ist bringen
mangan, so Pfeil man ein
Pfeine Venen.

24. Karlsbader Pfeffer

136 gr Bröd, 3 Dotter, Salz
Lökar fr nial möjsig i/r,
1 Lod (17 gr) Fett (238 gr) ni vanig
Mjölk välj - 3 1/4 Lod Mjöl
ni klaim Bratzler Formen
väl vun Blaj bruken 3 Mal
Bröd vermöl Vaban. Goldgalb
bruken.

Böhmen 8 Lod Bröd (136 gr)
Amm Fauille 3 Lökar, 2 Dotter
2 Eyngn fiar, 17 gr Fett, Salz
Milj vajen bullen, 20 Lod
(340 gr) Mehl

Rehen Kalben 1 Schock = 353 gr

Rehen 1 Schock = 353 gr Milj
6 Dotter 6 Eiweiß zu Schnee
in einer Schneeeyerform Hall
bruken, 1 Kreieren, (mit Lökar bestreuen)

Chocolade Crême 2½ Zeltel

Chocolade, 2 Dotter, ¾ (265 gr) Seidel Rohr Zucker und Gewürznelk. Alles fein pürieren lassen dick sein.

1 Seidel ist gleich 353 gr

Fries Torte 246 gr Zucker 7 Dotter

½ Stunde rühren, 96 gr Mandeln, 1 Limone, 1 Vanillestange, 1 Eiklar (etwas gesüßt) 123 gr Fries 7 Schnee, Saft einer Limone Die Torte mit gehackten Pistazien und mit feiner Gelée bestreichen für Gebäck 3 Mandeln backen (war für zum Kaffee) mit Chaudeausauce zum Dessert.

Man kann die Torte mit weißen Glasur für Mokka dünn überstreichen & mit Gelée bestreichen & mit Pistazienmandeln.

---

26 Chocoladen Crême in Bohnen

4 Tafeln Chocolade mit 4 Eßl. Wasser weich. löse, 138 gr Zucker mit 4 Eßlöffel (400 gr) Obers Rohre 3 mürbkeln, 8 Dotter schlagen. Chocolade wegr mit Schneeruhr in Tassen v. Bohne Rohre in Rein 1/2 - 3/4 Stunde bis Pulver. Zu Eis Pallen. Gibt 8 Bohne für 6-7 Pers.

Klaine Brezeln 400 gr Mehl 1 Ei. 17 gr Hefe etwas Zucker Milch, Salz, wenig von Brezeln 2 x mit Butter streichen. (kann weg viel Butter etwas spülen)

Kaiser-Schmarren

200 gr Obers
3 Dotter
100 gr Wasser, Salz 3 Schuss —
vv: 5 Dotter, 400 gr Obers, 200 gr Mzg
5 Schuss
53 gr Schmalz in der Pfanne
Masse verteil. Aufmerks Röhre,
Pfanne früh gut, formier mit Platte
in frische Hitze. Wenn Kruste braun
ist, umdrehen 3 mit 2 Seiten
backen lassen. Mit der
Gabel in Stücke zerreißen 3,
weiterhin mit Zucker bestreuen.

Chaudeau f. 3 Personen

200 gr Weißwein
4 Dotter
4 Essl Zucker mit 5 Schuss Wasser
20 Minuten mit dem Schneebesen schlagen.

28.

Sorbaarmehl Speise

Von 125 gr frischer Butter 3 Löffel Mehl wie wie Butter zusammen 1/2 l kochender Milch kocht unter einem Schneebesen fein bis es sich vom Topfe löst. Nach dem Erkalten kommen 12 Eigelb 150 gr Zucker nebst dem Saft einer Citrone fügt die Schale fein gerieben dazu 3 durchgeschlagene Eier 3 Löffel süß wie den Saft einer Zitrone u. soviel Mehl, daß der Teig fest wird. Nach 15-20 Minuten Backen unter öfterem Bestreichen mit Butter 3 Viertel

Ein Feuer zugrunde stiefe
Waldbrand [illegible] zu zieht
die andere Hälfte der Masse
Vorrat stellt die Form wieder
in den Ofen zu [illegible] eine
Reihe auf eine Stunde lang
dem Backen. Wenn die
Form zu schwer zu backen
ist kann man die Stücke
vor mit Leder über
zieht mit der Form
servieren

Obstsäfte

Johannisbeer-, Erdbeer- & Himbeersaft.

10 ℔ rote Johannisbeeren
5 ℔ Zucker, 2 l Wasser

Der Zucker wird mit dem Wasser klar gekocht, die ab. gebeerten, gewaschenen Johannisbeeren hineingegeben & ungefähr 10 Minuten gekocht. Die Masse wird dann in Gelierpisb Gläser gefüllt & nun noch heiß einen Beutel gegeben.

Man gibt 16 Sodette
Klopfen, die, mit Gummi
Blättchen belegt, 10 Minuten
warmen pinsel Wachholder
v. Rex.

(Nimmt 1/3 weiße, 2/3 rothe
Banane. Je bleibt der Saft heller.

Erdbeerpuff 6 Löff. Erdbeeren
gut waschen, erst im letzten
Augenblick verpitzig zerstoßen,
warm in einer Lösung von
1 L Wasser, 2 1/2 At rothem
Himmelsgucker 10 Minuten ziehen.
alles Weitere wie oben. Es
gibt 10 Klöpfchen. Bei diesen
Recepten kann nur der Rück-
stand und nicht die Zeit Man-
gel verursachen. —

bei Himbeeren, wo
sich nun gleich
wie bei den Johannis-
beeren, sowohl die
Rückstände zu manchen
der Himbeeren nicht so
scharf warfen wollen
können. Dann nun
einen Theil weiße Him-
beeren wegen nimmt, wird
der Saft so klar & dick-
flüssig.

Preisselbeergelée

Rote reife Früchte, verlesen, abwaschen & mit so viel Wasser aufsetzen daß es gerade bedeckt ist. Wenn gut gekocht, mit einem Kartoffelstößel stoßen & durch Saft abdrücken durchseihen durch Flanell mit Zucker 15 Minuten lang kochen dann von Feuer nehmen & Saft klären durch Gelatine & Eiweiß. Gibt in Gläser füllen einige Tage offen stehen lassen dann mit Papier & etwas Salicyl Öl darüber überlegen mit Pergament papier überbinden. Das Rückstehende mit dem Boden kann mit Wasser aufgekocht werden dann durchpassiert werden & mit Zucker zu Marmelade eingekocht werden.

34.

Birnen in Preisselbeersaft.

Eine sehr schöne nötzliche Speise erhalten wir Kompott zukochte Birnen, wenn man sie zerstückt mit Wasser mit etwas Saft von Preisselbeeren Hüppchen 3 bis vierin Zucker zu Kochen als sonst üblich. Diese Art zu Einkochens kann aber, falls nachgewandt werden wenn Birnen im Weckapparat Stariliesiert werden. Man füllt die Früchte in reine Gefäße ein, sehr schön gewaschen ein. Wer nun Saft nicht hat, kocht

ihn mit Zucker roh etwas ein
Gips ihn verkalkt über die Birne
5 Stunden durchschneidet 15 Minuten
in heißes Bad.

Gurken mit amylischer Art
einzulegen (amyl Recept)

Gurken, grüne Schlangengurken werden
gewählt und in etwa 2 fingerdicke
Scheiben geschnitten, 24 Stunden
eingesalzen und dann gewissen Lauge
dünne abgetrocknet. Dann werden
sie in passende Töpfe mit Fen-
nichtglasur geschichtet und Lorbeerblatt
mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln
Meerrettich und Pfefferkörnern und weißen
Senfkörnern verfeinert. Dann wird
die Lauge, bestehend aus Weinessig
Wasser gekocht, auf 3 Finger breit

Über vor Verbrauch Gurken-
Glas Glas. Nach 2 Tagen
Gießt man die Lake vor-
sichtig ab, kocht sie auf,
schäumt sie gut ab und
gießt sie abgekühlt wieder
über d. Gurken. Bis zur
Saison reicht man auf
diese Weise mehrmals. Dann
werden die Töpfe od. Gläser
lückenlos mit Pergamentpapier
über Gummiband.
Diese Gurken halten sich
sehr lange Zeit also 3
Jahre, weil das Konservie-
rungsmittel weder ihr
feines Aroma noch ihren
Geschmack. Sie eignen sich ebenfalls
z. Kartoffelsalat, zum Belegen von Appetit-
brötchen, roher Beefsteaks, Salzmixed Schnitzeln etc

Haselnußpudding

37/19

1/2 ℔ gemahl. Haselnüsse wird mit 1/4 ℔ Zucker, 4 Eigelb, der abgerieb Schale einer Citrone & dem Schnee von 4 Eiern vermischt; die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt & 1 Stunde lang gebacken. Der Pudding gibt einen sehr guten mit Vanillesauce. Er kann warm od. kalt gegessen werden.

Nudelröckchen

Aufgelöst von Nudeln für 4 Personen Nudeln von 1 Ei bereitet; nämlich 1/4 ℔ Butter schaumig mit knapp 1/4 ℔ Zucker & 4 Eigelb Rosinen & etwas Citronensaft, Schnee v. 4 Eier. Gut vermischt in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gegeben & fallbraun gebacken. —

(Ich rathe mir es ist besser die Nudeln in kochendes Wasser abgekocht & abgetropft zu lassen) & den Auflauf 40 Minuten gebacken

Frankfurter Klöße 5 Pers.

mit Backobst

500 gr Kartoffeln Mehl warm mit kalter Milch zu einem festen Teig verarbeiten und 5 min ziehen lassen dann Brötchen formen: 250 gr getrocknete Brötchen mit 2 Eiern 3 Eigelb etwas Salz 3 Löffel Zucker. Zimmer Zitrone abgeriebene Schale. Zusammen mischen. 200 gr kl. Sultaninen waschen und Brötchen verteilen. Teig formen. Mit einem Löffel Klöße abstechen 15 Minuten in Salzwasser kochen abtropfen lassen mit süßer Brötchen 3 Zucker Mehl in Butter rösten.

Compot dazu geben.

4-5. Pers. Topfklöße mit Obstsauce

6-6 mehlige Kartoffeln waschen, mit Schale weich kochen, ½ L. kochende Milch, Muskatnuß, 3 Eßl. Salz, 125 gr Butter, Semmelmehl, 3 Eier, 6 Eigelb, 3 Eßl. Zucker, Zitronenschale, wie Brei Salz, die ausgewachsenen Schalen, Kartoffeln, Semmelmehl, Eigelb, Zucker, Eier, Salz, Muskat, Löffel, Klöße, Kartoffeln, Topf, Wasser, Stelle, 1½ Stunden, Topf, Kochen.

Kartoffeltal

375 gr feingeriebene Masse
werden mit 1/2 L Milch, 6-7
Eier, 75 Gr. geschmolzener Butter
5 mal Prise Salz ~~Muskatnuß~~
Muskatblumen gut 30
Minuten gut schlagen
Kleine Backformen werden
mit Butter ausgestrichen
gut Grieß und mit der Masse
gefüllt 5 für Kartoffeln
in mäßig heißen Ofen
30 Minuten backen.
Heiß werden sie
mit Zucker 5 ~~Essen~~ bestreut
5 mit einer Chaudeau-
Sauce serviert.

Grieß-Kirschpudding

Zu 1 Liter kochender Milch werden 350 gr Grieß unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis eine dicke Masse gibt. Es werden 250 gr Butter mit 10 Eigelb, 100 g Zucker schaumig gerührt, 125 gr Haselnußkerne, Schale einer Zitrone, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Messerspitze Salz und die Grießmasse gerührt, zuletzt 1 Kilo steif geschlagenen Eischnee. Der Pudding wird 1½ Stunden gekocht, mit einer dicken Kirschsauce serviert. Man kann auch die Form vorher stark mit Butter ausstreichen und mit Semmelmehl ausstreuen.

41

42.

Kastanien-Rezepte.

Kastanientorte. 500 Gramm Kastanien werden mit der Schale gewogen geschält, 10 Minuten in Wasser gekocht, damit man die zweite Schale gut entfernen kann und durch ein Sieb passiert. Nun treibt man 210 Gramm Zucker mit sechs Dotter flaumig ab, gibt das Kastanienmark dazu, sowie den Schnee der sechs Eisklar. In einer Springform eine Stunde backen, nächsten Tag halbieren, mit Schlagobers füllen und obenauf mittels Dressiersack hübsch verzieren.

Kastaniencreme mit Ananas. 30 Kastanien werden mit ½ Liter Milch und etwas Vanille gekocht und durch ein feines Haarsieb passiert. Dann werden 180 Gramm Staubzucker und 10 Blatt in Wasser erweichtem Gelatin hineinvermischt, das man mit ¼ Liter Ananassirup durchsetzt hat und zuletzt das Ganze mit ½ Liter festem Schlagobers und kleingeschnittenen Ananasstückchen durchzogen. Diese Masse füllt man in eine Puddingform, die man vorher mit in Maraschinolikör getauchten Biskotten ausgelegt hat, stellt sie einige Stunden aufs Eis und stürzt sie dann auf eine große Glasschüssel, um sie abwechselnd mit Ananasscheiben, kleinen Schlagobershäufchen und gebratenen, mit Schokolade überzogenen Kastanien umgeben und mit Ananassirup übergießen zu können und so zu servieren.

(Aus dem Preisausschreiben der „Wiener Mode".)

Melone rundgeschält
z mit gnaschau Früchtau
rellar Art gefüllt. Für
Bischof Kirschsaft oder
Cognac v. Sherry unter das
Kompot. Sehr gut aufgehan
bei gr Hitze

Ida Meier

22/7 1915

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Zur Beachtung! Die Nummern 1, 2, 3, 4 sind Ananas in *Scheiben*, wenn diese herausgenommen, findet sich der Fruchtsaft in der Büchse. Nummer 5 ist gehackte Frucht, No. 6 ist Mus. Werden diese Nummern verwendet, so läßt man (wenn in den Rezepten von „Fruchtsaft" die Rede ist) den Saft auf einem Sieb ablaufen und so verwenden.

Die Nummern 5 und 6 werden namentlich zu Füllungen und No. 6 speziell zur Herstellung von Ananas-Eis verwendet.

Gries-Pudding, warm, mit Ananas

In den Gries-Pudding, der nach bekannter Methode hergestellt wird, mischt man in Würfel geschnittene Ananas [oder den Inhalt von Büchse 5]. Nach dem Kochen wird der Pudding mit dem Fruchtsaft serviert.

Kalter Gries mit Ananas

Ein Liter Milch, 200 Gramm Zucker wird aufgekocht, 100 Gramm Gries eingerührt, nach dem Aufquellen 80 Gramm mit 3 Eigelb vermischte Ananas einrühren und in Formen auf dem Eis erkalten lassen. Mit dem Fruchtsaft servieren.

Ananas-Pfannkuchen

Nachdem der Pfannkuchenteig in der Pfanne ist, werden Ananas-Würfel darauf gestreut und im Ofen gebacken.

Kalter Reis mit Hawaii-Ananas

Ein Pfund Karolinen-Reis zu dickem Milchbrei gekocht, wenig gesüßt und gesalzen. In den fertigen Brei den Inhalt einer halben oder ganzen Ananas Büchse No. 5 oder 6 zu mischen; alles zusammen eine kleine Weile ziehen lassen. In

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

eine durch's Wasser gezogene Form gefüllt und bis zum andern Tag stehen gelassen. Vor dem Servieren wird der Reis gestürzt.

Ananas nach Condé

Einen guten Milchreis kochen, auf eine runde Platte in Turbanform dressieren (vor dem Dressieren in Würfel geschnittene Ananas oder Frucht von No. 5 darunter mischen); dicht um den Reis werden schön geschnittene Ananas-Stücke gelegt; warm servieren, eventuell Fruchtsaft hierzu.

Ananas-Bisquit-Torte

Form mit Zuckerteig auslegen, Boden (Teig) mit Ananas und Äpfel Purèe $^1/_2$ z. $^1/_2$, $^1/_2$ cm tief auffüllen, mit einer Bisquit-Masse $2^1/_2$ cm dick überstreichen, im Ofen backen.

Ananas-Croutons

Bisquit wird in rechteckförmige Stücke, 1 cm dick, geschnitten, im Ofen geröstet, nachher mit warmen Ananasstücken belegt und nebst Fruchtsaft serviert.

Reis à l'Imperatrice mit Ananas

1 Kg. Reis, 400 Gramm Zucker, Vanille, eine Prise Salz, 200 Gramm Ananas in Würfel, 30 Blatt Gelatine, $^1/_2$ Liter Schlagrahm darunter mischen und in Form erkalten lassen. Wird mit Fruchtsaft serviert.

Bayrische Crême mit Ananas

Ein Liter Milch, 10 Eigelb, 300 Gramm Zucker, Vanille, entsprechend Gelatine, 150 Gramm Ananas Purée (No. 5) dazu; vor dem vollständigen Erstarren $^1/_2$ Liter Schlagrahm darunter mischen, auf Eis zu stellen. (Die Formen vor dem Einfüllen mit kaltem Wasser gut ausspülen.)

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ananas-Glace

Hawaii-Ananas No. 6 nach bekannter Methode in der Maschine gefrieren lassen. Eine Büchse für 2 bis 4 Liter.

Ist unstreitig das feinste Eis.

Ananas-Törtchen

Förmchen mit Zuckerteig auslegen, mit folgender Masse einfüllen: 125 Gramm Zucker, 125 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter 50 Gr. Ananas in Würfeln, 3 ganze Eier. Zucker und Eier schaumig rühren, die Ananas-Würfel hinein. Butter warm werden lassen und mit dem Mehl hineinrühren. Nach dem Backen mit Ananas-Glasur glasieren.

Diplomaten-Hawaii-Ananas-Pudding

Man schneide Restbrödchen — noch besser Bisquite oder beides — (ungefähr $^1/_2$ Pfund) in kleine Würfel, streiche eine Form mit Butter aus und bestreue sie mit Zucker. Abwechselnd die geschnittenen Stückchen mit einer dünnen Lage Hawaii-Ananas (No. 5 crushed) einzubringen und zu füllen mit folgen der Crême:

$^1/_4$ Pfd. Zucker, 6 ganze Eier (etwas Vanillezucker ev.) tüchtig durcheinander geschlagen und $^1/_2$ Liter kalte Milch. Die Hawaii-Ananas tut man am besten zuvor auf ein Sieb zum Abtropfen. Die Sauce wird dann zum Pudding serviert. Der Pudding ist 1 Stunde lang im Wasserbade zu kochen. Wird warm gegessen, ist aber speziell — erkaltet — ein **hochfeines** Dessert.

Apfelmus mit Ananas

Man nehme 1 Pfund Hawaii-Ananas Nr. 5 oder 6 zu 2—3 Pfund feinem Apfelmus und vermenge es tüchtig. Kalt serviert, ein herrliches und vornehmes Kompott. Dieselbe Mischung durch Zusatz von Gelatine oder Aga-Aga als Pudding mit Vanillesauce. Hervorragend!

Und ähnlich läßt sich die Hawaii-Ananas für eine weitere große Anzahl Speisen gebrauchen, allüberall, wo es sich darum handelt, eine Frucht zu verwenden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Schwabbälla

½ l Milch 80 gr Zucker 3 ½ Tpf
Mehl rühre man mit 2 Eidotter
glatt an. Ist der Teig
zähflüssig rühre man mit
3 mit 6 Eiweiß leicht,
den Teig locker schlagen
mit einem in heißes fettes
gefettetem Löffel stich
man runde Bällchen ab
und wälze sie dann in
heißem Schmalz oder
Backfett schön goldgelb
aus backen. Hat man
sie in Portionen gewälzt
wie man mit Vanille oder Zitronen
gewürzt hat. Sehr lecker
warm z. Bällchen warm man
die Eier mehr in heißes Wasser legt.
Man kann auch z Bällchen mit Zucker, Parmesan
käse mischen als kleine Vorspeise

Maßeinheiten Stunden, Minuten

Kilometer Gramm (Liter) Meter
Minuten, Sekunden z/. B.

Kilometer: die gebräuchlichsten Füllungen sind: Pflaumenmus („Povidel") Kaffee, (Quark), evt. weißer Kabeljau, Asphalt. mus z Spinat.

Fisch zu 2 Kilometer.

Auf dem Backbrett wascht man 500 gr mehl. 3 Eier 2-3 Tbl gerl. Butter etwas kaltes Wasser z Salz, rund wie zu Kaffee Fisch, den man mit dem Handballen nicht überarbeitet, bis er fein glatt ist z nicht mehr an den Händen klebt, wobei er in mehreren Stücken gerollten wird z und dann zu Meßgewichten

Starke flocken verbunden wird
Hier flocken gar schwindel mehr
weniger in feuchtkalte Atmosphäre
übergeimpft sie sich gegenseitig
sinnlos, womit sie besser gärenden
Klebern, belangt sie in gleich-
wertigen Gedankungen mit
Klumen Gärtchen wie Bewidel
rab wenn nur sie mit
Luftkar z Stimmt wirksam kann,
klagt sie Atmosphäre in der Mitte
Gärungsmaß, drückt sie Räume
Gas mitsammen z Stroh Gasung
mit dem Rücken sie Fußboden
ab. Hier waren wie 10 Mi-
nuten in Gärungsprodukten
Wasser gekocht, mit dem
Schaumlöffel Gemüse gemischt
z mit in Bücher gärtnerischen
Gemüsebeeten Asphalt z mit
Gemüse Bücher übergossen.

Quark Tuffparfait

Zu etwas Butter rösten
einen mittl. gehackte Zwiebel,
fülle sie zu, etwa 250 Gr
Tomatenpüree, Lorbeerblatt,
2 Nelken 2 Tl. süße Sahne
ein Prise Salz. Die Farbig-
keit ist die selbe wie
bei der Providel Tuffparfait.

Apfel Tuffparfait

Einen Sauerapfel in
Butter gedünstet, gibt 6
Tuffförmchen. Apfel
Zucker mit Zitronen
saft, Tuffmehl Rezept
wie Apfel Mark nur ein
wenig dünsten pflügt dann

gelatzt auf 2 Finger voll
für Frau 3 Tassen am Abend.

Spinat Suppe

Übrig gebl. Spinatgemüse
wird nicht rein fein gerührt,
mit etwas Semmelbröseln
1 Ei 125 Bratenbrühe oder
Wasser v. Fleisch & Knochen
gebrühten fetten Braten v.
Fleischsaft verrührt &
mit etwas Muskatnuss.

Über selbe mit feinem
Haferflockenpurée od. Kalbs,
Huhn, Schinken, Bratenreste
von Spinat.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Irrathsam Kuchen

Auf 1 L. Mehl 1-2 Eier
einen Theelöffel Butter, Milch
etwas Salz wird nicht zu weich
für Kinder Teig gemacht, der
abgearbeitet wird bis
er nicht mehr an Finger
bleibt. Man rollt ihn
messerrückendick aus,
schneidet viereckige
Flecken davon, legt
auf jedes eine Zwetsche
entkernten Pflaume, schlägt
die Ecke über 3 Pflaumen
zurück Kuchenblech etwas
Butter warm in Ofen

Salzwasser 10 Minuten
ziehen mit 1. Schaumlöffel
herausnehmen & beiseite
mit feiner braunen Butter
begießen & mit beliebiger Art
mit geriebenem Kartoffelkäse
bestreut. Statt Salzkartoffeln
kann man die Knödel mit
Butter geröstetem Semmel
brösel überstreuen.
Geschmack Zucker wird
nebenher gereicht.

Für Zwetschgenknödel mit
Kartoffelteig nimmt man
1/2 L. Mehl 2 Eier wie Kartoffel
Butter so viel geriebene
Kartoffeln als das Mehl
weg nimmt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Gries-Schnarren

Man pfröhlat 1/2 L.
Mithalzgris B in 1 L.
Kalda Milch, gi stark
3 folgt in warmi 3
Eißlöffl 1 1/2 Lt. Haferm.
Zu einem flaumen Kaffeeln
Eißlöffl einen mit Zimmet Palmin
Eißlöffl warmen, pfröhlat
wie Muffa Fünnin, rührt
wie Kaffeeln gi 3 Eißlöffl
von Schmorgan mit
wer Zuckaran Zitta fall.

Brühe durchseihen, nochmal aufkochen, mit Salz, wenig Schärfe, ein klein Stückle Zucker abschmecken. Man nimmt Kompott oder Backpflaumen oder ein anderes Obst dazu.

Semmelpfannkuchen

Böhmische Knödel

Für 4 Personen Semmel schneidet man in kleine Würfel, röstet sie in Butter Palmin oder Schmalz gelb, schlägt die 4 Eier mit 1/4 L Milch, ein wenig Salz,

mit dem Teig abgeschlagen bis er Blasen wirft, dann mischt man die Semmeln hinein, läßt ihn ½ Stunde stehen. Man sticht mit einem Blaßlöffel große Knödel ab & läßt sie in siedendem Salzwasser ½ Stunde langsam kochen dann nimmt man mit d. Schaumlöffel jeden einzelnen Knödel heraus legt ihn auf eine vorwärmte flache Schüssel reicht ihn mit 2 Gabeln miteinander, bezeichnet ihn

mit braunem Butter, da
schmeckt schmeckt die Butter gar.
nötigt Röschen drüber.
Lege kann Obst war
Obst sauce gereicht werden.

Pfuchteln

Man macht ein Teig
aus 500 gr Mehl 30 gr
in lauer Milch mit gelöster
Hefe, drei Eier, 140 gr
geschmolzener Butter, 2-3 Tl
voll Zucker, abrieb einer
getrockneten Zitronenschale, Salz
& der nötigen lauen Milch
Wenn er gut abgeschmeckt
ist, nimmt man ihn, teilt
Brocken, flicht mit einem
Blechlöffel eingroße Stücke ab
und legt sie fest dicht

Legt in die Mitte seines
Obstmuss nicht zu viel Flüssig
wollt sie flach zu Fladen
drücken und. Tue
eine Springform die sich
mit Butter einfetten
lässt legt eine Lage
die Brösel streicht oben
etwas Butter und
~~übergießt sie mit~~ ~~einer Butter~~ 3 Eier
sie zu trennen, übergießt
sie dann mit einer Butter 3 Stück
sie wie Obst 3 Eier
sie 3/4 Stunden backen

Vgl. Vgl. Backen. Während
die Backen kann man noch
einmal denn Teig Butter
Zucker durchkneten. Die
Brötchen macht man nun
einmal glatt mit Zucker
bestreut 5 3 Thee v. Kaffee
Vgl. haben. —

Quarkbrötchen

1/2 k Siebkäse 3 Eidotter, 5 Essl
Zucker etwas abgr. Zitronenschale
25 gr Fette, 60 gr Butter
5 225 gr Mehl. Zuerst
macht Butter 5 Quark mit
einander schaumig, dann Ei-
dotter Zucker gut rühren, dann Ei
5 Zitronenschale Mehl 5 Backpulver
in Milch aufgelöste Salz die ganz
steif sein muß. Unter die Masse

Unter Zugabe von Milch
wird nun alles mit der
Hälfte Zucker gekocht
und nun in gleichgroße
viereckige gefettete Stücke
geschnitten. Nun bäckt
man sie abwechselnd in
einer Tüte mit Butter
und gepreßtem Sonne, und
thut sie zu warmer
Stelle aufbewahren und
bei mäßiger Hitze in
der Röhre selbe
Zeit gelinde Butter
werden mit Compot oder
mit einer Fruchtsauce oder
mit Weinsauce gereicht.

Johannisbeer

1/4 L. Milch 200 gr Zucker, etwas Vanillezucker 50 gr Butter warm 3 Eigelb gut 500 gr Johannisbeersaft 1/4 Liter 100 gr Johannisbeergelee fein 6-8 Bl Gelatine aufgelöst 3 Eßlöffel Zucker 3 mit etwas süßer Sahne steif gerührt. Wenn die Creme abgekühlt ist mit 1/4 Liter steifer Schlag-Sahne unterziehen 3 das Ganze in eine Bordürenform gefüllt Vom Boden eine mit rotem Gelee (mag mit etwas roter Gelatine gerührt) Anrichten eine Platte mit Eis kurz 3 kalt stellen etwas Gelee, stürzt man die Form auf einen Schüssel 3 gibt in die Mitte einen Apfelsinensalat 3 um den Salat zum Garnieren gruppieren. Extra eine Schale Vanillegesüßte Sahne. —

Schokoladenkuchen

500 gr Zucker abwag. süßen Mandeln 350 gr feingerieb. Chocolade werden zusammengemischt. — 375 gr Mehl, 250 gr saure Butter, 250 gr Zucker mischen zusammen, kneten die Mandeln Chocoladenmasse dazu, rollen sie aus, stechen sie mit kleinen Förmchen ab, setzen sie auf Backbleche, mit Papier & Oblaten belegtes Blech & backen sie 35 Minuten backen.

Kalte Nüsscreme

250 gr abgezogene Wallnüsse reibt man fein, 3 übergeschlagene Eier mit 1/4 l süsser Sahne, streicht zu 2 x dem mit gebräuchter Speisestärke 3 weisse Gelatine Blatt aufgelöst, mischt 125 gr Zucker 3 3/4 l Sahne, zuletzt abgeschlagene süsse Sahne, legt eine Springform mit kl Biscuits 3 Makronen und 3 füllt die Creme hinein. Im Eisschrank servieren.

Fränkischer Rahmstrüdel

6 Eigelb 4 Essl Zucker
1 Essl. Salz 200 gr Mehl
6 Eierspeis 3 speial Wasser
als nötig ist, warum gi
einem Flecken Eierkünschmalz wo.
nöthig, mit dem ist nachher
Butter flarn Küchen gi
backen sind. Untarrahm ist
mit einem Pfund gspültan
3 gspeitzaltan Aepfeln 50
Gr. Zwetschgen 3 Viertelspeun
Korinthen 3 50 gr abanschelten
Sültanieen, 50 gr Zucker 3
1/4 L süßer Sahne, mia
Fülleny gi barraitan und

vor die Tarkürsen einzulegen. Sind alle fertig, so rollt man sie zusammen, legt sie dann nebeneinander in eine gebutterte Tortenform und übergießt sie mit 1/2 L. warmer Milch in der 4 Eigelb klar verquirlt worden. Dann läßt man das Gericht auf 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen. —

Kaiserschmarrn

Man rührt auf 4 Pers. 1/4 Pfd. Butter 160 gr Zucker 6-8 Eigelb zu einer dicken Sauce 5 Löffel für erkalten. Ist nix zu haben, so gibt man 30 gr feines Mehl einige Löffel Schlagobers 5 gr. Salz. Für Süßspeis 2 Löffel Zucker beifügen. Hat man Milch statt Obers genommen mit Zucker beifügen 5 Stück Eiweiß zu Schnee schlagen. –

Reiscrême

1/2 Ltr Reis 1/2 L. Milch
mit kaltem Wasserbrei
aufkochen. 130 gr Zucker
3 ganze Stückchen Vanille gibt
man dazu, wenn d. Reis
schon eine Weile gekocht
hat. 3/8 L süße Sahne
zu Schaum geschlagen unter
den erkalteten Reis ziehen
3 in eine mit Wasser ausgespülte Form füllen.
Nach d. Erkalten stürzen
3 mit kalt. heißem Fruchtsaft
garnieren. (Sauerkirschen)

Maronenpudding

130 gr Butter waschen mit 130 Zucker 6 Eigelb und halbe Stunde rühren, 65 gr feine Mehlkrumen geriebene Mandeln 375 gr Kastanienmehl Maronen fein und die Butter Eier Zucker Pudding form in Wasserbad gekocht 1/2 Stunde im Wasserdampf kochen mit Apfelmus Salat, Schlagsahne.

Nudelauflauf

64

1/4 Pfd. feingeschnittene Zwiebeln
Butter oder Öl 1/4 Pfd. Nudeln
1/2 L Milch gar nicht zu viel
Käse gerieben. Wenn die
Nudeln abgekühlt sind
6 Eidotter, Zucker und Gewürz,
Schnitt, etwas abgeriebene
Zitronenschale u. etwas
Vanillezucker dazu, zum
Schluss den Schnee. Gut gebutterte
Form füllen und Semmel-
brösel, glatt streichen
mit Zucker bestreuen.
Obstsauce wenn es
nicht süß ist.
süß nicht. —
oder Whipsauce. —

Muß mit Recept stehen!

Preißelbeer Marmelade

3 ℔ frisches reifes Wald-
erdbeeren pürr mit einem
Pfd pr Gartenbeeren decken
3 3 Pfd Zucker 3ō feinklein
Marmelade mögl kochen.
Klarsaft übrig nimmt man
2 ℔ gepflückte entkernte
Hagebutten mit 200 gr Zucker
3 / Glas Wasser gar, klar
wie 3ō saft, drückt d.
Saft abkühlen 3 wieder d.
Hagebutten Pülpe nochmal
d. farbige klargekochte Marme-
lade 3 füllt dann in Gläser
u Töpfe die mit Rumpapier
bedeckt 3 mit Pergamentpapier
3ō zubinden werden müssen.

Brombeergelée

69
65

Die Brombeeren werden gewaschen, mit wenig Wasser, mit einem hölzernen Löffel zu einer Masse gedrückt. Auf jedes Pfund Saft gibt man 1 Glas Wasser, 3 Pfd Gr. Zucker. Nach 7-8 Stunden kocht man den Saft mit Zucker auf, kocht ihn bei gelindem Feuer 40-50 Minuten unter öfterem Abschäumen. Das Gelée wird in Gläser gefüllt, 3 mal 2 Tagen mit Rumpunsch, Arrakpunsch oder Cognac überzogen.

Melonen - Desserts

Gefrorene Melonen

Zwei mittelgroße, gut reife Melonen werden halbiert. Aus einer der Hälften werden mit einem Kugelausstecher Cremen oder Kugeln gestochen. Aus der zweiten Hälfte wird das Fleisch ebenfalls mit einem Kugelausstecher oder mit einem Löffel herausgenommen, sodaß nur die Schale, Kanten und Fasern übrig bleiben. Das Fruchtfleisch wird durch ein Sieb gestrichen und mit ½ Liter 22 prozentigem Zuckersirup, dem Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone sowie einigen Tropfen Orangenblüthen-Essenz gemischt. Die Creme ist nun so

Küche zu thun, unter öfterem Abspülen kann zu Ende gebracht werden, bis sie hell gelb ist. ——

Ein gr. Melone

kommt man von der Stielseite mittels Messer ab, entfernt mit einem silbernen Löffel Kerne, fasert, sticht vor, schält, um die Schale zu verletzen, und schneidet in kleine Scheiben ab. Letztere bringt man mit etwas Zucker bestreut in ein silbernes Gefäß, gießt Wein oder Liqueur, wie Portwein, Curacao, Maraschino, Cognac, oder was sonst Ihnen gefällt, darüber, so daß die Melone davon bedeckt ist. Zu servieren sie mit einem Teller Eisblocks, so gefällt selbe sehr hübsch auf der Tafel.

Melonenscheiben, rückt von Rand auf 4 Servierteller in Spitze aufstellen. Die Rinde zu bequemerem Aufstellen von Krystallteller sind bis zum Gebrauch auf Eis zu stellen. —

Melonen auf Orientalische Art

Eine große, aber reife Melone wird abgewaschen, dann spaltet man, wie die Abbildung, von der Stielseite einen Deckel ab, nimmt mit dem Löffel, Kerne heraus, schneidet vorsichtig das Fleisch ab 4 spaltet es in 6 Teile, die neben stehen nun einen Teil auf Teller verschiedene 4 spritzt mit Walderdbeeren oder frischen rothen Gartenhimbeeren 4 den Melon-

Stückchen zerfällt. Zwischen zwei
Schüsseln gibt man mittelst Löffel
3 Pfund gute Schlüsse 1/10 Liter Kirsch
wasser, den man vorsichtig mit
einem weichen Lappen reinigen
kann. Dann wird das Backwerk
übergossen, die Schüsseln mit
Deckel bedeckt 3 bis Melone
2 Stunden in ein Gefäss mit
kleinen Zwischenräumen für Zwetschgen. Sie
ist nur zum Gebrauch gut abzu-
fürchten 3 wird mit einer Gänsefeder-
Fahne serviert. Man
gibt Citronenschale zu Tisch.

74

Eiskaffee I

von nie Recept
mit Seite 4

mit Eis zubereiten.

Ein 300 gr feine Sorte) feiner gemahl. (feiner Kaffee (feine Sorte) wird sehr kräftig in einem Aufgußtopf 3/4 L kochend Wasser 5 Min. zu Kaffeeextract gebrüht und mit Filtrier-Papier wiederholt durch ein Sieb in eine Terrine laufen. Zu diesem flüssig. Kaffee gibt man 600 gr Würfel-Zucker und, wenn man es vollständig abgekühlt ist 1 Liter sehr kalte, mit Vanille abgeriebene Milch und 5 1/2 L Eis-würfel, die Mischung kommt in eine Eismaschine, wird eher sehr ganz gefroren, sondern bleibt noch flüssig in Gläsern serviert, wird. Es ist darauf zu achten, daß die Gläser gleichfalls sehr kalt sind. Man hält sie vor Gebrauch

Eiskaffee II

125 Gr. mittelfeine Kaffee mahlen mit 3/10 L. siedendem Wasser aufgebrüht, warmhalten, um den Extract filtrieren, in die Terrine giessen, 200 Gr. Würfelzucker darin auflösen, 7/10 L. Maischkaffee mit gekühlt. Diese Mischung ist nun für 25 Mundportionen zu kalkulieren. Dann verwendet man 7/10 L. Schlagsahne, Stange zerstossen, fein gesiebte Vanille damit, lässt alles auf 10 Minuten unter öfterem Umrühren in der Maschine, nicht r. Masse gleich, serviert sie in Gläsern.

Mündlich gibt man noch unter d. Namen Café glacé auch noch eine mittlere starken Café, (fest gepresst) in Form zu einem Pulver mit Kümmel in gefüllten Glase zu dem auf Belieben geschlagenen Sahne mit Vanillegeschmack separat reicht wird.

76

Familie Plätzchen

Ida Acker

eigenen für sehr gut zum
verfassenden Recept z. nehmen

210 Gr Zucker
70 " Zucker
etwas Familie
125 Gr zerfallte Haselnüsse
Mandeln z 250 Gr Mehl
wenn 1/2 Stücke trocken
zerfällt (Mandeln z Mehl
Kirschen Gelatine wenn
Arom) in wenig nicht zu
wenig aber auch nicht viele
Plätzchen verbacken z in einem
nicht zu heißen Ofen backen z
wenn Eis mit Staubzucker in dem
Familie ist bestreuen. —

Auf Seite 79 desselben Recept
Familie Kirschen v. Knipserin Elisabeth

Käsnüdlach — Käthe Meinecke

vier Mahl. 4-6 Pers.

6 junge Liar
1/2 # Schweinskäs bis 270 gr.
vor nür 1/4 # Parmesankäs
(Innikam) 1/2 L süßen Rahm.
Alles zut gönummen mast
zut 2 gelutt marnüsram.
Etwas Salz. Ire zu.
Küllartar Nüdlenüttam
1 Stünda in zut warmem
Wisk zö Sibam Dam kuetam.
Mit Mahl kommam 20 gr
Flezö.
Mit Blättarteig vor nüs
in Klanen Borgell. Sömmam
20 Minüten kuetam.
Mit nür 2-3 Liar nemm
nür 25-30 Minüten kuetam.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

78

Grieskklöße ohne Ei

(Käthe Neumeier) 3 Pers. Milch

1 Liter Wasser Salz Muskatnuß
Butter 6 Loth 200 Gries
Semmelmehl Eigelb (Dotter
Grieß zum Backen)
Mit einem Löffel rühren,
Klößen 3 mit grünem
Petersil 3 Eßlöffel beigeben

Famille Kipfarle

(Liebesgabenbuch der Kreisfrau Elisabeth 70

280 Gr Mehl,
240 " Butter
100 Gr feingest. gespülte Mandeln
70 feinen Zucker.
Rast laicht z fein abbröseln.
Man schneidet ausgezogen Stückchen
beigt sie Kipfelartig z bäckt sie
Kühl z liefs. Fils nun Blech
genommen darf man jeder
Kipferl glaich in Familientaub.
Zucker z legt sie mit Vergeis-
Gum wie Küglan

Kriegs Küchen

KARTOFFELKUCHEN.

1 ½ Pfd. geriebene Kartoffeln
1/4 " Kartoffelmehl
1/2 " gestossenen Zucker
1 Zitrone abgerieben und Saft
3 Eier (Eiweiss zu Schnee)
1 - 1½ Paket Backpulver
1/8 Pfd. Corinthen

Kartoffel tags zuvor gekocht & gerieben, dann alle Zutaten gut verrührt, zuletzt den Schnee und Backpulver hinzu & in gut geschmierter Form knapp 1 Stunde in nicht zu heissen Ofen gebacken.

Paul Herwig. 3.11.1915.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kriegsküche

300 gr Kriegsmehl
100 gr Zucker
2 Eier
100 gr Kernobstbutter
1/8 – 1/4 L Milch
1 Päckchen Backpulver
[illegible] Rosinen
[illegible] Citronat
einige Nüsse
2 Theelöffel Cacao resp. Chocolade
3 Eßlöffel [illegible] Brot.

Die Butter wird leicht gewärmt, dann gibt man Zucker, etwas Rosinen und Zucker rührt 2 Eigelb, etwas Mehl, die Milch, die restl. Nüsse, Rosinen, das Citronat, 1 Viertel der Nüsse, Backpulver, Cacao, Chocolade gut gemischt, so daß alles schön fein wird, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, 4–5 Löffel von dem Teig drunter, dann streicht man die Form mit dem Teig ein, [illegible] Brot, [illegible] Rosinen darauf, die übrigen Nüsse, die man mit Cacao, Zucker vermischt hat, packt das Ganze

mit dem Grünkohlessen Freitag
ist, da muss man mit etwas
Milch nachhelfen kann, falls es
die Kost ist es sich nicht aufspalten
lässt. Dann gibt man das
Kohl fertig in den Ofen 3 bis 4
für 3/4 – 1 Stunde. –

Das Waffeleisen 1915

Bei dem jetzigen Lebensmittel
empfiehlt es sich das Waffel-
essen zu gebrauchen. Da es
für sich eine Waffeln, da
braucht man Stuck das
Mehl ein Viertel Pfund
feinen Kartoffeln 3
ein Viertel Kartoffelmehl
Zusammen mischen, unter

Zimmerdecke mit dem Loch, die
Tapete zerrissen Gebäck
& Kaffee Thee. Stiefeln
für Kappeln wenn zerfressen
Schmutzfleck Essen, entweder
neb Kompott wie Stella zu Eier.
Küsse, war ohne Zucker neb
Brieny zu Spinat & wiederum
Zimmer. Allerdings küßt sie
wie Butterbrot wär bei Frau
Hauer warmen, wo es mag
einen Rock zu. Unterhose Leben
wird. Der neue zweckig ist, wie
Backen wir einen Gasherd
hinzumachen. Kann sie ein
einfacher Weise helfen. Wenn
Kleid wie einer zu wissen
Blusen von Bonn sieb. Kaffee
etwa 45 Lorbeer. Ohne Ring, den
wenn notwendigerweise wird wie zwischen
Zeugen Hinzigarl abgeben kann, Stiefel
wenn ein r. Gasflamme & Hall der

Waffeleisen abwischen. Da die Hitze nicht reicht. Gut wird, wenn geschlossen wird, wodurch nun nicht ein mäßig Gas.

Zum Waffeleisen lassen sich nur Kartoffelstärke 3 Teile nun Zucker stoßen nun gekochten Kartoffeln beides, nun eine ganze Zuckerzucker beimischt. Die Eisen müssen gut gewärmt mit Fett nun gepinselt 3 die Kuchen gehen gut herausgenommen werden.

1916 Maismehlgrießbrot

½ ℔ Mais + ½ ℔ Roggenmehl
mischt man + gibt ab Salz
Wenn beides man mit ½ L.
Milch 2 Eßl. Zucker, 1 wenig,
Stück Butter 1 Theelöffel
Backpulver, etwas zerrieb
Muskatn Muskat + Zitronen
Schale 1 Eßl. Rum, alles kalt
zusammen mischen fasten Teig.
In heißem Brot zergehen,
dieß man mit in Fetten
Form bei guter Oberhitze soll
backen backen, schneidet ab wenn
kalt in Scheiben + mit
ein Zwiebacke mit dem Ei
backen + kurz grün.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kriegsweissbrot

1 ℔ Mehl.
1 Tbl Margarine v. Kunstspeise mit Wasser, Zucker etwas Cetronensaft 1 Schale gr. Rosinen gekuttet, dann unter die Backpulver beifügt. Der Teig kann durch Zugabe von Milch oder Wasser sehr weich gemacht werden. Man kann das Weissbrot mit Honig, Gelée v. Marmelade bestreichen oder mit Fisch v. Braten Pasteten, dann bleibt natürlich Zucker & Rosinen besser fort. Der Teig wird in eine Kastenform gegeben & eine

Stunde pfün Fellyalb gebacken
Es empfiehlt sich rob Brot
einen Tag vor dem Gebrauch
frisch/teilen. Magenkranken ist
rob Brot unbedingt zu meiden.

Kriegs Kaks.

1/2 ℔ Mehl, 70 gr. Zucker, 75 gr Butter
1 Ei, 1/2 Paket Vanillezucker 1/2 Backpul
ver. Man rührt alles gut zu=
sammen z kneted zu einem festen
Teig, den man eine Stunde ruhen
lässt. Dann rollt man ihn
pfün dünn aus, sticht mit
einer Tierform kleine Plätzchen aus
z legt sie auf mit einem gefetteten
Blech ganz Fellyalb backen.
Der selbe Teig ist auch für
Gemüse or ganz klein Obstkuchen
Garnitur. Man backt ihn rob z
belegt ihn rob dann mit den
Früchten. —

Kriegswickelkuchen

Für sehr schmackhafter Kuchen
150 gr mehl ¼ A Zucker, 1 Teelöffel
Backpulver 2 Eier, eine Orangenale einer
Zitrone oder Kartoffelmehl Familienzucker
ein Zucker Theelöffel Backpulver
Marmelade einen Teig Grünmann.
Zunächst, der Teig dünn auf
ein Brot ausgefettetes Blech
streichen & Teig halbzoll Zubereiten
wird. Dann bestreicht einen
den Teig Teig dünn mit
Marmelade, rollt ihn fein
Grünmann & schneidet ihn in
schmale Streifen. Dann kann
die Marmelade oder auch mehr
auf den Teig streichen & ihn
wer dann Backen Grünmann rollen
das Kuchen schmeckt recht zugesund

Kriegs-Teegebäck mit Marmeladefüllung z. Tee.

Man knetet einen Teig aus 100 gr Mehl 100 g Butter, 100 gr Zucker 3 Eßl. Milch 3 Eßl. gekochten Kartoffeln 3 einen Messerspitze Backpulver. Rollt dann einen Teig, der beliebig dünn Teller ausgerollt wird, 1/4 stündig. Knetet fest, rollt dann ihn mit einem Holzbrett fein aus, bestreut ihn mit Vanillezucker 3 Eßl. Mehl aus ihm runde Plätzchen. Auf jedes Plätzchen kommt etwas Marmelade 3 klopft dann 1 Eigelb mit 1 Teelöffel Wasser. Dann drückt man die Teegebäck mit einem mit eingetauchten Deckel flach, bestreicht sie nochmals mit Eigelb. Backt sie 10 Minuten Hauptfeuer, nachher mit Nachfeuer fertig.

Safarplätzchen

½ Pf. Zucker ¼ Pf. Butter oder Margarine werden zu Schaum gerührt, dann 2 Tassen Safarplätzchen, 2 Tassen Mehl oder Mehlpulver, 3 ganze Eier nach und nach gerührt. Die Masse muß ein Teig sein, der sich nicht mehr klebt. Dann werden Plätzchen ausgestochen in Größe von Haselnüssen, 5 Stück fest, hell in Ofen gebacken. Sie müssen ganz weiß bleiben.

Einfach kommt Päckchen Backpulver hinzu.

Kriegsgewürzkuchen

100 gr Mehl. 100 gr Zucker
Citronat u Vanillin
1 Ei Schnaps nun 1 Ei
1/2 Pak. Backpulver

Kriegs Griesspeise

1/16 A Gries
80 G. Zucker
Saft einer Citrone u Vanillin
1/2 L Milch.

Den Gries in die kochende Flüssigkeit
Nicht kochen mehr nur aufkochen
lassen dann 40 Minuten ausquellen
in eine Glasschale füllen u
mit Obstsauce servieren oder
mit Compot.

Kriegs Biscuit Kuchen

5 Eigelb 200 Gr Zucker
Familie v Citronengeschmack
20 Minuten rühren
rugi 1/4 A Kartoffelmehl
1 Messerspitze Backpulver
und gr Schale geschl.
Eiweiß
zu
3 Eier 100 Gr Zucker
70 Gr Kartoffelmehl
1/2 Theelöffel Backpulver
Familie v Citronen

Agaralgallerte

vor mit Klarem mit.

Zutaten Agar.

1/2 Teelöffel Agar (1/16 Liter Kaffee
mit 2 Eßl. Zucker mit
mischt darin 2-3 Bl Gelatine
mit, gibt 1/8 L. Agaralgallerte
1 Teelöffel Citronensaft 3-4 Eßl.
Weissmein trägt 3 Stunde alles
ruhig ein Zimmer. Kann mögl
früh einen mag nie vorzüglich
eignet trägt 3 Eiweiß & Zucker
in einer Glasschale schlagen
Dann Kann & Agar mit in
Agaralgallerte schlagen füllen
so man nie Eß Körbchen Gänse
geschnitten hat.

Auf ein Liter Flüssigkeit ein Gramm
16 Blatt Gelatine

Gelee als Nachtisch

aus Wein, Apfelsaft, Obstsäften.

Ein vorzügliches Gelee kann man aus Apfelmost bereiten, wenn mit Zucker & Zitronensaft kocht. Nachdem man die vorgeschriebene Gelatine (6-8 Blatt auf 3/4 L.) hineingegeben hat läßt man die Masse erkalten. Dann hineingießen man Früchte kann man die Speise sehr verfeinern. Man nützt Früchte & Saft in die Kochzeit fleißig kalt, gibt dann d. Gelatine hinzu (nicht mehr dann kochen) läßt d Ganze erstarren Auch mit Agar Agar.

Kriegskuchen mit Marmelade

Therese Andreae

250 gr Mehl. (dunkles
2 Eßl. Marmel.
1/8 l Milch
60 gr Zucker
1 Ei.
25 gr Korinthen
1 Messerspitze Zimmt
1 " " Nelkengewürz
10 gr Backpulver

Marmelade, Zucker, Ei, Milch, Zimmt, Nelkengewürz, Backpulver mischt mit dem Mehl, Korinthen zuletzt, gießt in vorbereitete Kuchenform 1/2 St. bei Mittelhitze backen.

Keks für Zahnputzende

60 Gr zimmerwarme Butter
od. Margarine
1 Prise Salz, 1 Ei.
1 Eßlöffel mayonnaise Zucker
100 - 125 Gr Zucker 1 Teelöffel
Vanillezucker
od. abgeriebene Schale
½ Zitrone
1 Tasse Kartoffelmehl
mit Wasser
300 Gr Mehl
1 Päckchen Backpulver

Aus Teig mit Mehl Brett
ausrollen Form Keks
auf Blech Mehl ausstreuen
Backofen, Ofen ist Gas fast,
Keks Mayonnaise Fettigkeit
Butter mit Kartoffelmehl
Brett Kartoffelmehl ausgemahlen

z mit einem Reibeisen ein Stückchen mit einem feinen vor heißem Wasser abgebrühten z mit Gefettetem Blatt 10 Minuten bei guter Hitze gebacken.

Zwieback

300 gr Mehl
25 gr Hefe
1/16 Liter Milch

Gesalzen werden, Mehl reibt Butter
1 Prise Salz z 40-60 gr Zucker
Wenn er Teig geformt kann
auf 1/16 Milch hinzu z Gewicht
1/4 mit einem heißen Teig.
Hierher wird zuletzt zu einer glatten Rolle war in einzelne Brötchen und geformt. Auf einem gefetteten Blech über den Teig nochmals gehen z wird dann

bei jeder Sitzung je
nach d. jeweiligen Form
in 25 bis 45 Minuten
fertigen. Nach völliger
Abkühlung wird die
Rolle in Scheiben zu
schneiden, die Klötze für
die Hülsen zu spalten,
die Backen in Scheiben
dann weiter und die
Ringe mit Einbeulung mit gefalteten
Blech z. 2 bis Mal
schön gelb gelb.

Gefüllte Früchte

500 Gr Mehl
35 bis 40 Gr Hefe
1/4 L Milch
1 Ei
2 Eßl Marg. od Butter
2 Teelöffel Zitronensaft
50 - 100 Gr Zucker
1/2 Teelöffel Salz.

Der Teig wird schwefelweich ausgerollt 1 Finger dick in 10-12 cm breite Streifen geschnitten. Letztere teilt man dann schräg Schnitte in 3 Teile 1 legt auf d. obere Seite - außer jedem einen Teelöffel Marmelade Finger - warum die Kreiecke fest Früchte rollt 1 gebraut. Sie müssen nicht gestattet Belegen. Einschlag mit Eigelb, Eiweiß od. Eiweiß bestreichen. Bei guter Hitze 25-30 Minuten backen. —

1918
7/2.18

Flörnchen Aggie Ziegler

¼ Ltr Weizenmehl
¼ " Yakonska s Kartoffeln
(Quantity)
⅛ Ltr Zucker (Sand)
30 gr Butter
1 Zitrone
1 Löffel Milch
Kunzes 1 Backpulver

Der Teig wird nun ausgerollt. Flörnchen werden mit einem Backreifen s mit wie mit Butter bestreichenes Blatt Letzen zum backen. Der Teig wird in kleine Stücke zugeschnitten s nun r. Spitze her ausgerollt. —

Obstkuchen in einer Springform zu backen. 1918.

Math. Stock

200 gr Zucker
200 " Mehl
2 Eier
1 Päckchen Backpulver
2 Pf. Obst.

Zucker 3 Eier rührt man schaumig und fügt nach und nach mit dem Backpulver gut vermischtes Mehl dazu. Den dickflüssigen Teig gießt man in eine gefettete Springform 3 Pfd. Obst auf die Masse 3 drückt den Kuchen 1–1½ Stunden. Ein Löffel Semmelbrösel oder Stärke kann dem Obst beigegeben werden, Springform nicht ganz füllen.

Honigkuchen (Math Hock)
in der Kastenform
1 ℔ Schwarz Mehl
½ ℔ Kandiszucker
100 Gr. Zucker
1 Ei (etwas mehr Zucker nehmen, kann Schaden)
1 Kaffeel Zimmet
Kommt 2 Backplätzer.
Backplätzer gibt warme mit
dem Messer wegschneiden

---

einen Tag vor dem Gebrauch
backen

Tante Lulli

Cakes zum Nähkefe

82

210 Gr Mehl (1 Paket zu 500 Gramm)
100 " Zucker
30 " Butter
30 " Nußkerne
etwas Zitronat
1 Ei
ein Päckchen Backpulver
3 Eßl. Milch.

Butter schaumig rühren, dann Eigelb Zucker dann rühren, Nüsse, Zitronat Mehl, Milch dann dazu. Alles gut zu einem Teig verarbeiten, den Teig eine Stunde ruhen lassen. Das Backpulver vermischt man vorher gut mit dem Mehl. Den Teig rollt man zu einem halbcm dicken Teig in Klein Backblech rückwärts, dann in kleine Vierecke zu. Runde Plätzchen rädeln. Stehen die Cakes auf einem bestrichenen Kuchenblech, backt sie in schön Hellbraun. Ein Päckchen Vanillezucker reicht für 3 Mal.

Mehl Plätzchen

für Abresch

1 ℔ Mehl
1 Tasse Milch
125 gr Zucker
1 Ei
etwas Butter u. Fett
1 Backpäckchen
für einen Teig verarbeiten
mit einem Löffel Kümmel
und 1/8 Pfd. fetten
im Ofen backen

Käsetorte

fol Abresch

250 gr Mehl
60 " Schmalzbutter
1 Tl. 10 Stck Salz atmus Salz
2 Eßlöffel Zucker
Milch speial 1 Tl. Salzstange
weich ist.
1 1/2 - 1 3/4 ℔ Siebkäse, mehrmals
durch durchschlag 1 Fleischhackmaschine
gedreht ist,
200 gr Zucker, Vanillezucker,
Sultaninen, 3 Eigelb, drei
Eierschnee, Mehl und Speise-
Pulver 3 atmus Backpulver
unter das Mehl mischen dann
auf 1 Torte atmus Butter
Stückchen setzen 3 backen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Biscuitkuchen

Agnes Kugler

5 Eigelb w 3 Eigelb, 2 Eßpltz
200 Gr Zucker 20 Minuten
rühren, dann ¼ A Kartoffel-
mehl, 1 Messerspitz Backpulver
3 von Schnee vor Eier

vier 3 Eier, 100 Gr Zucker
70 Gr Kartoffelmehl
½ Teelöffel Backpulver.

Kann mit Obst überzogen warm mit
Marmelade gefüllt.

Kalte Grießpfannkuchen

1/16 Gries, 80 gr Zucker
1/2 L. Milch.
Der Gries mit Milch mittelmäßig
dicklich 3/4 Stunden
pfleyen bis er kalt ist
in mit Glaspfeln füllen
Obstsauce

Statt der Milch kann
man auch Fruchtsaft nehmen,
die Obstsauce füllt dann
fort

Plätzchen Konsle

100 gr Mehl
100 " Zucker
Citronen v. Vanille
1 Ei

Schnee v. 1 Ei
½ Paket Backpulver

Viktoria Luise (Marie Schwarz)

350 Gr Palmin v. Bäcker
125 " feine Citronat, (nur wenig, hält sich länger wenn Schale kommt über den Saft)
10 Eigelb + 10 Schnee
1 Teelöffel Salz
Zucker
15 gr Backpulver
350 gr feines Weizenmehl
80 gr Kartoffelmehl
3 Tpl Arrac v. Rum
350 gr Zucker etwas Vanille
6 bitter Mandeln

Zum Guß 350 gr Puderzucker, 3 Tpl. Citronensaft
1 Eiweiß 1 Messersp. Ingwer.

Wir nehmen v. Gr. Ei
Palmin Butter Kalt nie
½ Pfund Zucker
½ Pfund Mehl, Zucker
Backpulver
bei Mittagessen Backen.

Englische Küche (Marie Schwarz

½ ℔ Mehl
¼ " Butter
¼ " Zucker
¼ " Sultaninen & Korinthen
Orangeat & Zitronat
2 ganze Eier
¼ l Milch kurz
1 kurzer Teelöffel Backpulver
alles schaumig rühren
bei Mittelhitze backen
Form Ring

Käseaufläufe ohne Mehl

für 1 Person 2 Eier

für 2 Pers. 3-4 Eier

2 Eigelb schaumig rühren

4 gute Eßlöffel Käse

mit etwas Milch

Crème cuit rühren, Salz

Muscat und Cayenne

½ - 20 Minuten backen

Käseauflauf Käthe Neumeier

für 6 Personen

Ohne Mehl

6 ganze Eier
½ lt Schwarzkäse oder
¼ lt Parmesan, ½ l. süße Rahm. Alles gut gepfeffert verrühren, nicht gesalzen.
Salz und Pfeffermix. In gefettetter Form 1 Stunde im gut vorgeheizten, nicht zu heißen Ofen backen.

Mit Mehl, 20 Gr.

Mit Blechdeckel oder in Kleiner Pfanne 20 Minuten backen.
Mit 2-3 Eiern nur 25-30 Minuten backen.

Chocoladen Makronen

½ ℔ Mandeln mit der Schale, klein gestiftelig gestossen, warum mit ¼ ℔ Zucker und dem Saft von ½ ℔ Chocolade & etwas Cacaopulver ist so viel mit dem Schnee von 6 Eiweiss & etwas Vanille, dass es nemlich 3 ½ Stunde gut so rühren

Cottage Pudding

für Abends

Warm wo kalt zu geben

1 Tpl fett wo Butter

1 Ei

Vanille

3-4 Teelöffel Backpulver

1 Tasse Zucker

1 " Milch

1½ Tasse Mehl Dicklich wie Pfannkuchen

In eine Springform backen

Frucht wo Vanillesauce

wo Chaudeausauce (wo Wein) dazu servieren

Kann kalt als Torte serviert werden, eventuell mit Marmeladenfüllung & Guß

Nudel Pudding

Abrahs

für 8 Nudeln nehme ich eine gebutterte Form gedrückt ein Wasserbad gekocht, gestürzt 3 Apfelbrei vor ein rechtes Kompot dazu Serviert, auf eine Zuckerbutsauce, über. fügt Obstsauce

einfach Mehlklöße (Rosa

1 1/2 ℔ Mehl für 4 Personen
Trockenmilch 1/2 Hühnerei
3 Messerspitzen Backpulver
bis 4 Tüty Glasen mischt
Salzwasser abkochen
mit Brösel 3 fett abschmalzen

Hühner-
Obst

Wasserspritzen

1 Tasse laue Mager, Trocken
milch v Wasser
mit ein z ranig Butter Salz z
Mehl pflügt einen einen
Klossteig bis er Blasen wirft
z sich von der Schüssel löst.
Er darf nicht klebrig, aber
teig nicht zu hart sein.
1/2 Stund rasten lassen.
Teigrest dann ein zweiz Ei vor
Teigrest grösser, nochmal pflügt ihn
nochmals 5 Minuten z gibt ihn
dann auf ein mit Kaltem Wasser
abgespültes Brettchen, füllt eine
einen Topf mit Kochendem Salzwasser
z spreitet mit einem, immer wieder
in Kaltes Wasser getauchten Messer
Klein Stückchen vom z. Teig in das Koch-
wasser, darf sehr spröd sein nicht
damit z Spritzen glaichmässig werden
Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel
heraus, spritzt sie in eine flache Pfanne
mit geklärter Butter od fett z bräunt
dar mit Zucker z Zimt mit Pflaumensauce zu Salat
oder

~~Gustavsmarie~~

~~Marie Schwarz~~

Fauille Plätzchen Ida Neher

210 Gr Butter
70 Gr Zucker
etwas Fauille
125 Gr zusammen
Fauille
Mandeln

250 Gr zu Mehl

Selbe Stunde lang zusammen Mandeln 3 Mehl kommen gelassen rühren. Ausrollen in runde runde Plätzchen ausstechen 3 in mit Eigelb Ofen backen 3 glänzig mit Staubzucker bestreuen war mit Fauille zusammen essen.

Für Küche und Haus

Kriegsgebäck. Teig für Obst- oder Marmeladekuchen. Auf das Wellbrett nimmt man eine Tasse Mehl, eine Tasse Grieß, eine halbe Tasse Zucker, 30 g Butter oder Fett, 15 g Backpulver, 1 Ei und etwas Zimt, und mengt dies mit einer halben Tasse Milch tüchtig zu einem glatten Teig durcheinander. Statt Grieß kann auch Maisgrieß oder Haferflocken verwendet werden; auch kann man den Zimt fortlassen. Der Teig wird ziemlich dünn ausgerollt und die Form damit ausgelegt. Geeignet für Stachelbeer-, Rhabarber- und alle Obstkuchen. Zu Ermangelung von Obst bestreicht man den Teig mit Kriegsmarmelade.

Pfitzauf. $^1/_2$ Liter Magermilch, 20 g Butter, 60 g Zucker läßt man in einer Pfanne zum Kochen kommen und rührt dann 200 g Maisgrieß darein. Unter ständigem Rühren läßt man den Grieß 4 Minuten lang kochen, bis alles ein dicker Brei ist. Nun tut man diese Masse in eine Schüssel und reibt 200 g geschälte, ausgekernte Äpfel oder gibt eingeweichte, durch die Maschine getriebene Dörräpfel darein, gibt noch 2 Eigelb, eine Messerspitze Natron und ganz wenig Zimt dazu und rührt den Teig 20 Minuten lang. Sodann werden die 2 Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen und unter den Teig gemengt. Kleine Blechförmchen werden mit etwas Butter ausgepinselt, zur Hälfte mit dem Teig gefüllt und bei guter Hitze im Ofen hellgelb gebacken. Die angegebene Masse gibt ungefähr 25 Stück. Diese kleinen Kuchen können warm mit einer Fruchtsoße oder kalt zu Kaffee oder Tee gegessen werden.

Salzstengel. 100 g kalte, gekochte Kartoffeln von tags zuvor werden auf einem Brett fein zerdrückt und mit 100 g Mehl, 25 g Butter, einer Messerspitze Natron und dem nötigen Salz so lange geknetet, bis sich im Teig beim Durchschneiden kleine Luftlöcher zeigen. Nun wird der Teig wie ein kleiner Finger dick ausgerollt und in etwa 15 cm lange Stücke geschnitten. Andern Tags streicht man die Stengel mit künstlichem Eigelb, streut Salz und Kümmel darauf und bäckt sie im Ofen. Unten müssen ste schön braun sein, dann sind sie knusprig und halten so einige Tage. Diese Masse gibt etwa 22 bis 25 Stück.

Kriegslinsentorte. $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Haferflocken, 120 g Zucker, 60 g Fett, 1 Ei, etwas Zimt, Nelken, eine Messerspitze voll Natron nimmt man auf ein Wellbrett und tut so viel Milch oder Wasser daran, daß man einen Teig daraus kneten kann. Meist genügen 2 Eßlöffel Flüssigkeit. Der Teig wird nun ziemlich dünn ausgerollt und der Boden der Kuchenform damit belegt. Hierauf streicht man dann, nicht zu sparsam, Himbeer- oder Hagebuttenmarmelade, macht aus dünnen Teigrollen ein Gitter darüber, und eine dickere Rolle für den äußeren Rand.

Für die Küche.

Getrockneter Rhabarber. Durch die knappe Zuckerzuteilung im letzten Jahre ist es uns nicht möglich geworden, viele Ersparnisse zu machen, um unsere Gartenfrüchte mit Zucker einkochen zu können. Dieser Zuckermangel wird sich besonders bei der Verwertung des Rhabarbers schwer fühlbar machen, zumal auch das Sterilisationsverfahren, das ja wenig Zucker erfordert, wegen der teuren und weniger dauerhaften Kriegsgummiringe nicht mehr so empfehlenswert ist wie früher. Deshalb sei auf ein erprobtes Verfahren des Rhabarbertrocknens aufmerksam gemacht. Getrockneter Rhabarber kann jahrelang aufbewahrt werden und ist jederzeit verwendungsfähig. Durch das Trocknen büßt er sogar zum Vorteil seines Geschmacks einen Teil seiner Schärfe ein. Hauptsächlich handelt es sich darum, die reiche Rhabarberernte, die uns jedes Frühjahr bringt, nicht zugrunde gehen zu lassen infolge des Zuckermangels, sondern sie haltbar zu machen bis zu einer besseren Zeit, wenn wir wieder mehr Zucker zur Verfügung haben werden. Wer selbst einen Garten besitzt, kann sich leicht ein Beet Zuckerrüben anbauen und aus diesen im Herbst Sirup kochen. Mit diesem selbstgekochten Sirup kann man dann den getrockneten Rhabarber sehr gut in der Küche verwerten. Das Trocknen des Rhabarbers ist sehr einfach. Die Rhabarberstengel werden ungeschält in ungefähr 3 Zentimeter lange Stückchen geschnitten, auf Dörren gelegt und im Bratofen oder an der Sonne getrocknet. Im Bratofen geht das Trocknen viel schneller vor sich als im andern Falle. Allerdings bekommt der Rhabarber infolge der größeren künstlichen Hitze eine etwas dunklere, bräunliche Farbe, doch beeinträchtigt das seine Güte nicht. Den getrockneten Rhabarber legt man bei Bedarf wenigstens zwei Tage vorher in warmes Wasser, damit er die verdunstete Flüssigkeit wieder in sich aufnimmt. Hierauf wird er in dem Einweichwasser mit Zucker oder Sirup weichgekocht. Wurde er im Rohre getrocknet, so erinnert er im Geschmack an türkische Zwetschen, was gewiß kein Nachteil ist. Dieser getrocknete Rhabarber kann zu Kompotten, zu Kuchen, zum Füllen von Backwerk und Strudeln verwendet werden, so gut wie der frisch geerntete.

M. Führer.

Schluß des redaktionellen Teils.

Garantiert echte gelbe
Teltower Dauerrübchen,
auch zum Einwecken. Postkolli (ca. 9½ Pfd.) frko. 10,50 Mark, 25 Kg. 45 M., 50 Kg. 85 M. exkl. Fracht gegen Nachn. empf. freibleibend
Otto Sommer, Landwirt, Ruhlsdorf bei Teltow, Postscheck Berlin 34760.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Sacharin beim Obsteinkochen.

Sacharin ist in der Form von Kristallsüßstoff annähernd 450 mal süßer als Zucker, hat jedoch keinen Nährwert. Ein Päckchen Kristallsüßstoff mit 1¼ Gramm Inhalt entspricht der Süßkraft von annähernd 550 Gramm Zucker. Wird der ganze Inhalt eines derartigen Päckchens mit ½ Liter Wasser gelöst, so entspricht der Süßwert dieser Flüssigkeit etwa 1 Pfund Zucker.

Beim Obsteinkochen ist im allgemeinen folgendes zu beachten: Süßstoffhaltige Zubereitungen dürfen nicht gekocht werden. Ein Schmoren der Früchte mit Süßstoff ist zu vermeiden. Eingelegte Früchte, Dunstobst, Kompotts usw. werden am zweckmäßigsten erst vor dem Genuß mit Sacharin gesüßt; ebenso Fruchtsäfte. Marmeladen können den Süßstoffzusatz schon bei Beendigung der Kochung erhalten.

Da künstlich gesüßte Obsterzeugnisse nicht ohne weiteres haltbar sind, weil Sacharin — im Gegensatz zu Zucker — nicht konserviert, sind entweder Sterilisierverfahren (Einkochen ohne Zucker nach Weck, Rex oder anderen, bezw. Einkochen oder Dünsten in sonstigen Gläsern oder Flaschen mit geeigneten Verschlüssen) oder chemische Konservierung (1 Gramm benzoefreies Natron auf 1 Kilogramm eingekochtes Obst bezw. Fruchtsaft) anzuwenden.

Im Durchschnitt können auf ein Päckchen Kristallsüßstoff (1¼ Gramm) an Johannisbeeren, Preißelbeeren, grünen Stachelbeeren und Sauerkirschen 7½ Pfund Früchte, an Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsichen und Aprikosen 10 Pfund Früchte, an Birnen, Aepfeln und Heidelbeeren 15 Pfund Früchte gerechnet werden. Man hat jedoch stets abzuschmecken, zumal die Früchte verschieden süß sind.

Fruchtsäfte werden nach einem der üblichen Verfahren ohne Zucker bereitet und entweder sterilisiert oder mit benzoesaurem Natron (1 Gramm auf 1 Kilogramm Fruchtsaft) konserviert. Zum Süßen verwende man auf etwa ½ bis ¾ Liter Fruchtsaft den Inhalt eines Päckchens Kristallsüßstoff (1¼ Gramm).

Marmeladen: Die zerkleinerten Früchte oder das Fruchtmus werden genügend dick eingekocht und entweder mit benzoesaurem Natron (1 Gramm auf 1 Kilogramm eingekochte Masse) versetzt oder sterilisiert und nach sonstigen Verfahren haltbar gemacht. Am Ende der Kochung kann künstlich gesüßt werden, wozu im Durchschnitt für 5 Pfund eingewogenes Fruchtmark 1 Päckchen Kristallsüßstoff (1¼ Gramm) genügt.

Werden Sacharinzubereitungen von nur 110-facher Süßkraft verwendet (kleine Täfelchen) so ist hiervon viermal soviel zu verwenden als von Kristallsüßstoff.

Salzburger Nockerln

(österreichisch)

Achtzig Gramm Butter werden mit drei Eidottern schaumig gerührt, drei Eßlöffel Mehl und der Schnee der drei Eiweiß werden darunter gegeben, dazu etwas abgeriebene Zitronenschale. In eine Porzellanbackschüssel füllt man ½ Liter Milch (evtl. von Trockenmilch bereitet, die man vorher hat aufkochen lassen) mit etwas Zucker und Vanillegeschmack; in diese heiße Milch füllt man mit dem Eßlöffel größere abgestochene Teigstückchen und läßt das Ganze eine halbe Stunde im Ofen backen.

Oesterreichischer Semmelkloß

Ein Ei wird mit ½ Liter Milch oder Wasser, einem schwachen halben Pfund Mehl und Salz zu einem festen Teig geschlagen und beiseite gesetzt. Inzwischen schneidet man 100 bis 150 Gramm Weißbrot in Würfel und röstet sie auf der Pfanne mit etwas Butter oder Fett. Erkaltet verrührt man die Würfel mit dem Teig, so daß eine feste Masse entsteht, aus der mit nassen Händen ein großer Kloß geformt wird. Diesen kocht man etwa ½ Stunde in bemehlter Serviette, die über einen Quirl in das Wasser gehängt wird, in Salzwasser gar, legt ihn dann auf ein Brett und bindet mit einem Zwirnfaden feine Scheiben ab. Diese Scheiben werden zum Braten mit Tunke gereicht oder mit brauner Butter und Zwiebel oder einer anderen Tunke selbständig angerichtet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Nudel- und andere Mehlspeisen.

Ein richtig gemachter Nudelteig. Zu dem braucht man durchaus nicht viel Eier. Auf 1 Pfund Mehl nur eines. Man gibt das Mehl auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube, schlägt in diese das ganze Ei, salzt und beginnt nun mit der rechten Hand das Mehl mit dem Ei zu verarbeiten, während die Linke nach und nach Wasser zugießt. Nicht zuviel — es muß ein sich leicht knetender Teig werden, der sich, wenn er tüchtig durchgearbeitet ist, vom Brett löst. Nun teilt man ihn in drei Teile, mehlt das Brett ein und wälzt mit dem Wellholz jeden Teil einzeln messerrückendick aus; diese ausgewälzten Blätter gibt man auf ein Tuch und läßt sie so lange liegen, bis sie sich ziemlich trocken, aber ja nicht etwa hart anfühlen. Nun schneidet man sie in Streifen und dann, — nach Geschicklichkeit — in mehr oder minder breite Nudeln. Je gleichmäßiger und dünner die Nudeln sind, um so mehr Ehre für die Köchin.

Ziemlich viel Wasser läßt man sieden, salzt es und kocht nun die Nudeln ein, rührt leicht auf, damit sie sich am Boden des Topfes nicht anlegen, und kocht sie dann ein paar Minuten bei schwacher Flamme unzugedeckt. Man erprobt jeweils die Kochdauer, da nach Geschmack die Nudeln härter oder weicher zu kochen sind. Nun gibt man die Nudeln auf einen Durchschlag und überspült sie tüchtig mit kaltem Wasser. Dies ist die Grundform aller Nudelspeisen. Was man nun auf die Nudeln draufgibt, bildet die Variationen, die allerdings im Augenblick recht beschränkt sind.

Nußnudeln. Wer noch im Besitz von ein paar Nüssen oder Mandeln ist, sie sind auch, allerdings zu hohen Preisen in Großstädten noch käuflich, reibe diese. Ein wenig Fett läßt man heiß werden, tut das Geriebene hinein, darauf die abgespülten Nudeln. Man muß alles tüchtig durchschwenken und mit Zucker bestreut anrichten.

In der gleichen Weise, wenn man sich welchen verschaffen kann, **Mohnnudeln.** Der Mohn muß hierzu fein gestoßen oder gemahlen werden.

Grießnudeln können zu Fleischtunken, aber auch mit Fruchttunke oder Backobst süß als Nachspeise gegessen werden. Fett heiß werden lassen, 3 Löffel Grieß werden darin leicht gelblich angebräunt, die Nudeln hineingeben, sie sollen noch ein paar Minuten durchziehen. Genau wie mit dem Grieß kann man auch mit geriebenem Zwieback verfahren.

Krautnudeln. Zu diesen wiegt man Weißkohl sehr fein, läßt ihn in Fett durchrösten und tut die abgekochten Nudeln hinein. Zu diesen Nudeln eignet sich jedoch nur frischer Weißkohl.

Gebackene Nudeln. Man fettet eine feuerfeste Backform ein, gibt eine Schicht Nudeln, darauf beliebiges Mus, wieder Nudeln die man etwas einzuckert. Obenauf müssen Nudeln kommen, auf die man ein bißchen Fett träufelt. Diesen Nudelauflauf läßt man schön hellbraun im Rohr backen.

Käsenudeln. Der jetzt öfters erhältliche weiße Käse eignet sich gut zu Nudelspeisen. Man verrührt ihn mit Zucker, gibt die abgekochten Nudeln hinein, und füllt diese Masse dann in eine Backschüssel, um sie wie den Nudelauflauf zu backen. Wer diese Nudeln nicht süß liebt, kann den Käse ungezuckert unter die Nudeln mischen, diese salzen — und wenn man Vorrat hat, ein paar Grieben von Speck darantun.

Pilz-Eierkuchen

Hierzu sind alle Pilze, mit Ausnahme der Pfefferlinge, besonders aber feingehackte Morcheln, verwendbar. Die Pilze werden geschnitten, in Butter mit Zwiebeln, die nur gelb werden dürfen, leicht überbraten und dann mit Eierkuchenteig übergossen. Man muß die Pfanne dabei in steter Bewegung halten, damit der Teig an keiner Stelle ansetzt. Je schneller gebacken wird, desto besser wird der Eierkuchen. Man vierziert die Schüssel mit Kiebitz- oder Möveneiern.

Mehlpudding zu Fleisch- und Fischgerichten

Hundert Gramm Mehl, welches nicht gar zu gering sein darf, wird mit ⅛ Liter kaltem Wasser klar gequirlt, dann mit 2 ganzen Eiern und 1 Eidotter glatt verbunden. Gewürzt wird das Ganze mit Salz und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone. Am besten backt man die Masse in einer großen, flachen Porzellanform. Ist die Oberhitze nicht genügend, dann muß man für die zweite Hälfte der Backzeit einen Dreifuß oder dergleichen unterstellen. Man gibt zunächst ein beliebiges Fett, Rinderfett ist sehr gut, in die Pfanne, und ist es zergangen, dann gießt man die Masse hinein, die bei allmählichem Backen sehr hoch aufgeht, je nachdem das Mehl ist. Sollte bei schlechtem Ofen die Oberfläche, die mit einigen Fettstückchen belegt wird, nicht bräunen, so kann man den Pudding auch wenden und von unten bräunen lassen. Notfalls kann man die Masse in kleineren Mengen in der eisernen Stielpfanne in Oel backen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Obstgelees mit Vanillentunke

Sehr einfach herzustellen sind Obstgelees von jedem beliebigen Obst, indem man das Obst mit etwas Vanille oder Vanilleersatz schmort, süßt, Rum daran gibt und mit Gelatine, Kartoffelmehl, Maismehl oder Sago andickt. Das Ganze wird recht kalt gestellt und mit einer guten Vanillensauce oder dem im vorigen Heft auf Seite 34 beschriebenen Schlagsahnenersatz gereicht. Der Schlagsahnenersatz darf aber erst dann kalt darüber gegeben werden, wenn das Obstgelee erstarrt und recht kalt geworden ist. Es kann aber auch daneben angerichtet werden.

Obsttorte ohne Butter

Ein einfacher Obsttortenteig ohne Butter setzt sich folgendermaßen zusammen: 2 Gelbeier werden mit ¼ Pfund Zucker schaumig gerührt, dann gibt man ¼ Pfund Mehl hinein und verrührt es mit zwei Löffeln voll warmem Wasser, reibt etwas Zitronenschale daran oder tut etwas Vanille hinzu, ein Backpulver und zuletzt den Schnee der beiden Eier. Das Ganze gibt man in eine gut ausgefettete Springform und belegt es mit geschmortem Obst, dessen Saft vorher abgegossen wurde. Das Ganze muß etwa eine Stunde backen.

Nusstorte

120 Gramm Zucker verrührt man mit 4 Eßlöffeln Wasser oder Milch, gibt 2 Eidotter hinzu, ½ Pfund geriebene Nüsse, einen Schuß Rum oder Likör, 150 Gramm Mehl, den Schnee der beiden Eier und ein halbes Backpulver. Man bäckt zunächst die Hälfte des Teiges in einer gut eingefetteten Springform und gibt sie auf eine Tortenschüssel. Während man die andere Hälfte backt, bereitet man die Füllung vor. 2 Eigelb werden mit einem Glase Wein oder Apfelwein, 80 Gramm Zucker und einem Teelöffel Mehl im Wasserbade dick geschlagen und dann bis zum Erkalten gerührt. Ist die Masse kalt, fügt man den Schnee der beiden Eiweiß und ¼ Pfund gestoßene Nüsse hinzu, gibt die Crème auf die zuerst abgebackene Hälfte und legt dann die zweite Hälfte sorgfältig darüber. Backzeit jeder Platte ca. ¼ Stunde bei milder Hitze. Die Torte kann mit Nüssen, auch eingelegten Früchten, geputzt werden. Man kann sowohl geriebene Haselnüsse, als auch Walnüsse dazu verwenden.

Beigaben zu Fisch- und Fleischgerichten

In Zeiten der Kartoffelknappheit muß man, um alle hungrigen Magen zu füllen, auf eine andere Beigabe sinnen. Sehr beliebt sind Reis, Nudeln, Graupen, wenn man sie hat. Sehr leicht selbst herstellen kann man sich jedoch

Eiergraupen

Man knetet einen festen Nudelteig von 1—2 Eiern, der so fest sein muß, daß man ihn durch ein grobes Reibeisen reiben kann. Die durchgeriebenen Graupen läßt man, ausgestreut, auf einem Blech trocknen, so daß man sie in einer Büchse aufbewahren kann. Will man sie verwenden, kocht man sie entweder in Salzwasser ab, besser aber schmort man sie mit Fett oder Butter an und gießt langsam Brühe oder Wasser hinzu. Sie quellen stark und sind ebenso nahrhaft wie wohlschmeckend.

(Fortsetzung auf Seite 38.)

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

ALLERLEI SÜSSES

Datteltorte

Eine ebenso dekorative wie wohlschmeckende Torte läßt sich aus Datteln, jenen nahrhaften, getrockneten Süßfrüchten, herstellen, die uns aus dem Osten angenehmerweise noch zugehen. Man bereitet dazu 140 Gramm länglich geschnittene Mandeln vor, ebensoviel, gleichfalls in Streifen geschnittene Datteln, 20 Gramm Zitronat und die Schale einer halben Zitrone, die gleichfalls in ganz feine Streifen zerlegt werden. Dann nimmt man das Eiweiß von vier Eiern, schlägt es zu einem steifen Schnee und verrührt es mit 140 Gramm Zucker, mischt dann die vorbereiteten Früchte hinein, gibt das Ganze in eine Tortenform und läßt es langsam bei mäßiger Hitze etwa zwanzig Minuten bis eine halbe Stunde backen. Ist die Torte erkaltet, wird sie mit Gelee oder Marmelade bestrichen und mit Datteln geschmückt. Die Torte ist haltbar und kann deshalb auf Vorrat gebacken werden.

Apfeltorte mit Reiszwischenlage

Man rührt siebzig Gramm Butter zu Sahne, fügt siebzig Gramm Mehl, siebzig Gramm Zucker und ein Ei hinzu und rührt das Ganze zu einem Teig zusammen, den man als Tortenboden auf eine Tortenform streicht und schön hellgelb backen läßt. Dann bereitet man zwei Eßlöffel Reis vor, kocht ihn in Milch mit etwas Vanille und Zitronenschale weich und streicht ihn, nachdem der Tortenboden erkaltet ist, darüber. Dann werden in Stücke geschnittene Aepfel, die in einem halben Liter Wasser mit etwas Zitronensaft und Zucker weich geschmort werden, auf den Kuchen gelegt, der Saft wird dick zu Gelee gekocht und ebenfalls über den Kuchen gestrichen. Statt der Aepfel kann man auch jede andere Frucht, vor allen

konservierte Früchte wie Pfirsiche, Birnen, Aprikosen wählen und ein beliebiges Gelee darüber streichen. Die Torte ist als Nachtisch sehr zu empfehlen.

Gefüllte Nudeln

Es fehlt uns in der alltäglichen Küche oft an sättigenden Gerichten, daher kommt das folgende Rezept heute besonders gelegen. Man knetet aus einem Ei, Mehl und Wasser einen Nudelteig und rollt ihn mit Mehl ganz dünn auf einem Brett aus. Statt Nudeln schneidet man nun viereckige Stücke aus dem Teig, die man beliebig füllen kann. Will man die Nudeln als Nachspeise anrichten, füllt man sie mit Pflaumenmus, Marmelade, weißem Käse, der mit Milch, Zucker und Rosinen angemacht ist, oder Apfelstückchen, klappt den Teig zusammen, so daß sich kleine Tascherln ergeben, und kocht das Ganze in Salzwasser gar. Man läßt es auf einem Sieb abtropfen und gibt dann braune Butter mit Zucker und Zimt oder geriebene Nüsse, Mohn oder geriebenen Pfefferkuchen darüber. Will man die Nudeln als Haupt- oder Mittelgericht anrichten, füllt man sie mit gehacktem Fleisch, Bratenresten, Fischstückchen, abgekochten Muscheln oder Gemüse, kocht sie in gleicher Weise gar und gibt Bratensoße, Tomaten- oder Pilztunke darüber. Auch in Brühe gekocht, schmecken die mit dem gehackten Suppenfleisch gefüllten Nudeln sehr gut. Man kann also von einem halben oder ganzen Pfund Suppenfleisch zunächst eine nahrhafte Fleischbrühe ziehen, wiegt dann das Fleisch und mischt es mit Ei und Semmel, fügt Salz, Pfeffer und etwas geriebene Zwiebel hinzu, so daß es eine gute, feste Füllung ergibt, die man in die Nudeln tut.

Fettloses Gebäck zu Kaffee, Tee und Wein.

Kartoffelmaultaschen. Zutaten: 2 Pfund gekochte Kartoffeln, 1 Ei, Salz, 100 Gramm Mehl, Zucker nach Geschmack, ¾ Pfund Obstfüllung, 1 Eßlöffel Korinthen.

Zubereitung. Die abgekochten Kartoffeln werden durch eine Presse gegeben und mit allen Zutaten verknetet. Der Teig wird ausgerollt, in Quadrate geschnitten, mit der Füllung (siehe unten) belegt und in der Diagonale zugeschlagen. Auf einem eingefetteten Backblech werden sie hellbraun gebacken (½ Stunde).

Zur Füllung verwendet man geschmorte Aepfelscheiben mit Korinthen, Drei- oder Vierfrucht, Preiselbeeren usw. Die Teigränder müssen über der Füllung zusammengedrückt werden.

F. E.

Die Verwendung des Maismehls.

Von Truppenteilen, die Maismehl empfangen, sind wir gebeten worden, mitzuteilen, wie es nutzbringend verwendet werden kann.

Obwohl Rumänien in bezug auf Menge und Güte des Weizens als ein richtiges Weizenland angesprochen werden kann, bereitet der rumänische Bauer sein tägliches Brot nicht aus Weizen, Gerste oder Korn, sondern aus *Mais*, der in der walachischen Ebene besonders gut gedeiht und neben dem Weizen die Hauptfrucht bildet. Hier findet der Mais alles, was zu seinem Gedeihen nötig ist, fetten Humusboden, viel Sonnenschein und Wärme. Stellen sich regelmässige Niederschläge ein, so wird die Ernte gut. Man kann auf dem Felde und in Gärten Maisstauden sehen, die über 2 Meter hoch sind, und bereits im Juli verkauften in Bukarest die Wanderhändler (Precunet) gutentwickelte halbreife Kolben, deren zarte weissliche Körner gekocht von den Rumänen mit Salz als Leckerbissen gegessen werden.

Das Bauernbrot, die gelbe *Mamaliga*, wird aus dem feinen Mehl der Maiskörner, das der Rumäne „*Malai*" nennt, bereitet. In kochendes, leicht gesalzenes Wasser schüttet man unter stetem Umrühren das gesiebte Maismehl. Das Sieben hat den Zweck, die ungeniessbaren Rohfaserstoffe zu entfernen. Wenn das puddingartige Gericht fest und aufgegangen ist, stürzt man es auf einen Holzteller. Will man die *Mamaliga* mit Butter schmackhafter machen, so legt man kalte Butter auf einen angewärmten Porzellanteller und trägt sie löffelweise auf. Darauf reibt man Weisskäse, Parmesankäse oder irgend eine andere Käseart.

Eine etwas verschiedene Zubereitungsart, die man *Mălainic* nennt, ist folgende: In das aufgekochte Maismehl schlägt man Eier, tut Zucker und feingeschnittene Nüsse dazu und brät es in einer Pfanne knusprig. —

Weizenbrot mit einer Mischung von Malai, am vorteilhaftesten zwei Teile Weizenmehl und ein Teil Maismehl, ist schmackhaft, locker und wird nicht so schnell hart. Reines Maismehl kann nicht zum Brotbacken verwandt werden.

Da der Mais einen grossen Fettgehalt aufweist, fast 5 Prozent, so liegt es auf der Hand, dass das Maisbrot, wenn gesundes Mehl dazu verwandt wird, ungemein nahrhaft und kraftbildend ist. Der rumänische Bauer ist bei guter Ernährung zäh und ausdauernd, und die von ihm so hochgeschätzte Mamaliga trägt sicherlich zu seiner Kraft bei, da die andern Bestandteile seiner Kost kümmerlich sind.

Wie ich im Dezember 1916 mit einem Transport nach Rumänien fuhr, war ein Soldat darunter, der mit einer Rumänin verheiratet war und in Rumänien gelebt hatte. Auf seine Bitte hatte sie ihm ein Feldpostpäckchen Mamaliga kurz vor seiner Abreise geschickt, und auf der Fahrt ass er das gelbe Gericht stückweise wie Zuckerbrot. Es ist sehr wahrscheinlich, dass die Soldaten, die aus Rumänien Maismehl nach Hause bringen oder schicken, dort die Mamaliga bekannt machen.

E. F.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Marie Schwarz 92

Grießflammerie

120 gr Gries 1/4 L. Milch
80 Gr Zukar 1 Teelöffel Salz
1 Ei 3 Eßlöffel Kirsch

Zu Frühst 6 Eier 3 6 Schnee.
Aber Ofen ist ist er ganz
vorzüglich 3 Lukar genommen,
Früh wenn die Eier früh
Genau kann

Gerstenflockenbrötchen. In kinderreichen Familien, wo das Brot nur knapp reichen will, können folgende Brötchen einen nahrhaften Ersatz bieten. Sie haben noch den Vorteil, daß sie auch unbestrichen mit zur Schule gegeben werden können und doch schmackhaft sind. — ½ Pfund Gerstenflocken werden in ¼ Liter Milch eingeweicht. Nach etwa 2 Stunden (es kann auch länger sein) gibt man dazu 1 Ei, 5 Löffel Zucker, ¼ Pfund Agumamehl und ¼ Pfund Kartoffel- oder auch anderes gemischtes Mehl und ein ganzes Päckchen Backpulver. Alles wird gut durchgeknetet und zu Brötchen geformt, die bei mittlerer Hitze ½ Stunde im Bratofen backen müssen. Wo Milch fehlt, kann diese durch kondensierte oder Trockenmilch ersetzt werden. In diesem Falle kann natürlich alsdann weniger Zucker genommen werden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

H 2960·10

Heidelbeeren. Das bescheidene ...aldkind, die Heidelbeere, ist nicht ...onfähig, aber es fehlt ihr trotz...m nicht an Freunden, namentlich ...ter den Kindern, wenn sie auch ... ein Schrecken der Mütter sein ...ag, denn Schürzchen, Mäulchen ...d Hände tragen nur zu häufig ...e Spuren des dunklen Saftes. ...und und Hände sind leicht mittels ...ner Zitronenscheibe oder mit etwas ...istallisierter Zitronensäure aus der ...potheke, die in wenig Wasser auf...elöst wird, zu reinigen. Flecken ... der Wäsche können durch Aus...aschen in Weingeist entfernt wer...n. Darum mögen die lieben ...Mütter nicht allzusehr schelten, leistet ...och die Heidelbeere gerade den Kin...ern bei alltäglichen Unpäßlichkeiten ...tancherlei Dienste. Bekannt ist ... Beeren gegen Diarrhöe, auch Rachen- und Halskatarrh wird durch fleißiges Ausspülen und Gurgeln mit Heidelbeersaft wohltätig beeinflußt. Überdies hat man auch eine Abnahme verschiedener Hautausschläge durch häufige Waschungen mit Heidelbeersaft erzielt, doch soll dem dicken Saft von einem Pfund Beeren jedesmal 1 g Borsäure zugesetzt werden. — Über den Wohlgeschmack des Heidelbeerkompott sind die Meinungen geteilt; ein kleiner Guß Rotwein oder einige Tropfen Rum und etwas Zitronenschale darin sind angenehm. Nicht übel ist eine Suppe aus durchgepreßten Heidelbeeren und Johannisbeerwein, die mit Zitronensaft und ...schale gewürzt und mit etwas Kartoffelmehl verdickt wird. Dies läßt man erkalten und richtet es über ...nen gezuckerten Heidelbeeren an.

13

Es kann Zwieback oder Löffelbiskuit dazu gereicht werden.

Polnische Heidelbeerpirogen. 2 Eier, 4 Eßlöffel voll Milch, 2 Eßlöffel voll zerlassene Butter und eine Prise Salz werden mit so viel Mehl gut durchgearbeitet, daß der Teig sich dünn ausrollen läßt. Man schneidet ihn in viereckige Stücke, bestreicht die Ränder mit verklopftem Ei, legt auf jedes Stück ein Häufchen gezuckerte Heidelbeeren, schlägt den Teigfleck dreieckig zusammen, drückt den Rand ringsum fest zu und kocht die Pirogen in Salzwasser, bis sie oben schwimmen. Dicke saure Sahne und gestoßener Zucker wird besonders dazu gegeben.

Heidelbeerpfannkuchen. Man verklopft Milch oder Sahne mit einigen Eiern und läßt Zwiebäcke darin durchziehen, dann legt man eine gut gebutterte Pfanne damit aus, daß keine Lücke bleibt und bäckt es auf der einen Seite hellgelb. Nun wird der Kuchen gewendet und oben mit gezuckerten Heidelbeeren belegt, darauf zugedeckt und unten goldbraun gebacken.

Heidelbeertorte mit Guß. Einen Tortenboden von süßem Hefenteig mit ziemlich hohem Rand bestreut man, wenn er aufgegangen ist, mit Zwiebackkrume, legt sodann gut gezuckerte, erwärmte Heidelbeeren darauf, stäubt etwas Vanillezucker über und bäckt bei starker Hitze. Wenn die Torte fast gar ist, schlägt man $^1/_8$ Liter dicke saure Sahne mit 4 Eidottern und 2 Eßlöffeln voll Zucker schaumig, rührt zuletzt den festen Schnee der Eier durch, gibt dies über die Beeren und läßt das Ganze fertig backen. B. A.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Haus u. Küche

Nahrhafte Morgensuppen und Breigerichte.

Die gute kräftige und sättigende Morgensuppe unserer Großeltern scheint wieder zur Anerkennung weiterer Kreise zu kommen, seit Brot, Milch und Butter knapp geworden und Kaffee und Marmelade in manchen Gegenden stark gestreckt werden. Nachfolgende Angaben wollen in die bekannte Reihenfolge dieser Speisen die gewünschte Abwechslung bringen, zumal bald hier, bald dort dieser oder jener Bestandteil fehlt, der zur Bereitung derselben notwendig ist. Je mehr also vorhanden, desto geringer die Sorgen der Hausfrau: welche Morgengerichte bereite ich heute, um meiner Familie etwas wirklich Nahrhaftes und Bekömmliches zu bereiten?

Haferflocken mit Heidelbeeren. Mit reichlich Saft verkochte Heidelbeeren läßt man mit Haferflocken zu dickem Brei ausquellen (am besten vor dem Schlafengehen in die Kochkiste eingesetzt und dieser dann morgens mundgerecht entnommen) und reicht diesen mit warmer Milch dick oder damit verquirlt als Suppe.

Haferflocken mit Himbeer- oder Kirschsaft. Mit Wasser oder Milch ausgequollene, leicht gesalzene Haferflocken gibt man auf tiefe Teller und reicht sie mit Saft übergossen.

Haferflocken mit Rhabarber. Nachdem der Rhabarber mit reichlich Wasser aufgekocht, nimmt man ihm die überschüssige Säure mit erbsengroß Natron, gibt nach dem Aufschäumen Haferflocken hinzu, läßt sie dick ausquellen und reicht sie mit gesüßter Milch übergossen und nach Belieben mit Zimt bestreut. Auch Sauerkirschen in gleicher Weise damit verkocht, schmecken vorzüglich.

Mehlbrei mit sauersüßer Tunke. Dick ausgequollener Weizenmehlbrei wird auf Teller gegeben und mit einer Tunke aus einer Mehlschwitze, Essig, Zucker oder Sirup und Wasser bereitet, mit Speck oder Fett gewürzt, übergossen.

Mehlbrei mit Kakao. Dicken Mehlbrei läßt man noch 5 Minuten mit 2 Eßlöffel Kakao auf 5 Tassen Wasser gerechnet, langsam ziehen und gibt ihn mit gesüßter Milch.

Gebrannte Mehlsuppe. In leicht gefettetem Tiegel läßt man auf 1 Liter Suppe 2—3 Löffel Mehl mittelbraun rösten, füllt mit gesalzenem Wasser auf, läßt ausquellen, gibt geröstete Brotwürfel ohne Rinde dazu und würzt mit Petersilie, Schnittlauch oder Kerbel nach Belieben und etwas Pflanzenextrakt.

:: ::

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Brühe = Pökelsalzlauge

250 Mehl.

70 gr. Zucker

75. Butter

1 Ei (ein Prise Salz)

½ Backpulver

½ Vanille zu 1-2 Teelöffel

Wasser wenn v. Teig zu fest

fein fallen.

1 Stunde ruhen lassen

Kleine Plätzchen formen

Nüsse verwenden zu die

Weihnachtszeit Ofen backen

Fruchtsülze als Nachspeise

1 1/2 Tasse Apfelsaft oder Apfelsaft v. Weissmain
1 Pfd. Rum 8 Blatt Gelatine
Wasser (oder s. Speise wird
Zapfirt. Zitronensaft,
1/2 Pf Zucker nach Geschmack
Apfelsaft muss nicht besonders zugemacht sein.
Süsst man klar lässt man's
Kochen Kommen 3 Stück als
Dann die Früchte mit Gelatine
in einer Glasschale oder Porzellanschale schön einspeisen Obst.
Man kann s. Speise mit
Schlagsahne. Garnieren mit
Biskuits oder Gebäck
Auf 1 Liter Flüssigkeit nehmen
man 8-10 Blatt Gelatine.
eine Tafel Gelatine kost 2 Gr.

Kartoffelsorte (Helen)

1 ℔ Kartoffeln waschen mit Salz zerkocht, zerstampft wie zu Kartoffelbrei. 2 Eier, 1 Tasse Zucker mit Citronen ab. Mandeln, Rosinen, Kartoffelmasse dazu, alles gut durcheinander rühren, in die gut gefettete Form füllen, 1 Stunde backen, später Sitzen lassen

für 5 Personen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Apfeltorte Helene

1/4 # Butter, 150 gr Zucker, 2 Eigelb für 1/2 Päckchen Backpulver (Letzte besser nicht Eigelb nehmen) 3 gr viel Mehl als der Teig nicht mehr. Die Eiweiß Schlag als Teig muß rollen 3 die Schneeform Semmelbrösel Butter, Semmelbrösel 2 # säuerliche Äpfel, etwas Zucker 3 Zimmet Wenn der Apfel nun den übrigen Teig 3/4 Stunden in Ofen backen.

Krautzubereitung

fol. Helene

Weißkraut wie Salat
waschen 5 10 Minuten
kochen, wenn nötig kann
mit kaltem Salz oder
Kümmel nachsalzen
wenn Kraut, Kartoffel
Schinken Speck
Kraut Kartoffelschinken
5 Speck bis z. kann voll
ist. 1½ Stunden ist
Kraut gar gekocht

Coulance
Behrends

Hasselnußkuchen f. Diabetiker.

¼ A. Knorr's Hafermehl, ½ A. gemahlene Hasselnüsse, circa 10 Löffel Milch, 10 Blättchen Saccharin darin aufgelöst, ⅛ A. Sanella kurz, 3 ganze Eier, 2 Eiweiß. Die 5 Eiweiß zu Schnee schlagen, Sanella schaumig rühren, dann die 3 Eigelb dazu, Gehörntes u. gesiebtes Mehl. Den Schnee mit den Haselnüssen mischen. Dann Alles zusammengeben, das 1 Päckchen Oetkers Backin darunter rühren, Alles tüchtig mischen u. in die gefetteten mit Mehl ausgestreute Form füllen. ½ - ¾ Stunden in gut warmem Ofen backen. — (Auf Salidan kann etwas Vanilleguß oder Vanillecreme dazu kommen.)

Kriegskuchen ohne Torte.

2 Eigelb m. ¼ A. Honigkuchen werden schaumig gerührt, dann nimmt man tüchtig ¼ A. nasse geriebene gelbe Rüben, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, ½ A. in der Reibmaschine geriebene Haselnüsse, 1-2 Päckchen Oetkers Backpulver, etwas abgeriebene Citronenschale dazu; zuletzt das Alles gut gewaschen ist, gibt man noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Füllt die Masse in eine gefettete Springform. ¾ Std. langsam backen. —

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Krautfriddlung für Helene

Kochvorschriften zum Küchenzettel.

*Feine Mehlspeise aus Biskuitkuchen. Auf sehr einfache Weise läßt sich eine feine Süßspeise aus einem beim Feinbäcker gekauften Biskuitkuchen herstellen. Man wählt einen der länglichen Kuchen, wie sie zur Versendung ins Feld jetzt so viel gebacken werden, und besteckt seine Oberfläche mit stiftlich geschnittenen Mandeln, worunter auch einige bittere sein dürfen. Dann tränkt man den Kuchen, den man gleich auf eine passende und zum Anrichten zu verwendende Schüssel gelegt hat, mit einer Mischung von irgend einem feinen Likör, wie Rose, Maraskino, Vanille, Curaçao oder dergleichen, oder, wenn der Kuchen hauptsächlich für Herren bestimmt ist, mit Kognak oder Punschextrakt. Auch ein schwerer Südwein, wie Malaga, Tokayer, Sherry, Portwein ist verwendbar. Die Liköre werden mit $^1/_3$ Wasser verdünnt. Das Tränken des Kuchens geschieht am besten schon am Abend vor dem Gebrauch. Es muß ganz langsam und vorsichtig geschehen. Man beträufelt ihn recht gleichmäßig mit der betreffenden Mischung, läßt die Flüssigkeit einziehen und wiederholt dieses Verfahren, bis der Kuchen bis zur Unterseite durchzogen ist. Zu feucht, so daß er zerweicht und zerfällt, darf er natürlich nicht werden. 2—3 Stunden vor dem Auftragen füllt man nun auf den durchzogenen Biskuitkuchen eine sehr dicke und schaumig geschlagene kalte Vanille-, Schokoladen- oder Weinschaum-Tunke und reicht den Rest noch besonders dazu. Diese Süßspeise findet stets großen Beifall und macht nicht viel Mühe.

Wohlfeiler Kriegsobstkuchen. Aus den Birnen läßt sich ein vortrefflich mundender Obstkuchen auf folgende Weise herstellen. Man rührt aus 2 Obertassen Kriegsmehl (es kann auch Roggenmehl sein), 1 Eßlöffel Zucker, 1 Obertasse aufgelöster kondensierter (gezuckerter) Milch und etwas geriebener Zitronenschale einen Teig an, den man tüchtig schlägt und zuletzt mit 2 Teelöffeln Backpulver gut vermengt. Man bäckt ihn in einer geölten runden Backform 30 bis 40 Minuten zu schöner Farbe. Indessen schält man kleine, saftige Birnen, halbiert sie und dünstet sie ohne Wasserzutat mit etwas Zucker und Zimmet nicht zu weich. Sie dürfen nicht zerfallen. Nach Belieben gibt man etwas Zitronenessenz und, wenn noch vorhanden, ein kleines Stückchen Schale daran. Sobald die Birnen gar sind, schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb und belegt damit recht dicht den eben aus dem Ofen kommenden Kuchen. Den abgetropften Saft kocht man noch etwas ein und beträufelt damit die Birnenauflage. Dieser Obstkuchen kann warm oder kalt gegessen werden. Mit Aepfelspalten oder Pflaumenhälften läßt er sich ebenfalls zubereiten. — Wenn man anstatt kondensierter Milch gewöhnliche oder aufgelöste Trockenmilch nimmt, muß man die Zuckerzutat reichlicher gestalten. — Anstatt der käuflichen Backpulver läßt sich eine selbsthergestellte Mischung von 20 Gramm doppeltkohlensaurem Natron und 10 Gramm Weinsteinsäure verwenden. M. Kn.

Alleinige Annoncenannahme:

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Mathilde Stoer

Obstkuchen in einer Springform zu backen:

Zutaten: 200 gr. Zucker, 2 Eier, 200 gr. Mehl 1 Päckchen Backpulver, 2 ℔ Obst.

Zucker und Eier rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazu. Den dickflüssigen Teig giesst man in eine gefettete Springform und schüttet nun etwa 2 ℔ reife entsteinte Kirschen, Heidelbeeren oder Apfelscheiben auf die Masse und bäckt den Kuchen 1 bis 1½ Stunden

Kriegs Küche

Bis Küchen, mit Zucker
Fastküchen ohne Fett.
150 Gr Mehl 100 Gr Zucker
Zwei Eidotter, warten mit
Sulz Stunde mit dem
Löffel zurühren, dann
3/4 Backpulver & das
Gr Schnee zugemischt
Kirsch Himbeersaft.
Der Küchen wird in der
Springform gebacken Mi"
müssen bis mit Sulz
Stunden bis Gr gelber
Farbe gebacken.

Feine Kartoffeltorte

Frl. Helene Cochlovius

1 Pfd. gekochte geriebene Kartoffeln, reine, saure, 160 Gr. Zucker, 3 Eier, die Weiße zu Schnee geschlagen, 3 mit Backpulver gesiebte, 3/4 des eine Stunde in der Springform backen.

Gelatinepulver (Kriegsgelatine mit Anleitung) 30-32 Gr. mit 1 Liter Wasser. Pülver sind nicht nötig, sondern kommt drauf an die Güte Gleichmäßigkeit. Die dicken Tafeln der Kriegsgelatine die mehr 100 Gr. wiegen (einen Preis bis 1 Mk. nötig wenn sie) weicht man 24 Stunden vorher mit 3 Tassen kaltes Wasser ab 3 Tassenmaß reine mit. übrig, will man eine in Kochen. Kristall zerschneiden Tafelgröße in Stücken zerschneiden, so nimmt man 2 Gr. für eine Tafel an. 14 Tafeln müssen also 28 Gr. Pülver haben.

Für die Küche.

Rosengrießsuppe. In Salzwasser werden zwei Maggiwürfel oder andere gute Brühwürfel aufgelöst, da hinein quirlt man ein wenig Grieß, aber nur so viel, daß man eine ganz dünnflüssige Suppe bekommt. Darauf werden abgekochte Mohrrüben auf der Reibe zerrieben, dann mit ein wenig Fett und Mehl durchgedämpft und in die kochende Grießsuppe geschüttet. Die Suppe färbt sich jetzt hübsch rosa und wird unter Zusatz von Salz und Petersilie noch eine halbe Stunde kochen gelassen, darauf mit einem Eigelb abgerührt und zu Tisch gegeben. Auf 1 Liter Suppe ist zu nehmen 30 Gramm Grieß und $^3/_4$ Pfund Mohrrüben.

Bohnen- und Gurkensalat. Ein sehr wohlschmeckender Salat wird hergestellt, indem man grüne Bohnen säubert und garkocht. Man läßt sie in dem Kochwasser mehrere Stunden stehen. Inzwischen kocht man Kartoffeln, drückt sie noch heiß durch ein Sieb, verrührt sie mit einem Eigelb, Essig, etwas Senf, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker und gießt so viel Bohnenbrühe hinzu, daß eine dicke Tunke entsteht. In diese Tunke gibt man jetzt die Bohnen und ebensoviel rohe Gurken, die man in feine Scheiben geschnitten hat. Der so vorbereitete Salat muß einige Stunden stehen, damit die dicke Tunke von den Bohnen und Gurken recht durchgezogen wird. Der Salat ist sättigend und schmackhaft.

Frühlingsklöße. Man wiegt einen Tassenkopf Petersilie, doppelt so viel Spinat, einen halben Tassenkopf Kerbel und ebensoviel Schnittlauch, dünstet es mit ein wenig Fett, gibt altes, geriebenes Brot, einen Teelöffel voll Mehl, ein Ei, Salz und Muskat dazu und macht aus allem einen Teig. Darauf bestäubt man sich die Hände mit Mehl und formt aus der Masse kleine Klöße, die im Salzwasser gargekocht werden. Die Klöße gibt man als Einlage zu Gemüsesuppen oder Brühsuppen. Man kann sie aber auch mit einer holländischen Tunke als Sondergericht reichen. M. T.

Falsche Schlagsahne mit Fruchtsaft. Man nimmt $^1/_2$ Liter Himbeer- oder Erdbeersaft, eventuell etwas weniger und mit so viel Wasser verdünnt, daß es $^1/_2$ Liter Flüssigkeit ausmacht. Dazu quirlt man in etwas kaltem Wasser zwei gute Eßlöffel weißes Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker und läßt die Masse aufkochen bei beständigem Rühren. Vier Tafeln weiße Gelatine, in kochendem Wasser aufgelöst, werden dazugetan und das Ganze $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen, bis es weiß und schaumig ist. Man tut diese Schlagsahne über eingemachte Früchte, auch auf Torten, oder man nimmt statt Erdbeersaft eingemachte Erdbeeren, die man auf einem Durchschlag abtropfen läßt. Von dem Saft kocht man die oben angegebene Schlagsahne und wenn dieselbe fast fertig ist, tut man die Früchte hinzu und schlägt die Masse zusammen, etwa noch 10 Minuten. Man kann natürlich auch mit Wasser verdünnte Marmelade nehmen, die sich auch sehr gut zu dieser Speise eignet.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Falsche Remoladentunke. Ein knapper Eßlöffel Butter wird zerlassen und mit Mehl verrührt, sodann mit Fleischbrühe oder Wasser zu einer dicklichen Tunke verarbeitet, die man kalt werden läßt. Dann fügt man je nach Geschmack geriebene Zwiebel, 1 Teelöffel Mostrich, Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell etwas Maggi oder sonstigen Extrakt hinzu und rührt vor dem Anrichten alles durch ein Sieb, um mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch die Tunke fertig zu machen Zu Sülze eignet sie sich ausgezeichnet, ebenso zu Kartoffelsalat oder kaltem Fleisch. L. St.

Zucker schmilzt schneller, wenn er nur halb mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Welkes Gemüse wird frisch durch Einweichen in schwachem Natronwasser.

Blumenkohl bleibt schön weiß, wenn dem Wasser, in dem man ihn spült, etwas Essig zugesetzt wird. — Bekanntlich setzt man auch bei grünen Bohnen ebenso wie Spinat (siehe Bazar d. J. Nr. 20), wenn sie ihre frische Farbe behalten sollen, dem Wasser, in dem sie gekocht werden, etwas Natron zu, salzt aber erst nachher.

Fleischbrühe oder Knochenbrühe säuert im Sommer leicht, wenn sie mit Suppenkraut zubereitet ist. Liebt man einen würzigen Geschmack an der Suppe, so koche man die Kräuter besonders aus und gebe den Extrakt an die fertige Suppe.

Zwiebeln, die als Würze zu Salaten gebraucht werden, reibe man auf einem Reibeisen. Sie sind so bekömmlicher als in gewiegtem Zustande.

Um **Bratkartoffeln** recht schön braun und knusprig zu bekommen, füge man, nachdem sie etwas angebraten sind, einige Löffel schwarzen Kaffee hinzu. Die Kartoffeln müssen dann noch eine Weile mit dem Kaffee schmoren, bis letzterer ganz eingeschmort ist.

Heiße Kartoffeln schneidet man in der Küche für Kartoffelgerichte nicht mit Tisch- oder Tranchiermessern, denn diese verlieren sofort ihre Schärfe.

In heiße Email-Töpfe oder -Tiegel darf niemals kaltes Wasser gegossen werden, weil sonst das Email springt. M. Schi.

Salat von gekochten Gurken. (Für Personen mit schwacher Verdauung.) Frische Gurken werden geschält, in kochendes Wasser gelegt und einige Minuten gekocht, sie dürfen aber nicht zu weich werden. Nun werden sie wie gewöhnlich in Scheiben geschnitten, mit Salz, etwas Zitronensaft und Zucker angemacht und eventuell mit gehacktem Kerbelkraut überstreut. M. B.

-Ungarn Herausgeber und verantwortlicher Redakteur: J. Fritz Arnold in Wien

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kriegsküche

Vorzügliche Marmelade aus Tomaten & Falläpfeln

3 ℔ Falläpfel waschen und Blüte, Stiel & etwaige faule Stellen wegschneiden, zerkleinern & dann in einem Kochtopf mit dem Kochhäus in wenig Wasser weichkochen.
5 Tage nach reife Tomaten abziehen, zerschneiden & die Schalen wegschütten. Diese kocht man dann ohne Wasser, gründlich weich, wobei man, wie die Masse leicht am Topf anbrennt, das Kochgeschirr auf einen Asbestteller stellt & das Mus recht fleißig rührt. Man schneidet es dann durch ein Sieb & kocht es mit 2 Tassen Zucker gut einander mit einer Marmelade ein, die

man muß sich in Apfelmarkt
Stammtöpfe fällt 2 mit Blatt
verbinden. Die Marmelade kommt
in Apfelmus und Apfelkompott etc.
Hierfür marmelade 2 ist sehr ergiebig

Mehlpudding für 4. Pers.

1 ½ Mehl in einen Scheffel
1 Teelöffel Salz
3 Eßl. Zucker
1 Ei
150 gr Milch etwas mehr als ⅛ Liter
etwas Trockenmilch
Pfirsich & Zucker die Mehlmischung
Früchte wie Backpflaumen
Teig nun Teig in eine gut gefettete
mit Grieß ausgestreute
Form & kocht ihn ½ Stunde.
Man gibt nun Mehlpudding
entweder verschiedene Gemüse
Sauerkrautfleisch, Eintopf etwas
von Zwiebelsoße, oder als süße
Speise zu Kompott.

Mehl Klöße f. 4 Pers.

Rechts Kartoffeln um Käse
zu Knacken war zu Hause
kann man Mehl Klöße haben.
1 ℔ Mehl
½ L Milch
2 Eier
½ Tpl Salz. 40 gr Weißbrod
in kl Würfel geschnitten
Fett geröstet. Alles Käse
Ei, Salz verrührt mit einem
Teig wie Hefenteig
wie er Gebäck verwendet
werden muß. Man rührt ihn
mehrere Zeit öfter um
5 Min. gelingt die Semmelwürfel
4 2 Teelöffel Backpulver mit
dem Teig Klöße mit 2 Eßlöffeln
ab 5 Kruft in wenig Fett
zu Braten 15 Minuten.
Schale Salz-Wasser wieder Kruft, mit
wenig Fett zum Braten wie Pfanne löse
damit die Brühe.

einfache Kartoffel Waffeln

1 Pfd. Kartoffelmehl 7 gekochte Kartoffeln werden mit 200 gr Mehl 3 Eßl. Zucker, 1 Ei, einer Prise Salz 60 gr. zerlass. Kunstbutter 3 Tassen Milch 1 Päckchen Backpulver gut gemischt. Mit einem Löffel streicht man 1 Teig auf 1 Waffeleisen, das vorher mit Fett u. Öl eingepinselt wird 3 Stück Waffeln bei schwacher Hitze auf beiden Seiten goldbraun. Mit Zucker und Zimmt kömmt sie warm oder kalt vorzüglich, warum nicht zum Kaffee. —

I Kriegs Plätzchen. Sparteig

20 Gr Bücker nüsschen, 100 gm. Gerste
mt - Gries mt Haferflocken, 2 Päckchen
10 Minuten müh s. Gas gäpfennen
lassen, dann Sie mit die Hand Stücken in Größe 4 Eier,
Ecke Hörnchen z. erkalten lassen.

II 1 Pf Küchenteig mit ½ Pf Zucker
mengen lassen, 9 Tropfen Citronenöl
1 Pf Schwarzmehl 2 Packele Back,
Pülver dann Hell braun backen

Küche

Geplagte Hausfrau in F. Wir kommen Ihrer Ratlosigkeit gern zu Hilfe und geben Ihnen für den bevorstehenden Bierabend des Herrn Gemahls nachstehend ein gutes und dabei billiges Rezept zur Herstellung eines **Herrengebäckes** bekannt: Aus 250 g Mehl, 1 Eigelb, je 2 Teelöffeln Butter und Salz und 1 Teelöffel Backpulver (nicht weniger!) kneten Sie einen geschmeidigen Teig, der sich glatt vom Brett löst. Sollte es nötig sein, so geben Sie noch etwas Milch hinzu. ihn fingerlang und etwa 1 cm stark aus, bestreichen ihn mit geschlagenem Eigelb, streuen einige Kümmelkörner

purzt mit Schlagrahm auftragen.

Schokoladenküchel. 500 Gramm geriebene abgezogene süße Mandeln und 350 Gramm feingeriebene Schokolade werden vermischt. 375 Gramm Mehl, 250 Gramm harte Butter, 250 Gramm Zucker wirkt man zusammen, knetet die Mandelmasse mit der Schokolade dazu, rollt sie aus, sticht sie mit kleinen Förmchen ab, setzt sie auf ein gebuttertes, mit Papier und

sche Weihnachtsgeschenke für

Sirup Plätzchen

Fortsetzung 151

Man nehme 180 gr Sirup und
Kochsalz mit 1/2 Tasse heißer Milch
und Zimmt, etwas Anis, 125 gr Butter
und 250-300 gr Kristallzucker und mit
einem Päckchen Backpulver
vermischt wurde und nehme
alles zu einem geschmeidigen
Teig. Von diesem gebe man
eine Kaffeelöffel Klumpen
mit 2 Kaffeelöffel Klumpen
Zwischen und backe sie ein
wenig zu stark. Sitzen bei Backblech sind. Sobald sie
aus der Röhre kommen, be-
streiche man sie mit einem
Eiweiß. ——

Kriegs Lebkuchen

Friedens-
zeit

Man lasse 375 gr Kümpfhonig flüssig warm, aber nicht kochen, gebe nun nachstehenden Gewürze, wie Zimt, Nelken aus gestoßen Muskat, Cardamom und Ingwer je 10 gr Hirschhornsalz, wie Kaffeelöffel voll Natron 500 gr Schwarzmehl 3 Eier 1 Tasse voll Milch

Wasser

Teig Hand glatt, walle ihn nicht zu dünn aus, steche ihn in Formen 3 Finger hoch in mäßig heißer Röhre hellbraun. Nach Belieben kann man sie mit Eiweiß Stückchen mit einem Pinsel Zucker in wenig Wasser so lange bis es eine weiße Dickflüssigkeit gibt 3 Minuten Probe spart eine weiß. Farbe 1. Stückchen. Den Kalk 3 Stil zermahlen. Dies kann man wieder mit in wenig Wasser auflösen. Das Gebäck ist anfangs ziemlich fest, wird aber in

Kriegs Labkühen Ewig Bernstorff

3/4 ℔ Kürbisfleisch fein zerschn.
1 Ei, 2-3 Eßl Zucker 1 Messerspitze Nelken
1 Kaffeel. Zimmt, gek. Anis, Kardam.
Citronat Orangenschale u einige
Teelöffel. 1/4 L. süße Kaffee
Milch u Wasser u halb u halb.
1/4 ℔ Mehl einzelne Zimmetsterne
Es müßen nicht mehr Nüsse sein
Mit dem Mehl 10 gr Backpulver
3 1 Kaffeel. Nehmen einen
Teil des Mehles Brodform bei
mäßiger Hitze backen bis der
Form etwas abfällt. —
Kann auch mit Zuckerguß
3 mit guter Marmelade überzogen
bekommen. —

Salz vor Kümmelstangen

(Hause Dezember 1918)

300 gr Mehl
30 " Butter
10 " Milch or Wasser
Hefegröße Preßhefe
mischt man mit einem Eßlöffel
Zucker zu einem Brei und streicht
Stelle 20 Minuten gehen läßt
Teig soll mit einem Eßlöffel
soviel Wasser zugießen daß
Masse Backblech legt und wo
weich wie guter weicher Teig
gehen läßt, die man dick
Mehl dick ausgeben haben.
Teig wandern die mit Milch oder
Wasser, bestreut mit einem ge-
schlagenen Ei bestreichen mit
Salz & Kümmel bestreuen und
dann Kopf 3 mal backen.

Süßer Liebesapfel mit Zucker und der Krankenkost

1/2 l Milch, 2 Tbl Zucker, 2 Eier. Man schneidet die Eier schaumig, fügt Zucker, 3 Milch hinzu, 3 rührt bis der Zucker aufgelöst ist. — Dann gießt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, stellt sie in einen mäßig heißen Ofen ungefähr 30 Minuten. Wenn der Ofen zu heiß ist, kocht man die Masse im Wasserbad damit sie nicht verbrennt. Man reicht Kompot dazu

Einfacher Apfelauflauf
für 6 Pers. (Krieg 1918)

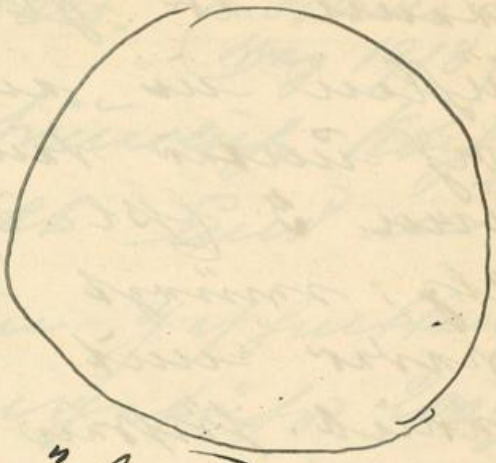
Etwa 1½ Pfd. frisches Kernobst, Äpfel, Apfelsinen und die dünne Schale einer unbehandelten Zitrone mit ungefähr 200 gr feinem Zucker, nach Belieben ½ Tasse mit etwas Wasser gequollene Rosinen, eine Backform, die für 6 Personen reicht, ½ Pfd. Roggenzwieback, ½ Tasse Milch, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Vanillezucker, ½ Liter Milch, 60–70 gr Margarine, 1 Eßlöffel Speisestärke, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Puddingpulver

Milch zu Sturkam feuer zu einem
abgekochten Teig, der lauwarm
wenn er gelegt ist, gehen Ob.
Rußland in einen Napf gelegt.
Nach einer Stunde den Teig mit
einen 3 Eßl Zucker 3 mit einem
Salz, einige Safranfaden, mit
warmer mit Eidotter, 20 g
Germ. Hefen 3 4-5 Eidotter
Mandeln oder Mandelkern
oder mit einem Hefeben
Backen Ochsers Fanlein.
Ist der Teig etwas abgekühlt
mische man 2 Eigelb hinein,
die Schale der Zitr 3 geriebe
die Hülfte einer Päckchen
Ochsers Backpulver, Hülle
alles mit die Apfelspitze
3 Stell den Rußland stark
mein in eine kurzer Stunde
Form Hellbraun backen mit. Nach
Gut Hefepulver 2. Ofen mit man 2. Hitze
Nachdem der Rußland noch mit
einen Eier 2 mal, schließlich Zucker 3 die
mit Zimmet färbt. Er mit stark die Tiefe gegeben

Linzer Waffeln

Rezept

300 Gr Mehl
300 " Zucker
200 " Butter
10 - 15 Gr Zimt
3 Eier
50 Gr g. Mandeln



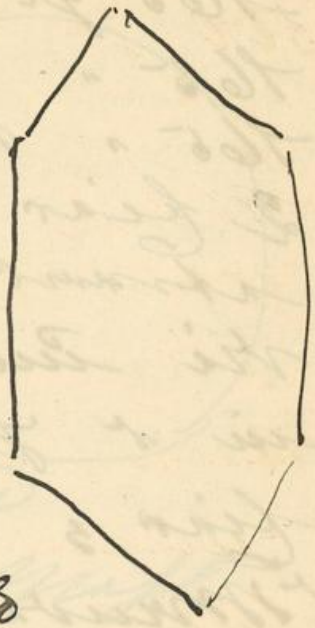
Butter schaumig rühren
Eier Zucker Zimt, Mehl
rasch, alles gut mischen
& restlichen max 50 Gr
Mehl & Mandeln v. Kügeln
rückvermischen.
Die Waffeln müssen dünn
& knusprig gebacken sein
es ist z. backen eine
Waffelform notwendig.

Mandelpfeilchen Abraph

165 gr Mehl
165 " Zucker
165 " Mandeln
2 Eier
etwas Anis
Die Mandeln mit der Hälfte Zucker, 2 Eier & Zucker schaumig rühren d. Mandeln den Rahm Anis & d. Mehl dazu, gibt mehr Mehl dazu wenn zu weich mit dem Messer schneiden
5 mit 1/2 Cent. große Häufchen mit Eigelb bestreichen backen. —

Kleines Belgrader Brod

250 Gr Mehl
250 " Zucker
125 " Mandeln
30 Gr Citronat
30 " Orangeat
15 " Zimmt
3 Eier
Abgeriebene Citronenschale



Kleines Speculatius

Den Tag vorher machen.

350 Gr Mehl
175 " Butter
75 " Mandeln
300 " Zucker
5 Gr Zimmt
3 " Nelken
2 Gr Muskatnuss
1 Messerspitze Hirschhornsalz
1½ Eier.
Mit Holzformen ausgestochen Stunden über Nacht trocknen lassen. —

Krügs Stollen

Für 500 gr [illegible] (oder
wenn man sich kaufen)
muß man bei [illegible]
Rühren eine Tasse starken
Kaffee, 250 gr Zucker
1 Ei, etwas Zimmt, Nelken,
Anis, 2 Päckchen Backpulver
einen guten Kaffeelöffel
voll Vanillin, Natron,
etwa 625-750 gr Mehl
& muß alles gut einen
Faden ziehen. Hierzu
kann man über Nacht
& muß etwa mit einem
mit Mehl bestreuten Brett
nicht gar dicke Rollen. Die
Rollen dünn machen etwa
mit den in Mehl getunkten
Händen, gar etwa bleistift-
dicke, dreiviertel, glatt

mürbigen Straßen und
Plätzen, um die
Einsamkeit zu genießen
wirkamen in ihrem
gewöhnlichen Straßen.
Nun lag die Straßen
nicht so viel bei einander
und einzelnen Plätzen,
besonders sie mit etwas
mit Lücken nützlichen
Kasse 3 Lücken für die
süßen Röhren bis sie
schön gelassen sind;
so hast sollen sie mehr
nicht warten. Besonders gut
wenn man sie Kastanien Lust
wenn uns mit großen Kristall
Lücken war kommen Kandiszucker
Kastanien

Klaren Lakritzkuchen

(Fortsetzung)

375 Gr Kristallzucker
1 St Brodmehl
Gewürz nach Geschmack
Saft aus Nelken Zugwer Muskat
Kardamom 10 Gr Hirschhornsalz
eine gute Messerspitze Natron
(wenn nötig einige Löffel
Milch oder Obers kaffen oder
Salz 5 Salz 5 wenn möglich
mit Fl.) der Teig muß
schnell glatt manierbar
werden, nicht zu dünn rüb
zu rollen 5 mit einer Fl.
Lakritzform rübgeschnitten in
mäßig heißer Röhre schön hell
braun backen. Die Stückchen
werden mit einem Lukanzipfel,
Pinsel, Ihren kochs zuerst mit
der heißen Milch Stückchen Lukar
5 Stunden ist gleichfalls schnell mit einem
Pinsel. Den Salzgummiarabicum Zucker kochs
und zuletzt auf. Nach einigen Tagen zum
Gebrauch reif.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kleine Plätzchen Sorten

1 ℔ Kunsthonig mit
125 gr Zucker [illegible]
9 Tropfen Zitronenöl
Lieber Mandelöl etc rezi
1 ℔ Schwarzmehl 2 Päckchen
Backpulver, Schüssel,
Gelbe Lenkel.

Sirup Plätzchen Knusperlig

180 Gr Sirup m. Kunsthonig vermischen. Rübenkraut m. Apfelgelée mit
½ Tasse Sirup Milch, gibt Teig
zusammen, 125 gr Zucker, 250–
300 gr Kriegsmehl dies mit
einem Päckchen Backpulver
mischen, mischen
alles zu einem Teig. Den Teig
dünn auf eingefettetes Blech
mit 2 Kaffeelöffeln kleine,
runde Häufchen setzen, da sie nicht
zu stark fließen, bis sie schön gelb
sind, sie nur wenig Platz brauchen
da sie mit einem Zwischenraum

Spritzkuchen in einer Spritzform zubereiten (Ernst Brunhoff)

3/4 ℔ Butter (flüssig gemacht)
1 Ei, 2–3 Eßl Zucker, 1 Messerspitze Vanille, Zimmt, 1/4 L. Kaffee, Milch, 1/4 ℔ Weizenmehl, 1 Kaffeelöffel Natron, 1 Eßl. Arrak oder weißen Rum. Ist die Spritzform heiß, mit Butter fettig machen, bis sie Farbe bekommen hat. – Man kann es auch mit Brodform machen. Die Form etwas mit Butter

Feigen-Obstkuchen

125 ℊ Mehl
125 „ Zucker
1 Ei, mit etwas Butter etwas Milch, und Ei mit 1 Zucker 15 Minuten rühren, den Teig in eine kl. Springform füllen, gleich backen, mit etwas Obst belegen.

Getrocknete Backpflaumen mit etwas in Stücke geschnittenem Obst gut hineinpressen.

Feigen-Obstkuchen
Nach Stock

Getrocknetes Obst muß vorher gut

Jahrmarkt Kuchen

Schmidt-Keller

½ # Mehl
½ " Zucker
2 Eier
1 Tasse Wasser
2 Backpulver
die kleinen Teller voll
Klumpfruchtkaffee Kegel
Kellar Gut durcharbeiten
nachher 3 die Hälfte
Streusel mit Walnuss
und Streubutter Form
Fabrikat. Dann kann
man noch Obst
nehmen, was man
Lieblich hat 3 Gut drücken
Abzutrocknen.

Einfacher Honigkuchen. Für eine wohlschmeckende Honigkuchenmasse, die in Kastenform oder als dünne Kuchen gebacken wird, braucht man folgende Zutaten: 500 Gramm Kriegsmehl (noch besser

Kuchen.

1/8 ℔ Butter wird schaumig gerührt, dazu kommen 1/4 ℔ Zucker 1 Eigelb, 1/2 ℔ Mehl, 15 gr. Vanille Zucker, 1 Packet Backpulver, eine Tasse Milch, das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen, darunter gehoben. Den Teig füllt man in eine Springform, lässt ihn eine 1/2 Stunde im Bratofen. Wenn der Kuchen verkühlt ist, schneidet man ihn in der Mitte durch, füllt ihn mit Mändelchen-Pudding.

Umwenden!

Zarzuktar Küche

½ H
½ "
2 Eie
1 Pas
2 Pac
tüi Kl
Klauy
Keller
Mauy
Kleine
Mus yn
Yuberka
Kuy fo
Mayuan,
Yukost fein 3 yüt Komaan
Kbyxtorzt.

Marmelade

2 ℔ gelbe Rüben, 1 ℔ Äpfel
½ das Innere von 3 Orangen kon
man mit ½ ℔ Zucker zu Ma
melade, der man je nach Ge
schmack etwas von der Oran
schale (aber nur das Innere de
Schale) beimischt. Meine Köch
hat die Schale von 2 Orange
fein geschnitten und dann ge
mischt.

Einfacher Honigkuchen. Für eine wohlschmeckende Honigkuchenmasse, die in Kastenform oder als dünne Kuchen gebacken wird, braucht man folgende Zutaten: 500 Gramm Kriegsmehl (noch besser Roggenmehl), 100 Gramm süße Mandeln, 40 Gramm bittere Mandeln (eventuell durch Nüsse und Aprikosenkerne zu ersetzen), 1 Päckchen Zitronenwürze, 10 Gramm Zimt, 5 Gramm Kardamom, 5 Gramm Nelken, 250 Gramm Bienenhonig, 250 Gramm Kunsthonig, 125 Gramm Zucker und 15 Gramm Pottasche. Der Bienen- und Kunsthonig wird mit dem Zucker vermischt und auf gelindem Feuer geschmolzen und einmal aufgekocht. Das Mehl vermengt man recht gut mit den Mandeln und den Gewürzen und gießt unter stetem Rühren den heißen Honig nach und nach hinzu, wobei man gut achtgeben muß, daß die Masse nicht klumpig wird. In einer halben Obertasse heißen Wassers löst man die Pottasche auf und gibt sie zuletzt dazu. Der noch warme Teig wird nun mit so viel Mehl vermischt, daß er sich ausrollen läßt. Will man den Honigkuchen in einer Kastenform backen, so braucht man nur wenig Mehl hinzuzunehmen. Die Form muß aber sorgfältig geölt werden. Für kleine Kuchen rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett talerdick aus, sticht ihn mit Blechformen aus, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech (man kann es auch mit einer Speckschwarte einfetten) und bäckt die Kuchen bei linder Hitze in 15 bis 20 Minuten schön hellbraun. Hat man ein Ei zur Verfügung, so zerquirlt man es mit einem gestrichenen Teelöffel Zucker und bestreicht damit die fertigen Honigkuchen.

M. K-S.

Nudelauflauf. Für 5 Personen. Nudelteig: 1/4 Pfund Mehl, Salz, 1 Ei, Wasser. Dünn ausgerollter Nudelteig wird in sehr feine Nudeln geschnitten, die man in 1/2 Liter Milch dick einkochen und danach auskühlen läßt. 70 Gramm flaumig gerührte Butter (in Kriegszeiten die Hälfte), Vanillezucker, 3 Dotter (ev. Ei-Ersatz), das Eiweis zu Schnee geschlagen, 70 Gramm Zucker. Alles wird gut vermischt und in der Auflaufform im Ofen 25 Minuten lang gebacken. Hat man keine oder nicht genug frische Milch, so nimmt man Trockenmilch oder halb Milch halb Wasser.

Semmelschmarren. 5 alte Semmeln, 2 Eier, 1/4 Liter Milch, Salz, Rosinen, 100 Gramm Butter (in Kriegszeiten genügt auch 50 Gramm Buttererſatz), Zucker. Die Milch wird mit Eiern und Salz gesprudelt und über das blättrig geschnittene Brot gegossen. Wenn es ganz geweicht ist, gibt man es mit Rosinen in die heiße Butter, läßt den Schmarren im Ofen dünsten und bestreut ihn mit Zucker.

Frau L. L. O.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Zwiebach (Bazar

250 gr Mehl
30 gr Fett
1 Ei w. Ersatz
50 gr Zucker
½ Backpulver

Wiener Art

½ K. w. Mehl
½ kalte z. Kunstgebäck Kartoffeln
½ kalte z. Kunstgebäck Kartoffeln
80 gr Fettigkeit (50 gr) Butter
80 " Zucker
1 Ei
1½ Päckchen Backpulver
gut mischen, rollen, formen
mit Marmelade bestreichen,
zusammenrollen z. die Hälfte mit Kakao
dann füllen bei mäßiger
Hitze 1 – 1½ Stunden backen.

Auch mit Nüssfüllung u. Mohn

Kartoffelbällchen

18 - 20 St. Kartoffeln

Mayonnaise

1/4 L Milch [illegible] mit einem Quirl 1 Eßl. Mehl mit etwas Wasser glatt [illegible] 3 Eigelb nun mit [illegible] Salz, Pfeffer, Essig, Senf, Zucker. Das Gläschen im Wasserbade wie Chaudeau, rühren bis es dick ist. Sehr gut für [illegible] Reis, Spargel, Eier etc. Kartoffeln, Salate.

Zwiebacks Bazar

5/2/17

Mit herzlichem Gruss
Deine treue Agnes.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Kartoffelbällchen

18 - 20 gr Kartoffeln gekocht
kalt reiben mit Salz, Muskat
[illegible] 6 Löffel Mehl
[illegible] verrühren
[illegible] runden
[illegible] mit
[illegible] Fett
[illegible] Zucker
[illegible]

1922 **Januar** 31 Tage

12

2. Woche **Donnerstag** 12. Tag

NOTIZEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Zwiebacks Bazar

5/2/17

Mit herzlichem Gruss
Deine treue M.

½ W
½ Kal
80 gr
80 "
1 Ei
1½ Fe
Hüt
mit W
Zwölle
Farbe
Sitze
Creme mit ~~Milch~~ füllen u. mohn

Kartoffelbällchen

18–20 gr Kartoffeln geschält
kocht, zum Schluß mit Salz, wenig
Muskat, 2 Eßlöffel Mehl
1 Ei, 1 Löffel Milch
3 Semmeln klein reiben
Petersilie fein hacken
Butter 3 Eßlöffel heiß
Obst nach Belieben.

Kirschwasser Pudding

für Abresch.

1/4 L. Milch 125 gr Zucker
3 Eier, 8 gr Gelatine
2 Teelöffel Kirschwasser.

Zucker, Eigelb, Milch und Wasser 5 Gelatine gut unter Crême gekocht, nun Eier unterrühren, nur Kirschwasser zugeben, gut abrühren 5 Tau schnee unterziehen. In nun gut ausgekühlte (kalt) Form füllen 5 gestürzt servieren.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Weihnachts Konfekt (Agnes Kügler)

Gefüllte Herzen

1 ℔ Mehl
1 ℔ Zucker
3 Eier
1 Löff Kakao
1 gr Messerspitz Zimmt
1/2 Backpülver
Zucker 3 Eier schaumig rühren
Kakao 3 Zimmt zugeben, zuletzt
das Mehl in das das Back-
pülver gemischt rühren.
1/2 Lautin dick ausrollen in
Herzen ausstechen
in gut warmem Ofen backen.

Sandtörtchen

Math Stock

1 Pf Kartoffelmehl
1/2 Pf Zucker
2 Eier
1 Kaffeelöffel Backpulver
Etwas Zitronenzucker
100 gr Butter

Barauky für Abresch.

250 gr Mehl
etwas Wasser
1 Prise Salz
zu einem festen Nudelteig,
(Knödel) Ränze etwas formen
dies in kochendem Salzwasser
garziehen, mit Mohn be-
streuen war mit Kümmel
& Salz & fettgelb mit zum
Dienst bringen

Für Freiburger Salzbrezeln.

Kartoffelstangen als Ersatz f. die früheren Käsestangen.

Kartoffelstangen als Ersatz für die früheren Käsestangen. Die Kartoffelstangen sind schnell zu bereiten, und sie schmecken frisch ganz vorzüglich. Man bereitet den Teig aus 100 Gramm kalten, geriebenen Kartoffeln, 100 Gramm Mehl, 50 Gramm geriebenem Käse und 50 Gramm Margarine, einem ganzen Ei, etwas Salz, Paprika und einem Teelöffel Backpulver. Nachdem alle Zutaten gut zusammengewirkt und ausgerollt sind, wird der Teig wie bei Blätterteig übereinandergeschlagen und kühl gestellt. Das Ausrollen wird noch zweimal wiederholt, bevor man von dem Teig fingerdicke Stangen formt, die man in Kümmel dreht und auf gefettetem Blech in mäßig warmem Ofen hellgelb brät. Für den Abendtisch am Weihnachtsabend dürften diese Kartoffelstangen sehr willkommen sein. H.

Kleines Radauküchlein mit Backpulver

Karol Andreas

200 Gr Mehl
100 " Zucker
50 " Butter
2 Eier
1 Backfein Backpulver,
Rosinen.

Kartoffelknödel

15 - 20 kochgare geriebene Kartoffeln, 2 Löffel Wasser oder Milch, 1 Tasse voll Mehl, etwas Salz, wenn gesalzen 3 alte Brötchen, Muskat. Man teilt den Teig in mehrere Stücke, die man gründlich mit Mehl rollt, dann backt jedes Stück mit Zucker, Zimt, Semmelbröseln oder Apfelschnitzen vermischt, wovon auch jedes Stück 2 Stücke teilt, zusammen 5 backt sie in Butter in der Pfanne ungefähr 3/4 Stunde. Man kann Sauce wie Weinkraut dazu geben.

Rohé

Apfelkuchen mit Deckel

2 Tassen Butter mit 3 Tassen Margarine wird mit 100 gr Zucker schaumig gerührt 1 Prise Salz 1-2 Eier mit Eierstich 3 4 beigefügt. 2 Päckchen Backpulver voll heiß mit Wasser 3/4 A Mehl (mit benutzt für's Ausrollen) Wenn bleibt zurückzu 1 Eßlöffel mehr übrig) 3 1 Backpulver 6 wird alles gut einem schaumigen Mürbeteig verarbeitet. Für den Boden nimmt man ca. 3/4 vom Teil 3 vom Rest f. Rand 3 Deckel. Für die Füllung nimmt Äpfel 2-2 1/2 A Äpfel (In uns Äpfel waschen & schälen) fein zerschneiden mit Walnuß 3 mm 3-4 Zwieback (In uns Saft von Äpfel) 1 Kaffeelöffel Zimmt 3 4-6 Eßl. Zucker In uns süßen d. Äpfel) 3 Sultaninen

v. Kräuthee, Kräuter zerreibt & einsehen vor Bedarf mit 1 Kaffeel. Wasser ist Kamillen 1 Esslöffel pfeffer zerstoßen 1 Messerspitze Kümmel 2 Messerspitzen mit dem Fingerhakel bedeckt 3 Tage abdampfen mit 1 Spritzglas warmer Milch zerstoßen 3 mischt gut durch zerbrechen 3 Tage 1 Tag mal umschütteln mit etwas Familiegeist aufbewahrt. vor Kälte kann Zucker warmer zerrieben werden.

Tinktur f. Magenkranke

50-70 gr Zucker 3 2 Eidotter 1/4 Kümmel pfeffer zerrieben 20 gr Mastl. 10 Minuten Zimt pfeffer zerrieben 100 gr Mastl etwas Familiegeist Salz 1 Messerspitze Schinken 1 Eier. Alles gut mischen in gut verschließbaren Kristallform Fullen in mischt gut pfeffer Rosen bringen 3 2 Tage in 1 warmen Kasten lassen dann 1/2 Lauch fein Schinken zerreiben 3 Fall Zimmer warm mit Kaffee Tassen eben Fall mit feinem Zucker da Kümmel zerrieben vor Backen

Brotapfel Speise

Schön glattgroße Rotapfel schälen, entkernen und in Bratofen mit wenig Butter dünsten. Wenn gar, in eine große Glasschüssel füllen und die Oeffnungen mit Marmelade oder Gelée und Zucker wie Fasillebäcka verzieren. Serviert die Speise auf, wenn auch heiß oder kalt. —

Obstspeise. 2 Pfund Obst, 50 Gramm Zucker, ½ Liter Wasser, 1 Glas Wein, 4 bis 5 Blatt Gelatine. 2 Pfund Kirschen oder Erdbeeren, Johannisbeeren, Pfirsich oder Aprikosen werden mit ½ Liter Wasser und 50 Gramm Zucker abgekocht, so daß ihre Form möglichst erhalten bleibt. Dem abgegossenen Saft wird ein Glas Wein und 4 bis 5 Blatt in warmem Wasser gelöste und durchgesiebte Gelatine beigefügt. Nun richtet man die Früchte zierlich in einer Kristallschüssel an, gibt den Saft darüber und läßt erkalten. M. W.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Haferflocken Klößchen

1 Ei = 100 gr Butter schaumig rühren, dann mischt man 150 gr Haferflocken 150 gr Mehl, Salz von Kartoffelmehl Prise Salz, evtl 50 gr Butter von Margarine, 3 Löffel voll Wasser oder Kaffee von Essig oder Apfelsaft = 1 Backpulver verrühren, nacheinander alle Zutaten gut rühren lassen. Teig darf nicht zu weich sein. Mit einem Kleinen Weinglas oder Eßlöffel Klöße oder kleine Klößchen drehen, die man mit Butterbrotpapier belegt = bei 200° Hitze backt.

Grießglänzchen

1 Ei, 2 Kaffeelöffel voll Milch, 1/4 Pfd. Zucker, etwas Salz und Kleine Tasse Gries, Zitronenschale, 1 Teelöffel Kartoffelmehl 1 1 Efl. Backpulver Süßen wenig, Kleine Flöckchen mit 1 Blatt setzen 3 Eiweiß schlagen

*Meraner Apfelspeise. Säuerliche, saftreiche Äpfel (1 kg) schält man, schneidet sie in Viertel und dämpft sie mit reichlich Wasser, einem Glase weißen Kochwein, Zitronenschale und etwas Zucker weich. Sie dürfen aber nicht zerfallen und müssen mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen und in eine Glasschale gelegt werden. Die Hälfte des Apfelsaftes kocht man mit 30 g aufgelöster weißer Hausenblase (Gelatine) auf und schöpft sie löffelweise über die Apfelstückchen, deren Zwischenräume man mit Weinbeeren oder Rosinen ausfüllte. Die Speise wird zum Erstarren kalt gestellt. In der zweiten Hälfte Apfelsaft kocht man die sauber gewaschenen Apfelschalen aus, seiht ihn durch und vermischt ihn mit 6 Tafeln roter Gelatine, die man vorher klar auflöste. Die rote Apfelsulz wird gehackt und zur Verzierung der weißen, erstarrten Apfelspeise verwendet.

Mehlklöse

1 1/2 ℔ Mehl f. 3 Pers.

Trockenmilch

3 Esslöffel Backpulver

6 Eier weich

Salz, Muskat, Kochsalz

mit Fett & Brösel

übergießen

Weingelee

1 Glas Weißwein

1/2 ℔ Zucker, Schale & Saft

einer Zitrone, ein Stück Vanille

9 Tafeln Gelatine (7 1/2 m. & 1 1/2 rote)

in kleine Stücke schneiden

Wasser in einer Schüssel mit der

Gelatine anrühren & 3 Stunden quellen

lassen. Wein in einen Topf geben

Zucker, Vanille & Zitrone dazu

Tafelgelatine gut ausdrücken

Grundteigrädchen

3 gr Tbl Zucker etwas Salz
1 Ei warten Schmalz
Grünes 200 gr. grobgemahl
Grundteigrädchen ½ Backpülver
damit anarbeiten. Der
Teig ausrollen 3 Klein
Plätzchen ausschneiden,
die fallgelb gebacken
werden. Wenn das Ei
klein ist kann man
ein Wenig mehr Fett
geben.

Marmeladenspeise

1/2 L. Wasser, 2 Eßlöffel Grieß mit kochen, etwas flüssigen Brei erkalten lassen, dann pfundet man 4 Eßl. Marmelade fein, 1 Prise Salz & 3 Tafeln in Wasser weich gelöste weiße Gelatine. Alles wird mit dem Schneebesen 1/2 - 3/4 Stunde geschlagen & in eine Glasschale gefüllen

Schaekaes Kürbisspeise

Kürbis ohne Wasser gar weich kochen, durchstreichen, 6 Eier schneiden, 1 Tasse Kürbisbrei 1 Tasse Mehl 2 Tassen Kalte gepreßte Kartoffeln. 1 Ei, 3 Teelöffel Backpulver Zucker und Gewürz. Die Eier gut. Eiweißschnee mit in die Schaekaes heben, Kann mit Zucker gemischt werden. —

Grieskuchen

1 ℔ Mehl
½ " Gries
1 Ei Milch v. Kaffee
Zucker und Geschmack
(¼ - ½ ℔) bei
mäßiger Hitze 3/4 St.
backen
1 ½ Backzeiten

Englische Küche

1 ℔ Mehl
1 Ei
3/4 ℔ Zucker
1 Tasse Kaffee
Saft einer Zitrone
Nelken, Zimmet, Cacao etc.
Chocolade
Backpulver.

Chocolade Pudding
v. Rüflaüf.

1/2 L Wasser mit mit
125 Gr Mehl & 250 Gr Zucker
glatt rühren.

1 Liter kalte Wasser kalt
Milch mit Butter
& die Masse hineinrühren
& rückkochen lassen & gar
kochen stellen & nicht quellen
lassen. Ausgießen, kühl
stellen über die & wieder
umrühren, dass die Masse
schön glatt bleibt. Dann
kommen hinein 70 Gr gut.
kochen Bitter, 160 Gr Zucker

100 Gr Kacao od. Chocolade
2 1/2 Teelöffel Backpulver.
Die Masse kommt wie, wie wie
in eine vorbereitete gebutterte Puddingform, wird
ins Wasserbad gekocht, erkaltet
und mit einer Chocolade od.
Vanillesauce gereicht, oder sie
kommt in eine vorbereitete
Auflaufform und wird in der
Röhre gebacken.

Fett Blitz Krapfen

1 ℔ Mehl 3 Backpulver
2 Eier, Salz, Zucker nach Belieben
Milch soviel als nötig, damit
Kein Klümpchen bleiben.
Fett wird gelassen und mit einem
Eßlöffel von der Masse in's heiße Fett
gelegt. Die Krapfen gehen gerne auf
und müssen in wenigen Augenblicken fertig gebacken
sein und müssen sofort heiß gegessen werden.

Recept Rohé
weitar Sutan

Chocolade Küsse Cornell

nun Kakao Ext

1/8 Pfund zu Sahne rühren
1/4 # Zucker 2 Eigelb 1/2 Tasse kalt vom Kaffee
1 Esl Zimmt 1/8 # Kakao mit etwas Zucker
vermischt 1/2 # Mehl, Backpulver zusammen
vermischt, zuletzt Schnee v. Eier
1 Stunde backen

Chocolade Küsse 250 gr Zucker
300 gr geriebene Nüsse, 100 gr Mehl
1 Eidotter 2 Löffel Kacao. Alles
gut vermischen mit 1/2 Tassen
kalter Milch v. Kaffee
zu einem glatten
Teig. Mengt den Schnee
mit 1 Backpulver vermischt
zu einer gut gebutterten Form
backen. Kalt herausnehmen
mit Marmelade füllen.

Süßspeisen

2 Eidotter, 250 gr Mehl
20 gr Zucker etwas Salz & viel
Milch rührt es einen dicken flüssigen
Teig gibt man sehr gleich & rührt
klümpchen ist eine gute Masse gibt
Backpulver (1-1½ Backpulver)
In einer Pfannkuchenform macht
ein ca. Butter etwas fett gibt
& wenn nicht die Pfannkuchen
Teig hat wird ein Löffel von
ca. Teigmasse in d Form gefüllt. Wie auf beiden Seiten
gebackenen Pfannkuchen werden
mit Zucker, bestreut oder auf
warmer mit Marmelade bestrichen

Citronen-Sülze

Man pflückt 4 Eigelb mit 200 Gr Zucker mit dem Schneebesen recht schaumig gibt dann den Saft von 1½- bis 2 Citronen & nochmals so viel. Fein Blatt Gelatine löst man in etwas heißem Wasser, gibt sie zur Crême & mischt sie vorsichtig mit dem Schnee vor & fertig.
Nun füllt die Crême in eine mit Wasser ausgespülte & mit feinem Zucker ausgestreute Form stellt sie kalt & stürzt sie nach 2-3 Stunden. —

Citronen Gelée
mit Zucker abgeg. Schale einer Citronen
3 Citronen, knapp ½ ℓ Wasser & Eßlöffel
20-25 Gr Gelatine 250 Gr gut feinen gelaüterten
Zucker.

Kapitänin Crême

Man löst 140 Gr Schocolade mit 70 Gr Zucker mit etwas heißem Wasser nicht zu dick, so daß eine glatte Masse gibt. Die Masse gibt man in eine Crême wie man sie aus 2 Päckchen Dr. Oetkers Vanille Sauce, 70 Gr Zucker & 2 Eßlöffel Milch bereitet hat. Dann löst man 15 Gr weißgelbe Gelatine & mengt Eigelb & etwas Schlagsahne zu. Hierauf gibt die gelöste Gelatine dann mit die Masse Chocoladen, Eigelb & mit Eiweiß, Zucker, Eigelb, so daß man ein halb gutes Glas in d. Mitte gibt. Dann den Rand des Glases mit Crême & füllt das so entstandene Hohlräume mit: 100 Gr Vanille, Puddingpulver, Zucker & 2 Eßlöffel Milch gut verrührt & mengt das Eiweiß mit dem Eigelb & gibt 1 Päckchen Dr. Oetkers Vanille Sauce 1 Eßlöffel Mehl & 60 Gr Zucker & 3 Blatt weißgelbe Gelatine. Wenn alles gut durcheinander ist, dann gibt man die Spitze & mit Backmark zu.

Grieß flammerie mit Chocoladen guß

Für einen Liter normalen Brühen
milch nehme mittelgroßen Trockenmilch
20 Gr Margarine 50 Gr Zucker etwas
Vanillezucker 3 250 Gr Grieß kurz
einen Viertel Pfund Pfirsichen Feiger
Pfirsichen glatten Boi unter
Eigelb mischt. Den Grießflammerie
Masse in eine Kalte Nüßgießer
Form füllt 3 dann mit
heißem Wasser nachfüllen. Zu diesem
40 Gr Kakao mit einer Tasse
Magermilch glatt, fügt 3 Kurz
einen zu Eisch schnell ist
Eiweiß gibt. Nun muß die
Masse bis zum Erkalten stehen
so dass nun eine dicken Schaum
erhält, der den gefüllten Grieß-
flammerie bedeckt.

Rhabarbertorte

1 Ganzes Ei, 1 Teelöffel Backpulver, Trockenei 125 gr Zucker, Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale 1 Löffel Mandelgrieß 225 gr mit einem halben Becher Milch. Dieser Quirk mit Mehl zu einem festen Teig verarbeiten. Backform mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und glatt streichen. 5 mit Vanillezucker bestreuen und Rhabarber darauf geben. Die Torte 45-50 Minuten backen.

Hagebüttenwein

H. waschen gepflückte, vorbereitete
½ mit 1 Kannen zerquetschen.
Für je 1 Pfd Hagebütten
1 L Wasser 1 Pfd Zucker
die nicht zu breite Flasche
voll füllen, Gärungsspund
nur ¾ voll weil noch über
überlaufen kann durch die
Gärung. Nun wird es
wieder gestellt & nur
mit einem Lüftchen
überbunden bis der
Most klar, dann
werden neue Hefe
Lüftchen & Aufgabe
wird ab immer besser.
Haben wir Rest gibt man nochmals
etwas Wasser gießen & lässt das bis zum

Laugenbretzeln

300 gr Mehl 15 gr Hefe etwas Salz
¼ Liter Milch-wasser wird wie
für einen weichen Hefeteig gar
gearbeitet ½ wird zugedeckt ½ über
Nacht kalt gestellt, früh
wieder durchgeknetet ½ zu Klumpen
Brötchen geformt. Nochmals gehen
lassen. In flachem Tiegel 1½ L. Wasser mit ~~25-100 gr~~ 20-25 gr
Stein Kochsalz mischen ½ die Brötchen
nebeneinander wieder kurze Zeit ein
½ bei guter Hitze fertig
gelb backen (Blatz mit Mehl
bestäuben. II Recept 500 gr Mehl
Hefe, Salz lauwarmes Milchwasser
wie vorher ½ in einem L. kochendem
Wasser mit 45-100 gr Soda kochende
wie vorher. Dann mit gut abgetropften
Blatz in heißem Ofen backen. Bei dem ersten
½ Zeichnung Kopf einmal mit d. Brötchen

mit einer Schaufel pfeffert muß
d. gefaltete Blatt mit Salz
bestreut und muß gelegentlich ge-
backen

Kürbis Fiti

Gepellt gepfeffert (mit
dem Pürierstab zu Backwürfen)
gemengt 24 Stunden
in Essig gelegt. Auf
3 # Fleisch 1 1/2 # Zucker
ein Tasse Weinessig ein
Schuß einer halben Zitrone
Zimmt 3 Nelken 3 1/2 Teelöffel
Ingwer. So bestreut ein
rudern Kürbis.

Brombeer cordial (amerikanisch)

2 L Waldbrombeersaft 1 Gr zerrieb Muscatnuß 1/2 gr Zimmet 1/2 gr Nelken wird zerkocht 3 mahl mit einem Kümmel viel bitter bestes Kartoffel mit Zusatz v. Alcohol 4 Zucker 3 Liter Likör. Es gibt

Holländische Anisette

1 pfl. gereinigten Spiritus 3
1 pfl. Wasser 2 ℔. Zucker
25 - 30 Tropfen ätherisch
Zucker 3 Wasser klargekocht
3 Geschäumt unter stetem
Rühren Spiritus mit Anis
feinzerstoßen 3 kalt zu
flaschen gefüllt

Maizena pudding

Rohé

~~1/2 Schoppen Milch~~

3/4 L. Milch 3 Eßl Zucker
mandau Kaffee gemischt
2 Eßl. Maizena in etwas
mit rau kaltem Milch
anrühren mit kochen lassen
dann 3 Eigelb 3 Schnaps
3 Kalt schlagen.

Himmelkaiserschnitten

~~1/4 Pf~~ Butter 1/2 pr 2 Tassen Mehl
1/4 Pf Butter 1 Tasse Zucker rühren
dann 1 1/2 - 2 Tassen Mehl etwas
Salz 1 Backpulver rasch. 2-3
Eier in eine Tasse und nacheinander
mit Schnaps pr mit Zucker
schaumig rühren.

Engelsk Chocolade Kräcker

50 gr Bitkar av fett Rotie
200 " Sukar
1 Ägg
2 Toffal Kakao
1/4 L Mjölk av Vatten
1 Bakpulver
250 gr Mehl
Vanille
Ost nätrad
Gräddar Ofan i Timde bakas

Detta recept erhöll jag av Recept Frau Cornill i Wien av mycket förnäm Familj.

Roggenbrot

Frau Rackles

Zutaten 3/2 ℔ Roggenmehl
1/2 ℔ Weizenmehl
10 Gr Hefe für's erste Mal
½ Sauerteig Salz

Der Sauerteig wird folgendermaßen hergestellt, indem man die Hefe mit 3 Tage, ein wenig kaltem Wasser rührt und etwas Mehl und lauwarmes Wasser hinzu gibt. Nachdem dieses Hefegemisch 3-4 Tage gestanden hat, wird es mit dem übrigen Mehl und lauwarmem Wasser und Salz tüchtig

Teig soviel ist, daß er
zum Backen. Es gibt
2 Arten zu Brod.
Es ist nun dem Bäcker
Teig mit Sauerteig Stück
zu Stück zu bereiten und gibt
mitter weil Teig sonst
immerwährend mit Mehl und
warmem Wasser bearbeitet
zu gehen lassen und Laib
Stück für Stück in Form
Man braucht zum Kauen
Laib Zeit zu geben.
Nun kann man auf
mit Hefe Brod machen,
sonst alles wie vorher
für die Hefe muß man
Salz mit warmen

Cognac

1/2 L Weingeist 96 %.
625 gr Wasser
1/2 fl Mellagnac.

vv. 1/4 Liter Weingeist
ylaig 200 gr "
" 310 Wasser
1/4 fl Mellagnac.

Kaffeelikör

3/4 L. Wasser
1/2 K. Zucker
1 Unze Schote Vanille zerstossen
1 Stunde einsyrupe yrkocht.
1/4 L. Spiritus ylaig 200 gr, 1 Lot
Kaffee ylaig 15-17 gr feingemahl.
Kaffee in ~~Honig~~ Wasser yrkocht.
yrkocht 3 Tage an Lau warmhalt

passiert z. alles zum Verkalken
zusammenfassen. Vor dem
Backen einige Tage stehen lassen.
Ist ein gutes erprobtes Recept.

Engl. Prod Fr. S. d'Oville

1 ℔ Mehl ½ Theelöffel Salz
z. Wasser zusammen (mehr
Wasser dann Milch) circa 2
Kaffeetassen abgekochte Kartoffeln
via mit Butterpapier, einige
Stücke Butter fett u Butter
1 Theelöffel Salz, gut für 5 ℔ Teig
wie man will, dann ja
nichts zusammen ist nicht
alles nehmen dort.
Man lässt erst den Teig
in d. Schüssel gehen z. dann
zusammen in die Backform.

Praline's (Karoline Andreae)

1 Tasse Schokolade mit 4 Löffel Kuvertüre Nieg 1/2 Stunde unterhalb Kochpunkt. Dann mit 1 Tbl Butter schaumig gerührt, 2 Tbl. Zucker 4 Tbl. Kakao 4 1/2 Teelöffel Vanille-Zucker 4 ein Tropfen Mandel-Essenz gut durcheinander rühren mit Praline's in dem man immer einen kl Teil von der Masse klebrig 4 bis mit den gerösteten Haselnußkernen zu kleinen Kugeln formt.

Zuckerplätzchen

Karoline Andreae

3/4 Pf Zucker
1/4 " Grießmehl etwas Salz
mit Rosenwasser Milch überzuckern
nüßlichen lassen

2 Eigelb 2 Eiweiß
Tassenlöffel
Zucker. Schnee.

Plätzchen backen

(20 Stück)

Kriegs Kuchen Agnes Kügler

1 Pf Mehl, 1 Pf zukosta Kartoff.
20 gr Zucker 40 gr Fett 1 Ei
etwas Citronenschale u Zimmet
Fette reiben etwas einen Reiben.
reiben, 1 Löffel Zucker lassen
mit Mehl, dann mit Reiben 3 mit
mehl Zucker Ei Fett dann mit
Ofen Schnell backen 3 dann ein Zucker
Kuchen backen. die mit Zucker
Fett 3 mischen Zucker mit etwas
Kartoffel Zucker.
Kartoffel Zucker etwas 3 Tee u Kaffee.

Urbanowitz deutsche Modezeitung

Ungarische Kartoffelküchen

1 K Kartoffeln, rohe Kartoffeln werden mit dem Messer geschnitten, schnell mit 1/2 K. kochendem Wasser übergossen, durchgedrückte Kartoffeln, 3 Esslöffel feines Mehl 2 Löffel (2) Mehl, Salz, 1 Ei verarbeitet. Aus dem Teig formt man Klöße, legt sie auf ein gefettetes Backblech, drückt sie flach, bäckt sie weich, weich mit einer Gabel, lässt sie goldbraun backen. Kurz vor dem Anrichten gibt man auf jede Kuchen ein Stückchen Butter, ein Löffel Sauerrahm, Kümmel und reibe Petersilie darüber. —

Biscuit Küchen

für Samstag.

50 Gr Butter
200 " Zucker
300 " Mehl
1 Ei
1 Backpulver
2 Löffel Arrac, Wein od Schnaps.
1 Vanillin
1 grosse halbe Tasse Milch
Citronen 1 Stück ein Stückchen Brod

Butterzwiebäcke

Marie Klöpfer
für 1 gründliche Einzugsfrau

1 Ei
65 Gr Butter, 30-40 Gr Zucker
1/4 Backpulver od. 1/2 Messerspitze Natron
Citrone od Vanillin
Mehl wenig Butterteig

vier

Mehl so viel d. Teig verträgt.

4 Eier
1/2 " Zucker
1/4 " Butter Citrone od Vanille
1 Backpulver od 2 Messerspitzen Natron

Obstkuchen Mannell Ida

Bischofswalde

Januar 1924

¼ Mehl ¼ Pf Zucker
¼ Butter 2 Eidotter, 4 Eßl. Milch
und abgar. einer Zitrone 3 T. Saft
einer selben rinde alles
zusammen ½ Stunde lang
zurückst gelassen T. Schnee der 2
Eier 3 in eine mit gebutterte
Springform gegeben. Einen Kranz
Obst Zwetschen oder
Birn einlegen. Apfel müssen
vorher in ganz dünne Scheiben
geschnitten 3 mit Zucker mischen
Backzeit ¾ St. bei mäßiger Hitze
Guß 2 Eimalz mit Zitronensaft
und 2 Eßlöffel ganz steif
geschlagen 2 Eßl gemahlene Semmel
mit etwas Rum vermischen Vorsicht
nicht zu 3 Minuten vor dem Backen
über obigen Kuchen gießen

Schokoladen Torte Mlle Ida

Bl. 130

150 Gr Butter gut Schaum rühren, und 5 Eidotter 1/4 Mehl (fein sieben) 150 Gr Zucker. 1/4 Lt Vanille, 100 Gr Schokolade 2 Teelöffel Backpulver, Kuvert 1/8 L. Milch 1 Glas Cognac gut unter Schaum. In einer Spring form abwechselnd Kuchen und mit Rum mit einer Creme füllen.

Guss | Butter Creme mit Kaffee Extract
oder mit Schlag Obers Chocolade

100 Gr rein Chocolade 2 Einheiß 100 Gr feinen Puderzucker warm mit Rum auf Feuer so lange rühren bis die Masse flüssig und glänzend ist, dann schnell über die Torte giessen und glatt streichen und mit einem Küglauf oder Kuchen heben. —

Kalter Pudding

1/2 ℔ fein Makronen
1/2 " Löffelbiscuits
1 kl Glas Gelée
3 ganze Eier
1/4 L. Milch etwas Vanille
1/2 Weinglas Rum, Zucker nach Geschmack

Den von Eiern, Vanille, Milch & Zucker, wird eine steife Crême geschlagen & gefrieren bis sie kalt ist. Die Biscuits & Makronen werden nun mit Gelée bestrichen & mit Weissmein rumgefüttert & nebeneinander geklegt. Auf eine flache runde Schüssel werden sie rund flach gebürt in Gestalt eines Scheiterhaufens & immer die Crême so lagenweise darübergestrichen, dass pfleglich alles flach bedeckt ist. Zu den innern Rändern thut man die Makronen & steif gefrorenen Schlag, welche von innen rund um den Scheiterhaufen garnieren kann. Man kann den Schlag rahm mit Bunten Karlsruhe oben garnieren oder mit kl Bonbons oder Blättchen oder Liegenlassen so wie man kann auch feingeschnittene Mandeln oder Mokkas darüberstreuen.

Rosinenkranz oder Reinlinge

2 nahrhafte Gerichte.

1 ℔ Mehl, 45 gr Hefe, Salz, Zucker, ½ L. laue Milch, 4 zerlassene Eigelb, einige Stück Butter.

Fülle: ¼ ℔ Sultaninen, ¼ ℔ Korinthen, Orangeat, Citronat, Mandeln, die Schale einer Citrone, alles mit Streuzucker, Vanillezucker, gemahl. Zimmt. Diese Fülle mit Rosinen und den Dottern gut durcheinander rühren. Teigplatten rollen, wie zu einem Kranz legen in eine dick mit Butter ausgestrichene Form legen, nochmal, warm an gehen lassen, nochmals dick mit Butter überstreichen, und mit Eigelb bestreichen, 3/4 – 1 Stunde backen.

1½ Stunden backen.

Reinlinge: 1½ Pfd. Semmelmehl, Kochen, Zucker, 1 ℔ Feingemüse. Nüsse, Vanillezucker, Rum, Weingeist, gemahl. Zimmt, Feingem. Citronenschale, etwas Weinsäure alles gut durcheinander. Bei 130 Grad Celsius backen

Christstolle

½ ℔ Mehl 175 gr Hefe, ¾ L. lauwarme Milch, 1 ℔ Zucker, 1 Pfd Butter 250 gr geschälte Citronat, 1 ℔ Korinthen 1 ℔ Sultaninen, ½ ℔ feingewiegte Mandeln 5 gr bittere Mandeln. 1 abgeg. Citronenschale. Zum Bestreichen v. Oberfläche: ¼ ℔ Zucker, 100 gr geschmolzene Butter. Zu einem Viertel der Milch wird die Hefe gebröckelt, mit dem 3 Teil des gesiebten, lauwarmen Mehles die restliche Butter mit Ei, und mit der übrigen Milch gut verrührt. Dieses mit dem übrigen Mehl gut verknetet, bis ein ziemlich fester Teig entsteht. Den dann Teig schlägt man mit Hefegewürz und reibt die Masse mit Mehl bestreut. Nun lässt die Masse 1–2 Stunden gehen.

Man formt dann wie bemalten Brote 2 wo 4 Brote, die man an den Enden abplattet, damit sie nicht zu gefüllte Form nachmals 1 Stunde gehen gehen. Dann backen mit Eier. 3 Löffel backpulver mit Zucker backen.

(Die Holländer machen auch eine dicke Platte aus gemahlen mit der selben backpulver & die gefüllten, die andere Hälfte wird mit dem Rollholz flach gedrückt so dass alles gleichmäßig gefüllt wird.)

Back-Rezepte!

Einfacher Topfkuchen.

Zutaten: 500 gr Mehl (oder 300 gr Mehl und 200 gr Sinin), 1 Ei, 150 gr Butter oder Fett, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Sinner Vanille- oder Mandel-Puddingpulver, 1/4 Liter Milch, 1 Päckchen Sinner Backpulver.

Zubereitung: Die Butter läßt man zergehen, gibt Zucker, Ei, Mehl hinzu. Das Puddingpulver löse man in etwas Milch auf, gebe dieses hinzu und zuletzt das mit etwas Mehl vermischte Backpulver. Dann gebe man den Teig in eine gut gefettete Form und backe den Kuchen 1 1/4 Stunde bei gutem Feuer.

Schokoladentorte.

Zutaten: 300 gr Mehl, 1 Päckchen Sinner Schokolade-Cremepulver oder Puddingpulver, 2 gehäufte Eßlöffel Kakao, 100 gr Butter oder Margarine, 200 gr Zucker, 1 Ei, 2 Tassen Milch und 1 Päckchen Sinner Backpulver,

Zubereitung: Die Butter läßt man zergehen, rühre Kakao, Zucker, Ei, Puddingpulver und Mehl und mit dem Rest Mehl das Backpulver mit der Milch darunter, das Ganze zu einem Teig verarbeitend. Bei guter Hitze wird die Torte 40 Minuten gebacken, sofort gestürzt und mit einem Schokoladenguß bestrichen.

Schokoladenguß: 2 Eßlöffel Kakao und 4 Eßlöffel Zucker in etwas Wasser kurz, unter fortgesetztem Rühren, aufgekocht und warm auf die Torte gestrichen.

Mohrenköpfe

Zutaten: Wie bei „einfachem Topfkuchen".

Zubereitung: Dieselbe Masse, wie vorstehend, fülle man in kleine Förmchen. Nach 15 Minuten Backzeit stürze man dieselben und bestreiche sie mit einem Schokoladenguß.

Schokoladenguß: 3 Eßlöffel Kakao und 6 Eßlöffel Zucker in etwas Wasser kurz, unter fortgesetztem Rühren, aufgekocht und warm auf die Törtchen gestrichen.

Obstkuchen.

Zutaten: 250 gr Mehl (oder 200 gr Mehl und 50 gr Sinin), 100 gr Butter oder Fett, 50 gr Zucker, 1/8 Tasse Milch oder Wasser, 1 Päckchen Sinner Backpulver.

Zubereitung: Mehl, Sinin, Butter und Zucker werden gemischt und dann Milch und Backpulver dazu gegeben. Der Teig wird gut gemengt und so viel Wasser zugegeben, daß er nicht zu trocken ist. Es empfiehlt sich, statt des Wassers ein bis zwei Eßlöffel Wein zu verwenden. Der Teig wird etwa 20 Minuten lang hellgelb gebacken und dann mit dem gekochten Obst belegt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Weingebäck.

Zutaten: 400 gr Mehl (oder 300 gr Mehl und 100 gr Sinin), 50 gr Butter oder Margarine, 150 gr Zucker, 1 Ei, 1/2 Tasse Milch, 4 Eßlöffel Weißwein, 1 Päckchen Sinner Backpulver.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, dann wird Zucker, Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl mit dem Ei beigefügt, von dem das Eiweiß zu Schnee geschlagen ist. Unter Beifügung des Weines wird die Masse zu Teig verarbeitet, dieser 1/2 cm dick ausgewalzt und mit einem Messer in Plätzchenform geschnitten, die vor dem Backen mit Wasser bestrichen werden.

Backzeit 15 bis 20 Minuten.

Teegebäck.

Zutaten: 750 gr Haferflocken (oder 600 gr Haferflocken und 150 gr Sinin) 1 Ei, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Sinner Backpulver, 1 Messerspitze Zimmt, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 1 Tasse Milch.

Zubereitung: Haferflocken, Sinin und Ei vermische man mit dem in der Milch aufgelösten Zucker, zuletzt füge man Zimmt, Nelken und Sinner Backpulver hinzu und gebe dem nochmals gut gemengten Teig Makronenform. Backzeit 15—20 Min.

Einfaches Kaffeegebäck.

Zutaten: 200 gr Mehl, 200 gr Haferflocken, 60 gr Butter oder Pflanzenfett, 1 Tasse Milch, 1 Ei, 1 Päckchen Sinner Backpulver.

Zubereitung: Die Butter läßt man zergehen, gibt Ei und Zucker hinzu, dann langsam Mehl, Haferflocken und Milch, knete den Teig und füge dann zuletzt das in Milch aufgelöste Backpulver darunter und verarbeite alles nochmals. Den Teig welle man auf ein gefettetes Blech, schneide mit einem Backrädchen schräge Ecken, die mit Wasser oder Milch gut bestrichen und mit feinem Zucker bestreut werden. — Backzeit ca. 25 Minuten, bei guter Hitze.

Gefüllte Hörnchen.

Zutaten: 1/2 Pfd. geriebene, tags vorher gequellte Kartoffeln, 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 40 gr Butter oder Margarine, 1 Prise Salz, 1 bis 2 Eßlöffel Milch, dazu 1 Sinner Backpulver.

Zubereitung: Die Masse wird zu Teig verarbeitet und dieser gerollt, in 8 cm große Vierecke geschnitten, in eine Ecke etwas Marmelade gegeben und dann in Hörnchenform zusammengerollt und mit Milch bestrichen. Bei leichtem Feuer backen.

Eßlöffel Wein zu verwenden

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Chocoladen Sülze
f. Diabetiker

½ L. Milch [illegible]
4 Tee Cacao [illegible]
12 Bl Gelatine
2 Eigelb Eier [illegible]
Vanille Geschmack
in ein Glas.
Schüssel füllen

Kaffee Creme.

125 gr Kaffee mahlen gar
nicht zu Pulver pülverisch
ist nicht absieben durch
ein feines Sieb. 250 Gr Zucker
3 ganze Eyer und 4 Eigelb
ein wenig Milch, etwas
Salz und Vanille. Alles
zusammen in kupfernem
oder kaltem Kaffee fein
schlagen bis es dick
wird. Dann 1/2 Glas Sahne
für und dann Erkalten
mit Schlagsahne. Für
Mahlen.

Maraschino Crême

¼ L. Milch 125 Gr Zucker
3 ganze Stangen Vanille
lässt man aufkochen.
Dann rührt 5 Milch mit
3 Klargequirlten Eigelb
legiert, vorher aber muss
man kochen; hinzu
gibt man 20 Gr weisse
Blattgelatine. Nach
dem Erkalten mischt man
½ L. Schlagsahne und
ein Likörglas Maraschino
Menüstar. Nun füllt die
Crême in eine form
halt für kalt 3 garniert die
rand r. Rüchstülpen mit Löffel-
biscuits or Makronen.

Chaudeau

Man tut in einen Kessel
½ Pf leichten Weißwein, 250 Gr
Zucker, 8 Eigelb und die ab-
geriebene Schale von
einer Zitr. Saft von 2
Eßlöffel voll nützt alles
vor Saite das Eigelb
nützt man zu
einem Chaudeau. Wenn
man für Kinder schnell
was Feines wünscht, nimmt
Sahne mit der Schale
und den Kessel vom Feuer
Gelatine fügt, löst die
Masse unter Rühren ab-
kalten, füllt in eine Form
& stellt für mind. 6!

Eieliqueur

Mürbeteig aus 375 gr Butter
500 gr Mehl, 150 gr Zucker,
50 gr Marzipanmasse u 2
ganze Eier in Küchlein
Rezept Süßmundmürbeteig
3 mrgs machen 3 Stunden kühl
3 Rollen ausstechen, einen
Rand aus Teig rollen,
mit Vorteilbrot Lage
u mit einem 3 Lagen. Schnee
rand um rundherum Teig
streifen, den Rand mit
Eiweiß mit dem Vorteilbrot
bestreichen, während dieser
selbst in 2 Lagen Mitte
mit gequirltem Eigelb
bestreichen wird. Die Torte
wird nun mit Ananas ge-
füllt, die man fein mit
mit dem nötigen Saft

Zucker vorsichtig zu dem mit dem Saft der Schale von 2–3 Limonen abgeriebt. Wenn der Teig genug aufgegangen ist, kommt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, worin sie noch bei gelindem Feuer backen muß. Die Füllung: Von die Torte mit einem Messer ein Loch stechen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit feinen Brotkrumen, die man vorher mit Zucker und Zimmet gemischt hat, bestreuen. Die Torte in eine Kasserolle thun und mit Butter und Zucker vorsichtig.

Mandelapfeltorte

200 Gr feinst geriebene Nüsse
125 Gr Zucker, 5 Eigelb, eine
Prise Salz, etwas abgeriebene
Zitronenschale, mischt alles zu
einer feinen Masse in einer
Porzellschüssel. Dann mischt
man 250 Gr mit 1/4 Paket
Backpulver vermischtes Mehl
dazu, drückt den Teig in
eine gut ausgefettete Form
oder auf das Teig Lagt
man eine dicke Schicht zu
feinen Apfelspalten, die mit
Zucker fein gemischt, mit
einem Spritzglas Vanillelikör
x übergossen werden. Nun
250 Gr Schnee von 5 Eiweiß mit x
feinem Zucker mit 250 Gr feinem Zucker
vermischt, auf d. Äpfel gegossen
und Semmelbrösel, dann d. Torte lang.

Saue sina Kuveza Hunda yabeulen
Wann i Torte ~~yabeulen~~ arkaldet ist, balayz
unun pi uid Stükiyne Oefalgelée
5 Jaunblättriy yefuikaner Stükkade
Via ins nia ein Kreuz ëun
Via Torte gisk. Wann sia
Oefal sehr furkfleischig sind,
dut unun yük, ja vor dem
Schneiden in Zucker kuchzü-
5 zu entfern 5 ja trenn vor dem
Küplegun mür uoh uid dem
Jauillelikör zü Bedrünkelen.

Fünfextract.

1 Th. Zucker kocht man mit
1/4 L. Wasser zu dickem Syrup.
Wenn gibt man den Saft
von 6 Citronen zu der Schale
von 1 Citrone fein, lässt
einige Minuten aufkochen,
thut abkühlen und zu 1 Th.
1/2 L Arrak [illegible] geben.
Eine Hälfte Flasche mit diesem
Extract zu 1/4 L. Kochendes
Wasser geben lässt mehl,
schmeckt den Punsch.

Vorzüglicher Römischer Punsch

1 Pf Zucker, 2 Apfelsinen, 1 Citrone
1/10 Liter Maraschino, 1/10 L Arrak
1/2 L. Flasche Rheinwein, 1/2 Fl Sekt
den Schnee von 4 Eiweiß und
etwas Vanille, den Zucker läßt
man 1/4 L Wasser auf gibt den
Saft der Früchte hinzu 3 Tassen
geriebene Schale der Citrone
3 reife Apfelsine. Dann gießt
man den Wein, Arrak 3
Likör, dann 3 Gläschen Sekt
3 Tassen des Eiweiß in der
Gefrierbüchse und Rahmeisspulver
Puder Selbstheit mischen.
1/2 Stunde vor dem Gebrauch
gibt man die mit der Vanille
den Schnee hinzu 3 Tassen
den Punsch und mischen 25 Minuten
stark frieren. Nun reicht
es in flachen Sektgläsern

Eiskaffee.

1/4 ℓ guter Kaffeeabsud muß
1 ℓ Sahne u Milch, Schüssel
von Kaffee feucht 3 Löffel
Zucker gründlich
Kühl dann Glas etwa 1/2-3/4 Stunden
lang ziehen. Die Mischung
wird mit Zitronensaft gespült
Dann die Früchte gespült, die
die Gefrierbüchse ganz dann
3 mahl Eisch übergossen
in Gläser gefüllt. Wenn der
Eiskaffee zu lange in der
Büchse bleibt bekommt sie die
Eisstückchen, die stören
sind. Mit Strohhalmen
servieren

Aspikförtchen

[illegible] werden mit 1 Teelöffel voll Kapern Oliven 1 Salz würzig kalt. Für 1 L. flüssig. Kalt rühren man 8–10 Tafeln Gelatine (mal ja manchmal 16 Blatt für) die man in warmem nicht kochendem Wasser auflöst. Wenn 1 Stund ganz würzig ist, wischt man ihn mit der Brühe und passiert sie. In mittelgroße Weingläser, die kalt gespült sind, legt man mit silbernem Löffel [illegible] Stückchen von Sardellen oder Teufelseier und [illegible] Kapern Gänseleber 1 wie der ganz kl Blättchen Petersilie, dann Brühe (durch [illegible] 1 Gurke mit Messer 1 Aspik [illegible]. Dann kühlen ab und [illegible] wird so wie Glas auf einen kl mit Petersilie umgeben, garnieren.

Apfelsinen-Speise

6-7 Apfelsinen schält man sehr dünn ab, schneidet sie dann in Scheiben, legt sie dann in eine Schüssel, bestreut sie mit Puderzucker, 3 Tropfl. Rum, 3 Tropfl. 1/2 Fl. Weisswein u. Apfelsinen-Saft oder Citronen-Saft. Man drückt die Apfelsinen-Schalen ein wenig (mit Tee-Löffel) damit sie mehr Saft abgeben. Nach 2-3 Stunden wird nämlich Saft gezogen sein, so wird nun der Früchte-Schalen dünn ein Sieb in einen irdenen Topf gegossen. Man nimmt 200 gr Puderzucker 3-4 Eigelb, 3 Essl. voll heissen Weinmost (oder Mostmuss kann es sein) 1 Gläschen Apfelsinen-Likör, 1 Essl. Arak zu d. Saft

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren, die Creme, die zum Garnieren dient, ausnehmen, die übrige Creme mit dem Mehl und Stärke mischen und mit dem Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Springform, die mit Butter ausgestrichen und mit Mehl bestäubt ist, mit der Masse füllen und im Wasserbad backen. Backzeit 1/2 Stunde. Nach vollständigem Erkalten den Boden mit der Creme füllen, die Creme mit Puderzucker überziehen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel füllen und mit einigen Tupfen den Rand garnieren.

Chocoladekuchen

(300 gr. Frau Joh. Simon
1 St. Cocosfett (Palmin) fein
reiben lassen 2 Päckch. 1 St.
Puddingpulver (300 gr) 1 Päckchen Vanille
5 ganze (3 für) Eier umschlagen
mit Zucker, Gelbes
10 Tbl. Kakao (6 Löffel)
Eine Blechform (Kleine rund=
Form) wird mit
Butter gebuttert Papier
ausgelegt, Masse
rein eine Lage Makronen 1 Lage
Masse 2 Lage Makronen Masse
rein wird 1. Kuchen Kalk
gestellt rein selben Lage
gestürzt; so fällt sie Lage.

Andres Recept 10 Seiten weiter hinten.

Praliné's

141

Karol. Adresse

Käsequark Küchen

feiner Sandtorte ähnlich

2 Eier, 3-4 Eßl Zucker, 6 Eßl Mehl oder Gries, 5-6 Eßl festen Butterquark, Saft und Schale von Zitrone oder Orange, ein Prise Salz. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann mit dem Quark und dem Mehl gemischt, zuletzt der Schnee der Eier. 3/4 - 1 Stunde backen. Heiß bei mäßiger Hitze. Die Masse ist nicht genug für Käsekuchenform.

Feldburg Waffeln

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker die
Feingeriebene Schale einer
halben Zitrone von Familie
3 ganz. Eier. Eine kl. Messr.
Weg ganz. Nelken, 50 gr
geschmolzene Butter, 2 Tbl Wasser
(Kann auch Rum od Orangensaft)
1 ganzes Ei 3 extra Eier.
Die dünnflüssige Masse wird
mit dem Löffel in d Waffel-
eisen gefüllt, und fest
zusammen gedrückt 3 die
Waffel mit heißem Zucker
bestreuen. —

Einfacher Kaiserpudding

Die Eidotter kommen mit der Butter eine Weile zu Schaum geschlagen, dann folgt eine Schüssel Einbrenn in einem Schälchen aufgelöstem Kochsalz mit Muskatnuß & Zitronensaft dann wieder Einbrenn & so f. f. bis die Form voll ist. Eine Obertasse Einbrenn — Eine Tasse 3/4 L Milch mit 5 ganzen Eiern, Zucker & etwas Salz gesiebt, die übrige Masse in der Form & kocht für eine Person. Dann wird der Pudding in Schüssel gestürzt & aufgetragen (?) Man gibt dazu eine Chaudeausauce od. Vanillesauce

Chaudeausauce

1/2 fl leichten Weisswein 2-3 Eigelb
abgerieb 1/2 Zitrone, Saft einer ganzen
100 gr Zucker nach Geschmack
3 Esslöffel voll von der Suppe des
Feuers bis es dicker wird
Achtung ist 3 Personen sofort.

Chocoladenpudding

ein Teelöffel feiner Gries
" " " Mehl
1/2 " " Garbutter Butter
mit 1- Eigelb abgeriebener
weisser Eierschnee.
Ein Eigelb Eidotter mit
125 gr geriebe Chocolade
abklopfen lassen. Dann 5 Eier-
Eiweiss 2-3 Löffel Zucker unter r. Mehl
in r. Butter Schaum schaft
dann füllen schaft in 6 Tassen
und in die heisse Dampfpfanne.
Chocoladensauce, wie Chaudeau
u. Vanille s.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ananas Reis

Der Reis wird in üblicher Weise zubereitet. Ananas wird in kl Würfel geschnitten und zu der kalt gestellt. Die Ananas Dicke kann viel Saft ab. Der erkaltete Reis wird nun mit einem Teil der Ananas würfel & Schlag. Sahne vermischt & in eine Glasschale angerichtet; die übrige Ananas mit dem Saft noch nun recht (Der Reis muß ganz kalt sein) mit Ananas garniert werden kann mit Saucen zugereicht & dem Ananas würfel reichen.

Feines Apfelmus

½ kg feines Reis kocht man mit 1 l Milch, 65 gr Butter weichquellen, rührt dann ½ kg Zucker, 50 gr grob gemahlene 6 Eidotter sorgfältig hinein. Für warmes Apfelmus mischt Zucker, Zimt, Salz und Korinthen sorgfältig unter den Reis. Anzurichten mit dem Zuckern in eine Form und stürzt den Reis hinein. Dann deckt diese Hülle mit ½ Stunde

Früchte und Bananen

Bananen Salat

Bananen 3 Orangen, reife
Pfirsiche in Scheiben geschnitten
Pfirsichsaft in eine Glasschale
geben. Obige Früchte
schnell mit Puderzucker
kalt stellen 3 Saft gießen
lassen.

Bananensalat mit 3

Frischen Ananas in Scheiben
mit Bananen 3 Orangen
Mandarinen 3 mit Saft
mischen 3 Puderzucker
beistreuen. Dann einige
2 Löffel Himbeersaft oder
Johannisbeersaft darüber
kalt stellen.

Sehr beliebt ist Maraschino
Arrac or Cognac über Früchte Salaten

Bananen auf Butterbrot mit

Bananen in saure Reismilch

Bananen schälen in Kl Stücke schneiden & in Zitronensaft & Zucker Minuten ziehen. Sie kommen dann in saure Reismilch. Vor Reis kochen mit Milch ziehen mit Vanillestangen Zimtrinde einlegen & Zucker mit der Bananenessence übergießen. Die Reis kühl & mit Gries & Tapioca kochen, dann mit Gelée garnieren.

Bananenaufstrich

Gebackene Bananen

Die Bananenschale wird nur fischig eingeritzt & das nicht die Schale übrig bleibt stehen 3/4 Std. Dann wird sie kalt & die Bananen geschält & durch Passierstock mit Gelbeiern & dann mit Puderzucker & Vanillezucker & Rum zu Schaum gerührt. Kurz vor Backen & Fett heiß & Backofen bei mittlerer Hitze backen die 10-15 Minuten

Gefüllte Torte, kalt bereitet.

Zutaten für 1 Recept (ca. 2 Pfd.)

Man benötigt zuvor eine längliche Kastenform, (wie man sie in jedem Haushaltungsgeschäft bekommt,) mit einem Stück Pergament. Dieses, so weit es die Form verlangt, mit Butter bestreichen, die Form damit auslegen, so daß an den Längsseiten etwas überragt. Dann braucht man 4 Pfd. Keks in Milch, Wein, oder Arrak-Punsch Likör oder süßen Wein zu weich, die man vorher mit einer Gabel zerstochen hat. Keks hineinlegen in die Form. Auf den Boden streicht man eine Chocoladencreme, die man folgender Weise bereitet: 1/4 Pfd Butter, rührt man mit 2 Eigelb heiß zu Schaum, gibt dann 2 Eßl. Schocolade oder Kakao dazu & gerührt 1/4 Pfd flüssige Butter oder Palmin. So lange Creme

und mit ist Kraft man in und
die Keks die man tüchtig möglichst
egal nebeneinander legt. Die letzte
Lage muß wiederum aus Keks sein.
Je nach der Größe der Form benötigt
man 3- 4 Päckchen. Nun rührt
die 3 restlichen Eier die Form
ist mit dem Küchen Braun Backen
Zucker 3 Päckchen ist in die Form
Stücke.

Schichttorte

1 ℔ Mehl
½ " Butter u. Fett
¼ " Zucker
3 ganze Eier mit etwas Salz
½ Backpulver mit 3 Torteböden.
Die zum Schicht Creme (nur ½ L Milch, 60 gr.
Zucker, Vanille u 2 Löffel Kalt.
angerührtes Mehl mit einem
Eigelb abgerührt —) die
andere Schicht bestreicht mit
Himbeer u die 3te mit Johannis
beergelée nur aber, wenn
nicht Creme mit Früchte.
flüssig sein darf. Man
kann auch Ratafia die
Schichten abfeuchten. Man
überzieht die Torte mit einer
weißen Zuckerglasur u kann
mit einer Tülpel Chocolade
Glasur spritztüpfe Linien
machen auf Gesichts einer
Pierrot

Apfelsinenliköre

Zur Herstellung von Apfelsinenlikören werden die Schalen in eine Flasche gethan bis dieselbe ganz damit angefüllt ist. Dann giesst man die Flasche bis oben voll Kognak, worauf sie 8 Tage an einen warmen Platz gestellt wird. Hier bleibt sie 8 Tage stehen, dann ist die Flüssigkeit eine gelbe Farbe bekommen, so giesst man sie von den Schalen ab und vermischt sie mit einem Syrup, welcher auf folgende Weise bereitet wird:

Apfelsinen müssen schälen von der Schale. Ganz feine abgeriebene Schale mit etwas Zucker und Wasser wird auf ein Gefäss gethan und 8 Tage stehen gelassen. Dann kann man die Flüssigkeit abgiessen und sie mit dem Kognak vermischen.

In Fett Schaekens

Um zwecklichstan sind sich Rübenkraut allar Mischung mit reinem Schmalz Pflanzenfett or. reinen. Am billigsten ist stets das Rübenkraut in Rüböl, aber man darf bei diesem niemals v. Rübzucker verlangen und nur Rüböl mit reinem Geschmack da, zum Zum Rübzucker muß das Rüböl in einem dichtem Tiegel so lange mit einer geschälten Kartoffel, Zwiebel & einem Apfel kochen, bis es still wird, dann entfernt man die Zutaten; das Öl ist nun völlig geruchlos & geschmack los & hat genau die wichtige

Hefe um das einzulegende Gebäck
zu bräunen. Alles ~~Fett~~ Gebäck muß
während des Backens öfters mit
Eidotter bestrichen werden. Zu
diesem Zwecke rührt man
ein Eidotter mit einem Kaffeelöffel
Wasser ab und bestreicht damit
das Gebäck. Ist das Gebäck
gar, so nimmt man es aus
dem Backofen und läßt es
auskühlen, dann nimmt man
es vorsichtig mit einer Schaufel
heraus und legt es auf
ein Backbrett oder auf
ein Backblech. Ist das Gebäck
ausgekühlt, so bestreicht man
es mit Eiweißglasur. Diese
wird folgendermaßen bereitet:
Man rührt 1 Eiweiß zu
Schnee, gibt 1 Teelöffel
Zitronensaft und 1 Eßlöffel
Zucker dazu und rührt
alles gut durcheinander.
Mit dieser Masse bestreicht
man das Gebäck.

Salbpfirsiche, die sich selbstverständlich auch zum Backen gut eignen, nimmt man ab, entfernt mit einem Messer den äußeren dünnen Pelz, schneidet sie in Hälften, löst den Stein heraus, schneidet das Fleisch in kleine Würfel, gibt sie in eine Schüssel, mischt sie mit Zucker und Zimt, und läßt sie so lange stehen, bis der Teig fertig ist. Es empfiehlt sich, solche Früchte, die leicht braun werden, wie Äpfel, Birnen und Pfirsiche, sofort in Zitronensaft zu legen, wenn man sie nicht für Kühlschrankgerichte verwendet.

Holsteiner Pförtchen

mit saurer Sahne. Auf jedes Ei nehme man einen Eßl. saure Sahne, nehme 12 Gr. Mehl, etwas Zucker, wenig Salz und eine Kleinigkeit Muskatblüte. Die Eigelb werden mit Zucker

½ Semmel abreiben, 1 Ei, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Milch, ½ Tasse Zucker, 1 Eßl. Rosinen, 1 Eßl. Schmalz, 1 Eßl. Zitronat, 1 Eßl. Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Eßl. Kakao, 1 Eßl. Backöl, 1 Eßl. Backpulver, 1 Eßl. Backöl, 1 Eßl. Backpulver, 1 Eßl. Backöl, 1 Eßl. Backpulver

fein. Man pflückt von Ei wie
der Blasen wirft, kommt mit
2 Eßl Äpfel warm z. Brühe
ist in heißem Backfett leicht
braun. Sie werden mit Peter-
silie garniert.

Pfannkuchen Füllen

Aus 250 gr weißem Mehl
250 gr weicher Butter, 100 gr
Zucker, drei weichen Eiern,
1/4 L. kalter Milch, ist der 40 gr
Hefe gelöst wurden, einer
Prise Salz z. einem abgeriebenen
Zitronenschale macht man einen
Teig, der nachher ein wenig
ast rühren muß. Man nimmt
mit heißem Fett kleine Löffel
Stücke vom Teig somit eine
dünne ausgebreitete Teig Kruste
die nun leicht ausgebacken
Backbraun und nimmt rühren
müssen, dann kann in heißem
Backfett leichtbraun braun z. mit
Zucker bestreut. —

Nüss Koch mit Schlagsahne

100 gr Wall- od. Haselnüsse reibt man ganz fein. 2 altbackene Brötchen weicht man in Milch, knetet sie nass, passiert sie. Nun rührt man 100 gr Butter oder Margarine mit drei Eidottern, 150 gr Puderzucker recht schaumig, gibt 2 Tbl voll Rum zu, die Nüsse, 1 Brötchen, 50 gr Brösel, 3 Eiklar. Letzteres schlägt man zu einer festen Masse, gibt 1 Backform ins Rohr, lässt sie in einer Kasserolle mit kochendem Wasser. Dann stürzt man Schlagsahne serviert. Oder man schlägt 2 Eiklar, 2 Tbl Marmelade, 1 Backpulver in die Puddingform, so dass sie nicht ganz füllt. Kocht eine halbe Stunde, lässt, stürzt man heiss, serviert Vanille-, Schokolade oder Fruchtsauce dazu.

Kaldar Mandelreis

In einer Kasserolle Likör aufkochen, Zucker, Zitronenschale und 200 gr Reis rasch mischen und dick kochen. Mandeln brühen, schälen und fein hacken. ¼ L Schlagsahne mit Salz und Vanillezucker steifschlagen, mit 3 Blatt aufgelöster Gelatine unter den erkalteten Reis geben und die Mandeln. Eine Kastenform mit Wasser ausspülen, den Reis darin einfüllen und kalt stellen. Vor dem Stürzen mit einem Messer am Rand entlang fahren. Mit Kirschen und Sahne garnieren. Den Saft einkochen und als Tunke. Man kann auch Aprikosen oder Pfirsiche nehmen. Die Früchte mit Zucker und Vanillezucker bestreuen und mit Rum beträufeln. Auch den Reis mit Früchten garnieren. Im Notfall ist der Reis auch gut kalt zu servieren, dann nur eine halbe Tasse kalte Milch darüber gießen.

Kaffeeaufguß

Für 30-35 gr gemahlenen Kaffee einer guten Sorte, braucht man einen Eßlöffel voll mehr als Zusatz einer Mokka-Tasse, nämlich rund 2 Eßl Sahne in der man 2 Löffel voll feines Mehl verrührt, 200 gr Wasser, 200 gr Zucker, 4 Eier, Kaffee-Extrakt ziemlich abgeschöpft, 1 Eßl Cacao, 5 Eier, Zucker, 5 Eßl voll Schlagsahne, 5 Eßlöffel Spritz mit Zucker. Eine feuerfeste Schüssel einzufetten, in welche der Kaffeeschaum mit vanillierter Schlagsahne serviert.

Kaffee Krapfen

2 Eßl voll Kaffee, 5 Stück Würfelzucker, 5 Eier, 5 Stück Würfelzucker kochen, mit Mehl zu steifem Teig, Kaffee, Zucker, 2 Eiklar mit 140 gr Zucker, Backteig, Salz, Vanillezucker, Backteig, Salz, Vanillezucker, mit einem Kaffeelöffel voneinander 5 Stück in heißes Fett backen.

Rezepte	Seite
Himbeer Marmelade	1
Aprikosen Schnitten	3
Ungarischer Café glacé	4
mit Mailänder Waffeln	5
Schlumtan Crême	6
Feiner Cardinal (Bowle)	7
Englischer Kirschpudding	8
Kartoffelmehltorte	9
Feinkartoffelkrüpfel mit Crême	10
Aprikosenkuchen	11
Windbeutel	12
Waldbeerspeise (Himbeeren)	13
Blanc manger	14
Sablés	14
Apfelmarmelade	15
Jamaïque	15
Bagatelle	16
Schwarzes Kornpfropfbrod	17
Englisches Brod	18
Feines Bauernbrod	19
Milchbrötchen	20
Brodpudding	21
Äpfelschnitzen à la Elisabeth	22

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Karlsbader Bretzeln ... 24
Brustbeln ... 24
Rehmdalken ... 24
Chocolade Crême ... 25
Griestorte ... 25
Chocolade Crême in Backen ... 26
Kleine Bretzeln ... 26
Kipfer Schmarren ... 27
Chandeau f. 3 Personen ... 27
Cobburgerlebkuchen ... 28
Obstsäfte ... 30
Johannisbeer, Erdbeer & Himbeersaft ... 32
Traubelbeergelée ... 33
Birnen in Traubelbeersaft ... 34.
Alles Backwerk muß ausgelüftet
Ort ... 35.
Haselnußpudding ... 37.
Mürbeltörtchen ... 37
Frankfurter Klöße ... 38
Toastklöße ... 39
Windbeutel ... 40
Brod-Kartoffelteig ... 41
Kochbuch Recepte ... 42
Amanas Recepte ... 43-45
Schmarbella ... 45
Mehlspeisen Strudeln Küchel
Fastnachtsküchel ... 46-49
Lichtmeßküchel ... 50
Gries Schmarren ... 52
Bohnapfel Küchel ... 53

Puffalo } ——— 55-58
Quarkpuffalo } ———
Grießkranz ——— 59
Schokoladenkügel
Fruchtgelee ——— 60
Kalla Mispcreme ——— 61
Frankfurter Rosinenkränzel — 62
Kuchenmürbeteig ——— 64
Reiscreme ——— 65
Mandelpudding 66
Nußmakronen 67
Ananas Marmelade . . 68
Brombeergelee 69
Melonen Desserts 70-73
Gefrorene Melonen } wie bis
Ananas Melonen } wie bis
Eiskaffee I 73 u 75
" " II
Familie Plätzchen Ida Meyer 76
Küchenteig für Mehlkäthe neumeier 77
Grießklöße für Suppe " " 78.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN